



Handleiding FRI-PS

Recept en Product Specificaties

Ingenieursburo Prompt
automatisering van Kassa tot Kneder

WWW.FRITEC.NL

Inhoudsopgave

Disclaimer.....	4
Versie.....	4
INLEIDING.....	5
Begrippen.....	6
Artikel.....	6
Declaratie.....	6
Ingrediënt / grondstoffen.....	6
Recept.....	6
Opzet.....	7
Werkwijze.....	7
Werkwijze A. De schone lei.....	7
Werkwijze B. Recepten bestaan al.....	7
SpecsPlaza ophalen ingrediënten.....	8
Op halen Headers.....	8
Voeg toe aan eigen grondstoffen.....	9
Opgehaalde ingrediënten.....	9
Eigen grondstoffen.....	11
Gegevens.....	11
Meel.....	11
Drogestof.....	11
Verpakkingsaantal en prijs verpakking.....	11
Grondstoffen koppelen.....	13
Eigen grondstoffen declaratie.....	13
Het tabblad Dosering.....	13
Doseer methode.....	13
Water.....	13
Silo.....	14
Vloeistof.....	14
Weegschaal.....	14
Niet overslaan.....	14
Verbruik registratie.....	14
In selectie recepten.....	14
Toegestane afwijking.....	14
Opmerking.....	14
De knop Nieuw.....	14
Verpakkingsaantal.....	15
Prijs per verpakking.....	15

RECEPTEN ingeven.....	16
Recept nummers bepalen.....	16
Receptnummers Half fabricaten.....	16
De Knoppen OP en NEER.....	17
Artikelen.....	20
Artikelen koppel aan recept.....	20
Declaratie van artikelen bijwerken in FRIBAK.....	21
Recepten koppelen aan artikel.....	21
Snelknoppen.....	21
PS Product specificatie.....	22
Kostprijs.....	22
Prijs grondstoffen : Groene formulier.....	22
Recept invoer : Blauwe formulier.....	22
Productie tijd.....	22
Kostprijs tijd.....	23
Kostprijs berekening.....	23
Printen kostprijs calculatie.....	23

Disclaimer

In deze handleiding vermelde namen van leveranciers en merknamen dienen als zodanig behandeld te worden. Het gebruik van deze handleiding en het gevolg van het gebruik ervan is voor eigen rekening. Schade ten gevolge van het gebruik van deze handleiding kan niet worden verhaald op de leverancier. Bij twijfel over het gebruik van deze handleiding dient u zich in contact te stellen met Ingenieursburo Prompt.

De in de handleiding vermelde functionaliteit van de software kan verschillen met die van de software. Dit is te wijten aan het continu verbeteren van de software en wijzigingen in kader van wettelijke bepalingen. U kunt derhalve geen rechten ontleen aan de in de handleiding vermelde functionaliteit. Uiteraard stelt Ingenieursburo Prompt zich ten doel om de handleiding in overeenstemming te houden met de software. Niets uit deze handleiding mag worden overgenomen zonder toestemming vooraf van Ingenieursburo Prompt

Versie

FRI-PS	1.0.5.22
	1.0.7.80
Handleiding :	1.0.3
Datum	03-12-2012
Revisie	18-11-2018
Auteur	S.Tuininga

INLEIDING

Ingenieursburo Prompt heeft in de afgelopen decennia meerdere producten ontwikkeld voor het midden en klein bedrijf, met name voor de bakkerij is er een totaal oplossing. De schaal vergroting in de bakkerij heeft er toegeleid dat de bakker zijn processen in zijn bedrijf moest automatiseren. Een van deze processen is de deeg productie. FRI-DEEG heet het systeem van Ingenieursburo Prompt wat dit proces beheert. Voor de banket productie is een grondstof afweegstation ontwikkeld, FRI-WEEG. U kunt vanuit het recept gaan afwegen.

Aan de andere kant zijn er ook verplichtingen waaraan een voedsel producerend bedrijf moet voldoen. Waaronder het vermelden van de gebruikte ingrediënten. Hiervoor heeft Ingenieursburo Prompt FRI-LABEL ontwikkeld.

Dit veelzijdige programma kan op alle denkbare formaten eenvoudig labels maken. Hiervoor maken we gebruik van allerhande type printers. o.a. zogeheten desktop printers. Printers staand op het bureau waar een rol van 1000 etiketten in passen. Of printers in de inpaklijn. Elke zak wordt vol automatisch met een label voorzien. Hierop staat alle informatie die nodig is. Tevens kunt u de lay-out compleet zelf bepalen inclusief bedrijfslogo.



FRI-PS

FRI-DEEG, FRI-WEEG en FRI-LABEL maken allen gebruik van een recepten bestand. Het beheren van de recepten hebben wij geconcentreerd in FRI-PS. Belangrijkste voordeel. Alles wat de deur uit gaat is gemaakt op basis van FRI-PS en daarop staat een label gemaakt door FRI-PS. Dit garandeert de zogeheten keten bewaking.

In FRI-PS beheerd u de basis recepten van uw producten. De afmetingen etc. Kortom de specificatie. Vandaar de naam FRI-PS.

Begrippen.

In deze handleiding wordt steeds gerefereerd aan termen. Het programma FRI-PS zal ook deze termen gebruiken. Hieronder volgt een uitleg van deze begrippen

Artikel

Dit is een product die door de bakker verkocht wordt. Een artikel heeft een aantal kenmerken. Naam, Prijs, productgroep, etc. Artikelen worden beheerd in FRI-BAK.

Declaratie

Een declaratie van een artikel wordt gemaakt op basis van een recept. Alle ingrediënten die gebruikt worden om het artikel te maken vormen samen de declaratie. Tevens zijn de allergenen hierbij uitgesplitst.

Ingrediënt / grondstoffen

Ingrediënten en grondstoffen zijn door elkaar te gebruiken. Dit zal de duidelijkheid niet ten goede komen. Wij streven erna om de gegevens op een declaratie ingrediënten te noemen. Het is door de VWA ook verplicht gesteld dit label er voor te plaatsen. Een recept wordt daarom ook opgebouwd uit *grondstoffen*. Om de verwarring compleet te maken de volgende stelling, wanneer een grondstof gebruikt wordt in een recept is het eigenlijk een ingrediënt geworden.

