

LSG Sky Chefs: Der weltweit größte Airline-Caterer setzt auf robuste Panel-PCs von Beckhoff

Produktionsprozesse zuverlässig steuern und visualisieren



© Fotograf: Jens Görlich

Ein Ramp Agent von LSG Sky Chefs rollt die fertig gepackten und gekühlten Trolleys mit Speisen, Snacks und Duty-Free-Artikeln an Bord des Airbus A340, um sie in der Galley an ihrem Platz zu verstauen.

LSG Sky Chefs mit Hauptsitz in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main ist die Catering-Tochter der Deutschen Lufthansa AG. Das Unternehmen beschäftigt rund 28.000 Mitarbeiter, die in etwa 200 Betrieben in 51 Ländern tätig sind. 2009 wurden rund 405 Millionen Mahlzeiten für mehr als 300 Fluggesellschaften produziert. Allein am Frankfurter Flughafen werden täglich rund 450 Flüge abgefertigt. Damit für das leibliche Wohl der Fluggäste gesorgt ist, unterhält LSG Sky Chefs am Flughafen der Mainmetropole zwei moderne Produktionseinrichtungen. Robuste Panel-PCs der Serie CP72xx von Beckhoff sorgen dafür, dass die Mitarbeiter die Prozesse stets im Griff haben.

Die Beckhoff-Panel-PC-Serie CP72xx ist konzipiert für die Tragarmmontage. Der leistungsstarke Panel-PC im ultrakompakten Slimline-Gehäuse ist sowohl für moderne Maschinensteuerungen aber auch für Industrial-IT-Anwendungen geeignet. Der wasser- und staubdichte IPC im Aluminiumgehäuse verfügt über ein Beckhoff-Motherboard, mit einer Gehäusetiefe von nur 98 mm. Der integrierte Anbau-PC ist serienmäßig mit modernen Intel®-Core™-Duo- sowie Core™2-Duo-Prozessoren ausgestattet.

Der größere der beiden Betriebe liegt im neuen Stadtteil Gateway Gardens, unweit des Frankfurter Kreuzes. Hier produziert LSG Sky Chefs ausschließlich für den Kunden Lufthansa. Internationale Fluggesellschaften, wie Air China, die US-amerikanische United Airlines oder auch Japan Airlines, erhalten die Lieferung ihrer Mahlzeiten aus dem zweiten Betrieb, der sich direkt auf dem Flughafengelände befindet. In diesen beiden Betrieben produzieren insgesamt rund 3.500 Mitarbeiter täglich etwa 93.000 Mahlzeiten. Bis alles im Flugzeug seinen Platz hat und der Fluggast sein fertig auf dem Tablett angerichtetes Menü genießen kann, erfordert es eine ganze Reihe an Arbeitsschritten und logistischen Meisterleistungen. Kuchen und Brötchen werden gebacken, angeliefertes Obst und Gemüse ebenso wie Salate in der kalten Küche zu Vorspeisen und Salaten verarbeitet. In der so genannten warmen Küche werden die Zutaten für die Hauptgänge der Bordmenüs der First Class zubereitet. Strengen Vorgaben entsprechend, muss die Kühlkette für alle Lebensmittel eingehalten werden, das bedeutet, dass frisch gekochte Gerichte sofort heruntergekühlt werden müssen und dann in Kühlhäusern auf ihren Weitertransport zum Flugzeug warten. Das ist wichtig, damit die Mahlzeiten später hygienisch einwandfrei beim Fluggast ankommen.

„Bei Langstreckenflügen erfahren wir die finalen Passagierzahlen 24 Stunden vor Take-off, bei Kurz- und Mittelstreckenflügen sogar nur vier Stunden vorher. Erst dann steht fest, wie viele Mahlzeiten pro Flug benötigt werden“, sagt Peter Salbreiter, Gruppenleiter Betriebliche IT und IT-Prozesse Standort Frankfurt.

