

# Redundanzen vermeiden, Effizienz steigern



Ein integriertes Spezifikationswesen in SAP macht das Qualitätsmanagement und die Rezeptentwicklung zukunftssicher.

Symbolbilder: Envato Elements

**In vielen Unternehmen ist redundante Datenpflege eine kaum sichtbare, aber äußerst kostspielige Belastung und kann mitunter auch zu Datenabweichungen führen.**

Autoren:

**Benedikt Mayer**, SAP-Berater

**Matthias Strobl**, SAP-Berater

**Monika Weisgerber**, SAP-Beraterin

GQS GmbH | 85630 Grasbrunn | www.gqs.ag

Besonders an dem Schnittpunkt zwischen Einkauf, Forschung und Entwicklung sowie Qualitätssicherung entstehen schnell Inkonsistenzen, Medienbrüche und unnötiger Aufwand. GQS begegnet dieser Herausforderung mit einer durchdachten Spezifikationsschnittstelle innerhalb des SAP-Systems. Ziel ist eine automatisierte und konsistente Verbindung zwischen Entwicklungs-, Einkaufs- und Qualitätssicherungsabteilung – zentral gepflegt, nahtlos integriert und ohne doppelte Arbeit.

## SAP-Standard mit Potenzial

Im Beschaffungsprozess sind Lieferantenspezifikationen bindende Dokumente, die Hersteller mit Ihren Lieferanten vereinbart haben bzw. diesen vorgeben, um sicherzustellen, dass bestimmte Grenzwerte weder über- noch unterschritten werden. In der Lebensmittelbranche beinhaltet das sowohl wertgebende Parameter wie den Gehalt an ätherischen Ölen oder den Fett- bzw. Proteingehalt als auch mikrobiologische Maximalwerte, die aufgrund des weiteren Verarbeitungsprozesses unbedingt einzuhalten sind. Diese Parameter werden

in den Rohwaren- oder Lieferantenspezifikationen gepflegt.

Im Bereich der Forschung und Entwicklung werden ebenfalls Spezifikationen genutzt, auf deren Basis die Rezepturberechnung erfolgt, um etwa bei der Neuanlage eines Produkts direkt Inhaltsstoffe, Nährwerte oder das Allergienpotenzial bestimmen zu können. Diese Entwicklungsspezifikationen sind oft getrennt von den Einkaufsspezifikationen, obwohl die Entwicklungsabteilung mit den Rohstoffen arbeitet, die von der Einkaufsabteilung beschafft werden.

## Lösung mit integrativem Ansatz

Die GQS-Lösung setzt auf einen integrativen Ansatz: Dabei arbeiten die Abteilungen Einkauf sowie Forschung und Entwicklung (F&E) mit der gleichen Spezifikation, die zentral in SAP PLM verwaltet wird. Dabei handelt es sich um ein Objekt, das flexibel um Parameter und Merkmale erweitert werden und das sich auf ein oder mehrere Materialien beziehen kann.

Somit pflegt die Einkaufsabteilung in der Spezifikation die für sie maßgeblichen Werte mit Unter- und Obergrenzen und trägt dabei auch den bestmöglichen Sollwert ein. Diese Daten lassen sich anschließend als Word- oder PDF-Datei exportieren und können so dem Lieferanten bereitgestellt werden.

Die F&E-Abteilung nutzt diese Spezifikation als »Zutat« in einem Rezept und kann die vorhandenen Sollwerte direkt für die Rezepturberechnungen nutzen. Zusätzlich sind Spezifikationen mit dem SAP-Materialstamm verknüpft. Auch ein Dokumentenmanagementsystem kann eingebunden werden.

