White Paper

Wie der Fleischer seine Kunden sicher informiert

„From Farm to Fork“ – Lösungen per .CWS im Fleischerhandwerk

www.bizerba.com

BIZERBA

Inhalt

1 Einleitung – Erwartungen der Verbraucher an das Fleischerhandwerk 3

2 Differenzierte Vertriebswege für Fleisch- und Wurstwaren 4

2.1 SB-Verkauf – Information und Gelegenheit zum Produktvergleich 6

2.2 Liefer- und Versandgeschäft – Informationsfluss bei loser Ware 7

2.3 Thekenverkauf – die menschliche Schnittstelle vom Handwerker zum Verbraucher 7

3 Bizerba Lösungen – Transparenz der Inhaltsstoffe von Fleisch- und Wurstwaren 8

3.1 Fleisch- und weitere Hauptmaterialien 9

3.2 Mischgewürze und Hilfsstoffe 9

3.3 Möglicherweise Allergien erzeugende Substanzen 10

3.4 Unterrezepturen und komplexe Rohstoffe 10

3.5 Das Ergebnis: eine vollständige Verbraucherinfo 10

4 Warenwirtschaftliche Lösungen – Rückverfolgung von Fleisch- und Wurstwaren 11

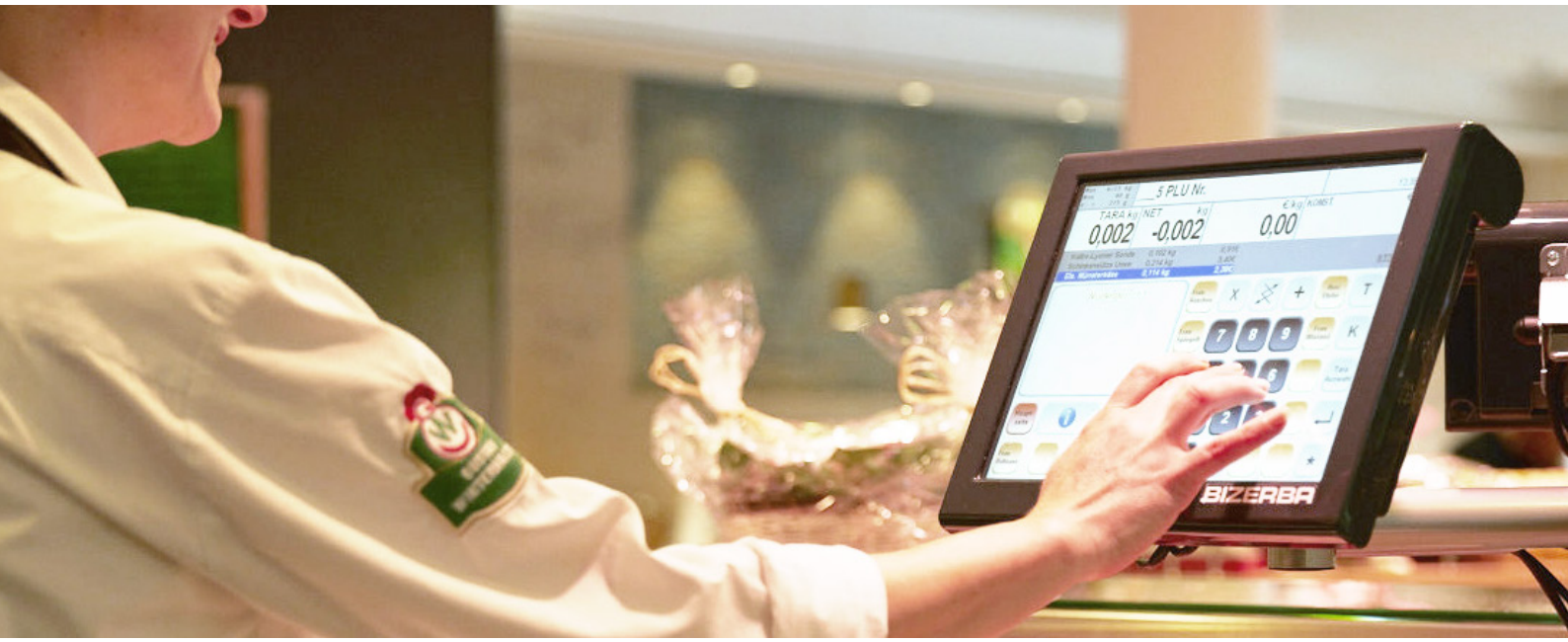
5 Zusammenfassung – Erfüllung der Erwartungen durch Steuerung mit System 13

6 Bizerba Geräte und Software 15

6.1 Ausgewählte Bizerba Systeme und Geräte 16

6.2 Ausgewählte .CWS Software-Module 16

1. Einleitung – Erwartungen der Verbraucher an das Fleischerhandwerk



Die Erwartungen der Verbraucher an den „Fleischer seines Vertrauens“ sind vielfältig und sehr individuell. Einige der Vorstellungen sind hier aufgeführt:

1. Massentierhaltung beim Vieh- und Fleischeinkauf wird vermieden.
2. Regionaler Bezug und dort wo möglich auch regionaler Einkauf der Rohstoffe
3. Kein Lohndumping in der gesamten Verarbeitungskette
4. Nachhaltiges Arbeiten
5. Bei der Rohstoffauswahl, sowie bei Verarbeitung und Produktion wird ein besonderes Maß an Qualitätsbewusstsein an den Tag gelegt.

