

SAP und softproviding

Fleischfachlicher Standard bietet neue Synergien

Zwei Software-Unternehmen bündeln ihre Aktivitäten im Bereich „Fleisch“

Die softproviding ag, Schweizer Anbieter der SAP Branchenlösung myMEAT®, und die SAP AG Walldorf bündeln ihre Aktivitäten im Fleischbereich und schließen eine Partnerschaft für die mittelständische Fleischwarenindustrie.

Die strategische Lösung SAP und myMEAT® ist nicht nur Führungs-, Optimierungs- und Steuerungssystem für Unternehmen der Fleischwarenbranche, sondern sie liefert die seit langem geforderte Durchgängigkeit und Praxisrelevanz für die Branche. Elementare Funktionen werden nun in der SAP Branchenlösung in einem fleischfachlichen Standard abgebildet. Bisherige konventionelle Lösungen konnten – was ihre Funktionalität sowie die technologischen Möglichkeiten betrifft – fleischfachliche Prozesse nur unzureichend umsetzen. Das Ziel der softproviding ag war deshalb, eine auf die Branche zugeschnittene und auf die SAP Standardsoftware basierende Lösung zu entwickeln. Die von namhaften Systemhäusern und Beratungsun-

ternehmen verpflichteten Mitarbeiter stellen das Fachwissen SAP und Fleisch sicher.

Eine nunmehr fachgerechte Umsetzung eines SAP-Projektes wird durch die von SAP qualifizierte Branchenlösung erst möglich. Die praxisorientierte Software bildet alle branchenspezifischen Prozesse in dem fleischfachlichen SAP-Standard ab. Das Schweizer Softwareunternehmen mit Zentrale in Allschwil und Niederlassungen in Deutschland verwendete die Standardfunktionen mySAP ERP und erweiterte diese Prozesse und Funktionen jedoch um branchenspezifische Module, insbesondere in der Produktions-Logistik und im Prozess-Controlling. Auch Subsysteme wie beispielsweise in der Schlachtung und Zerlegung (Waagen, Klassifikationssysteme) oder in der Kommissionierung (Waagen, Auszeichnungssysteme, Regalläger) werden umfassend integriert.

Bei der Annahme von Lebendvieh erfasst die Lösung sämtliche Daten einer Lieferung und eines Tieres. Einzelne Tiere (Rind und Schwein), etwa bei Beanstandungen durch einen Veterinär, können vorerst aus dem Schlachtvorgang ausgesondert und dann wieder hinzugefügt werden. Gleichzeitig kann der Veterinär für jedes Tier einen frei definierbaren Mängelcode setzen. Das System leitet daraus den für die Weiterverarbeitung relevanten Status (tauglich, bedingt tauglich, untauglich) automatisch ab. Dabei wird die Schlachtreihenfolge nicht unterbrochen, sondern automatisch aktualisiert und eingehalten.

Für die notwendige Transparenz der Herkunft sorgt die so genannte Butchernummer. myMEAT® vergibt schon bei der Annahme für jedes Tier eine eindeutige Nummer, über die es jederzeit identifiziert werden kann. So kann ein Betrieb das Tier exakt bestimmen und bis zum jeweiligen Landwirt zurückverfolgen. Zusätzlich vergibt das System eine Chargennummer, allerdings erst, wenn nach einer Schlachtung Tierhäl-

ten sowohl mengen- als auch wertmäßig in das Lager eingebucht werden. Da Fleisch verarbeitende Betriebe auch in den Folgeprozessen Zerlegung und Produktion mit Chargennummern arbeiten, können demnach Teilstücke jederzeit rückverfolgt werden. Mit Hilfe der Butcher- und der Chargennummern kann das System für jedes einzelne Stück Fleisch bestimmen, von welchem Tier es stammt. Die in myMEAT® integrierte Betriebsdatenerfassung (BDE) sorgt für zusätzliche Transparenz der fleisch- und betriebswirtschaftlichen Prozesse durch eine allumfassende Integration der Waagen, Preisauszeichnung-, Klassifikations- und Steuerungssysteme. Zu jedem Tier wird der tatsächlich abgerechnete Preis an den Lieferanten ermittelt und in den Daten festgehalten. Dieser Preis wird in späteren Zerlegekalkulationen für Soll-/Ist-Abweichungsanalysen zur Verfügung gestellt.

