

Flug-Catering fährt mit der Bahn

LSG Sky Chefs betreibt den modernsten Cateringbetrieb Europas, und Unitechnik sorgt mit seinen Systemen am Frankfurter Flughafen für die pünktliche Bereitstellung von bis zu 77 000 Essen.

Diesen Frühsommer ging am Frankfurter Flughafen der neue Cateringbetrieb von LSG Sky Chefs in Betrieb. Der in weniger als zwei Jahren errichtete Bau ist Nachfolger eines seit 1959 auf dem Flughafengelände befindlichen LSG Sky Chefs Cateringbetriebes. Dieser musste aufgrund der Gesamtausbauplanung des Flughafens im Norden weichen. In dem imposanten Neubau werden täglich auf 28 000 Quadratmetern Produktionsfläche mit 2400 Mitarbeitern und neuester Technologie bis zu 77 000 Mahlzeiten bereitgestellt. »Wir sind stolz darauf, diese Investition zu einem branchenführenden Logistikzentrum entwickelt zu haben«, sagte Walter Gehl, Vorstandsvorsitzender von LSG Sky Chefs, bei der feierlichen Eröffnung. Der Wiehler Anbieter von Industrie-Automatisierung und Informatik Unitechnik hat einiges dazu beigetragen, dass die Versorgung der Passagiere gesichert ist.

Trolleytransport mit Elektrohängebahn

Logistisches Rückgrad des Betriebes ist eine 1,6 Kilometer lange Elektrohänge-

bahn (EHB) aus dem Hause Schierholz. Mit Ihrer Hilfe schweben die schlanken Rollcontainer (Trolleys) durch den weitläufigen Betrieb. Unitechnik zeichnete hierbei für die gesamte Steuerungs- und Leittechnik verantwortlich. Ein paar Zahlen machen die Komplexität der Anlage deutlich: 150 Gehänge mit einer Kapazität von drei Full-Size-Trolleys, zehn Bearbeitungsstationen, 71 Weichen, zehn Etagenheber. Zur Bedienung der Anlage sind zwölf Computerterminals installiert. Der typische Ablauf sieht wie folgt aus:

Die Trolleys der ankommenden Flugzeuge werden auf der Rücklauframpe zunächst grob vorsortiert und danach an zwei EHB Aufgabestationen dem Bearbeitungsprozess in die einzelnen Produktionsbereiche zugeführt. Zunächst werden die Trolleys entleert und gewaschen. Mit zwölf Spülstraßen hat LSG Sky Chefs die größte Spüle Europas. Anschließend werden sie an verschiedenen Stationen für den nächsten Flug bestückt: Duty-Free-Artikel, Decken, Kopfhörer, Getränke und natürlich Speisen. Die Steuerungs- und Leittechnik von Unitechnik sorgt dafür, dass der richtige Trolley zur richtigen Zeit an



Größtes Einzelgewerk im Paket »Logistische Systeme« ist ein automatisches Kleinteilelager für Geschirr und Bestecke mit Platz für über 2500 Behälter.

der richtigen Arbeitsstation ankommt. Anschließend werden die Trolleys auf der Vorlauframpe für die abgehenden Flüge bereitgestellt. Für jeden Mittel- und Langstreckenflug werden die Trolleys in einer von 116 Kühlhauben gesammelt. Die EHB stellt im gesamten Prozess eine enorme Arbeitserleichterung dar, weil das vormalige händische Verbringen der Airline Trolleys komplett entfällt.

Gesamtverantwortung für Logistische Systeme

Darüber hinaus wurde Unitechnik die Gesamtverantwortung für das Paket »Logistische Systeme« übertragen. Größtes Einzelgewerk in diesem Paket ist ein automatisches Kleinteilelager (AKL) für Geschirr und Bestecke mit Platz für über 2500 Behälter. Das Lager ist mit zwei vollautomatischen Regalbediengeräten ausgerüstet. Diese beiden Geräte sind in der Lage, rund 700 Behälter in der Stunde zu bewegen. Der typische Ablauf sieht hier wie folgt aus:

Das zuvor gereinigte und in Behälter gepackte Geschirr wird über insgesamt vier Aufgabestationen am Ende der Spülstraßen über Bilddialoge identifiziert. Die Abbildungen der Teile helfen dem Bediener, möglichst schnell den richtigen Teller und das passende Besteck auszuwählen. Von dort werden die Behälter automatisch über Lifte und Rollenförderer in das AKL gefahren und eingelagert. Gleichzeitig kann von der Essenvorbereitung und der Equipment-Vorbereitung das benötigte Geschirr bedarfsgerecht abgerufen werden. Die abge-



Von der Spülstraße werden die Behälter automatisch über Lifte und Rollenförderer in das AKL gefahren.



Die 1,6 Kilometer lange Elektrohängebahn ist das Rückgrat des Catering-Betriebs.



Die neue Cateringanlage von LSG Sky Chefs bei Frankfurt.

rufenen Geschirrbehälter werden dann ausgelagert und ebenfalls über Lifte und Rollenförderer den Abrufstellen zugeführt. Die 300 Meter lange Förderanlage ist von der Gebäudedecke abgehängt und benötigt dadurch nur ein Minimum an Fläche. Das automatische System reduziert die manuelle Verbringung des Geschirrs

Förderanlage für Getränkeschubladen

Ein weiterer logistischer Anlagenteil aus dem Lieferumfang des oberbergischen Unternehmens ist die automatische Förderanlage für die Nachbestückung und Kühlung der Getränkeschubladen aus den Airline Trolleys. Hier werden die Schubladen aus den rückgeführten Getränketrolleys an insgesamt drei Bearbeitungsloops aufgesetzt. Die Schubladen durchlaufen dann nacheinander eine Müll- und Anbruchgebundestation, die Nachbestückung und anschließend einen Durchlaufkühler, in dem die Getränke mit -25 °C kalter Luft auf die gewünschte Temperatur heruntergekühlt werden. Anschließend werden die Schubladen wieder in die zuvor geleerten Trolleys einsortiert und über die EHB der Vorlauframpe zugeführt.

Als drittes Logistiksystem lieferte Unitechnik eine Palettenförderanlage, welche im wesentlichen Getränkepaletten über eine 50 Meter lange Förderstrecke von der Tiefgarage (Anlieferung) über einen Lift in das Getränkelager im Erdgeschoss fördert.

Überblick mit UniWare

Für einen reibungslosen Ablauf aller Vorgänge sorgt das eigene Lagerverwaltungssystem UniWare, das alle Unitechnik-Gewerke inklusive der Elektrohängebahn überwacht und koordiniert. Zusätzlich übernimmt das System verschiedene Visualisierungs- und Statistikaufgaben für andere Leistungspakete, zum Beispiel für alle kältetechnischen Anlagen, die Spülstraßen und die automatische Müllentsorgung. UniWare ist damit der zentrale Leitstand für die technische Ausrüstung im gesamten Cateringbetrieb. ◀