

RFID Gastroservice 3

Lagerverwaltung von Mietgeschirr und anderen Vermietungs-Artikeln mittels RFID-Technologie (T bis 250°C)

Programm / Ausschreibung	BASIS, Basisprogramm, Budgetjahr 2016	Status	abgeschlossen
Projektstart	01.03.2016	Projektende	31.08.2017
Zeitraum	2016 - 2017	Projektlaufzeit	18 Monate
Keywords			

Projektbeschreibung

In unserem Lager sind zirka 750 verschiedene Artikel mit gesamt ungefähr 320.000 Teilen zu verwalten. Um diese Mengen zu lagern, zu reinigen und zu transportieren sind etwa 10.000 Gebinde (Tellerbehälter, Gläserkörbe, Besteckbehälter, Transportwagen, Paletten, etc.) nötig.

Ganz wesentlich ist, diese Mengen zu überblicken, den aktuellen Bestand zu wissen und auch kontrollieren zu können. Bruch- und Schwundmengen müssen zeitnah erfasst werden. Nur so ist es möglich, zukünftige Lieferungen im Vorhinein zuzusagen (Verfügbarkeit, Lieferplanung, usw.).

DAS ZIEL DES PROJEKTS IST ES, DEN GROSSTEIL DER WAREN UND HILFSMITTEL ELEKTRONISCH ZU ERFASSEN UND ZU VERFOLGEN!

Zu diesem Zweck werden die einzelnen Produkte mit RFID-fähigen Labels, etc. ausgestattet und in einer Datenbank erfasst. In den verschiedenen Arbeitsbereichen werden die Chips gelesen und entsprechend verwertet.

Die technische Herausforderungen sind:

- die Beherrschung hoher Temperaturen (bis 250°C),
- chemische Beständigkeit,
- eine hohe Reichweite von Sendern und Empfängern,
- Haltbarkeit auf unterschiedlichsten Trägermaterialien

Projektpartner

- Raml Gastro-Service Festausrüstung GmbH