

# BUVENS INVESTEERT IN B&B SLASOFT SYSTEEM OPTIMALE TRACEERBAARHEID ÉN VEEL TIJDWINST

*Dat een investering in een totaalsysteem van barcodes, wegen, HACCP en traceerbaarheid schitterende resultaten kan opleveren, bewijst het verhaal van Buvens N.V. Deze verwerker van wild en gevogelte haalde drie jaar geleden het pakket van B&B Slasoft in huis. Sindsdien kende de onderneming een omzetgroei van zo'n 15 %, boekt het een veel hogere klantentevredenheid én heeft het zijn administratie aanzienlijk kunnen verminderen.*

*Bestuurder Franky Buvens: "We kunnen elke producent van vleeswaren maar aanraden om een dergelijk systeem in huis te halen!"*

■ TEKST: ELS JONCKHEERE  
■ FOTO'S: C. SCHWEIZER/B&B SLASOFT

Tot in 1962 was Willy Buvens vertegenwoordiger van een veevoederproducent. Tijdens zijn klantenbezoeken, ontdekte hij een gat in de markt: de verkoop van gebraden kippen. Als fervent aanhanger van uitdagingen, besloot hij zijn vaste job op te geven om in zijn huis 'kip-aan-het-spit' te verkopen. De zaken lie-

**De eis naar traceerbaarheid zette ons tot het kopen van het B&B-pakket aan.**



*Weegsysteem, barcodelezer/printer, flex én software staan allemaal met elkaar gelinkt.*

pen zodanig goed dat hij al snel een eigen onderneming kon oprichten. Buvens N.V. groeide aan een razend-snel tempo: het gamma werd met koude bereidingen uitgebreid én de firma nam al snel zijn intrek in een pand te Assent-Bekkevoort. In 1991 moest Buvens wegens plaatsgebrek noodgedwongen naar Diest/Webbekom uitwijken, waar het een volledig nieuw pand voor de verwerking van gevogelte bouwde. Nog vier jaar richtte het een tweede bedrijf voor wildversnijdingen op dezelfde site op. **Zaakvoerder Willy Buvens:** "Vandaag gebruiken we de gevogel-fabriek voor het versnijden en verwerken van verse gevogeltespecialiteiten, zoals het uitbenen en opvullen van kwartels, het fileren van parheloenen, etc. Daarnaast maken we er koude bereidingen van kalkoen, zoals cordon bleu, worsten, hamburgers, etc. Het nieuwere pand wordt enkel tijdens het wildseizoen gebruikt: daar verwerken we immers wild, zoals herten, everzwijnen, reën, fazanten, patrijzen, wilde eenden, bosduiven, hazen en wild konijn. Het gaat om de buit van lokale jagers die rechtstreeks bij ons wordt afgeleverd of import vanuit Australië, Nieuw-Zeeland en Zuid-Afrika. Een dierenarts van het FAVV controleert alle stukken op kwaliteit, waarna de dieren worden gesorteerd, gepluimd of onthuid, versneden en eventueel verpakt." Vandaag heeft Buvens N.V. 25 mensen vast in dienst. In het wildseizoen komen daar nog eens 20 extra krachten bovenop. Jaarlijks verwerkt de firma 866 ton gevogelte en 288 ton wild, wat vorig jaar in een omzet van iets meer dan 7 miljoen euro resulteerde.

## Nieuw systeem was onontbeerlijk

Buvens verkoopt zijn producten hoofdzakelijk aan Belgische groot-handelaars, restaurants, slaggers en grootwarenhuizen. Deze laatste begonnen in de jaren '90 striktere eisen inzake labelling te stellen. Daarnaast verplichte het toenmalige IVK de



*Willy Buvens en Franky Buvens zijn leverancier Jan Ickx van B&B Slasoft zeer dankbaar: "Dankzij het pakket komen grootwarenhuizen nu zelf naar ons toe. Ze weten immers dat Buvens voor 100% aan de vereiste voor tracering kan voldoen, iets wat andere vleesverwerkers niet altijd kunnen zeggen!"*

producenten en verwerkers van voedingsproducten om een erkenning-nummer op het label te plaatsen. **Franky Buvens:** "We losten dit probleem op door alle gegevens eerst neer te pennen om ze daarna in een computersysteem in te geven. Dan werden de labels stuk per stuk afgeprint én handmatig op de verpakking geplakt. Het is evident dat dit een tijdsintensieve taak was: zes van onze werknemers waren bijna voltijds met dit karwei bezig. En dan spreken we nog niet van de menselijke fouten die er werden gemaakt! Om nog verder te kunnen groeien, moest er dus wel degelijk iets aan deze situatie worden gedaan. En toen zowel de overheid als de grootwarenhuizen ook tracking & tracing begonnen te eisen, was het hek helemaal van de dam. We moesten dringend een systeem implementeren dat op een adequate en snelle manier in een totale labelling, scanning en traceerbaarheid kon voorzien."

