

Mundpropaganda einmal anders

Bei cormeta haben auch die Messe-Snacks Tiefgang

Wenn Sie das nächste Mal auf der CeBIT oder einer anderen Messe mit einem Paket Süßigkeiten von einem Stand auf den Hallengang treten, könnte es sein, dass Sie gerade der cormeta ag einen Besuch abgestattet haben. Der SAP Channel Partner für ERP-Branchenlösungen hat sich beispielsweise mit TRADEsprint auf mittelständische Unternehmen spezialisiert, die mit Kfz-Teilen, Reifen und technischen Teilen oder Industrietechnik handeln. Doch ein wichtiges Stand-

bein für cormeta ist auch FOODsprint, das sich explizit an Lebensmittelhersteller richtet. Ein Teil der FOODsprint-Anwender kommt aus dem Süßwarenbereich. Mit dem Vorteil, dass sich so mancher Messestandbesuch bei cormeta nicht nur wegen der Softwareprodukte, sondern alleine schon wegen der Leckereien lohnt.

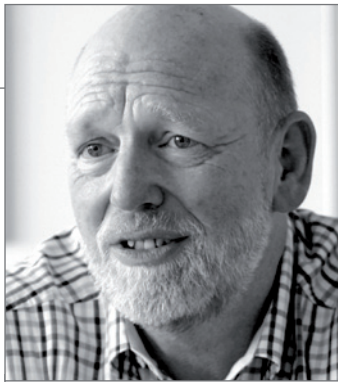
Gleichzeitig bedeutet die Ausstattung eines Unternehmens mit Produkten seiner Kunden noch viel mehr und hat einen positiven Effekt. „Brillenputztücher und Kugelschreiber mit Logo, die wir auch auf Messen unseren Besuchern mitgeben, sind schön und gut. Aber Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Im Nachgang erinnert sich ein Besucher eher an uns, wenn er eine nicht alltägliche Aufmerksamkeit erhält“, erklärt cormeta Marketing- & PR-Leiter Ralf Weinmann die Rolle der Süßwaren im Messekonzept.

Die Signalwirkung auf potenzielle Kunden und Standbesucher ist ebenfalls unmissverständlich: Hier hat man offensichtlich ein Unternehmen vor sich, das ein gutes Verhältnis zu seinen Kunden pflegt. „Wir haben zu manchen Kunden ein so freundschaftliches Verhältnis, dass Sweet Tec beispielsweise, die heutigen Eigentümer der Bonbon-Traditionsmarke Ragolds, uns mehrere Kilogramm Bonbons als Give-away-Artikel auf die CeBIT 2014 geliefert haben. Inklusive Klebeetikett mit cormeta-Logo.“ Auch die Südtiroler Waffelspezialisten Locker, Reber mit seinen Reber Mozartkugeln oder Rausch mit edlen Schokoladen senden Displayboxen mit einer Auswahl an Produkten.

Sicher zeigt dieses Verhältnis zu den Kunden auch, wie zufrieden sie mit der Dienstleistung ihres Software-Partners sind. Und natürlich hat cormeta einen unverkennbaren Vorteil durch das Kundenportfolio: Denn Süßigkeiten und Snacks eignen sich eben sehr gut für den Messeauftritt. Reifen oder Turbolader, wie



AM CORMETA-MESSESTAND – hier auf der CeBIT 2014 – gehören Produkte von Kunden aus der Nahrungsmittelindustrie zum Gesamtkonzept: Rechts im Hintergrund sieht man das rote Produktdisplay von Reber. Links im Hintergrund spitzt das Pendant der Südtiroler Waffelspezialisten von Locker hervor.



HOLGER BEHRENS,
Vorstand der cormeta ag

cormeta ag
Am Hardtwald 11
76275 Ettlingen
fon 07243/6059-1-0
fax 07243/6059-4-0
info@cormeta.de
www.cormeta.de

sie etwa die Kunden der cormeta-Branchenlösung TRADEsprint verwalten, sind logischerweise als Messepräsentation eher ungeeignet. „Doch wir wissen, dass unser gutes Kundenverhältnis im Nahrungsmittelbereich auch auf das gute Verhältnis in anderen Branchen schließen lässt. Schließlich kennen sich Branchenangehörige untereinander und es reicht im Zweifelsfall ein Anruf, um dies zu verifizieren. Wie man es auch betrachtet: In beiden Fällen profitieren wir, egal ob

Telefonat oder Messesnack, sehr von der Mundpropaganda“, erklärt der cormeta Marketing- & PR-Leiter mit einem Augenzwinkern.

Was kann FOODsprint?

