



Rationelle Veredelung von Gebäck im Durchlaufverfahren. Rechts: Station für die Datenerfassung im Produktionsbereich.

Tradition trifft Moderne

Lebkuchenspezialist setzt auf integriertes ERP-Konzept

Unweit von Bielefeld werden von der Heinrich Schulze Ladencafé GmbH im ostwestfälischen Borgholzhausen Lebkuchen produziert. „Seit 1830 bewahren wir uns die Tradition der Handwerkskunst und dürfen dennoch unsere Augen vor der Moderne und der damit einhergehenden Automatisierung nicht verschließen“, sagt Arne Knaust, der das Unternehmen in sechster Generation führt. Das betrifft unter anderem den IT-Bereich.

So entschloss sich der Lebkuchenhersteller 2018, auf die Suche nach einem für seine Prozesse geeigneten ERP-System zu gehen. Vor allem die automatisierte Rückverfolgbarkeit sowie das Qualitätsmanagement wurden bis dato durch eine aufwändige Papierlösung realisiert. Das galt es zu verbessern. Auf der Messe BioFach wurde die Geschäftsleitung von Schulze auf RBK aufmerksam, einen erfahrenen Softwareanbieter, der Unternehmen unter anderem dabei unterstützt, die strengen Anforderungen hinsichtlich Lebensmittelsicherheit zu erfüllen.

„Spezialisierte Software und die dazu passende Hardware spielen in der gesamten Lebensmittelkette eine entscheidende Rolle, denn sie unterstützen die Qualitätssicherung und die Prozessstabilität“, weiß Arne Knaust.

„Uns war es auch wichtig, dass die Software vom Einkaufs- und Büroumfeld über das Personal und die Produktion bis hin zum Versand benutzerfreundlich ist, damit unsere Mitarbeiter einfach und schnell damit umgehen können und transparenten Einblick in alle Vorgänge erhalten. So können sie zeitnah Anpassungen vornehmen und fundierte Entscheidungen treffen“, ergänzt er. Anhand dieser Kriterien hat sich Schulze für die ERP-Software Fobis von RBK entschieden und 2019 mit der Implementierung des Systems begonnen. „Uns hat die Flexibilität der Software besonders überzeugt. Dazu kommen die Vorzüge der exzellenten Rückverfolgbarkeit“, so Knaust. Jetzt ist jedes einzelne individuelle Lebkuchenherz mit allen Ingredienzien erfasst.

Bei Schulze wird der Lebkuchen noch ganz traditionell hergestellt. Die Teige bestehen im Grunde aus Mehl und Zuckersirup. Der Zucker wird selbst gekocht. Sie ruhen mindestens zwei bis drei Tage, damit sie eine möglichst gleichmäßige Säureverteilung erhalten und nachher im Backprozess optimal aufgehen. Wenn die Grundteige ganz klassisch hergestellt wurden, werden diese nochmals angeknetet. Jetzt erst kommen die Backtriebmittel hinzu und gegebenenfalls noch weitere Zutaten zur Veredelung oder Verfeinerung. Alle Zutaten werden im ERP-System erfasst.



Manuelle Beschriftung von Lebkuchenherzen, die vorwiegend auf Volksfesten verkauft werden.

„Bei uns ist es so, dass die Rezepturen standardmäßig vorgegeben sind, in der Praxis aber immer wieder abweichen. Das liegt einfach daran, dass der Lebkuchen häufig unterschiedlich gehandhabt werden muss. Mal braucht er drei Kilogramm mehr Mehl, mal braucht er zwei Liter mehr Wasser, je nachdem was gerade für Bedingungen außerhalb der Produktion vorherrschen. Wenn draußen 35 Grad sind und eine hohe Luftfeuchtigkeit, dann verhält sich der Lebkuchen ganz anders als beim Backen bei minus zehn Grad und staubtrockener Luft im Winter“, gibt Knaust einen Einblick in die traditionelle Arbeit bei Schulze. „Diese Handwerkskunst müssen unsere Bäcker wirklich beherrschen“, betont der Geschäftsführer.

Der anschließende Backprozess erfolgt dann relativ industriell. Anschließend werden die Lebkuchenprodukte verpackt. Die Fertigware wird direkt versandfertig gemacht mit der entsprechenden Nummer der Versandeinheit (NVE), die von der ERP-Software erstellt und zugewiesen wird.