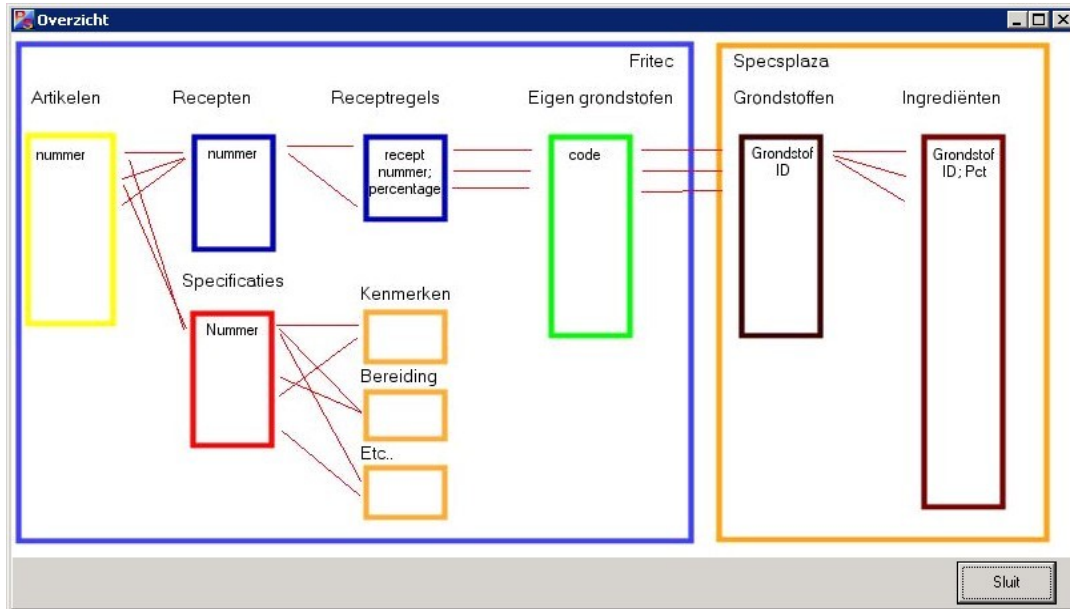
Een ingrediënt wordt als één geheel gezien. Het heeft een aantal kenmerken. Code, naam, verpakking, gewicht p er verpakking prijs per verpakking, drogestofpercentage. Wijze van dosering; Silo, Vloeistof, weegschaal etc. Een ingrediënt kan gemaakt zijn van meerdere grondstoffen. Een ingrediënt kan zelfs een recept zijn.

Recept

Een recept is een verzameling ingrediënten waarvan de percentages worden vastgelegd. Tevens kun je van een recept ook de productie gegevens vastleggen.

Opzet

We hebben binnen FRI-PS het recept centraal gezet. Het recept wordt opgebouwd vanuit ingrediënten. Deze ingrediënten kunnen worden gekoppeld aan ingrediënten uit de centrale database SpecsPlaza(SPP). Ingrediënten die niet beschikbaar zijn in SpecsPlaza kunnen eigenhandig in FRI-PS worden aangemaakt en beheerd.



We hebben gebruik gemaakt van kleuren om het overzicht te behouden. Vanuit het hoofdscherm is er de help Knop.



Wanneer deze gekozen wordt verschijnt het bovenstaande overzicht. De kleuren die gebruikt worden komen overeen met de kleuren van het formulier waarin u de kenmerken beheert.

Werkwijze.

Er zijn twee werkwijzen die we nu kenmerken als A en B. De eerste, A, is in meeste gevallen het eenvoudigs. Werkwijze B is aan te raden wanneer uw gegevens ingelezen zijn vanuit een ander recept programma zoals FRIREC.

Werkwijze A. De schone lei.

Wanneer u met een schone lei begint moeten eerst de ingrediënten worden ingevoerd. Deze ingrediënten dienen gekoppeld te worden met ingrediënten uit de SPP Database. Hier hebben we een vereenvoudiging gemaakt.

Eerst halen we alle headers op van SPP. Nu hebben we een menukaart met daarom alle beschikbare ingrediënten van SPP. Hierin kunnen we zoeken naar de door u gebruikte grondstoffen. Heeft u deze gevonden dan drukt u op toevoegen aan eigen ingrediënten. Wanneer u alle ingrediënten heeft opgehaald zijn deze direct beschikbaar voor het aanmaken van een recept. Na het aanmaken van de recepten dienen de recepten aan de artikelen in FRIBAK gekoppeld te worden. Met een druk op de knop worden de ingrediënt declaraties FRIBAK ingevoerd. Van daaruit worden deze gedistribueerd volgens de vaste methode. Naar de FRILABAL inpaklijn. Naar de kassa van Ingenieursburo Prompt of naar de Website FRI@Bestel van Ingenieursburo Prompt.

Werkwijze B. Recepten bestaan al

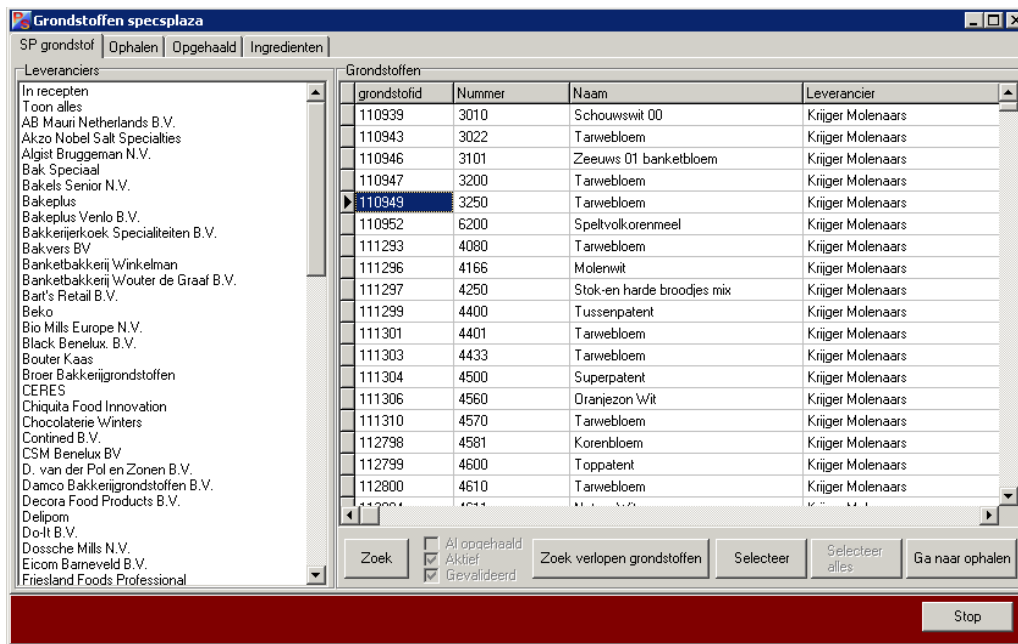
Wanneer uw een bestaande recepten bak heeft (laten) inlezen in FRI-PS beschikt u al over de recepten en eigen ingrediënten. U dient nu alle ingrediënten een voor een te koppelen aan de ingrediënten van SPP. Alvorens u hier mee kunt beginnen dient net als bij werkwijze A alle ingrediënten opgehaald te worden van SPP. Met dat verschil dat u de ingrediënten niet automatisch aan laat maken in uw eigen ingrediënten tabel.

