

# Datenblatt

## CWS2/Fleischwirtschaft

**BIZERBA**

**CWS2 - das ultimative, modulare Warenwirtschaftssystem für Unternehmen im Frischebereich!**

**Zentrales Management für Ladenwaagen, Kassen, Industriewaagen, Warenkennzeichnungssysteme und Produktion.**



**Mehr Informationen**  
Hohe Leistung mit einer breiten Palette von Lösungen und Optionen.

### Produktbeschreibung

Die Fleischwirtschaft dient, insbesondere im handwerklichen Bereich, zur Kalkulation von Fleisch- Wurstwaren und Salaten. Außerdem ist die Ermittlung und Darstellung von Analyse-, Allergen- und Nährwertdaten, die Vereinfachung der Produktionsplanung sowie die Rückverfolgung der eingesetzten Rohstoffe möglich.

Die Software umfasst zentrale Stammdaten für Rohstoffe mit Analysewerten für Materialdaten, Basiswerte für Gewürze, Därme/ Dosen, Verpackungen, Zusatzstoffe, Allergene und Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse

Über die kostengenaue Schlachtkalkulation werden die internen Einkaufspreise für die Zerlegung exakt ermittelt.

Über die Zerlegekalkulation von Fleischteilen auf Basis Fleischwertpunkte oder Marktpreisen werden die Materialpreise ermittelt. Preiskalkulation von Verkaufsfleisch und Verarbeitungsmaterialien auf Basis der Fleischeinkaufsmengen und der Betriebskosten (Materialpreis, Herstellkostenpreis, Selbstkostenpreis, Filial-Einkaufspreis, weitere Vorschläge für Großhandels und Ladenpreise) sind ein effizientes Hilfsmittel für Preisgestaltung und Controlling.

Die Rezepturpflege, mit Ermittlung von Analysewerten, QUID, Zusatzstoffen, Allergene nach LMIV auf Basis der verwendeten Rohstoffe und Ausgabe von Produktpässen, bietet Transparenz über die eigenen Produkte.

Die Übergabe der Nährwerte, QUID-Daten, Zusatzstoffe und Allergene an den Artikelstamm ermöglicht die durchgängige Darstellung dieser Daten auf Thekenetiketten sowie an Ladenwaagen- und Auszeichnersystemen.

Kostengenaue Preiskalkulation über Rezepturen auf Basis von Rohstoffen, Schwund und Betriebskosten, analog der Fleischkalkulation, bieten ein rundes Informationssystem.

Die Tagesproduktionsplanung, optional auf Basis von Standardplänen, umfasst die Ausgabe von Chargen- und Rohstofflisten für die Fertigung. Eine detaillierte Produktionsstatistik kann für verschiedene Zeiträume erstellt werden.

Die Chargierung der Rezepturen, wahlweise auf Basis von Produktionsplänen kann auch über Industriewaagen erfolgen. Über die Information der in den produzierten Artikeln enthaltenen Rohstoffe, ist eine Rückverfolgung der gesamten Produktions- und Lieferkette gewährleistet.



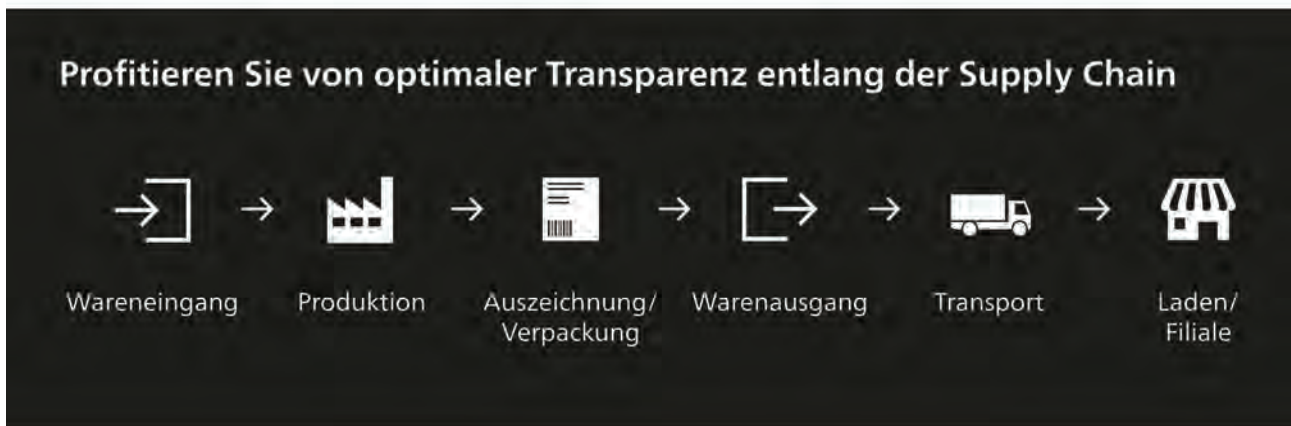
### Beeindruckende Alleinstellungsmerkmale

- Umfangreiche Stammdaten mit Nährwerten, Analysewerten, Zusatzstoffen, Leitsätzen, Fleischbewertungen und Musterzerlegungen auf Basis des Handbuchs "Zerlegen - Standardisieren - Kalkulieren" vom Deutschen Fleischerverband sind im Lieferumfang enthalten
- Schulung und Betreuung durch fachlich kompetente Systemberater

---

- Durchgängig verfügbare LMIV-Informationen über Nährwerte, QUID, Zusatzstoffe und Allergene

---



---

### Neue und erweiterte Funktionen

- Integration einer umfassenden Chargenrückverfolgung über die Bereiche Wareneingang, Zerlegung, Produktion und Warenausgang
- Erweiterte Produktionsstatistik per Kreztabellen

### Belegbarer Nutzen für den Einsatz am Point of Service

- Sicherheit durch Transparenz der internen Preise für Fleisch und Rezepturen durch die Preiskalkulation
- Informationen zu Preisuntergrenzen als Basis für Preisverhandlungen.
- Sicherheit durch Verfügbarkeit von Verbraucherinformationen nach LMIV durch Ausdruck auf Produktpässen, Informationsblättern bis hin zur Darstellung auf Waagendisplays und Etiketten.
- Kostenersparnis im Rohstoffeinkauf durch Transparenz über die benötigten Rohstoffe für die tägliche Produktion
- Informationsvorsprung durch Erkennen von Trends mittels detaillierter Statistik über die produzierten Mengen.
- Sicherheit durch schnelle Reaktionsmöglichkeit durch Chargenrückverfolgbarkeit in der Produktion.

---

**Bizerba SE & Co. KG**  
Wilhelm-Kraut-Straße 65  
72336 Balingen

T +49 7433 12-1300  
F +49 7433 12-1350  
vertrieb@bizerba.com

[www.bizerba.com](http://www.bizerba.com)