

# HAUPTSACH', GUDD GESS

**Die Schwamm & Cie GmbH in Saarbrücken navigiert seit mehr als 20 Jahren mit winweb-food – und hat noch viel mit dem ERP-Warenwirtschaftssystem vor.**

Schwamm und Winweb verbindet eine lange Zeit der Zusammenarbeit: „Winweb-food ist so komplex im gesamten Betrieb eingeführt, da wäre ein Wechsel nur sehr schwer möglich“, sagt Kai Hirschmann, IT-Leiter bei der Schwamm & Cie GmbH in Saarbrücken. Und warum auch? „Die Fehlerquote liegt bei 0,001 Prozent“, sagt Hirschmann, der nicht nur auf die lange Kooperation mit Winweb zurückblickt, sondern an dieser Stelle auch einen Blick in die Zukunft wagt. Nachdem man bei Schwamm die 2000er-Umstellung des individuell programmierten Warenwirtschaftssystems gerade noch gestemmt bekommen hatte, beschloss man, sich für das neue Jahrtausend mit einem neuen System zukunftssicher aufzustellen. Denn es war kaum noch abzubilden, welche Preise mit welchen Kunden vereinbart worden waren, und eine Bestellhistorie gab es ebenfalls nirgendwo.

## „Geh zu den Rheinländern...“

Doch wohin? „Ein Anbieter auf dem Markt war nutzerunfreundlich, DOS-lastig und kompliziert“, erinnert sich Hirschmann. Bei Winweb hingegen

*Auch die Kassen im Werksverkauf sind an winweb-food angeschlossen.*



stimmte sogar das Bauchgefühl: „Geh zu den Rheinländern“, sagte der Seniorchef, „die sind sympathisch.“ Da passte es gut, dass winweb-food darüber hinaus benutzerfreundlich war und die gewünschten Auswertungen liefern konnte. Natürlich gab es auch Überlegungen, ob man mit Winweb in die noch relativ junge Windows-Welt eintauchen sollte. „Und letztendlich war es auch eine Preisentscheidung“, so Hirschmann. Gestartet wurde im Jahr 2000 mit der Evaluierung für das neue System. Begonnen wurde mit dem Warenausgang: „Das ist unser Hauptsteckenpferd, weil das Unternehmen warenausgangslastig ist“, so Hirschmann. Tourenlogistik und -erfassung standen im Vordergrund. Das MIS Periodenvergleich wurde daher schon 2001 von Schwamm mit ins Leben gerufen: „Das Management-Info-System als Auswertungstool gab es bereits, aber es war unser Wunsch und ein Novum schlechthin, frei definierbare Perioden zu vergleichen“, so Hirschmann. Das habe es zur damaligen Zeit noch nirgendwo gegeben. „Wir wollten ein Trendinstrument, um Daten verglei-

chen zu können und zu sehen, wie sich die einzelnen Kunden entwickeln.“ Dafür wurden sogar Daten aus dem alten System in winweb-food importiert.

## Früher Neuheit, heute Standard

Was früher eine Neuheit war, ist heute Standard: Zu jedem Kunden kann jederzeit beispielsweise die Bestellhistorie aufgerufen oder per Mausklick der gesamte Absatz ausgewertet werden. Die Kalkulation der Verkaufspreise unter Berücksichtigung aller Konditionen und nachgelagerten Kosten wie Jahresrückvergütungen findet ebenfalls im System statt. „Wir haben viele Abende telefoniert, um Wünsche und Ideen durchzusprechen“, erinnert sich auch Winweb-Geschäftsführer Willi von Berg an einen seiner ersten Kunden. „Und dabei hat Winweb immer gut zugehört, denn bei jedem Update kamen innovative Neuerungen; jedes Mal ging es in eine neue, gute Richtung“, ergänzt Hirschmann. Heutzutage wird als absolutes Muss für die Belieferung von Großkunden wie Rewe und Co. der Winweb-eigene EDI-Converter genutzt, um Kundenbestel-



Die kundenspezifische Preisauszeichnung wird durch die Daten aus winweb-food gesteuert.

lungen, Liefer- und Speditionsaufträge sowie die Rechnungen elektronisch zu übermitteln. „Kommissioniert wird weitestgehend per Scanner. Das verringert Fehler und gewährleistet eine schnellere Kommissionierung“, so Fabian Quant, zuständiger Consultant bei Winweb. Die Speditionsaufträge werden nach erfolgreicher Ladekontrolle in winweb-food über die EDI-IFTMIN-Schnittstelle an die Spedition übermittelt und die erforderlichen NVE-Etiketten direkt aus dem System heraus gedruckt.

