

Juni 09, 2004 || Frisch und integriert auf den Tisch:

## myMEAT bringt die Fleischindustrie auf Trab

**In der mittelständischen Fleischwarenindustrie sind die Preise unter Druck und damit die Gewinnmargen tief. Zudem sind die gesetzlichen Anforderungen an die Branche in letzter Zeit enorm gestiegen, ebenso der Qualitätsanspruch der Konsumenten. Herkömmliche, standardisierte Softwaresysteme werden diesen Ansprüchen nicht gerecht. Wer künftig sein Unternehmen effizient führen und kostenbewusst steuern will, braucht ein integriertes und funktionales System wie die qualifizierte mySAP-All-in-One-Lösung myMEAT des Schweizer SAP Business Partners softproviding.**

Für Jan Grütter, Geschäftsführer von softproviding, steht fest: „Sinkende Deckungsbeiträge sind das Hauptproblem der Branche. Der Markt, insbesondere der Handel, diktiert die Preise. Faktisch liegen die Verkaufspreise bereits im Voraus fest.“ Hinzu kommt, dass die Fleischwarenindustrie sehr kapitalintensiv ist. Hohe Energiekosten, großer Materialeinsatz, enorme gesetzliche Auflagen, wie etwa die Rückverfolgbarkeit nach EU Verordnung Nr. 178/2002, sowie der Preisdruck beuteln die Branche zusätzlich. „Wer heute als mittelständisches Unternehmen in der Branche nicht nur überleben, sondern auch erfolgreich sein will, für den ist es oberstes Gebot, alle Kosten und Prozesse transparent zu gestalten, denn eine Wertschöpfung kann nur noch innerbetrieblich stattfinden“, ergänzt Stefan Mailänder, Vorstand des SAP Business Partners ORBIS AG, in Deutschland Beratungspartner von softproviding für die Fleischbranche.

### Umfassende Anforderungen abdecken

Bisherige Lösungen konnten – was ihre Funktionalität sowie die technologischen Möglichkeiten betrifft – fleischfachliche Anforderungen in SAP nur unzureichend umsetzen. „Unser Ziel war deshalb, eine auf die Branche zugeschnittene und auf SAP basierende Lösung zu entwickeln“, erläutert Jan Grütter. Die qualifizierte mySAP-All-in-One-Lösung myMEAT bildet laut dem softproviding-Geschäftsführer alle branchenspezifischen Prozesse, von Schlachtung, Einkauf, Lager, Produktion, Chargierung, Zerlegung, Kommissionierung und Vertrieb bis hin zu Rückverfolgbarkeit, Finanzbuchhaltung und EDI (Electronic Data Interchange), in einem fleischfachlichen Standard ab. „Es ist zudem eine an der betrieblichen Praxis orientierte Softwarelösung, die von Branchenspezialisten mitentwickelt wurde“, betont Grütter.

Soweit möglich verwendete das Schweizer Softwareunternehmen die SAP-Standardfunktionen R/3 ERP, 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) werden mittels einer Standardschnittstelle problemlos integriert.

Schon bei der Annahme von Lebewild erfasst die Lösung sämtliche Daten einer Lieferung und eines Tieres. Besonders wichtig ist, dass einzelne Tiere, etwa bei Beanstandungen durch einen Veterinär, vorerst aus dem Schlachtvorgang ausgesondert und dann wieder hinzugefügt werden können. 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. „Wird ein Tier entweder ganz ausgesondert oder nachher wieder in den Schlachtprozess eingegliedert, so wird die Schlachtreihenfolge nicht etwa unterbrochen, sondern automatisch aktualisiert und eingehalten“, erklärt Jan Grütter. Das sorgt für einen reibungslosen Ablauf und sichert eine gleich bleibend hohe Fleischqualität.

### Von der Wiese bis zur Theke

„Der Verbraucher will heute nicht nur hohe Qualität, sondern überdies genau wissen, woher das Fleisch kommt, das er auf dem Teller hat“, sagt Grütter. Für die notwendige Transparenz sorgt die so genannte Butchernummer. „myMEAT vergibt schon bei der Annahme für jedes Tier eine eindeutige Nummer, über die es jederzeit identifiziert werden kann“, legt ORBIS-Vorstand Stefan Mailänder dar. So kann ein Betrieb das Tier exakt bestimmen und bis zum jeweiligen Produzenten zurückverfolgen.

