

Knockout für komplizierte Insellösungen

Jeder Produktionsmitarbeiter der Metzgerei Stöckle weiß was ansteht

Die große Stärke der meisten Fleischbetriebe liegt in der Produktführerschaft. Doch der Erfolg im Wettbewerb basiert immer mehr auch auf hervorragenden Prozessen. Die Metzgerei Stöckle setzt daher auf das ERP-System von CSB, um die hohen Anforderungen des Betriebs zu unterstützen und durch Effizienzsteigerung und Automatisierung den steigenden Kosten entgegenzuwirken.

Besonders wichtig ist die ERP-Software deshalb in der Produktion. Dort wird sie an vielen Punkten in Kombination mit den Industrie PCs von CSB genutzt, wo sie den Mitarbeitern präzise Informationen über die anstehenden Tätigkeiten, die Rezepturen und Verfahrensanweisungen liefert. Das bringt deutliche Vorteile, denn im Gegensatz zu manuellen Prozessen sinkt bei IT-gestützten Abläufen die Wahrscheinlichkeit von Eingabe- und Übertragungsfehlern. Das Grundprinzip – Informationsverarbeitung und -gewinnung ohne Einsatz von Papier – zieht sich deshalb durch den gesamten Produktionswarenfluss: beginnend bei der Wareneingangskontrolle und der Dokumentation für externe Kontrollen über die Produktionsplanung bis auf Arbeitsplatzebene, die Chargierung und Gewürzzusammensetzung mit allen Vorgaben und einzuhaltenden Toleranzen bis zum Warenausgang.



Abb. 1: Die Geschäftsführer der Metzgerei Stöckle Stefan (l.) und Christian Stöckle (r.) diskutieren die Kennzahlen aus dem CSB-System.

Der Fleischverarbeiter Stöckle forciert die Digitalisierung und setzt dabei auf die ERP-Software von CSB-System. Der Nutzungsgrad der Software habe sich in den letzten Jahren stark erhöht, sagt Firmenchef Christian Stöckle. „Wir müssen den digitalen Prozess vorantreiben, alleine schon, weil wir die Fragen unserer Kunden möglichst schnell beantworten möchten. Fragen zu Produkten, Spezifikationen, Verfügbarkeiten, Preisen oder Konditionen. Als Entscheider brauche ich da schnell klare Antworten. Und im CSB-System sind die Echtzeit-Daten immer nur ein paar Mausklicks entfernt.“ Der 33-jährige Christian leitet den mittelständischen Familienbetrieb zusammen mit seinem elf Jahre älteren Bruder Stefan in der dritten Generation. Die Komplexität des Geschäfts hat es in sich: Stöckle liefert mehr als 3.000 Produkte an über 1.000 Kunden, darunter Gastronomiebetriebe, Kantinen, Krankenhäuser, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel. Software spielt daher eine entscheidende Rolle in der Strategie der Stöckle-Brüder. „Wir sind mit Leib und See-

le Metzger, haben das Handwerk von der Pike auf gelernt und den Meister absolviert. Aber für das Kaufmännische und die Abläufe in der Wertschöpfungskette braucht man einfach ein gutes System“, erklärt Christian Stöckle.

Software macht Komplexität beherrschbar

Stöckle lässt in Lohn schlachten, zerlegt und verarbeitet die Tierhälften aber im eigenen Betrieb und produziert dann Rohwurst, Kochwurst, Brühwurst und Fleischerzeugnisse. Allein die Salami macht ein Produktionsvolumen von 30 T pro Woche aus – geschnitten oder am Stück, ganz so wie es der Kunde bestellt. Auch die Etikettierung überlässt Stöckle den Wünschen seiner Abnehmer. „Genau diese Flexibilität ist unsere Stärke. In der Wurstherstellung gehen wir auch auf besondere Grammaturen ein bis hin zu eigenen Rezepturen, die wir zusammen mit dem Kunden entwickeln.“

ERP erkennt Gewichtsabweichungen

Das Gewicht der Rohware ist während des gesamten Prozesses eine wichtige, wenn nicht sogar die entscheidende Kennzahl. Immer wieder werden die Gewichte an den CSB-Racks erfasst, etwa in der Füllerei nach dem Füllprozess und direkt nach dem Räuchern. Bevor die verpackte Ware im Kühlhaus eingelagert wird, findet nochmal eine Verwiegung statt, um etwaige weitere Verluste im Verpackungsprozess festzustellen und exakte Informationen über den Fertigwarenbestand zu haben. Alle Daten sind zentral im ERP verfügbar und werden herangezogen, um den Einfluss von Rohstoff- oder Produktionsparametern auf die Ausbeute oder die Qualität der Endprodukte zu analysieren. Diese Erkenntnisse sind wichtig, z. B. für den Soll-Ist-Vergleich in der Kalkulation. So lässt sich feststellen, wo es Ausreißer gegenüber den normalen Verlusten gibt und ob einzelne Prozessschritte vom Standard abgewichen sind.

Zudem hilft es, dass die Prozess- und Produktdaten sowie entscheidungsrelevante Leistungsindikatoren online verfügbar sind. So können die Entscheider gezielt an den Punkten eingreifen, wo es Abweichungen gibt und die richtigen Optimierungsschritte initiieren. Diese Aufgabe wäre ohne Software manchmal die Suche nach der Nadel im Heuhaufen, berichtet Christian Stöckle.

