



Auch Pizza braucht Dokumentenmanagement

Ein Pizzahersteller setzt in der Produktion auf die Dokumentenmanagementsoftware von Roxtra

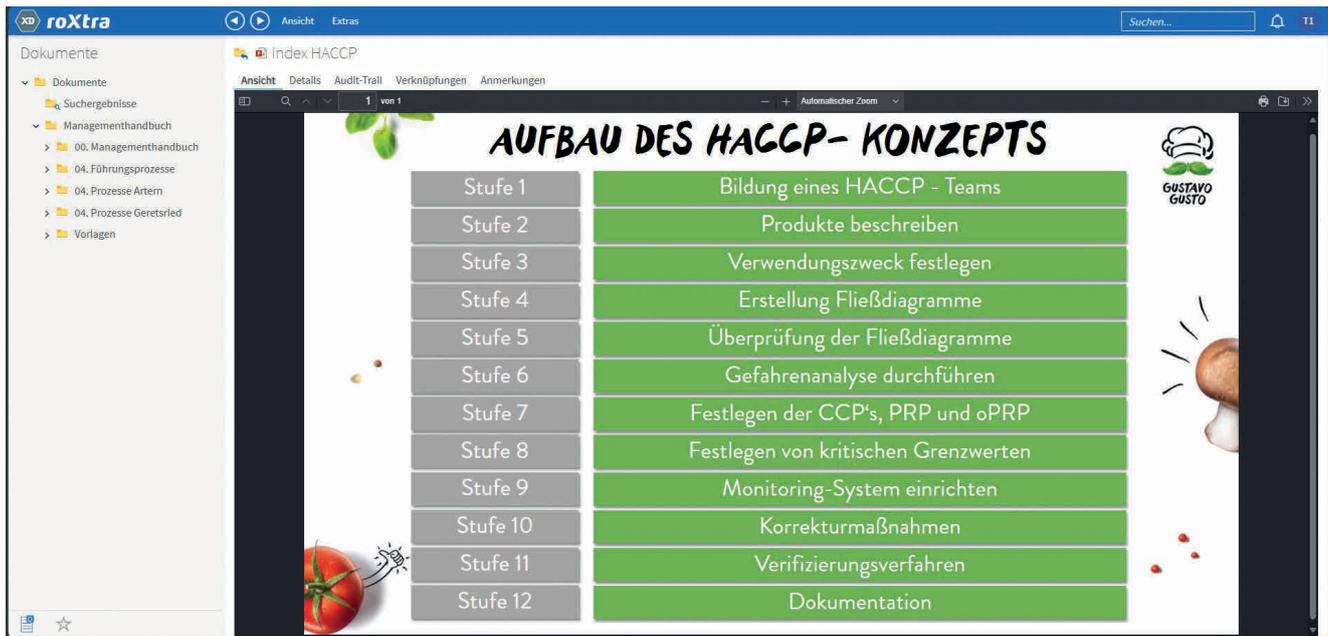
Um die hohen Ansprüche an die Produktqualität und die Prozesseffizienz zu gewährleisten, entschied sich ein Hersteller von Tiefkühlpizza, sein Qualitätsmanagement mit einer Softwarelösung von Roxtra zu optimieren. Der Einsatz der QM-Software unterstützt dabei, wichtige Prozesse zu digitalisieren, die Dokumentenverwaltung zu optimieren und Audits erfolgreich zu absolvieren.

Anett Hafer, Patrick Steinbrecher, Dorothee Dilli

Die Erfolgsgeschichte von Gustavo Gusto beginnt im Jahr 2016 mit einer Vision: die Tiefkühlpizza zu revolutionieren. Von Anfang an setzte man sich zum Ziel, Tiefkühlpizzen herzustellen,

die sich möglichst nicht mehr von einer frisch zubereiteten Restaurant-Pizza unterscheiden lassen. Seither werden täglich über 220.000 handgeformte Pizzen in zwei Produktionsstätten in Bayern und Thürin-

gen mit rund 550 Mitarbeitern produziert. Mit aktuell 15 verschiedenen Sorten bietet Gustavo Gusto eine breite Auswahl an Premium-Produkten, die nach authentischen italienischen Rezepten gefertigt werden.



