



# McDonald's frittiert mit Walter Rau.

Wer Pommes bei McDonald's isst, isst auch ein Produkt von Walter Rau. Das Unternehmen Walter Rau Neusser Öl und Fett AG versorgt den Fastfood-Giganten mit einem speziell abgestimmten Frittieröl, mit dem die Pommes Frites kross und lecker auf den Tisch kommen. Doch McDonald's ist nicht der einzige namhafte Kunde von Walter Rau.

**Ausgangssituation.** Mit modernsten Verfahren und nach einem durchgängigen Qualitätsmanagementsystem veredelt Walter Rau ausgewählte pflanzliche Rohstoffe zu gesunden und hochwertigen funktionellen Ölen und Fetten. Dabei liegt der Fokus nicht nur auf der optimalen Funktionalität der Produkte, sondern auch auf der ganzheitlichen Lösungsentwicklung. Neue Produkte sind nicht nur neue Kreationen, sondern erfüllen ernährungsphysiologische Trends und veränderte Verbrauchergewohnheiten. Auch kulturellen und religiösen Wertvorstellungen wird durch eine Kosher- und Halal-Zertifizierung Rechnung getragen.

**Projektziele.** Im Umfeld internationaler Großkonzerne hat sich das mittelständische Unternehmen ganz bewusst seine Flexibilität erhalten: Walter Rau kann äußerst schnell auf aktuelle Trends und Anforderungen der Kunden eingehen. Darin liegt die Stärke des Unternehmens, denn: Für Walter Rau ist ein Produkt erst dann gut, wenn es die Erwartungen des Verbrauchers übertrifft.

„Wer höchste Anforderungen an die Produktqualität stellt, benötigt auch eine äußerst leistungsfähige und flexible Branchensoftware.“

Franz te Baay,  
Vorstand,  
Walter Rau AG.

**Lösung.** Mit diesem Anspruch ist Walter Rau heute europäischer Markt- und Qualitätsführer für kundenindividuelle Lösungen. Zur Sicherung und zum Ausbau der Wettbewerbsposition setzt das Unternehmen auf Microsoft Dynamics und MODUS FOODVISION® – eine Lösung der Bechtle Tochter Modus Consult AG. Ob Eiscrème, Backwaren, Brotaufstrich, Convenience-Gerichte, Schokolade, Margarine, Molkereiprodukte oder Kosmetika – die Liste der Produktanwendungen ist lang. So beliefert Walter Rau nicht nur McDonald's, sondern u.a. auch Unilever, Lindt, Lambertz und Ferrero. Das Leitmotiv „your brand in best hands“ wird mit großem Engagement und hoher Authentizität gelebt.

**Geschäftsnutzen.**

- Anlagensteuerung: Anbindung des Walter Rau Prozessleitsystems
- Reihenfolge- und Rüstzeitoptimierung: Integration Plantafel zur Optimierung der Produktionsplanung
- Software umfasst die gesamte Wertschöpfungskette
- Integration und Umstellung aller Module zu einem Zeitpunkt

**KUNDENPROFIL**



**WALTER RAU**  
NEUSSER ÖL UND FETT AG

Mit modernsten Verfahren und nach einem durchgängigen Qualitätsmanagementsystem veredelt die Walter Rau AG als Ölhersteller ausgewählte pflanzliche Rohstoffe zu hochwertigen funktionellen Ölen und Fetten. Gerade in der heutigen Zeit legt das Unternehmen bei der Produktentwicklung nicht nur Wert auf die optimale Funktionalität seiner Produkte, sondern in besonderem Maße auf eine ganzheitliche Lösung. Rund 200 Mitarbeiter arbeiten am Produktionsstandort Neuss. Teilweise bereits seit Generationen. Die Walter Rau AG hat den idealen Standort mit direkter Anbindung zu den europäischen Großhäfen und den Rohstoffmärkten in aller Welt. Nah am Markt und nah am Menschen.

Weiterführende Informationen unter:

[www.walterrauag.de](http://www.walterrauag.de)

**UNSER PARTNER:**



→ **Weitere Informationen:**  
[www.modusconsult.de](http://www.modusconsult.de)  
[www.bechtle.com](http://www.bechtle.com)