

LERNEN SIE UNS KENNEN

EINFACH UND UNKOMPLIZIERT



SIVApplan GmbH
Lütticher Straße 8-10
53842 Troisdorf
Germany

Telefon: +49 (0) 22 41 - 8 79 45 0
Telefax: +49 (0) 22 41 - 8 79 45 71
E-Mail: info@sivaplan.de
www.sivaplan.de

 www.facebook.de/sivaplan

INTRALOGISTIK FÜR GROSSBÄCKEREIEN

FRISCHE- UND TK-LÄGER BIS -30° C FÜR BACKWAREN





AUS DER BACKSTUBE DIREKT INS LAGER

AUTOMATISIERTE LOGISTIKSYSTEME FÜR IHRE BACKWAREN

Partner für die Lebensmittelindustrie

Die Effizienz des Materialflusses ist für jede Branche ein wichtiger Kostenfaktor der Wertschöpfungskette. Dabei sind die Anforderungen an die Intralogistik im Frische- und Tiefkühlbereich weitaus größer als bei herkömmlichen Lagern. Die automatisierten Logistiksysteme von SIVApplan wurden deshalb speziell für die Bedürfnisse von Großbäckereien entwickelt:

- Nahtlose Anbindung des Lagers an Produktion und Versand durch skalierbare Fördertechnik.
- Konsequente Einhaltung der Kühlkette (bis -30°C).
- Optimales Produkthandling dank kurzer Durchlaufzeiten von der Produktion über das TK-Lager, die Kommissionierung bis zur Verladung.
- Modernste Lagersoftware zur Koordination des gesamten Materialflusses innerhalb des Betriebes.
- Flexible Planung von Lagerkapazitäten durch umfassend integrierte Informationsprozesse.
- Warenmanagement mit modernsten Kommissionierungssystemen („Pick-by-voice“ u.v.m.).
- Termingerechte Bereitstellung und Verladung für den Versand an Filialen oder Handelspartner.

Wir kennen die Anforderungen unserer Kunden

SIVApplan ist für viele Großbäckereien bewährter Partner der automatisierten Intralogistik. Die in über 40 Jahren gewonnenen Erfahrungen fließen ein in den Bau hochmoderner Frische- und Tiefkühlräger für Backwaren und Convenience-Produkte, für Pizzen und Teiglinge oder tiefgefrorene Torten und Kuchen.

Schlüsselfertige Lösungen – Made in Germany

SIVApplan entwickelt, baut und wartet sowohl integrierte Einzelsysteme als auch schlüsselfertige Gesamtanlagen. In unserem Werk in Troisdorf werden die Komponenten für die Lager- und Fördertechnik nach eigenen Zeichnungen gefertigt und von einem erfahrenen Team montiert und in Betrieb genommen.



Erfahrung und Kompetenz im TK-Bereich

Beim temperaturgeführten Transport und der Lagerung von verderblichen Lebensmitteln dürfen keine Kompromisse gemacht werden.

Deshalb verlassen sich viele der **TOP 100 Lieferanten des deutschen Lebensmitteleinzelhandels** bei ihrer Intralogistik auf die Lösungen von SIVAplan: Unternehmen wie **Dr. Oetker, Tönnies Fleisch, Südzucker, Harry Brot** oder **GoodMills** nutzen unsere Erfahrung und unser bewährtes Know-how. Dies gilt vor allem für die Entwicklung und Umsetzung von Lösungen abseits der bekannten Materialfluss-Konzepte.

Alle Leistungen aus einer Hand

- **Generalunternehmer** für Ihr neues Lager: Ein Ansprechpartner für alle Gewerke
- **Intralogistik:** Von der Palettenprüfanlage über die flexible Fördertechnik bis zum vollautomatischen Hochregallager
- **Energieeffizienz:** Innovative Konzepte (LADY) für minimale Energie- und Betriebskosten
- **Software:** Flexible Lager- und Materialfluss-Software für ein effizientes Warehouse-Management
- **Retrofit:** Modernisierung bestehender (Fremd-) Anlagen für eine zukunftssichere Nutzung

Projektbeispiele: Frische- und TK-Logistik für backende Betriebe

Conditorei Coppenrath & Wiese KG



1986 wurde das zu seiner Zeit modernste TK-Lager für Tiefkühl-Backwaren eingeweiht, realisiert durch SIVAplan. Danach entstanden fünf weitere TK-Läger mit 32 Regalbediengeräten, zahllose Förderstrecken für die Ein-/ Auslagerung, sowie automatische Be- und Entladestationen für LKW.

Frischbäck GmbH (Ihle-Gruppe)



125 Jahre nach Gründung gehört Ihle zu den 10 größten Backbetrieben in Deutschland. Im Jubiläumsjahr investierte das Unternehmen am Standort Gersthofen in ein neues TK-Kanallager. Mit SIVAplan hat sich die Landbäckerei Ihle einen kompetenten Generalunternehmer an seine Seite geholt.

Harry-Brot GmbH



Bereits vier vollautomatische Hochregalläger mit zigtausend Stellplätzen realisierte SIVAplan an drei Standorten für die Traditionsbäckerei Harry Brot. Aktuelles Beispiel für die erfolgreiche Zusammenarbeit: Ein neues 30 m hohes TK-Kanallager einschließlich der Tourenbereitstellung für den Versand in Magdeburg.

ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH



Für den Hersteller von Tiefkühlbackwaren baute SIVAplan ein hochmodernes TK-Lager für Euro-/Industrie- und Cheppaletten. Über 10.000 Ladungsträger finden in dem TK-Kanallager Platz, von dem aus täglich Brötchen, Brote und andere Backwaren ihre Reise zu den Verbrauchern antreten.

