

De Q-Group is één van de snelst groeiende vleesverwerkers in België: sinds haar verhuis in 2003 naar het industriepark van Lokeren is haar omzet maar eventjes verdubbeld. Dit succes is te danken aan een resem vernieuwde en geoptimaliseerde productielijnen. Maar ook en vooral de toepassing van het ERP-pakket 'Vers 3000' speelt een belangrijke rol in het (nog steeds) sterk stijgende omzetcijfer van deze onderneming.

Intussen geëvolueerd tot het hart van de Q-Group, zorgt de applicatie immers voor heel wat meer efficiëntie en rendement op zowel administratief-, productie- als commercieel vlak.



Tekst: Els Jonckheere | Foto's: C. Schweizer

## Q-Group groeit aan een razendsnel tempo

### ERP-applicatie 'Vers 3000' speelt cruciale rol in dit succesverhaal

Voor wie het zich niet meer herinnert: de **Q-Group** omvat de vroegere zusterbedrijven De Bruycker, Vleescash en Excell Meat die door **Etienne De Bruycker** werden opgericht. Het succesverhaal start in de jaren tachtig met het slachten van runderen in het slachthuis van Elversele (nabij Temse), vervolgens in dat van Sint-Niklaas om tenslotte definitief naar **Slachthuis Verelst** in Dendermonde te verhuizen. Zoon **Guy De Bruycker**, CEO van de Q-Group: "Sinds 2003 opereert De Bruycker als **Q-Beef**. De firma is geëvolueerd tot een **kweker en slachter van runderen** die voornamelijk naar Frankrijk en Nederland worden geëxporteerd. Wekelijks slachten en verhandelen we **gemiddeld driehonderd dieren**, wat dit jaar in een omzet van **veertien miljoen euro** zou moeten resulteren." Toen Etienne De Bruycker naar het slachthuis van Sint-Niklaas verhuisde, besloot hij om het pand in Elversele gedeeltelijk te renoveren en er een **kleine uitsnijderij** te starten. Op die manier is Vleescash ontstaan: aanvankelijk versneed het enkel karkassen die van De Bruycker kwamen, maar al snel werd ook vlees vanuit andere slachthuizen bewerkt. Het bedrijf kwam pas echt van de grond toen Guy De Bruycker in 2000 het roer overnam. Hij vertelt: "Sinds



Vers 3000 zorgt in Q-Meat voor een registratie met volledige tracering tot op de versneden delen.

we de activiteiten in 2003 naar de nieuwe site in Lokeren hebben overgebracht, behoort deze onderneming – intussen tot **Q-Meat** omgedoopt – tot de **top van de Belgische uitsnijderijen**. Vooral de laatste twee jaar kenden we een enorme groei: in augustus 2005 verwerkten we amper veertig ton rundvlees per week, terwijl we vandaag al **dertig ton per dag** draaien. Dit is vooral te danken aan de installatie van een **continue, volautomatische productielijn** waarmee we om **de zes minuten een rund volledig verwerken**. We willen deze opstelling dit jaar trouwens nog **verder uitbreiden tot zestig meter**, zodat we alle fasen – van karkassen tot en met eindverpakking – in één vloeiende lijn kunnen realiseren! Intussen biedt **Q-Meat** twee productcategorieën. De **technische stukken** gaan vooral naar Belgische slaggers, supermarkten en voorverpakkers, terwijl de **bulkproducten** – meestal in diepvriesvorm – aan industriële verwerkers in zeventien Europese landen worden verkocht. Omdat we dit jaar ons vooral op de derde poot van de Q-Group zullen concentreren, verwachten we een stabilisering van het omzetcijfer van Q-Meat op zo'n **veertien miljoen euro**." De laatste activiteit van Q-Group bestaat uit het **portioneren** van het **versneden rundvlees** en het **fabriceren van vlees- en gevogelteproducten**, zoals worsten, blinde vinken, cordon blue, kalkoenlapjes, gehakt, etc. Dit jaar wil de onderneming zich eveneens op het produceren van **kant-en-klare maaltijden** concentreren. Het klantenbestand voornamelijk uit grootkeukens en de grootdistributie in België, maar **Q-Food** richt zich intussen ook op de Franse, Nederlandse en Duitse markt. De onderneming is uit het vroegere Excell Meat ontstaan, een fusieproject dat Q-Meat in 1998 met één van haar belangrijkste klanten, Van Dorselaer (gespecialiseerd in de toelevering van alle types versneden vers vlees aan collectiviteiten, horeca, catering, producenten van kant-



Jan Ickx en Guy De Bruycker: "Door de efficiëntieverbetereing en foutenreductie win je de investering van Vers 3000 dubbel en dik terug."

en-klare maaltijden en grootwarenhuizen) opstartte. **Guy De Bruycker**: "De bedoeling is dat het omzetcijfer van **Q-Food** dit jaar met **veertig procent** toeneemt. Hoewel het team van Q-Group intussen uit 117 personeelsleden bestaat, zouden we een dergelijke grote stap nooit kunnen verwezenlijken zonder adequaat **ERP-systeem**. Sinds jaar en dag maken we gebruik van **Vers 3000**, het pakket van **ReflexSystems**, het vroegere B&B Slasoft. Intussen is de applicatie het **echte hart van onze onderneming**: zowel de **orderverwerking**, als de **productie**, de **opslag**, de **administratie** en de **HACCP/BRC-kwaliteitsystemen** worden met dit programma gestuurd."

