

Die Abläufe sicher im Griff

Branchenspezifisches ERP-System vereinfacht tägliche Routinen bei Käsehersteller

Seit rund 25 Jahren arbeitet die Käse-rebellen GmbH in Oberbayern mit dem bewährten ERP-System von Winweb. Im Laufe der Zeit wurden rund um die Herstellung und den Vertrieb von neuen Käsesorten immer modernere Funktionen von winweb-food genutzt. Die Branchensoftware kommt in verschiedenen Bereichen des Unternehmens zum Einsatz.

Der „Köhse“ ist die neueste Kreation von den Käse rebell en. Den würde auch der Pumuckl essen, der ansonsten bei Käse die Nase rümpft. Und so ziert der kleine Kobold aus der Feder von Ellis Kaut den Möhren-Käse des Unternehmens. „Der Einzelhandel hat nach einem Produkt speziell für Kinder gefragt“, erzählt Vertriebs- und Marketingleiter Matthias Köpf, der sich das nicht zweimal sagen ließ. „Und so haben wir Möhren und Käse genommen und damit den Köhse erfunden.“

Kein Wunder, dass Köpf auf den Einzelhandel hört, gehen doch jährlich satte 37 Prozent, knapp 1.700 Tonnen Käse, in diesen Bereich. Der Großhandel wird

Betriebsleiter und IT-Chef Tino Winterhalter wirft einen Kontrollblick auf die Verpackungslinie.



Die Käselaibe werden im Reifelager in Steingaden vollautomatisch geschmiert und gewendet.

mit circa 1.000 Tonnen beliefert. Eigene Läden und Franchisegeschäfte erhalten rund 15 Prozent der gesamten Käsemenge, was in etwa auch der Summe entspricht, die an den Facheinzelhandel und in alle Welt exportiert wird. Immerhin noch circa 230 Tonnen im Jahr werden an Privatkunden versendet und knapp 240 Tonnen gehen an Markthändler, Gastronomie und Hotellerie.

Dafür liefern rund 500 Bauern aus Vorarlberg, Tirol und dem Allgäu jährlich etwa 50 Millionen Liter frische Heumilch in die drei eigenen Sennereien in Vorarlberg und Tirol. Aus circa 15.000 Litern Milch werden Tag für Tag 240 sechs Kilo schwere Laibe Käse hergestellt, die zur Reifung, Verfeinerung und Weiterverarbeitung nach Steingaden in Oberbayern transportiert werden, wo auch die Verwaltung der Käse rebell en sitzt.

Und hier kommt die Branchensoftware der Winweb Informationstechnologie GmbH aus Aldenhoven bei Aachen ins Spiel. Der Wareneingang in Steingaden wird im ERP-System winweb-food ge-

bucht, um die Chargen lückenlos rückverfolgen zu können. Gleichzeitig werden QS-Prüfpläne abgefragt: Sind die Lkw sauber? Ist die Temperatur der eingelieferten Käselaibe korrekt? Und die Qualität wie gewünscht? Mithilfe des ERP-Systems wird geprüft und dokumentiert. Es meldet Fehler, wenn etwas nicht passt.

Die Käselaibe werden im Reifelager in Steingaden geschmiert und gewendet. „Das übernimmt bei uns ein vollautomatisches System samt Roboter“, informiert Betriebsleiter und IT-Chef Tino Winterhalter. Maximal 200.000 Laibe Schnitt- und Hartkäse können auf diese Weise regelmäßig gepflegt werden. Ist der Käse reif für die Weiterverarbeitung, wird er mit Kräutern und Gewürzen zu 60 verschiedenen Sorten veredelt. Auch die genauen Mischungen sind in winweb-food als Rezepturen hinterlegt und werden zu jeder Käsesorte im ERP-System verbucht. Sobald der Käse fertig ist zum Verzehr, werden die Laibe vollautomatisch geschnitten, verpackt, ausge-



Vertriebs- und Marketingleiter Matthias Köpf während der Verpackungsgestaltung für den neuen „Köhse“, der vor allem Kinder ansprechen soll.

auf die Mettler- Waagen in die verschiedenen Verkaufsstellen übertragen werden. Selbst Inhaltsstoffe und Allergene sind dort hinterlegt, um Rückfragen von Kunden gezielt beantwortet zu können. Alle Belege vom Wareneingang bis zum Versand werden letztendlich im Dokumentenmanagementsystem für die elektronische Rechnungsprüfung und die Erfassung der Genehmigungsprozesse gesammelt: Lieferantenzertifikate, Artikelspezifikationen oder Konformitätsbescheinigungen, bei denen es automatisch eine Erinnerung gibt, wenn sie abgelaufen sind. Gleichzeitig werden die Lieferscheine verbucht.

