

Frischer Fisch

Laschinger setzt auf integrierte, branchenspezifische ERP-Software

Die Marktposition von Unternehmen der Lebensmittelindustrie und insbesondere der Frischeunternehmen steht und fällt mit einer zukunftsorientierten Unternehmensführung und der schnellen Reaktion auf sich ständig verändernde Marktsituationen. Durch den Einsatz der integrierten branchenspezifischen IT-Lösung modus foodvision konnte der Lachsproduzent Laschinger umfassende Rationalisierungsmaßnahmen durchführen. Langfristig will er entscheidende Wettbewerbsvorteile erzielen und seine Marktanteile ausbauen.

Die Laschinger Aqua Group hat in ihrer 22-jährigen Firmengeschichte erfolgreich bewiesen, dass man Bodenständigkeit und zukunftsweisende Spitzentechnologie ausgezeichnet verbinden kann – und das an einem Standort, wo kaum jemand einen der größten Lachsproduzenten Europas vermutet. Die Zentrale des mittelständischen Fischverarbeiters liegt mitten im Bayerischen Wald in Bischofsmais. Weitere Standorte unterhält das Unternehmen im niederbayerischen Plattling (Logistikcenter) und, mit der Tochterfirma Laurin Seafood Sp. z o. o., in Lebork/Polen. Im Mai dieses Jahres schloss sich die Laschinger Aqua Group mit einer weiteren führenden Lachsräucherei zusammen, der Morpol S.A. mit Sitz im polnischen Ustzka. Beide Unternehmen erwirtschafteten im Jahr 2006 einen Umsatz von rund 300 Mio. Euro. Insgesamt arbeiten rund 2500 Mitarbeiter für die Gruppe. In den Produktionsstätten werden ca. 50 000 t Lachs

pro Jahr verarbeitet. Mit dem Zusammenschluss wollen sich die beiden Lachsspezialisten im europäischen und globalen Wettbewerb neu positionieren und ihre Marktanteile offensiv ausbauen.

Steigerung der IT-Effizienz

Aufgrund des Wettbewerbsdrucks und zur Steigerung der Produktivität entscheiden sich immer mehr Unternehmen der Fisch verarbeitenden Industrie für eine integrierte, branchenspezifische ERP-Lösung, die exakt auf die betriebstypischen Anforderungen fokussiert ist. Mit modus foodvision hat sich Laschinger für eine Unternehmensführungssoftware entschieden, die die Prozesse der gesamten Foodbranche standardisiert abbilden kann und mit den Abläufen bestens vertraut ist. Das breite Leistungsspektrum der implementierten Softwarelösung umfasst:

- Qualitätssicherung
- IFS-Unterstützung; ebenso BRC (British Retail Certified)
- Optimierte Ausbeutekontrolle
- Vielfältige Kontroll- und Auswertungsmöglichkeiten
- Beseitigung von Insellösungen – hoher Integrationsgrad
- Steuerung von Produktion, Lager und Absatz
- Managementinformationssystem (MIS)
- Rückverfolgbarkeit und Produktsicherheit

Alle betrieblichen Abläufe und Prozesse an jedem Arbeitsplatz vom Wareneingang über die Chargierung und Kommissionierung bis zum Warenausgang werden optimiert. Durch die Realisierung einer lückenlosen Materialwirtschaft und Produktionsablaufkontrolle ist die Voraussetzung für eine erfolgreiche IFS-Zertifizierung gegeben. Eine kompetente Beratung und Betreuung durch die Spezialisten von Modus Consult vom Erstkontakt über die Implementierung bis hin zur Systembetreuung rundet das Leistungsspektrum ab.

