



FoodWare

Die Branchenlösung für die Lebensmittelindustrie

app/labs

Zusatzmodul für Frucht & Gemüse Großhandel

- Partien und Chargen
- Partieverwaltung
- Logistische und fin. Transaktionen auf Partienebene
- Kommissionen
- Gemeinschaftliche Rechnungen
- Mindestgarantie
- Monatsabschlüsse Partien
- Partien Verkaufsauswertungen
- Kosten der Sendung
- Transportmanagement

Eingehende Waren

- Waagenanbindung
- Qualitätskontrolle
- Duale-Einheiten
- Chargen-/MHD-Verfolgung
- Mobile Datenerfassung/Scannen
- Gewichtsartikel

Lagerverwaltung

- Lagermanagement
- Ladungsträgerverwaltung
- GS1 128 Barcode
- Inventur
- Lagerregulierungen
- Mobile Datenerfassung/Scannen

Planung & Produktion

- MPS/MRP Planung
- Grafische Plantafel
- Budgets und Prognosen
- Verkaufshistorie
- Rezepturverwaltung
- Herstellvorschriften
- Produktions- und Arbeitskosten
- Kapazitäten
- Produktionsüberwachung am Arbeitsplatz
- BDE - Betriebsdatenerfassung
- Waagenanbindung
- Qualitätskontrolle

Qualität

- HACCP
- Chargenverfolgung
- Qualitätskontrolle
- Prüfstatus
- Produktspezifikationen
- Beschwerdenverwaltung
- Chargen sperren

Einkauf & Verkauf

- Kundenmanagement & Lieferantenmanagement
- Angebots- und Auftragserstellung
- EDI
- Telefonverkauf / Anruflisten
- Routenplanung
- Sortimente
- Eigenmarke
- Historischer und prognostizierter Umsatz (ATP, ...)
- Bestellvorschläge

Finanzbuchhaltung

- Debitoren- & Kreditorenmanagement
- ABC Kalkulation und Dimensionen
- Kostenrechnung
- Bestandsbewertung
- Bonus-Rückstellungen
- Electronic Banking
- Anlagevermögen
- KPI-Reporting
- Dashboard
- JetReports
- OP-geführte Sachkonten

Warenausgang

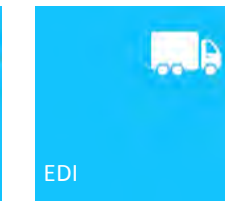
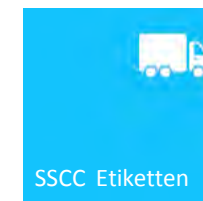
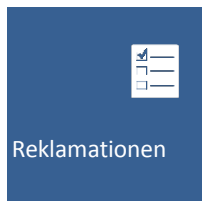
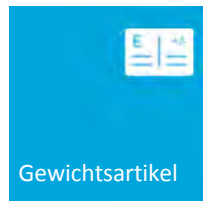
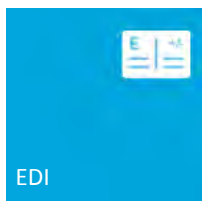
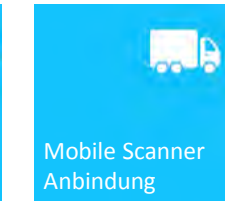
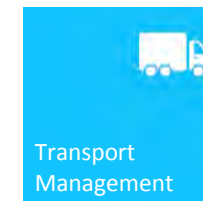
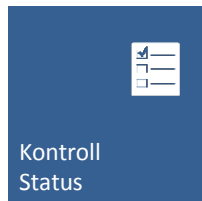
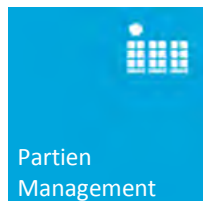
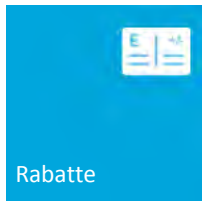
- Transportmanagement
- Verpackungsart
- Lagerabgangsmethoden, z.B. FEFO, FIFO, etc.
- Mobile Datenerfassung/Scannen
- Leergut und Paletten-Verwaltung
- SSCC/ NVE

Basis

Qualität

Produktion

Logistik



FoodWare Business Essentials



BUSINESS ESSENTIALS

Die speziellen Anforderungen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie können meist nicht von einer Standardsoftware-Lösung abgedeckt werden. Aus diesem Grund hat der Microsoft Partner Schouw mit seinen internationalen Partnern das Wissen und die Erfahrung aus vielen Jahren Projektentwicklung in FoodWare zusammengeführt. In Kombination mit Microsoft Dynamics NAV ist FoodWare eine vollintegrierte, unternehmensweite Standard ERP Lösung speziell für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. FoodWare wird permanent weiterentwickelt und deckt die neuesten Anforderungen der Branche ab. Die Kosten bleiben überschaubar und der Aufwand für Individualanpassungen wird auf ein Minimum reduziert. FoodWare wurde von Microsoft mit dem höchsten Qualitätslabel ausgezeichnet: „**Certified for Microsoft Dynamics NAV**“.

