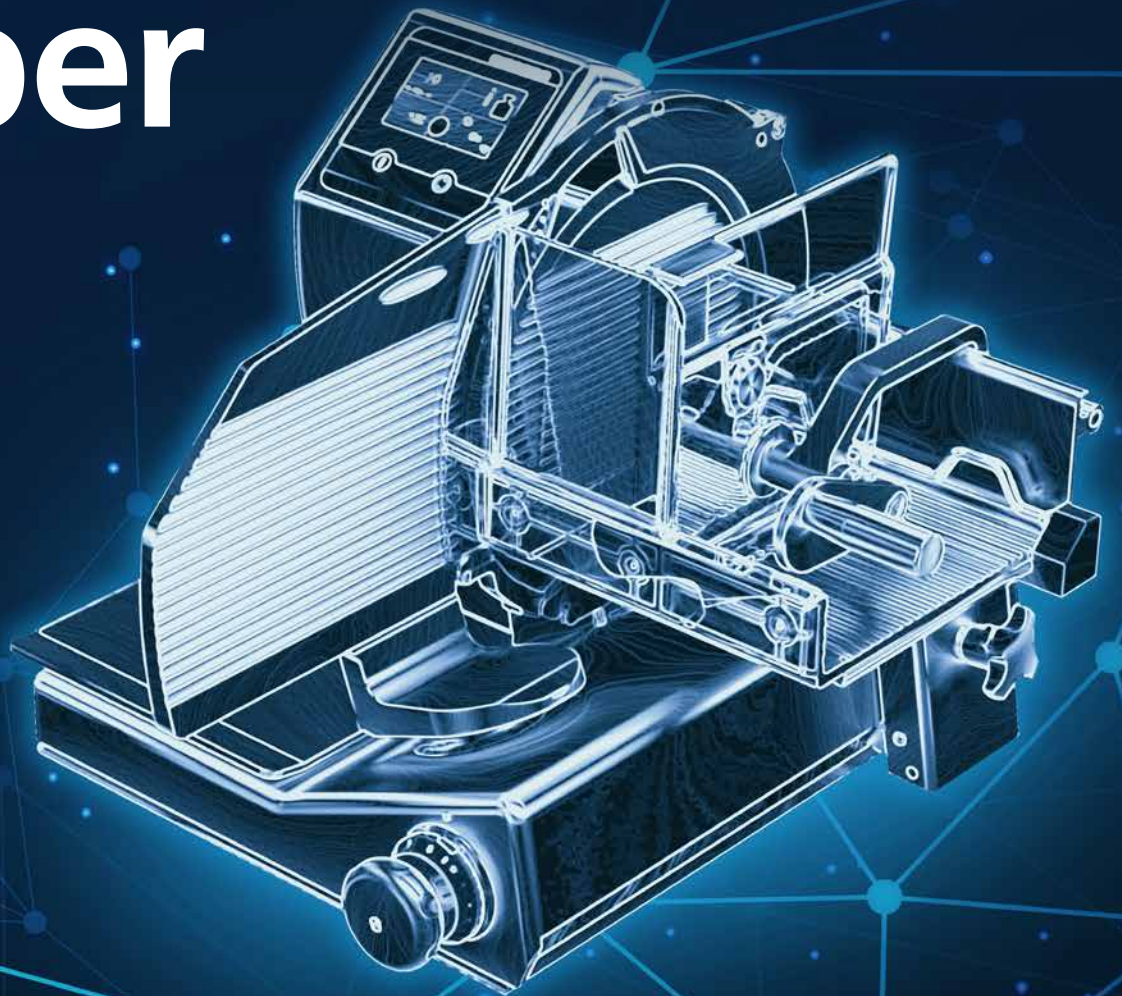


# White Paper



**Vernetztes Schneiden**  
Verbessern Sie die Transparenz Ihrer  
Prozesse an der Frischetheke

# Wie Sie mit Datenmonitoring Ihre Schneidemaschinen optimieren



Datenmonitoring gewinnt auch im Einzelhandel zunehmend an Bedeutung.

Der Lebensmitteleinzelhandel steht vor großen Herausforderungen. Die Lösung liegt in der Kombination aus Automatisierung und Digitalisierung.

Der Supermarkt der Zukunft wird digital: Laut einer Studie der Strategieberatung Oliver Wyman<sup>1</sup> können Supermärkte durch optimierte Prozesse und einen hohen Digitalisierungsgrad rund 40 Prozent an Arbeitsstunden einsparen. Gestiegene Anforderungen der Verbraucher, Hygienevorschriften und Kostendruck lassen die Themen Digitalisierung, Automatisierung und Datenmonitoring immer mehr in den Mittelpunkt des Einzelhandels rücken.

Der Trend zum Datensammeln macht auch vor der Frischetheke nicht halt und eröffnet der Retailbranche erhebliche Möglichkeiten zur Steigerung der Transparenz und Effizienz. So sind intelligent vernetzte Schneidemaschinen mit spezieller Software schon heute in der Lage, die Bediener an der Frischetheke im Alltag spürbar zu entlasten. Das Spektrum an Funktionen reicht von einer automatisierten Überwachung der Wartungsintervalle über bedarfsgerechte Reinigungshinweise bis hin zur Identifizierung von Optimierungspotenzialen durch eine zentrale Datenerfassung.

