

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODUŁU PIEKARNI

Opis modułów

1) Zamówienia:

W module piekarniczym mamy dostępne trzy rodzaje zamówień:

- zamówienia od odbiorców
- zamówienia stałe
- zamówienia do dostawców

We wszystkich zamówieniach określamy kontrahenta do lub od którego zamówienie jest adresowane, datę lub dzień dostawy, numer dostawy, listę oraz ilość zamawianych towarów.

Zamówienia do dostawców służą np. do zamawiania surowców z własnych hurtowni, bądź innych dostawców. Działanie modułu jest opisane w ogólnej instrukcji.

Zamówienia od odbiorców – jest to lista zamówień składanych przez sklepy do naszej piekarni. Od standardowej wersji zamówień różnią się one tym, że nie są składane jedynie na konkretny dzień dostawy, ale kluczową sprawą jest tu również numer dostawy określony pewnym harmonogramem dostaw piekarni. Zamówienie może być przesłane drogą elektroniczną z podłączonego do sieci sklepu, lub wprowadzone ręcznie od strony piekarni, jeżeli np. sklep składa je przez telefon. Program pilnuje przypisania do konkretnej daty i dostawy w zależności od nadejścia lub wprowadzenia zamówienia jednak dostawę można zmienić jeżeli nie zostało wygenerowane zlecenie produkcji.

Zamówienia stałe – również składane do piekarni. Kluczem jest tu jednak nie data i numer dostawy, ale dzień tygodnia i numer dostawy. Zamówienie takie jeżeli zostanie złożone np. na pierwszą dostawę w piątek, będzie obowiązywać w każdy piątek o ile nie zostanie anulowane. Czasem istnieje potrzeba anulowania takiego zamówienia np. w przypadku dni świątecznych, kiedy w sklepach nie prowadzi się sprzedaży. Flagę anulowania 'A' można zdjąć, aby przywrócić zamówienie.

WŁASCIWOSCI ZAMOWIENIA

Nazwa: SPOŁEM LSS SKLEP NR 145 TESTOWY Id:
Symbol: 0145 NIP: 712-01-02-39 DOST: 3
Wystawił: Nie znaleziono ILE OP:60.0 ILE PALET: 0.0 % REAL: 0
DATA WYST: 2009-05-27 Środa ILE DNI: 0 OPÓZNIENIE: 0
DZIEŃ DOST: Czwartek TENDENCJA: 0 WARTOŚĆ: 27.60

NR	C	FL	NR ZAM	DOST	NRK	SYMBOL KONTRAHENTA	WARTOŚĆ	DATA WYST	DZIEŃ DOST	Czas Wysłania	Pocho	Waga
000001	S		000001	1	13	P189	6.00	2009-05-26	Poniedział	2009-05-26 15:54	----	9.00
000002	S		000001	1	1126	0145	13.50	2009-05-26	Środa	2009-05-26 16:35	----	2.00
000003	S		000002	1	1126	0145	3.60	2009-05-26	Czwartek	2009-05-26 17: 9	----	0.00
000004	A		000003	1	1126	0145	75.00	2009-05-26	Wtorek	2009-05-26 17:45	----	22.00
000005	S		000004	1	1126	0145	3.30	2009-05-27	Czwartek	2009-05-27 10:46	----	0.00
000006	S		000001	3	1126	0145	27.60	2009-05-27	Czwartek	2009-05-27 18:48	----	5.00

Przykładowy widok zamówień stałych.

2) Konwojenci

Katalog konwojentów służy do określania osób rozwozących pieczywo. Obsługujemy go za pomocą standardowych przycisków:

INS – dodawanie nowego konwojenta, należy określić jego imię i nazwisko, numer zostanie przydzielony automatycznie.

ENTER – modyfikacja konwojenta

DEL – usunięcie konwojenta, nie zostanie on fizycznie usunięty z systemu a jedynie oznaczony jako nieaktywny za pomocą flagi KAS i przeniesiony z podstawowego widoku

F8 – włączenie / wyłączenie filtra aktywnych konwojentów, pole skasowane należy zaznaczyć / odznaczyć za pomocą spacji, aby uzyskać podgląd konwojentów oznaczonych flagą KAS lub powrócić do poprzedniego widoku.