## Gezocht én gevonden!

Niettemin is het geen evidentie om efficiënte software voor deze opdrachten te vinden. Er mogen dan wel een groot aantal aanbieders op de Belgische markt zijn, de kwaliteit en het gebruiksgemak van de applicaties is soms ver te zoeken. Vandaar

dat ook Buvens er vrij lang over deed om een oplossing te vinden. **Willy Buvens:** "Na een lange marktgang van applicaties analyseren, hoorden we in 1999 van enkele collega-ondernemingen dat B&B Slasoft een mooi programma in huis had. Benieuwd gingen we bij deze gebruikers een kijkje nemen en konden onze ogen bijna niet geloven: de oplossing was inderdaad precies datgene wat we zochten! Bovendien was het prijskaartje niet al té hoog, dit in tegenstelling tot vele andere pakketten. Tenslotte was een koppeling met de facturatie –één van de vereisten waaraan de meeste leveranciers niet konden voldoen– geen enkel probleem én betrof het een zeer gebruiksvriendelijke oplossing. Veel hoefden we dan ook niet meer na te denken: in de zomer van 2000 hebben we een aankoopcontract met B&B Slasoft getekend en tegen het einde van het jaar was het systeem operationeel."

**De etiketten worden foutloos afgedrukt en bevatten alle informatie die het FAVV vereist.**



## Hoe werkt het systeem?

Bij receptie van de grondstof worden de goederen via de HACCP-module van het programma eerst op kwaliteit gecontroleerd. Een operator krijgt via de flex (een soort industriële PC die water-, stoom-, hitte- en vriesbestendig is) een vragenlijst die hij voor 100% dient in te vullen, anders gaat het systeem niet verder (Deze gegevens worden dan door de veearts als basis voor zijn aan- en verkoopregister gebruikt). Eens de lading is nagekeken, geeft de flex een traceernummer aan de goederen, waarna de palet richting weegschaal vertrekt. Deze staat eveneens met het B&B Slasoft pakket in verbinding, waardoor de computer automatisch een aantal labels (de vracht wordt immers in porties of per stuk verkocht) genereert die aan de palet worden gehangen. Daarna wordt het vlees in de koelcel opgeslagen tot er een bestelling is. Wanneer een order binnenkomt, wordt dat door de dienst administratie in het programma ingevoerd. Meteen daarna verschijnt er op de flex van de orderpicker welke goederen er nodig zijn. Hij haalt de producten uit de koelcel en neemt hierbij de benodigde etiketten van de palet, legt de stukken op de weegschaal en scant de barcode van het label. Het systeem genereert meteen een nieuw etiket met de juis-

te informatie (ook traceernummer en –datum) voor de klant. Tegelijkertijd stuurt het systeem de weegresultaten naar het centrale systeem, waarvan die automatisch een factuur genereert. **Franky Buvens:** "Het pakket laat tevens toe om automatisch vaste bestellingen van klanten te plaatsen. Wij maken enkel van deze functionaliteit gebruik voor afnemers die altijd hetzelfde bestellen. Alle andere orders worden nog manueel in het systeem ingevoerd, dit gewoonweg omdat ze zeer variabel zijn. Daarnaast controleert het systeem ook of de aanleveringen wel kloppen met wat we hebben besteld: bij aankomst van de goederen krijgt de receptionist het order op zijn flex zodat hij kan nagaan of alles klopt. Bij ontvangst van de factuur gaat het pakket ook na of het bedrag wel klopt met wat er is geleverd. De HACCP-module laat tevens toe om minpunten aan de leveranciers kenbaar te maken en tenslotte beheert het pakket onze eigen leveringen: per route kan de chauffeur nagaan of alle bestellingen wel aanwezig zijn. Dit is een zeer groot pluspunt, want op dit vlak gebeurden er vroeger zeer veel fouten."

## En daar blijft het niet bij...

Maar er is nog meer. Zo bezit Buvens nu een waterdichte traceerbaarheid. De etiketten worden foutloos afgedrukt en bevatten alle informatie die het FAVV vereist. De administratieve taken zijn aanzienlijk gereduceerd én de orders worden sneller, accuraat én zonder vergissingen behandeld. **Willy Buvens:** "Dankzij deze investering zijn we erin geslaagd om onze omzet op drie jaar tijd aanzienlijk te verhogen. Dit heeft vooral te maken met de traceer-



*Paletten worden bij binnenkomst op kwaliteit gecontroleerd, waarna ze richting weegschaal vertrekken. Daar genereert het systeem automatisch de benodigde labels met de correcte informatie.*

baarheid, aangezien maar weinig voedingsproducenten deze vereiste volledig kunnen waarmaken. Daarnaast hebben we een grotere klantentevredenheid: de orders worden sneller behandeld én foutieve leveringen behoren zo goed als volledig tot het verleden. We hebben ook een beter overzicht van onze activiteiten, we kunnen de processen beter beheersen én we slagen erin om onze backorders –zaken die niet correct werden geleverd of niet in voorraad waren– automatisch naar de volgende levering te verschuiven. Tenslotte kunnen we nu grotere volumes in minder tijd verwerken: per dag scheelt dat toch al snel een paar uur, en dat kan tellen! Het ziet er dan ook naar uit dat we de investering van 70.000 euro- inclusief software, opleiding, 8 TEC barcodeprinters, 5 Welsh-hand-scanners, 5 flexen en 3 weegschalen binnen aanzienlijke tijd zullen hebben terugverdiend!"

**B&B Slasoft** heeft ervoor gekozen om enkel met een standaardversie van zijn programma te werken én zo goed als geen maatoplossingen te ontwikkelen. **Jan Ickx, Zaakvoerder:** "Dit betekent geenszins dat we niet aan de vragen van onze klanten tegemoet komen. Maar we gaan ervan uit dat elke aanpassing voor elke gebruiker interessant kan zijn. Vandaar dat we bij elke uitbreiding van ons pakket alle licentiehouders van een nieuwe versie voorzien."

