

/// Fallstudie

Adam Theis

Dynamische Warenverfügbarkeit
für Frischwaren im Webshop



Der Kunde

Adam Theis GmbH

Die Adam Theis GmbH ist einer der größten Obst- und Gemüsevermarkter der Pfalz mit mehr als 300 Mitarbeitern. Das familiengeführte Unternehmen beliefert seit 1875 Großhändler in Süddeutschland sowie die regionale Gastronomie mit selbstproduzierter, küchenfertiger Schnittware. Die Adam Theis GmbH ist der wichtigste Lieferant für über 1000 Schulen im rheinlandpfälzischen Schulobstprogramm. Das große, regionale Sortiment ist über den eigenen Web-Shop und den Vitamin-Drive-In auch für Endverbraucher zugänglich.

Seit 1875 Großhändler in Süddeutschland

Jährlich 30.000 Tonnen Obst und Gemüse

12.000 m² gekühlte Lagerfläche

Frische-Logistik „just-in-time“



Adam Theis GmbH

Edesheimer Weg 1

76879 Hochstadt

www.adam-theis.de

Ausgangslage

Der Adam Theis Webshop vertreibt ein stark von Frische und Saisonalität geprägtes Lebensmittelsortiment. Viele Produkte – etwa Käse, Fleisch, Fisch oder saisonales Obst und Gemüse – sind nur in begrenzter Menge und für kurze Zeit verfügbar. Kund:innen wählen beim Einkauf ihren gewünschten Liefertag vorab aus.

Der Shop kannte nur zwei Zustände:

Vor dem Wiederauffülldatum: aktueller Lagerbestand wird geprüft.

Nach dem Wiederauffülldatum: Artikel gilt als unendlich verfügbar (vereinfachte Annahme: „Ware kommt in ausreichender Menge nach“).

Diese Regel funktionierte für viele Standardartikel (bspw. Obst) gut, versagte aber bei leicht verderblichen Produkten.