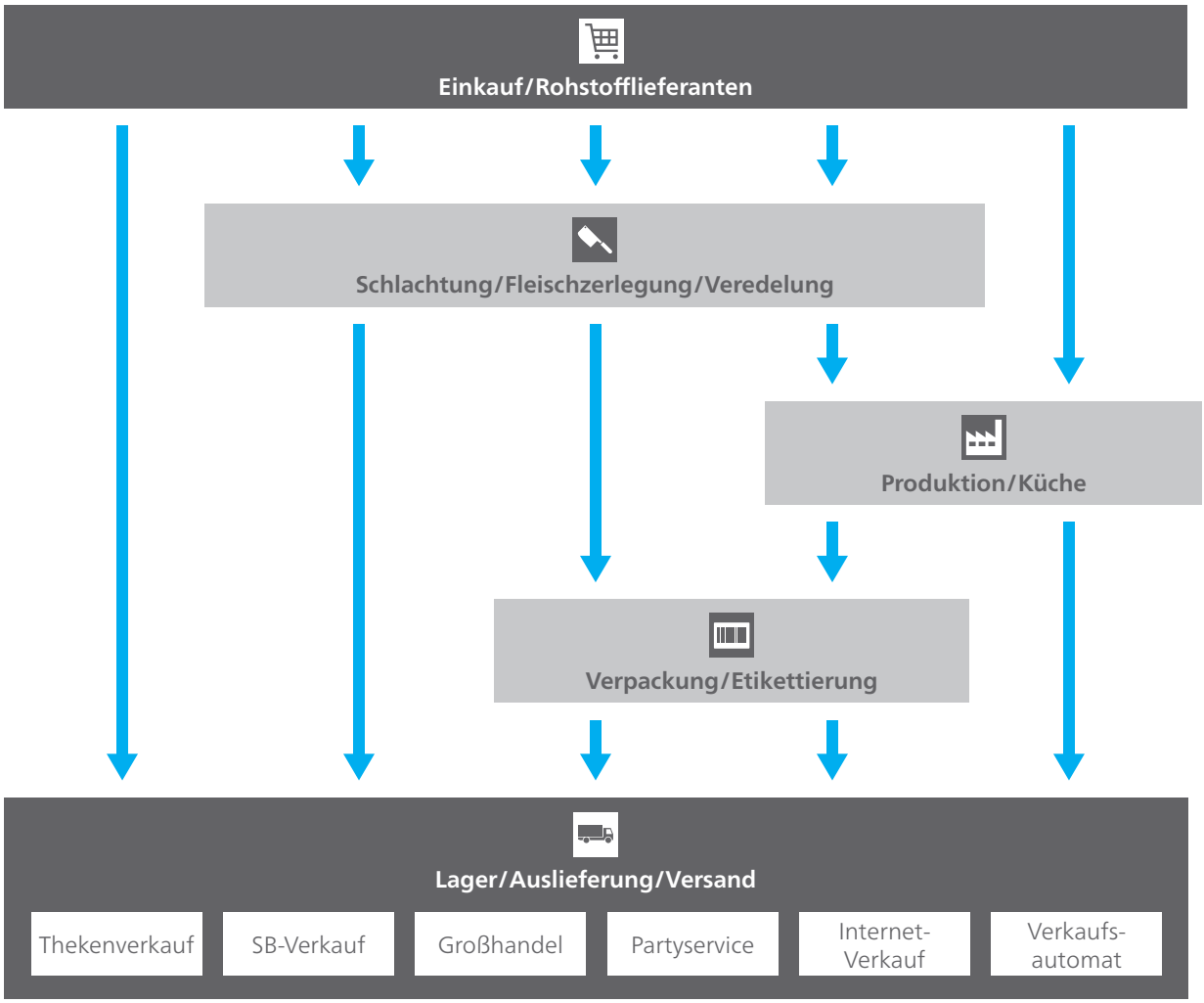
Zusammengefasst erwartet der Verbraucher von einem handwerklichen Fleischer, neben perfekter Beherrschung der erforderlichen Technologien, Verantwortungsbewusstsein und exakte Kenntnisse über Herkunft der Rohstoffe sowie über die Beschaffenheit der verwendeten Inhaltsstoffe in den hergestellten Fleisch- und Wurstprodukten.