### Jaloers op mooie labels

Toch was het ooit anders: tot in 1999 werkten de bedrijven binnen de **Q-Group** nog op de traditionele 'manuele' manier. Omdat er op den duur vijf mensen tussen de administratie en productie op en neer liepen, er heel wat fouten gebeurden én de nieuwe tracering-wetgeving eraan kwam, besloot het management om naar een Terpapplicatie uit te kijken. Al snel viel de keuze op **Vers 3000** van **B&B Slasoft**. **Guy De**

Bruycker legt uit waarom: "Het was onze klant **Enco** die ons naar deze leverancier leidde. Want we waren een beetje jaloers de **mooie labels** die ze opeens op haar kratten kleefde. Toen we bij enkele andere gebruikers van het pakket op bezoek gingen, zagen we al snel in dat **Vers3000** heel wat meer dan het genereren van mooie labels in haar mars had én bovendien precies op maat van ons bedrijf was geschreven. Niet alleen ging het op een pakket dat zich **specifiek op de voedingsverwerking** concentreert. Ook was het **modulair samengesteld**, zodat we het in fasen konden implementeren. Dat was erg belangrijk, gezien veel van onze mensen erg argwanend tegenover de introductie van informatica op de werkvloer stonden en ze zodoende de tijd kregen om aan deze nieuwigheid te wennen. Al snel hebben we de module **orderregistratie** geïntroduceerd. Het was een eenvoudige oplossing: orders werden in het systeem ingegeven en in de afdeling afgewerkte producten opgeroepen om bij het wegen te worden uitgescand. Maar dit resulteerde al in een **enorme tijds winst, grotere efficiëntie en veel minder fouten**. Een tijdje later hebben we het systeem met de modules **voorraad & productie** uitgebreid en **in alle productieafdelingen** geïmplementeerd. Maar het was vooral in 2001 dat we de grootste stap vooruit hebben gezet. Want toen introduceerden we de functionaliteit om **een waterdichte tracersing** te realiseren."

### Hoofddrol in productie

Vandaag gebruikt de **Q-Group** ongeveer **zeventig procent** van alle **functionaliteit** die **Vers 3000** biedt. De **hoofddrol** van het pakket wordt in de **productie** gespeeld. Op basis van de verkooporders en voorraad plaatst het automatisch een **bestelorder bij de leveranciers** en koppelt daaraan meteen een **lotnummer**. Wanneer deze bestelling is geconfirmeerd, krijgt de operator op zijn Flex een overzicht van de geplande inkoop, zodat hij de planning voor de afdeling uitbenen kan voorbereiden en bijsturen. Bij **aankomst** in **Q-Meat** wordt het vlees **automatisch gelost en gewogen** op een **railweger** (weegcel) die **met Vers 3000 is verbonden**. Vandaar dat het pakket meteen een **etiket met alle tracersinggegevens** (lotnum-



*Omdat tot een waterdichte tracersing van samengestelde producten te komen, dienen alle ingrediënten die uit de voorraad worden genomen, te worden gescand. Op die manier registreert Vers 3000 telkens het lotnummer en kent het een nieuw lotnummer aan de bereiding toe.*

mer, leverancier, afkomst, slachtdatum, sanitelnummer, etc.), maar ook **gewicht** én **tijdstip** waarop het karkas volledig moet zijn **verwerkt**. Dit wordt op het karkas gekleefd, dat vervolgens automatisch naar de koelcel wordt gebracht. Tijdens het lossen voert de operator alle **HACCP-gegevens** van de leverancier in het systeem: is de vrachtwagen proper, is de kledij van de chauffeur in orde, was de temperatuur volgens de normen, etc. Het ERP-pakket print vervolgens een **weeglijst** die ook alle HACCP-bemerkingen omvat. Deze wordt door de dienst inkoop nog eens gecontroleerd om dan aan de chauffeur mee te geven. Op dit moment zorgt **Vers 3000** eveneens voor een **tegenboeking van de inkoopfactuur**, zodat er een volledige controle is op wat is geregistreerd, geleverd en gefactureerd. **Guy De Bruycker**: "Vervolgens start het pakket via de **module calculatie** een **rendementsberekening voor elk lot**. Op het moment dat alle vlees is verwerkt, weet ik per lot onmiddellijk wat het rendement in kilogram is en – rekening houdend met de arbeidskost – hoeveel winst we hebben gemaakt." Het uitbenen en versnijden gebeurt op basis van een **werkbond** dat het ERP-pakket automatisch genereert op basis van de instructies inzake snits en hoeveelheden door de productieverantwoordelijke. Eenmaal alles is verwerkt, wordt het vlees gewogen. Op dit moment genereert **Vers 3000** automatisch een **label volgens de specificaties van de klant** (tracersinggegevens, gewicht, eventueel verkoopprijs, etc.). **Jan Ickx**, Zaakvoerder **ReflexSystems**: "Sinds vorig jaar zijn deze etiketten van een **EAN-128 barcode** voorzien waarin alle tracersinggegevens vervat zitten. Telkens een klant iets nodig heeft, hoeft de picker dit enkel nog te scannen, waarna het ERP-systeem automatisch een factuur kan opmaken. En dankzij de **module stockbeheer** weet Q-Meat ook altijd exact **hoeveel paletten met afgewerkt product** er zich in de koelcellen en diepvriezers bevinden."

