

TE ZIEN IN:
INNOVATIE NU | JUNI 2020

DE BEL GAAT! HET IS DOMINO'S PROJECT DOOR FEST

Auteur:

Demitriana Minassian MSc

FEST Lead & Research Engineer
Fraunhofer Project Center
at the University of Twente



**ADVANCED
MANUFACTURING
CENTER**

ISSN 2772-4255

DE BEL GAAT!

HET IS DOMINO'S

PROJECT DOOR **FEST**



Auteur:

Demitriana Minassian MSc

FEST Lead & Research Engineer
Fraunhofer Project Center
at the University of Twente

Het Fraunhofer Project Center Expertise Student Team (FEST) heeft een project gedaan met het internationale pizzaconglomeraat Domino's, waarvoor creativiteit nodig was vanuit het team om een innovatief pizzaproductieproces mogelijk te maken. Domino's heeft altijd vooropgelopen op het gebied van innovatie, en past nog regelmatig veelbelovende nieuwe methodes toe in de bestellings-, bereidings- en leveringssystemen. De opdracht van Domino's aan FEST omvatte het gebruik van op maat gemaakte technologieën en oplossingen, om het bereidingsproces van de pizza's te verbeteren

Domino's definieerde de doelstellingen van het project:

- het verbeteren van de efficiëntie
- zorgen voor consistentie en traceerbaarheid
- meer focus op hygiëne
- het minimaliseren van fouten en voedselverspilling in de Domino's-vestigingen

Om de productiviteit te verbeteren, zocht Domino's naar Industry 4.0-oplossingen, om te innoveren door middel van nieuwe technologieën.

FEST analyseerde de huidige processen en innovaties binnen de voedingsindustrie en gebruikte de opgedane kennis als basis om op maat gemaakte concepten voor Domino's te ontwikkelen. Innovaties in de voedingsindustrie volgen vergelijkbare processen als vele andere industrieën die gebruikmaken van industrialisatie, Industry 4.0 en robotica om de verwerkingstijd te verkorten, fouten te voorkomen en gestandaardiseerde productkwaliteit te garanderen.

In de beginfase van het project verzamelde het team een breed scala aan ideeën, om ervoor te zorgen dat alle aspecten van het pizzaproductieproces bij Domino's aan bod kwamen, in een creatieve, niet-beperkende aanpak. Deze ideeën varieerden van vereenvoudigd in-line wegen tot het volledig geautomatiseerd mengen van ingrediënten. Domino's gaat er prat op traditionele handgemaakte pizza's te leveren. Dit is een belangrijk onderdeel van hun merkverhaal en aantrekkingskracht op de markt. Ze moesten dan ook in staat blijven om het deeg met de hand te maken en de pizza's met de hand te snijden. Tijdens de besprekingen met Domino's werd duidelijk dat er vier belangrijke aandachtsgebieden waren voor FEST: kaas toevoegen, ingrediëntendosering, snijdbaar vlees en opslag.

De beste concepten uit elk van deze vier onderdelen werden geselecteerd, en de oplossingen werden aan Domino's gepresenteerd. Dit waren een automatische

kaaswaterval, een automatische vleessnijder en -applicator, een intern wegende toppingsdispenser en een slim opslagsysteem. Alle concepten waren gericht op precisie, met als resultaat meer consistentie, minder fouten en minder verspilling en afval. Met het oog op efficiëntie en economie was het belangrijk dat de snelheid waarmee momenteel een pizza wordt gemaakt, werd verbeterd of onveranderd bleef, omdat een lagere snelheid tot minder efficiëntie leidt. De concepten waren daarom gericht op het automatiseren van het proces, om het product zo snel en efficiënt mogelijk te leveren.

Door het onderzoeken van innovatieve industriële omgevingen in een commerciële markt en het managen van dit langetermijnproject, hebben de FEST-

leden waardevolle ervaring opgedaan met klantencommunicatie en het bepalen van de doelstellingen van de klant. Ze hebben methoden bedacht voor het samenstellen van een team op basis van de eisen en het tijdspad van het project. Zo hebben ze een multidisciplinair team gevormd, waarbinnen elk lid geleerd heeft zich aan te passen, tolerant te zijn en samen te werken met verschillende disciplines. De studenten waren in staat om de gebruikerservaring en het klantperspectief te zien als nuttige hulpmiddelen, waardoor ze verschillende onderlinge afhankelijkheden en prioriteiten konden identificeren. Belangrijker nog, het team leerde het belang van het identificeren en begrijpen van alle factoren die invloed kunnen hebben op de innovatie binnen bedrijven.



DOMINO'S:

“We hadden een frisse blik nodig op ons pizzabereidingsproces om te zien hoe we verschillende soorten technologie konden integreren. Hiervoor kwamen de studenten van FEST in beeld.”

We waarderen de manier waarop dit team naar dit project keek, waarbij ze alle informatie die ze van ons kregen hebben verzameld en in onze winkels hebben gekeken. Dit gaf hun de kans om het project echt goed te kunnen begrijpen. Ze kwamen met een goede samenvatting en begrepen duidelijk ons proces. FEST voorzag ons van een solide plan over hoe ze het project van begin tot eind wilden managen, maakte een duidelijke scheiding tussen de verschillende onderdelen en voorzag ons van realistische concepten binnen de scope van het project en het gegeven tijdsbestek.”

DOMINO'S PIZZA NETHERLANDS B.V.

Ronald Dekker
Head of Brand Design Europe

Stephanie van der Sluis
Head of Store Development