



**„SAP EH&S beweist sich über die klassischen Anwendungsbereiche in der Chemie hinaus auch in unserer Branche als leistungsstarke Lösung für die Verwaltung von Spezifikationen mit hohem kundenorientierten Detaillierungsgrad.“**

Dietmar Emme, Projektleiter, apetito Gruppe

## AUF EINEN BLICK

### Zusammenfassung

Bei apetito, einem der führenden europäischen Verpflegungsanbieter, beweist SAP® Environment, Health & Safety (SAP EH&S) seine Leistungsstärke bei der Verwaltung, Pflege und Bereitstellung von Spezifikationen für Produkte der Lebensmittelindustrie

### Branche

Gemeinschaftsrestauration/  
Catering/Lebensmitteleinzelhandel

### Internetadresse

[www.apetito.de](http://www.apetito.de)

### Projektziel

Konzernweite Vereinheitlichung des Managements von Spezifikationen für Nahrungsmittel

### Die wichtigsten Herausforderungen

- Ablösung einer Altanwendung
- Einrichtung einer unternehmensweit einheitlichen Spezifikations-Datenbank

### Entscheidung für SAP

- Langjährige Partnerschaft
- Vertrauen und Zukunftssicherheit
- Mehrsprachigkeit der Lösung

### Highlights der Implementierung

- Entwicklung eines eigenen Regelwerkes zur Berechnung der Allergene
- Mehrstufige Auflösung der Stückliste
- Automatisierung des Berichtsversands an Lieferanten

### Hauptnutzen für den Kunden

- Konzernweit einheitliches Management der Spezifikationen
- Flexible und schnelle Reaktionsfähigkeit auf Veränderungen und gesetzliche Anforderungen
- Einheitliche Definition und Beschreibung von Spezifikationen durch hinterlegten Phrasenkatalog

### Implementierungspartner

TechniData AG

### Lösung und Services

SAP Environment, Health & Safety (SAP EH&S) als Teilbereich von mySAP™ PLM

### Vorhandene Systemlandschaft

SAP-basierte Infrastruktur

### Datenbank

DB2/400

### Hardware

IBM AS/400

### Betriebssystem

OS/400

## apetito

### Verpflegungsanbieter verwaltet Nahrungsmittelspezifikationen mit SAP® EH&S

Was darf es heute sein – Schweineschnitzel Cordon bleu, Kabeljaufilet naturel oder Lammrücken unter der Ziegenkäsekruste? Rund eine Million Menschen in Deutschland, den Niederlanden, Frankreich und Großbritannien stellen sich jeden Tag diese Frage mit dem Blick auf die apetito-Speisekarte. apetito bietet Kindertagesstätten, Schulen, Unternehmen, Kliniken, Senioreneinrichtungen und Anbietern von „Essen auf Rädern“ moderne, individuelle Verpflegungslösungen in Form von Tiefkühlprodukten und -systemen oder Catering-Dienstleistungen. Im Lebensmitteleinzelhandel, im Fachgroßhandel für Großverbraucher, bei Heimdiensten und in der Systemgastronomie hat sich das Unternehmen als Spezialist für tiefkühlfrische Komplettmahlzeiten und Menükomponenten an führender Position etabliert. Das in Rheine ansässige Unternehmen apetito zählt mit rund 480 Millionen Euro Umsatz zu den europäischen Markt- und Innovationsführern.

### Rund 2.300 Menüs im Repertoire

Rund 2.300 Menüs und Menükomponenten umfasst das kulinarische Repertoire der apetito-Köche. Um ein solches Volumen effizient managen zu können, benötigen Rezeptentwickler, Einkäufer und Köche eine leistungsfähige und integrierte Informationsverarbeitung. Bei apetito stützt sich diese bereits in vielen Bereichen weitgehend auf SAP®. Um auch die konzernweite Verfügbarkeit der Spezifikationen zu schaffen, wurde gemeinsam mit den SAP-Experten nach einer Alternative für die bisherige Altanwendung gesucht. „Zu textlastig, zu unflexibel und zu aufwändig in der Pflege“, listet IT-Mitarbeiter Dietmar Emme deren Schwächen auf.

