"INFORMATIONS" SICHERHEIT IN DER BACKZUTATEN SUPPLY CHAIN

22. NOVEMBER 2018 | SCHLOSS HAGENBERG

PFAHNL Backmittel GmbH | AT-4230 Pregarten | www.pfahnl.at | Tel. + (43) 7236 / 2307 | office@pfahnl.at

Die Pfahnl Welt auf einen Blick

Familienunternehmen

~150 MitarbeiterInnen

~ 60 Mio. € Jahresumsatz

2 Produktionsstandorte (OÖ & NÖ)

9 internationale Vertriebsniederlassungen

Exportquote ~70%

Export in ~40 Länder mit den Kernmärkten in der EU, Russland und im osteuropäischen Raum

~ 470 Tonnen Getreidevermahlung pro Tag (~25 LKWs)

~ 170.000 Tonnen Mehle & Backzutaten pro Jahr (6.800 LKWs)

Das Pfahnl Mehl & Backzutaten Sortiment

> 500 Produkte. Was des Bäckers Herz begehrt!

BACKZUTATEN

Feine Backwaren
Brot- & Kleingebäckmischungen
Weiß- und Brotbackmittel
Dekorprodukte & Saaten
Frischhaltung
Füllungen

MEHLE

Weizenmehle Type 480, 550, 700, 1600
Waffel- & Rouladenmehle
Spezialmehle für die Langzeitführung, GU & GV
Mehle für Toast, Plunder, Croissant, Brezen,
helle Mehle für Strudel, Burek
griffige Mehle für Knödel
Dinkelmehle
Roggenmehle Type 500, 960, 1150, 2500
Vollkornmehle, Vollkornschrote
Grieße
Kleie
...

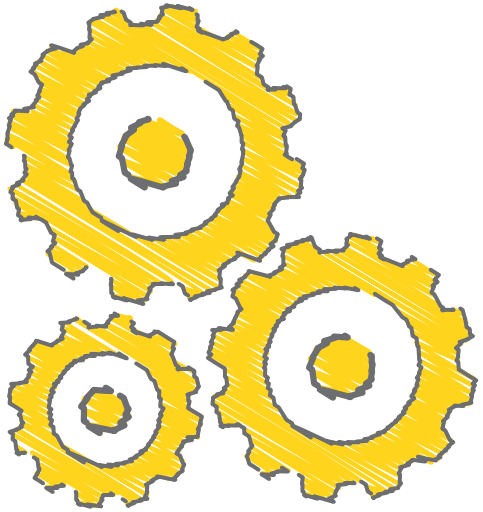
Bei Pfahnl steht Sicherheit, allem voran
Lebensmittelsicherheit an erster Stelle!

IFS Food

kundenindividuelle Produktentwicklung

Rohstoffeinkauf & Lieferantenauswahl
Lieferantenauditierungen

Qualitätskontrolle vor Wareneingang
-> zertifiziertes Qualitätsmanagement im hauseigenen Labor



