



So einfach wie möglich

In der Metzgerei Franz Bock in Markgröningen wurde aus der Not, einer neuen EU-Verordnung folgen zu müssen, ein Glücksfall geboren.

Die Metzgerei Franz Bock ist im Schwabenland keine Unbekannte, beliefert sie doch tagtäglich Gastronomen, Großküchen, Han-

delsketten und Metzgereien im Großraum Stuttgart mit ihren Fleisch- und Wurstwaren. In Sachen Warenwirtschaft verlässt sich das Familienun-

ternehmen dabei seit mehr als zehn Jahren auf die Branchensoftware FoodOffice von KiRa Informatik.

Wenn Sandra Häußler, Metzgermeisterin und Geschäftsführerin bei Bock, auf die Anfänge mit FoodOffice zurückblickt, muss sie heute noch schmunzeln. „Wir haben ja damals nicht gewusst, worauf wir uns da einlassen“, bringt sie die einstigen Bedenken gegen eine neue Firmensoftware auf den Punkt. Heute fällt ihr Fazit ebenfalls kurz und bündig aus: „Ein Glücksfall.“

Die Zusammenarbeit mit KiRa begann 2003. Damals hatten die Informatik-Experten aus Scheer die Wartung des bestehenden EDV-Systems bei Bock übernommen. 2005 dann der große Schnitt und der Schritt hin zu FoodOffice, da ab dem 1. Januar 2005 die EU-Verordnung zur Rückverfolgbarkeit

bei Lebensmitteln in Kraft trat. Die alte Software war diesen Anforderungen nicht mehr gewachsen; „damals gab es einfach keine Chargennummer bei der Wurst“, erklärt die Metzgermeisterin. KiRa-Geschäftsführer Sebastian Kiwitz nahm die Herausforderung an und programmierte auf der Basis von FoodOffice ein maßgeschneidertes Warenwirtschaftsprogramm für die schwäbische Metzgerei.

Enorme Produktvielfalt

Nicht die leichteste Übung, da rund 200 Sorten Wurst in bis zu 18 verschiedenen Abpackungen und zwölf unterschiedlichen Größen unter einen EDV-Hut gebracht werden mussten. Sandra Häußler erachtet die Arbeit von KiRa als rundherum gelungen und führt dafür gleich mehrere Argumente ins Feld: „Zum einen





ist das System so komplex wie nötig, aber auch so einfach wie möglich.“ Die rund 50 Mitarbeiter des Unternehmens kamen nach ihren Angaben auf Antrieb mit der neuen EDV zurecht „und selbst neue Arbeitskräfte sind binnen einer Stunde eingearbeitet“.

KiRa hat vor dem Hintergrund des Lebensmittelrechts, des IFS, der EN ISO 22000 und der EU-Verordnung 178/2002 zur Lebensmittelsicherheit eine in das Warenwirtschaftssystem FoodOffice integrierte Auszeichnung entwickelt. Dabei verschmelzen Auszeichnung und Kommissionierung zu einem Arbeitsprozess. An mobilen oder stationären PCs können die Aufträge der Warenwirtschaft aufgerufen und gleichzeitig direkt mit dem Preisauszeichner kommuniziert werden. Ausgezeichnete Mengen und Stückzahlen werden online auf dem jeweiligen Auftrag in der Warenwirtschaft als Liefermenge und -stückzahl gespeichert. Ein permanen-

ter Soll-/Ist-Mengenabgleich sorgt bei den Mitarbeiterin für Übersicht; „der automatische Prozess hat uns die Arbeit erheblich erleichtert“, lobt Sandra Häusler.

Integriert in das Programm ist außerdem die mobile Tablet-Lösung FS Mobile Production, die eine lückenlose Chargenrückverfolgung sowie eine definierte, rezepturbezogene Produktionsplanung ermöglicht, die sich mobil Schritt für Schritt abarbeiten lässt.

Updates kein Problem

Kleinere Software-Updates erledigt man bei Bock während des laufenden Betriebs oder der Mittagspause, größere Veränderungen, bei denen die Server heruntergefahren werden müssen, gehen über Nacht oder am Wochenende vonstatten. In der Metzgerei arbeitet das KiRa-System mit Auszeichnungsgeräten von Bizerba – eine Kombination die gut einwandfrei funktioniert. Dennoch hält sich das Unternehmen eine klei-

ne Reserve an PCs und Auszeichnern, „denn im aktuellen Wettbewerb kannst du es dir einfach nicht leisten, dass wegen eines solchen Problems der Betrieb stillsteht“, betont die Geschäftsführerin. Dass das nicht passiert, dafür sorgt auch der Kundendienst von KiRa, der im Fall einer Störung unverzüglich reagiert.

So können sich die Metzgermeister, -gesellen und Mitarbeiter bei der Metzgerei ganz und gar auf ihre Arbeit konzentrieren. Brühwürste, wie Bierschinken, Saiten- oder Fleischwurst gehören dabei ebenso zu ihren Produkten wie Salamis, Mett-, Kochwürste oder Schwarzwurst. Die hergestellten Produkte von Bock werden aber nicht nur an Großkunden geliefert, sondern können auch direkt von



Verbrauchern im 2008 neu eröffneten Ladengeschäft in Markgröningen eingekauft werden. Eine enorme Aufgabenvielfalt, die ein Warenwirtschaftssystem in einem solchen Betrieb bewältigen muss. Für Sandra Häußler schafft das FoodOffice diesen Spagat mit Bravour: „Wir sind superzufrieden und ich kann das System anderen Unternehmen nur empfehlen.“ **chb**

www.franz-bock.de,
www.kiratik.de

Fotos: Metzgerei Franz Bock, KiRa Informatik

www.ehlert-gmbh.de

Ehlert MIT SYSTEM
ZUM GENUSS

ENGPASSENTFERNER

EHLERT → Ein Partner. Alle Bedarfsartikel.
Für Ihre Produktion.