Durch die Kombination von Microsoft Dynamics NAV und FoodWare sind Sie in der Lage 90% Ihrer Geschäftsabläufe zu automatisieren. FoodWare ist in einzelne Bereiche gegliedert, da Sie vielleicht nicht alle Funktionalitäten benötigen die wir entwickelt haben. Business Essentials bildet immer die Grundlage von FoodWare. Um Ihnen nun einen Überblick zu geben sind die Hauptfunktionen nachfolgend skizziert. Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.



- Integrierte & anpassungsfähige Lösung
- Bietet hohe Flexibilität
- Leichte Implementierung
- Einfache Bedienung
- Transparenz und Sicherheit durch MHD- und Chargenverfolgung
- Aufgaben & Prozesse automatisieren und optimieren
- Integrierte BI Funktionen
- Möglichkeit von Chargenuntergruppen
- Rezepturverwaltung
- Produktspezifikationen
- Herstellvorschriften



FINANZBUCHHALTUNG

Der bereits umfassende Standard von Microsoft Dynamics NAV wurde in der Finanzbuchhaltung um spezielle Funktionen, wie z.B. im Bereich der Kostenrechnung oder Artikel-Neubewertung, ergänzt. Ebenfalls wurde der Standard im Bereich der Sammelrechnungen verbessert. In-Transit Verkäufe und Einkäufe sind weitere Optionen, die Sie vielleicht nutzen möchten.

Weitere Funktionen:

- Rapid Implementation Methodology (RIM) erweitert für FoodWare
- Mengenübergabe in Sachposten
- Übergabe von Bemerkungen in Sachposten
- Einstandspreis Historie
- Transiteinkauf/-verkauf und Mehrwertsteuer
- Sammelrechnung erweitert
- Sammelrechnung pro Auftrag
- Sammelrechnung pro Lieferung



LAGER

Im Lager- und Logistikmodul wurde eine Vielzahl von Ergänzungen in die Standardfunktionalität von Microsoft Dynamics NAV integriert, wie z.B. Artikelattribute, Gewichtsartikel, Ladungsträgerverwaltung, Mindesthaltbarkeitsprüfungen, Verpackungsart, SSCC (NVE) Etiketten und Qualitätsmanagement. Ein weiterer eingearbeiteter Bestandteil von FoodWare ist die Abbildung der Produktspezifikationen. Auf Basis der Rohmaterialien, der Halbfertigwaren sowie der Verpackungsmaterialien erfolgt die Kalkulation der Produktspezifikation.

Weitere Funktionen:

- Automatische Vergabe von Chargennummern bei der Einlagerung
- Protokollierung der ursprünglich bestellten Menge
- Über-/Unterlieferungen
- Automatische Beendigung der Bestellung bei Unterlieferung
- Eingang/Ausgang von abweichenden Artikeln
- Druck Verpackungsetiketten/SSCC Etiketten
- Prüfung des Ablaufdatums/MHD's im Wareneingang/Warenausgang
- Funktion zur einfachen Umbuchung von Artikelbeständen inkl. Charge
- Erweiterung der Zeilensplittfunktionalität für Einlagerung und Kommissionierung
- Stornieren von registrierten Kommissionierungen
- Stornieren (auch teilweise) von Lieferzeilen

- Artikelattribute
- Gewichtsartikel
- Ladungsträgerverwaltung
- Stücklisten
- Mindesthaltbarkeitsprüfungen
- SSCC Etiketten
- Qualitätsmanagement



VERKAUF & MARKETING

In diesem Bereich wurde die Funktionalität in den Bereichen Auftragserfassung, Preisfindung und Rabatte erweitert. Ein Beispiel für die erweiterte Funktionalität ist der Verkaufsvorschlag für Kunden. Das System gibt Verkaufsempfehlungen basierend auf einem Kunden, einer Kundengruppe oder der Historie ab. Ebenfalls ist die Abbildung von Private Label/Handelsmarken vollständig in das System integriert. Des Weiteren können variable Kreditlimits, die sich im Laufe der Zeit erhöhen oder zeitlich begrenzt werden sollen, erfasst werden.

