

Produkt-Optimierung



grs  signum

...bei Experten im Einsatz!

Produkt-Optimierung

Bei der Weiterentwicklung Ihrer Produkte unterstützt Sie unser **Modul Produkt-Optimierung**. Die optimierte Zusammensetzung Ihrer Rezepturen zur Sicherung gleichbleibender Qualität bei kosteneffizienter Produktion ist unser Anspruch. Legen Sie individuelle Kriterien für die Optimierung Ihrer bestehenden und neuen Produkte fest, beispielsweise Nährwertangaben, Fleischanalysewerte oder den Salzgehalt. Zusätzlich können beliebig viele Preislisten hinterlegt werden. So behalten Sie nicht nur die Kostenstruktur Ihrer Produkte im Zeitverlauf im Blick, sondern optimieren gleichzeitig Neuentwicklungen. Dies ermöglicht die Abwägung von

Entscheidungskriterien für eine Markteinführung, schafft aber auch einen Vergleich verschiedener Lieferanten, Zusammensetzungen und weiteren frei wählbaren Produkteigenschaften. Produkte lassen sich sowohl einzeln als auch im „Stapel“, d.h. in einer Gruppe, optimieren. Hinterlegen Sie für die Produktoptimierung rezeptur- und produktbezogene Kriterien. Die Auswertungen beinhalten zum Beispiel Soll-Ist-Vergleiche und Simulationen. So erhalten Sie alle Informationen zur Bewertung der Rentabilität und etwaiger Optimierungspotentiale Ihrer Produkte.

Die wichtigsten Leistungsmerkmale:

- Einzel- und Stapeloptimierung
- Festlegen von Kriterien
- Überblick über Kostenstruktur
- Überprüfen der Rentabilität von Produkten
- Hinterlegung von Analysedaten
- Definition von Grenzwerten
- Sicherung gleichbleibender Qualität

Trennt die Spreu vom Weizen...

Rohstoff-Ersatz

ARTNR alt: MB0006 Weizenmehl Typ 550
 ARTNR neu: MB0011 Weizenmehl 000, lose, Bio

Preisliste 1: <keine Auswahl>
 Preisliste 2: <keine Auswahl>
 Preisliste 3: <keine Auswahl>

EK1 alt: 0,000 €
 EK2 alt: 0,000 €
 EK3 alt: 0,000 €

EK1 neu: 0,000 €
 EK2 neu: 0,000 €
 EK3 neu: 0,000 €

Rezeptur	Rohstoff-Anteil	Preisliste 1:		Preisliste 2:		Preisliste 3:	
		(alte ARTNR)	(neue ARTNR)	(alte ARTNR)	(neue ARTNR)	(alte ARTNR)	(neue ARTNR)
RBAV0001 Rübli-Torte	7,883 %		0,000 €				
GE0005 Karottenstifte, grob	14,332%						
MB0003 Backpulver, phosphatfrei	0,358%						
MB0004 Jogosoft Konzentrat 40%	10,033%						
MB0005 Marzipanrohmasse	0,148%						
MB0006 >> MB0011	7,883%						
MB0007 Weizenstärke	5,733%						
MB0008 Vollei	1,433%						
MB0009 Haselnüsse geröstet, gemahlen	0,920%						
MB0010 Persipanrohmasse	14,332%						
MB0015 Zucker	0,072%						
ZU0017 Aroma Vanille Nr 805	0,196%						
ZU0018 Sorbit 70%	7,180%						
ZZ0001 Trinkwasser	10,033%						
ZZ0011 Speiseöl	14,855%						
ZZ0012 Zuckerüberzug Rübli	14,855%						
ZZ0013 Dekor Marzipanrübchen	3,924%						

