



Dennis Lißner (Geschäftsführer Lißner engineers+architects), Wolfgang Reithmer (Küchen- und Produktionstechnik WDL GmbH), Michael Sperger (Geschäftsführer WDL GmbH), Hermann Schalk (Geschäftsführer Callicon), Felix Heuberger (stellv. Geschäftsführer / Produktionsleitung WDL GmbH), Sebastian Schalk (Geschäftsführer Callicon), Markus Schumacher (IT-Leitung WDL GmbH).

FOTO: CALLICON/ENGINERS+ARCHITECTS

Lißner engineers & architects/Callicon solutions

Optimale und flexible Prozesse dank Fachplanung und Digitalisierung

Die Prozess- und Digitalisierungsspezialisten callicon solutions GmbH und die Fachplaner für Lebensmittelverarbeitungsbetriebe von Lißner engineers & architects erläutern im Gespräch mit dem Fleischmagazin, wie exakte Produktionsdaten, digitale Werkzeuge und eine vorausschauende Fachplanung die Grundlage für zukunftsfähige Produktionsstrukturen bilden.

Mit am Tisch sitzt der externe Prozess- und Digitalisierungsexperte Prof. (FH) Dr. Richard Mayr, Hon.-Prof. an der FH Kufstein, der seine übergreifende Perspektive einbringt. Die Beteiligten beschreiben ihre Herangehensweise am Beispiel der aktuellen Planungen für die Wirtshaus Dienstleistungs GmbH (WDL). Der konkrete Fall aus der Praxis macht deutlich, wie moderne Produktionsplanung funktioniert

- und warum die Entkopplung von Prozessen mithilfe innovativer KI-gestützter Software zu einem zentralen Leitmotiv geworden ist. Die Wirtshaus Dienstleistungs GmbH (WDL) aus Parsdorf mit dem Produktionsbetrieb in Brunnthal bei München ist ein zentrales Produktions- und Dienstleistungsunternehmen für unterschiedliche gastronomische Konzepte. Es vereint Metzgerei, Bäckerei, Konditorei und Zentralküche an einem Standort und

berät und beliefert heute bereits verschiedene Kundengruppen - von der Gastronomie über das Catering bis hin zu Gemeinschaftsverpflegung. Im Roundtable Expertengespräch beschreiben die Beteiligten, wie Wachstumspläne mit baulichen Entscheidungen heute ohne präzise Daten kaum mehr möglich sind und welche Rolle spezialisierte Fachplanung und der Einsatz von Low-code-Software dabei spielt.

Fleischmagazin: Herr Sperger, als ehemaliger Gastronom und Pächter des Hofbrauhauses in München haben Sie 2010 die WDL gegründet. Was war damals der Auslöser?

Michael Sperger: Ich komme aus der Branche und weiß, wie viele Prozesse in einer Küche parallel stattfinden müssen. Irgendwann stellt man sich zwangsläufig die Frage, ob das sinnvoll ist. Beschaffung, Vorbereitung, Lagerhaltung, Kochen, Spülen - das alles bindet Personal und Fläche. Also haben wir mit der Gründung der WDL angefangen, diese Tätigkeiten aus dem Hofbrauhaus und unseren anderen Gaststätten herauszulösen.

Fleischmagazin: Was bedeutet Ihre Dienstleistung für die Küchen der gastronomischen Betriebe?

Michael Sperger: Viele Prozesse, die früher in den Küchen der gastronomischen Betriebe erledigt wurden, finden jetzt bei uns in der WDL statt. Wir trennen sehr klar zwischen Beschaffung und Erzeugung auf der einen Seite und finaler Zubereitung sowie Ausgabe der Speisen auf der anderen. Dafür produzieren wir so weit vor, dass in der Ausgabeküche im Restaurant nur noch der letzte Schritt passiert. Gekocht wird also weiterhin frisch. Aber Vorbereitung, Vorkochen und Lagerhaltung übernehmen wir. Diese Entkopplung der Arbeitsprozesse gibt den Betrieben vor Ort Freiheit, entlastet das Personal, reduziert Fehler und spart Ressourcen ein. Die Gastrobetriebe brauchen beispielsweise kein Tiefkühlhaus mehr und erhalten von uns jeden Tag genau die Menge an Speisen und Hilfsstoffen, die sie benötigen. Wir unterstützen sie, indem wir einheitlich hohe Qualität bei gleichzeitig mehr Effizienz sichern. Das wirkt sich auch auf die Logistik aus: Wenn früher beispielsweise so bis 60 Lieferanten pro Woche das Hofbrauhaus anfahren, kommt nun ein LKW von uns, der alles Benötigte auf einmal bringt.