EINKAUF

Viele der Funktionen, die im Verkauf zur Verfügung stehen, sind ebenfalls im Einkauf vorhanden. Im Einkaufsmodul haben Sie beispielsweise die Möglichkeit eine Lieferantenanrufliste zu erstellen. Diese Liste gibt Ihnen einen Überblick über die Lieferanten bei denen Sie an einem speziellen Wochentag Ihre Bestellung aufgeben. Die Schritte zur Erstellung dieser Liste gleichen den Schritten im Verkaufsmodul um eine Kundenanrufliste zu erstellen. Ebenfalls können Sie einen Bestellvorschlag, basierend auf den Artikeln, die Sie von einem Lieferanten beziehen, erstellen.

- Bestellvorschläge zu einem Lieferanten oder einem Artikel
- Rahmenauftrag für den betroffenen Lieferanten/Artikel werden berücksichtigt
- Rahmenauftragsnummer ist in der Einkaufszeile hinzugefügt
- Preis des Rahmenauftrages ist in der Einkaufszeile eingetragen



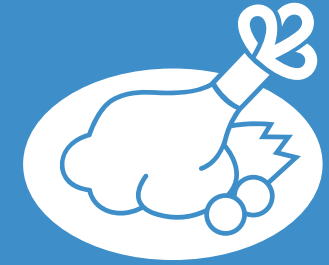
PRODUKTION

Im Produktionsmodul wurden unter anderem Erweiterungen in der Kalkulation, der retrograden Materialentnahme sowie der Bearbeitung und Planung von Fertigungsaufträgen eingeführt. Neben den Kapazitätskosten der Bearbeitungsmaschinen können Sie nun ebenfalls die Arbeitskosten separat berücksichtigen. Dies ist eine umfassende Erweiterung des Standards, die Ihnen bei der Betrachtung der Herstellkosten deutliche Vorteile bietet. In der Fertigungsplanung können Sie Tages- und Wochenplanungsübersichten erstellen. In diesen Übersichten können Sie die Fertigungsaufträge gegen begrenzte Kapazitäten planen. Ebenfalls wurde ein Modul zur Optimierung der Fertigungsaufträge entwickelt. Dieses Modul plant Ihre Fertigungsaufträge auf Basis der optimalen Rüstzeiten.

Weitere Funktionen:

- Anzeige des Herkunftsdokumentes für den Fertigungsauftrag
- Ändern des Status von Fertigungsaufträgen aus einem Übersichtsfenster
- Wochenplanung für Fertigungsaufträge
- Tagesplanung für Fertigungsaufträge
- Optimierung der Fertigungsaufträge (Reihenfolge)
- Import-/Export Fertigungsforcast von bzw. nach Excel
- Aufteilung Arbeitskosten und (Maschinen-) Kapazitätskosten

- Automatische Berechnung des Artikelpreises sobald die Montagestückliste fertiggestellt ist
- Möglichkeit Produktspezifikationen zu definieren -> diese können anhand der Stückliste berechnet werden
- Auf dem Produktionsauftrag findet man alle Informationen in Verbindung mit der Chargennummer eines erforderlichen Artikels
- Möglichkeit Verbrauch & Output in einer Transaktion zu buchen



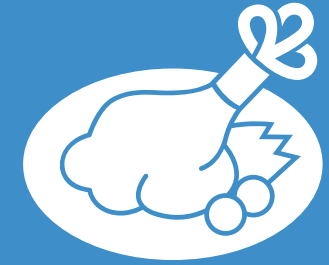
QUALITÄTSSICHERUNG

Qualitätssysteme sind entstanden, um die Lebensmittelsicherheit und die Qualität zu erhöhen. Sie bieten einen Rahmen, in dem Vereinbarungen über die Arbeitsweise dokumentiert sind und bieten somit eine Vorlage um die Qualität zu kontrollieren. Da die Qualitätsanforderungen, die durch die Gesetzgeber und Kunden gefordert werden, immer strenger werden, ist die Zahl der neuen Qualitätssysteme auch deutlich erhöht worden.

Qualität & Sicherheit

Bevor Sie Qualitätskontrollen durchführen, müssen Sie spezifizieren, welche Qualitätsprüfungen Sie durchführen möchten. Diese so genannten Qualitätskontrollen, (QK)-Spezifikation, ist die Grundlage für die QK Registrierung. Einer der Vorteile der QK Spezifikationen ist, dass Sie diese für die Kontrollen auf verschiedenen Ebenen wie Artikel-eigenschaft oder Artikelkategorie festlegen können. Dies ermöglicht Ihnen, die Qualität eines Artikels auf bestimmte Attribute zu überprüfen. Darüber hinaus können Sie zeigen, in welchem Stadium des Prozesses die verschiedenen Prüfungen durchgeführt werden sollen. Mit anderen Worten, Sie können die Spezifikationen der Qualitätsprüfung in vollem Umfang Ihren Anforderungen entsprechend anpassen. Nach dem Einrichten der QK-Spezifikationen, können Sie die QK-Registrierung für einen Posten oder eine Lieferung durchführen. Sollte ein Produkt nicht die spezifizierten Anforderungen erfüllen, wird es automatisch für die weitere Verwendung gesperrt.

