

**Handlungsleitfaden zur Prozessoptimierung bei den Transport- und Kommissionierprozessen eines regionalen Speiselieteranten**

**400€**

**Projektitel**



**Firma**

**ALEXMENÜ GmbH & Co**

**Hochschule**

**Otto von Guericke Universität  
Magdeburg**

\_\_\_\_\_  
**Ort, Datum, Unterschrift**

\_\_\_\_\_  
**Ort, Datum, Unterschrift**

### **Kurzbeschreibung des Projektes**

**Bei der Projektarbeit werden die Transport- und Kommissionierprozesse des Speiselieteranten ALEX Menue untersucht. In der modernen Großküche werden Speisen für Kindergärten, Schulen, Betriebe, Institutionen und Einzelkunden produziert. Aufgrund der täglichen Frischproduktion der Speisen und dem Anspruch des Unternehmens eine schnelle Auslieferung zu gewährleisten werden hohe Ansprüche an die Prozesse gestellt.**

**Das Unternehmen ist in den letzten Jahren kontinuierlich gewachsen allerdings erfolgte keine umfassende Prozessoptimierung.**