Die Fleischwarenindustrie unterliegt nicht nur gesetzlichen Anforderungen. Mehr als je zuvor ist die Kalkulation, Kontrolle und Minimierung anfallender Kosten der sehr material- und arbeitsintensiven Produktion (zum Beispiel beim Zerlegeprozess) betriebswirtschaftlich sinnvoll. Das gilt für Einkaufsteuerung, Materialdisposition sowie den Produktionsprozess gleichermaßen. Ein spezieller Kontrollprozess vergleicht die Materialmengen aus dem Zerlegeingang mit denen aus dem Zerlegeausgang. So können die Betriebe jederzeit Materialverluste und Soll-Ist-Abweichungen aus dem Zerlegeprozess vergleichen. In der Produktion werden anfallende Koch- und Kühlverluste sowie QS und Anlagedaten online ermittelt und im System dokumentiert. Somit haben Unternehmen rund um die Uhr Überblick über Unter- oder Überdeckung einzelner Artikel und können laufende Kosten sowie Verluste beziehungsweise Rentabilität ermitteln und danach flexibel Preise, wie etwa Schlachtpreis oder Materialpreis, kalkulieren. Den Bewertungspreis

kann – wo nötig – jeder Betrieb individuell definieren.

Die laufende Überprüfung der Prozesse und Berechnungsgrundlagen unterstützt Betriebe dabei, interne Kosten zu prüfen und diese zu senken. Das Modul „Verteilprozesse“ verhilft den Produzenten im Bereich von Schneidezentren, Slicingzentren, Verpackung, Auszeichnung und Kommissionierung zu neuartigen Synergien. Betriebs- und Prozessspezifisch generiert und steuert das System alle Anforderungen der nachgelagerten Prozesse, ausgehend von der Absatzseite. In Zukunft wird nur noch das geslachtet und verpackt, was die Kunden bestellen. Dazu werden Prognosedaten online mit den eingehenden Bestellungen verglichen und die anstehenden Verteilprozessaufgaben direkt an der Maschine korrigiert.

Die Schweizer, die als Software- und Beratungsunternehmen über langjähriges Know-how in der Fleischwirtschaft verfügen, konnten alleine 2003 in Auswahlverfahren 16 namhafte europäische Fleischwarenproduktionsbetriebe für sich gewinnen. Die Einführung dauert je nach installiertem Leistungsumfang und Größe des Betriebes zwischen 3 und 18 Monaten. Die breite zeitliche Spanne erklärt sich durch den individuellen Aufbau der Betriebe. Projektlaufzeiten werden unter anderem durch die jeweilige Prozessiefe sowie Kriterien wie die Art der Prozesse (Schlachtung, Zerlegung, Produktion,) und die Integration der externen Systeme (Anzahl der BDE-Punkte, Preisauszeichnungen, Strangsteuerung etc.) bestimmt. myMEAT® eignet sich deshalb auch nur für Betriebe mit mehr als 15 Mio. € Jahresumsatz, wobei die Mindestanzahl von den jeweils installierten mySAP ERP myMEAT®-Funktionen abhängt. Als Systemvoraussetzungen genügen SAP-Konfigurationen aus Windows, Linux oder Unix-Systemen unter Oracle, MAX DB (ehemals SAP-DB) oder SQL-Server.

Der Name **SAP** steht für Systeme, Anwendungen und Produkte in der Datenverarbeitung. Der drittgrößte unabhängiger Softwarelieferant der Welt entwickelt Unternehmenslösungen für Kunden rund um den Globus. Das Unternehmen wurde 1972 von fünf IBM-Mitarbeitern gegründet und zählt mittlerweile rund 30 000 Beschäftigte. Neben ihrem Haupt-Entwicklungszentrum am Stammsitz in Walldorf unterhält die SAP Entwicklungslabors unter anderem in Palo Alto (USA), Tokio, Bangalore (Indien) und Sophia Antipolis (Frankreich) sowie in Berlin, Karlsruhe und Saarbrücken. Mit Niederlassungen in mehr als 50 Ländern erzielte die SAP im Geschäftsjahr 2003 einen Umsatz von 7,0 Mrd. €.