Unsere Lösung

Prognosebasierte Verfügbarkeitslogik pro Liefertag

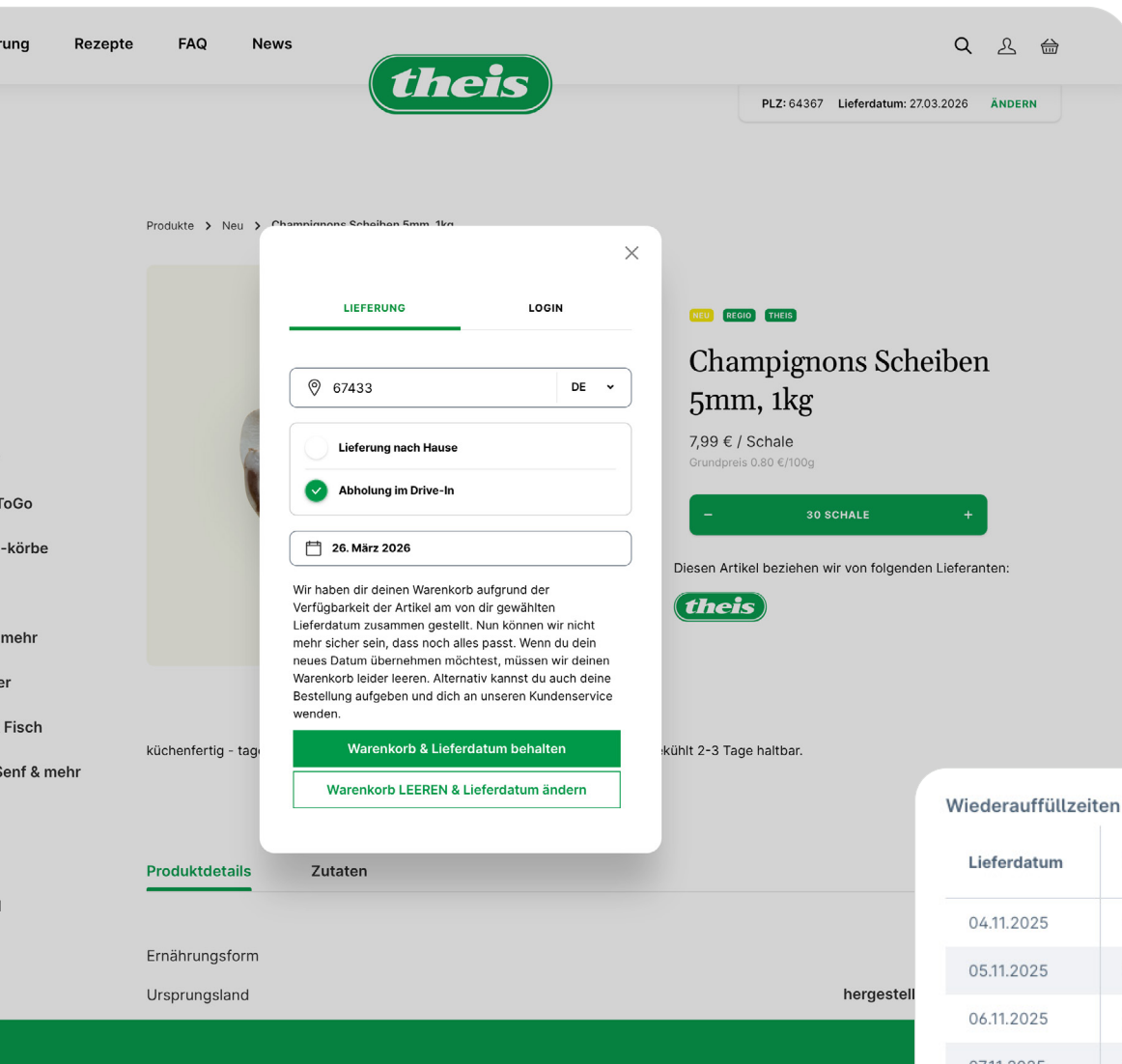
Statt sich auf einfache Regeln zu verlassen, wurde eine dynamische Forecast-Logik im Shop entwickelt, die folgende Elemente kombiniert:

- Aktueller Lagerbestand
- Offene Bestellungen je Liefertag
- Geplante Wareneingänge mit Datum + Menge (manuell pflegbar)
- Tagesbasierte Berechnung der Verfügbarkeit

Basierend auf diesen Daten entscheidet das System für jeden einzelnen Liefertag, ob und wie viele Einheiten eines Artikels verfügbar sind.

So erhält der Kunde:

eine präzise Verfügbarkeitsanzeige, die eine Überbestellung verhindert.



