

## Everything is rind

Since IT hardly played a role at Uthmann until recently, the ERP system from Winweb now takes over the complete data flow from delivery to goods issue.

Pork back bacon is the be-all and end-all at Heinrich Uthmann GmbH & Co. KG in Dissen: For almost 30 years, the EU-wide approved cutting plant has been processing pork loin for raw sausage and lard production. But until March 2017, IT technology in Dissen am Teutoburger Wald was literally behind the seven mountains. All delivery-related data was entered manually and transferred to Excel tables for further evaluation. „A laborious undertaking, which was ultimately only mastered by two employees,“ recalls owner Jürgen Uthmann.

Only the sad loss of a long-standing colleague made a rethink necessary. In a very short time, the entrepreneur completely converted his business to the ERP system winweb-food - and did not regret it: „We were already well organised before, but now the business has won again. What we wanted to achieve was achieved by the system: we are more transparent and traceability has become even better“. The 15 employees have also accepted the new system well: „It is now much easier. Everyone who enters or weighs data on the touch screen gets on well with it,“ says Jürgen Uthmann.

### In the bacon niche

The family business serves a niche: around 20 tonnes of back fat with rind are delivered every day. From 4 a.m., two employees weigh the incoming bacon and enter the delivery-related slaughter and cutting data, the results of the incoming inspection and the empties

# Alles Schwarte

Nachdem IT bei Uthmann bis vor kurzem kaum eine Rolle spielte, übernimmt das ERP-System von Winweb mittlerweile den kompletten Datenfluss von der Anlieferung bis zum Warenausgang.

Schweinerückenspeck ist das A und O bei der Heinrich Uthmann GmbH & Co. KG in Dissen: Seit knapp 30 Jahren bearbeitet der EU-weit zugelassene Zerlegebetrieb Schweinerückenspeck für die Rohwurst- und Schmalz-Produktion. Doch bis März 2017 lag man in Dissen am Teutoburger Wald

IT-technisch hinter den sprichwörtlichen sieben Bergen. Alle lieferbezogenen Daten wurden manuell erfasst und in Exceltabellen zur weiteren Auswertung übertragen. „Ein mühevolleres Unterfangen, was letztlich nur von zwei Mitarbeiterinnen beherrscht wurde“, erinnert sich Inhaber Jürgen Uthmann.

Foto: Uthmann/Winweb



by World Pac



DRY AGING - THE EASY WAY.

DRY AGE BAGS

FLEISCHREIFUNG - THE EASY WAY.

SPM \*Sun Products Vertriebs GmbH - Parksstraße 21 · 76131 Karlsruhe

JETZT MUSTER ANFORDERN: ☎ 0721 - 62811-21





Erst der traurige Verlust einer lang-jährigen Kollegin machte ein Umdenken nötig. In kürzester Zeit stellte der Unternehmer seinen Betrieb komplett auf das ERP-System winweb-food um – und hat es nicht bereut: „Wir waren auch vorher schon gut organisiert, aber nun hat der Betrieb noch mal gewonnen. Was wir erreichen wollten, hat das System gebracht: Wir sind transparenter und die Rückverfolgbarkeit ist noch besser geworden.“ Auch die 15 Mitarbeiter haben das neue System gut angenommen: „Es ist jetzt viel einfacher. Alle, die am Touchscreen Daten eingeben oder verwiegen, kommen gut damit klar“, weiß Jürgen Uthmann.

### In der Speck-Nische

Der Familienbetrieb bedient eine Nische: Pro Tag werden rund 20 t Rückenspeck mit Schwarte geliefert. Ab 4 Uhr morgens wiegen zwei Mitarbeiter den ankommenden Speck und erfassen am Touchscreen die lieferbezogenen Schlacht- und Zerlegedaten, die Ergebnisse der Eingangsprüfung sowie den Leergutbestand. Passend zu den Daten auf dem Lieferschein werden außerdem per F-Trace-Anbindung Herkunft, Schlacht- und Zerlegedatum in winweb-food importiert.