SpecsPlaza ophalen ingrediënten.



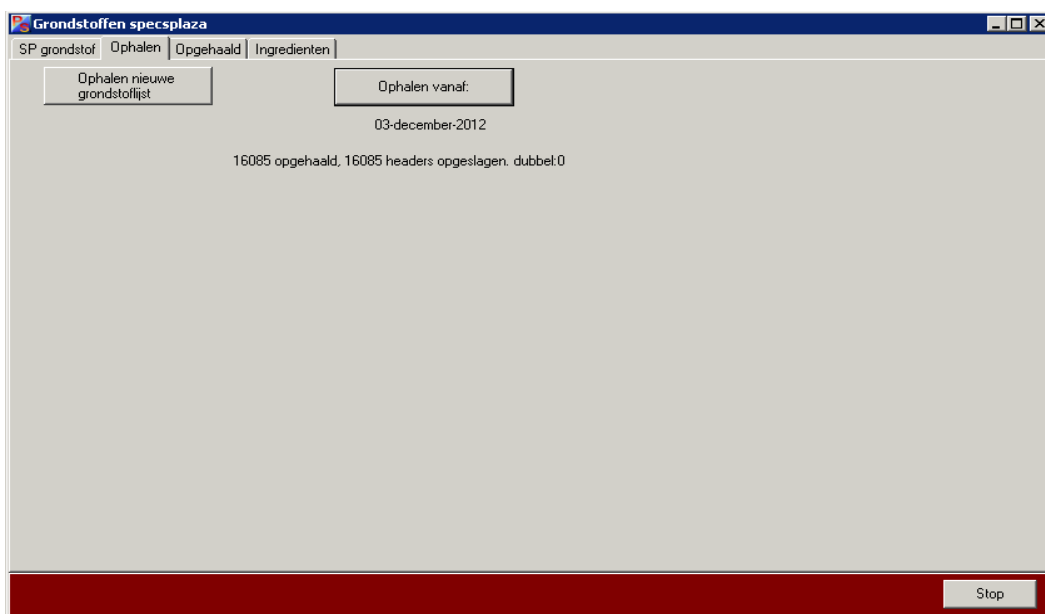
Voor het beheren en ophalen van de declaraties van Specsplaza is er een SP module in FRI-PS aanwezig. Door op de SP knop te drukken wordt onderstaande scherm getoont. Er zijn 4 tabbladen. SP Grondstof, Ophalen, Opgehaald en ingrediënten.

Het eerste tabblad is een soort “menu kaart” waarin alle producten beknopt omschreven staan. Ze zijn per leverancier gegroepeerd. Bij de eerste installatie is deze leeg. Op het tweede tabblad kun je “menu kaart”actualiseren.



Op halen Headers.

Er staat twee knoppen. Met de linker knop kun je een vanaf datum ingeven. Alle wijzigingen vanaf deze datum worden daarna opgehaald. De datum die er staat is de laatste datum dat er headers zijn opgehaald.