<sup>1</sup> Quelle: [https://www.oliverwyman.de/content/dam/oliver-wyman/v2-de/publications/2018/Mar/2018\\_OliverWyman\\_RetailJournal\\_Supermarkt-der-Zukunft\\_DE.pdf](https://www.oliverwyman.de/content/dam/oliver-wyman/v2-de/publications/2018/Mar/2018_OliverWyman_RetailJournal_Supermarkt-der-Zukunft_DE.pdf)

## Der Einzelhandel im Wandel der Zeit

Der Lebensmittel-Einzelhandel nimmt aufgrund seiner vielseitigen, komplexen Kontaktpunkte mit dem Endverbraucher eine Sonderstellung im Retail-Business ein. Für Retailer gilt es, im täglichen Geschäft eine Vielzahl an Faktoren von den gesetzlichen Bestimmungen zur Hygiene über die Produkthaltbarkeit bis hin zur Lebensmittelsicherheit zu berücksichtigen. Im Mittelpunkt des Handelns steht jedoch immer der Endverbraucher: Er gibt mit seinem Kaufverhalten die Anforderungen an das Produkt vor und zeigt dem Einzelhandel damit einen Weg auf.

Um den gestiegenen Ansprüchen des Verbrauchers zu jedem Zeitpunkt gerecht zu werden und gleichzeitig kostengünstige Produkte zu Premium-Qualität anbieten zu können, muss der Lebensmittel-Einzelhandel neue Wege gehen. Dabei stehen vor allem zwei Trends im Mittelpunkt: Automatisierung und Digitalisierung. Die Automatisierung von Prozessen bietet die Möglichkeit zur Eliminierung zeit- und kostenaufwendiger Arbeitsprozesse zur Erhöhung der Effizienz. Die Digitalisierung

erlaubt es dem Einzelhändler darüber hinaus, mit dem Verbraucher zu interagieren und mehr über seine Wünsche und Anforderungen zu erfahren.

Eine weitere Herausforderung resultiert aus dem branchenweiten Trend zu immer größeren Ketten: So zeigt sich an den Frischetheken der Supermärkte, dass die Kombination aus hohem Durchsatz, vielen verschiedenen Bedienern, komplexer Technik und gestiegenen Verbrauchererwartungen nach neuen Lösungsansätzen verlangt. Gleichzeitig sorgt der Fachkräftemangel dafür, dass das allgemeine Ausbildungsniveau in den vergangenen Jahren abgenommen hat. Viele Einzelhändler haben diese Herausforderung bereits erkannt und setzen beispielsweise auf hochautomatisierte Schneidemaschinen, die filialübergreifend vernetzt werden können und eine intelligente Stammdatenverwaltung erlauben. Die bedarfsgerechte Erfassung aller relevanten Daten erlaubt es der Retailbranche, den Einsatz von Schneidemaschinen zu optimieren und Ausfallzeiten zu vermeiden.

---

## Schneidemaschinen als Schlüssel zu effizienten Prozessen an der Frischetheke

Die Frischetheke steht beim Verbraucher hoch im Kurs: Laut einer Befragung des Statistik-Portals Statista kaufen rund 59 Prozent der Supermarkt-Kunden mindestens einmal pro Woche Wurst und Fleisch an einer Frischetheke.<sup>2</sup> Der Trend zur Filialisierung sorgt in diesem Zusammenhang dafür, dass immer mehr Schneidemaschinen im Einsatz sind. Für Supermärkte genießt dabei die Verfügbarkeit der Geräte höchste Priorität.

Um eine permanente Verfügbarkeit sicherzustellen und den Kunden zu jedem Zeitpunkt bedienen zu können, ist eine weitreichende Interaktion der Schneidemaschinen erforderlich – sowohl miteinander als auch mit anderen Geräten. Die Herausforderung: Herkömmliche Schneidemaschinen verfügen nicht über die tech-

nischen Möglichkeiten zur intelligenten Vernetzung, Prozessoptimierung und Datenerfassung. Das Potenzial zur technischen Aufrüstung ist zudem begrenzt. Der Lebensmittel-Einzelhandel steht daher vor der Herausforderung, moderne Schneidemaschinen mit leistungsfähiger Software in die Frischetheke zu integrieren.

Solche Schneidemaschinen müssen nicht nur den anspruchsvollen Spagat zwischen technischer Komplexität und Bedienfreundlichkeit bewältigen, sondern zudem auch Daten erfassen und verarbeiten können. Nur mithilfe einer leistungsfähigen Software gelingt es, für mehr Transparenz an der Frischetheke zu sorgen und zur Prozessoptimierung beizutragen.

