



Eenvoudig specificaties opstellen en beheren

Zet grondstof- en receptuurgegevens automatisch om tot eindproductspecificaties, zodat je tot wel 50% aan tijd bespaart en foutgevoeligheid verlaagt. Door koppelingen met o.a. PS in foodservice, Reflex, Espera en Bartender is het dubbel invoeren van data verleden tijd.



INSPECTIES



E-LEARNING



HANDBOEK



SPECIFICATIES



REGISTRATIES



LEVERANCIERS



SPECIFICATIES

Stel eenvoudig specificaties op en bespaar tot 50% in handelingen

Met de module Specificaties beheer je productspecificaties eenvoudig online. Ingevoerde grondstof- en receptuurgegevens worden automatisch omgezet naar kant-en-klare eindproductspecificaties. Dit zorgt voor een aanzienlijke tijdbesparing en verlaging van de foutgevoeligheid in het specificatiebeheer.

Automatische berekeningen

Met de module Specificaties maak je gebruik van diverse handige automatische berekeningen. Voedingswaarden en kwantitatieve ingrediëntendeclaraties (inclusief vocht- en gewichtsverlies) van recepturen en eindproducten worden automatisch berekend op basis van ingevoerde gegevens. Voer je wijzigingen door in grondstoffen of recepturen? Je eindproductspecificaties zijn met enkele klikken direct aangepast volgens de laatste gegevens. Aan- en afwezigheid van allergenen zie je voor alle producten realtime terug in de allergenenmatrix.

“Door deze module blijven wij up-to-date en voeren we realtime aanpassingen door.”

Operationeel manager, Warung Catering Services B.V.

Handige tools om snel te werken

Naast automatische berekeningen is de software ingericht met diverse handige tools om snel te werken. Zo zijn er importmogelijkheden voor ingrediënten, grondstoffen en recepturen om gegevens in één keer over te zetten naar je online specificatiesysteem. Voor het invoeren van diverse eindproductspecificatie gegevens maak je gebruik van de geheugenfuncties. Ook zijn er kopieerfuncties, zodat je

Voordelen module Specificaties

- ✓ Automatisch berekenen van voedingswaarden, aan- en afwezige allergenen en ingrediëntendeclaraties
- ✓ Snel inzicht in opbouw van producten via track and trace functie
- ✓ Automatische doorberekening van vocht- en gewichtsverlies
- ✓ Snelle invoer van diverse specificatiegegevens via geheugenfunctie
- ✓ Realtime allergenenmatrix
- ✓ Productontwikkelaars hebben snel inzicht in percentages, voedingswaarden en allergenen
- ✓ Mogelijkheid tot printen van interne specificaties
- ✓ Specificaties in iedere gewenste taal en lay-out mogelijk
- ✓ Snel werken door handige tools zoals kopie-, import- en geheugenfuncties

soortgelijke specificaties met één klik kopieert en waar nodig aanpast.

Specificaties in iedere taal en huisstijl

Eindproductspecificaties draai je in iedere gewenste taal en lay-out uit om al je klanten zo optimaal mogelijk te bedienen.

Sturing recepturen op basis van klanteisen

Als productontwikkelaar heb je op ieder moment inzichtelijk welke etiketgegevens uit je receptuur voortkomen. Door het uitdraaien van een interne productspecificatie zie je direct alle details van het ontwikkelde product, zoals de voedingswaarden en aanwezige allergenen. Zo stuur je als productontwikkelaar de receptuur direct bij op basis van klanteisen.

Dubbel invoeren van data is verleden tijd

Met het gebruik van onze applicatie behoort het dubbel invoeren van data tot de verleden tijd. Onze applicatie is voorzien van een API koppeling, zodat wij directe koppelingen kunnen realiseren met andere systemen systemen, zoals PS in foodservice, Espera en Reflex. Na aanpassing van je eindproductspecificatie synchroniseer je de data eenvoudig. Met een klantspecifieke login bekijken je klanten altijd de actuele specificaties.

“Door exportmogelijkheden naar ons ERP systeem en een directe koppeling met PS in foodservice hebben we geen onnodig typewerk.”

Operationeel manager, Zwiers Vleeswaren