

PRODUKT KALKYLE, PROSESSKONTROLL OG RÅVAREREGNSKAP

Systemet består av 5 moduler; Råvare, Produkt, Prosesskontroll, Kalkyle og Import og kalkulerer og beskriver dine produkter og fremgangsmåter for produksjon og behandling. Dette gir en produktbeskrivelse og en dokumentasjon av produksjonen samt gir en oversikt over innhold, næringsverdier og allergener i dine råvarer og produkter.

I systemet kan du bygge din egen råvareliste og importere elektroniske prislistor fra dine leverandører. Du kan legge inn resepter, beskrive produkter med mengder og framgangsmåter. Legge inn arbeidstider og påslag og kalkulere kostpris og fortjeneste. Du kan sette sammen produkter til leveranser som kalkulerer dekningsbidrag.

Systemet har en egen modul for beregning av næringsverdier og allergener. I tillegg skal produkter og prosesser kunne beskrives i henhold til Mattilsynets "Rutiner for Trygg Mat" i denne modulen.

RÅVARE MODUL

Produktbeskrivelse (resepter) er gjerne basert på råvarer. Det å få laget en god råvareliste, vil gjøre det enklere å bruke systemet som arbeidsverktøy.

I systemet bruker du dine egne navn på råvarer og innkjøpte varer når du beskriver dine produkter. Systemet tar seg av link til leverandørenes varenr.

Råvarer kan du legge inn i systemet på to måter; du kan taste inn navn og all informasjon knyttet til varen eller du kan hente den fra en elektronisk prisliste som du får fra dine leverandører (se Import modulen).

En råvare kan ligge inne med samme navn fra ulike leverandører.

Det er og en lagertellingsfunksjon i modulen.

P-Kalk Råvarer (Vårt Bakeri AS)

Avslutt Lagertelling Utskrifter

Søk på råvarenavn: Søk

Velg leverandør:

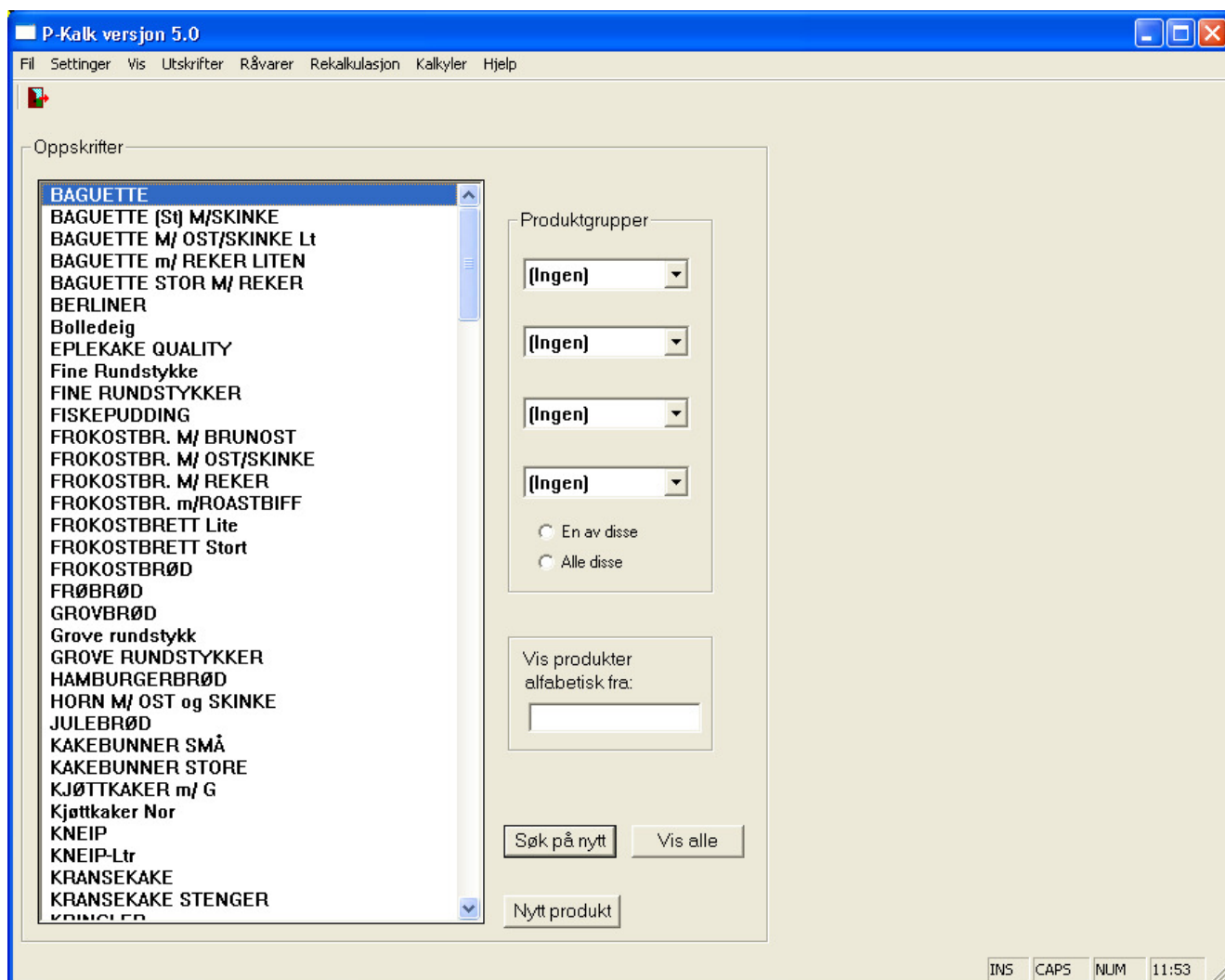
	Råvarenavn	Leverandør	Type	Sidenr.	Pris	Antall pr. enhet	Enhet	Svinn-%	Vektfaktor	BKL
10	Hvete 4009	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
11	Hvete s.fin4018	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
12	Hvete samm.fin	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
13	Hvete samm.grov	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
14	Hvete samm.migr	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
15	Hvete sgrov4028	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
16	Hvete sikket	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
17	Hvete sikket78	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
18	Kjeksmei 70%	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
19	Konditormei	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
20	Lefsemel	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
21	Lefsemel0033	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
22	Norgesmei	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
23	PALS PRIMA	Faba		01-Tørvarer	10,9700	1,0000	KG	0,0000	0,0000	0,0000
24	Pastamei	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
25	Rug hel	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
26	Rug hel BULK	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
27	Rug samm.fin	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
28	Rug samm.grov	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
29	Rug sikket	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
30	Rug sikket5055	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
31	Rug smgriv bulk	Faba		01-Tørvarer	0,0000	100,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
32	Sirup	Faba		01-Tørvarer	7,2500	1,0000	KG	0,0000	0,0000	0,0000
33	Siste vare	Faba		01-Tørvarer	0,0000	1,0000	Kg	0,0000	0,0000	0,0000
34	SOFT	Faba		01-Tørvarer	19,5000	1,0000	Kg	0,0000	1,0000	0,0000
35	SOYA-BUTT	Faba		01-Tørvarer	14,4500	1,0000	KG	0,0000	0,0000	0,0000

Ny råvare Fjern råvare Inngår-i

NUM 15:13

PRODUKT MODUL

Kjernevirksomheten i bedriften er å produsere og selge dine produkter og få disse levert til dine kunder til en optimal pris.



Det er viktig med en god beskrivelse av dine produkter og alle data vedrørende produktet er grunnlaget for all informasjonsbehandling i din virksomhet. I systemet kan du beskrive produktet med hvilke råvarer som inngår (resept), tilstand til råvarene, forventet svinn, beskrivelse av fremgangsmåter, fakta om produktet og arbeidsoperasjoner, osv.