sorgfältige Verarbeitung mit höchsten Hygienestandards

Qualitäts-Check vor Auslieferung

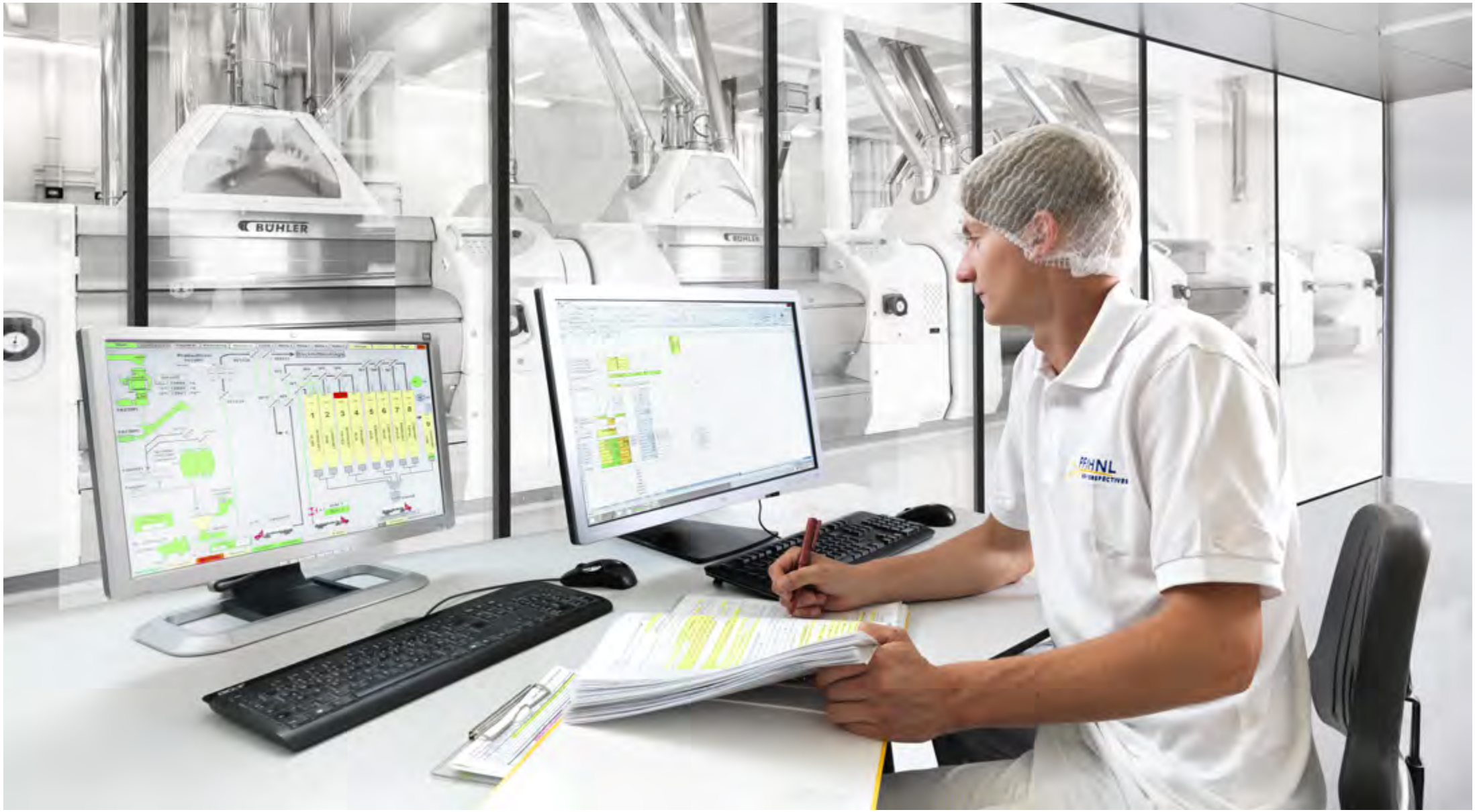
zertifiziertes Qualitätsmanagement im hauseigenen Backstudio

IFS Food

! FOOD SAFETY FIRST!

SICHERHEIT

Bei Pfahnl geht es ziemlich CLEAN zu bei der täglichen Produktverarbeitung



Bei Pfahnl beschäftigen wir uns intensiv mit
Informationssicherheit... an zweiter Stelle!