Die Qualitätssicherungsabteilung, die die angelieferte Rohware prüfen muss, nutzt in SAP als Prüfobjekt ein Prüflos, welches beim Wareneingang erzeugt wurde. Um dabei gegen die aktuellen Grenzwerte prüfen zu können, wird bei der Prüflosanlage die zugehörige Spezifikation abgefragt und die gepflegten Grenzwerte werden in die Prüfmerkmale übertragen. Somit bedarf es keiner doppelten Datenpflege in Prüfplänen und es stehen jederzeit die vereinbarten Werte zur Verfügung. Darüber hinaus gibt es noch einige weitere Herausforderungen für produzierende Unternehmen in der Lebensmittelbranche.

## Schnittstelle zu EU-Grenzwerten

Jedes Lebensmittelunternehmen in der EU muss sich an die aktuell gültigen Maximalwerte bei Pestiziden halten (Maximum Residue Level, MRL). Damit auch diese Daten konsistent und ohne viel manuellen Aufwand im SAP für die Analytik bereitstehen, hat GQS eine Lösung entwickelt, die über eine Schnittstelle auf die EU-MRL-Werte zugreift und diese in zyklischen Abständen in die SAP-Datenbank übernimmt. Von da aus werden diese dann für die Prüfmerkmale genutzt.

## Integriertes Spezifikationswesen in SAP

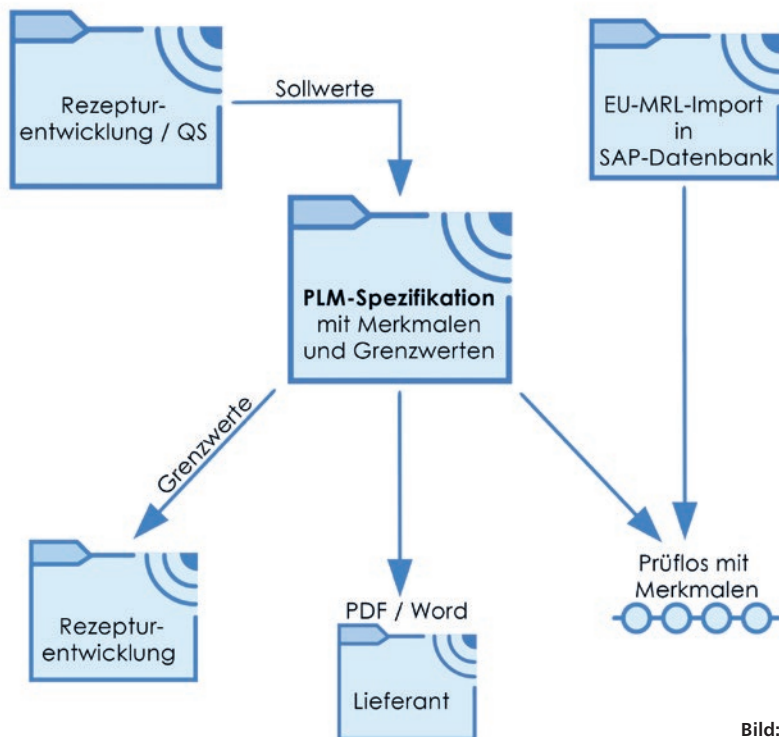


Bild: GQS.

### Ergebniserfassung

Ein weiterer zentraler Baustein im durchgängigen Qualitätsprozess ist die Ergebniserfassung. Auch hier setzt der SAP-Spezialist auf Integration statt Insellösungen. Über das »GQS QM-Cockpit« werden die Erfassung und Auswertung der Prüfergebnisse zentralisiert und rollenbasiert bereitgestellt. Prüferinnen und Prüfer erhalten dadurch einen benutzerfreundlichen Zugang zu allen relevanten Prüflosen, Proben, Vorgängen und Prüfmerkmalen. Ebenfalls direkt integriert ist der Anstoß für den manuellen Druck von Prüflos- bzw. Probenetiketten mit der Möglichkeit, das passende Etikett und zu nutzende Drucker direkt in der Oberfläche auszuwählen. Zusätzlich bietet das QM-Cockpit Funktionen wie die direkte Neuanlage eines Prüfloses, das Erstellen einer neuen Probe bzw. Nachprobe, das Stornieren eines Prüfloses und einen direkten Abruf zum Verwendungsentscheid.