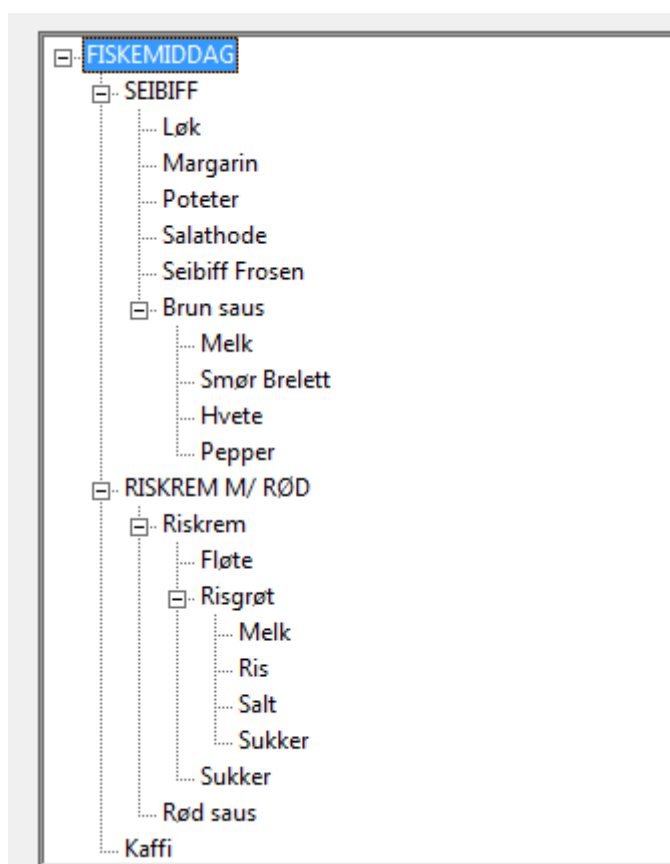
SAFEFOOD Management Software iakina

Du får en komplett produktbeskrivelse som kan benyttes til mange forhold i tillegg til det økonomiske, f.eks. dokumentasjon, sikkerhet og sporing.

Systemet gir også et grunnlag for å beregne mengde og simulere priser på de ulike produktene.

Egne halvfabrikat kan også inngå i andre produkter. Det kan bygges produktstrukturer med fra 1 til 20 nivåer.

Systemet produserer også varedeklarasjoner og innholdsfortegnelse på allergener og næringsinnhold.

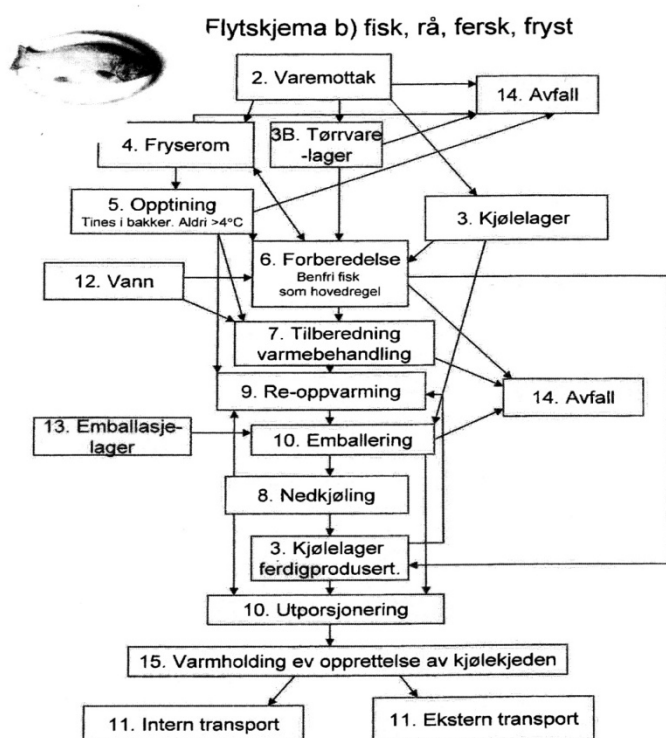


PROSESSKONTROLL MODUL

PRODUKTBEKRIVELSE – PRODUKSJONSPROSESS – PRODUKTFAKTA – INNHOLD – NÆRINGSVERDIER – ALLERGENER.

I modulen skal produkter og prosesser kunne beskrives i henhold til Mattilsynets "Rutiner for Trygg Mat".

Neste illustrasjon viser eksempel på flytskjema for en produktgruppe og hvordan en produktprosess i denne gruppen er beskrevet i modulen Prosesskontroll.