### Schnell und flexibel

In einem zweiten Schritt wurde Mitte der 2000er-Jahre winweb-food auch im Wareneingang eingeführt. Hier werden die bestellten Mengen mit den gelieferten Ist-Mengen abgeglichen und gleichzeitig QS-Prüfpläne abgefragt. Die Eingangsrechnungen werden im System geprüft, dem jeweiligen Lieferanten zugeordnet und an die Finanzbuchhaltung übermittelt.

2013 wurde die Preisauszeichnung von Bizerba ans Winweb-System angebunden. Seitdem läuft die gesamte Produktion inklusive Zerlegung über winweb-food. Dazu gehören die Verwaltung der Zerlegelisten, die Ermittlung der Zerlegeausbeute durch Ist-Verwiegung, die Berechnung von Materialpreis und Herstellungskosten, die Ist-Rezeptur-

verwiegung über alle Produktionsstufen inklusive der QS-Prüfpläne sowie die Berechnung von Nährwerten, Allergenen und Zutaten. Chargenrückverfolgung und Fertigverpackungskontrolle runden das Spektrum ab. Dabei können alle Produktionserfassungen schnell und flexibel ausgewertet werden.

### Baustelle Dokumentenmanagement

Zurzeit wird das Dokumentenmanagementsystem eingeführt, in dem alle Dokumente gesammelt werden: Lieferanten-Zertifikate, Artikelpässe, Nachweise und Lieferscheine sollen demnächst au-

tomatisch über eine Barcode-Erkennung dem passenden Vorgang zugeordnet werden. „So ganz positiv sehen wir das aber noch nicht, denn so etwas können Systeme, die sich auf Dokumentenmanagement spezialisiert haben, besser“, sagt Hirschmann. Doch das Winweb-Modul sei im System integriert und keine weitere Schnittstelle notwendig. Zufrieden ist man dagegen mit dem Handling des Leerguts: „Wir haben versucht, dafür selbst ein Programm auf die Beine zu stellen, sind aber daran gescheitert“, gibt der IT-Leiter zu. Daher will man demnächst die Leergut-App von Winweb nutzen.

Auch ein Blick in die Zukunft wagt Hirschmann, denn das Unternehmen sei im Laufe der Jahre nach außen, zu Lieferanten und Kunden, durchlässiger geworden. „Wir müssen unsere Daten heute mehr mit anderen Unternehmen teilen, wodurch auch das Risiko steigt. Unsere größte Angst sind natürlich Angriffe von außen.“ Deshalb überlegt Schwamm, mehr und mehr Daten in die Cloud zu legen, um sich dadurch besser zu schützen. Hirschmann: „Mal sehen, wohin die Reise geht.“

Text und Bilder: Isabel Melahn



Der Warenausgang für Firmenkunden wird im Werksverkauf erfasst, wenn die Bestellungen direkt vor Ort abgeholt werden.

## Schwamm

seit 1920

1920 eröffnete Eugen Schwamm eine Metzgerei in Saarbrücken. Seine Söhne machten dann aus der „Rind-, Kalb- und Schweinemetzgerei en gros et en detail“ die Schwamm et Compagnie, kurz Schwamm & Cie. Nachdem zuerst die saarländischen Kaufhöfe beliefert wurden, folgte der Vertrieb in der gesamten Bundesrepublik. Dabei wurde Schwamm zu einem der wichtigsten Im-

porteur französischer Feinkost und führte auch Fleischspezialitäten aus Italien und Belgien ein. Seit Ende der 1990er-Jahre werden täglich auf 13.000 Quadratmetern bis zu 80 Tonnen Fleisch verarbeitet und veredelt sowie Wurstwaren, Schinken-, Koch- und Pökelspezialitäten hergestellt – auf dem neuesten Stand der Technik. 2004 wurde die Firma Bard-Metzgerei-Produkte aus dem Saarland integriert und das Sortiment um Convenience-Artikel und frische Produkte für Handel und Gastronomie ergänzt.



[www.winweb.de](http://www.winweb.de)