Rohstoffpreis-Entwicklung der Rezeptur

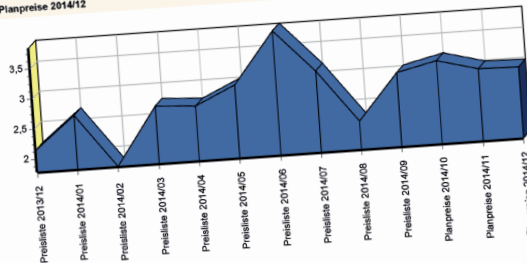
RBAV0001 Rübli-Torte

	Preisliste 2014/03		Preisliste 2014/06		Preisliste 2014/08		Planpreise 2014/10		Planpreise 2014/12	
	Kosten	Kostenanteil	Kosten	Kostenanteil	Kosten	Kostenanteil	Kosten	Kostenanteil	Kosten	Kostenanteil
GE0005 Karottenstifte, grob	63,61	36,35%	69,91	35,63%	92,91	42,77%	74,87	38,29%	75,15	38,37%
MB0003 Backpulver, phosphatfrei	0,69	0,39%	0,81	0,41%	0,68	0,31%	0,72	0,37%	0,77	0,39%
MB0004 Jogosoft Konzentrat 40%	13,20	7,54%	16,04	8,18%	12,45	5,73%	14,34	7,33%	14,72	7,52%
MB0005 Marzipanrohmasse	0,49	0,28%	0,53	0,27%	0,65	0,30%	0,59	0,30%	0,50	0,26%
MB0006 Weizenmehl Typ 550	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%
MB0007 Weizenstärke	3,86	2,20%	4,24	2,16%	3,31	1,53%	4,74	2,42%	4,75	2,43%
MB0008 Vollei	19,08	10,90%	26,00	13,25%	23,33	10,74%	20,04	10,25%	20,12	10,27%
MB0009 Haselnüsse geröstet, gema...	0,68	0,39%	0,87	0,44%	0,67	0,31%	0,84	0,43%	0,82	0,42%
MB0010 Persipanrohmasse	2,21	1,26%	2,36	1,20%	2,15	0,99%	2,52	1,29%	2,34	1,20%
MB0015 Zucker	12,50	7,14%	15,79	8,05%	16,05	7,39%	14,84	7,59%	13,22	6,75%
ZU0017 Aroma Vanille Nr 805	0,87	0,50%	0,98	0,50%	0,95	0,44%	0,89	0,45%	1,07	0,55%
ZU0018 Sorbit 70%	0,29	0,16%	0,35	0,18%	0,30	0,14%	0,31	0,16%	0,35	0,18%
ZZ0001 Trinkwasser	1,21	0,69%	1,32	0,67%	1,06	0,49%	1,19	0,61%	1,24	0,63%
ZZ0011 Speiseöl	18,42	10,53%	21,92	11,17%	20,33	9,36%	20,42	10,44%	21,18	10,82%
ZZ0012 Zuckerüberzug Rübli	20,73	11,85%	19,21	9,79%	23,17	10,67%	21,47	10,98%	21,67	11,07%
ZZ0013 Dekor Marzipanrübchen	17,16	9,81%	15,90	8,10%	19,18	8,83%	17,77	9,09%	17,94	9,16%

Übersicht Rohstoff-Preisentwicklung

MB0040 Weizenmehl Typ 405

Preisliste	Preis
Preisliste 2013/12	2,148
Preisliste 2014/01	2,685
Preisliste 2014/02	1,790
Preisliste 2014/03	2,739
Preisliste 2014/04	2,694
Preisliste 2014/05	2,997
Preisliste 2014/06	3,841
Preisliste 2014/07	3,138
Preisliste 2014/08	2,255
Preisliste 2014/09	3,011
Planpreise 2014/10	3,157
Planpreise 2014/11	2,978
Planpreise 2014/12	2,972



Anwenderstatements

„Die Investition in die Software GRS SIGNUM hat sich alleine durch die Steigerung der täglichen Effizienz in sehr kurzer Zeit amortisiert. Mit GRS SIGNUM haben wir eine Software erworben, die keine Einschränkungen aufweist und von unserem Administrator bzw. Key-User auf neue Gegebenheiten angepasst werden kann. Dadurch haben wir eine äußerst hohe Investitionssicherheit, die man bei Softwareprodukten dieser Art sonst selten findet.“

Gilbert Klausmeyer,
Kaufmännischer Leiter Schne-Frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG

**Haben wir Sie neugierig gemacht?
Nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf.**

Wir freuen uns auf Sie!

GRS SOFTWARE
GMBH
IT-ANWENDUNGEN & DIENSTLEISTUNGEN

Am Neunkircher Weg 3 • 66459 Kirkel
Tel +49 (0) 6849-60 991-0 • www.grs-software.de
office@grs-software.de



European FoodTec
Award 2009

GRS SIGNUM