

Fleischmagazin

Fleischalternativen

Fachzeitschrift
für die Fleischwirtschaft



Thomas Ostheimer
FOODIGITAL

Michael Sperger
WDL/Hofbräuhaus München

Jörg Brezl
SLA

Thomas Ostheimer sen.
ATTEC

FOODIGITAL

**Taktgeber der Digitalisierung für die
Lebensmittelindustrie und Gastronomie**

Gesamtlösungen mit starken Partnerschaften (v.li.):
 Michael Brockschmidt (SLA), Thomas Ostheimer (FOODIGITAL),
 Alexander Brauwiers (bitstobiz) und Johannes Ostheimer (ATTEC).

FOODIGITAL

Taktgeber der Digitalisierung für die Lebensmittelindustrie und Gastronomie

Jörg Brezl (53) ist überzeugt, dass die Potenziale der Digitalisierung in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie und daran anknüpfend der Gastronomie längst nicht ausgeschöpft sind. Vielmehr stehen viele Betriebe noch am Anfang, wenn es darum geht, durch die Vernetzung ihrer Anlagen die Effizienz zu steigern, die Qualität ihrer Produkte zu erhöhen oder durch den Einsatz von künstlicher Intelligenz verlässlichere Voraussagen treffen zu können. Fleischmagazin traf den Geschäftsführer der SLA Software Logistik Artland GmbH auf der IFFA 2022 zum Gespräch, um sich über Begriffe wie OEE und Process Intelligence und um über die großen Chancen und Möglichkeiten für die Branche durch intelligente IT-Lösungen auszutauschen.

Fleischmagazin: Herr Brezl, Digitalisierung ist nicht gleich Digitalisierung. Entwicklungen, die vor 20 Jahren noch eher langsam vorangingen, überholen sich immer schneller. Der digitale Wandel in der Fleischindustrie gewinnt an

Dynamik. Hat dieser Wandel die Rolle von SLA verändert?

Jörg Brezl: Nicht der Wandel hat uns verändert, vielmehr haben wir unsere Rolle aktiv verändert. SLA ist vor 27

Jahren als Softwareanbieter gestartet, ist aber heute viel mehr als das. Ein reiner Dienstleister waren wir eigentlich nie, sondern haben uns schon immer als Lösungsanbieter und Partner unserer Kunden verstanden, um sie auf dem Weg der

Digitalisierung zu begleiten. Genau diese Rolle haben wir für uns weiter ausgebaut und den nächsten Schritt gemacht. Wir wollen Impulsgeber für die Branche sein, Dinge weiterentwickeln, von denen der Markt profitiert. Dabei haben wir immer den Gesamtprozess im Blick, statt nur punktuell zu unterstützen. Die eine Standard-Lösung gibt es bei uns nicht.

Fleischmagazin: *Wie blickt die Branche auf die Digitalisierung?*

Brezi: Zu beobachten ist eine gewisse Sorge vor der Ungewissheit. Jeder will Digitalisierung verstehen, so dass sie am Ende seinem eigenen Geschäft nützt. Dabei stellt sich immer die Frage: Was brauche ich wirklich? Deswegen schauen wir uns zunächst gemeinsam mit dem Kunden seinen gesamten Prozess an. Nur wenn wir den wirklich verstehen, können wir genau das liefern, was er braucht. Und dabei binden wir uns und unsere Kunden nicht an klassische modulare Softwarefunktionalitäten.



Jörg Brezi

Der geschäftsführende Gesellschafter von SLA in Quakenbrück ist gelernter Fleischer, Industriekaufmann und studierter Betriebswirt. Mit mehr als 37 Jahren Erfahrung in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie und gemeinsam mit einem Team aus IT-Experten arbeitet er an intelligenten Gesamtlösungen zur Prozessoptimierung und begleitet Unternehmen auf dem Weg in die digitale Zukunft. Dabei sieht er sich als Impulsgeber, der die Branche versteht und mit den richtigen Partnern an der Seite die richtigen Lösungen zur richtigen Zeit entwickelt.



Digitaler Lösungsanbieter: SLA-Gründer Heinrich Cordes.

Fleischmagazin: *Hilft es Ihnen dabei, dass Sie selbst gelernter Fleischer sind?*

Brezi: Die vielen praktischen Erfahrungen in meinem beruflichen Werdegang haben mir sicherlich nicht geschadet. Ich erinnere mich noch gut daran, wie bei mir Ende der 80er Jahre um 4.30 Uhr das Telefon klingelte und der Wareneingangsleiter meines Ausbildungsbetriebs in den Hörer bellte: „Entweder bist du in 20 Minuten hier oder ich schalte die ganze IT ab!“ Aus solchen Erfahrungen lernt man. Grundsätzlich bin ich bis heute wann immer möglich beim Kunden, um mir seine Prozesse vor Ort anzuschauen, das gelernte Branchen Know-how einzubringen und immer wieder neue Anregungen aufzunehmen. Die Tatsache, sich neuen Herausforderungen zu stellen und auch vorhandene Lösungen stets dynamisch weiterzuentwickeln, ist ein wesentlicher Erfolgsfaktor.