Digitales Abbild der Metzgerei

Die integrierten Datenflüsse zwischen allen Abteilungen verbessern die Transparenz und

ermöglichen ein Echtzeit-Monitoring der Produktion: „Weil wir alle Prozesse in einem ERP-System vereint haben, sind unsere Daten immer up to date – das gibt uns den bestmöglichen Überblick über den Betrieb.“ Der Geschäftsführer kann über die Buchungen im ERP „live“ sehen, wo sich welcher Artikel gerade befindet und in welchem Produktionsstadium er ist.

Dieses digitale Abbild der Metzgerei ist ein wichtiger Hebel, um die Produktivität der Abteilungen zu beurteilen, Produkt- und Lohnkosten im Griff zu behalten und so das Betriebsergebnis zu sichern. Die Auswertungen lassen sich immer und überall abrufen – egal ob der Geschäftsführer gerade zuhause auf der Couch sitzt oder im Unternehmen ist.

Das hilft auch in der Kommunikation mit den Kunden. So ist es bequem möglich, bei einer Reklamation nachzuschauen, welche Partienummer der Kunde bekommen hat, mit welchem MHD es etikettiert wurde und ob weitere Kunden dasselbe Produkt bekommen haben.

Die Rückverfolgung der Produkte und der Prozesse ergibt sich dabei aufgrund der konsequenten Datenerfassung fast von selbst, da alle Warenströme lückenlos dokumentiert werden. Das trifft auch auf die Aktualität der Lagerbestände zu, was mit Blick auf den hohen Wareneinsatz in der Fleischbranche ein immens wichtiges Thema ist.

Mitarbeiter sollen es möglichst leicht haben

Mit ihrer IT-Strategie zielen die Stöckles auch immer darauf ab, es den Mitarbeitern in der Produktion möglichst leicht zu machen. Denn der Mangel an Fachpersonal macht sich auch in gut organisierten Betrieben immer stärker bemerkbar. In dieser Situation hilft es, wenn das System einfach zu bedienen ist und dazu beiträgt, die Prozesse zu standardisieren. Ein Beispiel: Schon zu Arbeitsbeginn stehen an den CSB-Racks die Chargenlisten für den Tag bereit, so dass jeder Produktionsmitarbeiter genau weiß, was ansteht



■ Abb. 2: Das Gewicht ist während des gesamten Prozesses eine wichtige, wenn nicht sogar die entscheidende Kennzahl. Christian Stöckle (r.) bei der Verwiegung am Rack.

und wie der jeweilige Job zu erledigen ist. Unnötige Fragen, überflüssige Arbeitsschritte oder gar Fehler können damit praktisch ausgeschlossen werden.

Ein weiteres Beispiel ist die Kommissionierung. Hier werden die Mitarbeiter mit mobilen Scannern durch die Kühlräume gelotst. Das ERP blendet auf den Scannern u. a. Kundendaten und Artikeldaten vor und leitet die Mitarbeiter dann wegeoptimiert durch das Kühlhaus.

K.o. für komplizierte Insellösungen

Stöckle hat sein ERP-System jetzt so optimiert, dass der Betrieb bei aller Komplexität immer produktiver arbeiten und weiterwachsen kann. „Trotz unserer hohen Anforderungen ist der Funktionsumfang des Systems dabei fast nicht auszuschöpfen. Das gibt uns die maximale Flexibilität. Egal ob es um das Personalwesen mit Lohn und Gehalt geht, die Beschaffung, Produktionsplanung, Etikettierung und Preisauszeichnung oder den Vieheinkauf bis hin zum Verkauf

im Laden. Wir können alles damit abdecken und so auch komplizierte Insellösungen vermeiden.“

Ein jetzt anstehendes Projekt ist die Tourenoptimierung. Denn als lieferorientiertes Unternehmen mit 15 eigenen Fahrzeugen verspricht sich Christian Stöckle ein enormes Einsparpotenzial bei Fahrzeug und Personal. Als strategisches Thema haben die Stöckles die Anbindung eines Webshops für Kunden identifiziert. Den strategischen Technologiepartner für die Weiterentwicklung hat der Vater der heutigen Geschäftsführer bereits vor 30 Jahren gefunden: 1992 entschied sich Ambrosius Stöckle erstmalig für die ERP-Software aus dem Hause CSB.

**Autor: Thomas Kersten,
Branchenexperte Fleisch bei CSB-System**

Kontakt:
CSB-System SE
Geilenkirchen
Tel.: +49 2451/625-0
thomas.kersten@csb.com
www.csb-system.com

Thomapren®-EPDM/PP-Schläuche – FDA konform

www.rct-online.de



Elastischer Pumpen-, Pharma- und Förderschlauch für höchste Ansprüche

- **High-Tech-Elastomer EPDM/PP:** Temperaturbeständig bis +135 °C, UV-beständig, chemikalienresistent, niedrige Gaspermeabilität
- **Für Schlauchquetschventile und Peristaltikpumpen:** Bis zu 30 mal höhere Standzeiten gegenüber anderen Schläuchen
- **Biokompatibel und sterilisierbar:** Zulassungen nach FDA, USP Class VI, ISO 10993, EU 2003/11/EG



**Reichelt
Chemietechnik
GmbH + Co.**

Englerstraße 18
D-69126 Heidelberg
Tel. 0 62 21 31 25-0
Fax 0 62 21 31 25-10
rct@rct-online.de

