



Von insgesamt fünf Arbeitsstationen sind zwei Multifunktionsplätze, an denen sowohl eingelagert als auch kommissioniert wird.

Digitales Comeback

Das Geschäft des **Lebensmittelgroßhändlers Frischdienst Walther** wurde von der Pandemie hart getroffen. Mit mehr Automatisierung und Digitalisierung in Logistik und Kundenservice bereitet man sich auf die Zeit nach Corona vor.

Immer freundlich und hilfsbereit“, „kompetenter Familienbetrieb“, „tolles Unternehmen mit tollen Menschen“: Die Frischdienst Walther GmbH aus dem fränkischen Kitzingen hat laut Rezensionen im Internet ihre treue Fangemeinde. Diese trägt das Unternehmen seit vielen Jahren und hat ihm in jüngerer Vergangenheit zu einem jährlichen Umsatzwachstum von durchschnittlich zehn Prozent verholfen – bis 2020 die Coronapandemie kam.

„Seitdem ist unser Geschäft massiv eingebrochen“, beschreibt Geschäftsführer Friedrich Wal-



„Wer an seine Zukunft glaubt, traut sich an Investitionen“: Friedrich Walther ist Geschäftsführer des Kitzinger Großhandelsunternehmens Frischdienst Walther und ist optimistisch, dass auch in Corona-Zeiten bald wieder Normalität einkehrt.

ther die schwierige Situation und erläutert weiter: „Unser Betrieb ist zurzeit nur zu circa 30 Prozent ausgelastet.“ Trotzdem strahlt der Unternehmer Zuversicht aus. „Wer an seine Zukunft glaubt, traut sich an Investitionen“, unterstreicht er seinen Optimismus, dass schon bald wieder „Normalität“ einkehrt. Darauf sind er und sein Team sowohl strategisch und operativ als auch technologisch gut vorbereitet.

Von der Bratwurst bis zum Kloß

Die Frischdienst Walther GmbH ist ein Lebensmittel-Zustellgroßhandel, der im Jahr 1909 von Friedrich Walthers gleichnamigem Urgroßvater gegründet wurde. Damals noch auf die Produktion von Milchfrischprodukten konzentriert, liefert das Unternehmen heute ein umfangreiches Sortiment aus Frische-, Kühl- und Tiefkühlwaren sowie ein Trockensortiment hauptsächlich an die Gastronomie und Hotellerie, aber auch zum Beispiel

Bilder: Frischdienst Walther; Klinkhammer

Das Frischelager ist ein eingassiges Shuttlesystem mit drei Shuttles und einer Aufnahmekapazität von 4.608 Tablaren.

KlinCAT

an Betriebskantinen, Bäckereien, Konditoreien und Metzgereien. Fast alle Kunden stammen aus Franken in Nordbayern und Teilen Baden-Württembergs.

„Von der Bratwurst bis zum Kloß, vom fangfrischen Fisch bis zum fettlösenden Reinigungsmittel, von innovativen Produktneheiten bis zu handwerklich produzierten heimischen Produkten – wir haben den richtigen Riecher für Ihre Bedürfnisse“, heißt es aus dem Unternehmen an die Köche der Region, die, so Walther, „persönlich, pünktlich, vollständig“ alles erhalten, was man als kulinarischer Gastgeber braucht. Dafür stehen in vierter Generation neben Friedrich Walther auch seine Frau Elke als Vertriebsleiterin, in fünfter Generation Sohn Florian als Betriebsleiter sowie über 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Dass die Zusage „persönlich, pünktlich, vollständig“ in der Branche keine Selbstverständlichkeit ist, weil nicht immer leicht sicherzustellen, erklärt Friedrich Walther so: „Gastronomen stehen unter enormem Druck. In den Küchen herrscht nicht selten Personalmangel. Die kulinarischen Ansprüche der Gäste in Bezug auf Qualität, Abwechslung und Raffinesse der Gerichte steigen. Da ist Verlässlichkeit auf Lieferantenseite, auf der wir als Frischdienst Walther stehen, nicht nur ein Muss, sie ist uns auch ein persönliches Anliegen.“

Und so garantiert das Kitzinger Unternehmen seinen Kunden sämtliche Produkte „quasi über Nacht“, wenn diese am Vortag bis 18:00 Uhr bestellt wurden. „Frankens Köche können sich auf uns verlassen, auch kurzfristig“, akzentuiert Geschäftsführer Walther – und hat dafür in den letzten Jahren vor allem seine Logistikstrukturen maßgeblich ausgebaut und modernisiert.