### Van Q-Meat naar Q-Food

**Vers 3000** wordt intussen ook door **Q-Food** gebruikt. Deze afdeling bestelt het vlees bij Q-Meat dat op zijn beurt het **order via scanning pickt** (ERP-applicatie zorgt automatisch voor een bijsturing van de voorraad). Bij **ontvangst in Q-Food** wordt het vlees gewogen, een procedure waarbij het **lotnummer** door de applicatie wordt **overgenomen** en doorheen het hele verwerkingstraject meegaat. **Guy De Bruycker**: "Het enige verschil met de werking in Q-Meat is dat we in deze afdeling **samengestelde producten** maken met ingrediënten die elk hun eigen lotnummer hebben. Om tot een waterdichte tracersing te komen, zorgt **Vers 3000** voor een **werkplanning met gedetailleerde recepturen**. Elk ingrediënt dat uit de voorraad wordt genomen, dient te worden **gescand** zodat telkens het lotnummer in de applicatie wordt geregistreerd. Vervolgens kent het pakket een **nieuw lotnummer aan de bereiding** toe. Dit wordt altijd op de pakbon vermeld, zodat we in **vooren achterwaartse richting** kunnen **traceren**."

### Commercieel instrument

De laatste tijd maakt de **Q-Group** ook meer en meer van de **commerciële functionaliteit** van **Vers 3000** gebruik. Zo is de **module relatiebestand** erg in trek bij alle **bedienden**. **Jan Ickx**: "Het gaat om een soort van **database** die toelaat om bij elk contact een **memo** te schrijven. Dat is erg interessant voor de verkopers, maar eveneens voor de binnendienst die **Vers 3000** kan consulteren om bijvoorbeeld na te gaan welke afspraken er met een klant of leverancier werden gemaakt. Ook de **module logistiek** is intussen goed bij de **Q-Group** ingeburgerd: deze wordt gemaakt om **routelijsten** op te stellen. Tenslotte is de **module artikelenbeheer** een frequent toegepast instrument geworden. Deze laat toe om vanuit één **centraal punt productwijzigingen** – andere dosissen van ingrediënten, verkoopprijs, samenstelling, etc. – of **nieuwe artikelen** in het systeem te brengen. Enkele seconden later is alles aangepast: de werkvloer ontvangt de juiste receptuur, het klantenlabel is veranderd, etc."

### Quasi niets dan voordelen

**Guy De Bruycker** haalde het al aan: zonder dit pakket had de Q-Group nooit een dergelijke groei kunnen realiseren. Hij is dan ook erg tevreden dat hij met **ReflexSystems** in zee is gegaan. "De leverancier staat dag en nacht klaar om eventuele problemen of defecten zo snel mogelijk op te lossen: ontzettend belangrijk aangezien het ERP-pakket het hart van ons bedrijf is. Maar bovenal is **Vers 3000** een erg **betrouwbare applicatie**. Na zeven jaar hebben we eigenlijk nog **nooit een serieuze panne** gehad. Daarnaast is het **gebruiksvriendelijk**, waardoor ook arbeiders het vrij gemakkelijk onder de knie krijgen. Tenslotte is de **modulaire opbouw** een groot pluspunt: het laat je toe om enkel die modules te kiezen die je echt nodig hebt. Bovendien kan je de applicatie in fasen implementeren, waardoor je het leerproces van de gebruikers niet te zwaar maakt. Natuurlijk hangt er wel een **prijskaartje** aan het systeem. Maar door de **efficiëntieverbetering en foutenreductie** win je de investering dubbel en dik terug. Het enige grote nadeel is dat **Vers 3000** binnen de Q-Group een dermate **grote omvang** heeft aangenomen, dat we een **informaticus nodig** hebben om de applicatie te beheren. Maar dat bewijst eigenlijk alleen hoeveel **belang** we aan de **ERP-applicatie** hechten!"



*Eenmaal alles is verwerkt, wordt het vlees gewogen. Op dit moment genereert Vers 3000 automatisch een label volgens de specificaties van de klant, inclusief een EAN-128 barcode waarin alle tracersinggegevens vervat zitten.*