

Ausschreibung Kalkulationssoftware

Für den Ausstattungsbereich soll eine Fleischer-Software angeschafft werden. Diese branchenspezifische Software soll Möglichkeiten zur Organisation, Kalkulation, Produktion und Dokumentation von Fleisch- und Wurstwaren bieten. Durch abrufbare Rezepte zur Fleischverarbeitung müssten die benötigten Zutaten gewählt und angepasst werden können.

Eine tagesgenaue Ermittlung des Materialbedarfs, statistische Auswertungen zur Kalkulation sowie eine sichere und lückenlose Dokumentation während und nach der Herstellung werden von der Software erwartet, um eine Produkt- und Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Folgende Funktionen werden als Mindestanforderungen definiert:

- Programmgrundlage von 200 bewährten Rezepten
- Zerlekalkulationen für sämtliche Tierarten
- Kostenkalkulationen der einzelnen erarbeiteten Rezepturen
- Berechnung der lebensmittelrechtlichen Nährwerte
- HACCP, Dokumentation, Arbeits- und Verabreichungshinweise
- Technologische Informationen zur Verarbeitung der Produkte mit Begründungen
- Weiterverarbeitung der Produkte wie Kochen, Garen, Backen sowie Reifeprogramme und Empfehlungen für Rohwurst und Rohschinken
- verschiedene Kutterabläufe, wie Rundenzählung oder Temperaturführung
- Aufschlagskalkulationen vom Materialpreis bis zum Verkaufspreis
- Kostenermittlung in einfachen Stufen-Aufschlag
- Analysenberechnung nach lebensmittelrechtlichen Vorgaben

- Wichtige Grundlagen, wie Fleischstandards, Gewürze, Hilfsstoffe, Rohstoffe, Verpackungen uvm. sind bereits hinterlegt

- Software ist nach Installation sofort einsetzbar

Wir benötigen für unsere Fleischermeisterausbildung **ein Softwareset bestehend aus 6 Einzelplatzlizenzen incl. Installation und Einarbeitung.**