Fleischmagazin: *Wo sehen Sie die wichtigsten Handlungsfelder in der Fleischbranche?*

Brezi: Grundsätzlich haben wir es in der Fleischwirtschaft mit mehreren Herausforderungen gleichzeitig zu tun: enormer Preisdruck, Qualitätsdruck, dazu steigende Anforderungen an Nachhaltigkeit, Transparenz, Verbraucherschutz und Tierwohl. Mit den Möglichkeiten,

die uns die Digitalisierung bietet, kann man in allen diesen Bereichen effizienter arbeiten. Am allerwichtigsten ist es dafür aber zunächst einmal, sich mit der Digitalisierung und den sich daraus ergebenden Chancen zu beschäftigen.

Fleischmagazin: *Was bedeutet das konkret?*

Brezi: Natürlich ist uns bewusst, dass es den wirklich passenden Zeitpunkt für Digitalisierung nicht gibt. Jedes Unternehmen muss sich tagtäglich mit immer wieder neuen Herausforderungen befassen. Aus meiner Erfahrung kann ich aber nur raten, sich besser früher als später mit dem Thema Digitalisierung zu befassen, um gemeinsam Lösungen zu finden.

Fleischmagazin: *Wie sehen solche Lösungen in der Praxis aus?*

Brezi: Nehmen wir das Rinderkompetenzzentrum in Badbergen. Im größten seiner Art in Europa haben wir mit der Tönnies Unternehmensgruppe eine komplexe Installation mit unterschiedlichsten technischen Anlagen, einschließlich Visualisierung in Echtzeit, in einem vollintegrativen System vernetzt. Ein zweites Beispiel ist die Firma Brand in Lohne. Übrigens der allererste SLA-Kunde, mit dem wir bis heute eng ►



Digitale Küchensteuerung für einen just in time Überblick im Hofbräuhaus München.



Jede Maschine aus Produktion und Logistik, unabhängig ihres Herstellers oder Modells, kann in die SLA OEE-Gesamtberechnung miteinfließen.



Immer alles im Blick: Über einen SLA-Terminal sind alle wichtigen Daten im Produktionsprozess jederzeit abrufbar.

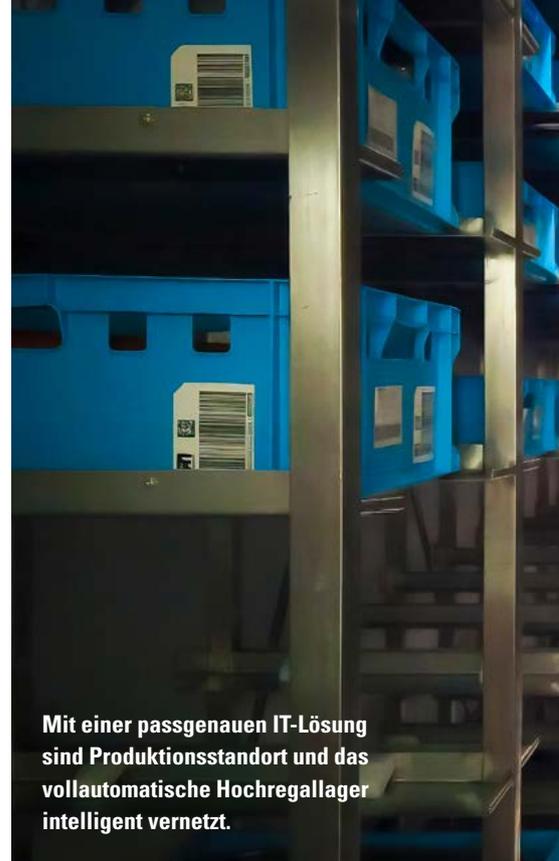


CLASSIFAI Box®: eine KI-Lösung, entstanden aus der Zusammenarbeit und dem Erfahrungsaustausch der Branchenkenner SLA, ÖFK und DIL.