ZIELSETZUNGEN FUER DAS TEAM

Marktstrategie
Produktstrategie
Finanzstrategie

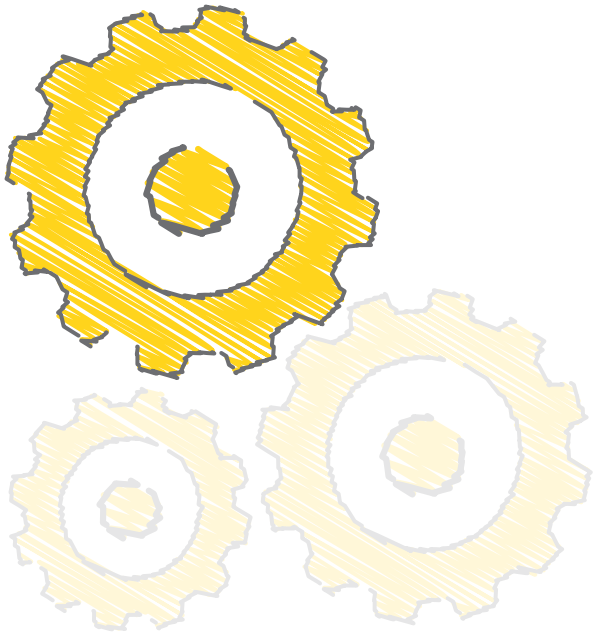
- *Food Safety First !*
- *24/7 im 3-Schichtmodell -> „das Ding muss laufen“*
- *reibungsloses Arbeiten, Ausfälle tunlichst vermeiden & möglichst vorbeugen*
- *Schnelligkeit, optimale Flexibiltät und Skalierbarkeit der Systeme*

IT SECURITY AUF ALLEN EBENEN ERFORDERLICH!

SICHERHEIT

Gelebte Informationssicherheit...
sieht bei Pfahnl zum Beispiel so aus

INFRASTRUKTUR



- *Server & SAN*
- *Backup*
- *Netzwerk*
- *Firewall Cluster*
- *Clients*
- *USV- & Brandmeldeanlagen, Videoüberwachung*

AUSFALLSSICHERHEIT ALS OBERSTE PRAEMISSE!

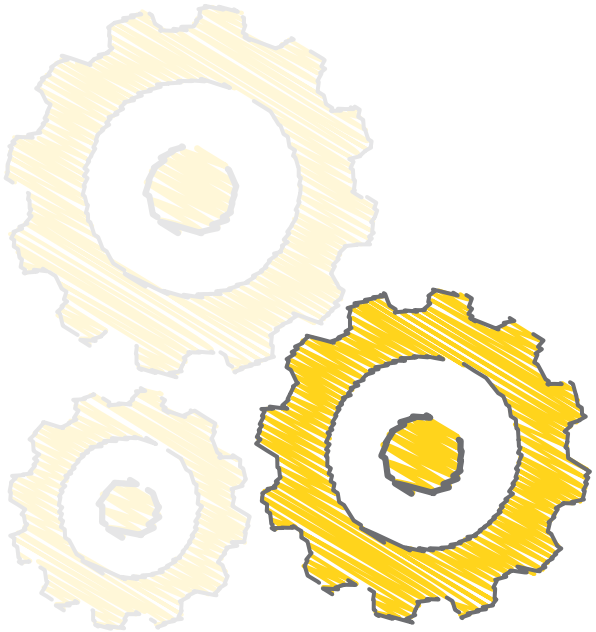
SICHERHEIT

Informationssicherheit...