Rund 8.500 Artikel aus drei Warengruppen führt das Familienunternehmen: Frischeprodukte mit kurzer Haltbarkeit wie beispielsweise Fleisch, Milcherzeugnisse, Obst und Gemüse, haltbare Trockenprodukte, darunter Nudeln, Reis und andere Lebensmittel, sowie eine breite Palette an Tiefkühlkost. Noch bis zum Jahr 2016 ausschließlich manuell gelagert, entschied sich der Großhändler für eine großflächige Automatisierung seiner Intralogistik. Bis Corona kam, wurde diese Schritt für Schritt umgesetzt.

„Es war uns wichtig, die Materialflüsse schneller und sicherer zu gestalten“, beschreibt Friedrich Walther, „wir wollten effizienter wer-

Das Tiefkühlager bietet Platz für 19.680 Tablare und wird bei einer Umgebungstemperatur von minus 22 Grad Celsius betrieben.

den und Fehler, wie sie in einem dynamischen Betrieb nun einmal vorkommen, so weit es geht reduzieren.“ Dies sei mit einem Mix aus verschiedenen Technologien gelungen.

Die neue Intralogistik bei Frischdienst Walther ist dem Warensortiment entsprechend drei-



Über einen Lift gelangen die Waren aus dem Shuttlelager auf die Ebene der Arbeitsplätze.

Trockenwarenlager. In allen Bereichen werden Tablare als Ladehilfsmittel eingesetzt. Der Grund: Die Vereinzelung der Produkte von Paletten auf diese Tablare ermöglicht eine flexible und einfache Handhabung von Aufträgen mit kleinen Losgrößen und gemischtem Sortiment.

AKL und Shuttlelager

Die Automation im Überblick: Das Tiefkühlager wurde in Kompaktbauweise errichtet, ist viergassig mit vier Regalbediengeräten ausgeführt und bietet Platz für 19.680 Tablare. Es wird bei einer Umgebungstemperatur von minus 22 Grad Celsius betrieben. Kälteresistente Technik und Komponenten wie spezielle Antriebe, Lichtschranken und Sensoren oder auch temperaturbeständige Kunststoffe, ergänzt um beheizte Schaltschränke, stellen eine hohe Verfügbarkeit der Anlage sicher.

Die Vereinzelung auf Tablare ermöglicht eine flexible Handhabung der Produkte

Das automatische Frischelager weist eine Temperatur zwischen zwei und sechs Grad Celsius auf und ist ein eingassiges Shuttlesystem. Drei „KlinCAT“-Multilevel-Shuttle von Klinkhammer bedienen 4.608 Tablare. Das Shuttlelager dient sowohl der Bevorratung von gekühlten Lebensmitteln als auch als Puffer bei der Auftragskonsolidierung: Per Vorkommissionierung werden Aufträge für den Versand zwischengelagert, um diese zu einem späteren Zeitpunkt mit

geteilt und wurde von 2016 bis 2020 geplant und realisiert. Ausführender Partner war die Klinkhammer Intralogistics GmbH aus Nürnberg. „Als regional verankertes Unternehmen haben wir in Klinkhammer einen Experten auf Augenhöhe gefunden, der unsere Ideen sofort aufgriff“, erinnert sich

Friedrich Walther daran, dass die „Chemie“ zwischen den beiden Mittelständlern von Anfang an stimmte: „Klinkhammer hat für uns eine individuelle, auf unsere Bedürfnisse zugeschnittene Lösung auf die Beine gestellt.“

Diese Lösung umfasst ein Tiefkühlager, ein Frischelager und ein

Teil des Fuhrparks: Frischdienst Walther besitzt 24 Transportfahrzeuge mit Zwei-Kammer-Aufbau für TK- und Kühlware.





Als Ladehilfsmittel setzt Frischdienst Walther ausschließlich Tablare ein.

Waren aus anderen Lagerbereichen zusammenzuführen. Dies entkoppelt die Prozesse und beschleunigt die Auftragsbearbeitung.