Besondere Bedeutung kommt in diesem Bereich der Rückverfolgung zu. Die gesetzlichen Vorschriften, die branchenüblichen Standards und die Eigenverpflichtung eines zertifizierten Lebensmittelunternehmens erfordern von Laschinger ein transparentes Konzept zur Rückverfolgung und zum Herkunftsnachweis. Dazu werden in der Verpackung die Chargen im Wareneingang erfasst. Die Verpackung geht ins Verpackungslager, während der angelieferte Rohfisch zunächst ins Rohfischlager geht und in das System eingebucht wird. Danach wird er wieder aus dem Rohfischlager ausgebucht und als sogenannter Produktionsfisch nach dem Räuchern eingebucht. Dabei wird der Gewichtsverlust durch das Räuchern bereits berücksichtigt. Die Chargennummer des Fisches ist gleichzeitig die Nummer des Lkw, die ab Jahresbeginn durchgezählt werden. Die Chargennummer wird nach Herstellungsort und Lkw-Nummer individuell aufgebaut. So erfolgt ein lückenloser Nachweis in der Herstellungskette, und Laschinger realisiert eine Risikominimierung durch den Nachweis, welche Chargen an welche Kunden gingen. Dabei hilft das integrierte ERP-System. Laschinger ist heute in der Lage, innerhalb kürzester Zeit eine komplette Chargenrückverfolgung durchzuführen. Dazu Geschäftsführer Holger Hain: „Mit unserem durchgängigen Konzept zur Rückverfolgung, basierend auf modus foodvision, geben wir unseren Kunden die Sicherheit, die man bei Frischware einfach gewährleisten muss. Das schafft eine große Vertrauensbasis und erhöht die Kundenbindung erheblich.“



Am Ende der Produktion: Vakuumverpackte Lachsplatten verlassen das Band

Projektbesonderheiten

Die im Spätsommer 2004 gegründete hundertprozentige Tochterfirma Laurin Seafood Sp.z.o.o. zählt heute zu den modernsten Räuchereien Europas. Mit den dort ca. 400 Beschäftigten werden rund 7000 t Fertigware pro Jahr veredelt. Modus Consult setzte die Vorgaben von Laschinger detailgetreu um und errichtete spiegelbildlich die identische IT-Infrastruktur auf Basis von Microsoft Dynamics NAV wie in Bischofsmais. Eine weitere Besonderheit ist sicherlich die Tatsache, dass Laschinger mit der S-Square GmbH über ein unternehmenseigenes Rechenzentrum verfügt. Die Mitarbeiter bei S-Square sind nicht nur im Projektteam gemeinsam mit Modus Consult für die unternehmenseigene IT zuständig, sondern bieten branchenübergreifend ein IT-Outsourcing und die Übernahme der gesamten IT-Administration für die Kundenunternehmen an. Das ist zweifellos außergewöhnlich für ein Unternehmen der Lebensmittelbranche – aber die Laschinger Aqua Group ist für außergewöhnliche Ideen und enorme Innovationskraft bekannt.

So hat das Unternehmen auch jetzt wieder eine neue außergewöhnliche Idee aufgegrif-

fen: Um effizient Endprodukte zum Zwecke einer höheren Wertschöpfung herzustellen und neue Märkte zu entwickeln, wird nun aus den Häuten, die im Produktionsprozess der Fischfabrik anfallen, Lachsleder für Handtaschen, Gürtel und viele andere Produkte hergestellt – eine Idee, die bereits ein verbreitetes Interesse unter Leder verarbeitenden Unternehmen auf der ganzen Welt hervorgerufen hat.

Perspektiven

Durch den Einsatz der integrierten branchenspezifischen IT-Lösung modus foodvision konnten bei Laschinger zwar bereits umfassende Rationalisierungen erreicht werden – kein Grund jedoch für den Lachsproduzenten sich zufrieden zurück zu lehnen. Auch zukünftig soll eine ständige Prozessoptimierung in den beiden Betrieben in Deutschland und Polen durchgesetzt werden. Die Anzahl der I-Punkte entlang der Wertschöpfungskette soll sukzessive erhöht, um ein noch transparenteres Qualitätsmanagement durchsetzen zu können. Gleichzeitig verfolgt man in Bischofsmais das Ziel, das leistungsfähige Labor kom-



Nach dem Schneiden werden die einzelnen Scheiben per Hand auf so genannten Trays angerichtet

plett in den Informationsfluss zu integrieren. Das Werk in Polen hat bereits exakt die gleiche IT-Infrastruktur wie der Betrieb in Bischofsmais erhalten. Morpol soll als nächste Station des Gesamtprojektes in Angriff genommen werden.

www.dei.de

Online-Info

dei 456