Fleischmagazin: Wie ist dieses Konzept angekommen und wie hat sich Ihr Unternehmen im Laufe der Zeit entwickelt?

Michael Sperger: Zunächst waren wir exklusiv fürs Hofbrauhaus tätig, später für weitere Wirtschaftsbetriebe. Inzwischen beliefern wir auch andere gastronomische Konzepte wie Catering und Gemeinschaftsverpflegung. 2013 sind wir mit rund 30 Mitarbeitenden in unserer heutigen Gebäude gezogen, damals mit einer gemieteten Metzgerei, später kamen Bäckerei und Konditorei hinzu. Heute arbeiten insgesamt etwa 70 Personen in der gesamten WDL - inklusive IT, Logistik, Handwerk, Beschaffung und Rezepturen. Wir verarbeiten mehrere tausend Tonnen Lebensmittel im Jahr. Das alles im Einschichtbetrieb, sieben Tage die Woche.

Fleischmagazin: Kritiker befürchten, dass eine ausgelagerte Produktion die Frische beeinträchtigt...

Michael Sperger: Das Gegenteil ist der Fall. Wir produzieren so weit vor, dass der letzte Schritt immer frisch vor Ort durchgeführt wird. Tiefkühlräume werden überflüssig, weil bedarfsgerecht geliefert wird. Das senkt Food Waste und steigert die Qualität. Und es schafft Fläche: Wenn Küche, Lager und Spüle kleiner werden, bleibt mehr Raum für Gäste. Gerade in Innenstädten mit hohen Mietkosten ist das ein entscheidender Faktor.

Fleischmagazin: Wie kam es zu Ihrer Zusammenarbeit mit den Digitalisierungsexperten?

Michael Sperger: Uns war schon frühzeitig klar, dass Wachstum nur noch mit Digitalisierung möglich ist. Wir merken jedoch schnell, dass herkömmliche Standard-Software eine Sackgasse war. Sie zwang uns, unsere Prozesse an das System anzupassen, anstatt umgekehrt. Das brach unsere Anlagität massiv aus. Für eine optimale Planung brauchten wir eine Lösung, die so flexibel ist wie unsere Produktion.

Hermann Schalk: Michael und ich sind langjährige berufliche Wegbegleiter und stehen kontinuierlich in engem Austausch. Als wir uns die damaligen Baupläne gemeinsam angesehen haben,

war schnell klar: Wenn die WDL weiter wachsen will, reicht es nicht, einfach größer zu bauen. So entstand die Idee, die Prozesse noch stärker zu entkoppeln und das Lagerungskonzept sowie die Informationsflüsse neu zu denken - das haben wir dann erfolgreich umgesetzt.

Fleischmagazin: Ihr erstes gemeinsames Projekt ist Gastronomaster. Was beinhaltet es und was war der Hintergrund?