So ist der Grundstein für die spätere Rückverfolgung gelegt. „Mit Lieferanten, die keine F-Trace-Schnittstelle haben, wird es auf Dauer schwierig, weil F-Trace für viele unserer Kunden zur Rückverfolgbarkeit wichtig ist“, sagt Jürgen Uthmann. Für jede Wiegeeinheit einer Lieferung – Palette oder hängend angelieferte Ware – wird schließlich ein Schlaufenetikett mit den Daten der Eingangscharge ausgedruckt und angehängt.

### Etiketten im Visier

Am Zerlegeeingang werden die Etiketten gescannt. Dabei wird getrennt nach Herkunftsland automatisch jeweils eine Produktionscharge für den Tag angelegt und die Eingangscharge mit der Produktionscharge verknüpft. Als nächstes wird der Speck entschwartet, zurechtgeschnitten, nach Kundenan-



Für jede Wiegeeinheit – hier Speckseiten am Haken – wird am Wareneingang ein Schlaufenetikett ausgedruckt, angehängt und als Wareneingangscharge geführt. / A loop label is printed out at goods receipt for each weighing unit - in this case, bacon pages on the hook -, attached and managed as a goods receipt batch.



stock on the touch screen. In addition to the data on the delivery note, origin, slaughter and cutting dates are imported into winweb-food via F-trace connection.

This lays the foundation for subsequent traceability. „With suppliers who do not have an F-Trace interface, it becomes difficult in the long run because F-Trace is important to many of our customers for traceability,“ says Uthmann. Finally, a loop label with the data of the incoming batch - pallet or hanging goods - is printed out and attached for each weighing unit of a delivery.

### Targeting labels

The labels are scanned at the cutting entrance. A production batch is automatically created for the day separately for each country of origin and the inbound batch is linked to the production batch. Next, the bacon is derinded, cut, sorted according to customer requirements and packed in E2 crates.

At the disassembly exit, the end articles are weighed on pallets and given a label with a SSCC. 20% of the products are transported via the fresh food warehouse directly to the outgoing goods department, e.g. to be used for the production of lard or gelatine. When leaving the plant, the pallet label with barcode is only scanned for the customer order. All information - empties, number of crates on the pallet, articles, batch, best before date and production date - is transferred from the label to the goods issue. However, the majority is packaged and frozen at - 26°C for 12 to 14 hours in E2 crates, as they are later deep-frozen and processed by the customer.

### Almost no mistakes

During the transition from the freezer to the deep-freeze warehouse, each pallet is weighed again due to the change in weight between frozen and non-frozen bacon and booked from the fresh stock to the deep-freeze warehouse. The new barcode label indicates, among other things, the current weight including the freezing date. This also means that these goods are ready for dispatch. In goods issue, the previously labelled pallets are only scanned, as with fresh goods, and all the associated data is transferred to the sales order. In addition to the outgoing

forderung sortiert und in E2-Kisten verpackt. Am Zerlegeausgang werden die Endartikel palettenweise gewogen und bekommen ein Etikett mit einer NVE. 20 % der Produkte werden über das Frischelager direkt zum Warenausgang befördert, um z. B. für die Schmalz- oder Gelatineproduktion verwendet zu werden. Beim Verlassen des Betriebs wird das Palettenetikett mit Barcode für den Kundenauftrag nur noch gescannt. So werden alle Informationen – Leergut, Anzahl der Kisten auf der Palette, Artikel, Charge, MHD und Produktionsdatum – vom Etikett in den Warenausgang übernommen. Der Großteil wird aber verpackt und bei -26°C 12 bis 14 Stunden in E2-Kisten gefrostet, da sie später beim Kunden tiefgekühlt verarbeitet werden.



Am Zerlegeausgang wird die Palette gewogen und erhält ein Barcode-Etikett. / The pallet is weighed at the disassembly exit and is given a barcode label.

### Fast keine Fehler mehr

Beim Übergang vom Froster ins Tiefkühlager wird jede Palette aufgrund der Gewichtsveränderung zwischen gefrorenem und nicht gefrorenem Speck erneut gewogen und vom Frische-Bestand ins Tiefkühlager gebucht. Das neue Barcode-Etikett gibt unter anderem das aktuelle Gewicht samt Einfrierdatum an. Damit ist auch diese Ware fertig für den Versand.