Das Lager für Trockenwaren ist nicht klimatisiert und wird unter Normaltemperatur betrieben. Als zweigassiges AKL hat es eine Aufnahmekapazität von 9.728 Tablaren. Zur Einlagerung stehen zwei Multifunktionsarbeitsplätze zur Verfügung. Während der Kommissionierung werden diese mit weiteren drei Arbeitsplätzen auch als Ausgabestationen genutzt. Seit Januar 2020 erfolgt die Kommissionierung

der Tiefkühlprodukte in einem auf zwei Grad Celsius gekühlten Kommissionierbereich statt ebenfalls im TK-Sektor. „Wir wollen unseren Mitarbeitern die Arbeit so angenehm wie möglich gestalten“, begründet Friedrich Walther dieses Anlagekonzept, „das heißt für uns, dass Aufenthalte im Minusgradbereich auf ein Minimum reduziert werden.“ Konstruktiv bedeutet dies: Die Fördertechnik trans-



portiert die befüllten Tablare aus dem Tiefkühlager zur Kommissionierung im Zwei-Grad-Celsius-Bereich und nach der Warenentnahme sofort wieder zurück. Dies funktioniert so schnell, dass die TK-Ware nie länger als maximal 60 Sekunden außerhalb des Tiefkühlbereichs verweilt.

Zur Steuerung der automatisierten Intralogistik setzt Frischdienst Walther das Lagerverwaltungssystem „DC 21“ mit Materialflussrechner von Klinkhammer ein, das über Schnittstellen an das kundenseitige ERP-System angeschlossen ist. Die Auslagerungsroutine erfolgt nach Auftrags- und Positionsreihenfolge unter Berücksichtigung von Chargen und Mindesthaltbarkeitsdaten.

„Unser neues Automatiksystem hat uns nicht nur in Bezug auf die Qualität und Effizienz unserer Materialflüsse einen weiteren Schritt nach vorn gebracht, so liegen wir heute zum Beispiel bei der Kommissioniergenauigkeit bei praktisch einhundert Prozent“, freut sich Friedrich Walther, „wir haben auch die Digitalisierung in unserem Unternehmen ein weiteres Mal vorangetrieben.“ Dabei spielen digitale Anwendungen und Services beim fränkischen Mittelständler schon länger eine wichtige Rolle.



Die Frischdienst-Walther-Liefergarantie: Kunden, die bis 18:00 Uhr des Vortages bestellen, erhalten ihre Ware am Folgetag.

Sie betreffen immer mehr Segmente des Unternehmens und zielen auf Sicherheit, Korrektheit und Reibungslosigkeit von Warenbewegungen und Datentransfers, auf Arbeitserleichterung für die Mitarbeiter und schlussendlich auf eine hohe Kundenzufriedenheit.

So zählt zu den digitalen Bereichen etwa ein Pick-by-Voice-System des Herstellers ToppSystem GmbH aus Aachen. Dies hat sich über viele Jahre in der Kommissionierung im Frische- und Trockenbereich bewährt und ist heute mit den Ausgabestationen des AKL verknüpft. Für eine professionelle Lagerlogistik auch im manuellen Bereich – Frischdienst Walther unterhält zusätzliche Kapazitäten in Form von Palettenregalen und Blocklagerplätzen – nutzt der Le-

Das Trockenlager ist zweigassig mit zwei Regalbediengeräten konstruiert. Es nimmt bis zu 9.728 Tablare auf.

bensmittelpferti seit einigen Jahren die Lagerverwaltungssoftware „SNC/Logistics“ der Sievers Group aus Osnabrück. Auf Basis von „Microsoft Dynamics NAV“ sorgt dieses Warehouse Management System (WMS) unter anderem für maximale Bestandsgenauigkeit und für die größtmögliche Ausschöpfung von Lagerplätzen. Das WMS agiert „on premise“. Ein Übergang in die Cloud ist vorläufig nicht geplant. Das Automationstrio aus TK-, Kälte- und Trockenlager, das über das LVS von Klinkhammer gesteuert wird, ist über eine Schnittstelle an SNC/Logistics angebunden.

Digitale Transportlogistik

Digitalisierung ist bei Frischdienst Walther nicht nur in der Lagerung und Kommissionierung, sondern längst auch in der Transportlogistik angekommen. So unterstützt beispielsweise Tourenplanungssoftware der PTV Planung Transport Verkehr AG, Karlsruhe, die bestmögliche Beladung und Auslastung der insgesamt 24 Fahrzeuge des Kitzinger Unternehmens: Zwölf- und 15-Tonner mit Zwei-Kammer-Aufbau für TK- und Kühlware. Die Software automatisiert die Tourenplanung, indem sie Transportaufträge gruppiert und Fahrzeugen respektive Fahrern zuordnet. Daraufhin werden die Routen nach Reihenfolge der anzusteuernenden Zielpunkte festgelegt. Sind die Fahrer erst einmal unterwegs, begleitet sie ein digitaler Flottenmanager. Frischdienst Walther nutzt hier eine Lösung des Unternehmens Webfleet Solutions Sales B.V. aus Leipzig. Als Navigationshilfe mit detaillierten Straßenkarten und aktuellen Verkehrsinformationen leistet diese Telematiklösung wertvolle Dienste bei der Routenverfolgung und – im Falle von Verkehrsbehinderungen wie zum Beispiel Staus – bei der Routenkorrektur.