- Auflistung von Standard-Inspektionen und Prüfungen
- Auflistung der Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen
- Sperren/Entsperren Sie eine Menge, auf der Grundlage dieser Ergebnisse
- Erstellen + Senden Sie ein Certificate of Analysis
- Auflistung und Kalibrierung von Messgeräten



AUSGANGSKONTROLLEN & KALIBRIERUNG

FoodWare - Qualitätssicherung ermöglicht es Ihnen, ausgehende Qualitätsprüfungen durchzuführen. Ausgangskontrollen können alle Vertriebslogistikaktivitäten wie Kommissionierung oder Lagerversand zugeordnet werden. Die Ausgangskontrolle erfordert die Eingabe einer Qualitätskontrolle für alle betroffenen ausgehenden Transaktionen. Auf diese Weise kann Ware nur ausgeliefert werden, wenn sie freigegeben worden ist.

Natürlich haben Sie eine Reihe von Messinstrumenten für die Durchführung von Produktionskontrollen. Es ist wichtig, dass die Ober- und Untergrenzen richtig erkannt werden. In der Kalibrierungsregistrierung können Sie angeben, wie häufig getestet werden soll, wie der Test durchgeführt werden soll, wer die Kalibrierung durchführt und was die ultimativen Grenzen sind.

CHARGENRÜCKVERFOLGUNG

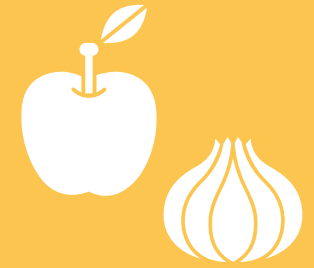
Sollten Sie eine Beschwerde über ein Produkt erhalten, dann können Sie alle Produkte und Prozesse auf Knopfdruck finden. Dies zeigt Ihnen direkt wie viele der verschiedenen Rohstoffe und Halbfertigwaren in dem fertigen Produkt verarbeitet wurden. Wenn Sie feststellen, dass mit der Charge etwas nicht stimmt, können Sie alle Bewegungen der Chargennummer mit der Chargenverfolgung und der Chargen-Navigationsmöglichkeiten genau verfolgen. Das wiederum gibt Ihnen die Möglichkeit geeignete Maßnahmen zu ergreifen. Auf diese Weise können Sie effizient reagieren, so dass Sie alle negativen Auswirkungen auf ein Minimum reduzieren.

ERWEITERTE PRODUKTIONSPLANUNG

Ein guter Produktionsplan ist von entscheidender Bedeutung für die Berechnung der korrekten Durchlaufzeiten in Ihrer Produktion und für eine gute Übereinstimmung zwischen Angebot und Nachfrage. Die Erstellung eines umfassenden Plans unter Berücksichtigung vieler Faktoren, wie zum Beispiel Maschinenauslastung, Arbeitskräfte und Verfügbarkeit von kritischen Rohstoffen ist eine komplexe Aufgabe und ein wichtiges Thema für Unternehmen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

FORECAST

Um einen guten Produktionsplan zu erstellen ist es wichtig, eine klare Absatzplanung zu haben. FoodWare enthält Funktionen, um diese Planung auf Basis von Abverkaufszahlen zu generieren. Darüber hinaus gibt es eine Option, um Änderungen an der Absatzplanung manuell vorzunehmen, zum Beispiel um Vertriebsaktionen zu bewältigen. Diese Funktionalität ist in Microsoft Excel integriert, was Ihnen maximale Flexibilität bietet. Wenn die Absatzplanung abgeschlossen ist, können Sie diese Funktion verwenden um eine Produktionsplanung zu extrapolieren. Bei Bedarf kann die Periode hier geändert werden, z.B. wenn die Absatzplanung pro Monat aufgeführt ist und die Produktionsplanung pro Woche durchgeführt wird.