verbunden sind und zahlreiche Projekte nach seinen Anforderungen gemeinsam umgesetzt haben. Aktuell arbeiten wir gemeinsam am Einsatz künstlicher Intelligenz. Das dritte Beispiel, das ich hier nennen möchte, ist die Österreichische Fleischkontrolle (ÖFK). Diese Zusammenarbeit ist deshalb so typisch SLA, weil wir in diesem Jahr unsere 20-jährige Zusammenarbeit feiern. Unternehmensgründer Heinrich Cordes hatte die Idee, die Klassifizierungs- und Befunddaten der Schlachtbetriebe in Österreich mit einer bundesweiten Informationsplattform digital abzubilden. Das Projekt entwickelt sich bis heute immer weiter und aus einem Kunden ist ein Partner geworden. In der Initiative FOODFAIR arbeiten wir mit der ÖFK und dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e. V. (DIL) an vielfältigen KI-Lösungen für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie.

Fleischmagazin: *Wie wichtig sind solche Partnerschaften?*

Brezl: Partnerschaften sind eines unserer Erfolgsgeheimnisse. Wir haben nie für uns in Anspruch genommen, allein und am besten zu wissen, wer was braucht. Das Geheimnis ist, mit den richtigen Leuten zusammen die



Mit einer passgenauen IT-Lösung sind Produktionsstandort und das vollautomatische Hochregallager intelligent vernetzt.

richtigen Lösungen zum richtigen Zeitpunkt zu entwickeln. Das haben wir mit der Erfahrung von mehr als 27 Jahren in der Branche gelernt. Bereits vor mehr als fünf Jahren entstand mit ATTEC Automation und Henneken die Idee, eine vollautomatische Smart Factory in Bangkok zu realisieren. Mit dem gemeinsam entwickelten vollintegrierten Warehouse Management



Installation der CLASSIFAI Box® für eine KI-unterstützte Rinderklassifizierung in Österreich.



SLA

SLA begleitet Unternehmen der Fleisch- und Lebensmittelindustrie auf ihrem Weg in die Digitalisierung. Dabei konzentriert sich das 1995 in Quakenbrück gegründete Unternehmen vor allem darauf, die Produktions- und Logistikprozesse ihrer Kunden mit digitalen Lösungen zu optimieren und effizienter zu gestalten. Mit Flexibilität, Gespür für Innovation und Leidenschaft für Fortschritt haben die über 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an fünf Standorten bereits digitale Konzepte für mehr als 450 Kunden auf der ganzen Welt realisiert, inklusive aller Services und Projektbetreuung vor Ort.

System und der Anbindung der Tumbler haben wir hierfür einen Grundstein gelegt. Ein anderes Beispiel aus einem auf den ersten Blick anderen Bereich ist das Hofbräuhaus München. Unter der Marke FOODIGITAL haben wir mit AT-TEC Automation und WDL Wirtshaus Dienstleistungen mit Geschäftsführer Michael Sperger, der gleichzeitig Wirt des Hofbräuhaus München ist, eine einzigartige Gesamtlösung entwickelt. Dabei gilt es herauszustellen, dass dem bekanntesten Wirtshaus der Welt eine eigene Produktion für die hochwertigen Speisen vorgelagert ist, die es mit anzubinden galt. Mit einer passgenauen IT-Lösung sind Produktionsstandort, Hochregallager und Wirtshaus jetzt intelligent vernetzt und die Prozesse steuern sich quasi wie von selbst. Es geht darum, den gesamten Prozess von der Aufzucht der Tiere über die Schlachtung und Verarbeitung intelligent zu vernetzen – bis in den Handel und auf den Tisch.

Fleischmagazin: *Wie vollzieht sich denn das digitale Gastronomieerlebnis?*

Brezi: Nachdem die Bestellung via App auf einem Smartphone erfasst worden ist, erscheint diese automatisch

am Küchenposten. Das System gibt die punktgenaue Anweisung an die richtige Stelle, wo das Essen passgenau zubereitet wird. Im Hintergrund werden automatisch die Bestände gebucht und eine KI-gestützte permanente Prognose durchgeführt. Das gesamte System kommuniziert über unseren SLA Connector – vom Bestellvorgang über die ERP, Personalplanung und Logistik bis

zum Kombidämpfer und zur Ressourcenplanung. Alles ist intelligent vernetzt und agiert in Echtzeit. Darüber hinaus verwenden wir das System gleichzeitig für sinnvolle Prognosedaten zur Besucherfrequenz. Mittels Handy oder Tablet hat man sozusagen sein Unternehmen immer transparent in der Hosentasche, denn die Systeme sind auf Wunsch weltweit erreichbar. ▶



Verpackungsroboter im Rinderkompetenzzentrum in Badbergen.



Wir wollen Impulsgeber für die Branche sein, Dinge weiterentwickeln, von denen der Markt profitiert.

