



SOFTWARETOOL ZUR REZEPTURVERWALTUNG

Für wen?

- Milchprodukte
 - Pulver auf Milchbasis
 - Eiskrem
 - Käse
- Fertiggerichte
- Backwaren
- Salate
- Aufstriche und Saucen
- Süßwaren
- Sport- und Wellness-Produkte
- Fleischwaren

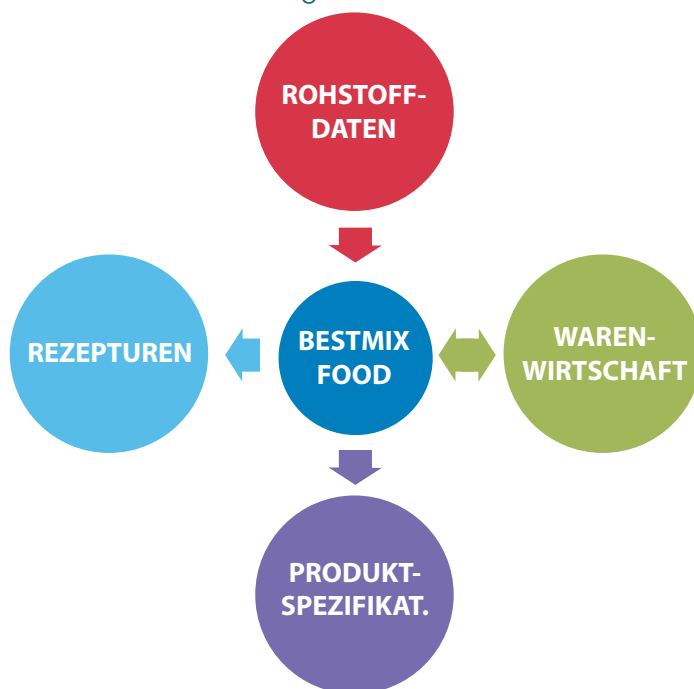
Unternehmensprozesse die von BESTMIX® Food unterstützt werden

Zentrale Speicherung von Zutaten- und Rezepturdaten

Moderne Nahrungsmittelhersteller müssen sich auf eine rasche Produktentwicklung und eine zuverlässige Datenverwaltung fokussieren. Separate Datenquellen in Tabellen, Textverarbeitungsprogrammen und anderen Anwendungen sind nicht länger ausreichend.

Es ist von entscheidender Bedeutung, aktuelle Daten gemeinsam zu benutzen.

BESTMIX® Food stellt eine robuste SQL-Datenbank für die Speicherung und die gemeinsame Benutzung Ihrer Daten zur Verfügung. Dieses einfach zu benutzende Instrument zur Rezepturverwaltung garantiert eine verbesserte Entwicklung neuer Produkte.



Wie wird BESTMIX® Food eingesetzt?

Als Instrument für die Abteilung Forschung & Entwicklung:

- zentrale Datenbank für operative und Versuchsdaten
- von den Abteilungen Forschung & Entwicklung und Qualitätssicherung verwaltet
- um neue Rezepte zu erstellen und bestehende Rezepturen zu aktualisieren

Als Ergänzung zu Warenwirtschaftssystemen:

- zur Verwaltung der Nährstoff- und Deklarationsdaten
- zur Erstellung der erforderlichen Produktspezifikationen

Als Instrument zur Rezepturstabilisierung:

- zur Verwaltung der Erfordernisse des Endprodukts
- zur Erstellung aktualisierter Tagesrezepturen, bei welcher die täglichen Nährstoffspezifikationen der Zutaten berücksichtigt werden

Zutaten verwalten

- Nährstoffdaten, Allergenstatus, Eigenschaften wie GMO, koscher... verwalten
- Deklarationsbeschreibungen von Zutaten mehrsprachig verwalten
- elektronische Dokumente wie Zutatenspezifikationen, Qualitätsberichte usw. von Lieferanten, Laboratorien und anderen miteinander verknüpfen...
- Verfügbarkeits- und Sicherungsstufen zuweisen
- Labor-Daten speichern und benutzen

Kode	Bezeichnung	Wert	Einheit
010	Fett	5,300	g
014	gesättigte Fettsäuren	1,400	g
016	einfach ungesättigte Fettsäuren	2,500	g
017	mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,000	g
051	Cholesterin	20,000	mg
001	Kohlenhydrate	0,000	g
002	Zucker		g
042	Stärke		g
005	Protein	20,400	g
040	Fasern		g
001	Energie (kJ)	59,095	kJ
002	Energie (kcal)	14,090	kcal
062	Trockenmasse	36,000	g
061	Feuchtigkeit	74,000	g