Stufenplan zum Aufbau eines Systems zur Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit. © Roxtra

Die Herstellung der Pizzen zeichnet sich durch besondere Sorgfalt und Qualität aus: Jeder Pizzateig darf natürlich lange reifen, bevor er schonend von Hand ausgebreitet und bei etwa 400 °C auf Stein gebacken wird. Die Tomatensoße wird täglich frisch nach hauseigener Rezeptur vor Ort zubereitet, der Käse besteht (außer bei Sondereditionen) ausschließlich aus Mozzarella. Auf künstliche Backtriebmittel, Aromen, Geschmacksverstärker, Palmöl und Industriezucker wird komplett verzichtet. Diese kompromisslose Qualitätsphilosophie hat Gustavo Gusto mehrfach Auszeichnungen für seine Innovationskraft und unternehmerischen Erfolge eingebracht: Zwischen 2019 und 2024 wurde die Marke unter anderem dreimal „Bestseller des Jahres“, dreimal „Top-Marke des Jahres“, viermal „Wachstumschampion“ und laut Financial Times zweimal in Folge wachstumsstärkste Foodmarke ganz Europas.

Dokumentenlenkung im QM mit Transparenz und Sicherheit

Im Zentrum des Systems steht bei Gustavo Gusto die Dokumentenlenkung. Vor der Einführung der Software war das Unternehmen auf SharePoint angewiesen, was erhebliche Nachteile mit sich brachte. Die Nachvollziehbarkeit und Freigabe von Dokumenten war schwieriger, weil sie nicht revisionssicher abgelegt werden konnten. Darüber hinaus gab es unterschiedliche Stellen, an denen Dokumente abgelegt

wurden, was die Übersichtlichkeit stark beeinträchtigte: Abteilungen speicherten Spezifikationen auf Laufwerken ab, teils auch mehrfach an verschiedenen Stellen. So war mitunter nicht mehr direkt ersichtlich, bei welcher Version es sich um die aktuell gültige handelte.

Die Entscheidung fiel auf die Dokumentenlenkungssoftware von Roxtra, um den Anforderungen der IFS-Food-Standard-Version-7-Zertifizierung (International Featured Standards) bestmöglich gerecht zu werden, die sowohl für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit als auch für ein effektives Qualitätsmanagement entlang der gesamten Produktionskette von entscheidender Bedeutung ist.

Seit der Implementierung werden alle wichtigen QM-Dokumente wie Verfahrens- und Arbeitsanweisungen, Checklisten und Formblätter ausschließlich digital verwaltet. Das bringt Transparenz und Effizienz, denn jeder Mitarbeiter weiß nun: Offizielle Dokumente sind ausschließlich in diesem System abgelegt. Durch die automatische Versionierung und das einfache Anfügen mitgeltender Unterlagen hat sich die Bearbeitungszeit von Dokumenten verkürzt. Alles in allem hat sich nicht nur die Geschwindigkeit, mit der Dokumente gefunden werden, erhöht, sondern der gesamte Bearbeitungs- und Freigabeprozess findet schneller und sicherer statt als zuvor. So werden unnötige Botengänge zwischen den Abteilungen obsolet, bei denen mit Un-

terschriftenlisten die Prüfung und Freigabe von Dokumenten bestätigt werden.