Fleischmagazin: Wie können digitale Lösungen in der Fleischindustrie dazu beitragen, höchste Effizienz, bestmögliche Verfügbarkeit und Top-Qualität der Produkte zu garantieren?

Brezl: Das fängt bei den unproduktiven Zeiten der Anlagen an. Wir erleben das bei zahlreichen Kunden. Dort gehört es leider zum Alltag, dass bis zu 30 Prozent der Produktion nicht laufen. Das wird häufig gar nicht mehr wahrgenommen. Die Lösung lautet Overall Equipment Effectiveness (OEE). Denn die Gesamtanlageneffektivität liefert Antworten auf die drei wichtigsten Fragen: Wie effektiv arbeiten die Produktionsmaschinen? Wo und warum treten Produktionsstopps auf und wie gut ist in diesem Zusammenspiel die Produktqualität? Besonders wichtig ist hierbei die Vollintegration dieses Prozesses. Denn es nützt mir nichts, nur ein Teilsegment einer Linie zu visualisieren, gilt es doch, die gesamte Linie bis in den Produktions- und Logistikprozess zu betrachten. Nur wenn alle Prozessschritte und Anlagen



Eine der modernsten Smart Factories der Fleischwirtschaft: Vollautomatisierte Produktion und Logistik bei Laemthong in Thailand.

vernetzt sind, ist eine wirklich ganzheitliche Betrachtung möglich und die ist die Basis, um Prozesse in Produktion und Logistik effizienter zu gestalten.

Fleischmagazin: Wie vollzieht SLA die Vollintegration?

Brezl: Wir vernetzen alle Maschinen und Anlagen unabhängig vom Hersteller auf einer vom Internet unabhängigen Plattform und verbinden sie mit jeder vorhandenen ERP-Infrastruktur, egal ob SAP, Microsoft, Oracle oder einer anderen. Die sukzessive Einbindung in vorhandene Systeme durch vorgefertigte Module bietet nicht nur die einfache, technische Integration in kürzester Zeit, sie garantiert auch einen

projektbegleitenden ROI. In der Summe kann OEE Potenziale von Anlagen zutage fördern, die scheinbar an ihrer Kapazitätsgrenze angelangt waren, weil es zum Beispiel durch ein OEE-Management gelingt, unproduktive Leerlaufzeiten zu identifizieren und zu minimieren.

Fleischmagazin: Wie kann es überhaupt gelingen, bei der rasanten Entwicklung der Digitalisierung den Überblick zu behalten?

Brezl: Erst vor wenigen Wochen haben wir vor diesem Hintergrund mit der bitstobiz einen eigenen Geschäftszweig gegründet. Die erzeugte Menge an Maschinen-, ERP- und Prozessdaten steigt mit jedem Augenblick überproportional an. Weltweit werden wir nach Hochrechnungen des IDC im Jahr 2025 mehr als 175 Zetabyte Daten erzeugen. Das sind 175 Milliarden Terrabytes und eine Steigerung von 300 Prozent gegenüber 2020 – eine unvorstellbare Menge. Wir generieren Lösungen, die auf Basis dieser Daten Handlungsempfehlungen für die Zukunft entwickeln. Der Nährboden für die dritte Digitalisierungsphase heißt „Big data“, und damit es nicht nur Daten bleiben, geht es darum, aus ihnen wertvolle Informationen zu machen. Daran arbeiten wir aktuell intensiv.

Fleischmagazin: Verändert KI die Welt, hin zu einer besseren Fleisch- und Lebensmittelindustrie?

FOODIGITAL

Drei Partner, ein Ziel: intelligente IT-Lösungen für die komplexen Herausforderungen der Digitalisierung in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Gastronomie. Gemeinsam entwickeln SLA, ATTEC Automation und WDL Tools für mehr Qualität, Effizienz und Verbesserung der OEE entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Als FOODIGITAL bündeln die drei Partner ihre Kompetenzen als Ideengeber und Umsetzer der Digitalisierung, um die Potenziale zu nutzen und die

Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Gastronomie in allen Bereichen digital erfolgreicher zu machen. Ein gemeinsamer Ansatz ist es, den kompletten Prozess von der Aufzucht der Tiere über die Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung bis in die Regale des Supermarkts und auf die Tische im Restaurant intelligent zu vernetzen.

Mit Know-how aus der Softwareentwicklung, Automationstechnik und Logistik wurde ein Brainpool geschaffen, den es in der Form noch nie gab und der einzigartig in der Branche ist.