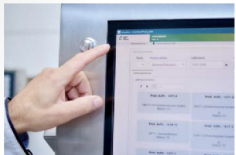
Hermann Schalk: Hinter dem Gastronomaster, der neu installierten Softwarelösung von callicon, steht ein zentraler Gedanke: Die Kasse dient in Gastrobetrieben in den allermeisten Fällen nur als Abrechnungssystem - dabei steckt so viel mehr Potenzial dahinter, beispielsweise im Hinblick auf den Warenfluss. In der Branche werden Daten oft noch recht stiefmütterlich behandelt. Dabei sind sie die Grundlage für saubere Auswertungen, Planungen, Ausgabenkürchensteuerung und letztlich auch für Rechtssicherheit, z. B. gegenüber dem Finanzamt. Der Gastronomaster standardisiert Speisekarten, Artikel, Stücklisten und mehr. Diese Daten speist das System auf die Kassen der gastronomischen Betriebe. Die Kasse ist nicht mehr nur das Abrechnungssystem, sie wird gleichzeitig zum Informationsknotenpunkt. Von dort fließen die Informationen über die verkauften Essen, ihre Bestandteile und die Hilfsstoffe wie Servietten etc. zurück ins Warenwirtschaftssystem der WDL und steuern damit Beschaffung und Produktion.

Michael Sperger: Für uns und auch für unsere Kunden war die Umstellung zu dem System von callicon ein Befreiungsschlag. Aus fünf Arbeitsschritten wurde eine. Unsere Prozesse sind jetzt noch einfacher, übersichtlicher und für alle Abteilungen mit gleicher Logik aufgebaut. Mitarbeitende können schneller angeleitet werden, die Benutzeroberfläche ist selbsterklärend und intuitiv. Die Entscheidung fiel dabei bewusst auf die Plattform von callicon mit den vorkonfigurierten Branchen-Apps. Der entscheidende Vorteil für uns: Die Software konnte exakt um unsere spezifischen

Prozesse herum gebaut werden. Dies bedeutet für uns Freiheit – die Freiheit, Funktionen innerhalb von Tagen statt Monaten zu ändern oder zu erweitern. Das System ist kein starres Korsett, sondern ein lebendiges Werkzeug.

Fleischmagazin: Aus welchem Grund denkt die WDL nun über einen Umbau nach und wie wurde Lifßner in die Zusammenarbeit eingebunden?

Michael Sperger: Wachstum kann irgendwann nicht mehr durch zusätzliche Schichten aufgefangen werden. Bei uns steht eine Zielgröße von 30.000 Essen pro Tag auf dem Plan, die unterschiedlich konfektioniert und ausgeliefert werden. Das funktioniert nur, wenn die Prozesse aufeinander abgestimmt sind und sorgfältig in der Planung berücksichtigt werden. Und es braucht andere Raumkonzepte, veränderte Personalwege und Warenflüsse sowie eine angepasste Logistik.



Digitale Effizienz: Die Benutzeroberfläche der callicon-Software ist selbsterklärend und intuitiv, wodurch die Prozesse übersichtlicher werden.

Aus meiner heutigen Erfahrung weiß ich, dass für solche Aufgabenstellungen ein Fachplaner die bessere Wahl ist.

Dennis Lifßner: Das Gebäude sowie die bestehenden Prozesse entsprechen nicht mehr den aktuellen Rahmenbedingungen und Zielsetzungen. Mit einer angestrebten Produktionsmenge von bis zu 30.000 Speisen pro Tag und der Erschließung neuer Kundengruppen stoßen die bisherigen Strukturen an ihre Grenzen. Dies sowie notwendige Prozessoptimierung – einschließlich der damit verbundenen baulichen Anpassungen

– gehen wir nun gezielt an. Aktuell befassten wir uns mit der Prozess- und Layoutplanung, mit dem klaren Ziel, am bestehenden Standort eine deutliche Steigerung der Produktionsmenge zu realisieren.

Fleischmagazin: Warum braucht es dafür spezialisierte Partner?

Dennis Lifßner: Lebensmittelproduktionsbetriebe stellen besondere Anforderungen an Gebäude, Prozesse und Technik. Genau hier ist spezialisierte Planung entscheidend. Unsere Arbeit beginnt stets mit der Analyse der Produktion: Was wird hergestellt, in welchen Mengen und mit welchen Abläufen? Auf dieser Basis entwickeln wir effiziente Material- und Personallösungen, definieren Hygienezonen und planen die notwendige Technik. Unser Ansatz ist klar: Wir denken Produktion zuerst – und schaffen so Prozesse, die Zeit sparen und Kosten sowie Personalbedarf reduzieren.