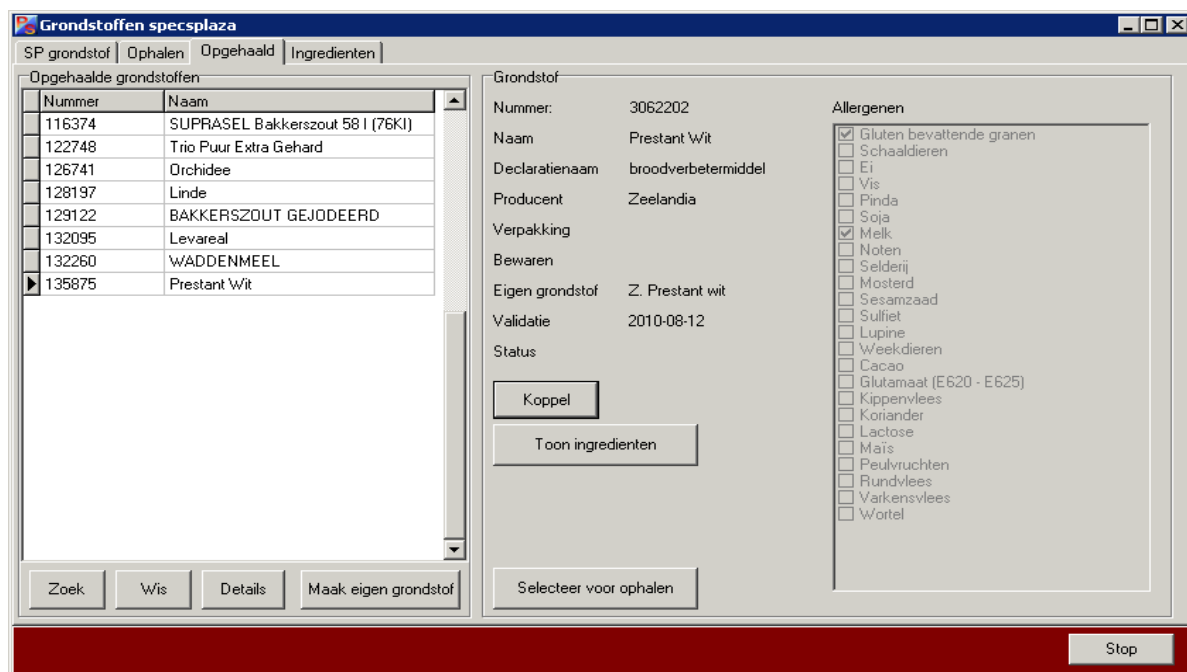


Voeg toe aan eigen grondstoffen

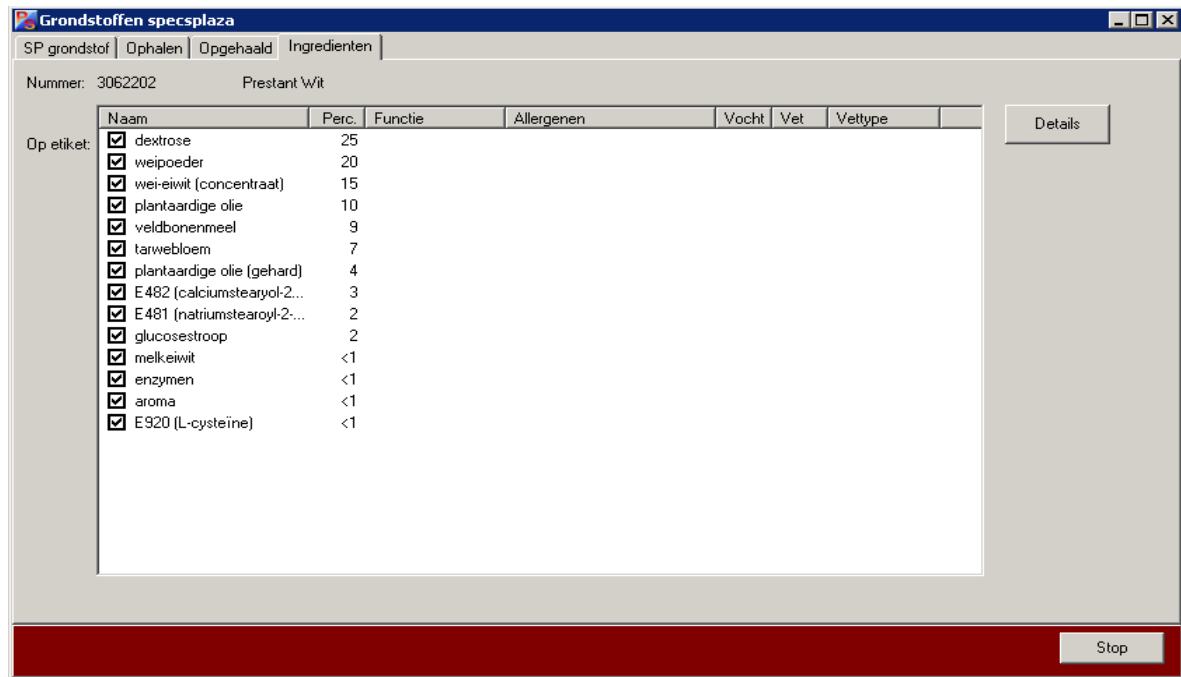
Het vinkje *Voeg toe aan eigen grondstoffen* is bedoeld om de grondstoffen direct beschikbaar te maken in onze eigen grondstof tabel. Alle gegevens die voor FRI-PS bruikbaar zijn worden voor zover mogelijk gekopieerd naar de eigen grondstoffen tabel.

Opgehaalde ingrediënten.

Links onderaan het scherm worden drie statussen getoond. Al opgehaald., ingrediënt declaratie is al beschikbaar in FRI-PS. Actief, het artikel is door de producent vrijgegeven voor opname in uw declaraties. Gevalideerd. De producten kan per afnemer, de bakker, een grondstof valideren. Wanneer u een ingrediënt wilt gebruiken wat wel actief is maar niet voor u is gevalideerd dient u contact op te nemen met de producent. Deze kan u binnen SPP valideren voor het gebruik van de declaratie.



Alle opgehaalde ingrediënt declaraties staan op het eerste tabblad. Links staat de tabel en rechts staan de details van een ingrediënt. De knoppen zoek en wis mogen als duidelijk worden geacht. De knop Koppel kan gebruikt worden om een SPP ingrediënt te koppelen aan een eigen grondstof. De knop toon ingrediënten laat het middels tabblad zien waar het SPP ingrediënt uit opgebouwd is.



Het is mogelijk om per onderdeel van een ingrediënt aan te geven of de bakker dit op zijn etiket wil vermelden. Dit kan door op het vinkje te drukken voor de naam in de lijst. Dit geldt alleen voor dit SPP ingrediënt.

Eigen grondstoffen.

De grondstoffen die gebruikt worden voor het opbouwen van een recept zijn onze eigen grondstoffen. Door op de groene G te drukken wordt het volgende scherm getoond.

Code	Naam
1	meel
2	water
3	gist
4	zout
42	Muis
5	bloem
6	broodverbeteraar
SP_112168	Gibson
SP_126740	Gerbera

Algemeen | Dosering

Gegevens

Code: 6

Naam: broodverbeteraar

Meel:

Drogestof: 84

Verpakkingsaantal: 25

Eenheid: Kg

Stukgewicht:

Leverancier code:

Prijs p Verpakking: 10

Specsplaza grondstof

Code: Koppel

Toon

Eigen ingrediënten

Koppel

Stop

In bovenstaande tabel staan links grondstoffen met twee verschillende coderingen. De eerste hebben gewoon een nummer de andere beginnen met SP_.

De met SP_ gecodeerde grondstoffen zijn automatisch door FRIPS aangemaakt nadat de declaratie bij SPP is opgehaald. De bovenste zijn door de gebruiker zelf aangemaakt.

Gegevens

Op het tabblad gegevens kunnen de kenmerken van de eigen grondstoffen worden gewijzigd. Code, naam, meel etc. We gaan de belangrijkste bespreken.

Meel

Meel is een kenmerk die belangrijk is bij het bepalen van een drogestof calculatie. Alle meel/bloem soorten totaal in één recept voor brood dienen in totaal 100 % te zijn. De rest van de ingrediënten wordt namelijk gebaseerd op de totale hoeveelheid bloem/meel.

Drogestof.

Om de drogestof percentage te berekenen van een broodrecept hebben we de drogestof percentage nodig van de grondstoffen. Dit wordt niet standaard vanuit SPP aangeleverd. Vaak moet dit nog handmatig worden aangepast.

Verpakkingsaantal en prijs verpakking.

Handleiding FRI-PS van Ingenieursburo Prompt Harlingen

Deze kenmerken zijn belangrijk voor de kostprijs berekening. Deze kenmerken zijn niet in SPP beschikbaar. Wel zijn deze gegevens beschikbaar bij uw leverancier. Prijsupdates van de BEKO zijn in voorbereiding.

Grondstoffen koppelen.

Vanuit de eigen grondstoffen scherm is het mogelijk een koppeling te maken met een ingrediënt van SPP. Is een grondstof gekoppeld dan wordt hier de code getoond waarmee het artikel is gekoppeld. De knop toon laat in de SPP grondstoffen tabel het gekoppelde SPP grondstof zien.

Eigen grondstoffen declaratie.

Wanneer een grondstof niet beschikbaar is in SPP dat kun je zelf een eigen grondstof aan maken. Dit kunt u doen door op de knop Koppel te drukken in het veld eigen ingrediënten.

Het tabblad Dosering.