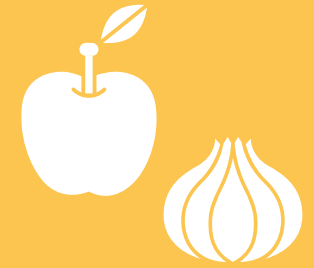
- Generierung der Verkauf Budgets basierend auf der Verkaufshistorie
- Möglichkeit der manuellen Änderungen des Verkauf Budgets
- Integration in Microsoft Excel
- Wenn die Verkauf Budgets abgeschlossen sind, können Sie daraus Produktionsprognosen erstellen

ARBEITSBELASTUNG & KRITISCHE KAPAZITÄTEN

Mit der Produktionsprognose kann das System nun die Berechnung der Arbeitsbelastung und der kritischen Materialien für die Produktion kalkulieren. Durch die Erzeugung von simulierten Fertigungsaufträgen, kann die Belastung dargestellt werden. Innerhalb FoodWare bietet der Arbeitsbelastungsbildschirm einen klaren Einblick in die Arbeitsbelastung der verschiedenen Produktionslinien, Arbeitsplätze und Bearbeitungszentren. In dieser Ansicht können Sie problemlos verschiedene Aspekte mit Hilfe von Filtern betrachten. Beispielsweise eine bestimmte Periode oder einen bestimmten Arbeitsgang. Die rot markierten Zahlen zeigen an, wo die „Engpässe“ in den Plänen sind, so dass Sie sofort sehen können, wo Sie neu planen müssen.

PRODUKTIONS- UND MATERIALBEDARFSPLANUNG

Wenn die Produktionsplanung und Materialbedarfsplanung ausgeführt werden, berücksichtigt die Lösung automatisch das Mindesthaltbarkeitsdatum in Bezug auf den Liefertermin des Kundenauftrags und auch für den daraus abgeleiteten Bedarf für Rohstoffe und Halbfabrikate.



- Durch Generierung simulierter Produktionsaufträge kann die Arbeitsauslastung auch simuliert werden
- Das Arbeitsauslastungsbildschirm gibt Auskunft zu den verschiedenen Produktionslinien, Arbeitszentren und Maschinenzentren.
- Rote Zahlen zeigen wo sich Engpässe befinden, damit man sofort sieht wo man etwas verschieben müsste

PLANUNG KRITISCHER MATERIALIEN

Neben den Einblicken in die Arbeitsauslastung pro Arbeitsplatz und Bearbeitungszentrum, gibt die Simulation auch einen Einblick in die Planung der kritischen Materialien. Die Bildschirmmaske „Planung kritischer Materialien“ enthält einen Überblick über die Nachfrage für kritische Materialien. Durch die Verwendung von Filtern und der Simulation können die benötigten Bestände angezeigt werden. In der Produktionsplanung, kann FoodWare auch die Mindesthaltbarkeitsdaten der Produkte berücksichtigen. Dies reflektiert sich auch in der kritischen Materialplanung wieder.

AUFTRAGSZUTEILUNG

Die erweiterte Produktionsplanung arbeitet mit einem langfristigen Produktionsplan. Je länger der Planungshorizont, desto unflexibler ist die Planung. Dies bedeutet, dass es eine größere Chance gibt, dass eingegangene Bestellungen nicht mehr in die Planung aufgenommen werden können. Innerhalb FoodWare kann dieses Problem in der „Auftragsbindung“ neutralisiert werden. Diese Bildschirmmaske zeigt eine Liste aller Artikel in der Sie verschiedene Filter aktivieren können. Zum Beispiel können Sie nach offenen Produktionsaufträgen filtern. Das System wird dann nur die Elemente aufzeigen, für die es einen Verkaufsauftrag, aber keinen Fertigungsauftrag gibt. Wenn Sie einen Artikel auswählen, sehen Sie sofort die vorhandenen Aufträge im System und wenn bereits erstellt, die entsprechenden Fertigungsaufträge. Aus dem Auftrag Commitment-Screen können Sie dann beginnen Fertigungsaufträge zu generieren. Einige Unternehmen beliefern ihre Kunden mehr als einmal pro Tag und planen daher Fertigungsaufträge pro Auslieferungstour. FoodWare ermöglicht es mehrere Kundenaufträge pro Auslieferungstour in einen einzigen Fertigungsauftrag zu gruppieren und sofort so zu planen, damit alles zum Zeitpunkt der Auslieferung an Ihre Kunden bereit steht.



- Überblick über die Nachfrage nach kritischen Materialien
- Anzeige des kumulativen Inventars
- Ebenfalls Berücksichtigung des Verfallsdatums

BETRIEBSLEITSYSTEM



Die Betriebsplanung bietet ein vollständiges Bild über alle laufenden Fertigungsaufträge. Sie können Filter verwenden, um auf einem bestimmten Ort oder ein bestimmtes Datum zu suchen. Dies wird Ihnen nicht nur einen einfachen Überblick über die Planung geben, Sie können auch sofort leicht Änderungen vornehmen.