---

## Mit Datenmonitoring die Transparenz an der Frischetheke verbessern

Um den veränderten Anforderungen an die Prozesse an der Frischetheke der Supermärkte gerecht zu werden, setzt der Einzelhandel auf neue, digitale Lösungen. Im Zentrum der Betrachtung stehen dabei die Möglichkeiten durch die Nutzung moderner Software. Kombiniert mit der richtigen elektronischen Hardware ist

diese Software in der Lage, eine hohe Produktqualität mit nachhaltiger Prozessoptimierung zu verbinden.

Ein gutes Beispiel für die gelungene Entwicklung einer solchen Kombination aus Soft- und Hardware sind die Schneidemaschinen des deutschen Spezialisten Bizerba.

---

<sup>2</sup> Quelle: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/722677/umfrage/umfrage-zur-kaufhaeufigkeit-von-fleisch-an-der-frischetheke-in-deutschland/>

Die Schneidemaschine stellt SmarterSlicing – also das intelligente Schneiden – in den Mittelpunkt. Die Software RetailControl, die bisher auch schon in anderen Einzelhandelssystemen von Bizerba verwendet wurde, stellt die technologische Basis für SmarterSlicing dar. Mithilfe der Software ist es möglich, alle Prozesse an der Frischetheke zu überwachen. Auf Grundlage dieser Daten kann der Anwender dann bewerten, ob etwa die Maschinenausführung anzupassen ist oder ob sich die Investition in eine andere Schneidemaschine lohnt. So trägt die Schneidemaschine dazu bei, dem Verbraucher eine schnelle und kundenfreundliche Bedienung zu bieten.

Im Alltag punktet die manuelle Vertikalschneidemaschine von Bizerba durch eine zielgenaue Unterstützung des Anwenders: So informiert die digitale Anzeige des Geräts das Team durch Indikatoren für Reinigen, Schleifen und Warten über die relevanten Arbeitsintervalle. Durch diese Funktion stellt die Bizerba Schneidemaschine VSP Hygiene, Effizienz und makellose Ergebnisse an der Frischetheke sicher. Darüber hinaus sorgen eindeutige Fehlercodes dafür, dass Störungen leicht behoben werden können. In der Zusammenarbeit mit den Behörden ist hier vor allem die Vernetzung der Reinigung hervorzuheben: Mit den gespeicherten Reinigungsdaten können HACCP-Systeme gefüttert werden, sodass der Nutzer jederzeit auf behördliche Anfragen reagieren kann.

Ein weiterer Pluspunkt der Management-Software RetailControl ist die effiziente Gestaltung von Wartungsarbeiten. Durch die automatisierte Überwachung der Wartungsintervalle ist ein störungsfreier Betrieb zu jedem Zeitpunkt gewährleistet. Für die Zukunft plant Bizerba noch weitere Funktionen. So hat das Unternehmen bereits angekündigt, mit dem Paket Backup, Update & Restore die Wiederherstellung verloren gegangener Daten zu ermöglichen – remote und über alle Filialen hinweg.

Aus Sicht der zentralen Verwaltung ist besonders die datentechnische Anbindung aller Schneidemaschinen interessant. Diese filialübergreifende Vernetzung erlaubt es der Verwaltung, an zentraler Stelle den Status und die Auslastung jeder einzelnen Schneidemaschine einzusehen. Diese Transparenz stellt eine solide Grundlage für Prozessoptimierungen und bedarfsgerecht geplante Investitionen dar.

Die manuelle Schneidemaschine VSP mit SmarterSlicing steht für Bedienerentlastung und Transparenz der Prozesse an der Frischetheke.



#### Der Nutzen für den Kunden im Überblick:

- Reduzierung von teuren Vor-Ort-Einsätzen durch zentrale Administration
- Einfache und intelligent unterstützte Behebung von Fehlern
- Kosteneinsparung durch Reduzierung von Ausfallzeiten
- Effiziente Umsetzung von Updates und Konfigurationsänderungen
- Mehrere Gerätegenerationen kompatibel – dank einheitlicher Schnittstelle
- Planbarkeit von Reinigung, Schleifen und Wartung der Maschine
- Weniger Abfall durch innovatives SmarterSlicing
- Schnellere Bedienung des Endkunden

### Prozessoptimierung und Transparenz durch innovative Schneidemaschinen

Innovative Trends wie SmarterSlicing ebnen dem Lebensmittel-Einzelhandel den Weg in die digitale Zukunft. Durch intelligentes Datenmonitoring sind Retailer in der Lage, die Prozesse an der Frischetheke erheblich zu optimieren und Kosten einzusparen. Entwicklungen wie der manuelle vertikale Slicer VSP von Bizerba zeigen

eindrucksvoll, dass Automatisierung und Digitalisierung schon heute das tägliche Geschäft an der Frischetheke verbessern. Wenn Sie mehr über die Bizerba VSP erfahren möchten, [klicken Sie hier](#) und nehmen Sie Kontakt mit einem Vertriebsmitarbeiter auf.

# Member of the Bizerba Group

---

**Bizerba SE & Co. KG**

Wilhelm-Kraut-Straße 65  
72336 Balingen

T +49 7433 12-2495

F +49 7433 12-2696

[www.bizerba.com](http://www.bizerba.com)