

# EDV

## TV Tipp

**Der Trend-Check: Das beste Street Food der Welt**  
**Doku-Reihe** | Ob Tom-Kha-Gai-Suppe oder Bacon Bagels in Regenbogenfarben: Das Essen, das man in aller Welt auf der Straße bekommt, ist ideenreich und schmackhaft. Auf der Suche nach dem besten Street-food-Konzept bereisen die Reporter mehrere Länder: Wo gibt es das Beste?  
**Sonntag, 20. August**  
**20:15 Uhr, Kabel eins**

**Abenteuer Leben am Sonntag: Das beste Foodtruck Festival Deutschlands**

**Magazin** | Wer holt sich den Titel „Foodtruck King 2017“ beim Festival in Fürstentum? Mehr als 40 Trucks mit unterschiedlichen Konzepten sind vor Ort. Die fast 20 000 Besucher können also unzählige Gaumenfreuden ausprobieren. Mit dabei waren auch die TV-Köche Dirk Hoffmann und Martin Baudrexel.  
**Sonntag, 20. August**  
**22:20 Uhr, Kabel eins**

**Markt: Grillfleisch - Schummel beim Gewicht?**

**Magazin** | Im Sommer ist die Saison auf dem Höhepunkt. Das Grillfleisch-Angebot in Supermärkten und Discountern ist riesen-groß. Doch manchmal wundern sich Verbraucher: Wenn das Fleisch auf dem Grill auf einmal schrumpft. Experten kommt so was verdächtig vor. Wird da mit Wasser beim Gewicht geschummelt? Markt nimmt Stichproben unter die Lupe.  
**Montag, 21. August**  
**20:15 Uhr, NDR Fernsehen**

**Bratmaxe, Bruzzler & Co. Der Test mit Nelson Müller**  
**Doku** | Sternekoch Nelson Müller zeigt, worauf man bei Grillgut wie Würstchen und Steaks achten sollte. Wie steht es mit Sonderangeboten aus dem Discounter um die Qualität? Dienen würzige Marinaden nur zum Kaschieren mieser Qualität?  
**Dienstag, 22. August**  
**20:15 Uhr, ZDF**

**Dinge, die Sie über Burger King wissen müssen**  
**Reportage** | Die erste deutsche Filiale der Fast-food-Kette eröffnete 1976 in Berlin, mittlerweile kann man sich das Essen sogar nach Hause liefern lassen. Nach einer RTL-Reportage erschütterte 2014 ein Hygieneskandal das Unternehmen. Seitdem bemüht sich Burger King um ein gutes Image - mit Ideen und der Zahlung von Tariflöhnen.  
**Mittwoch, 23. August**  
**20:15 Uhr, SAT.1**

## Frischware und Software

**Fleischverarbeitung im Zeitalter von Web 4.0 stellt neue Anforderungen. Zentral ist die Wahl der richtigen Software. Dieser afz-Beitrag gibt Entscheidungshilfen.**

FRITZ GEMPEL

Wir sprechen vom Warenwirtschaftssystem, wenn wir die Software in einem Fleisch verarbeitenden Unternehmen meinen. Der Fachbegriff heißt ERP-Programm (ERP = Enterprise Resource Planning). Die Warenwirtschaft ist nach wie vor der Kern. Es geht darum, dass alle Vorgänge von der Schlachtung bis zur Filialabrechnung transparent sind. Die Fleischbranche hat, von Chargenrückverfolgbarkeit bis zu den Vorschriften, was wie auf einem Etikett stehen muss, viele Anforderungen. Entsprechend sind Softwarelösungen von Branchenexperten häufig im Einsatz und erhalten auch hinsichtlich der Kundenzufriedenheit generell bessere Noten. So bestätigt die aktuelle Studie der Trovarit AG über Kundenzufriedenheit mit ERP-Lösung: „Wie in den Vorjahren schneiden schlanke Lösungen, ausgesprochene Branchenlösungen und/oder Lösungen kleinerer Anbieter mit verhältnismäßig kleinem Kundenstamm am besten ab.“ Diese Zufriedenheit von bestehenden Anwendern ist auch die zentrale Entscheidungshilfe bei der Auswahl der passenden Unternehmenssoftware.

Das Risiko einer Fehlentscheidung ist bei der Auswahl der Unternehmenssoftware aus zwei Gründen größer als bei Maschinen und Anlagen. Zum einen: Wer etwa mit einem Kutter oder einer Füllmaschine unzufrieden ist, kann sie einfach isoliert austauschen; eine Unternehmenssoftware greift aber in alle Unternehmensbereiche ein. Zum anderen: Bei der Softwareauswahl können die Inhaber und Geschäftsführer das Preis-Leistungsverhältnis weniger gut einschätzen als bei Investitionen in Produktion und Vertrieb.

### Aufgaben-Checkliste

Drei Fragen helfen, die richtige Entscheidung zu treffen: 1. Welche Unternehmensbereiche sollen kontrolliert, gesteuert und vernetzt arbeiten? 2. Welche Kriterien, die in der Summe Anwenderzufriedenheit bewirken, sind wie wichtig? 3. Welche Anwender, die hinsichtlich ihrer Unternehmensstruktur ähnlich sind, arbeiten schon mit dieser Software?