Allgemein

Lagerortfilter: Datumfilter:

Produktionsstraße Filter: Statusfilter: Freigegeben

Aktualisieren:

Aktualisieren	Arbeitsplannr.	Produktionslinie	Nr.	Herkunftsnr.	Beschreibung	Menge	Startdatum	Startzeit	Enddatum	Endzeit	Fälligkeitsdat..	Neues Startd...	Neue Startzeit
<input type="checkbox"/>			P-000001	FP00007	Parma ham	5	09.05.2012	08:00:00	09.05.2012	23:00:00	09.05.2012		
<input type="checkbox"/>	R00010		P-000002	FP00004	Chocolates Milk - box 700 gr	50	26.06.2008	16:35:00	26.06.2008	17:00:00	26.06.2008		
<input type="checkbox"/>	R00010		P-000003	FP00003	Chocolates Dark - box 700gr	100	26.06.2008	16:10:00	26.06.2008	17:00:00	26.06.2008		
<input type="checkbox"/>	R00010		P-000004	FP00005	Chocolates White - box 700gr	50	26.06.2008	16:35:00	26.06.2008	17:00:00	26.06.2008		
<input type="checkbox"/>	R00010		P-000005	FP00003	Chocolates Dark - box 700gr	75	01.07.2008	16:22:30	01.07.2008	17:00:00	01.07.2008		
<input type="checkbox"/>	R00010		P-000006	FP00004	Chocolates Milk - box 700 gr	120	10.07.2008	16:00:00	10.07.2008	17:00:00	10.07.2008		
<input type="checkbox"/>	R00010		P-000007	FP00005	Chocolates White - box 700gr	30	11.07.2008	16:45:00	11.07.2008	17:00:00	12.07.2008		
<input type="checkbox"/>			P-000009	FP00002	Garlic Butter 24 tubs x 30g PL	100	07.05.2012	08:00:00	07.05.2012	23:00:00	07.05.2012		
<input type="checkbox"/>			P-000010	FP00011	Chocolate assortment box 700gr	10	08.05.2012	08:00:00	08.05.2012	23:00:00	08.05.2012		
<input type="checkbox"/>	R00010		P-000011	FP00003	Chocolates Dark - box 700gr	10	07.05.2012	16:45:00	07.05.2012	16:50:00	07.05.2012		
<input type="checkbox"/>	R00010		P-000012	FP00004	Chocolates Milk - box 700 gr	10	07.05.2012	16:55:00	07.05.2012	17:00:00	07.05.2012		
<input type="checkbox"/>	R00010		P-000013	FP00003	Chocolates Dark - box 700gr	10	07.05.2012	16:50:00	07.05.2012	16:55:00	07.05.2012		
<input type="checkbox"/>	R00010		P-000014	FP00003	Chocolates Dark - box 700gr	10	07.05.2012	16:55:00	07.05.2012	17:00:00	07.05.2012		
<input type="checkbox"/>	R00010		P-000016	S1000	Bourbon Vanille 500ml Alnatura	5	28.05.2012	16:57:30	28.05.2012	17:00:00	29.05.2012		

← Juli 2012 →

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

☐ Heute: 13.07.2012

- Überblick über die Produktionsbestellungen, inkl. Materialanforderungen
- Integrierter Kalender
- Für jede Produktionsbestellung, haben Sie direkten Zugang zum Betriebsplan und den dazugehörigen Arbeitsblätter
- Registrierung der Ausgabe, Verbrauch, und der Kapazität der Fertigungsaufträge
- Direkte Eingabe in das System, keine Aufzeichnung auf Papier mehr nötig
- Schnellere Prozesse

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Sowohl die Regierung als auch Kunden setzen immer höhere Anforderungen an Qualität und Lebensmittelsicherheit und der damit verbundenen Registrierung. Außerdem macht es der Gesetzgeber auch obligatorisch zu erklären, welche Zutaten in einem Produkt verwendet werden und bietet Richtlinien für die Deklaration von Nährstoffen. Für jedes neue Rezept müssen die Nährwert des Endprodukts berechnet werden. Und selbst für die kleinste Veränderung in der Zusammensetzung des Produkts oder der Herstellungsmethode, muss die Berechnung erneut durchgeführt werden. FoodWare - Produktspezifikationen kann diese komplexen Berechnungen durchführen.

Die Informationen über die Rohstoffe und Verpackungen müssen nur einmal dokumentiert werden. Die endgültigen Angaben, Nährwerte etc. eines halbfertigen oder fertigen Produkts, werden automatisch auf der Grundlage der Rezeptur berechnet. In anderen Worten, wenn Sie einen Rohstoff verwenden von einem anderen Lieferanten, und Sie haben bereits die Spezifikationen eingegeben, dann werden die Auswirkungen von diesem Artikel für die verschiedenen Fertigprodukte sofort für Sie berechnet. Das gleiche gilt für Änderungen in der Rezeptur. Zum Beispiel, wenn Sie sich dazu entscheiden Butter statt Margarine zu verwenden. Die neuen Nährwerte für das fertige Produkt werden für Sie per Knopfdruck berechnet.