Dieses Whitepaper soll herausstellen, dass ein gut eingerichtetes und eingefahrenes System den Handwerker maßgeblich unterstützen kann, die Verbrauchererwartung insbesondere bezüglich der Transparenz in einem modernen Handwerksbetrieb zu erfüllen.

2. Differenzierte Vertriebswege für Fleisch- und Wurstwaren

Der Verkauf von Fleisch- und Wursterzeugnissen ist über verschiedene Varianten möglich. Der Kunde kauft, je nach Bedarf, an der Ladentheke, in der Selbstbedienung, sowie im Internet oder an aufgestellten Fleisch- Wurstautomaten seine Waren ein. In allen Fällen spielt neben dem Preis die Sicherheit der Informationsmöglichkeit für den Verbraucher eine bedeutende Rolle.

Vertriebswege und Warenfluss



Auch im Fleischerhandwerk ist Multichannel heute die zeitgemäße Vertriebsform. Die Wertschöpfung der vielfältigen Waren beginnt nach dem Rohstoffeinkauf, lebend oder bereits geschlachtet. Je nach Fleisch- oder Wurstware wird der Rohstoff Fleisch zerlegt und ggf. veredelt. Weitere Wertschöpfungsschritte können die Produktion bzw. Küche sein. Verpackt und etikettiert wird die Ware gelagert oder vertrieben. Das Spektrum der Vertriebskanäle reicht vom Theken- und SB-Verkauf, dem Großhandel und Partyservice bis zum Verkauf via Internet oder stationärem Verkaufsautomaten.

>>>

2.1 SB-Verkauf – Information und Gelegenheit zum Produktvergleich

Detaillierte Kenntnisse über Inhaltsstoffe sind bei der Herstellung von Konserven oder Fertigpackungen unumgänglich, da vorverpackte Lebensmittel auf Etiketten umfassend über deren Inhalt informieren müssen. Dies wurde im Rahmen der EU-weit gültigen und weitreichenden Regelungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV EU VO 1169/2011) in den Jahren 2014 bis 2016 stufenweise eingeführt. Diese Regelungen sind auch für handwerkliche Unternehmen verbindlich.

Wichtige Eckpunkte für die Darstellung auf Etiketten von vorverpackten Lebensmitteln:

1

Bei der Darstellung der Informationen auf Etiketten sind Mindestschriftgrößen definiert. Bei Produkten mit einer Verpackungsfläche größer als 80 cm^2, beträgt die Mindestschrifthöhe 1,2 mm bezogen auf die Höhe des Buchstaben „x". Für kleinere Packungen gilt eine entsprechende Mindesthöhe von 0,9 mm.

2

Ein besonderes Augenmerk wurde in der Verordnung auf die Deklaration von möglicherweise Allergien erzeugenden Substanzen in Lebensmitteln gelegt. Vierzehn Allergene wurden definiert, die auf Etiketten besonders herauszustellen sind. Beispielsweise durch Fettdruck, Inversdruck, Schriftstil oder Unterstreichung. Insbesondere die Information über Allergene spielt auch beim Thekenverkauf eine Rolle, auf die später noch im Detail eingegangen wird.

3

Weitere Schwerpunkte der Verordnung liegen auch auf der Deklaration von Fleisch. So ist tiefgefrorenes sowie aufgetautes Fleisch als solches zu kennzeichnen. Bei gefrorenem Fleisch ist zusätzlich das Einfrierdatum unverschlüsselt mit dem Text „eingefroren am" abzudrucken. Für Lebensmittel, die aus Materialien bestehen, die während des Verarbeitungsprozesses tiefgefroren waren, entfällt diese Kennzeichnungspflicht auf dem Endprodukt. (z. B. Eis in Brühwurst oder gefrorenes Verarbeitungsfleisch bei Rohwurst).

4

Zusammengesetzte und ggf. mit Enzym-Eiweißen (Transglutaminasen) verklebte Fleischstücke sind nach der Verordnung als solche zu kennzeichnen. Auf dem Produktetikett ist der Zusatz „aus Fleischstücken zusammengefügt" abzudrucken.

5

Auch die Herkunftsdeklaration wurde im Rahmen der Verordnung von der seit langem bestehenden „Rindfleischkennzeichnung" erweitert auf die Herkunftsdeklaration somit für den gesamten Fleischvertrieb. Die Rindfleischkennzeichnung bleibt in der bestehenden Form belassen, für die anderen Fleischrohstoffe wurden etwas angepasste Formen vorgegeben. Bei Schweinefleisch ist beispielsweise eine tagesgenaue Partienummer zu deklarieren, daneben das Land der Aufzucht und das Land der Schlachtung. Sind beide Länder identisch, darf mit dem Begriff „Ursprung" vereinfacht werden. Die Verwendung des Begriffs „Aufzucht" umfasst weitere Detailregelungen bezüglich des Schlachtalters, auf die in diesem Zusammenhang nicht weiter eingegangen werden soll.