Fleischmagazin: Welche Rolle spielen dabei die Prozesse, die mithilfe der Software von callicon digitalisiert wurden, sowie die daraus erhobenen Daten?

Dennis Lifßner: Eine der größten Herausforderungen für Planer und Kunden ist es, die richtigen Daten bereitzustellen und sinnvoll auszuwerten. Digitale Systeme wie die von callicon erleichtern den Zugriff auf diese Informationen erheblich. Wenn Prozesse in der Lebensmittelbranche immer flexibler werden sollen und sich schneller ändern als früher, müssen wir sie sehr genau kennen, sonst planen wir an der Realität vorbei.

Fleischmagazin: Bei den Programmierungen für die WDL fiel die Entscheidung bewusst auf Low-Code. Welche Vorteile hat das?

Prof (FH), Dr. Richard Mayr: Unter Low-Code versteht man eine Entwicklungsplattform, mit der Softwareanwendungen mit einem minimalen manuellen Programmieraufwand erstellt werden können. Klassische monolithische

Systeme, die aus einem einzigen großen Codeblock bestehen, sind beispielsweise für die sich ständig wandelnden Prozesse bei der WDL zu langsam. Mit Low-Code können Prozesse innerhalb weniger Tage angepasst werden, nicht in klassischen Release-Zyklen von Monaten.

Michael Sperger: Für uns bedeutet das, dass wir unsere Geschäftsprozesse mit unserer hausinternen IT selbst weiterentwickeln können, ohne jedes Mal externe Programmierer zu beauftragen. Das System ist unser Werkzeug. Wenn ein Prozess nicht passt, verlieren wir Zeit, Geld und am Ende Qualität. Damit das nicht passiert, können wir es dank der Konzeption von callicon schnell den aktuellen Gegebenheiten anpassen.

Hermann Schalk: Ein entscheidender Vorteil ist auch die selbsterklärende Benutzeroberfläche, für die man keine umfassenden Schulungen braucht. Der einheitliche Aufbau der Prozesse in den verschiedenen Abteilungen macht es der WDL leicht, Mitarbeitende flexibel an unterschiedlichen Stellen im Unternehmen einzusetzen, weil diese nicht für jeden Arbeitsplatz ein neues Programm erlernen müssen. Das System ist zudem browserbasiert, sodass man sich flexibel mit jedem Endgerät einloggen kann.

Fleischmagazin: Herr Lifßner, wie fließen diese digitalen Möglichkeiten in Ihre Planung ein?

Dennis Lifßner: Die digitalen Möglichkeiten fließen unmittelbar in unsere Planung ein. Bei der WDL stehen uns Produktionsdaten in Echtzeit zur Verfügung – wir sehen, welche Mengen gefertigt werden, wie sich diese entwickeln und wo Engpässe entstehen. Auf dieser Grundlage lassen sich Raumkonzepte, technische Anlagen und Energiekonzepte äußerst präzise dimensionieren. Die Planung orientiert sich damit nicht an Annahmen, sondern an der tatsächlichen Produktionsrealität.

Fleischmagazin: Welche Rolle spielt dabei das Thema KI?



Flexibler Einsatz: Der einheitliche Aufbau der Prozesse macht es leicht, Mitarbeiter flexibel an unterschiedlichen Stellen im Unternehmen einzusetzen.

Prof (FH), Dr. Richard Mayr: KI braucht flexible Schnittstellen und modulare Prozesse. Low-Code-Systeme sind die Voraussetzung dafür, um KI überhaupt sinnvoll einzusetzen. Bei der WDL ließen sich bestimmte digitalisierte Prozesse, die lange als Idee in der Schublade lagen, erst im Zusammenhang mit der Low-Code-Lösung von callicon umsetzen.

Hermann Schalk: Es laufen bereits erste KI-Anwendungen, z. B. Prognosen aus Kassendaten und automatisierte Bestellprozesse. Perspektivisch steht die KI-Unterstützung bei Rezepturen, Dokumentation und Qualitätssicherung auf unserer Agenda.

