

Sinds jaar en dag is Deldiche een fervente aanhanger van de ERP-applicatie van Stonewood Systems. Bij haar ontstaan introduceerde ze de DOS-versie van 'FoodMaster' en vorig jaar voerde ze een succesvolle upgrade naar de Windows-release door. Hierdoor verkreeg ze een sluitende tracement, uitgebreide rapporteringmogelijkheden en de functionaliteit om een gedetailleerde opvolging op diverse niveaus te doen.



Tekst: Els Jonckheere | Foto's: Charles Schweizer

## Deldiche zet vernieuwing via ICT verder

### Succesvolle overschakeling op Windows 'Food Master'

**T**oen **Luc Decock** in 1989 besloot om de kleine vleesgrossist 'Den Hespensboer' uit Dilbeek over te nemen, had hij nooit durven dromen dat dit bedrijf (dat hij **Deldiche** doopte) 19 jaar later een omzet van 11 miljoen euro zou draaien en met 27 mensen zou werken. Maar opgegroeid in de sector (hij is de zoon van de oprichter van **Cock's Vleeswaren** uit Sint-Niklaas), wist hij dat 'anders zijn' een ideale manier was om het als nieuwe speler in een hoogconcurrentiële markt te maken. Operating Manager **Freddy Verstraeten** vertelt: "Van meet af aan trok hij met **Deldiche** de kaart van de exclusiviteit: de firma verhandelde uitsluitend **delicatessen**. Maar het was pas toen hij met het Zweedse **Ridderheims** in contact kwam, dat zijn onderneming echt uit de startblokken schoot. Deze fabrikant van marinades groeide immers snel uit tot de grootste klant én leverancier van **Deldiche**. En dat is tot op vandaag zo: enerzijds verkopen wij

deze Zweedse lekkernijen in Belgische delicatessenwinkels, slagerijen, traiteurs, groente/fruitwinkels en – weliswaar onder private label – Delhaize en Colruyt. Anderzijds gaat een groot gedeelte van onze import naar **Ridderheims** dat het dan in Scandinavië verdeelt. We spreken hier onder meer over onze eigen merken van Iberco-producten – hammen, salami, morcon, etc. - die we door het Spaanse **Pedronieto** speciaal voor ons laten produceren. Maar daarnaast bieden we ook hammen en salami's uit Frankrijk, de salades van het Duitse **Pomberg Culman**, Parmaham en salami's uit Italië, vleeswaren uit België en sinds kort **ook salades** die we zelf produceren. In totaal telt ons assortiment al een 1.500 artikelen die we continu op voorraad hebben. 25 % van onze omzet halen we uit de verkoop aan winkelpunten in België en 30 % uit afzet bij de F1 en F2-kanalen. Verder is er 30 % afkomstig uit export naar Nederland, Ierland, Letland en Zweden. 10 % gaat naar

andere grossisten, waaronder **Cock's Vleeswaren** en **Franky Vleeswaren**. En de rest vindt zijn markt in de industrie: het gaat voornamelijk om kruiden die we in Zweden in bulk aankopen om naar het Nederlandse Silvo door te sluizen, dat ze dan op haar beurt in kleine porties verpakt. Tevens kopen we Italiaanse salami's aan die **Casadoro** – een dochter van **Cock's Vleeswaren** - tot op consumentenniveau versnijdt."

#### ERP als basis voor succes

Het was echter niet alleen zijn streven naar **originaliteit** waarmee **Luc Decock Deldiche** groot maakte. Ook zijn geloof in ICT speelde een belangrijke rol in de groei van het bedrijf. Want één van de eerste zaken die hij bij de overname van 'Den Hespensboer' deed, was de introductie van een **performant informaticasysteem** voor administratie en boekhouding. **Freddy Verstraeten**: "Hierbij stond hij erop dat de oplossing met de weegschalen in de expeditie werd gekoppeld. Helaas bleken maar weinig pakketten op deze behoefte te kunnen inspelen. Na een grondige marktanalyse vonden we alleen **FoodMaster** van Stonewood **Systems** voor onze activiteiten geschikt. Deze oplossing werd vrij snel geïmplementeerd en functioneerde jarenlang volgens onze behoeften en vereisten. Het evolueerde mee met de technologie en onze noden. Zo breidden we het pakket al in 1998 uit met de **Mobile Notebook** applicatie, die toeliet dat de verkopers op de baan hun bestellingen op hun laptop konden ingeven en onmiddellijk naar de centrale administratie versturen. Een volgende grote fase binnen dit ICT-gebeuren was de **invoering van scanning en barcodes**, zodat we aan de tracementwetgeving konden voldoen."

#### Terug naar de oude liefde

Hoewel **Deldiche** altijd erg tevreden over 'FoodMaster' en de service van **Stonewood**



Freddy Verstraeten en Chris Dewitte.



*Alle ingrediënten worden gescand bij receptie en tijdens de productie. Op die manier wordt een sluitende traceerbaarheid gegarandeerd.*

**Systems** was geweest, besloot ze na de verhuis naar haar nieuwe uitvalsbasis in Ternat, toch op een andere ERP-oplossing over te stappen.