- Daten werden nur einmal gepflegt
- Man benötigt keine Schnittstelle zu anderen Lösungen
- Produktspezifikationen sind für alle zugänglich
- Man kann Filter platzieren, Suchen, Drill-Down, Kopieren & Einfügen



VERSIONSMANAGEMENT

Durch die Erstellung von verschiedenen Versionen der Spezifikationen können Sie ganz einfach untersuchen, was die Folgen für den Ersatz eines bestimmten Rohstoffs wären, zum Beispiel für den Fettgehalt oder für die Nährwerte in einem Endprodukt. Angenommen, Sie sind gerade in der Entwicklung einer Produktvariante, z. B. einen bestimmten saisonalen Kuchen. Dann ist es möglich, verschiedene Versionen einer Spezifikation zu verwalten. Die endgültige Version wird erst freigegeben, sobald man mit der Produktion des Produkts starten möchte. Bis zu diesem Zeitpunkt können Sie mit dem Produkt experimentieren, einschließlich der varrierenden Zutaten.

VERPACKUNGSSPEZIFIKATIONEN

Neben Spezifikationen für Rohstoffe, können Sie auch Spezifikationen für die Verpackung dokumentieren. Zum Beispiel definieren Sie in diesen Verpackungsspezifikationen, welche Art von Folie verwendet wird, was die Zusammensetzung dieser Folie ist und was die Dimensionen sind. Basierend auf den Verpackungsspezifikationen können Sie dann z.B. eine Verpackungsmeldung für den Grüne Punkt erstellen. Die Verpackungsmeldung zeigt die verkauften Mengen und das entsprechende Gewicht in Verpackungsmaterialien für Lebensmittel. Dieses Gewicht wird dann verwendet, um den Betrag die an die Behörden bezahlt werden muss, zu berechnen.



ANGABEN ZU INHALTSSTOFFE & ALLERGENE

Gemäß den geltenden Vorschriften ist es Pflicht, die Inhaltsstoffe auf der Verpackung von abgepackten Verbrauchsgütern anzugeben. Die Angabe der Nährwerte ist keine behördliche Anforderung aber wenn sie angegeben sind, dann muss die Angabe bestimmten Regeln entsprechen. Auch Stoffe, die eine allergische Reaktion auslösen können, müssen auf dem Etikett angegeben werden. All diese Informationen werden in der Spezifikation eines Rohstoffes dokumentiert und die Werte können dann für die Fertigprodukte berechnet werden.

PRODUKTINFORMATIONSBLATT & ETIKETTEN FÜR VERBRAUCHER VERPACKUNGEN

Sie können die Information zu den Produktspezifikationen eines Produktes für verschiedene Zwecke nutzen. Zum Beispiel für die Angabe zu Inhaltsstoffe und Allergene, auf Etiketten für vorverpackte Konsumgüter oder zum Produktinformationsblatt für Ihre Kunden. Wenn Produktspezifikationen an einen Kunden versendet werden, wird diese automatisch im CRM protokolliert.



EDI - ELECTRONIC DATA INTERCHANGE

Als Lieferant für Einzelhändler müssen Sie mit ziemlicher Sicherheit die Anforderungen für das Senden und Empfangen von Nachrichten über EDI erfüllen. Und diese Kommunikation mit ihrem Kunden muss nach EDI mit dem GS1 Standard erfolgen. FoodWare bietet ein komplett integriertes EDI Modul, die folgenden Meldungen unterstützt:

- ORDERS - Verkaufsaufträge erhalten
- APERAK - Eine Empfangsbestätigung senden
- DESADV (einschließlich SSCC-Daten) - Versendungsnachricht senden
- INVOIC - Verkaufsrechnung und Gutschrift senden

Da Verkaufsaufträge automatisch eingegeben werden, können Aufträge schneller bearbeitet werden und die Fehlerquote wird reduziert. Wenn eine Versendungsnachricht gesendet wird, weiß der Kunde im Voraus, was empfangen werden soll, was zu einer schnelleren und effizienteren Verarbeitung der Waren führt. Rechnungsstellung erfolgt ebenfalls automatisch, so werden Korrekturen auf ein Minimum Betrag reduziert.

