

KATHRINE ANDERSEN CHOCOLADE

Kathrine Andersen Chokolade får
nyt visuelt udtryk og logo

2019
Chokoladeværkstedet flytter til
nye store lokaler i Søften



DANMARKS ÆLDSTE CHOKOLADEVÆRK- STED FRA 1898 ER BLEVET FULDT DIGITALISERET

Kathrine Andersen Chokolade er rykket ind i spritnye og moderne lokaler i Søften nordvest for Aarhus. Produktionsfaciliteterne har fået en seriøs opgradering, og samtidig er produktionsplanlægningen blevet fuldt digitaliseret med strekkoder, produktionsnumre, digitalt overblik og registrering af alle processer.

Direktør og virksomhedsejer, Jakob Skovsgaard, har siden 2007 stået i spidsen for den østjyske chokoladeproducent, Kathrine Andersen Chokolade, hvis navn kan dateres helt tilbage til 1877, hvor Kathrine Andersen blev født. Chokoladeværkstedet blev etableret i 1898, hvor Kathrine Andersen startede med at sælge konfekt og kager fra sit private hjem.

Med mere end 120 år på bagen, står Jakob Skovsgaard ikke alene i spidsen for Danmarks ældste chokoladeværksted, men også spritnye lokaler og moderne produktionsfaciliteter med tilknyttet chokoladebutik.

Lige fra begyndelsen fik Jakob Skovsgaard det traditionelle håndværk helt ind på ryggraden, da han bevidst startede som føl under

den tidligere ejer, Henrik Larsens, vinger. Henrik Larsen havde nemlig mange af de gamle opskrifter i hovedet. På den måde kunne Jakob Skovsgaard bevare respekten for håndværket.

EN RIGTIG FORRETNINGSMAND

I dag er der også en respekt for håndværket og fortællingen om Kathrine Andersen Chokolade, som også chokoladeværkstedets nye logo symboliserer med en kvinde, der kigger tilbage i tiden.

Men Jakob Skovsgaard er først og fremmest en rigtig god forretningsmand, og derfor påvirker det ham heller ikke følelsesmæssigt, hvis en chokoladetype ikke længere sælger og må udgå af sortimentet. Udover det gode håndværk, så har fokus nemlig altid været på at skabe organisk vækst, sikre produktudvikling og senest digitalisering af hele planlægningen fra indkøb til produktion og ordresystem.

- Det er vigtigt med god planlægning. Det handler om at skabe overblik og synliggøre, hvad det er medarbejderne møder ind til om morgenen, konstaterer Jakob Skovsgaard.

FRA FYSISKE TIL DIGITALE PRODUKTIONSKORT

Mange af processerne hos Kathrine Andersen Chokolade er baseret på grundprincipperne

i lean. Derfor har man tidligere arbejdet med tavler og kortsystem, som nu er blevet digitaliseret gennem et samarbejde med ERP-leverandøren, Scanditek og it-virksomheden, Delfi Technologies.

- Vi har digitaliseret hele vores produktionsplanlægning gennem implementering af et digitalt dashboard, et slags instrumentbræt, der



hele tiden opdateres og viser, hvor langt vi er i processerne, når det kommer til produktion og pakning, forklarer Jakob Skovsgaard.

For at synliggøre opgaverne for medarbejderne, er der blevet hængt to skærme op i produktion og pakning, som præsenterer de væsentligste informationer til medarbejderne med digitalt overblik over opgaver og arbejdsprocesser på dagsbasis. Derudover har man koblet tablets, scannere og printere til løsningen, som alle fødes med data fra virksomhedens ERP-system.

- Vi kan styre alle processer helt ned på personniveau via tablets, hvor vi også kan igangsætte og pause opgaver. Digitaliseringen er med til at synliggøre vores processer og giver medarbejderne det nødvendige overblik i hverdagen, fortæller Jakob Skovsgaard afslutningsvis.

REGISTRERING AF ALLE PROCESSER MED STREGKODER

Som et ekstra led i den digitale produktion, registrerer Kathrine Andersen Chokolade også råvareindkøb- og forbrug ved hjælp af scannere (model: Delfi PM66) og kan desuden printe labels til lageret med en labelprinter (model: Citizen CL-S521 labelprinter).

Når råvarer tages ud fra lageret til produktion, bliver varens strejkode scannet, så man får registreret det specifikke vareforbrug. Scanningen foretages igen når en produktion er færdig og er klar til at blive registreret til færdigvarelageret. Et sidste scan sker når chokoladen skal registreres på en salgsordre.

Kathrine Andersen Chokolade har gennem mere end 12 år haft et tæt samarbejde med Scanditek på ERP-siden og senest med digitaliseringsprojektet i samarbejde med Delfi Technologies.

OM KATHRINE ANDERSEN CHOKOLADE

Kathrine Andersen Chokolade er Danmarks ældste chokoladeværksted, etableret i Aarhus i 1898 af Kathrine Andersen, som startede med at sælge konfekt og kager fra sit private hjem. I 2007 overtager Jakob Skovsgaard virksomheden og starter arbejdet med at gøre Kathrine Andersen Chokolade til det virksomheden er i dag, nemlig et chokoladeværksted med respekt for de gamle traditioner.

OM SCANDITEK

Scanditek er en full-service it-partner, der hjælper virksomheder og offentlige institutioner med de helt rigtige it-løsninger. Scanditek har mere end 20 års erfaring og har specialiseret sig i ERP/økonomisystemer samt netværksløsninger. For mange kunder fungerer Scanditek som deres eksterne it-afdeling.