KONWOJENCI

Numer: 1 KAS: []

Imię: Jan
Nazwisko: Nowak

Id	Imię	Nazwisko	KAS
1	Jan	Nowak	0
2	Robert	Kowalski	0

WYBIERZ

Skasowane: []

Przykładowy widok katalogu konwojentów i filtra F8.

3) Trasy

Katalog ten określa trasy, wg. których rozwożone będą wyprodukowane towary. Trasa składa się z dwóch elementów nagłówka oraz listy kontrahentów. W nagłówku definiujemy nazwę trasy (służy użytkownikom do rozróżniania tras) oraz konwojenta, który jest do niej przypisany.

T R A S Y			
Id: 1		KAS: []	
Opis: Trasa pierwsza			
Konwojent: 2		Kowalski Robert	
Id trasy	Opis	IdKonw	Nazwisko
1	Trasa pierwsza	2	Kowalski

Podgląd nagłówka trasy.

Posługujemy się tu standardowymi klawiszami:

INS – dodanie nowej trasy, po wpisaniu nazwy pojawi nam się okienko wyboru konwojentów, interesującą nas osobę możemy wyszukać wpisując fragment jej nazwiska

DEL – oznaczenie trasy jako nieaktywnej

'P' - poprawienie, modyfikacja trasa

F8 – raport tras nieaktywnych

ENTER – przejście do listy kontrahentów

Po zdefiniowaniu nagłówka trasy, wchodzimy w listę kontrahentów. Rozróżniamy dwa typy kontrahentów, dostawcę i odbiorców. Przyciskiem insert dodajemy nowego kontrahenta, (najlepiej zacząć od naszego zakładu), ustalamy kolejność w trasie oraz określamy typ kontrahenta. Pole typu: odbiór / dostawa zmieniamy za pomocą spacji. Kolejność kontrahentów przy określeniu trasy ma wpływ na wydruk konwojentki.

T R A S A S Z C Z E G Ó Ł Y						
Id: 1		Kolejność: 1				
Kontrahent: 11023		0504				
Typ: [odbior]		KAS: []				
Id trasy	Kid	Symbol	LP	O/D	KAS	
1	11023	0504	1	0	0	
1	11267	0145	2	D	0	
1	13	P189	3	D	0	

Podgląd listy kontrahentów danej trasy.

4) Harmonogram

Harmonogram dostaw określa liczbę dostaw przypadającą na dany dzień oraz godzinę do której można składać zamówienia na poszczególne dostawy. Harmonogram przesyłany jest z centrali do sklepów, tak aby miały one wgląd w ostateczne godziny składania zamówień. Każde nowo utworzone zamówienie, nie zależnie czy jest ono stałe, jednorazowe, przesyłane elektronicznie czy też wystawiane ręcznie powinno mieć określony numer dostawy, wg którego powstaną późniejsze zlecenia produkcji, konwojentki, dokumenty itp.

DOSTAWY -						
Dzień: Poniedziałek						
Do godz: 6						
Zmiana: 1						
Dzień tyg	Zm	Godz	Typ	Flaga	KAS	
Poniedziałek	1	6	1	0	0	
Poniedziałek	2	12	1	0	0	
Wtorek	1	6	1	0	0	
Wtorek	3	15	1	0	0	
Środa	1	6	1	0	0	
Czwartek	1	6	1	0	0	
Czwartek	2	12	1	0	0	
Czwartek	3	16	1	0	0	
Piątek	1	6	1	0	0	
Piątek	2	12	1	0	0	
Piątek	3	16	1	0	0	
Sobota	1	6	1	0	0	

Podgląd tabeli harmonogram.

