

# Wenn aus Vielfalt Einheit wird

*Die Hopffisterei in München ist ein traditionsreiches Unternehmen, das mit seinen Bauernbrotten an alte bayerische Traditionen anknüpft. Ein eigenes Filialnetz von mehr als 140 Geschäften in Bayern und Baden-Württemberg, ca. 700 Wiederverkaufshändler und ein reger Brotversand haben die mit Natursauerteig und in Steinbacköfen gebackenen Brote inzwischen weltweit bekannt gemacht. Das Unternehmen arbeitet ökologisch, ebenso wie die zur Gruppe gehörende Stocker's Backstube, Bio-Metzgerei „Landfrau“ und die Meyermühle. Seit 2003 betreibt die Hopffisterei ein eigenes Data-Warehouse. Über das Wie und Warum sprach brot+backwaren mit Dipl.-Betriebswirt Christian Mayer, Leiter Buchhaltung, EDV und Controlling bei der Hopffisterei.*

**brot+backwaren:** *Die Hopffisterei betreibt ein eigenes Data-Warehouse, was war der ausschlaggebende Grund für die Einrichtung?*

**Mayer:** Uns ging es darum, die Daten aus den unterschiedlichen Programmen, die in den verschiedenen Abteilungen unseres Unternehmen genutzt werden, so zusammenzuführen, dass daraus eine einzige Datenquelle für die Weiterverarbeitung wird. Wir wollten die bestehende Vielfalt an unterschiedlichen Statistik- und Auswertungsprogrammen ablösen und zu einer einheitlichen, gemeinsamen Datenbasis kommen.

**brot+backwaren:** *Wann war das?*

**Mayer:** Die Kaufentscheidung fiel 2002, implementiert wurde die Datenbank dann 2003.

**brot+backwaren:** *Können Sie uns das System Ihres Data-Warehouses kurz beschreiben, warum haben Sie sich für dieses System entschieden?*

**Mayer:** Basis unseres Data-Warehouses ist ein SQL-Server 2005, den wir mit den Analysis Services 2005 und dem Frontend MIS Decisionware kombinieren. Wir haben uns für dieses System entschieden, weil es universell einsetzbar ist, hohe Aggregationsmöglichkeiten bietet und einfach in der Administration ist.

**brot+backwaren:** *Aus wie vielen bzw. welchen unterschiedlichen IT-Systemen, die in der Hopffisterei eingesetzt werden, holen Sie die Daten zusammen?*

**Mayer:** Innerhalb des Unternehmens führen wir in unserer Datenbank Daten aus fünf unterschiedlichen Programmen zusammen. Drei Programme basierend auf MS2003/SQL-DB, zwei Programme verfügen über eine Unix/Informix-DB.

**brot+backwaren:** *Importieren Sie auch externe Daten und wenn ja, welche?*

**Mayer:** Um bestimmte Korrelationen und Analysen machen zu können, holen wir uns gezielt Daten des Statistischen Bundesamts. Generell besteht natürlich auch die Möglichkeit, andere Daten einzubinden. Das hängt von der Fragestellung ab, auf die man eine Antwort sucht.

**brot+backwaren:** *Arbeiten Sie mit Echtzeit-Daten oder wie groß ist der Zeitversatz?*

**Mayer:** Durch die Menge der Daten haben wir unterschiedliche Zeitabläufe. Am Beginn des nächsten Arbeitstags sind alle verarbeitungsfähigen Daten aus den Vorsystemen aufbereitet und standardisiert ausgewertet.

**brot+backwaren:** *Können Sie uns ein Beispiel von höherwertigen Informationen nennen, die mit dem Data-Warehouse generiert werden, also über eine Aggregation hinaus gehen?*

**Mayer:** Solche Informationen erhält man vorwiegend durch die Verknüpfung oder Gegenüberstellung verschiedener Zeit-, Mengen- oder Umsatzreihen. Bei uns im Haus wird das in erster Linie für die Verkaufsanalyse bzw. Verkaufsgebietsanalyse eingesetzt.

**brot+backwaren:** *Wer nutzt in der Hopffisterei das Data-Warehouse?*

**Mayer:** Da diese Anwendung ein zentrales Informationssystem darstellt, wird es von der Führungsebene bis zum Außendienst genutzt.