6

Die QUID Regelung ist in der Verordnung ausdrücklich bestätigt, so dass wertbestimmende Bestandteile mit ihrem Mengenanteil abzudrucken sind. Dies betrifft auch die speziellen Berechnungen des Fleischanteils und der Fett- und Bindegewebsdeklaration, getrennt nach Schweinefleisch, weiteren Säugetieren und Geflügel/Kaninchen.

7

Der gravierendste Punkt der LMIV für den klassischen Handwerker ist sicherlich die Nährwertkennzeichnung für vorverpackte Produkte, da hierzu, neben dem Platzbedarf für die Tabellenausgabe, detaillierte Kenntnisse zur Analytik der Produkte erforderlich sind. Folgende Pflichtfelder mit Angabe von g/100 g wurden definiert:

Energiewert in kJoule und kcal, sowie Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz. Zusätzlich können die Werte je Portionsgröße ausgewiesen werden. Auch die Darstellung von Referenzmengen (Tagesbedarf eines durchschnittlichen Erwachsenen mit 2000 kcal/8400 kJoule) ist zulässig, für den „Otto-Normalverbraucher" aber vielleicht eher verwirrend, da die zu Grunde liegenden Berechnungen selten bekannt sind. Eine weitere Option ist die zur obligatorischen Nährwerttabelle zusätzliche „1 plus 4" Darstellung, bei der, neben dem Energiewert, die Werte für Zucker, Fett, gesättigte Fettsäuren sowie Salz angegeben werden.

>>>

2.2 Liefer- und Versandgeschäft – Informationsfluss bei loser Ware

Im Liefergeschäft werden Fleisch- und Wurstwaren oft unverpackt als lose Ware ausgeliefert. Insbesondere bei Wurstwaren gibt es Möglichkeiten, den Kunden über aktuelle Produktspezifikationen mit den notwendigen Wareninformationen zu versorgen. In diesen Datenblättern sollten alle relevanten Produktinformationen aufgeführt sein. Hierzu gehören unter anderem Produktbild, Bezeichnung, Haltbarkeitsdauer in Tagen, Lagerbedingungen, Verpackungs- und Bestelleinheit, Nährwerttabelle, Zutatenliste, Allergendeklaration und ggf. die garantierte mikrobiologische Produktbeschaffenheit.

Bei Fleisch ist es notwendig, die Herkunftsdaten per Etikett immer am Produkt bzw. an der Transportkiste anzubringen. Bei der Erfassung von Lieferungen kann dem Kunden die Herkunft zusätzlich auf Lieferscheinen mitgeteilt werden, beispielsweise über eindeutige Herkunftsnummern, über welche Daten zu Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung ausgewiesen werden. Bei Lieferungen kann auf dem Lieferschein je Position die Chargen- oder Partienummer abgedruckt werden. Dies ermöglicht zum einen die Rückverfolgung der Ware zum Kunden, zum anderen aber auch Richtung Lieferanten. Die Rückverfolgung kann sich durchaus über mehrere Produktionsstufen (z. B. Zerlegung > Halbfertigerzeugnisse/Grundbräte/Laken > Fertigerzeugnisse) erstrecken.

Ob die Ware im B2B- oder B2C-Geschäft versandt wird, spielt also im Prinzip für die Menge an Informationen keine Rolle. Lediglich die Art der Informationsweitergabe unterscheidet sich. So können für die Belieferung von Filialen oder Geschäftskunden die gleichen Grundinformationen verwendet werden, wie für die Belieferung aus einem Online-Shop heraus.

2.3 Thekenverkauf – die menschliche Schnittstelle vom Handwerker zum Verbraucher

Während sich der Verbraucher beim Einkauf von vorverpackten SB-Waren durch Lesen der Etikettendaten hinreichend informieren kann, gelten beim Abverkauf über die Ladentheke andere Voraussetzungen. Wird beispielsweise eine Packung Fleischsalat aus dem SB-Regal entnommen, gelten für diese die Anforderungen der LMIV. Beim Thekenverkauf des gleichen Produktes entfällt ein Teil dieser Anforderungen. Hier soll das Verkaufspersonal die Rolle des Etikettes übernehmen und den Verbraucher bei Rückfragen zum Produkt kompetent informieren.