Im Fokus: Spezifikationen und HACCP-Konzept

Besonders im Lebensmittelbereich sind präzise Rohstoff- und Produktspezifikationen von zentraler Bedeutung. Unter HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) werden zunächst biologische, chemische und physikalische Gefahren bei der Herstellung, Verarbeitung, Lagerung und Verteilung von Lebensmitteln identifiziert. Gustavo Gusto nutzt Roxtra deshalb auch, um Spezifikationen zu hinterlegen, die den gesamten Produktionsprozess betreffen – von den Zutaten bis zum fertigen Produkt. Jede Rohstoffspezifikation der Zulieferer wird nun im System hinterlegt, um die Rückverfolgbarkeit zu optimieren. Dies ist nicht nur für den internen Qualitätsanspruch wichtig, sondern auch für die Audits durch externe Stellen, bei denen die lückenlose Dokumentation entscheidend ist. »»

INFORMATION & SERVICE

AUTOREN

Anett Hafer und
Patrick Steinbrecher,
Gustavo Gusto GmbH & Co. KG
Dorothee Dilli, Roxtra GmbH

KONTAKT

info@roxtra.com

Mit dem neuen System können Mitglieder im HACCP-Team und die Werksleiter jederzeit auf die Flussdiagramme und Gefahrenanalysen zugreifen, was nicht nur bei Behördenbesuchen sehr viel Zeit spart.

Auch der Endverbraucher bemerkt diese hinterlegten Spezifikationen, beispielsweise als Verbraucherhinweise auf der Pizzaschachtel, wie etwa Zusatzstoffe, Herstellungsregion oder Allergiehinweise.

Workflow-Management: Automatisierung und Effizienz

Bei der Dokumentenlenkung im Unternehmen spielt das integrierte Workflow-Management eine zentrale Rolle in der täglichen Arbeit. Durch die automatisierte Freigabe von Dokumenten und die klare Zuweisung von Verantwortlichkeiten werden zeitintensive Abstimmungsprozesse vermieden. Man muss nicht mehr jedem Dokument hinterherlaufen, sondern der Workflow erinnert die Mitarbeiter automatisch daran, was zu tun ist.

Das macht die Arbeit sehr viel effizienter. Besonders in der Produktion, wo Zeit ein

entscheidender Faktor ist, führt diese Automatisierung zu spürbaren Verbesserungen. Da die Mitarbeiter aktiv in Produktionsabläufe eingebunden sind, bleibt dort wenig Zeit für die Bearbeitung einer Lesebestätigung. Durch die flexible Gestaltung des Workflows können sie jedoch in freien Momenten nahtlos auf die Aufgaben zugreifen und diese direkt über Tablets in der Produktion abschließen.

Digitalisierung von Checklisten und Arbeitsanweisungen

Ein weiterer Bereich, der von der Digitalisierung profitiert, sind die Checklisten und Arbeitsanweisungen. Vor der Einführung der Software wurden viele dieser Dokumente noch in Papierform geführt – ein zeitaufwendiger und wenig effizienter Prozess. Heute erstellt Gustavo Gusto digitale Checklisten, die direkt im System verwaltet werden. Früher mussten täglich unzählige Papierdokumente abgearbeitet und archiviert werden. Heute läuft alles digital, was nicht nur Platz im Archiv, sondern auch viel Zeit spart.

Nutzung in allen Abteilungen und Erweiterungspläne

Das neue Dokumentenmanagementsystem wird in nahezu allen Abteilungen eingesetzt: von der Produktion über die IT bis hin zum Einkauf oder der Produktentwicklung – fast jeder Bereich profitiert von der Softwarelösung. Insbesondere in der Produktion und im Qualitätsmanagement ist sie nicht mehr aus dem Alltag der Nutzer wegzudenken.

Mit Blick auf die Zukunft plant das Unternehmen bereits den Erwerb weiterer Module dieser Lösung. Besonders die Erweiterung der Dokumentenverwaltung um das Vertragsmanagement steht im Fokus des Interesses, um das Management von Verträgen zu verbessern und Fristen im Blick zu behalten. Mit dem Vertragsmanagement-Modul wäre eine rein digitale Ablage von Verträgen möglich und ein Überblick über anstehende Fristen durch die automatisierte Erinnerungsfunktion des Systems gegeben. ■