**brot+backwaren:** *Welche Informationen stehen Ihnen jetzt schneller und detaillierter zur Verfügung als vor der Einrichtung des Data-Warehouses?*

**Mayer:** Wir haben mit dem Data-Warehouse einen sehr viel schnelleren Zugriff auf die Abverkaufsdaten aus unserem Filialnetz und den Vergleich dieser Daten sowohl zeitlich wie mengen- bzw. umsatzmäßig.

**brot+backwaren:** *Um ein Data-Warehouse optimal zu nutzen, muss man wissen, welche Fragen man beantwortet haben will. Manche sind in der Vergangenheit nie gestellt worden, weil die Verknüpfung der Daten nur aufwendig „zu Fuß“ möglich gewesen wären. Wie ist das bei Ihnen gelaufen, wer hat die Fragen formuliert, die Möglichkeiten ausgelotet, gab's da eine Arbeitsgruppe, gibt's die heute noch, beschäftigen Sie externe Berater, etc.?*

**Mayer:** Diese Umstellung bzw. Neueinführung wurde als „Projektaufgabe“ deklariert und federführend von der EDV-Abteilung organisiert und umgesetzt. Die Vor-

gaben für die Systemauswertungen und deren Möglichkeiten waren unterschiedlich. Gefordert war zum Beispiel, bestehende Berichte und Auswertung wieder erstellen zu können, vorher wurden die bestehenden Berichte auf ihren Inhalt und Verwendung priorisiert. Darüber hinaus wurden die einzelnen Fachabteilungen nach ihren Berichts- und Auswertungswünschen gefragt und das, ohne dass wir Restriktionen vorgeben mussten. Eine weitere wichtige Vorgabe waren die Datenweiterverarbeitungsmöglichkeiten innerhalb der EDV-Abläufe an vor- oder nachgelagerte Systeme.

**brot+backwaren: Arbeiten Sie im Data-Warehouse mit Ist-Daten oder geben Sie auch Planwerte ein und wenn ja, welche?**

**Mayer:** Wir verarbeiten Ist-Daten im System und sind außerdem in der Lage, Plandaten, zum Beispiel Umsatzen, im System abzubilden.

**brot+backwaren: Hosten Sie das Data-Warehouse auf einem eigenen Server oder lassen Sie hosten?**

**Mayer:** Wir hosten das DW auf einem eigenen Server.

**brot+backwaren: Können sie uns eine Idee davon geben, was es kostet, ein Data-Warehouse für ein Unternehmen in der Größenordnung der Hopfisterei zu betreiben?**



**DIPL.-BETRIEBSWIRT C. MAYER**

Leiter Buchhaltung,  
EDV und Controlling

**Hopfisterei**

Kreittmayrstrasse 5  
80335 München

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

**Mayer:** Leider nicht, das hängt von der Unternehmensstruktur und den Bedingungen im Unternehmen ab.

**brot+backwaren: Ab wann macht es nach Ihrer Einschätzung für ein Unternehmen Sinn, ein Data-Warehouse zu etablieren?**

**Mayer:** Wenn unterschiedliche Programme zum Einsatz kommen und aus dieser Vielfalt an Informationen ein einheitliches Berichtswesen, Datenverarbeitungssystem entstehen soll.

**brot+backwaren: Herr Mayer, herzlichen Dank für das Gespräch.**

Anzeige

BESUCHEN SIE UNSERE INTERNETSEITE [WWW.BAKON-TECHNIK.DE](http://WWW.BAKON-TECHNIK.DE)

## ECOLINE

Automatische Aprikotier- und Glasieranlage



- Modulbauweise, beliebig erweiterbar
- Sektionale Trennung-einfache Reinigung
- Fondantschwabensektion auch extern einsetzbar
- Rührwerkverstärkung ermöglicht Blockauflösung

**BAKON**  
FOOD EQUIPMENT

Weltweit führend beim Sprühen, Schneiden und Dosieren

Grüne Str. 106 • 46446 Emmerich am Rhein • Tel. 02822-8157 • Fax 02822-8279 • E-mail: [van-gemmern@t-online.de](mailto:van-gemmern@t-online.de)



## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**