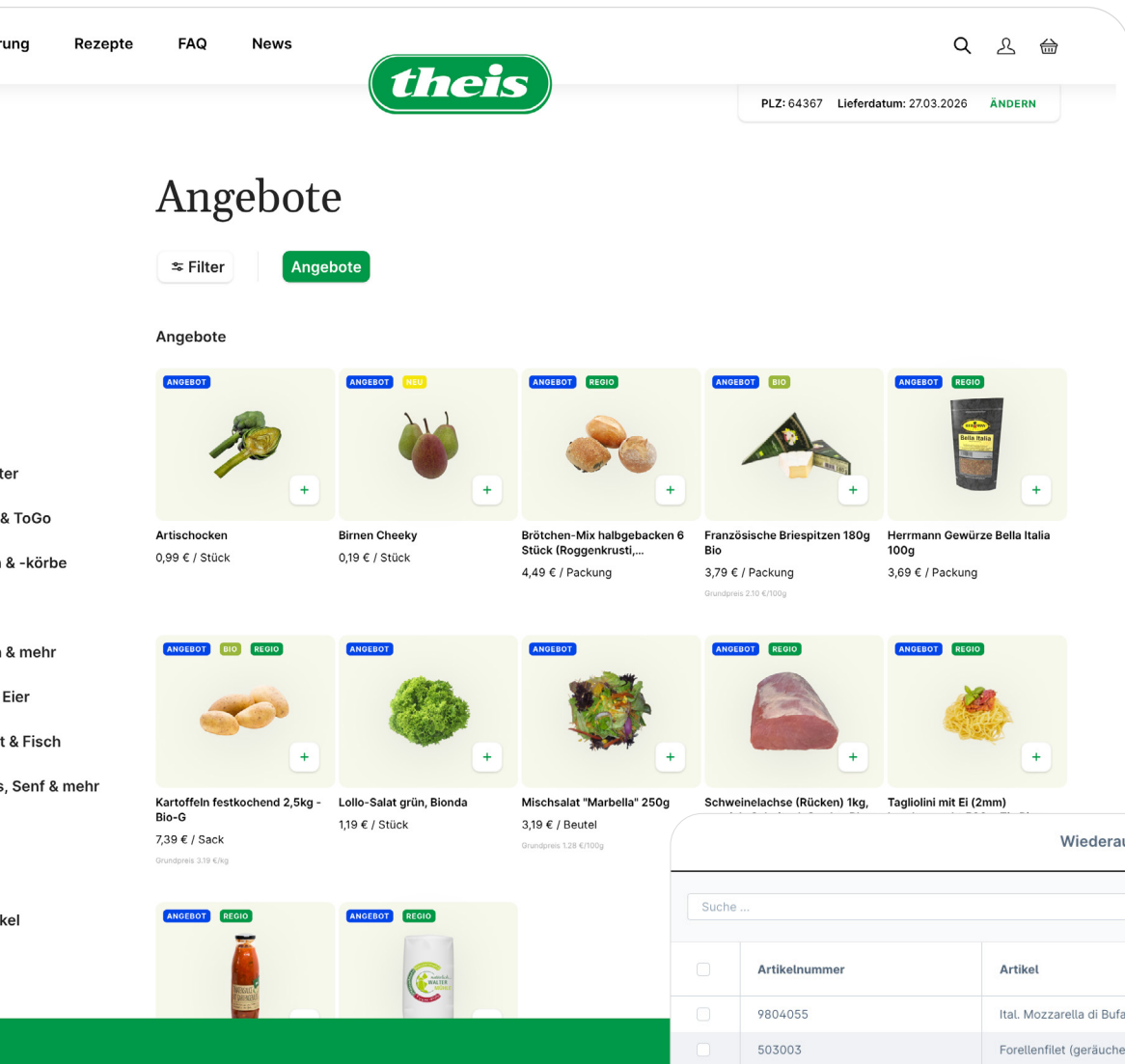
Übersichtliches Backend-Tool:
zur Pflege von Wiederauffülldaten.

Automatisierte Ausgrauung
bei Unterdeckung

Warnsystem bei drohenden
Engpässen

Wiederauffüllzeiten

Lieferdatum	Lagerbestand	Bestandsauffüllungen	Offene Bestellungen	Verfügbarer Bestand
04.11.2025	1	0	0	1
05.11.2025	1	0	0	1
06.11.2025	1	6	1	6
07.11.2025	1	0	0	6
08.11.2025	1	0	0	6
09.11.2025	1	0	0	6
10.11.2025	1	0	0	6
11.11.2025	1	0	0	6



Kein ERP – trotzdem präzise Prognose

Der empfohlene Weg für solche Logik wäre eine direkte Anbindung an das ERP-System, aus dem tagesaktuelle Lagerbestände und geplante Wareneingänge ausgelesen werden. Das war in diesem Fall jedoch vom Kunden explizit ausgeschlossen.

Stattdessen stehen aus dem ERP lediglich alle paar Tage aktualisierte Artikelstammdaten und Lagerbestände zur Verfügung. Die Lösung musste daher komplett im Shopware-System abgebildet und manuell pflegbar sein – ohne auf eine Live-Datenquelle zurückgreifen zu können.