Dies ist oft leichter gesagt als getan, denn der aktuell akute Fachkräftemangel ist insbesondere auch im Lebensmittelverkauf deutlich spürbar. Es ist in vielen Fällen möglich, dass der Kunde im Fachgeschäft die Möglichkeit hat, sich mittels ausgelegter Produktordner oder sogar mittels elektronischer Info-Terminals selbst über mögliche Allergene und Zusatzstoffe in den Erzeugnissen zu informieren.

Eine direkte und umfassende Auskunft durch das Personal bei Kundenfragen im Rahmen eines Verkaufsgesprächs stellt vielleicht den höchsten Grad an Fachkompetenz in einem Fachgeschäft dar. Dies gilt einerseits für ernährungsrelevante Produktdetails, andererseits auch für Informationen zur Herkunft der Tiere.

Eine Fachperson mit Produktionsbackground ist oft nicht verfügbar – also ist hier die Technik gefordert, den Verkauf möglichst schnell mit den nachgefragten Daten zu versorgen. Die Ladenwaage bietet sich hier als Instrument an, auf das der Verkäufer unmittelbaren Zugriff hat. Moderne Ladenwaagen-Systeme bieten die Möglichkeit, entsprechende Informationen für das Bedienpersonal, aber auch den Endkunden bereitzustellen.

3. Bizerba Lösungen – Transparenz der Inhaltsstoffe von Fleisch- und Wurstwaren

Um qualifizierte Daten zur Verfügung zu stellen, müssen diese zunächst herausgearbeitet werden. Viele Rezepturen für eine Wurstsorte in deutschen Theken sind ähnlich, aber selten gleich. Für eine korrekte Information muss also die spezifische Rezeptur abgebildet werden.

Es ist sicher keine Übertreibung zu behaupten, dass ohne EDV-Unterstützung die Ermittlung der in Wurstprodukten enthaltenen Zutaten, insbesondere der QUID-Werte, kaum in angemessener Zeit machbar ist. Auch kann die Ermittlung der Nährwerte durch qualifizierte Fachlabors für den Handwerker mit einem reichhaltigen Wurstsortiment zu einer äußerst kostspieligen Angelegenheit werden.

In vielen Fällen ist also eine EDV-gestützte Lösung unumgänglich. An dieser Stelle unterstützen beispielsweise einzelne Software-Module des Bizerba .CWS Systems weitestgehend bei der Ermittlung und Deklaration der relevanten Werte und Texte.

Eine wichtige Grundlage für spätere fachmännisch fundierte Produktaussagen sind gut gepflegte Rohstoffdaten, die in Rezepturen zusammengefasst und durch Berechnungen und Strukturierungen zu aussagefähigen Resultaten zusammengefasst werden. Deshalb steht und fällt auch die beste EDV-gestützte Lösung mit dem Umfang und der Qualität der Stammdaten und deren Nutzung.

3.1 Fleisch- und weitere Hauptmaterialien

Für viele gängige Fleisch- und Fettmaterialien werden vom Deutschen Fleischverband (DFV) Analysewerte aus der GEHA-Standardisierung zur Verfügung gestellt. Die .CWS Rezepturverwaltung greift standardmäßig auf diese Werte zurück, wobei Anpassungen an abweichende Fleischsortierungen problemlos möglich sind. Aus den Rohstoffdaten werden im Rahmen der Rezepturpflege die Mengen an Inhaltsstoffen, die Nährwerte sowie die QUID-Werte berechnet. Als Richtlinie gelten die in der LMIV festgelegten Berechnungsfaktoren und Darstellungsvorgaben.

Die Werte für eine Vielzahl weiterer Materialien, wie Innereien, Pilze, Paprika, Käse können oft den Produktverpackungen entnommen werden, bzw. stehen in vielen Fällen auf frei zugänglichen Internetseiten bereit.

3.2 Mischgewürze und Hilfsstoffe

Eine besondere Stellung in Wurst-, Feinkost- oder Salatrezepturen nehmen komplexe Mischgewürze und Hilfsstoffe ein, da diese oft aus einer erheblichen Anzahl an deklarationspflichtigen Inhaltsstoffen zusammengesetzt sind. Deklarationsvorschläge geben die renommierten Gewürzhersteller im Rahmen ihrer detaillierten Produktspezifikationen. Die zu deklarierenden Zutaten und Zusatzstoffe werden in den Stammdaten des Mischgewürzes in einer Tabelle zugeordnet.

Mit Ausnahme von Salz bleibt meist die Dosierung der Würzung unter der 2 % Grenze, so dass die Reihenfolge der dargestellten Inhaltsstoffe in der späteren Auflistung eine untergeordnete Rolle spielt.

