



BT-Destekli Tatlı Kültürü

Patisserie Walter CSB-System ile yüksek kaliteli tatlılar üretiyor

VERİLER VE BİLGİLER

İşletme

- Patisserie Walter GmbH, Almanya
- www.patisserie.de
- Yüksek kaliteli ve elle yapılmış pastane ürünlerinde piyasa lideri
- 200 üzeri farklı ürün
- Yiyecek içecek sağlama, otelcilik ve gastronomi sektörlerindeki tanınmış işletmelere teslimat
- 55 çalışan

Sektör

- Tatlı mamuller

Kullanılan modüller

- Tedarik, depo, satış ile ERP
- PPS
- HR
- MF
- EDI

1998 yılında Patisserie Walter GmbH işletmesini birlikte açan Udo Walter: "Bizim düşüncemiz çok basit. En iyi oteller, yıldızlı gastronomi işletmeleri ve etkinlik hizmetleri sağlayıcıları gibi büyük alıcılar için pastane ürünlerini, onlar bunu rasyonel olarak üretemediklerinden dolayı, biz üstlendik". O gün bu gündür yüksek kaliteli, el yapımı lezzetleri titiz müşterilerinin gözünü doldurmuştur, aynı anda sektörünün de piyasa lideri konumuna gelmiştir. İşletme için "doğal" kelimesi kural olduğundan dolayı, katkısız tadın da korunması amacıyla, kasıtlı olarak üretimde tatlandırıcı kullanılmıyor.

CSB-System'in kurulumu

Önce bir pastane/fırın kiralayıp onardıktan sonra, 2000 yılında yeni bir binanın inşaat kararı alındı. Udo Walter bu karar başarı ve buna bağlı olarak işletmenin büyümesi nedeniyle alındı: " Bu gün 3.500 m2 büyüklüğünde bir işletmeye sahibiz ve 55 çalışanımız var" diyor.

Yeni binanın inşaatına paralel olarak güçlü bir ERP-Sistemi aranmaya başlandı, Walter ERP sisteminden taleplerini şöyle açıklıyor: "Pastane olarak üretimde çok dikkatli ve tam ölçülerle çalışmak zorunda olduğumuzdan dolayı reçetelerimizi tam doğru olarak yönetecek bir ERP sistemi teklifi geldi. Bununda ötesinde tüm proseslerimizde de bizi desteklemesi gerekiyordu". Bu nedenle bir anda işletme yönetiminin dikkatini CSB-System çekti. Gerçek durum analizini CSB-System'in hazırladığı, öncelikle tedarik, depo, üretim ve satış/sevkiyat ile malzeme yönetimini kapsayan, hedef konsept takip etti. Kurulum, tamamen önceden planlanmış süreler dahilinde gerçekleştirildi.

Planlanmış prosesler

Pastanenin malzeme girişinde örn. kakao, kuvertürler, şeker vs. gibi hammaddeler kaydedilir ve akabinde hammadde deposuna alınır.

Udo ve Uwe Walter:

Wir haben uns Bu sektörel BT-çözümünü, bize azami yatırım ve gelecek güvencesi sağladığından dolayı, bile bile istedik. BT İş ortağımız CSB-System ile işbirliğimizin sürekliliği bizim için çok önemlidir".

AVANTAJLAR

- Tatlı mamulleri sektörünün özel süreçlerinin optimum yapılandırması
- Rasyonel ve şeffaf işletme süreçleri
- Eşzamanlı malzeme ve bilgi akışı
- Yönetimde gereksiz iş adımlarının kaldırılması





Pâtisserie Walter sektörel bilişim teknolojisi ile gerçek elle imalatı önemsiyor

İşletmenin IFS sertifikası bulunduğu için CSB-System ile şeffaf izlenebilirliği de gerçekleştirmiş oluyor. Bunun için pastanede, malzeme girişinde CSB-System tarafından verilen ve ürünle sevk edilinceye kadar eşlik eden, lot numaraları kullanılıyor. Bu sayede kesin karışım tanımlaması sürekli ve her zaman mümkündür. CSB-karışım düzenlemesi yardımıyla 200 üzerinde ürün bu mükemmel pastanede üretiliyor.

Sevkiyata hazırlama belirgin bir şekilde basitleştirildi

Ürünler, müşteriye özel olarak en kısa yoldan ve mantıksal bir sırada toplandığı için dolayı, sevkiyata hazırlamada yapılacak işlemler CSB-System tarafından belirgin bir şekilde basitleştirildi. Mallar üretim çıkışında etiketlenir, etiket verileri CSB-System tarafından devralınır ve karşılaştırılır. Mal toplayıcılar siparişleri kendilerine verilen sipariş toplama listelerinden okutarak yapar. Sipariş kapatıldığında irsaliye yazdırılır. Bir sonraki aşamada faturalama bölümünde fatu-

rası yazdırılır. BT destekli sevkiyata hazırlama Pâtisserie Walter'in bu bölümünde belirgin maliyet düşüşünü sağladı, BT-Bölümü sorumlusu Elvira Trunk:

"CSB-System'in yüksek entegrasyon derecesi, malzeme ve veri akışını en uygun şekilde birbirlerine bağlama imkanı sağladığından dolayı, bizim için büyük önem taşıyor" diyor.

Şeffaf mali muhasebe ve maaş muhasebesi

Pâtisserie Walter malzeme yönetimi fonksiyonlarının yanı sıra mali muhasebe ve maaş muhasebesini de CSB-System'de yapıyor, sistemin avantajları için Udo Walter:

"Tam entegre muhasebe sayesinde gereksiz iş adımlarını kaldırdık ve idari süreçleri optimize edebiliyoruz. Yönetimde finansal bilgilere doğrudan erişimi sağlayarak karar alma aşamasını önemli derecede kolaylaştırdı" diyor.

İşletme işlem yönelimli düzenleme ile tam entegre kaynaklara ve kullanıcı dostu arabirimlerin esnekliğine güvenebilirler. Verimli kontrol fonksiyonlarının entegrasyonu ana veri tabanı dahilindeki verilerin bütünlüğünü optimize eder. Bu da bilgilerin sadece bir kez toplanması ve girilmesi demektir, ve sonrasında her zaman ve her yerden verilere erişim sağlanmış olur. Örneğin yeni bir müşteri veya teslimatçı sisteme girildiğinde, bu bilgiler borç ve alacak hesaplarında otomatik olarak kullanıma hazır.

Sipariş kaydında, güncel müşteri ve teslimatçı bilgileri, açık faturalar ve kredi limitleri anında görüntülenebilir. Ayrıca mali muhasebe sistemine üretim süreçlerine bağlı stok değerlerini kaydetme olanağı vardır. Entegre maliyet merkez-

leri ve birim maliyet hesabı, işletmeye maliyet veya katkı paylarının ön ve son muhasebe kontrollerini yapması olanağını sağlar.

Yatırım güvenliğini sağlama

Pâtisserie-Şefi Udo Walter CSB-System'in kurulumu ile en doğru kararı aldıklarından emin olduğunu söylüyor ve: "Bu sektörel BT-çözümünü, bize azami yatırım ve gelecek güvencesi sağladığından dolayı, bile bile istedik. BT-İş ortağımız CSB-System AG ile işbirliğimizin sürekliliği bizim için çok önemlidir".«



Yiyecek içecek sağlama, otelcilik ve gastronomi sektörlerindeki tanınmış işletmeler Pastane ürünlerinin mükemmel kalitesine güveniyorlar.