Instore Food Production

Sales Offering

Ausgangssituation



Händler möchten frische, verzehrfertige Lebensmittel (z.B. Sandwiches, Salate) anbieten, die direkt in der Filiale produziert werden. Aktuelle Herausforderungen: transparente Bestandserfassung, Compliance bei der Kennzeichnung und Minimierung des administrativen Aufwands.

- Transparente Erfassung von Zutaten und fertigen Produkten
- Einhaltung gesetzlicher Anforderungen (Etiketten, Inhaltsstoffe, Preise)
- Reduzierter administrativer Aufwand für Filialmitarbeiter

Zielsetzung



- Optimierte Prozesse für die Instore-Produktion von Takeaway-Produkten
- Kostensicherheit durch kontrollierten und effizienten Ressourceneinsatz
- Digitale Transparenz über Produktion, Verbrauch und Verkauf hinweg
- Wettbewerbsvorteil durch frische, direkt in der Filiale zubereitete Produkte
- Reduzierter administrativer Overhead durch einen schlanken, zweckmäßigen Prozess

Service & Kompetenz



Unsere Lösung verbindet SAP Cloud ERP, SAP BTP und Bizerba Waagensysteme: Integration von SAP Cloud ERP, SAP BTP und Bizerba Geräten

- Zentrale Rezepturverwaltung: Zentrale Pflege & Verteilung an Filialgeräte
  - Definition der Zutaten und benötigten Mengen
  - Klassifizierung von Zutaten mit obligatorisch gemessenen Protokolldaten vs. nur Richtwert-Mengen
  - Klare Zubereitungsanweisungen für eine konsistente Instore-Produktion
- Automatisierte Warenbewegungen: Separate Verbrauchs- und Produktionsbuchungen
- Monitoring & Dashboards: Transparenz und Kontrolle von Verbrauch, Abweichungen und Schwellenwerten

Kundennutzen

Erhöhte Effizienz:
Reduzierter administrativer Aufwand für Filial- und Zweigstellenmitarbeiter

Transparenz:
Präzise Mengen- und Kostenkontrolle für hochwertige Zutaten

Flexibilität:
Unterstützung variabler Komponenten (z.B. Salat, Soße, Toppings)

Compliance & Sicherheit:
Gesetzeskonforme Kennzeichnung, Inhaltsstoffdeklarationen und vollständige Rückverfolgbarkeit

Skalierbarkeit:
Flexible Erweiterungen für zukünftige Produktion, Planung und Prozesserweiterung