Voor de productie moeten we van een grondstof een aantal zaken weten.

Code	Naam
1	meel
2	water
3	gist
4	zout
42	Muis
5	bloem
6	broodverbeteraar
SP_112168	Gibson
SP_126740	Gerbera

Doseer methode.

Vanuit de productie kennen we 4 doseer methoden. *Silo, Weegschaal, Vloeistof* en *water*.

Water

Water is de meest eenvoudige. Alleen de naam "water" is voldoende. Hiervoor hoeft geen dosering methode te worden opgegeven.

Silo

Bij de meeste bakkers wordt de meel component van een brood uit een silo gedoseerd. Hierbij moet wel aangegeven welke silo(index).

Vloeistof

Vloeistoffen die door FRIDEEG kunnen worden gedoseerd zijn. Gist, dessem en pekewater.

Gist is index 1, Dessem is index 2, en pekewater is index 3.

Weegschaal

De meeste componenten zijn te klein en worden daarom op een weeschaal afgewogen. Ook hier bestaat de mogelijkheid meerde weegschalen toe te kennen waarop afgewogen dient te worden.

Niet overslaan

Er zijn situaties denkbaar dat je een grondstof op de weegschaal niet wilt afwegen. Denk aan 25 kilo zakgoed. FRIDEEG en FRIWEEG bieden deze mogelijkheid. Grondstoffen die ten allen tijde op de weegschaal afgewogen moeten worden krijgen hier een vinkje. Niet overslaan geldt alleen voor de weegschaal. Silo en vloeistof dosering maken hier geen gebruik van.

Verbruik registratie

Artikelen waarvan een verbruik registratie bijgehouden dient te worden. Denk aan biologische producenten die tbv certificering een gesloten verbruik ballans moeten bijhouden.

In selectie recepten.

Kan gebruikt worden om de complete tabel met grondstoffen te vereenvoudigen zonder deze te verwijderen uit de basis grondstof tabel.

Toegestane afwijking

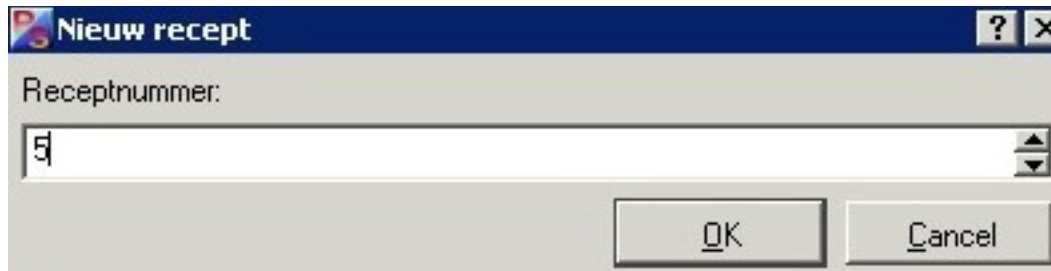
Per grondstof is voor de weegschaal een percentage afwijking in te stellen. Denk er om dat een te krappe nauwkeurigheid die de voortgang bij het afwegen in de bakkerij hierdoor lastiger wordt.

Opmerking

Dit veld is voor eigen aantekeningen. Deze opmerking wordt verder in het programma niet gebruikt of afgedrukt.

De knop Nieuw

Het aanmaken van een nieuw grondstof maakt gebruik van een zogeheten wizard. Deze vraagt een aantal zaken zodat u de meest essentiële zaken van het grondstof ingevuld hebt.



Nadat u op de knop nieuw drukt zal het programma een voorstel doen van een nieuw nummer. Dit is op basis van de plaats in de tabel.

Daarna de vraag Naam. Hier kunt u een juiste product omschrijving ingeven. Deze omschrijving wordt in de productie gebruikt bij het afwegen van grondstoffen. Wanneer u meerdere soorten zout in u bedrijf gebruikt is het goed dat vanuit de grondstof naam onderscheid te maken. Mensen hebben dan in de productie niet meer de keuze maar worden zo gedwongen het juiste te nemen.

Het programma vraagt u of het BLOEM?MEEL. Daarna wordt gevraagd wat het percentage drogestof is, probeer dit indien niet aanwezig toch in te schatten. Dit is voor de verdere verwerking in het programma toch belangrijk. = niets en het grondstof draagt niet bij tot het wettelijk drogestof percentage.

Verpakkingsaantal

Veel zakgoed is verpakt per 25 of 20 KG. Vul dit in. Voor silo's nemen we 1000 KG. Water wordt ook per 1000 KG berekend. Als vuistregel geldt voor bulgoederen. Prijs per hoeveelheid, waar de hoeveelheid het verpakkingsaantal is.

Prijs per verpakking

Veel bakkers betrekken hun producten van de BEKO. De factuur van de BEKO geeft een bron van informatie rond prijzen en verpakkingen. Pak deze lijst er bij als u gaat beginnen met het invoeren van uw grondstoffen.

RECEPTEN ingeven.

Door vanuit het hoofdscherm op de blauwe R te drukken activeert u het recepten beheer formulier.

Artikel	Perc.	Prijs	Etiket
*Silo 1 BF Wit	50,0	0,00	Ja
*Silo 4 BF Volkoren	50,0	13,95	Ja
Dextrose (MAIS)	1,0	0,04	Ja
SONPLUS BRUIN	3,5	3,15	Ja
Orig. Bakkers Zout	1,5	0,24	Ja
Orig. Gistcreme Bruggeman	3,0	0,00	Ja
Water	61,0	0,00	Ja

Meelgewicht. Vul hierin de totale hoeveelheid bloem waar mee gerekend wordt. Nadat u dit gewijzigd hebt kunt u met de klop "Standaard gewicht" dit vastleggen voor gebruik in andere FRITEC software modules zoals FRIWEEG en FRIDEEG.

Rechts staan 5 tabbladen., Ingrediënten, Gegevens, Productie, afbeelding en Samba. Alle details zijn grijs. Dit houdt in dat u niet zomaar de gegevens kunt wijzigen. Hiervoor dient u eerst op de knop Wijzig te drukken. Alle velden zijn nu beschikbaar om veranderd te worden.

Recept nummers bepalen.

Voor het bepalen van receptnummers kan de volgende toekenning worden gemaakt. Wanneer het artikel witbrood ongesneden artikel nummer **1000** heeft zal het recept witbrood ook het nummer **1000** krijgen. En zullen alle andere artikelen (gesneden, knip rond, half) met een afwijkend nummer gekoppeld worden aan recept **1000**. Bij banket is dit net zo. Een koek wordt per stuk of per 4 of 6 verpakt. Het recept koek zal dan het nummer krijgen van koek 1 stuks.