Die Software stellt sicher, dass Rohstoffe, die mehrfach im Endprodukt vorkommen, sinnvoll verdichtet werden. Von Bedeutung ist das insbesondere bei diversen Fleisch- und Fettmaterialien, die bei der Deklaration auf Sammelbegriffe wie Schweine-, Rindfleisch und ggf. Speck verdichtet werden. In ähnlicher Weise erfolgt eine verdichtete Darstellung von Gewürzen oder Zusatzstoffen, die in einer Rezeptur über den Einsatz verschiedener Mischprodukte mehrfach vorkommen, aber nur einmal aufgeführt werden. Bei der Darstellung hat man die Wahl ob Klassennamen mit E-Nummer oder mit Bezeichnung des Zusatzstoffes (Konservierungsstoff: E300 oder Konservierungsstoff: Ascorbinsäure) ausgewiesen werden soll.

>>>

3.3 Möglicherweise Allergien erzeugende Substanzen

Besonderes Augenmerk liegt auf Allergen erzeugende Substanzen: Der Verbraucherinformation zu diesen besonderen Inhaltsstoffen kommt nach der LMIV für Etiketten und beim Thekenverkauf eine besondere Bedeutung zu. Für den Verkäufer kann es bei Kundenfragen im Verkaufsgespräch enorm wichtig sein, zu Allergenen in einzelnen Produkten unmittelbar aussagefähig zu sein. Über die Rezepturzusammenstellung können enthaltene Allergene direkt sichtbar gemacht werden.

Einige Hauptbestandteile einer Rezeptur haben grundsätzlich Allergen erzeugende Eigenschaften. Hierzu gehören beispielsweise Eier, Milch, Käse, Fisch, Meeresfrüchte, aber auch Gewürze, wie Pistazien, Senf oder Sellerie. Andere Rezepturelemente, wie Mischgewürze enthalten teilweise mehrere Allergene.

Im ersten Fall wird der Stammsatz direkt als Allergen gekennzeichnet, im zweiten Fall erhält der Stammdatensatz die Information über enthaltene Allergene in tabellarischer Form. Entscheidend ist, dass die Allergendeklaration bei Verwendung eines allergen wirkenden Rohstoffes bzw. eines Materials, das ein oder mehrere Allergene enthält, automatisch in Gang gesetzt wird.

3.4 Unterrezepturen und komplexe Rohstoffe

Weitere Besonderheiten für Verbraucherinformationen stellen manchmal Salate, wie Fleisch- oder Wurstsalat dar. Die Wursteinlage gilt in diesen Fällen einerseits als wertbestimmender Bestandteil, wird aber selbst aus wertbestimmenden Rohstoffen (Schweine-, Rindfleisch) zusammengesetzt. Auch die Salatmayonnaise ist ein aus verschiedenen Rohstoffen zusammengesetzter Rezepturbestandteil. Die Transparenz der Darstellung wird per .CWS durch Gruppierungen der Unterrezeptur „Wursteinlage“ sowie der verwendeten Mayonnaise erreicht. Beide komplexen Hauptkomponenten des Fleischsalates werden in diesem Fall mit ihren enthaltenen Einzelbestandteilen strukturiert dargestellt.

3.5 Das Ergebnis: eine vollständige Verbraucherinfo

Bei der Pflege von Rezepturen ist es von Bedeutung korrekt gepflegte Rohstoffe, Daten zu Produktionsverlust sowie möglichen Rauchzugabe und Verpackung zuzuordnen. Sind diese Daten ordentlich erfasst, stehen die relevanten Deklarationsdaten bereit und können über „Content-Funktionen“ errechnet, zusammengetragen und zur Etikettierung formatiert werden.

Diese vollständigen Etiketten- und Verbraucherinformationen werden nach Überprüfung durch eine fachlich kompetente Person direkt an Ladenwaagen bzw. an Auszeichnungssysteme gesendet. Produktzutaten (in absteigender Reihenfolge), Allergene, Zusatzstoffe und Nährwerte stehen danach zu jedem gepflegten Produkt an Touch-Ladenwaagen zur Verfügung. Zu beachten ist hierbei die Einstellung einer geeigneten Tastaturvorlage.

Beim Verkaufsgespräch im Laden bietet die Verfügbarkeit von Produktdaten am POS, insbesondere auch dem weniger qualifizierten Verkaufspersonal die Möglichkeit, fachlich kompetente Aussagen zu enthaltenen Zutaten, Allergenen oder Nährwerten zu treffen und optional auf dem Verkaufsbon abzudrucken. Der weitere Nutzen dieser aufbereiteten Daten liegt im Abdruck auf Etiketten im Laden oder auf Auszeichnungssystemen in der Produktion.

Auch die Weitergabe der Daten an einen Online-Shop ist möglich und stellt somit sicher, dass in allen Vertriebskanälen mit den gleichen Daten gearbeitet wird.