**SAP Deutschland  
AG & Co. KG**

Neurottstraße 15a  
69190 Walldorf  
T 08 00/5 34 34 24\*  
F 08 00/5 34 34 20\*

\* gebührenfrei in Deutschland

T +49/18 05/34 34 24\*\*  
F +49/18 05/34 34 20\*\*

\*\* gebührenpflichtig

E [info.germany@sap.com](mailto:info.germany@sap.com)

[www.sap.de](http://www.sap.de)

Kostenloser Online Newsletter  
[www.sap.de/sapimfokus](http://www.sap.de/sapimfokus)

### Konzernweit einheitliche Plattform

Die apetito-Verantwortlichen fanden in SAP EH&S eine Lösung, die all ihren Anforderungen gerecht wurde. Das Ergebnis: Heute gestaltet sich die Erfassung und Verwaltung aller Informationen zu Produkteigenschaften deutlich einfacher, schneller und flexibler. Zentrale Drehscheibe für sämtliche Prozesse rund um die Spezifikationen ist die SAP-EH&S-Datenbank. Hier fließen die von der Entwicklung festgelegten Spezifikationen zusammen und bilden eine mehrsprachige Daten-Plattform, die allen Zugriffsberechtigten in der Prozesskette vom Einkauf bis zur Warenanlieferung auf Knopfdruck zur Verfügung steht.

Für Einheitlichkeit in Inhalt und Sprachstil sorgt das in SAP EH&S integrierte Phrasenkonzept – „eine besondere Stärke von SAP EH&S“, befindet Dietmar Emme. In einem Katalog hinterlegte Textbausteine zu einzelnen Spezifikationen verhindern zum einen Mehrfacharbeit, zum anderen gewährleisten sie über alle Produkte hinweg eine einheitliche Darstellung.

Dieser Komfort gilt auch für die Berechnung der Allergene – angesichts ihrer Bedeutung und den gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften von besonderer Wichtigkeit für Unternehmen wie apetito. Ein speziell entwickeltes Regelwerk, das über das Standardtool SAP EH&S Expert gesteuert wird, unterstützt diesen Prozess und sorgt dafür, dass Allergene sowohl berechnet als auch systembasiert den entsprechenden Produkten zugewiesen werden.

### Mehrstufige Auflösung der Stückliste

Individuelle Ergänzungen des Standards wie diese hat apetito gemeinsam mit der TechniData AG (Markdorf am Bodensee), dem Entwicklungspartner der SAP für Compliance-Management-Lösungen entwickelt und eingeführt. Dieses international führende Beratungsunternehmen für Environment, Health & Safety Lösungen stand dem Team auch zur Seite, um die für die Zuweisung der Spezifikationen (Produkteigenschaften) bedeutsame Stückliste auf die branchenspezifischen Anforderungen des Verpflegungsanbieters auszurichten. „Zu einem typischen apetito-Menü gehören im allgemeinen nicht nur Fleisch, sondern auch eine Beilage, Gemüse und andere Zutaten“, verdeutlicht Dietmar Emme die Notwendigkeit einer mehrstufigen Auflösung der Stückliste. Sie bildet die einzelnen Bestandteile eines Menüs ab, wobei SAP EH&S für die Zuordnung der entsprechenden Spezifikationen sorgt. Auf diese Weise lassen sich die Vorgaben für Lieferantenaufträge einfach und schnell zusammenstellen. Die mit den Aufträgen verbundenen Spezifikationen werden den Lieferanten via E-Mail im PDF-Format übermittelt, wobei neben textlichen Beschreibungen auch Bilder integriert werden.

So fügt sich zusammen, was bei apetito für außerordentliche Zufriedenheit sorgt. Dietmar Emme: „SAP EH&S beweist sich über die klassischen Anwendungsbereiche in der hochsensiblen Chemie und Pharmazie hinaus auch in der Lebensmittelbranche als leistungsstarke Lösung für die kundenorientierte, flexible Verwaltung von Spezifikationen mit entsprechend hohem Detaillierungsgrad.“