Receptnummers Half fabricaten.

Deze recepten zullen niet als artikel voor komen. Het is dan ook aan te bevelen deze recepten een nummer te geven afwijkend van de nummers in het artikel bestand. De praktijk wijst vaak uit dat dit nummer heel hoog of heel laag wordt. Omdat er niet zoveel gebruik gemaakt wordt van halffabricaten hoeft er niet veel ruimte in de receptnummers te worden gereserveerd. Maximaal 100

Nadat u het nummer heeft bevestigd zal FRI-PS vragen of er gegevens van een ander recept gekopieerd dienen te worden. Dit kan veel invoerwerk besparen.

Wanneer u op nee drukt dient u een naam van het recept in te geven. Dit wordt overal gebruikt om het recept te identificeren.

Daarna wordt er gevraagd of het een brood recept is. Hiermee kunt u aangeven of er een drogestof calculatie op het recept moet worden uitgevoerd. Heeft u ja op deze vraag geantwoord dan wordt respectievelijk nog om de wettelijke drogestof gewicht, gisting en verwerking verlies gevraagd. Druk nu op de knop wijzig.

Indien u een brood recept aan het maken bent kies dan voor het aanvinken van *Percentage ingeven bij nieuw ingrediënt*. Dit is de meest eenvoudige manier van het componeren van het recept. Druk nu op de knop onder de ingrediënt regels *nieuw*. FRIPS toont u een zoekscherm waarin alle beschikbare grondstoffen staan. Kies een nummer of een stuk omschrijving om het artikel te zoeken en toe te voegen. Na de keuze wordt gevraagd wat het percentage is. U geeft het percentage in en druk op OK. De knop nieuw blijft actief. Drukt u nogmaals op enter dan kunt u het volgende artikel zoeken. Met andere woorden. Wanneer u begin met het invoeren van ingrediënt regels hoeft u niet steeds van muis naar toetsenbord te gaan. Uw handen kunnen op het toetsenbord blijven tot dat u met een volgend recept verder wilt gaan. De knop gegevens.

Door nu op de knop gegevens te drukken worden de kenmerken van het ingrediënt getoond waarop de cursor staat.

De Knoppen OP en NEER.

Het is mogelijk dat u naderhand de volgorde van de receptregels wilt veranderen. Met de knoppen op en neer kunt u het artikel verplaatsen. De volgorde zoals het wordt getroond is ook de volgorde van de dosering op de weegschaal.

De Knop print

Wanneer op de knop print wordt gedrukt worden alle gegevens van een recept afgedrukt . Voor printer instellingen zie systeem gegevens.

Voorbeeld : Recept

Ingenieursburo Prompt Fritec productspecificatie

3 Recept 2

Soort: Banket

Aantal:

Afweeggewicht: 480

Ingrediënten

Naam	Percentage	Gewicht
meel	100	25000
water	55	13750
gist	2	500
zout	2	500
broodverbeteraar	12	3000

Opmerkingen

Ingrediënt declaratie

plop, Zemel en
Allergenen: Gluten, Ei, Pinda, Melk, Seder ij, Sesamzaad

Productie gegevens

	Kneder1	Kneder2	Kneder3	Kneder4	Draairichting
Oploop	11	11	11	11	
Mengtijd	400	400	400	400	
Kneedtijd	480	480	480	480	
Marge kneedtijd	60	60	60	60	
Namengen					



Datum geprint : 27-04-2010 FRI-PS Versie: 1.0.5.4 Copyright (c) Ingenieursburo Prompt www.fritec.nl

Het tabblad gegevens geeft de details van te recept met betrekking tot de drogestof berekening.

Recept:

Nummer	Naam
1	versie 2018-02-07
5	Br Strooi bloem
10	Br Witbrood tot 70kg
11	Br Witbrood 70-140kg
12	Br Witbrood minder gist
15	Br Tarwebrood 0-70kg
16	Br Tarwebrood 70-140kg
18	Br Fijn Volkoren 0-70kg
19	Br Fijn Volkoren 70-140kg
20	Br Waldkorn 70-140kg
21	Br UEB Waldkorn
23	Br DD.UEB Grachten brood
26	Br Zoutarm Tarwebrood
27	Br Het Beste brood
28	Br Zoutarm Witbrood
29	Br NS DMZ
31	Br Tarvo Mout / Weiten
36	Br Zakgoed Tarwebrood
37	Br Zakgoed Volkoren 0-70kg
39	Br Maisbrood 50% creation mix
48	Br Zeewierbrood (volkoren)
49	Br Zeewier het beste
50	Gev BB Stollen

Meelgewicht: Standaard gewicht:

Gegevens:

Ingredienten Gegevens Productie Foto

Soort: Brood Banket

Verliezen: Inbak: % Gisting: % Verwerking: %

Fribak deeg: ... Productietijd: (per 100 st.) Min.

Gewichten (gram): Drogestof: Afweeg gewicht:

Exporteren deeg/weeg Voorbereiden

Aantal: Stuksprijs: Verkoopprijs:

Opmerking:

Met de knop aantal kan het te maken stuks uit dit recept worden veranderd. Dit heeft tot gevolg dat het drogestof gewicht wordt aangepast. Ook het Afweeggewicht wordt aangepast. Deze twee zijn door de drogestof percentages in de grondstoffen onlosmakelijk met elkaar verbonden. Met afweeg kan het afweeg worden veranderd. Daarna wordt het recept weer doorgerekend.

De Knop declaratie tonen. Dit is een opsomming van de ingrediënten zoals het op het etiket wordt afgedrukt.

