



Foto: Shop IQ 2017

Energieverbrauch in der Produktion und in allen Filialen dokumentiert Shop IQ. Reports werden automatisch generiert.

Die Intelligenzbestie

Kein Mensch kann alles. Eine Computer-System anscheinend schon: Shop-IQ verspricht, dass es das gesamte Filialmanagement gebacken kriegt.

Leichter wird es nicht, seine Brötchen zu verdienen. Strom ist teuer wie selten zuvor, Prozessabläufe gestalten sich immer komplexer, und obendrein herrscht akuter Personalmangel. Probleme über Probleme, die einer gut kennt: Joachim Leppig, Geschäftsführer der Shop-IQ GmbH & Co. KG aus Schweinfurt. „Schon vor fünf Jahren sprachen mich vermehrt Kunden unabhängig voneinander an. Sie beklagten steigende Energiekosten, schleppende Abläufe und eine Werbung, die nicht bei der Zielgruppe ankam“, schildert Joachim Leppig. „Dadurch entstand die Idee, ein Computer-System zu entwickeln, das die Produktivität und Wirtschaftlichkeit einer Filiale steuert und optimiert. Und zwar genau abgestimmt auf die jeweiligen Kundenanforde-

rungen.“ In Zeiten, in denen Nordrhein-Westfalen als erstes Bundesland die Hygiene-Ampel einführt, kommt das aus einzelnen Modulen bestehende System gerade recht. Denn das neue Gesetz, das eigentlich dazu gedacht ist, die Einhaltung der HACCP-Verordnung zu gewährleisten, indem es die Prüfergebnisse der Lebensmittelkontrolleure transparent macht, schafft in der Realität vor allem eines: Mehrarbeit durch aufwendige Dokumentationen. Diese Arbeit nimmt das System Bäckern und Verkaufspersonal ab. „Das System steuert die gesamte technische Ausstattung einer Filiale, indem es sie an eine zentrale, übergeordnete Einheit anbindet“, so Leppig. „Außerdem dokumentiert es die erfassten Daten präzise. Bestes Beispiel ist die Lei-

stung der Kühlsysteme.“ So könne der Bäcker, ohne viel Zeit zu investieren, mit automatisch generierten Reports die Temperaturverläufe innerhalb des gesamten Unternehmens festhalten. Eine Arbeit, die für das Verkaufspersonal kaum noch leistbar ist. Zudem sei es möglich, ohne Mehraufwand alle Live-Messwerte online abzurufen. Weiterer Vorteil: Shop-IQ kann einfach installiert und jederzeit nachgerüstet werden. Der Nutzer bleibt unabhängig vom Betriebssystem und frei in der Wahl der Technik. Ob mit Windows oder Apple iOS, Laptop, Notebook oder iPad.

Bedarfsanalyse. Vor der Installation in den Bäckereien geht es ans Eingemachte: Leppig erarbeitet gemeinsam mit Geschäftsführung, Verkaufsleitern sowie den Verantwortlichen für Hygiene, Energie und Marketing den individuellen Bedarf des Kunden. In einem eintägigen Workshop werden Prozesse untersucht, die vorhandene Technik geprüft und Probleme in der täglichen Arbeit thematisiert. „Erst im Anschluss etablieren wir eine bedarfsgerechte Lösung, die dann vier Wochen lang einem Praxistest unterzogen wird. Dann geht es an die letzte Feinabstimmung“, so Leppig. Ziel sei nicht nur eine schlanke Produktion, sondern auch ein effizientes Energiemanagement und ein Marketing, das Kunden bindet. Neben dem Controlling ist das Modul Prozess ein zentrales Element. Das zum Patent angemeldete System setzt genau da an, wo am meisten Einsparungspotenzial besteht: bei der automatisierten Optimierung der Backprozesse. Es kann beispielsweise das Verkaufspersonal dabei unterstützen, den richtigen Zeitpunkt zum Backen zu finden. Das hilft dabei, Energie zu sparen und Produkte zum richtigen Zeitpunkt verfügbar zu machen. Außerdem steuert das System die benötigten Temperaturen so, dass sie energetisch optimal auf das Backprodukt abgestimmt sind. Das Besondere hierbei ist: Sogenannte EnOcean Messfühler leiten über Funk die gemessenen Temperatur- und Feuchtigkeitswerte an die IQ-Box weiter, ohne dass zusätzlich Energie benötigt wird. Vielmehr nutzt die Messtechnik Energie, die über eine Solarzelle gewonnen und gespeichert wird. Das erleichtert nicht nur die Installation, sondern auch die Einhaltung der HACCP-Vorgaben. Leppig geht aber noch einen Schritt weiter: Er entwickelt derzeit mit seinem Team ein weiteres Modul, um schon bald auch die gesamte Logistik zu steuern – auch dies vor dem Hintergrund der Hygiene-Ampel. Denn in einem ist er sich sicher: „Im Moment werden lediglich die Temperaturen in Produktion und Filiale überwacht. Künftig muss dies auch für den Transport der Waren in die Filialen erfolgen.“

Stromfressern auf der Spur. In Zeiten steigender Energiepreise setzen Kunden verstärkt auf das Modul Energy.



„Sein Einsatz bringt Energieeinsparungen von bis zu 20 Prozent“, argumentiert Leppig. In den Workshops stolpert er immer wieder über Stromfresser, die den Verbrauch unnötig ankurbeln. Die nachts durchlaufende Kühltheke sei keinesfalls die Ausnahme. Sein Energiemanagementsystem greift auch bei der ISO 50001 Zertifizierung, die für Betriebe ab 250 Mitarbeitern erforderlich ist. Durch grafisch aufbereitete Messdaten können Bäcker sich schnell einen Überblick über den tatsächlichen Energieverbrauch machen. Auch hier gibt es jeden Monat automatisch einen Report, der neben dem Stromverbrauch auch andere Medien berücksichtigt – wie Gas, Öl, Warmwasser und Druckluft. „Die größten Energieverbraucher lassen sich ganz einfach identifizieren“, sagt Leppig. Sein Ziel sind nachhaltige Lösungen – nicht nur um Energiekosten zu senken, sondern auch, um CO2-Emissionen zu reduzieren.

Maßgeschneidertes Marketing. Wenn es nach Leppig geht, sollen seine Kunden keine kleinen Brötchen backen. Das Modul Marketing ermöglicht eine Produktpräsentation mit zeitlich gesteuerten Angebotstexten, Fotos und Videos. Sie können mithilfe von Playlists in einzelnen Sequenzen zusammengestellt werden und erscheinen in den Filialen auf Profildisplays mit einer Bild diagonale von bis zu 85 Zoll. Werbecontent kann neben den Zeitplänen auch in Abhängigkeit von sogenannten Events gesteuert werden. Externe Signale lösen beispielsweise Backofen, Thekenscanner oder Kassensystem aus. Ofenfrische Brötchen landen dann nicht mehr unbemerkt in der Theke – sondern im besten Fall noch warm in der Tüte.

Heike van Braak