

Perfekte Warenwirtschaft und Logistik für frische Fische

PROPLAN® und PROSTORE® im Einsatz bei „Deutsche See“

Frisch ist das Synonym für Fisch. Schnell muss es gehen bei der Produktion und Vermarktung von Fisch, Meeresfrüchten und frischen Produkten auf dieser Basis. Deutschlands Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte, die „Deutsche See“ GmbH & Co.KG in Bremerhaven, vertraut deshalb bei der Steuerung von Vertrieb, Einkauf, Produktion und Logistik auf die Lösungen ProPlan® und ProStore® des Paderborner Softwareunternehmens TEAM GmbH.



Sprechen Sie uns an, wenn Sie an weitergehenden Informationen interessiert sind. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen.

TEAM

Partner für Technologie und angewandte Methoden der Informationsverarbeitung GmbH

Hermann-Löns-Straße 88
33104 Paderborn
Fon: 052 54 / 80 08 - 0
Fax: 052 54 / 80 08 - 19
eMail: team@team-pb.de
www.team-pb.de



Ein Mitglied der
Materna - Gruppe

Seit November 1998 besteht die Bremerhavener Fischmanufaktur „Deutsche See“ in ihrer heutigen Form: Damals kauften die drei Investoren Dr. Peter W. Dill, Dr. Andreas Jacobs und Egbert Miebach das Unternehmen aus der Nordsee-Gruppe heraus. Erfolgsgrundlage ist und bleibt das Sortiment: Hier zählt „Deutsche See“ zu den innovativsten der Branche. Etwa fünf Prozent des Sortiments sind Neueinführungen, nicht älter als ein Jahr. Frischfisch, Fein- und Edelfisch, Räucherfisch sowie Feinkost und Tiefkühlkost bilden das Kernsortiment. Marinaden und Konserven sind Handelsware. Konsequente Markenbildung prägt das Marketingkonzept. Besonders stark hat man die Produkte rund um die verzehrfertige Feinkost ausgebaut. Das zahlt sich aus. „Man nimmt uns heute einfach besser wahr“, schätzt Dr. Peter Dill die Situation ein.

Mit Blick auf das Jahr 2000 hatten die Vorbesitzer bereits notwendige Modernisierungen der informationstechnischen Infrastruktur eingeleitet. Deren rechtzeitige Realisierung scheiterte jedoch buchstäblich an den kleinen Teufeln, die bekanntermaßen im Detail stecken. Frischfisch ist nun mal ein Naturprodukt, und dafür gibt es keine genormten Maße. Jedes Stück hat ein anderes Gewicht (Multiple Transaction Quantities, MTO) und das konnte das System, für welches man sich zuerst entschieden hatte, nicht abbilden. Ähnliche Betriebe hatten jedoch mit der gleichartigen



Aufgabenstellung keinerlei Probleme. Über diesen Weg fand man Kontakt zur TEAM GmbH und schob das EDV-Projekt im Juni 2000 neu an.

Den Aufbau eines integrierten Warenwirtschaftssystems erklärte man bei „Deutsche See“ alsbald zur Chefsache. „Die Warenwirtschaft sehen wir als einen der wesentlichen Kernprozesse an“, unterstreicht Dr. Peter Dill. „Sie trägt dazu bei, unser Unternehmen erfolgreich auf die Zukunft auszurichten.“

deutsche see
Fischmanufaktur



Eingesetzte Software

ProPlan® – Komponenten

- Vertrieb
- Einkauf
- Materialdisposition
- Rezepturverwaltung / Prozessvorschriften
- Produktionsplanung
- Produktionssteuerung
- Betriebsdatenerfassung
- Work-Flow
- Informationssystem
- Anbindung an SAP/R3 (FI/CO)

ProStore® – Komponenten

- Wareneingang
- Einlagerung
- Umlagerung
- Lagerverwaltung
- Produktionsversorgung
- Produktionsentsorgung
- Kommissionierung
- Versandabwicklung
- Inventur
- Bestandsführung
- Informationssystem
- Staplerleitsystem und beleglose Kommissionierung auf Funk-Basis
- Waagenanbindung