4. Warenwirtschaftliche Lösungen – Rückverfolgung von Fleisch- und Wurstwaren

Warenwirtschaftliche Anwendungen über PC-Systeme können als Teillösungen in verschiedenen Bereichen eines Unternehmens eingesetzt werden.

Die Erfassung der vollständigen Rückverfolgungsdaten beginnt aber sinnvollerweise bereits bei der Wareneingangserfassung. Die Herkunft der Fleischteile wird durch die Zuordnung einer Herkunftsnummer festgehalten. Diese in der Regel tagesgenaue Herkunftsnummer beschreibt die Ursprungsdaten der Tiere über Geburt, Mast und Schlachtung. Durch Ausdruck von Etiketten, die am Fleischkörper angebracht werden, wird die spätere Identifizierung im Kühlraum und bei der weiteren Verarbeitung sichergestellt.

Im Anschluss an die Fleischzerlegung und Standardisierung werden für die gewonnenen Teile wiederum Etiketten mit Herkunftsdaten abgedruckt. Hierbei finden wieder häufig lebensmittelechte Thermo-Transfer-Etiketten Verwendung, die in die Vakuumpackung eingelegt werden, an Teilstücke angehaftet oder in die Kisten mit Fleischmaterialien gelegt werden. Die Identifizierung der regionalen Herkunft sowie des Lieferanten ist über Herkunfts- bzw. interne Chargennummern somit jederzeit möglich.

Per Scanning der Fleischteile beim Eingang in die Produktion bzw. bei der Warenausgangserfassung erfolgt die weitere Identifizierung und Speicherung der Herkunftsdaten. In der Produktion sind nach dem Füllvorgang des Brätes oder dem Eingang der ausgewählten Teilstücke in die Pökelung die Fertigerzeugnisse identifizierbar. Die Etikettierung z. B. durch Schleifenetiketten mit aufgedruckter Bezeichnung und (Tages-) Chargennummer ist ein weiteres Instrument zur Gewährleistung der Transparenz. Im Rahmen der Verpackung und Warenkennzeichnung der Fertigerzeugnisse erfolgt der Abdruck der Chargennummer auf der Packung. Bei der EDV gestützten Lieferung an Kunden werden die Chargennummern der Produkte, je nach betrieblichem Ablauf, per Datenübernahme vom Auszeichner, per Scanning oder manuell zugeordnet.

Sollte ein Rückruf von Produkten aus welchen Gründen auch immer notwendig werden, wird über die Herkunfts- bzw. die Chargennummer in der Auswertung sichtbar, an welche Kunden/Filialen die betroffene Ware geschickt wurde. Sollte sich bei Untersuchungen herausstellen, dass eingekaufte Rohstoffe die Ursache von Problemen sind, kann die Rückverfolgung über das Auslesen der Verkettungen der Chargennummern im Produktionsprozess den oder die Lieferanten herausfinden.

5. Zusammenfassung – Erfüllung der Erwartungen durch Steuerung mit System

Mit dem Einsatz von Software- und Systemlösungen, wie beispielsweise .CWS kann ein Handwerksbetrieb die Transparenz seiner Waren vom Lieferanten bis zum Verbraucher erzielen.

Dazu gehört die entsprechende Hardware, wie Erfassungsterminals, Auszeichnungssysteme sowie Ladenwaagen an den wichtigen Lenkungspunkten, wie Wareneingang, Zerlegung/Produktion, Verpackung, Versand und Ladenverkauf.

Im Thekenverkauf kann, mit kompetenten Aussagen zu Produktdetails am POS, die Außenwirkung des Unternehmens zum Kunden untermauert oder sogar verbessert werden. Bei erkannten Risiken oder Gefährdungen durch eigene Produkte kann ein schneller und gezielter Rückruf der betroffenen Waren sowohl finanzielle als auch Schäden des Images vom Unternehmen abwenden.

Man kann mit Sicherheit davon ausgehen, dass der Einsatz eines Warenwirtschaftssystems grundsätzlich Vorteile für den Handwerker bringt. Während meist die Hauptgründe für den Einsatz betriebswirtschaftlicher oder fiskalpolitischer Natur sind, soll durch diesen Text bewusst werden, dass ein gut eingerichtetes und eingefahrenes EDV-System den Handwerker maßgeblich unterstützen kann, offizielle Anforderungen sowie die Verbrauchererwartung bezüglich der Transparenz in einem modernen Handwerksbetrieb zu erfüllen.

Voraussetzung für gute Resultate ist natürlich die grundsätzliche Bereitschaft im Unternehmen, notwendige Stammdaten sorgfältig zu pflegen und die Warenflüsse vom Wareneingang bis zum Verkauf (from farm to fork) diszipliniert zu erfassen und zu verfolgen.