- Prüfungen und Error Reporting
- Erfassen von GTINs basierend auf Einheiten
- Senden und Empfangen von EDI Nachrichten



LADUNGSTRÄGER-MANAGEMENT

Heutzutage haben viele Unternehmen umfangreiche Lager Management-Funktionalitäten zur Verfügung, die das Arbeiten im Lager einfacher und weniger fehleranfällig machen da Container gescannt werden können. Scannen kann nur umgesetzt werden, wenn die Behälter eine eindeutige Nummer und ein Etikett, aus der zumindest die Container-Nummer in Barcode-Format zu sehen ist, haben. Mit FoodWare - Ladungsträger-Management ist die Rückverfolgbarkeit von Containern garantiert, und gleichzeitig erhalten Sie einen besseren Überblick über das Inventar innerhalb Ihrer Organisation. Sie können eine eindeutige Nummer Containern zuweisen und beziehen sich auf diese Zahl in allen Logistik-Transaktionen.

Da die Ware abgeholt werden, muss nur die Container-Nummer gescannt werden, da das System bereits den Behälter Code kennt. Die Ladungsträger-Management-Lösung wird manchmal auch als Palettenverwaltung bezeichnet, da 90% der Implementierungen auch Paletten verwenden. Jedoch kann das System auch für andere Arten von Behältern wie Schalen und Rollcontainer verwendet werden. Viele Unternehmen verwenden ebenfalls SSCC (NVE) Etiketten, die heute gängige Praxis in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sind. Die NVE-Nummer ist nur für den Spediteur und Kunden eines abgehenden Containers zugeordnet. Die NVE-Nummer, die einem eingehenden oder abgehenden Container zugewiesen ist, kann zu einer Container-Nummer verknüpft werden, das ist die eindeutige Nummer, die in allen internen Prozessen verwendet wird.

- Vergabe einer eindeutigen Container-Nummer
- Möglichkeit in allen Logistiktransaktionen zu dieser Nummer zu verweisen
- Container wird in allen Prozessphasen mit dem richtigen Standort verlinkt
- Info welche Artikel und welche Chargennummern sich im Container befinden
- Alle ausgeführten Aktionen mit der Containernummer werden aufgelistet



MICROSOFT DYNAMICS NAV 2016

Microsoft Dynamics NAV gibt Anwendern mit einem innovativen Bedienkonzept umfassende Kontrolle über alle Aspekte der Geschäftstätigkeit. Mithilfe rollenspezifischer Benutzeroberflächen werden aus einfachen Daten entscheidungsrelevante Informationen. Auf dieser Basis können Margen und Liquidität verbessert werden – wichtige Voraussetzungen für neues Wachstum und langfristigen Erfolg. Microsoft Dynamics NAV zeichnet sich gleichzeitig durch eine sehr einfache Bedienung aus, denn die Software orientiert sich konsequent an den bekannten Microsoft-Standards. Schon heute setzen mehr als 350.000 Kunden in aller Welt auf die Unternehmenslösungen von Microsoft Dynamics, um ihr Wachstum und ihren Erfolg voranzutreiben.

APPLABS GMBH

applabs GmbH wurde 2001 aus einem Geschäftsbereich der CBC-Gruppe gegründet. Wir sind der Spezialist für die Realisierung von Unternehmenslösungen, sei es auf Basis von Microsoft Dynamics NAV, DocuWare, RecSolution, JobRouter oder der eigens entwickelten Schnittstelle DW2NAV. Wir sind der Kompetenzpartner wenn es um Beratung, Entwicklung und Implementierung sowie die Betreuung von Unternehmenslösungen geht. Mit dem Ziel Geschäftsabläufe zu optimieren, Arbeitseffizienz zu steigern und Kundenservice zu erhöhen.

Unsere Zentrale befindet sich in Frankfurt am Main mit einer weiteren Niederlassung in unserer Hauptstadt Berlin. Die applabs (Berlin) GmbH ist deutschlandweit der Profi für Service und Vermietung und ist mit einem eigenständigen Entwicklungs-Team kompetent aufgestellt. Als Mitglied der CBC Gruppe kann die applabs bundesweit als Generalanbieter auftreten: Hardware, Software, Beratung & Dienstleistung aus einer Hand.

Die international bewährte Standardlösung Microsoft Dynamics® NAV bietet Ihnen in Kombination mit unserer Branchenlösung **FoodWare** eine perfekte, stets flexible Businesslösung für Ihr Unternehmen. Zugeschnitten auf die Bedürfnisse von Industrie- und Handelsunternehmen:

- Fleisch
- Fisch
- Fertiggerichte
- Milchprodukte
- Süßwaren
- Brot & Gebäck
- Tiefkühlware
- Getränke

Besuchen Sie unsere Website und erfahren Sie mehr. Wir freuen uns auf Sie!

app/labs

Änderungen, Irrtümer und Fehler vorbehalten.

Für weitere Fragen bezüglich Lizenzierung und Preisen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Alle im Text aufgeführten Markennamen sind eingetragene
Warenzeichen der jeweiligen Hersteller.