Der gesamte Versand läuft auch über Fobis. Wenn keine gesamte Palette erforderlich ist, sondern nur einzelne Kartons, wird dies über separate Kommissionieraufträge gelöst. Ein Mitarbeiter pickt die Ware, scannt das Etikett per Handscanner und hinterlegt die Produkte dadurch automatisch auf dem Kommissionierschein. Mithilfe der ERP-Software sind alle Produkte vom Wareneingang über die Produktion und das Lager bis zum Warenausgang komplett und transparent rückverfolgbar. Wenn der Lieferschein erstellt wurde und die Ware den Betrieb verlassen hat, wird der Verkaufsauftrag

entsprechend abgeschlossen. Die Anlieferung übernehmen Speditionen. Schulze betreibt keinen eigenen Fuhrpark. Auch die Lagerkapazitäten sind auf ein Minimum beschränkt, denn es wird zu einem überwiegenden Teil just-in-time produziert.

Eine Besonderheit bei Schulze ist die Tatsache, dass es keine eigentliche Produktionsplanung im herkömmlichen Sinne gibt, die tagesaktuell oder monatlich aufgebaut ist. Der Lebkuchenspezialist stellt eine Jahresplanung auf, die den Schwerpunkt der Saisonware berücksichtigt. Dabei liegt der Fokus natürlich auf der Weihnachtszeit. Lebkuchen war im Ursprung ein Ganzjahresgebäck. Das gibt es bei Schulze auch noch bei einigen wenigen Produkten, die ganzjährig produziert werden, wie die "Braune Moppe" oder das ganz simple "Steinpflaster". De facto erwirtschaftet das Unternehmen 80 Prozent des Jahresumsatzes in den letzten drei bis vier Monaten, also von September bis Dezember.

In der Praxis bedeutet dies, dass in der Hochsaison die Produktionsplanung im Prinzip schon tagesgenau läuft, aber der Rahmenplan für ein ganzes Jahr erstellt wird. Im Frühjahr wird das sogenannte "Vorfahren" gestartet. Dann werden in der Produktion Rohlinge erzeugt, die für die Garnierung und Veredelung von Lebkuchenherzen verwendet werden, die Schausteller klassischerweise auf Volksfesten anbieten.

Wenn der Lieferschein erstellt ist, geht dieser an die Verwaltung. Dort wird dann der Verkaufsauftrag abgeschlossen und die Fakturierung ausgelöst. Rechnungen werden erstellt

und versandt. In den seltensten Fällen erfolgt der Rechnungsversand postalisch. Meistens werden die Rechnungen per Mail an die hinterlegten Adressen versandt. Das gesamte Rechnungswesen mit der Buchhaltung ist an die Datev ausgelagert. Es gibt aber eine entsprechende Schnittstelle zur Warenwirtschaft und zum ERP-System, um einen lückenlosen Datenfluss ohne Redundanz zu gewährleisten.

Die Einführung der neuen ERP-Lösung Fobis ist für die Heinrich Schulze Ladencafé GmbH eine konsequente Investition in die Zukunft: „Ich denke, dass jede Einführung einer neuen Softwarelösung in dieser Dimension gewisse Reibungsverluste mit sich bringt. In diesem Fall ist es gut, einen branchenerfahrenen IT-Partner an der Seite zu haben, wie es mit RBK der Fall ist“, konstatiert Arne Knaust. Von signifikanter Bedeutung ist für sein Unternehmen, dass mit dem System eine transparente Rückverfolgbarkeit sowie eine rationelle und konsistente Datenerfassung ermöglicht werden. Die Datenaufnahme erfolgt direkt am Ort ihrer Entstehung, um Doppel- und Fehleingaben oder Datenverluste zu vermeiden. Die Sicherheit und Schnelligkeit der Prozesse werden dadurch erhöht, dass die unterschiedlichen Gewichts-, Zähl- und Verpackungseinheiten online und real-time in einem Arbeitsgang übernommen und weiterverarbeitet werden. Mittelfristig geht man bei Schulze davon aus, dass das durchgängig integrierte ERP-Konzept in allen Abläufen und logistischen Prozessen zu einer erheblichen Steigerung des Automatisierungsgrades und damit zu deutlicher Rationalisierung und Fehlerreduzierung führt. **St. ■**

www.schulze-ladencafe.de

www.rbk-group.de



Arne Knaust, Geschäftsführer der Heinrich Schulze Ladencafé GmbH in Borgholzhausen:
„Uns hat die Flexibilität der Software besonders überzeugt. Dazu kommen die Vorzüge der exzellenten Rückverfolgbarkeit.“