

Konzept zur Optimierung der operativen Prozessen

Fachrichtung

Supply Chain
Management

Auftraggeber

Trattoria da Daniele

Experte/-in & Dozent/-in

Adriano Rao /

Michael Zuber



Ausgangslage & Ziel

Die Einkaufs-, Lager- und Warenflussprozesse basieren überwiegend auf personengebundenem Erfahrungswissen und erfolgen ohne eine systematische Datengrundlage. Dies führt in der Praxis zu Überbeständen, spontanen Nachbestellungen, vermeidbarem Food Waste sowie erheblichem Mehraufwand.

Ziel: Entwicklung eines strukturierten Soll-Konzepts zur nachhaltigen Steigerung der Transparenz, Planbarkeit und Effizienz in den operativen Prozessen.

Ergebnis & Nutzen

Vorgeschlagenes Soll-Konzept

- Einführung einer Verbrauchsmessung (SnapShot-Methode)
- Einführung von Apicbase als zentrale Systemlösung
- Einführung eines Kanban-Systems zur Lagersteuerung
- Nutzung von Too Good To Go