**Freddy Verstraeten:** "De reden was eenvoudig: op dat moment werkte de applicatie van **Stonewood Systems** nog op DOS en dat was toch een bestuursysteem dat erg gedateerd was. Bovendien waren er sinds onze eerste kennismaking met dergelijke pakketten toch heel wat nieuwe ERP-oplossingen op de markt gekomen. En we wilden toch wel eens zien of er geen systemen waren die beter op onze behoeften inspeelden. Maar we kwamen van een kale reis terug. De applicatie die we na een intensieve marktanalyse hadden geselecteerd, bleek na implementatie helemaal niet correct te werken. Na een lange aanloop en amper veertien dagen nadat we live waren gegaan, hebben we er de brui aan gegeven. Gelukkig konden we op **Stonewood Systems** terugvallen, in eerste instantie om de DOS-versie van **FoodMaster** terug te reactiveren. Maar omdat net in die periode de onderneming in de **Cennini Holding** werd opgenomen, geraakte de ontwikkeling van de **Windowsgestuurde FoodMaster** in een stroomversnelling.

Vanaf het moment dat deze oplossing perfect functioneerde, hebben we beslist om ze te implementeren. En het bleek een uitermate **performant en gebruiksvriendelijk** pakket te zijn dat bovendien perfect op maat van een grossierbedrijf was gesneden. Onze misstap was dan ook snel vergeten..."

## Hindernis probleemloos genomen...

In eerste instantie was het de bedoeling om 'FoodMaster' eerst in de productie te implementeren, om dan tegen eind 2007 ook de distributie met de overige modules (facturatie, aankoop, verkoop, voorraadbeheer, tracing, ...), inclusief weegschaalkoppeling, op te starten. **Chris Dewitte**, Account Manager van **Stonewood Systems**, vertelt: "Maar toen we halfweg de realisatie van dit project zaten, hoorden we dat het

management van **Deldiche** had beslist om vanaf 1 januari 2008 de productie in de **nieuwe bvba Charling** onder te brengen. Hoewel dit bedrijf onder hetzelfde dak opereert, moest het ERP-systeem wel in staat zijn om een aparte boekhouding, facturatie, tracersing, order- en voorraadbeheer uit te voeren. Omdat we van meet af aan in twee grote fasen – productie en distributie – werkten, konden we vrij flexibel en zonder al te grote meerkost op deze nieuwe evolutie binnen **Deldiche** inspelen. En hiermee bewezen we eigenlijk meteen dat **FoodMaster** een ERP-pakket is dat daadwerkelijk met de firma kan meegroeien...” “Dit was inderdaad een goede oefening. En ik moet toegeven dat **Stonewood Systems** glansrijk is geslaagd,” vertelt **Freddy Verstraeten**. “In feite is de hele overschakeling op **FoodMaster** nagenoeg feilloos verlopen. Dat heeft enerzijds te maken met het feit dat we onze tijd hebben genomen en alles heel intensief hebben getest vooraleer we effectief met de Windows-versie zijn beginnen te werken. Maar anderzijds gaat er ook heel wat eer naar **Stonewood Systems** dat een team ter beschikking stelt dat een erg verregaande kennis over **FoodMaster** en de werking van een producent/distributeur van levensmiddelen heeft. Bovendien is de oplossing ontzettend **gebruiksvriendelijk** door het intuïtieve karakter waarmee de commando's moeten worden ingevoerd, alsook door de **flexibiliteit en snelheid** waarmee informatie in de meest uiteenlopende bestanden kan worden gevonden. Het grootste bewijs van deze gebruiksvriendelijkheid is dat we bij de opstart van de nieuwe **FoodMaster** ook nog de DOS-versie lieten draaien. Maar na amper twee weken behoorde de oude applicatie voor iedereen tot een hoofdstuk dat definitief was afgesloten.”



*'FoodMaster' blijkt er gebruiksvriendelijk te zijn. Hierdoor is het mogelijk geworden om een groot deel van de registraties die vroeger op kantoor gebeurden, nu door de mensen op de werkvloer te laten uitvoeren.*

### Een tevreden klant...

Sinds juni dit jaar is '**FoodMaster**' in **Deldiche** én **Charling** volledig operationeel. En de eerste bevindingen van zowel **Freddy Verstraeten** als de gebruikers van het systeem zijn vrij unaniem: de bedrijven zijn er een grote stap op vooruit gegaan. “Het grote verschil met de DOS-versie zit in de **sluitende tracersing**, de **uitgebreide rapporteringsmogelijkheden** en de functionaliteit om een **gedetailleerde opvolging** op diverse niveaus te doen. Op de werkvloer hebben we nu ook aanraakschermen geplaatst en met een dergelijke grafische omgeving blijkt het erg gemakkelijk werken te zijn. Dat is natuurlijk een enorm plus-

punt, want precies daar ontstaat meestal de grootste weerstand tegen dergelijke investeringen, gewoonweg omdat de medewerkers op de werkvloer weinig of geen computerervaring hebben. Maar doordat het systeem zo **gebruiksvriendelijk** is, hebben we geen problemen op dit vlak. Integendeel: een groot gedeelte van de registraties die vroeger op kantoor gebeurden, worden vandaag gewoon door de mensen in de productie en expeditie uitgevoerd. Dit leidt niet alleen tot een **enorme tijdsparing**, maar ook tot een aanzienlijke **reductie van fouten**. Want de meeste tussenstappen zijn overbodig geworden!”