Detaillierte Angaben der jeweiligen Airline hinsichtlich Anordnung und Gewicht müssen im gesamten Produktionsprozess akribisch eingehalten werden. Aus Vorspeisen, Desserts, Brötchen, Pralinschachteln, Servietten, Marmelade, Besteck, Salz und Pfeffer entstehen an den modernen Arbeitsstationen einheitliche Gedecke. Die ausgedeckten Tablettts werden fachgerecht in Trolleys verstaut und auf der Vorlauf Rampe zusammen mit der kompletten Flugbeladung bereitgestellt. Die tiefgekühlten Hauptgänge für Business- und Economy-Class werden hier in Ofeneinsätze gestaut. Zeitschriften, Equipment, Essen und Getränke finden auf der Rampe zusammen und werden für jeden Flug und jede Flugzeugküche in einer der Rampenboxen sortiert. Wenn die beladenen Artikel und Speisen vollständig sind, werden sie im Hubwagen verstaut und damit zu dem für sie bestimmten Flugzeug gefahren.



Beckhoff Panel-PC im Industrial-IT-Einsatz

Der Betrieb in Gateway Gardens wurde am 19. Juni 2008 offiziell eröffnet. Die Produktionsfläche umfasst 19.000 Quadratmeter. Dort sind auch 35 der insgesamt 40 Panel-PCs von Beckhoff, die am Standort Frankfurt im Einsatz sind, installiert. „Wir benutzen die Beckhoff Panel-PCs hauptsächlich, um unsere Prozesse zu visualisieren und zu steuern“, erklärt Salbreiter. So sind zehn Stationen der Elektrohängebahn, die gleichsam als Rückgrat des Materialflusses die gesamte Produktion inklusive des Kühlhauses miteinander verbindet, jeweils mit einem Panel-PC ausgestattet. „Mit dieser Anlage werden die Trolleys transportiert – unabhängig davon, ob sie den Rücklauf aus den Maschinen beinhalten oder sauber und gefüllt für den nächsten Flug bereit stehen“, erläutert der IT-Spezialist. Sieben PCs sind im automatischen Kleinteilelager installiert, in dem sich mehr als 65 verschiedene Geschirteile – von Tellern, Tassen bis hin zu Bestecken – befinden. Vier weitere werden für das Facility-Management eingesetzt. Für das Flottenmanagement der insgesamt 105 Hubfahrzeuge in diesem Betrieb dienen acht Geräte. Die übrigen sechs befinden sich an unterschiedlichen Stellen in der Produktion und werden ausschließlich zur Visualisierung der dortigen Prozesse verwendet.

Vor dem Umzug in die neue Produktionsstätte in Gateway Gardens wurden Panel-PCs eines anderen Herstellers eingesetzt. „Allerdings nur mit mäßigem Erfolg“, erinnert sich Salbreiter. Denn die Umgebungsbedingungen stellen teilweise besondere Anforderungen an die Geräte. So erfüllen die Panel-PCs von Beckhoff, die ein hochwertiges Aluminiumgehäuse haben, die Anforderungen der Schutzart IP 65.

LSG Sky Chefs www.lsgskychefs.com
 Panel-PC CP72xx www.beckhoff.de/CP72xx

LSG Sky Chefs ist der weltweit größte Anbieter von Dienstleistungen rund um den Bordservice. Dazu gehören Airline-Catering, Bordservice-Equipment und die damit verbundene Logistik sowie das Management des Bordservices und des Bordverkaufs. Darüber hinaus ist das Unternehmen Branchenführer im Bereich des Managements der gesamten In-Flight-Service-Beschaffungskette für mehrere Fluggesellschaften weltweit. Die Unternehmen der LSG Sky Chefs-Gruppe erzielten im Jahr 2009 einen konsolidierten Umsatz von 2,1 Milliarden Euro.

In der Großbäckerei in Frankfurt werden 15.000 Semmeln pro Stunde gebacken und dann knusprig frisch und flugfertig in Folien verpackt.



© Fotograf: Jens Görlich

Bei LSG Sky Chefs in Frankfurt werden die Speisen für die Lufthansa First Class gekocht und die Kreationen der Star Chefs umgesetzt, 1.500 warme Mahlzeiten am Tag und über 1.700 Special Meals in 19 Variationen.



© Fotograf: Jens Görlich