

Vom Quartierladen zum Döner-Marktführer



Döner Kebab geht ohne Zwiebeln, aber nicht ohne Fleisch. Dieses kommt in der Schweiz meist von der Royal Döner AG. Dank Automatisierung kann der Marktführer seinen Grundwerten aus Gründertagen treu bleiben: Qualität, Kundennähe und Effizienz.



Die Royal Döner AG ist der mit Abstand grösste Dönerproduzent der Schweiz. Das Unternehmen mit Sitz in Winterthur beliefert schweizweit über 800 Takeaway- und weitere Restaurants mit Fleisch für Döner Kebab. Unternehmensgründer Zeynel Demir startete als Metzger in einem Quartierladen, heute ist sein Unternehmen eine

feste Grösse in der Lebensmittelindustrie: 75 Mitarbeitende, vollautomatisiertes Hochregallager und eine Tagesproduktion von bis zu 20 Tonnen Kebabfleisch. Mit der Software SAP Business One überwacht und steuert das Management sämtliche Prozesse von der Lagerbewirtschaftung bis zum Verkauf.

Ausgangslage

An diesen Erfolg hätte Firmengründer Zeynel Demir nicht im Traum gedacht: Sein Unternehmen Royal Döner AG produziert als Schweizer Marktführer mehr als 60 Prozent des hier konsumierten Kebabfleisches. Das sind bis zu 20 Tonnen pro Tag. Demir hatte einst ganz anderes im Sinn, wollte Lehrer in der Türkei werden. Doch aus politischen Gründen sah er sich zur Flucht gezwungen, kam in den 80er-Jahren als Asylbewerber in die Schweiz und später als Metzger in einen Winterthurer Quartierladen mit türkischen Lebensmitteln.

Kebab-Boom

Das einzige Produkt, das wirklich für Umsatz sorgte: Kebabspiesse. «Das war kein Wunder», erinnert sich Demir. «Die meist laienhaften Eigenproduktionen der Kebab-Standbetreiber konnten nicht überzeugen.» Zeynel Demir und ein Mitarbeiter übernahmen das Geschäft und trieben die Kebabproduktion immer weiter. Bis eines Tages Mövenpick an die Tür klopfte. Die Unternehmensgruppe veranstaltete damals regelmässige Themenwochen. In einer türkischen



Effiziente Abläufe: Die Royal Döner AG produziert bis zu 20 Tonnen Kebabfleisch pro Tag.

Woche gab es Kebabfleisch, unter anderem von Demirs Quartierladen. Das würzige Fleisch kam bei der Kundschaft so gut an, dass Mövenpick fortan fixer Kunde von Demir wurde. 1997 erreichte Royal Döner die industrielle Grossproduktion und mietete sich dafür in einem deutlich grösseren Gebäude ein. Es sollte nicht der letzte Umzug bleiben.

Steiles Wachstum

Bereits drei Jahre später brauchte das Unternehmen noch mehr Platz.

Zeynel Demir, nun alleine an der Spitze, machte aus der CEDE Royal Döner GmbH die Royal Döner AG. Schrittweise avancierte das Unternehmen zum grössten Produzenten und Vertreiber von Kebabspiesen in der Schweiz. 2016 belieferte Royal Döner bereits 800 Verkaufsstände im ganzen Land und stiess damit erneut an Kapazitätsgrenzen. Nun entschied man sich für einen Neubau in Winterthur. Und für Optimierung durch Automatisierung.

Zielsetzung

Ein Neubau in Winterthur markierte 2017 den endgültigen Sprung vom Gewerbe- zum Industriebetrieb. Hier wurde baulich umgesetzt, was Demir unternehmerisch am Herzen liegt: effiziente Abläufe zum Beispiel, aber auch flache Hierarchien. So steht der Schreibtisch des CEOs, des Chefs von 75 Mitarbeitenden, schlicht und einfach mitten im Grossraumbüro. Auch die dritte Säule von Demirs Erfolg erhielt im Neubau einen gebührenden Platz: die Schulung und Unterstützung der Kunden.