setzen wir bei den Applikationen so um

APPLIKATIONEN

- *ERP System*
- *PPS Produktionsplanungssteuerung*
- *Schnittstellen*



! WIR WOLLEN INSELLOESUNGEN MOEGLICHST VERMEIDEN

! ES SIND OFT DIE BANALSTEN DINGE, DIE PROBLEME VERURSACHEN

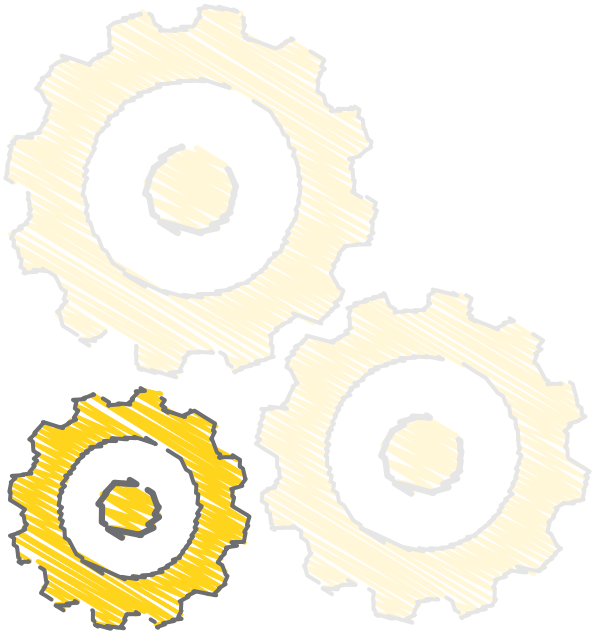
WIE BLEIBEN WIR IMMER AM NEUESTEN STAND DER TECHNIK?

Informationssicherheit...

Partner mit Handschlagqualität sind erfolgsentscheidend

SOURCING

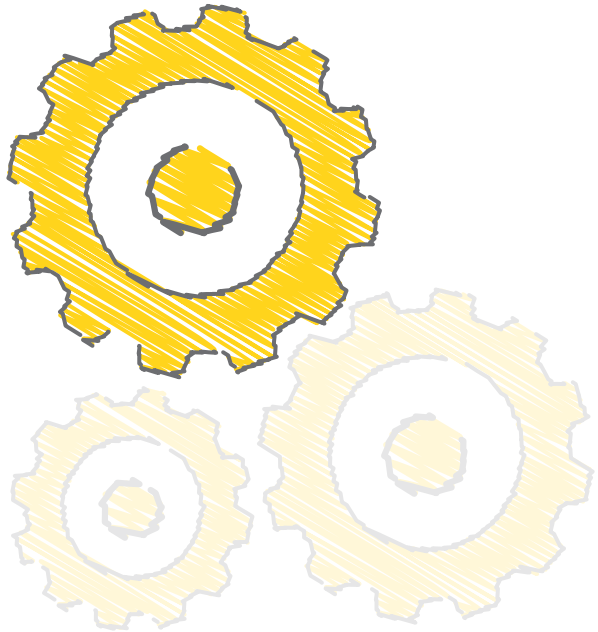
- *langjährige Partnerschaften*
- *direkte Ansprechpartner -> Praktiker*
- *bei Spezialthemen*
  Engagement von hochgradig spezialisierten IT Dienstleistern



! VERTRAUENSBASIS EXTREM WICHTIG

AUSWAHL DER RICHTIGEN PARTNER KANN HERAUSFORDERND SEIN

INNOVATIONEN & INVESTMENT



- *Trends erkennen und bewerten -> mit Maß und Ziel*
- *Erfahrungsaustausch*
- *Budget*

! DIE GESCHWINDIGKEIT VON NEUENTWICKLUNG ERHOEHT SICH TAEGLICH

WAS BRAUCHEN WIR WIRKLICH?

WIE UEBERZEUGEN WIR DIE GESCHAEFTSFUEHRUNG VOM NUTZEN?

WIE SCHAFFEN WIR DIE RESSOURCEN ZUR UMSETZUNG?

SICHERHEIT

Informationssicherheit...

Status quo - wo sehen wir die größten Herausforderungen

- DIE GESCHWINDIGKEIT VON NEUENTWICKLUNG ERHOEHT SICH RAPIDE. WIE KOENNEN WIR DEM UMSTAND MIT AUGENMASS GERECHT WERDEN?
- FAKTOR MENSCH ALS BEGRENZTE RESSOURCE
- GEFAHRENQUELLEN WERDEN SUBTILER
  KRIMINELLE ENERGIEN - TENDENZ STEIGEND
- AENDERUNGEN GESETZLICHER RAHMENBEDINGUNGEN
- MITARBEITER SENSIBILISIEREN: FOOD SAFETY & IT-SECURITY FIRST
- ! WIR SIND UNS SICHER, DASS NICHTS GANZ SICHER IST
- WIEVIEL UNSICHERHEIT KOENNEN WIR UNS LEISTEN?

SICHERHEIT