Ein Team am Puls der Zeit: Im ständigen Austausch und in regelmäßigen Treffen arbeiten SLA, ÖFK und DIL im Rahmen der gegründeten Initiative FOODFAIR an KI-Projekten für die Branche.

Brexl: Sie kann auf jeden Fall einen Beitrag dazu leisten. Denn im Zusammenspiel mit Business Intelligence und dem Internet of Things (IoT) hebt sie Lösungen für Transparenz, Rückverfolgbarkeit, Prozessoptimierung und Qualitätssicherheit auf ein neues Level, das Level der Process Intelligence, auf dem Daten systematisch gesammelt und zu relevanten Informationen transformiert und verarbeitet werden, um den gesamten Ablauf zu analysieren und zu verbessern; auf dem Prozesse intelligent verknüpft und gesteuert werden; und auf dem Maschinen lernen, die Menschen mit fundierten Entscheidungen zu unterstützen. Process Intelligence ist ein hervorragendes Beispiel dafür, wie aus

Millionen von Daten wertvolle Informationen werden, wenn sie in ein funktionierendes System eingebunden werden. Auch wird sie den Weg der Digitalisierung maßgeblich mitprägen, da wir Potenziale erkennen und nutzen werden, die sich ohne den Einsatz dieser Technologien niemals erschlossen hätten.

Fleischmagazin: Wird die Digitalisierung in diesem Zuge den Menschen in der Fleischproduktion langfristig ersetzen?

Brexl: Die Digitalisierung und die damit einhergehende Disruption wird viele neue Geschäftsmodelle hervorbringen und vorhandene maßgeblich verändern oder sogar komplett ablösen. Darauf



Meiner Einschätzung nach wird Digitalisierung auch in der Fleischbranche die Rolle des Menschen verändern und tut dies bereits.

basierend verändert sie auch die Rolle der Menschen – privat wie beruflich. Meiner Einschätzung nach wird Digitalisierung auch in der Fleischbranche die Rolle des Menschen verändern und tut dies bereits. Es entstehen neue Berufe, andere fallen dagegen weg. Es geht aber nicht grundsätzlich darum, Menschen zu ersetzen, sondern Prozesse unter Berücksichtigung von Qualität, Tierwohl oder CO₂-Footprint besser zu gestalten. Nehmen wir das Beispiel des Fachkräftemangels in der Gastronomie. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette gibt es immer weniger Fachkräfte, wir alle wollen aber gern ausgehen und gut essen. Ein intelligentes und vollintegriertes System ermöglicht es, Essen in gleichbleibend hoher Qualität in exakten Mengen zu produzieren und mit einer schlanken Logistik zum richtigen Zeitpunkt zu liefern. Somit kann Digitalisierung auch einen Beitrag zur Überwindung des Fachkräftemangels leisten, ohne die Herausforderungen an Qualität und Umwelt zu vernachlässigen. ■

FOODFAIR

Bei FOODFAIR geht es wie bei allen digitalen Lösungen darum, den Wandel zu gestalten und die vielfältigen Möglichkeiten in der ganzen Branche langfristig nutzbar zu machen. Dafür betrachtet ein interdisziplinäres KI-Expertenteam die Zukunftstechnologie und ihren Nutzen aus verschiedenen Blickwinkeln. Gemeinsames Ziel ist es, Kompetenzen zu bündeln und vielfältige KI-Lösungen für den Einsatz in unzähligen Anwendungsfeldern entlang der gesamten Wertschöpfungs-

kette zu entwickeln, mit dem Anspruch, konsistente Prozesse zu vernetzen und die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Gastronomie unter Berücksichtigung globaler Werte wie Transparenz, Rückverfolgbarkeit, Tierwohl und Nachhaltigkeit zu verbessern. Die drei Unternehmen sind seit vielen Jahren erfolgreich in der Branche zu Hause. SLA und ÖFK arbeiten seit 20 Jahren eng zusammen und mit dem DIL verbindet das Softwareunternehmen aus Quakenbrück eine mehr als gute Nachbarschaft, wenn es darum geht, Produzenten der Fleisch- und Lebens-

mittelindustrie mit einem ausgeprägten Innovationsgeist und vorausschauenden Lösungen sicher auf dem Weg der Digitalisierung zu begleiten – nicht nur technisch, sondern auch wissenschaftlich fundiert. Erste erfolgreiche Projekte wie zum Beispiel die Klassifizierung von Rinderhälften in einem Schlachtbetrieb in Niederösterreich zeigen, dass es durch den Einsatz von künstlicher Intelligenz gelingen kann, die Klassifizierung zu unterstützen, die Qualität der Produkte zu erhöhen, Tierwohl besser zu kontrollieren und Food Waste messbar zu reduzieren.