Wiederauffülldaten (43)		
Suche ...		
☐	Artikelnummer	Artikel
☐	9804055	Ital. Mozzarella di Bufala Campana Perlen 125g BIO (52%, pasteurisiert)
☐	503003	Forellenfilet (geräuchert), 2 Stück, 190g
☐	9804078	Petit Camembert Gillot 150g BIO (Weichkäse, Kuh, 45%, Rohmilch)
☐	9804125	Gouda Scheiben 100g BIO (Schnittkäse, Kuh 50%, pasteurisiert)
☐	804007	Hofkäse Knobi (45% Fett i.Tr.), 180g
☐	9804072	Roquefort Papillon AOP 100g BIO (Schnittkäse, Schaf, 52%, Rohmilch)
☐	821001	Frische Spätzle 500g Zapf
☐	804013	Hofkäse Kräuter (45% Fett i.Tr.), 180g
☐	9804126	Tilsiter Scheiben 100g BIO (Schnittkäse, Kuh 50%, pasteurisiert)

Wiederauffülldatum hinzufügen

Produkt

Wiederauffülldatum

Y-m-d

Wiederauffüllmenge

Abbrechen

Speichern

hinzufügen	m
	2025
	2025
	2025
	06.11.2025
	07.11.2025
	06.11.2025
	07.11.2025
	07.11.2025
	06.11.2025

Das Ergebnis

- Kunden sehen tagesgenau, welche Artikel für ihren gewählten Liefertermin bestellbar sind
- Vorbestellungen sind möglich, aber nur bis zur tatsächlichen Kapazität
- Keine Frustration mehr durch Überverkäufe oder unklare Verfügbarkeiten
- Das Theis-Team behält trotz fehlender ERP-Anbindung die volle Kontrolle

Die Herausforderung:

Für sensible Frischwaren wie Fisch, Fleisch oder Käse ist die vereinfachte Verfügbarkeitsannahme „nach Datum = unendlich verfügbar“ nicht tragfähig.

Häufig werden zum Wiederauffülldatum nur kleine Mengen nachgeliefert, die sich rasch verkaufen.

Gleichzeitig besteht der Wunsch, vor Eintreffen der Ware schon Bestellungen für bestimmte Liefertage anzunehmen – aber nur in Höhe der erwarteten Liefermenge.

Das führte zu zwei Problemen:



- Kunden konnten Produkte nicht vorbestellen, obwohl klar war, dass sie zum gewünschten Termin lieferbar wären.
- Oder sie konnten mehr bestellen, als real vorhanden sein würde, was zu Nachfassaktionen oder Stornierungen führte.

Die Verfügbarkeitsprognose im Adam Theis Shop ist ein gelungenes Beispiel dafür, wie sich mit intelligenter Logik und durchdachter Prozessgestaltung auch ohne ERP-Schnittstelle ein verlässliches Bestandsmanagement umsetzen lässt.

Der entscheidende Vorteil

Der Shop kann heute schon Ware verkaufen, die erst in der Zukunft geliefert wird – basierend auf geplanten Wareneingängen und bereits bestehenden Bestellungen.

