



Die Marinade wird auf der Waage eingefüllt. Erst wenn die vorab errechnete Menge erreicht ist, kann der nächste Produktionsschritt im System gebucht werden.

## Fleischalternativen

# Erbsen zählen leicht gemacht

Bei Amidori optimiert Winweb-food den Warenfluss für ein pflanzliches Lebensmittel

**Wasser, Erbsenproteinisolat und Erbsenfarn, Gewürze und Gewürzextrakte, Rapsöl, Hafermehl, Kartoffelstärke und Salz: Das ist Midori, ein pflanzliches Lebensmittel ohne Soja. Dessen Produktion steuert der Proteinproduzent Amidori vom Wareneingang bis zum Versand mit Winweb-food.**

Von Isabel Melahn

Zusammen mit dem Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung in München entwickelte Friedrich Büse eine Methode zur Herstellung von Lebensmitteln auf Pflanzenbasis. 2015 gründete der gelernte Metzger und Koch, dessen Eltern eine eigene Metzgerei betrieben, daraufhin mit der befreundeten Familie Wedel das Unternehmen Amidori und ließ moderne Produktionsanlagen an zwei Standorten in Wals-Siezenheim in der Nähe von Salzburg und in Stegaurach bei Bamberg bauen. Mit von der Partie war recht schnell die Winweb Informationstechnologie GmbH, die branchenspezifische ERP-Software für die Lebensmittelbranche und hier besonders für die Fleischwirtschaft konzipiert.

Amidori hat ähnliche Produktionsschritte und Richtlinien beispielsweise zur Rückverfolgbarkeit wie ein Fleisch verarbeitender Betrieb. „Daher war es für uns nicht so schwer, uns auf die speziellen Anforderungen von Amidori einzustellen“, sagt Winweb-Geschäftsführer Willi von Berg.

Zunächst werden die Rohstoffe je nach Auftragslage von Mitarbeitern in Stegaurach in Winweb-food bestellt. In der Produktion im österreichischen Wals werden dann die bestellten Zutaten aus ganz Europa angeliefert, hinsichtlich Menge und Qualität geprüft, im Wareneingang gebucht und mit einer Chargennummer versehen. Im nächsten Schritt wird das Proteinpulver, das bisher hauptsächlich aus Erbsen gewonnen wird, passend zu den je nach Kunden hinterlegten Rezepten im ERP-System verwogen: mit Stärkepulver, verschiedenen Gewürzen und je nach Kundenwunsch auch mit Gluten.

Stimmt der gewogene Inhalt nicht mit dem im System hinterlegten Gewicht überein, meldet Winweb-food einen Fehler. Passt beides hingegen zusammen, werden

alle Zutaten in einem Mischer vermengt, in Big Packs abgewogen und mit einem Schlaufenetikett versehen. Vor dem Extruder werden dann die Big Packs erneut im System angemeldet und die Masse herausgesaugt, um mit Öl und Wasser mithilfe von Druck und Hitze verarbeitet zu werden. Nach dem Abkühlen werden aus dem Rohmaterial vorgeschchnittene, naturbelassene

## über Amidori

Die Amidori Food Company GmbH & Co. KG wurde im April 2015 vom ehemaligen Metzger und gelernten Koch Friedrich Büse und der befreundeten Familie Wedel in Stegaurach bei Bamberg gegründet. Unter dem Namen Midori stellt das Unternehmen aus proteinreichen Rohstoffen wie Hülsenfrüchten und Getreiden eine Alternative zu fleischlichen Produkten her. Amidori beschäftigt zurzeit an zwei Standorten rund 130 Mitarbeiter. 2019 will das Unternehmen seine Produkte erstmals in den Frische-Theken verschiedener Einzelhändler in Europa anbieten.  
[www.amidori.com](http://www.amidori.com)



Die Waren werden nach jedem Produktionsschritt verwogen und aus dem ERP-System heraus Etiketten gedruckt, um den Inhalt genau zu kennzeichnen.

Produkte als Strang oder Platte geschnitten, verpackt, auf Paletten zusammengestellt, im System als fertig gemeldet und gekühlt oder gefroren. Großverbraucheremmen werden direkt in Wals in Big Packs à 200 kg auf Paletten verpackt und tiefgefroren an verschiedene Endkunden geliefert. Die Menge, die vom deutschen Standort in Stegaurach angefordert wird, liefert eine Spedition just in time, um Kundenaufträge passend verarbeiten zu können.

