

Caedes chark & deli



Caedes chark och deli hanterar alla steg i vidareförädlingen efter styckningen. Funktionen är för dig som tillverkar korv, gör färdiga matlådor, tillverkar smörgåspålägg med mera.

Här finns stöd för recept och operationer som krävs för din tillverkning. Behovsplanering för inköp av råvaror finns med automatisk kontroll mot orderstocken och minimilagernivåer. Allt för att underlätta att rätt inköp görs och tillverkas i rätt tid. Produktionsstyrning och prioritering av tillverkningsordrar är möjligt via körplan.

Recept och operationer

I Caedes finns systemstöd för att bygga strukturer där man beskriver de ingredienser som går åt för att framställa en produkt, vilka operationer som behöver göras och vilken tidsåtgång stegen har. Kopplat till strukturen kan produktens kalkylpris beräknas med automatik. Om kostnaden för de ingående ingredienserna förändrats uppdateras kalkylpriset för slutprodukten.

Om råvarorna blivit dyrare kan Pyramid varna när täckningsgraden blir för låg och det är dags att korrigera försäljningspriset.

Behovsplanering

I Caedes finns en avancerad behovsplanering som kan skapa tillverkningsorder och initiera inköp av ingående ingredienser. Behovsplaneringen ser till orderstocken, minimilagernivåer och prognoser och räknar fram det som måste tillverkas. Den tar hänsyn till ledtider och planerar tillverkningen över tid så att produkterna du har behov av ska bli producerade i tid. Inköp kan skapas per automatik från behovsplaneringen och systemet tar hänsyn till optimal kvantitet så att rätt mängd köps in och ger en prisfördel utifrån de avtal du har med leverantören.

Materialuttag och återrapportering

Alla materialuttag av ingående ingredienser och återrapportering av färdiga produkter skapas mot en tillverkningsorder. Har du Codeit våg och märkningssystem integrerat sker återrapporteringen automatiskt. Materialuttag kan underlättas genom att använda en handscanner och läsa av streckkoder när ingredienser plockas till tillverkningen.

Varför Caedes chark och deli?

Caedes chark & deli är för dig som vidareförädlar det styckade köttet. Den centrala funktionen är att få kontroll på flera ingående ingredienser och operationer som tillsammans resulterar i en återrapportering till lager av en förädlad produkt. Caedes styckning, chark och deli är således varandras spegelbilder. Styckningen hanterar ett till många förfaranden och chark och deli hanterar många till ett förfarande.

