

Software bringt Feinkosthersteller auf den neuesten Stand

Köser ist ein 145 Jahre altes Familienunternehmen, das in der fünften Generation nun von Philippe Köser geführt wird. Anfangs war es ein reines Handelshaus, das Obst und Gemüse aus dem „Alten Land“ – dem größten zusammenhängenden Obstanbaugebiet Mitteleuropas südlich von Hamburg – nach England exportierte.



Das Problem dabei: die leeren Rückfahrten. Deshalb wurden zuerst Heringe und wenig später eine ganz neue Idee importiert: Köser holte gemeinsam mit anderen Hamburger Kaufleuten die in England bereits üblichen Fischauktionen nach Hamburg. So entstand die Fischauktions-halle, die noch heute an der Großen Elbstraße der Hansestadt steht.

Anfang der 50er Jahre dann eine neue Pioniertat: Köser führte die „Schockfrostung“ mit Ammoniak ein, war damit der erste Lieferant von tiefgefrorenem Seefisch in Europa und betrieb Export nach USA. Schon damals erschwerten große Supermarkt-Ketten mit ihren Tiefpreis-Angeboten allen das Handelsleben. Man konnte nicht mehr konkurrieren, dieses Geschäft machten fortan die Konzerne. Köser entwickelte eine neue Idee und verband sie mit alter Kompetenz: Die Zubereitung von tiefgekühlten Fertiggerichten bester Qualität, die Feinschmeckern direkt in die heimatische Truhe geliefert werden. Tiefgekühlte Fertiggerichte? Ist das nicht ein Widerspruch? Auf diese Frage hat Jörg Saure nur gewartet. Der 38-jährige Assistent der Geschäftsleitung ist überzeugter Qualitäts-Fan und legt auch gleich los: „Schockgefrostete Produkte sind das Frischeste, was man kaufen kann!“ Und gefrostet werde ja auch schon lange nicht mehr mit dem nicht ungefährlichen Ammoniak, sondern mit flüssigem Stickstoff. Und das bedeutet Temperaturen von -196°C . Ob Lachs, Krustentiere, Geflügel oder süße Schlemmereien: Wer Wert auf edle Speisen legt, aber ungern in der Küche steht, für den ist Köser eine der ersten Adressen.

Das Bremerhavener Traditionsunternehmen liefert handgefertigte, erstklassige Delikatessen, die nur noch erwärmt werden müssen. In der Hochsaison werden täglich bis zu 15000 individuell zusammengestellte Pakete versandt. Das klappt nur mit einem geeigneten ERP-System.

Frischer geht's nicht

Jörg Saure gibt Beispiele für sogenannten Frischfisch: „Eine Jakobsmuschel muss vor Ort verarbeitet werden – doch bis sie hier ist, dauert es ein paar Tage. Ist ein Fisch, der aus Australien kommt, wirklich noch fangfrisch? Und die Scholle aus Holland ist auch bis zu zwei Wochen unterwegs, bevor sie auf dem Teller landet.“ Für Köser dagegen werde „noch an Bord filetiert und auf hoher See schockgefrostet“. Innerhalb von Sekundenbruchteilen sei die Garnele „vollständig durchgefrostet“. Und deshalb lautet Jörg Saures Credo: „Frischer geht es nicht – außer Sie wohnen auf dem Kutter!“ Und so wurde aus Köser im Laufe der Zeit das „gute Restaurant für Zuhause“.



Ein Verwöhn-Tempel für Feinschmecker, die auf höchstem Niveau essen, aber nicht selbst am Herd stehen wollen. Ein extremes Saisongeschäft, bei dem zwischen 50 und 100 Menschen handgefertigte Gerichte höchster Qualität schaffen.

Tradition und Moderne

Bei Köser, einem Familien-Unternehmen in bestem Sinne, ist also vieles beim guten Alten. Das galt bis vor knapp zwei Jahren auch für die IT. Die damalige „Blaue Version“ von Microsoft Navision war allerdings nicht mehr updatefähig, und die steigenden Anforderungen konnten damit nicht mehr realisiert werden. Jörg Saure und sein Evaluationsteam definierten die Ansprüche an ein neues System und machten sich auf die Suche nach einem neuen IT-Partner.

Schon in der Vorfindungsphase blieb nur ein Anbieter übrig: Der Hersteller des modularen ERP-Pakets easyFood. Anfang 2006 entstand der erste Kontakt, und Jörg Saure hatte gleich das Gefühl, bei diesem Anbieter gut aufgehoben zu sein: „Ich hab’ gleich gemerkt: Die wissen, was sie verkaufen, und stehen voll hinter ihrem Produkt. Schon im ersten Gespräch wurden auch viele tiefer gehende Fragen beantwortet.“

Dann ging es Schlag auf Schlag: Erst ein dreitägiger Workshop im März, Ende April 2006 dann die Vertragsunterzeichnung. Schnell wurde mit der Datenübernahme begonnen, und bereits am 1. September startete der Testbetrieb. Einen Monat lang wurde parallel auf beiden Systemen im Testbetrieb gearbeitet, und Anfang Oktober übernahm die Software die volle Steuerung der Produktion.