Im Sinne einer „papierlosen“ Fahrerkabine verfügen alle Auslieferungsfahrer bei Frischdienst Walther über eine virtuelle Lieferscheinlösung. Diese stammt von der 3kb GmbH aus Fell bei Trier. Auf ein „Tomtom“-Navigationsge-





Schon seit einigen Jahren bewährt sich die Kommissioniermethode Pick-by-Voice für Frische- und Trockenprodukte. Das System ist nun an die neue Intralogistik angeschlossen.

rät aufgespielt, lässt sich der Lieferschein elektronisch vom Kunden unterzeichnen. Die Software ermöglicht die Erfassung von Leertretouren und Fehlmengen, die sofort nach der Erfassung an das ERP-System übertragen werden. Auf diese Weise kann bei Bedarf eine sofortige Fehleranalyse im Lager erfolgen, noch während der Lkw unterwegs ist.

EDI-Formate

„Unsere Prozessoptimierungsstrategie zieht weitere digitale Schritte nach sich, insbesondere auch in der Intralogistik“, erklärt Friedrich Walther und verweist auf den aktuellen Aufbau diverser „EDI“-Prozesse (Electronic Data Interchange), den elektronischen Datenaustausch zwischen Frischdienst Walther und seinen Geschäftspartnern gemäß internationalem Standard. Die Nutzung des EDI-Standards bewirkt, dass sich

Datensysteme untereinander auf Anhieb verstehen, indem sie Informationen nach gleicher Art interpretieren. Ein manuelles und womöglich fehleranfälliges Eingreifen ist nicht mehr notwendig.

Schon im Sommer dieses Jahres will das fränkische Unternehmen die Formate „EDI Orders“ für Bestellungen, „DESADV“ (Despatch Advice) für Liefer-Avise mit zum Beispiel Chargeninformation und Mindesthaltbarkeitsdatum sowie diverse weitere Formate implementieren, die dabei helfen, Kunden- und Lieferantenbestellungen von der Auftragsbestätigung bis zur Rechnung noch flüssiger zu gestalten.

„All dies sind auch hervorragende Voraussetzungen für den Auf- und Ausbau unseres E-Commerce“, sagt Friedrich Walther und verweist darauf: „Sobald die Corona-Einschränkungen abgemildert oder sogar ganz zurückgenommen sind, die Menschen

wieder essen gehen und in Hotels einkehren, wollen wir unser Leistungsspektrum und unseren Service gegenüber unseren treuen Kunden noch einmal verbessert haben. Ganz komfortabel 24/7 online zu bestellen, gehört dazu.“ Und so hat Frischdienst Walther bereits zusammen mit der Inter-gast Großverbraucher-Service Handelsgesellschaft mbH aus Ofen-burg, einem Verbund von 40 mittelständischen Lebensmittel-großhändlern aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Belgien und Luxemburg, einen Webshop ins Leben gerufen.

Einkaufen rund um die Uhr an 365 Tagen im Jahr, dabei per Bestell-App Artikelverfügbarkeiten anzeigen lassen, den Bearbeitungsstatus erkennen und ein Lieferzeitfenster bestimmen: So komfortabel soll es für Frankens Köche in naher Zukunft werden. „Genial digital“, äußert sich Friedrich Walther erwartungsfroh, dessen Unternehmen die Chancen der Automatisierung unbeirrt und konsequent nutzt: „Zum Wohl unserer anspruchsvollen Kunden.“

Jetzt muss nur noch das Geschäftsvolumen zu alter Form zurückfinden: In großen Schritten von pandemiebedingten 30 Prozent Auslastung auf hoffentlich bald nahezu 100 Prozent. Die technologischen Voraussetzungen sind geschaffen.

Christiane Straßburg-Volkmann

Die Optimierung zieht weitere digitale Schritte nach sich