Im Warenausgang werden die zuvor etikettierten Paletten wie bei der Frischware nur noch gescannt und alle damit verbundenen Daten in den Kundenauftrag übernommen. Dabei werden neben der Warenausgangsprüfung auch kundenindividuelle Vorgaben für die Herkunft berücksichtigt und geprüft.

Sollte der Kunde etwa ausschließlich deutsche Ware beziehen und eine belgische Charge gescannt werden, schlägt das System Alarm und verweigert die Übernahme der Palette in den Auftrag. „Fehler

sind so fast gänzlich auszuschließen“, sagt Jürgen Uthmann.

### Ein Quantensprung

Während das Erstellen von Lieferscheinen und Rechnungen sowie die Schnittstelle zu Datev schon über winweb-food laufen, sollen im nächsten Schritt detaillierte Statistiken und Auswertungen folgen. „Nun wollen wir noch an die Feinheiten rangehen“, blickt der Inhaber voraus.

Dominik Rothert, Head of Consulting bei Winweb, freut sich über die weitere Zusammenarbeit: „Wir haben hier superklare Abläufe mit einem hohen Scanning-Anteil entlang der gesamten Wertschöpfung geschaffen, sodass die Rückverfolgbarkeit bestens gewährleistet ist. Wenn man bedenkt, wie wenig EDV es hier zuvor gab und wie hochmodern die Abläufe jetzt sind, komme ich direkt ins Schwärmen.“

Die neuen, modernen Abläufe passen gut zum Image von Uthmann: „Wir haben Premiumkunden mit einem hohen Anspruch an unsere Ware“, sagt der Firmenchef. „Dort erwartet man das ganze Jahr über absolute Zuverlässigkeit. Und die bieten wir“, sagt Jürgen Uthmann, der sich mit dem neuen IT-System gut aufgestellt fühlt: Der komplette Betrieb laufe reibungslos, „und das, obwohl die Umstellung schon ein Quantensprung für uns war.“ [www.uthmann-dissen.de](http://www.uthmann-dissen.de), [www.winweb.de](http://www.winweb.de)

goods inspection, customer-specific specifications for the origin are also taken into account and checked:

If the customer only purchases German goods and a Belgian batch is scanned, the system sounds an alarm and refuses to accept the pallet into the order. „Errors can be almost completely ruled out,“ says Jürgen Uthmann.

### A quantum leap

While delivery note processing, invoicing and interface to Datev are already running via winweb-food, detailed statistics and evaluations will follow in the next step. „Now let's get

down to the nitty-gritty,“ the owner looks ahead. Dominik Rothert, Head of Consulting at Winweb, is pleased about the further cooperation: „We have created super-clear processes with a high scanning component along the entire value chain, so that traceability is optimally guaranteed. Considering how little IT there was here before and how ultra-modern the processes are now, I go straight into raptures.“

The new, modern processes fit in well with Uthmann's image: „We have premium customers with high expectations of our products,“ says the company director. „They expect absolute reliability all year round. And we offer them,“ says Jürgen Uthmann.

[www.uthmann-dissen.de](http://www.uthmann-dissen.de), [www.winweb.de](http://www.winweb.de)



# TEXTURATE

## ... GEBEN STRUKTUR

Sie sind Texturgeber in vegetarischen Fleischersatzprodukten wie Nuggets, Burger, Hackbällchen, Wurst oder Bolognese Sauce. Sie verleihen vegetarischen Produkten eine fleischähnliche Konsistenz und können die Lockerheit in Fleischformprodukten erhöhen oder als „Meat Extender“ den Fleischanteil reduzieren. Sie sind vielseitig kombinierbar und einsetzbar.

Lassen Sie sich beraten, was mit unseren Texturaten alles möglich ist. Infos unter 05421-309-328 oder [info@fuchs.de](mailto:info@fuchs.de)

[www.fuchsspice.com](http://www.fuchsspice.com)



„Cordon Bleu“  
und Schnitzel:  
... mit Sojatexturat



Wurst:  
... mit Sojatexturat



Nuggets:  
... mit Sojatexturat



Bratlinge:  
... mit Sojatexturat