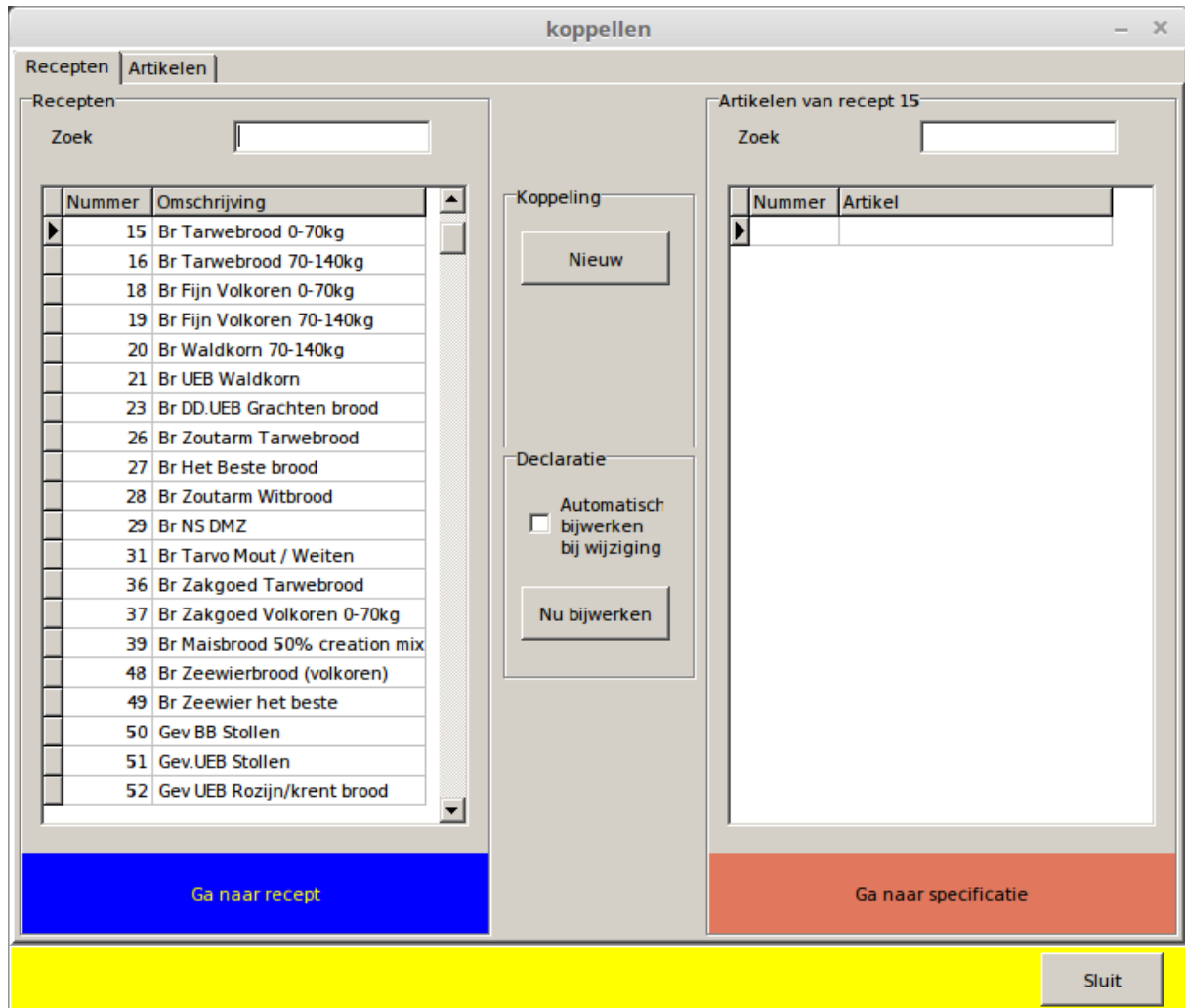
Opmerking.

Dit aantekeningen veld kan gebruikt worden om uw aantekening te maken. Deze gegevens worden afgedrukt op de recept uitdraai. Tevens wordt dit beschikbaar in FRIWEEG en FRIDEEG. Men kan hier productie aanwijzingen in kwijt.

Artikelen

In FRIPS kunnen we de recepten beheren. Een producent heeft veel meer artikelen dan recepten. Zo is een witbrood onder te verdelen in meerdere artikelen. Rond, klip, bus, casino, half opgesneden etc. Toch is van al deze artikelen het recept het zelfde. Alleen de vorm en het gewicht kunnen t.o.v. van elkaar afwijken. Het koppelen van recepten aan artikelen wordt gedaan door op de gele A te drukken. Het koppel formulier wordt nu getoond.

Artikelen koppelen aan recept.



The screenshot shows the 'koppellen' window with the following details:

- Recepten:** A search bar and a list of 38 items. The list has columns for 'Nummer' and 'Omschrijving'. The items are:

Nummer	Omschrijving
15	Br Tarwebrood 0-70kg
16	Br Tarwebrood 70-140kg
18	Br Fijn Volkoren 0-70kg
19	Br Fijn Volkoren 70-140kg
20	Br Waldkorn 70-140kg
21	Br UEB Waldkorn
23	Br DD.UEB Grachten brood
26	Br Zoutarm Tarwebrood
27	Br Het Beste brood
28	Br Zoutarm Witbrood
29	Br NS DMZ
31	Br Tarvo Mout / Weiten
36	Br Zakgoed Tarwebrood
37	Br Zakgoed Volkoren 0-70kg
39	Br Maisbrood 50% creation mix
48	Br Zeewierbrood (volkoren)
49	Br Zeewier het beste
50	Gev BB Stollen
51	Gev.UEB Stollen
52	Gev UEB Rozijn/krent brood
- Koppeling:** A 'Nieuw' button and a 'Declaratie' section with a checkbox for 'Automatisch bijwerken bij wijziging' and a 'Nu bijwerken' button.
- Artikelen van recept 15:** A search bar and an empty table with columns for 'Nummer' and 'Artikel'.
- Buttons:** 'Ga naar recept' (blue), 'Ga naar specificatie' (red), and 'Sluit' (grey).

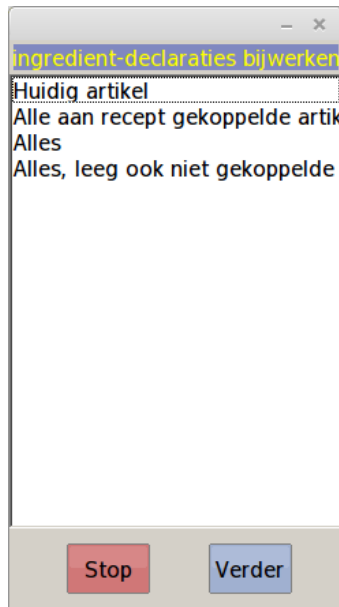
Links kan een recept worden gekozen. Door op “nieuw” te drukken kan gekozen uit de artikel lijst van FRIBAK. Alleen de artikelen die het kenmerk FRI-PS hebben worden in deze lijst getoond. Omdat een ARTIKEL maar aan 1 recept gekoppeld kan worden wordt in de keuzelijst alleen artikelen getoond die nog NIET gekoppeld zijn aan een ander recept.

Nadat een artikel gekozen is wordt deze in de rechter lijst getoond. Omdat er aan 1 recept meerdere artikelen kunnen worden gekoppeld kunnen rechts meerdere artikelen worden getoond.

Declaratie van artikelen bijwerken in FRIBAK.