Haben Prüflose bereits Verwendungsentscheide, so wird das direkt auf der obersten Ebene angezeigt. Die Probenbewertung ist ebenfalls über Ampelfarben sofort ersichtlich.

Im Bereich der Ergebniserfassung bietet das QM-Cockpit Annehmlichkeiten wie eine Massenbearbeitung von Merkmalen

Die GQS-Lösung ermöglicht die zentrale Pflege von Produkt- und Rohstoffdaten, die Erstellung von Rezepten, die Durchführung von Berechnungen wie Nährwerten, Allergenen oder Kosten sowie die Etikettierung und Vorgabenprüfung.

(sowohl für qualitative als auch quantitative Ergebnisse) und das nachträgliche Setzen des »Langzeit-Kennzeichens«.

### Integrierte Rezeptentwicklung

In Zeiten wachsender Produktvielfalt, kürzeren Innovationszyklen und steigenden regulatorischen Anforderungen ist die Digitalisierung der Produktentwicklung in der Lebensmittelindustrie kein Luxus mehr, sondern eine Notwendigkeit.

»SAP Recipe Development (SAP-RD)« ist eine spezialisierte Komponente innerhalb des SAP-PLM-Portfolios, die Unternehmen der Prozessindustrie – insbesondere der Lebensmittelbranche – bei der Entwicklung, Verwaltung und Optimierung von Rezepturen unterstützt. Die Software ermöglicht die zentrale Pflege von Produkt- und Rohstoffdaten, die Erstellung von Rezepten, die Durchführung von Berechnungen wie Nährwerten, Allergenen oder Kosten sowie

die Etikettierung und Vorgabenprüfung. Die Komponente bietet viele wichtige Funktionen für Lebensmittelproduzenten. Dazu zählen das Spezifikationsmanagement mit der Verwaltung von Rohstoffen, Halbfertig- und Fertigprodukten mit detaillierten Eigenschaften wie Nährwerten, Allergenen, Diäten oder religiösen Zertifikaten, die Rezeptentwicklung für die Erstellung und Simulation von Rezepturen mit Versionierung, Alternativen und Prozessschritten inklusive Integration in Produktionsplanung und Qualitätsmanagement sowie Formel- und Berechnungsergebnisse für die automatisierte Berechnung von Nährwerten, Kosten, Zusammensetzungen und weiteren produktspezifischen Kennzahlen.

Auch Etikettierungsfunktionen für die Aufbereitung von Produktdaten für Verpackungs- und Inhaltsstoffetiketten inklusive XML-Export und PDF-Formularen, die Vorgabenprüfung zur Sicherstellung der Einhaltung gesetzlicher und unternehmensinterner Anforderungen durch regelbasierte Prüfungen sowie die nahtlose Anbindung an Materialstamm, Produktionsplanung, Qualitätsmanagement und Projektsystem in SAP S/4HANA sind enthalten.

### Vorteile für Hersteller

Für Unternehmen der Lebensmittelbranche bietet SAP-RD entscheidende Vorteile. Dazu gehören eine beschleunigte Markteinführungszeit durch digitale Workflows und Wiederverwendung von Stammdaten, höhere Produktqualität durch standardisierte Prozesse und automatisierte Berechnungen, mehr Rechtssicherheit durch integrierte Vorgabenprüfung und Etikettierung sowie eine allgemeine Effizienzsteigerung durch zentrale Datenhaltung und Integration in angrenzende SAP-Komponenten.

Der Aufwand für die übergreifende Datenerfassung ist dabei eine Investition, die viele



Vorteile für alle Abteilungen mit sich bringt und dazu beiträgt, ein Unternehmen aus der Lebensmittelbranche fit für die Zukunft zu machen.