Modulare Software erlaubt genaue Anpassung

„Das war ein hartes Stück Arbeit“, schaudert es Jörg Saure noch heute, „aber der Hersteller hat uns wunderbar geholfen – auch an den Wochenenden, wenn es sein musste“. Und natürlich habe es auch einen Notfallplan gegeben, erinnert sich der 38-jährige Ex-Banker: „Der wurde aber nicht gebraucht“.

Jeder Produktionsbetrieb hat unterschiedliche Anforderungen. Das mandantenfähige ERP-Paket besteht aus vielen unterschiedlichen Modulen. Da der Anbieter über den Quellcode verfügt, kann jeder einzelne Baustein exakt an die Bedürfnisse des Kunden angepasst werden. Geliefert wird also nur das, was er auch wirklich benötigt.

Bei Köser sind eine ganze Reihe dieser Module im Einsatz. easyFood erledigt die Auftrags-Erfassung, -Bearbeitung, -Verwaltung und -Archivierung. Buchhaltung, Lagerverwaltung, Kommissionierung und die Frachtbriefverwaltung sind weitere Stichworte: Das System erzeugt komplett ausgefüllte Frachtbriefe, die auf Blanko-Papier ausgedruckt dem Spediteur übergeben werden. Sämtliche Fracht- und Sendungsinformationen können bei Bedarf auch via FTP-Upload direkt in das IT-System des Logistik-Partners eingespeist werden. Der bekommt so alle benötigten Informationen in einem Rutsch. Auftrag und Auslieferung sind damit erledigt. Das Archivierungsmodul META-DOK sichert die geschäftlichen Vorgänge und Korrespondenzen. „Damit finden wir die zum Auftrag gehörenden Dokumente garantiert“, freut sich Jörg Saure, „und können zum Beispiel eindeutig belegen, dass wir korrekt geliefert haben und der Kunde falsch bestellt hat.“

Er bekommt dann natürlich doch das Richtige – auf unsere Kosten“, fügt der Assistent der Geschäftsführung augenzwinkernd hinzu. Ob Rezepturen- oder Materialverwaltung, Mengenermittlung, Bestellwesen oder Verwaltung des Fertigwarenlagers: Das Zusammenspiel der einzelnen Module macht aus easyFood ein komplettes Produktionsplanungssystem (PPS), das alle Vorgänge steuert. Köser sei „nicht einfach ein Versandhandel“, sagt Jörg Saure, der fein unterscheidet: „Wir produzieren individuelle Delikatessen, die versendet werden.“

Die Kunden kommen vorwiegend aus Deutschland, aber auch aus ganz Europa. Darunter sind Wirtschaftsbosse und VIPs, die monatlich Spezialitäten für bis zu 1000 Euro ordern und sich den Koch sparen, bis hin zu Menschen, die sich Weihnachten mal was Besonderes gönnen.

Die Köser kennen also ihre Kunden ganz genau. Auch dabei hilft ihnen easyFood – in Form des CRM-Moduls. Es steuert alle auf den Markt gerichteten Aktionen und bildet die Basis für das klassische Direkt-Marketing.

Eine feine Sache

Auch Bereiche wie Lohnabrechnung, Postleitzahlenabgleich mit Adressprüfung und sogar die nachverfolgbare Verwaltung von Kundengutscheinen wird bei dem norddeutschen Unternehmen mit easyFood erledigt. Nun können an Spitzentagen bis zu 15000 Geschenk-Pakete mit zum Beispiel fangfrisch geräucherten Spezialitäten wie Lachs oder Aal zum Wunschtermin an die verwöhnte Kundschaft geliefert werden.

Die gesamte IT-Infrastruktur läuft auf insgesamt vier redundanten Servern. Mit VM-Ware wurden virtuelle Maschinen geschaffen, die zum Beispiel Tobit-Kommunikationslösungen beherbergen. Alle Applikationen können via Citrix auf beliebigen Thin-Clients genutzt werden. Dabei wird der eigene Systembetreuer durch Remote-Administratoren des Technikpartners unterstützt.



Fazit: „Mit easyFood haben wir den Sprung in ein modernes Zeitalter geschafft“, fasst Jörg Saure die Anstrengungen der letzten zwei Jahre zusammen. Dabei hat ihn die individuelle Konfigurierbarkeit besonders begeistert. Ein großer Vorteil sei auch die Release-Fähigkeit des Systems: „Trotz aller individuellen Anpassungen halten Updates das Gesamtsystem auf neuestem Stand“, berichtet Saure weiter. Am meisten imponiert hat ihm aber immer wieder die Fähigkeit des Casymir-Teams, Probleme aus der Welt zu schaffen: „Ein Geht-Nicht gibt's bei denen nicht: Was nicht sofort passt, wird zum richtigen Zeitpunkt passend gemacht. Das ist meine Erfahrung mit easyFood.“

H. Köser GmbH
An der Packhalle IX 18
D-27572 Bremerhaven
Tel. +49 471 9797 20
www.koeser.de

SIGMATECH Informatik GmbH
Saarbrücker Str. 69
D-66359 Bous
Tel. +49 6834 9217 0
www.sigmatech.de

Autor: Thomas Kind, Veröffentlicht in Pharma + Food, Ausgabe Juli 2008, Bilder-Quelle: Köser GmbH