Zusätzlich vergibt das System eine Chargennummer, allerdings erst, wenn nach einer Schlachtung Tierhälften 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 Tierhälften jederzeit rückverfolgt werden“, bemerkt Mailänder. Mit Hilfe der Butcher- und der Chargennummern kann myMEAT für jedes einzelne Stück Fleisch bestimmen, von welchem Tier es stammt.

Die in myMEAT integrierte Betriebsdatenerfassung (BDE) mit Waagen, Preisauszeichnungs-, Klassifikations- und Steuerungssystemen sorgt für zusätzliche Transparenz der fleisch- und betriebswirtschaftlichen Prozesse. „Das System gewährleistet somit jederzeit die notwendige lückenlose Kontrolle über Herkunft und Verarbeitungsprozess eines Tieres von der grünen Wiese bis zur Auslage beim Metzger“, versichert Jan Grütter.

### Prozesse kontrollieren, Kosten senken

Da fleischwirtschaftliche Prozesse nicht nur gesetzlichen Anforderungen genügen müssen, sondern zudem sehr material- und energieintensiv sind, ist eine Kalkulation, Kontrolle und Minimierung anfallender Kosten (zum Beispiel beim Zerlegeprozess) betriebswirtschaftlich sinnvoll. Das gilt für Einkaufsteuerung, Materialdisposition sowie den Produktionsprozess gleichermaßen. Ein spezieller Kontrollprozess vergleicht die Materialmengen aus dem Zerlegeeingang mit denen aus dem Zerlegeausgang. So können die Betriebe jederzeit Materialverluste und Soll-Ist-Abweichungen aus dem Zerlegeprozess vergleichen. Auch produktionsrelevante Koch- und Kühlverluste ermittelt das System und hält diese fest. 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. Der Schlachtpreis wird beispielsweise in der Schweiz aufgrund bestimmter Qualitätsmerkmale (Klassifizierung, Labelfleisch, CH-TAX) berechnet, die beliebig erweiterbar sind. 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.

Zusätzliche Werkzeuge wie ORBIS iControl visualisieren grafisch wirkungsvoll Ergebnisse und Auswertungen von myMEAT. Die speziell für den Mittelstand gedachte Business-Intelligence-(BI)-Lösung des SAP-Beratungshauses wertet im Produktionsbereich Maschinen- und Betriebsdaten (Temperatur, Wasserverbrauch, Stromstärke etc.) für die Fertigung aus. Zudem liefert das BI-Tool Kunden- und Kassenabverkaufsdaten als wichtige Entscheidungsbasis, etwa für jeweils angebotene Warengruppen und Sortimentsgestaltung, sowie andere wettbewerbsrelevante Faktoren.

### Lücken schließen

Nach Angaben des Schweizer SAP Business Partners dauert die Einführung, je nach installiertem Leistungsumfang und Größe des Betriebes, zwischen drei und 18 Monaten. Die breite zeitliche Spanne erklärt Grütter mit dem individuellen Aufbau der Betriebe. Projektlaufzeiten werden unter anderem durch die jeweilige Prozessiefe sowie Kriterien wie die Art der Prozesse (Schlachtung, Zerlegung, Produktion,) und externe Systeme (Anzahl der BDE-Punkte, Preisauszeichnungen, Strangsteuerung etc.) bestimmt. myMEAT eignet sich deshalb auch nur für Betriebe mit mehr als 15 Millionen Euro Jahresumsatz, wobei die Mindestanzahl von den jeweils installierten SAP-(R/3 ERP)- und myMEAT-Funktionen abhängt. Als Systemvoraussetzungen genügen „klassische“ SAP-Konfigurationen aus Windows, Linux oder Unix-Systemen unter Oracle, MAX DB (ehemals SAP-DB) oder SQL-Server. Konkrete Preisangaben für myMEAT macht softproviding nicht, „doch unterbreiten wir interessierten Firmen auf Anfrage gern ein konkretes Angebot“, berichtet Grütter. „Wesentlich ist, dass wir der Fleischwarenindustrie nunmehr ein echtes Unternehmensführungs-, Optimierungs- und Steuerungssystem liefern.“ Im Vergleich zu anderen Prozess orientierten Branchen bestand in der Fleischwarenindustrie bisher großer Nachholbedarf an einem hoch integrierten funktionalen System. „Diese Lücke haben wir jetzt mit myMEAT geschlossen“, erklärt softproviding-Geschäftsführer Grütter stolz.

### Weitere Informationen:

[www.softproviding.net](http://www.softproviding.net), [www.orbis.de](http://www.orbis.de)

Artikel

Autoren



Dr. Andreas Schaffry