Dennis Lifßner: In Kombination mit einer fundierten Produktionsplanung lassen sich Prozesse nachhaltig vereinfachen. KI ersetzt dabei nicht die Planungsexpertise, sondern unterstützt sie als leistungsstarkes Werkzeug, um Bau- und Prozessplanungen in Lebensmittelbetrieben sicherer, schneller und effizienter zu gestalten.

Fleischmagazin: Die Datenlage für Ihr gemeinsames Projekt ist demnach ideal. Was ist beim WDL-Standard die größte planerische Herausforderung?

Dennis Lifßner: Der Umbau im laufenden Betrieb, ein der Kernkompetenzen

von Lifßner engineers & architects. Die Produktion darf nicht stillstehen, Hygienezonen müssen jederzeit sicher bleiben. Wir planen die Umbauten phasenweise, mit klaren Trennungen und definierten Übergängen. Zudem haben wir mögliche Veränderungen der WDL bei unserer Konzeption im Blick. Das beinhaltet flexible Zonen, skalierbare Technik und klare Materialflüsse, die sich neuen Abläufen anpassen lassen. Digitale Transparenz hilft uns enorm dabei, weil wir Belastungsspitzen und sensible Prozesse früh erkennen.

Fleischmagazin: Was macht die Partnerschaft zwischen WDL, Callicon und Lifßner aus Ihrer Sicht so besonders?

Dennis Lifßner: Wir führen Daten, Prozesse und die reale Produktionspraxis frühzeitig zusammen. Dadurch entsteht eine Planung, die auf belastbaren Grundlagen basiert und nicht auf Annahmen – ein entscheidender Faktor, um spätere, kostenintensive Anpassungen in der Bauphase zu vermeiden. Werden alle relevanten Parameter von Beginn an integriert betrachtet, lassen sich Lösungen entwickeln, die sowohl betrieblich effizient als auch langfristig tragfähig sind.

Hermann Schalk: Die WDL ist für uns ein Leuchtturmprojekt für Zentralküchen. Callicon bildet Prozesse digital

ab, Lifßner übersetzt sie in Raum, Technik und Hygiene. Unser gemeinsames Projekt zeigt, wie moderne und agile Digitalisierung, KI-gestützte Prozesse und spezialisierte Fachplanung zum Vorteil der Kunden ineinandergreifen, um die Kapazitäten deutlich zu steigern.

Fleischmagazin: Abschließend gefragt: Was möchten Sie der Branche aus Ihren Erfahrungen mitgeben?

Michael Sperger: Man muss sich trauen, Veränderungen anzugehen. Die Digitalisierung unserer Prozesse hat sich in vielerlei Hinsicht gelohnt. Als alles lief, war einer unter vielen positiven Effekten die spürbare Ruhe – in der Küche, im Team, in der Qualität. Jeder weiß durch das System genau, was zu tun ist. Wir haben die Fehlerquote drastisch gesenkt, weil die Software die komplexen Abläufe der Vorküche perfekt steuert.

Prof (FH), Dr. Richard Mayr: Die WDL ist für mich ein hervorragendes Beispiel dafür, wie sich durch Umdenken in Prozessabläufen mithilfe von Digitalisierung weitreichende Optimierungen im Foodservice-Bereich umsetzen lassen. Das führe ich jedes Jahr gern meinen Masterstudierenden hier in Brunnthal vor Ort.

Hermann Schalk: Die Anforderungen in der Lebensmittelverarbeitung werden vielfältiger, nicht einfacher. Unser gemeinsames Projekt zeigt erdrückend, wie zeitgemäße und zukunftsorientierte Digitalisierung, KI-gestützte Prozesse und spezialisierte Fachplanung zum Vorteil der Kunden ineinandergreifen.

Dennis Lifßner: Die Prozesse und der Materialfluss bestimmen das Gebäude und die Technik. Werden Produktion, Technik und Architektur von Anfang an gemeinsam gedacht, entstehen Betriebe mit langfristiger Zukunftsfähigkeit. Frühzeitige Expertise ist entscheidend – denn spätere Nachbesserungen lassen sich später nur mit großem Aufwand korrigieren. ■