Nadat een artikel aan een recept is gekoppeld wordt declaratie van het recept niet automatisch de declaratie van het artikel. Men kan dus eerst nog controleren of dit artikel bij het recept hoort.

In het midden van het formulier staat Declaratie: Automatisch bijwerken. Wanneer deze optie aan staat worden deze recept declaratie direct gekopieerd naar het gekozen artikel. Men kan er ook voor kiezen om zelf op bijwerken te drukken. Na het drukken op deze klok worden er een aantal keuzes getoond.



Hier kan men kiezen om alle wijzigingen in een keer door te voeren naar het artikel bestand. Ook is het hier mogelijk om de artikelen die NIET meer gekoppeld zijn te legen. Hierna staat er geen verkeerde declaratie bij het artikel.

Recepten koppelen aan artikel.

Het is ook mogelijk om een recept aan een artikel te koppelen. Door boven het formulier te kiezen voor Artikelen worden de kolommen omgewisseld. Doordat er maar 1 recept aan een artikel kan worden gekoppeld worden rechts de details van het recept getoond waaraan het artikel is gekoppeld. Dit kan gebruikt worden ter controle van het juiste recept.

Snelknoppen

Onder aan de kolommen staan een blauwe en oranje knop. Hiermee wordt snel overgeschakeld naar het formulier van het recept of van de specificatie.

PS Product specificatie

De product specificatie gaat alleen over ARTIKELEN. Naast de ingrediënt declaratie kunnen we nog meer zaken bijhouden van het artikel. Al deze gegevens zijn primair bedoeld voor afnemers. Hiermee wordt een afnemer geïnformeerd over inhoud en de wijze hoe het artikel bewaard of behandeld dient te worden. Een onderdeel in dit formulier is niet bedoeld voor uw afnemers maar voor het berekenen van de kost prijs.

Kostprijs

Voor het juist bereken van de kostprijs zij een aantal zaken erg belangrijk. Hiervoor onderstaande checklist

Prijs grondstoffen : Groene formulier

Men kan er voor kiezen om altijd alle prijzen van alle artikelen bij te houden. Uitgaande van meer dan 200 grondstoffen is dat een behoorlijke klus. Het is dus raadzaam alleen de prijzen van artikelen die het duurst of het meest gebruikt worden bij te houden. De zogenaamde 80/20 regel.

Recept invoer : Blauwe formulier

bij het invoeren gaan we uit van het basis recept. Dit recept gaat uit van een productie eenheid. Zeg maar 1 charge. Geef bij deze charge goed in hoeveel stuks van deze charge gemaakt kunnen worden.

Productie tijd

Ook het aantal productie minuten kan hier worden ingevuld. Deze is lastig. Het begint al bij het maken van 1 brood of 100 broden. Bij het invullen van de productie tijd gaat FRI-PS er vanuit dat het per 100 stuks is. U kunt het beste per product groep bepalen wat de productie tijd. Grootbrood, kleinbrood, net gebak, taarten en stukswerk. Hoe groter de charge deste economischer.

Tip : Voor het bepalen van de productietijd moet met gemiddelden worden gewerkt. Voorbeeld grootbrood. Bepaal hoeveel **grootbrood** u per week produceert en hoeveel tijd u hiervoor nodig zou hebben. Door de tijd die nodig is te delen door 100 krijgt u een deel factor. Neem dan het aantal uren en deel dat door deze deel factor. U heeft nu een behoorlijk nauwkeurige en werkbare productie tijd.

Kostprijs tijd

Systeem

Gegevens | Functies | Instellingen | Afdrukken

Bedrijf

Naam: Ingenieursburo Prompt
Adres: Vaartweg 4
Woonplaats: harlinge
Telefoon: 0517 418878
Fax: Dat doen we niet meer
Email: info@fritec.nl

Kostprijsberekening

Kosten per uur: 33 €

Opslag

Bakkerij brood: 30 %
Bakkerij banket: 0 %
Winst brood: 020 %
Winst banket: 0 %

Sluit

Door vanuit de hoofdbalk te drukken op sys komt men bij de systeem gegevens. Bij gegevens kan men basis kosten invullen. De opslagen worden gebruikt voor een juiste calculatie. U kunt hier als standaard waarde 20 % nemen als u het voor uw bedrijf nog niet weet.

Kostprijs berekening

Met de gegevens die nu allemaal ingevuld zijn wordt bij de product specificatie een berekening getoond. Deze berekening is gebaseerd op reken methoden die door de bakkerij instantie naar voren worden gebracht.

Printen kostprijs calculatie

Productspecificatie

Artikel: 1000 --- FRICOM ---

Maatvoering | Gegevens | Bewaren | Bereiding | Verpak | Bacterie | Metaaldeetecte | Voeding | Ingrediënten | Gs1 | Beeld

Selectie FRIBAK artikelen: Alles FRiPs

FRIBAK artikel: []

Grondstof	gewicht	prijs
Silo 4 EF Volkoren	24310	7,54
Volkoren Natuur Fin	24310	0,97
Yroggebloem 00	972	0,00
SDNPLUS BRUIN	1459	1,46
Dextrose (MAIS)	486	0,02
So Hard br poeder	243	0,49
Dig Glutenpoeder(tarwe)	1459	2,99
Gevoelbaar (Bakkerij)	104	0,10

Prijs per recept B: Fijn Volkoren 0-70kg: 13,789

Bruto gewicht: 87224,280

Alweeggewicht: 872,24

Aantal: 100 [Wijzig]

Grondstof per stuk: 0,138

Directe arbeidskosten per stuk: 0

Totaal directe kosten: 0,138

Opslag indirecte kosten: 30 % 0,041

Winstopslag: 20 % [Opslaan >] 0,179

Btw: 0,215

Berekende verkoop prijs incl. BTW: 0,260

FRIBAK Verkoopprijs incl. BTW: 0

Bruto winst %: 0 %

Recept-koppelschem: B: Fijn Volkoren 0-70kg

Versie: 1.0.7.90 [Print] [PDF] [E-Mail] [Stop]

Wanneer men nu onder op de print knop wordt gedrukt zal FRI-PS vragen te kiezen tussen de calculatie en declaratie. Deze vraag komt alleen als men het tabblad prijs heeft geactiveerd. In alle andere gevallen zal direct de declaratie worden geprint.

Nadat we de kostprijs weten kan FRI-PS op basis van de winst opslagen komen tot een advies verkoop prijs. Op dit formulier wordt de FRIBAK prijs getoond met bijbehorende bekende bruto marge. Het is mogelijk de bekende Kostprijs op te slaan in FRIBAK.