Für jeden Bereich des Unternehmens ergeben sich bei der Auswahl der Programme konkrete Bedarfe: In der Schlachtung kann es etwa darum gehen, dass Schlachtgewichte und Klassifizierungsdaten automatisch importiert werden. Oder dass



Ohne die passende Software geht heutzutage nichts mehr in einem fleischverarbeitenden Betrieb. Foto: Pixabay

### Kundenzufriedenheit ist eine Frage der richtigen Auswahl

- Betriebssicherheit: läuft seit Jahren ohne Pannen
- Einfachheit: wechselnde Mitarbeiter können damit arbeiten
- Schulung für Mitarbeiter: wird von allen verstanden
- Anpassbarkeit an veränderte Produktion / neue Vertriebswege
- Schnittstellen im Betrieb und zu Kunden / Lieferanten
- Nützlichkeit von Formularen und Auswertungen
- Zeitgewinn durch Softwareeinsatz
- Support / Telefonhotline / Pannenservice
- Preis-/Leistungsverhältnis muss stimmen

die vorhandene Wiegetechnik und die in der Klassifizierung eingesetzten Geräte in das System eingebunden sind. Im Einkauf heißen die wichtigen Stichworte beispielsweise Leergut, Chargenrückverfolgung oder Auswertung der Konditionen von verschiedenen Lieferanten.

Der Vorteil von Branchenlösungen wird besonders bei der Qualitätssicherung deutlich: Wenn der Softwarepartner etwa schon einmal die notwendigen Prüfungen nach IFS hinterlegt hat und mit dem Einpflegen von betrieblichen QM-Systemen Erfahrung hat, wird das

Qualitätsmanagement zeit- und kostensparend.

Wie wichtig ein flexibles Softwaremodul Zerlegung ist, zeigen die Entwicklungen zu einer neuen, noch feineren Schnittführung – vor allem bei Rindfleisch – mit vielen neuen Cuts. Dass eine Vernetzung der einzelnen Betriebsbereiche über eine Unternehmenssoftware sinnvoll ist, zeigen in der Zerlegung viele fachlich-praktische Beobachtungen; etwa dass saisonal bestimmte Teilstücke im Preis steigen und somit im Sommer Spareribs teurer sind als Koteletts. In der Her-

stellung von Wurst und Schinken hat die Software beispielsweise diese zwei Aufgaben: Erstens zu rechnen, was angesichts der sich verändernden Einkaufspreise wie zu welchen Produkten am besten verarbeitet werden kann. Zweitens mit der Ist-Chargenerfassung die Voraussetzung zu deren Rückverfolgung zu geben.

Ähnlich wie bei der Qualitätssicherung geht es auch bei allen Fragen der Rückverfolgung ebenfalls nicht nur um die kostensparende Erfüllung gesetzlicher Vorschriften oder Lieferantenvorgaben, sondern immer mehr auch darum, mit einer Übererfüllung dieser Vorgaben einen Vorsprung im Wettbewerb zu erreichen.

Neben diesen Fragen, die nahe an der fachlich-praktischen Praxis eines fleischverarbeitenden Unternehmens liegen, stellen sich Fragen hinsichtlich der betriebswirtschaftlichen Führung: Welcher Kunde ist wie profitabel? Oder, wenn die wichtigsten „Kunden“ die eigenen Filialen sind: Mit welchen Filialkennzahlen will ich führen und bekomme ich diese Kennzahlen am besten monatlich in grafisch aufbereiteter Form für die Filial-Information. Für produzierende Unternehmen, die vor allem an den Handel verkaufen, ist „Traceability“ wichtig, also die Möglichkeit des elektronischen Datentransfers im richtigen Format zu Lieferanten, Kunden sowie Kunden der Kunden.

### Wichtige Schnittstellen

Abgerundet wird das Anforderungsprofil bei der Software-Auswahl von Fragen der Finanzen und des Marketings: Wo die Buchführung in digitaler Form zum Steuerberater geht, ist etwa eine Funktion für digitale Belege wichtig. Und wenn Kundenbindung und Neukundengewinnung systematisch vorgenommen werden, sind Datenbank-Auswertungen über Konditionen, Kundenhistorie und Reklamationen wesentlich. Customer-Relation-Management-Programme werden hierfür benötigt.

Da die wenigsten Käufer einer Software diese selbst fachlich beurteilen können, ist das Wissen um die Zufriedenheit bestehender Anwender unentbehrlich. Der Blick in die Referenzliste des Softwareanbieters gibt erste Antworten, genauso wie allgemeine Bewertungen der Software. Nach der Auswahl der Referenzkunden, die dem eigenen Betrieb in Größe und Struktur ähnlich sind, sollten diese persönlich vor Ort befragt werden. Wichtige Kriterien bei dieser Befragung stehen im Kastentext zu diesem Beitrag. | afz 33/2017