Tino Winterhalter kennt winweb-food seit rund 25 Jahren und hat immer noch Ideen, was er gerne als nächstes mit dem ERP-System vereinfachen möchte: „Winweb hat eine Lagerplatzverwaltung, die auch uns einen großen Mehrwert bringen würde. Vielleicht kriegen wir das ja in absehbarer Zeit noch hin.“ Damit der „Köhse“ vom Pumuckl im Lager nicht erst gesucht werden muss und die Kommissionierwege besser gesteuert werden können.

Text und Bilder: I. Melahn + Schönegger Käsealm

zeichnet und die NVE-Etiketten passend ausgedruckt. Mittels EDI-Schnittstelle werden mit dem Handel sämtliche Informationen über die bestellten Waren ausgetauscht.

Etwas Besonderes stellt der Webshop dar: „Wir haben mehr als 100.000 Kundenadressen im Bereich B2C“, sagt Köpf. Um diese große Menge bearbeiten zu können, ist der Online-Shop an winweb-food angeschlossen. Hier werden automatisch neue Adressen und Kundenaufträge angelegt. Da es sich um Endkunden handelt, wechseln die Aufträge ständig. Die Bestellungen werden über EDI direkt ins System übertragen. „Wir haben schon ein extrem hohes Belegaufkommen“, berichtet Winterhalter. „Dass wir die Preislisten über winweb-food erstellen und anpassen, erleichtert die Arbeit sehr.“ Als Preisauszeichner wird ein Modell von Leich und Mehl genutzt, welches problemlos in den Ablauf von winweb-food integriert werden kann.

Kommissioniert werden die Bestellungen per Hand-held-Scannern mit Touch-Displays, die an das ERP-System rückmelden, welche und wie viele Käsestücke an welchen Kunden versendet werden sollen. Das verringert Fehler und gewährleistet eine schnellere Abarbeitung. Sind die bestellten Artikel durch den Kom-

missionierer zusammengestellt, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum geprüft und notiert, ob die Ware ordentlich verpackt ist. Erst dann erteilt winweb-food die Freigabe für den Wareneingang. Die Versanddaten werden automatisch aus dem ERP-System über eine zertifizierte Schnittstelle an den Paketdienstleister übermittelt. Dieser sendet die Paketlabels, die dann in winweb-food ausgedruckt werden.

Für die eigenen Filialen und für die Franchisegeschäfte nutzen die Käseebellen das Winweb-Ladensystem, mit dem die Artikel samt den aktuellen Preisen direkt



In den eigenen Filialen und den Franchisegeschäften wird das Winweb-Ladensystem genutzt.



Die Käseebellen GmbH ist ein traditionsreiches Unternehmen, das seit 1860 hochwertige Käsespezialitäten aus 100 % Bergbauern-Heumilch herstellt. Dabei setzt das Unternehmen konsequent auf natürliche Zutaten, silagefreie Fütterung und eine lange Reifezeit für seine Käse. Im Mittelpunkt stehen die enge Zusammenarbeit mit den Milchbauern und das Wohl der Heumilch-

kühe. Als Mitglied des Bio-Anbauverbands Naturland hat Käseebellen sein Sortiment seit 2010 auf 24 Naturland-zertifizierte Käsesorten erweitert. Mit rund 45 Mitarbeitern verarbeitet das Unternehmen jährlich rund 50 Millionen Kilogramm Heumilch von 500 Bauern zu etwa 5.000 Tonnen Heumilchkäse. Neben dem Groß- und Einzelhandel beliefert Käseebellen auch 30.000 Privatkunden im Versand. 2024 erzielte das Unternehmen einen Umsatz von 70 Millionen Euro. (Stand 2024)



www.winweb.de