Die Rezepturen verwalten

- mehrstufige Rezepturen verwalten (Zutaten, Halbfertigerzeugnisse und Unterrezepturen)
- Online-Berechnung der Nährwerte der Rezeptur (für 100g oder 100ml)
- Portionen definieren und den Nährstoffgehalt mit GDA oder RDA vergleichen
- betriebliche Regeln und Bedingungen für die Rezepturen aufstellen (Prozessverlust, Verdunstung, Optimierung...)
- den Allergenstatus prüfen
- bestehende Rezepturen wiederverwenden
- die Geschichte der Rezeptur durch Versionen und Archivierung dokumentieren
- einen Batch-Prozess ablaufen lassen, um für ausgewählte Rezepturen Zutaten zu ersetzen oder Parameter zu verändern
- die Verpackungsdaten verwalten
- Produkte erzeugen, mit EAN-Code und anderen Daten

Kode	Bezeichnung	Menge	Einheit	Prozent
DR100	Senfsoße	30	g	5,77
DE201	Zwiebelscheiben	30	g	5,77
DE210	Kartoffel	120	g	23,08
DE220	Tomatenwürfel	70	g	13,46
DE230	grüne Bohnen	70	g	13,46
DE500	Hühnerfleisch	300	g	57,46

Produktspezifikationen erstellen

Die Erstellung von Produktspezifikationen ist eine zeitraubende Aufgabe. Dabei müssen nicht nur Vorschriften beachtet, sondern auch Anforderungen der Marketing- und Vertriebsabteilung und von Kunden in Betracht gezogen werden.

BESTMIX® Food automatisiert die Erstellung Ihrer Produktspezifikationen

- gestaltet Dokumentenvorlagen mit einem Spezifikationslayout gemäß den Kundenanforderungen
- automatisiert die Erstellung von 'Zutatenlisten' und 'QUID'-Zutaten
- definiert die Unteranmeldung für Halbfertigprodukte und Zutatenskategorien
- definiert den Nährstoffgehalt für den Ausdruck
- wählt die Nährstoffangaben für Portionen mit GDA oder RDA aus
- definiert die Allergenmeldung
- ergänzt Produktinfo wie Mindesthaltbarkeit, Lagerung, Zubereitung...
- erzeugt mehrsprachige Spezifikationen
- verknüpft Spezifikationen mit Kunden
- verwaltet verschiedene Versionen der Produktspezifikation

adifo
 Ansb. Nr.
 Industriestraße 11 B
 Tel: +32 (0)59 713841
 Fax: +32 (0)59 741193
 info@adifo.be
 www.adifo.com

Produkt Spezifikation - DEMO
Hähnchen mit Gemüse in Senfsoße
 Kode DR200
 Version 2

Produktbeschreibung
 Hähnchen an Weissweinsauce mit zarten Gemüse

Zutatenliste
 Hühnerfleisch 36,4%; Gemüse (Kartoffeln, Tomaten, Bohnen, Zwiebeln), Senfsoße 14,5% (Senf, Weisswein, Gemüse (Zwiebeln), Senf ungesüßter Butter, Salz, Verdickungsmittel (Gummiarabisch), Zucker, Thymian, schwarze Pfeffer).

Nährwerte (pro 100g)

Fett	5,46	g
gesättigte Fettsäuren	2,20	g
einfach ungesättigte Fettsäuren	1,07	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,50	g
Cholesterin	15,35	mg



Vorteile

- Strukturieren und verwalten Sie zentral Ihre Daten über Zutaten und Rezepturen
- Beschleunigen Sie Ihre Produktentwicklung durch die Entwicklung von Prototypen
- Sparen Sie Zeit durch die automatische Erstellung von Produktspezifikationen
- Erzielen Sie Einsparungen bei den Materialkosten
- Verbessern Sie Ihre Qualitätssicherung
- Steigern Sie die Effizienz Ihres Teams
- Halten Sie die Zertifizierungsanforderungen (wie IFS 5, BRC, ...) ein
- Integrieren Sie die Software in Ihre bestehenden IT-Lösungen

Ein starkes Tool und ein professionelles Team

Adifo NV entwickelt und implementiert die BESTMIX® Food Software-Anwendung und kombiniert dabei hohe Funktionalität mit Benutzerfreundlichkeit. Diese Windows-basierte Software wird ständig weiterentwickelt. Die Verbesserungen werden durch die Marktanforderungen und das Feedback der Benutzer ausgelöst.

Um den Erfolg von BESTMIX® Food-Implementierungen zu maximieren, bietet Adifo NV:

- ein professionelles Team von BESTMIX®-Beratern
- einen maßgeschneiderten Projektansatz, der auf Ihren Implementierungs-Bedürfnissen basiert
- ständige Weiterentwicklung auf der Basis einer Roadmap
- maximale Integration mit anderen Softwareanwendungen

BESTMIX® Food wurde von Produktentwicklern und Qualitätsmanagern zahlreicher führender Nahrungsmittelhersteller zu der Software gewählt, die der steigenden Komplexität ihrer Aufgaben gewachsen ist.

Für Ihre nächste kluge Entscheidung...
www.adifo.com