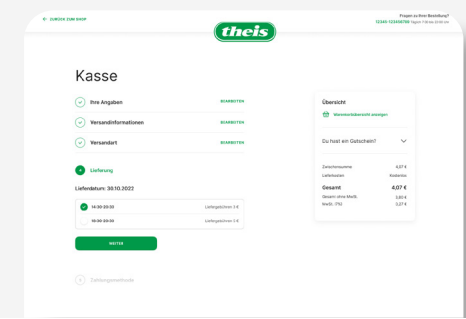
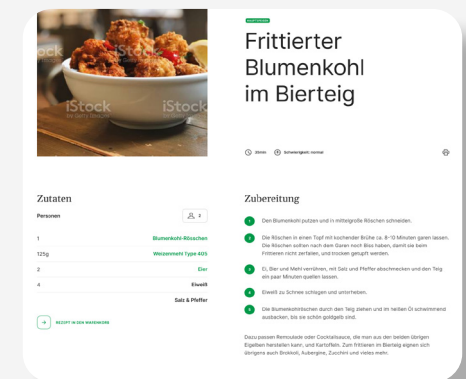
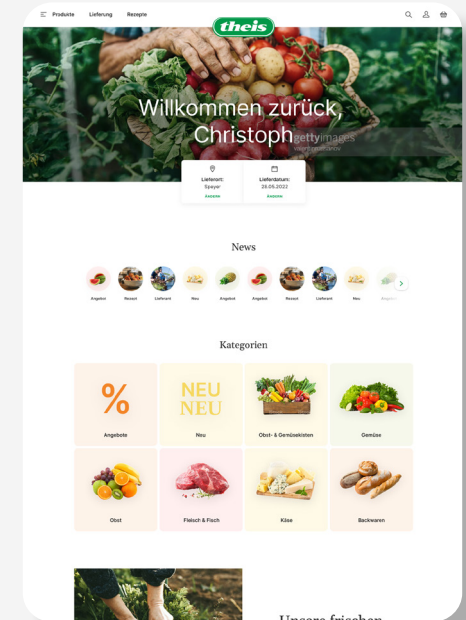
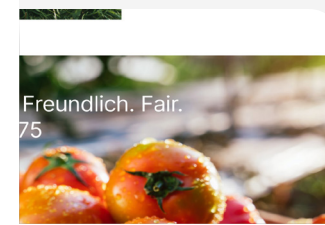
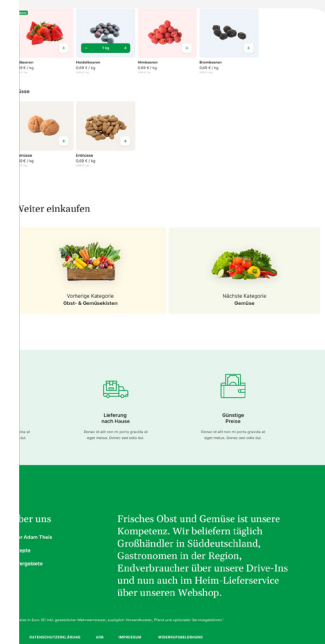
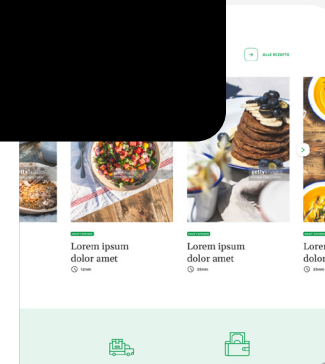
Dadurch sehen Kund:innen eine realistische und tagesgenaue Verfügbarkeit für ihren gewählten Liefertermin – und erleben keine Enttäuschungen durch Überverkäufe oder Fehlinformationen.

Gerade bei Frischware ist das ein enormer Gewinn

- Höhere Kundenzufriedenheit
- Planbare Lieferprozesse trotz variierender Warenflüsse
- Weniger Rückfragen und Nacharbeit für das Team

Die Lösung zeigt, dass sich auch unter begrenzten technischen Rahmenbedingungen ein präzises, kundenfreundliches Einkaufserlebnis schaffen lässt – mit hoher Flexibilität und wirtschaftlicher Effizienz.

blindwerk - digitale architekten



**Jetzt
Unterstützung fürs
Digitalprojekt holen!**
anfrage@blindwerk.de
+49 6323-988529



blindwerk – neue medien GmbH
Gartenstraße 1
76835 Rhodt unter Rietburg

Telefon: +49 6323 988529
Telefax: +49 6323 9492500
E-Mail: anfrage@blindwerk.de