In Stegaurach werden alle Wareneingänge bei der Anlieferung im System erfasst und in das entsprechende Lager gebucht. Danach werden anhand hinterlegter Rezepturen Fertigungsaufträge erstellt, die in der Warenavbereitung erfasst, in Tageschargen gebucht und für die weitere Verarbeitung in E2-Kisten oder Drehstapelkisten bereitgestellt werden. Jeweils zu Beginn und am Ende eines Prozesses werden die Waren erneut verwogen und Etiketten gedruckt, um den Inhalt jeder Kiste genau zu kennzeichnen.

In der Produktion wird das Rohmaterial daher mit einem Scanner erfasst und auf die

verschiedenen Produktionslinien gebucht, an deren Ende dann verschiedene Varianten entstanden sind: klein geschnittenes, Hackähnliches Midori, „pulled“ Midori, marinierte Produkte, Midori in Streifen, paniert oder frittiert. „Wir verarbeiten Midori so, wie es unsere Kunden wünschen, und müssen daher sehr flexibel sein“, erklärt Christian Wicht, Head of Production, Engineering & IT. Gleichzeitig produziert Amidori aber im industriellen Maßstab und muss natürlich die Rückverfolgbarkeit gewährleisten. Im ERP-System wird daher jeder einzelne Produktionsschritt vorher angemeldet und nachher als fertig gekennzeichnet. Da einige Kunden aus Skandinavien kommen, kann Amidori das IFS-Food- und das BRC-Zertifikat vorweisen – eine Bedingung der internationalen Kundschaft.

Die fertige Ware wird erneut gewogen und etikettiert. Im Reinraum, der nur über zwei Schleusen betreten werden kann, wird das fertige Midori über eine Verpackungslinie je nach Produkt in verschiedene Tiefzieh-Schalen verpackt, auf die mit einem

Drucker die Chargennummer und das Mindesthaltbarkeitsdatum aufgedruckt werden. Wie auch in Fleisch verarbeitenden Betrieben üblich, wird das fertige Produkt von einem Metalldetektor kontrolliert und noch einmal verwogen. Gibt es keine Beanstandungen, werden Pappschuber aus Winwebfood heraus je nach Kundenwunsch etikettiert und per Hand um die Tiefzieh-Schalen gesteckt. Die fertigen Päckchen werden zusätzlich noch mit einem Kartonetikett versehen und auf Paletten verpackt. Aufgrund der speziellen Kundenanforderungen werden die sorten- und chargenreinen Paletten mit NVE-Etiketten versehen, gelagert oder direkt versendet.

Amidori habe bei Winweb auf einen umfassenden Support bei der Implementierung und der nachträglichen Anpassung unserer Prozesse zurückgreifen können, so Christian Wicht. Als nächstes müssten aber die Zukunftsbetrachtungen verbessert werden, denn bei der Prozess- und Mengenplanung habe sein Unternehmen wesentlich mehr Anforderungen und komplexere Abläufe als ein Fleisch verarbeitender Betrieb.



## Isabel Melahn

ist freie Journalistin und schreibt branchenspezifische Fachartikel unter anderem über die Lebensmittelindustrie.

Anschrift der Verfasserin

Isabel Melahn, Text & Redaktion,  
kontakt@textundredaktion-melahn.de



Winweb Informationstechnologie GmbH  
Am Wiesenhang 8 | 52457 Aldenhoven  
Tel. +49 2464 90991-0 | [www.winweb.de](http://www.winweb.de)

Als inhabergeführtes, mittelständisches Unternehmen entwickelt und vertreibt die Winweb Informationstechnologie GmbH seit 1997 branchenspezifische ERP-Software für die Fleischwirtschaft. Anwenderorientierte Innovationen und kurze Reaktionszeiten auf individuelle Branchenforderungen stehen dabei im Mittelpunkt. In der Fleischwirtschaft vertrauen bereits über 150 Unternehmen auf die hohe Spezialisierung und Lösungskompetenz. Das zeigt auch die aktuelle Analyse der Trovarit AG, die die Top-Zufriedenheit der Winweb-Kunden erneut bestätigt.