SKBO våren 2012

Rettighetshaver for flytskjema: Sofienbergssenteret, Oslo

PLUKKFISK		14/11-15 Kl.11.37 Side: 1
Produktnr: 022 GTIN-/EAN-nr.: 0000000 00000 0 Dokument id.:		
Væske: 0,00 L	Mengde: 900 pors	Vekt pr. enhet: 210 g Totalvekt.: 249,000 Kg Produkt/time: 0
Ingredienser:		
		Kg/Ltr pr. enhet:
10 L SLIM H-MELK BIB	MEIERIET	80,000 L
TORSKELOINS140-160GR FRY	ENGHAV	40,000 KG
SEILOINS 120-140G FRY	ENGHAV	40,000 KG
PURRE NORREK	ASKO	15,000 KG
FISKEKRAFT SALTRED.PULVER	ASKO	3,000 KG
PREMIUM BAG IN BOX MILLS	ASKO	5,000 L
HVETEMEL	ASKO	6,000 KG
DILL 150G ST.MARIA	ASKO	0,000 G
SALT M/JOD 1KG JOZO	ASKO	0,000 G
PEPPER HVIT MALT HINDU	ASKO	0,500 G
001-FLYTSKJEMA B) FISK, RÅ, FERSK FRYST:		
Produktfakta:		
OPPTINING, MAKS TEMP: 4 GRADER	NEDKJØLING: 90°C TIL 4° PÅ 90MIN	
KOKE TEMP: 90 GRADER	RE-OPPVARMING: PÅ POSTKJØKKEN	
EMBALERING: FYLLES I KOKEPOSER		
Prosessbeskrivelse:		
5. OPPTINING Fisken tines i max 4 grader		
6. FORBEREDELSE det skal alltid brukes benfri fisk		
7. TILBEREDNING		
8. NEDKJØLING fra 90 grader ned til 4 grader på 120 min		
9.RE-OPPVARMING maten skal alltid holde 60 grader v/ servering		
10. EMBALERING/UTPORSJONERING pass på at all emballasje er tett.		
FISKEN KOKES I MELKEN TILSETT PURRE OG FISKEKRAFT. JEVNES OG SMAKES TIL MED SALT, PEPPER OG DILL.		

14/11-15 Kl.11.30
Side: 1**PLUKKFISK****Varedeklarasjon**

10 l slim h-melk bil ,
Premium bag in box mills,
TORSKELOINS140-160GR FRYSS,
SEILOINS 120-140G FRYSS, Purre
norrek, Hvetemel (Hvetemel, siktet
,), FISKEKRAFT SALTRED.PULVER,
Salt m/jod 1kg jodo, Pepper hvit
malt hindu, Dill 150g st.maria

: Næringsinnhold pr. 100 gr.:

Energi kj	232,385 kJ
Energi	9,026 kcal
Protein	0,502 g
Karbohydrater	2,174 g
hvorav sukker	0,231 g
Fett	21,419 g
hvorav mettede fettsyrer	0,005 g
Kostfiber	0,087 g
Natrium	0,026 mg

Allergener:

Laktose

Oppskriften er sist endret: 12-11/2015 ()

KALKYLE MODUL

Med denne modulen kan du lage sammensatte kalkyler med dine egne produkter, med råvarer og innkjøpte varer, kostnadslinjer, osv.

Kan benyttes for å gi tilbud på et prosjekt, en kunde sitt behov i en periode, en leveranse, o.l.

P-Kalk Kalkyle (Vårt Bakeri AS)

Avslutt Settinger Utskrifter

Kalkyle nr.: 100 Ny kalkyle

Konfirmasjon eget lokale 20 personer 30 personer 40 personer

Salgsverdi	4000	5400	6800	0
Kostverdi	427	641	855	0
Dekningsbidrag I	3572	4758	5944	0
	89%	88 %	87 %	%
Transportkostnader	0 %	600	600	600
Indirekte kostnader	15 %	600	810	1020
Dekningsbidrag II	2372	3348	4324	0
	59%	62%	63%	%
Finanskostnader	14 %	480	648	816
Dekningsbidrag III	1892	2700	3508	0
	47%	50 %	51 %	%

Avbryt Slett kalkyle Spesifisert salg Kalkyleoversikt

NUM 18:17

Kalkylen beregner salgsverdi, varekost og du kan legge på transport, andre indirekte kostnader og finanskostnader.

IMPORT MODUL

Det er en forutsetning at beregning av korrekte kalkyler krever korrekte grunndata, dvs. riktige råvarepriser.

Med systemet kan du motta elektroniske prislister fra dine leverandører og oppdatere dine kalkyler med "et tastetrykk".

Du får oversikt over hvilke av dine produkter som endrer kostpris vesentlig etter at nye råvarepriser er importert.