Neuer Standort, neue Standards

In der grössten Dönerproduktionsstätte der Schweiz gibt es einen 1:1 nachgebauten Imbissstand, wo die Royal-Döner-Crew ihre Kunden aus der ganzen Schweiz in Sachen Ver-

«Wir mussten ein komplett neues System aufbauen und implementieren – innerhalb von sechs Monaten.»



Mehmet Özsoy

Leiter QM und Arbeitssicherheit
Royal Döner AG

kauf, Hygiene und Prozesseffizienz schult. «Mit dem Neubau wollen wir unseren Kunden einen noch besseren Service und noch bessere Produkte anbieten», so Demir. Über 600 verschiedene Dönerspiessarten hat Royal Döner im Sortiment. Für jede Restaurantgrösse und jedes regionale Bedürfnis – und alle sind nach einem Schweizer Berg benannt.

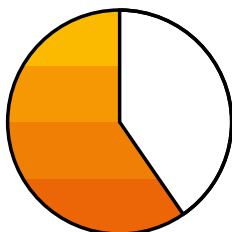
Abschied vom Software-Puzzle

Mit dem Bezug des Neubaus wollte das Unternehmen auch in der IT fit werden. Ein ERP-System war gewünscht, das alle operativen Prozesse wie das Finanz-, Vertriebs-, Produktions-, Logistik- und Kundenmanagement abdecken kann. Sämtliche Kundenwünsche und Bestellhistorien sollten in einer übersichtlichen Datensammlung gebündelt werden. Eine enorme Entlastung für die Sales Manager, die

bislang Bestellungen und Rückmeldungen der über 800 Kunden telefonisch aufnehmen und dann manuell in verschiedene Systeme übertragen.

Modernste Dönerfabrik der Schweiz

Das Herzstück des Neubaus ist nebst der Produktion das vollautomatisierte Hochregallager mit 2500 Palettenplätzen. Dass das neue ERP-System auch für die effiziente Bewirtschaftung des Lagers nötig war, lag auf der Hand. So sollte die Software gleichzeitig mit der neuen Produktionsstätte in Betrieb gehen. Eine enorme Herausforderung, wie sich Mehmet Özsoy, Projektleiter und Leiter QM bei Royal Döner, erinnert: «Wir mussten ein komplett neues System aufbauen und implementieren – innerhalb von sechs Monaten. Da kamen wir ab und zu ins Schwitzen.»



60% Marktanteil

Royal Döner beliefert über 800 Verkaufsstellen in der ganzen Schweiz.

Nutzen

Royal Döner hats geschafft: Mit VIS Consulting konnte das komplett neue System fristgerecht implementiert werden. Dank der Softwarelösung lässt sich das KMU mit seiner Tagesproduktion von bis zu 900 Kebabspiesen fast so einfach managen wie ein Imbissstand: Man hat die Bestellungen, den Warenbestand und sämtliche Prozesse jederzeit im Überblick – in Echtzeit, versteht sich. Und, im Gegensatz zu früher, ohne dass jemand im kalten Lager und mit viel Aufwand Bestände zählen muss.



Neben hochwertigem Fleisch ist auch die Gewürzmischung entscheidend für den Geschmack. Nur drei Mitarbeitende kennen das geheime Rezept.

Lösung

Aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung und ihres Wachstums wussten CEO Zeynel Demir und sein Team nicht nur, was es für einen richtig guten Döner Kebab braucht: nämlich hochwertiges Fleisch und frische Zutaten für die ebenso beliebte wie geheime Gewürzmischung, deren Rezept nur drei Mitarbeitende kennen. Für das Royal-Team war auch klar, was das neue ERP-System können muss, um der Konkurrenz weiterhin eine Döner-Spiesslänge voraus zu sein. «Für uns massgeschneidert, modular aufgebaut und jederzeit erweiterbar», so Mehmet Özsoy.

Unterstützung vom SAP-Partner

Bei der Implementierung wurde Royal Döner vom SAP-Partner VIS Consulting unterstützt. «Geht nicht, gabs nicht», erinnert sich Özsoy. Viele Features, die Royal Döner heute im Einsatz hat, waren in der Standardlösung nicht vorgesehen. Gemeinsam mit VIS Consulting wurde die Lösung laufend angepasst und erweitert, bis sie alle Bedürfnisse des Dönerkönigs abdeckte. «Diese Feinjustierungen waren Gold wert und sind heutzutage nicht selbstverständlich», so Mehmet Özsoy.

