



## St. Galler Klosterkäse und Greenax gehören zum täglichen Brot

Ein wirklich guter Käse, bei dem man die natürlichen Noten der Milch und die vielschichtige Würze noch schmeckt, kann nicht industriell hergestellt werden. Es braucht dazu die erfahrene Hand eines Käasers. Eine optimal auf die Bedürfnisse eines Käsereibetriebes abgestimmte Business Software bedarf ebenfalls der Feinheiten von prozessorientierten Modulen, welche exakt auf die Anforderungen zugeschnitten werden. Genau so, wie dies für die Greenax Lösung bei der Rutz Käse AG der Fall ist.

Der Bison Partner onsite partner ag wurde von seinem Kunden Rutz Käse AG in Wittenbach mit der Planung, Realisierung und Einführung der Business Software Lösung Greenax beauftragt. Im Rahmen der Greenax Einführung durch onsite führte Bison die Finanzlösung als Teilprojekt ein.

### Einmaliger Käse mit Geschichte

St. Galler Klosterkäse, das wohl bekannteste Produkt des Schweizer Familienunternehmens Rutz Käse AG, stammt aus einer Jahrhunderte alten Tradition. Entwickelt wurde der St. Galler Klosterkäse, wie wir ihn heute kennen, vor über 25 Jahren von Andreas Rutz. Heute gilt die hochwertige Käsespezialität als eine der beliebtesten Schweizer Käsesorten. Der traditionelle Halbhartkäse überzeugt durch seinen besonderen, mild-würzigen Geschmack und sein eigenwilliges, volles

Aroma. St. Galler Klosterkäse genießt man auf unterschiedliche Art: entweder bei einem Picknick mit Brot, als Delikatesse auf einer Käseplatte angerichtet oder zum Zubereiten warmer Käsegerichte.

### Bison Partner mit langjähriger Erfahrung

Im Bereich von Individual-Software entwickelt onsite partner ag Lösungen in Web- und Windows-Technologie. Im ERP-Bereich unterstützt onsite ihre Kunden bei der Definition und systematischen Darstellung der Geschäftsprozesse. Als Systemintegratorin übernimmt onsite die Einführung und den Support für die Business Software Greenax in den Branchen Nahrungs- und Genussmittel, Detailhandel, Logistik, Milchwirtschaft, Landwirtschaft und Pflanzenhandel.

Die Chronik des St. Galler Klosterkäses reicht viele Jahrhunderte zurück. Geschichtlich wurde er erstmals im Jahr 840 erwähnt und tauchte von diesem Zeitpunkt an immer wieder in überlieferten Schriften aus Klöstern der Region auf. Geschichtlich belegt ist, dass bereits im 12. und 13. Jahrhundert Käselaike aus dem Appenzellerland in die Klosterabtei St. Gallen gebracht wurden. Aus dem Spätmittelalter ist überliefert, dass diesem Kloster 5000 Käse pro Jahr unter anderem als Zinsen abgegeben werden mussten. Käse gehörte demnach für die St. Galler Mönche tatsächlich zum täglichen Brot.

### Greenax als perfekte Lösung

Zum täglichen Brot unserer Zeit gehört eine umfassende, auf die jeweiligen Bedürfnisse und Anforderungen zugeschnittene Business Software Lösung. Die Firma Rutz Käse AG in Wittenbach entschied sich 2008 für den Einsatz von Greenax als zentrale und integrierte Business Software. Ein breites Käsesortiment muss erfasst und unterschieden werden je nach Sorte, Lagerung, Reifeprozess, Veredelung oder Konfektionierung. Von Beginn weg wurde das Projekt durch die beiden Inhaber und Geschäftsführer Marco und Ralph Rutz begleitet. Somit konnte jederzeit sichergestellt werden, dass die notwendige Management Attention vorhanden ist.

Roman Sutter, kaufmännischer Leiter und Projektverantwortlicher bei Rutz Käse AG, im Interview mit Highlight:

**Highlight:** Herr Sutter, was war der ausschlaggebende Punkt für die Einführung der Business Software Greenax?

**Roman Sutter:** Mit Blick in die Zukunft wollten wir mit einem durchgängigen ERP-System arbeiten, welches die Module für den Verkauf, die Auftragsabwicklung, die Produktionsplanung und das Rechnungswesen umfasst. Ein PPS-System im eigentlichen Sinne ist Gegenstand eines späteren Ausbaus. Wichtig war zudem, dass das System auch die deutschen Richtlinien erfüllen kann. Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt!

Welche Module setzen Sie ein?

Auftrags- und Bestellwesen, Produktion, Materialwirtschaft, Finanzbuchhaltung, Anlagebuchhaltung, Controlling.

Gab es in der Umsetzung und Einführung spezielle Herausforderungen zu bewältigen?

Für das neu geforderte automatische Abbuchen von Verpackungsmaterialien und für das Erstellen von Produktionsaufträgen mussten für alle Produkte Stücklisten definiert werden. Das Bestehen von zwei unterschiedlichen Lagerstandorten mit teilweise gleichem Sortiment, aber unterschiedlichen Anforderungen und zahlreichen Lagerverschiebungen dazwischen gab intensiven Spezifikationsaufwand. Die in der Käse-Affinage unabdingbare parallele Lagerführung der Käse in Stück und Kilo führte in zahlreichen Funktionen zu erheblichem Lösungsaufwand. Insbesondere beim Rückmelden der beim Rüsten oder Produzieren effektiv benötigten Mengen einer bestimmten Charge.

Welches war für Sie die grösste Herausforderung?

Der Wechsel von einer Lösung mit vielen manuellen Arbeitsschritten und einer entsprechend grossen Ablauffreiheit zu einem System, das mittels Workflows viele Abläufe vorgibt, war eine der grösseren Herausforderungen in der Einführung.

### Greenax Finanzlösung

Im Rahmen der Greenax Einführung bei Rutz Käse AG durch onsite partner ag führte Bison die Finanzlösung Greenax als Teilprojekt ein. In der Schweiz ist dies die erste Einführung der Finanzlösung Greenax. Sie beinhaltet folgende Module:

- FIBU, Debitoren, Kreditoren, Anlagebuchhaltung
- BEBU mit Kostenrechnung/Controlling

Verraten Sie uns bitte Ihr Lieblings-Käserezept?

Da fällt mir spontan unsere Kreation «Yellow Submarine» mit Klosterkäse ein. Hier tauchen Ihre Sinne. Klosterkäse, der mit Pistazien und Schokolade im Gaumen zerschmilzt und Nachklang findet mit der Kaki und dem Ingwer. Einfach aromaverrückt.

**Beat Stauber, Leiter Industry Competence Center**

>> [beat.stauber@bison-group.com](mailto:beat.stauber@bison-group.com)



### Yellow Submarine – Klosterkäse mit Tiefgang

Einkauf und Zubereitung für 4 Personen

- 750g Klosterkäse
- Kakifrukt reif
- 50g Pistazienkerne
- etwas frischer geriebener Ingwer
- mundige schwarze Schokolade

Die Geschmackskomponenten einzeln anrichten und mit dem geschmolzenen Käse übergiessen.

Die Schokolade mit der Röstiraffel raffeln.