Eingesetzte Hardware

Die Tools

- 2 x IBM RS6000 H80 (HACMP-Cluster)
- AIX
- Oracle-Datenbank
- Oracle-Forms
- Oracle-Reports
- Oracle-Discoverer
- Psion Teklogix-Funksystem
- 170 user

Perfekte Warenwirtschaft und Logistik für frische Fische

PROPLAN® und PROSTORE® im Einsatz bei „Deutsche See“

SUCCESS-STORY



Die spezielle Vertriebsstruktur bestimmt in wesentlichen Zügen die Anforderungen an die EDV-gestützte Warenwirtschaft und Logistik. „Kunden“ der Bremerhavener Fischmanufaktur sind im Wesentlichen deren 26 Niederlassungen im Bundesgebiet. Diese bedienen als Marktführer den Einzelhandel (u.a. die Nordsee-Filialkette), die Gastronomie, Großverbraucher und Gemeinschaftsverpfleger. Der eigene Fuhrpark beliefert täglich von Montag bis Samstag, in Ausnahmefällen am Freitag, die Niederlassungen, die ihren Bedarf der Zentrale melden. Dabei ist Tempo angesagt.

Von dem neuen IT-System verlangte man effiziente Unterstützung der gesamten Warenwirtschaft verbunden mit einer integrierten Produktionsplanung sowie der Steuerung der internen und externen Logistik. „Intern“ geht es dabei einerseits um die Versorgung der Produktion mit Rohware, andererseits um die vertriebsmäßige Betreuung der Niederlassungen sowie die komplette Versandabwicklung. „Extern“ ist die Kommunikation zu den Lieferanten mittels weitgehend automatisierter Einkaufsvorgänge zu sehen. Für den Bereich Warenwirtschaft erfüllt die TEAM-Standardsoftware ProPlan® diese Anforderungen. Die logistischen Aufgaben hält ProStore® unter Kontrolle.

Idealerweise läuft eine Bestellung seitens der Niederlassung so ab: In der Mittagszeit zwischen 13.00 und 14.00 Uhr kennt man

den Tagesverkauf. Der Bedarf für die Hauptbestellung wird ermittelt und online der Zentrale zugestellt. Spätestens in den frühen Abendstunden liegen die Informationen für die Hauptbestellungen komplett vor. Die Planung kann beginnen. In den nächsten Stunden trudeln noch Nachbestellungen ein. Deadline ist hierfür 11.00

Uhr vormittags. Was bis dahin nachbestellt worden ist kann in aller Regel am gleichen Tag noch ausgeliefert werden. Bestellte Ware aus Eigenfertigung wird am Auslieferungstag produziert.

Die Bestelldaten kommen bei ProPlan® an, wo sie zu Kundenaufträgen zusammen-

gestellt werden. Der nächste Schritt ist die dispositive Prüfung. Vorhandene Ware wird automatisch in Versandaufträge umgewandelt. Nicht vorhandene Ware sammelt man im „Make-or-Buy-Pool“. Hier wird geprüft, ob die bestellte Ware produziert werden kann, ob die dafür notwendigen Rohstoffe vorhanden und die erforderlichen Produktionskapazitäten verfügbar sind. Wenn ja, dann erhält die Produktion den entsprechenden Auftrag. Falls ein Warenposten tatsächlich mal nicht geliefert werden kann, fragt man bei der Niederlassung um Terminverschiebung an. Tiefkühlkost, sowie Marinaden und Konserven sind die einzigen Warengruppen mit längerer Dispositionszeit, sie beträgt etwa eine Woche.

Die Make-or-Buy-Entscheidung bei ProPlan® setzt voraus, dass das System alle Rezepturen verwaltet. IT-Leiter Erik Schmeling erklärt das so: „Die Warenbestellungen durch unsere Niederlassungen ergeben den Bedarf an Fertigware. Mittels Rezepturauflösung ermitteln wir die benötigten Mengen der einzelnen Komponenten. Das Zusammenspiel von Rezepturen, Verbrauchsmeldungen und Produktionsfertigmeldungen ergibt ein wirkungsvolles Instrument zur Steuerung der Produktion und Kontrolle der Rohstoffausbeute.“ ProPlan® bietet auch Entscheidungsmöglichkeiten an, was mit einer Rohware geschehen soll. Da gibt es Unterschiede. Ein Fischfilet beispielsweise kann sowohl als solches weiterverkauft werden oder auch als Komponente in ein anderes Fertigprodukt einfließen.