Weniger Aufwand, mehr Qualität

Dazu kommt, dass die lückenlose Rückverfolgbarkeit über die gesamte Wertschöpfungskette gewährleistet ist. «Für die Lebensmittelsicherheit ist das enorm wichtig», sagt Mehmet Özsoy. «Dank der Chargennummer-Dokumentation wissen wir bis ins Detail, welche Dönerspieße aus welchen Rohstofflieferungen produziert und in welche Restaurants sie geliefert wurden.» Sollte es zu einem Qualitätsproblem kommen, könnte das Unternehmen sofort reagieren –

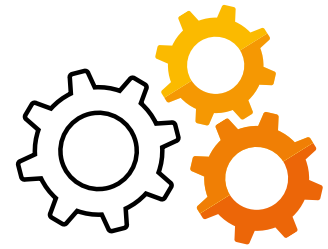
also die betroffenen Kunden informieren, Waren sperren und so einen grösseren Schaden abwenden. Seit der Implementierung verzeichne das Unternehmen zudem deutlich weniger Ausschuss. Und weniger Personalkosten. «Dank den optimierten Prozessen sind wir heute mit 75 Mitarbeitenden gleich effizient wie zuvor noch mit 120», so Özsoy weiter.

Lernkurve für alle

Eine übersichtliche Warenkette, Inventur in Sekundenschnelle und eine akkurate Produktionsplanung über mehrere Wochen: «SAP Business One deckt alle unsere Bedürfnisse ganzheitlich ab, von der Produktion bis hin zum Verkauf», resümiert Özsoy. Für die Erreichung einiger Ziele brauche es jedoch noch etwas mehr Zeit. Die Kundenbetreuung und Bestellprozesse laufen mehrheitlich noch immer telefonisch oder per E-Mail. «Nicht nur unsere Mitarbeiter mussten sich an die neue Software gewöhnen, auch unsere Kunden», so CEO Zeynel Demir. Alles hat seine Zeit. Seit 30 Jahren ist Demir im Geschäft und übergibt die operative Führung nun je länger, je mehr seinem Sohn Sivan Demir.

Ausblick

Als Digital Native setzt dieser auf eine digitale Unternehmensstrategie und plant mit seinem Team einen B2B-Webshop, der ebenfalls an die Software angebunden werden kann. Die knapp 700 Produkte hat Sivan Demir gemeinsam mit Mehmet Özsoy gleich selbst abfotografiert. Die Macherkultur, die der CEO vorlebt, ist bei der Royal Döner AG in allen Abteilungen deutlich spürbar. Wie die Chauffeure der über 20 firmeneigenen Kühlfahrzeuge weiss auch Zeynel Demir genau, wohin er will. «Mein Ziel? Weiterwachsen und den Wert unseres Unternehmens nachhaltig steigern.»



Optimierte Prozesse

75 Mitarbeitende sind heute gleich effizient wie zuvor noch 120.

«Dank der Chargennummer-Dokumentation wissen wir genau, welcher Dönerspiess bei welchem der 800 Restaurants ausgeliefert wurde.»

Mehmet Özsoy

Leiter QM und Arbeitssicherheit
Royal Döner AG



Royal Döner AG

Holzwingertstrasse 44
8409 Winterthur
+41 052 233 02 00



Mehmet Özsoy

Leiter QM und Arbeitssicherheit
Royal Döner

Besuchen Sie uns online
royaldoener.ch



VIS Consulting AG

Niederlenzer Kirchweg 4
5600 Lenzburg
+41 56 511 02 50
info@vis-ag.ch



Benjamin Kloss

Leiter Verkauf

Ihr Ansprechpartner

Die VIS Consulting AG entwickelt, implementiert und wartet Softwarelösungen für KMU in verschiedenen Branchen. Als innovatives Unternehmen entwickelt und integriert sie zudem verschiedene Zusatzlösungen auf der Basis von SAP Business One und vertreibt diese nicht nur in der Schweiz, sondern auch in Deutschland, Frankreich und Österreich. Als SAP-Partner hat die VIS Consulting AG bereits über 100 Projekte auf der Basis von SAP Business One erfolgreich realisiert.