6. Bizerba Geräte und Software

Mit durchgängigen Systemlösungen für die Lebensmittelkontrolle lässt sich die Zahl der Produktrückrufe reduzieren. Hersteller können insbesondere durch den Einsatz von Metalldetektoren und Röntgengeräten fremdkörperfreie Produkte mit genormten Gewicht produzieren. Optische Kontrollsysteme sorgen zusätzlich für Sicherheit durch eine einheitliche Verpackung der Produkte und bieten dem Endkunden ein schönes, gleichmäßiges Erscheinungsbild.

6.1 Ausgewählte Bizerba Systeme und Geräte

Ladenwaagen

KH II 800 Pro

KH II 400 Pro

KH II 200 Pro

KH II 100 Pro

Etikettendrucker

GLP-Imaxx

GLPmaxx 80

GLPmaxx 160

GLP 58

6.2 Ausgewählte .CWS Software-Module

1

.CWS Modul Basissoftware
Das Modul „Basissoftware“ ist der Grundbaustein des .CWS Programms. Es dient als Unterbau für alle weiteren Anwendungsmodule. Die „Basissoftware“ beinhaltet einerseits die Pflegeprogramme für die Grunddaten und Einstellungen und andererseits leistungsstarke Funktionen zur effizienten Bedienung des Systems wie SQL-Datenbank, Menüoberfläche, Browsertechnik, Such-, Wechsel- oder Auswahlfunktionen.

>>>

2

.CWS Abverkauf
Modul zur zentralen Steuerung der Subsysteme (Waagensysteme) d. h. Pflege und Übergabe der Stammdaten an ein untergeordnetes Waagensystem.

3

.CWS Modul Wareneingang
Das Modul „Wareneingang" ist eine Software zur Erfassung von Bestellungen/Wareneingängen und Ausgabe von Kontrolllieferscheinen.

4

.CWS Modul Warenausgang
Das Modul „Warenausgang" ist eine Software zur Erfassung von Warenausgängen/Lieferungen und Retouren, und Ausgabe von Lieferscheinen, Sofort- und Sammelrechnungen.

5

.CWS Modul Preisauszeichnung Stammdaten
Das Modul „Auszeichnung Stammdaten" dient zur Steuerung von Auszeichnungsgeräten der Serie Gx, d. h. Pflege und Übergabe der Stammdaten an ein untergeordnetes Bizerba-Auszeichnungssystem.

6

.CWS Preisauszeichnung Kunden
Zusatzmodul für Preisauszeichnung, im Kundenstamm können kundenbezogen Artikeldaten gepflegt und zugeordnet werden.

7

.CWS Modul Preisauszeichnung Warenausgang
Einsatz im Warenausgang für Kunden bei Auftragsbearbeitung, Lieferung und Schnellerfassung. Übertragung von Auftrags-/Lieferpositionen mit Auszeichnungsparametern an Gx-Geräte.
Übernahme der erfassten Auszeichnungspositionen als Ist-Mengen in den aktiven Liefervorgang für den Kunden.

8

.CWS Modul Herkunftsnachweis/ Chargenrückverfolgung
Modul zur Pflege, Verfolgung und Auswertung der Chargen- und Herkunftsdaten.
Die Software ist als Zusatzmodul einsetzbar zu den Modulen „Abverkauf Stammdaten", „Warenausgang" oder „Preisauszeichnung Stammdaten".

9

.CWS Modul Rezepturen Wurstkalkulation
Das Modul Rezepturen/Wurstkalkulation dient einerseits der Ermittlung von relevanten Daten für die Kundeninformation an der Ladenwaage und Preisauszeichnung. (QUID, Zutaten-, Allergendarstellung sowie Nährwerttabellen) und andererseits der Kalkulation der betriebsindividuellen Preise für selbst hergestellte Wurstwaren.

10

.CWS Modul Rezepturen Backwaren
Das Modul Rezepturen/Backwaren dient anlog zur Wurstrezeptur einerseits der Ermittlung von relevanten Daten für die Kundeninformation an der Ladenwaage und Preisauszeichnung. (QUID, Zutaten-, Allergendarstellung sowie Nährwerttabellen) und andererseits der Kalkulation der betriebsindividuellen Preise für selbst hergestellte Backwaren.

Members of the Bizerba Group

Bizerba SE & Co. KG
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

T +49 7433 12-1300
F +49 7433 12-1350

www.bizerba.com

Bizerba Busch AG
Ceres
7203 Trimmis
Schweiz

T +41 81 30780-80
F +41 81 30780-81

www.bizerba.com

Bizerba Waagen GmbH & Co. KG
Birostraße 12
1230 Wien
Österreich

T +43 1 61068-0
F +43 1 61068-310

www.bizerba.com

Bizerba België nv
Industrialaan 4
1702 Groot-Bijgaarden
Belgien

T +32 24660081
F +32 24661464

www.bizerba.com

BIZERBA