



## EIN NEUER GLOBAL PLAYER AM EISKREMHORIZONT

### ZEUS® ZEITERFASSUNG, ZUTRITTSKONTROLLE UND WEBWORKFLOW BEI DER R&R ICE CREAM DEUTSCHLAND GMBH, OSNABRÜCK

Nestlé und R&R haben nach einem erfolgreichen Genehmigungsverfahren die Transaktion zur Gründung von Froneri vollzogen, einem neuen Joint Venture im Bereich Speiseeis, Tiefkühlkost und gekühlte Milchprodukte. Mit einem Umsatz von 2,6 Milliarden Euro wird Froneri weltweit mit 15.000 Mitarbeitern in 22 Ländern operieren. Die zu erwartende Wachstumsdynamik war auch der Ausgangspunkt für die Einführung der ZEUS® Zeiterfassung, sowie der Zutrittskontrolle.

#### Der Weg zu ZEUS®

Erste Kontakte zwischen der R&R IT-Abteilung und der ISGUS Niederlassung in Osnabrück hatte es bereits im Jahr 2013 gegeben. Das Vorgängersystem war zu diesem Zeitpunkt bereits 11 Jahre im Einsatz, die dazugehörige Hardware eines weiteren Lieferanten an die 20 Jahre. Kein Wunder also, dass es hin und wieder zu Ausfällen kam. Es folgte eine Phase kreativer Improvisation, in der man bei R&R Zeiterfassung und Zutrittskontrolle irgendwie funktionsfähig zu erhalten suchte. Die Lehre aus dieser Lektion: Ab sofort wollte man einen Komplettanbieter - sprich Software, Hardware und Support aus einer Hand.

„Der Tipp, sich die Produkte der ISGUS Vertriebs GmbH anzuschauen, kam von Hansalog, dem Hersteller unseres Lohnabrechnungssystems und in diesem Zusammenhang ist dann der Kontakt zu ISGUS zustande gekommen. Wir haben es als Glücksfall empfunden, dass uns ISGUS sowohl ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis bieten kann, als auch einen durchgängigen Support dank räumlicher Nähe. Einen Steinwurf von uns entfernt liegt die ISGUS Niederlassung, so dass wir neben der kompetenten und durchgängigen Betreuung durch Sven Schameitat auch jederzeit auf Techniker von ISGUS zurückgreifen können“, begründet Personalleiter Siegfried Rodefild die Entscheidung für die ZEUS® Zeiterfassung und Zutrittskontrolle. Sehr hilfreich sei auch gewesen, dass man sich bei der Firma Schneefrost in Löningen ein Referenzobjekt aus der Lebensmittelbranche unter vergleichbaren Bedingungen anschauen konnte.

Implementierung bei laufender Produktion  
Die Einführung der ZEUS® Zeiterfassung und Zutrittskontrolle sollte eigentlich während eines Produktionsstillstands stattfinden, wie R&R ihn normalerweise in den Herbstferien durchführt. Dank des goldenen Oktobers 2016 liefen die Maschinen aber weiter, weil die Nachfrage nach Eisspezialitäten doch noch in Schwung kam. So wurden sämtliche Zutrittsterminals bei normalem Produktionsbetrieb installiert.

„Wir haben letztlich in der ersten Oktoberwoche die ganze Hardware an die Wand und ins System gebracht, also 45 Zutrittsterminals und 10 Zeiterfassungsterminals. Hut ab also



#### ISGUS-Partner Hansalog:

Bereits seit 2009 besteht eine enge Zusammenarbeit mit dem Lohnanbieter Hansalog GmbH & Co. KG mit Sitz in Ankum und der ISGUS Vertriebs GmbH in Osnabrück. Die Kunden profitieren von einer geprüften Schnittstelle zwischen Lohnabrechnung und Zeiterfassung.



vor den Technikern, die diese Herausforderung bravurös gemeistert haben“, attestiert Siegfried Rodefeld den ISGUS Mitarbeitern eine erstklassige Zusammenarbeit vor Ort wie auch in Beratung und Problemlösung. Im Frühjahr 2017 werde auch noch ein Terminal für den ZEUS® WebWorkflow hinzukommen, an dem die Produktionsmitarbeiter dann papierlos ihre Arbeitszeitkonten einsehen und Urlaubsanträge stellen können.

#### 24 Stunden im Dreischichtbetrieb

Bei R&R wird standardmäßig im Dreischichtbetrieb gearbeitet von montags bis freitags. Die Arbeit erfolgt in Früh-, Spät- und Nachtschicht, also rund um die Uhr. Jedes Saisongeschäft erfordert eine hohe Flexibilität. Deshalb gibt es von Januar bis Juli auch Samstagsarbeit, bei Auftragsspitzen wird auch sonntags produziert. Für die 500 fest angestellten Mitarbeiter und die 300 Zeitarbeiter hat R&R 80 Arbeitszeitmodelle im Einsatz. 320 Mitarbeiter sind in der Produktion tätig, 50 in der Logistik, 45 in der Technik und 85 in der Verwaltung und dem Vertrieb. Fehlzeiten und Zuschläge werden aus der ZEUS® Zeiterfassung an das Lohnprogramm Hansalog übergeben. Hierbei gibt es zwei Abrechnungskreise: Die Festangestellten werden zum Ende des Monats abgerechnet, die Gewerblichen zum 5. des Folgemonats. Deshalb gibt es zwei Übergabetermine für den jeweiligen Abrechnungskreis.

#### IFS Higher Level zertifiziert

Für Lebensmittelhersteller ist eine internationale Zertifizierung von Produkt- und Lebensmittelsicherheit heute

unerlässlich: Von der Produktreinheit bis zur Chargenrückverfolgung. Die IFS (International Featured Standards) Food-Zertifizierung ist hier der Standard, der die Lebensmittelkette mit regelmäßigen Audits schützt und so einen wichtigen Beitrag zum Verbraucherschutz leistet.

„Die ZEUS® Zutrittskontrolle mit dem ISGUS Terminal am Eingangstor ist der erste Schritt zur Food Defense, so dass wirklich nur autorisierte Personen hier aufs Gelände kommen. Das ganze Gelände ist umzäunt“, benennt Personalleiter Siegfried Rodefeld einen von vielen Aspekten umfassender Produktsicherheit. Die Prozesse werden nach IFS durchgeführt und jährlich auditiert, R&R ist IFS Higher Level zertifiziert. Weitere Audits werden von Kundenseite auferlegt. So kann es passieren, dass unangekündigt Auditoren auftauchen, beispielsweise im Rahmen eines Social Audits, bei dem zwei Tage lang alle Fragen der Unternehmensethik unter die Lupe genommen werden: Von den Arbeitsverträgen bis zur Vergütung, von den Arbeitszeiten bis zu den Arbeitsbedingungen.

#### ZEUS® WebWorkflow step by step

„Der nächste Schritt ist für uns dann die Einführung des WebWorkflows. Zuerst für die Mitarbeiter mit eigenem PC, dann werden wir uns eine Abteilung aus dem gewerblichen Bereich suchen, mit der wir dann testweise starten. Und wenn das vernünftig läuft, werden wir allen Mitarbeitern die papierlose Verwaltung des eigenen Arbeitszeitkontos zugänglich machen, mit einem zentralen WebWorkflow-Terminal in der Kantine“, gibt Siegfried Rodefeld abschließend einen Ausblick auf 2017.



Personalleiter Siegfried Rodefeld (links) und ISGUS Vertriebsmitarbeiter Sven Schameitat vor den haus-eigenen Produkten, denen wahrscheinlich jeder schon mal im Supermarkt begegnet ist.

