

(Überschrift)

Gesucht: „IT-Fleischermeister“

(Unterzelle)

Einzelne computergestützte Produktionsanlagen in der Fleischverarbeitung inkl. der vor- und nachgelagerten Prozesse werden immer mehr zu einem Netzwerksystem vereint, das idealerweise von einer integrierten Unternehmenssoftware gesteuert und überwacht wird. Gefragt sind Mitarbeiter, die diese Systeme bedienen können.

(Vorspann)

Integrierte Unternehmenssoftware bedeutet in der Wirklichkeit der Fleischverarbeitung, dass jeder Be- und Verarbeitungsschritt, jeder Wareneinkauf und jede Kommissionierung, jede Ein- und Auslagerung und jeder Verkaufsvorgang in angeschlossenen Filialen zentral gesteuert und überwacht werden. Die zunehmende Automatisierung und Computersteuerung von Verarbeitungsabläufen begünstigt und erleichtert die Einführung einer integrierten Unternehmenssoftware. Die Software dazu gibt es. Was es noch zu wenig gibt, ist die Kombination „Fleischermeister/in und IT-Fachmann/frau“. Der Erfolg immer komplexerer Systeme erfordert eine immer intensivere Schulung – für den Chef und all seine Mitarbeiter.

(Fließtext)

Wir kennen das aus der Automobiltechnik: Da gibt es ein Bedienelement im Auto, vom dem aus Bordcomputer, Navigation, Radio, Telefon und manches mehr gesteuert werden. In der Fleischverarbeitung wird eine Vielzahl von Verarbeitungsanlagen, vom Kutter bis zum Kombidämpfer,

von Computern gesteuert, aber sie arbeiten nicht vernetzt. Wer die Vorgänge am Kutter kontrollieren will, muss meist noch zum Kutter gehen und wer die Temperaturen bei bestimmten Garprozessen einsehen will, muss meist das Display an den Öfen ablesen.

Ein Blick in die Zukunft zeigt die weiterführende Entwicklung: Da wird die Brättemperatur in einem Kutter, die Kerntemperatur in einem Ofen und die Raumtemperatur in einem Kühlraum von einem zentralen Terminal aus gesteuert und kontrolliert. Da werden Produktdaten zu Beschaffenheit, Herkunft, Gewicht und Preis lückenlos abrufbar sein. Eine integrierte Unternehmenssoftware wird in der Praxis – auch aufgrund der gesetzlichen Vorschriften – die „gläserne Produktion“ erschaffen, in der alle Vorgänge kontrollierbar und dokumentierbar sind.

Alle wichtigen Schritte der Be- und Verarbeitung von Fleisch belegen den Vormarsch der computergestützten Steuerung und Überwachung der Produktion. Das geht meist einher mit einer stärkeren Automatisierung von einst manuellen Arbeiten. Galt in der Vergangenheit die Regel, dass die Ungleichmäßigkeit von Tieren und Fleischteilstücken der Automatisierung von Schlachtung und Zerlegung enge Grenzen setzen, so löst die optische Vermessung diese Grenzen auf. Das realistische Szenario ist beispielsweise die vollautomatisierte Schlachtlinie, in der von der Verladung der Schweine vom LKW bis zur Verschickung der Schweinehälfte in den Kühlraum keine menschliche Hand den Schlachttierkörper mehr berühren muss.

Die zentrale Maschine in der Wurstherstellung, der Kutter, zeigt die gleiche Entwicklung: Schon heute bestehen industrielle Lösungen, bei

denen der Kutter auf Wiegezellen steht und mit dem Warenwirtschaftssystem vernetzt ist. Bei Rezepturabweichungen oder Nichteinhaltung der vorgegebenen Verarbeitungstechnologie gibt das System eine Fehlermeldung und stoppt gegebenenfalls den Kutter.

Dezentral an den einzelnen Maschinen, wie auch an zentralen Kontrollterminals, werden alle Produktionsdaten dargestellt. Der Produktionsleiter, der Veterinär oder der Auditor kann so jederzeit alle Vorgänge kontrollieren: Von der Kühlraum- bis zur Kuttertemperatur, von den Zugabemengen der Gewürze bis zu den Portionsgewichten an der Füllmaschine.

Das hier beschriebene Szenario hat allerdings einen zentralen Schwachpunkt: Den Bediener und Anwender des Systems. Denn die Schulung von Produktionsmitarbeitern in allen Computerdingen hält der Geschwindigkeit nicht stand, mit der immer komplexere IT in die Fleischverarbeitung einzieht. Es sind daher Berufsschulen, Fleischerfachschulen, Softwareanbieter und vor allem die Arbeitnehmer und Arbeitgeber selbst aufgefordert, die Kompetenzen zum Fleisch und zum Computer schneller und wirkungsvoller zusammen zu führen.

Wie dringlich die Aufgabe ist, beschreibt Holger Behrens, Vorstand des SAP-Partners für das Fleischerhandwerk, der cormeta ag aus Ettlingen: „Zum Erlernen der fachlichen Fertigkeiten in der Fleischverarbeitung verlangt das Fleischerhandwerk in der Regel eine Ausbildungszeit von drei Jahren. Zum Verstehen des Computersystems, das eine ganze Fleischproduktion steuert, sollen aber wenige Schulungstage genügen. Wir empfehlen daher allen Beteiligten ein höheres zeitliches Investment,

eine intensivere Einarbeitung“. Dass sich dieses zeitliche Investment für die Betriebe rechnet, beweist die cormeta ag anhand ihrer Kundenzufriedenheitsanalysen: „Je intensiver die Schulung, desto glücklicher sind die Betriebe nach der Einführung eines neuen IT-Systems“, so Behrens. Doch der wichtigste Appell geht an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Unternehmen des Fleischerhandwerks und der Fleischwarenindustrie. Holger Behrens: „Der Arbeitsmarkt der Fleischbranche wird sich verändern. Viele einfache handwerkliche und manuelle Tätigkeiten werden in ihrer Bedeutung abgewertet, automatisiert und von Maschinen übernommen. Gleichzeitig werden Mitarbeiter gesucht, die verstehen, wie moderne IT-Systeme funktionieren. Wer heute die Kombination Fleischermeister plus IT-Fachmann erlangt, wird daher künftig zu den Meistgefragten und Bestbezahlten gehören.

Portraitfoto: Holger Behrens, Vorstand cormeta ag

Bildtext: *„Je intensiver die Schulung, desto glücklicher sind die Betriebe nach der Einführung eines neuen IT-Systems“, rät cormeta-Vorstand Holger Behrens.*

Website: www.cormeta.de