ProStore® regelt alles, was mit Zu- und Abgängen aus den einzelnen Lagern, der

Kommissionierung, dem Versand und der Bestandsführung zu tun hat. Im Tiefkühlbereich setzt man die Scannertechnologie ein. Dazu sind die Paletten mit dem EAN-128-Etikett gekennzeichnet. Die Lagermitarbeiter fordern über ihre online Funk-Scanner (mobile Geräte oder stationär am Gabelstapler angebracht) eine Palette an. Diese Anforderung löst die Funksteuerung des Kommissioniergerätes im Tiefkühlbereich aus und sorgt für die Bereitstellung der Palette in der Versandhalle. Auftragsbezogen werden die Picklisten auf die Scannerterminals übertragen. ProStore® verbucht die Versandaufträge als „Kommissionsware“ und entlastet den disponiblen Bestand. Die Lagermitarbeiter arbeiten ihre Aufträge positionswise ab und stellen sie in der Versandhalle zusammen. Die verladefähigen Paletten werden auftragsweise verpackt, ein Versandmitarbeiter gibt schließlich am Rechnerterminal die Vollzugsmeldung „Palette auf dem LKW“ und bucht dadurch den Kommissions-Warenbestand aus.

Im Feinkostbereich kommissioniert man noch ausschließlich nach Picklisten, die abgehakt und anschließend manuell am PC abgeglichen werden. Beim Frischfisch dominiert inzwischen das Etikett und damit das Scanning. Gerade hier muss die Ware eindeutig über das Etikett identifizierbar sein, denn seit April 2002 hat man die EU-Richtlinien für Verbraucherinformationen umgesetzt. Es muss sichergestellt werden, dass die Etikettinformationen (z. B. Handelsbezeichnung, lateinischer Name, Produktionsmethode, Fanggebiet) in den Niederlassungen ankommen und dort an die Endkunden weitergegeben werden.

Die Scannertechnologie soll nach und nach in allen Produktbereichen zum Einsatz kommen. Stefan Kaune, verantwortlich für die zentrale Warenwirtschaft, kann nach-

weisen, dass das Scanning die Lager- und Produktionsprozesse ganz entscheidend verbessert und spürbar zur Kostensenkung beigetragen hat. „Beim Einsatz von Standardsoftware wie ProPlan® und ProStore® werden ja permanent Arbeitsabläufe zwangsläufig unter die Lupe genommen. Man wird auf verbesserungswürdige Prozesse aufmerksam. Das kann dazu führen, dass zweckmäßigerweise an dieser Stelle die Produktionsabläufe und an anderer Stelle die Software anzupassen sind. Diese Flexibilität setzt man bei einer modernen Software voraus, man muss aber auch bereit sein, eingefahrene betriebliche Abläufe kritisch zu hinterleuchten.“

Bei „Deutsche See“ zeichnen sich große Veränderungen ab: In den nächsten Jahren werden auf einem neuen Betriebsgelände in der Nachbarschaft alle Produktions- und Lagerbereiche völlig neu aufgebaut. Dr. Peter Dill und seine Mitarbeiter sehen darin eine große Chance, die Neubauten „ablaufgerecht“ zu gestalten: „Wir haben ja alle Möglichkeiten in der Hand, die neuen Produktionsstätten so zu konzipieren, dass alles optimal ineinander und zueinander passt. Dazu gehört auch, ProStore® und ProPlan® so in die Betriebsbereiche zu integrieren, dass die Prozesse mit dem System bestmöglich harmonisieren.“

Dr. Peter Dill sieht ganz pragmatisch „das logistische Systemgeschäft“ als ausschlaggebend für den Erfolg der Fischmanufaktur. Und das setzt voraus, dass man sich einer richtig vernetzten Informationstechnik richtig bedient. „Dann wird vielleicht auch bald mein Traum wahr, dass wir den Fisch, der noch auf dem Kutter ist, direkt für die Edeka, die Nordsee und das Hotel Adlon disponieren können.“



SUCCESS-STORY