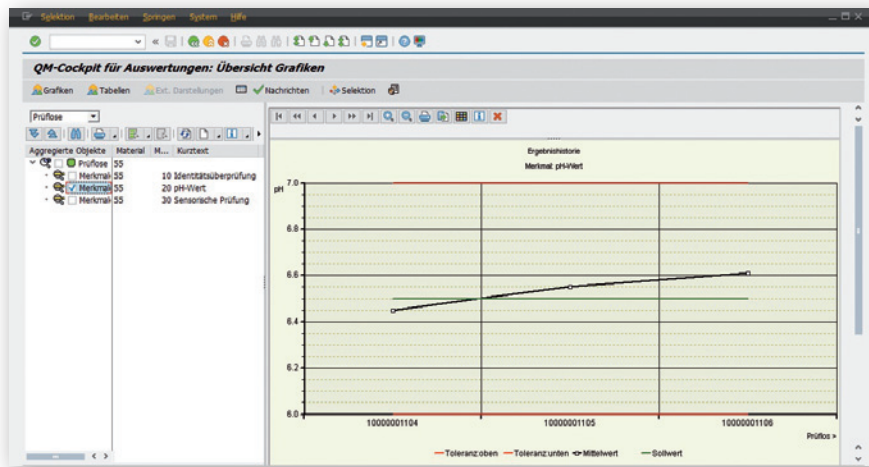
Die ERP-Software bietet voreingestellte branchenspezifische Funktionen für die Hersteller von Süß-/Backwaren und Knabberartikeln, Tiefkühl-/Feinkost- und Convenience-Produkten sowie für Fleischwaren und



GRIFFBEREIT NEBEN DEN CORMETA-MESSETISCHEN:
Waffeln und mehr von Loacker aus Südtirol.



SPEZIALITÄTEN
VON REBER
Während der cormeta-Berater links im Bild sich ohne Ablenkung seiner Software-demonstration widmen kann, erwarten ihn und seine Kunden im „Kommunikationsbereich“ des cormeta-Messestands unter anderem Spezialitäten von Reber.



QM-COCKPIT FÜR AUSWERTUNGEN: Hier ein Beispiel für die Stichprobenprüfung des pH-Werts.

Konserven, Mühlen- und Eierzeugnissen. Abgebildet werden alle relevanten betriebswirtschaftlichen und gesetzlichen Anforderungen. Von Anbau- oder Aufzuchtbedingungen bis in den Laden können Hersteller alle Informationen dokumentieren und bereitstellen: Wo kommt die Zutat her? Wer hat sie angebaut oder hergestellt? Was wurde dazu verwendet? Wann war das? FOODsprint ist eine Branchenlösung, die auf SAP Business All-in-One basiert und bereits rund 85 Prozent aller spezifischen Prozesse inklusive der gesetzlichen Auflagen im Standard abdeckt. Dazu gehören Anforderungen der Lebensmittelbranche wie die lückenlose Chargendokumentation, die Produktion gemäß dem International Food Standard (IFS) sowie die Dokumentationen nach HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points; Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) und GMP (Good Manufacturing Practice; Gute Herstellungspraktiken, Richtlinien zur Qualitätssicherung unter anderem in der Lebensmittelproduktion). Aber auch andere Lösungen wie Wäge- und Dosiereinrichtungen oder Laborinformationssysteme (LIMS) werden nahtlos in die Unternehmenssoftware integriert. Und dank SAP-Standard lässt sich außerdem SAP RD zur Rezeptentwicklung leicht implementieren und bei Bedarf bis zum durchgängigen PLM (Product Lifecycle Management) ausbauen.

„Qualitätsmanagement wird immer wichtiger, gerade vor dem Hintergrund kritischerer Verbraucher und verschärfter Verbraucherschutzgesetz.“

Holger Behrens, Vorstand der cormeta ag

SAP QM übersichtlich im Cockpit

Da Konsumenten immer kritischer in Bezug auf Inhalte und Herkunft von Lebensmitteln sind, legen Nahrungsmittelproduzenten erhöhte Aufmerksamkeit auf ihr Qualitätsmanagement. Zwischen Wareneingangsprüfung im LIMS und Endkontrolle kann zusätzlich zum ERP eine angebundene QM-Software helfen, die Qualitätssicherung systemgestützt zu managen. Anwendern der Branchenlösung FOODsprint

steht dafür ein QM-Cockpit zur Verfügung: Übersichtlich präsentiert es sämtliche QM-relevanten Parameter wie Prüflöse oder QM-Auswertungen am Bildschirm und ermöglicht so ein stringent Qualitätsmanagement

über den gesamten Produktentstehungsprozess hinweg. Soll etwa in regelmäßigen Stichproben der pH-Wert während des Fertigungsprozesses geprüft werden, wird dies im QM-System entsprechend abgebildet. In FOODsprint sorgt das QM-Cockpit für die nötige Transparenz. Dort sind zentral alle QM-relevanten Daten und Reports in einer Bildschirmmaske übersichtlich zusammengefasst. Der Produktionsauftrag, beziehungsweise je nach Prüflöse auch Teilmengen davon, kann erst abgeschlossen werden, wenn die Prüfergebnisse keine Qualitätsmängel erkennen lassen. Der QM-Vorgang ist dann komplett, wenn durch den Verwendungsentscheid alle Prüfungen dokumentiert und abgeschlossen wurden.