5) Logowanie

Katalog określa loginy i kontrahentów, którzy mogą modyfikować zamówienia stałe. Zamówienia na piekarni pochodzą od poszczególnych kontrahentów. Jeżeli umożliwimy zdalne logowanie się do naszej piekarni ze sklepów, musimy mieć pewność, że logująca się osoba nie zmieni zamówień pochodzących z innego sklepu. Stąd tworzymy dowiązanie loginu do danego kontrahenta. Osoba o podanym loginie może zmieniać tylko zamówienia od przypisanego jej kontrahenta.

L O G O W A N I E D O Z A M Ó W I E Ń				
Login: sklep145		KAS: []		
Kontrahent: 11267		0145		
Login	Nr K	Symbol	KAS	
sklep145	11267	0145	0	
piekarnia	11023	0504	0	

Podgląd tabeli logowanie.

6) Receptury

Receptury dla piekarni określone są centralnie w całej sieci. Składają się one z nagłówka i zawartości. Nagłówek receptury zawiera jej nazwę, typ, plu produktu oraz ilość dla której definiujemy recepturę. Receptury obsługujemy następującymi klawiszami:

Insert – dodawanie nowej receptury

Delete – oznaczanie receptury jako nieaktywnej

'D' – wydruk składników receptury z określeniem ilości poszczególnych składników oraz ceny za jednostkę miary.

'W' – wycena receptury. Wyceny receptury dokonuje się po wycenie wszystkich surowców składowych. Określa ona przybliżony koszt produktów w aktualnych cenach z katalogu sklepowego. Cena ta zostaje przeliczona oraz oznaczona jako cena zakupu przy generowaniu dokumentów z produkcji.

KATALOG RECEPTUR					
Receptura: 16 Sklep: 0		Użytkownik: 105			
Typ Receptury: 1 PRODUKCJA		Rozbiorowa: [] Dzienna: []			
Nazwa: CHLEB WIELOZIARNISTY 400G					
Produkt: 128401 CHLEB WIELOZIARNISTY 400G					
Ilość: 425.00		Nieaktywna: [] Cena Prod: 0.51			
PLU	Nazwa Produktu	Ilość	Nazwa Receptury	Typ	Typu
128401	CHLEB WIELOZIARNISTY 400G	425.000	CHLEB WIELOZIARNISTY 400G	1	PRODUKCJA
417	BULKA KUKURYDZIANA Z DYNIA 70G P-5	2428.57	BULKI KUKURYDZIANE Z DYNIA 70G	1	PRODUKCJA
583	BUŁECZKI MASLANE /4*30G/ PIEK.4/3	1316.66	BUŁECZKI MASLANE 120G (4X30G)	1	PRODUKCJA
441	BUŁKA CHŁOPSKA 80G P5	1725.00	BUŁKA CHŁOPSKA 80G P4	1	PRODUKCJA
404	BUŁKA GRAHAMKA 80G 3/4/5	1625.00	BUŁKA GRAHAMKA 80G	1	PRODUKCJA
376	HOT DOG 120G PIEKARNIA 4/6	1666.66	BUŁKA HOD-DOG 120G	1	PRODUKCJA

Podgląd katalogu nagłówków receptur.

Receptury tworzymy za pomocą przyciska Insert. Po zdefiniowaniu wszystkich pól nagłówka, dodajemy poszczególne surowce, również za pomocą klawisza Insert. Określamy typ: 'surowiec' po czym wybieramy interesujący nas surowiec wpisując jego plu lub fragment nazwy. Należy określić ilość surowca proporcjonalną do ilości produktu wpisanego w recepturę. Następnie wybrać procent ewentualnej straty lub przychodu z surowca. W przypadku receptur produkcyjnych (nie rozbiórowych) straty zazwyczaj wynoszą zero zaś przychód sto procent. Jeżeli jakiś surowiec nie jest wyceniony system nas o tym poinformuje. Wycena surowców jest ważna, aby możliwa była wycena produktu końcowego.

Numer receptury widnieje później na dokumentach powstających z produkcji, które są generowane właśnie na podstawie receptur i zleceń produkcji.

7) Zlecenie – wykonanie produkcji

Zlecenie / wykonanie produkcji jest to rodzaj dokumentu w którym przechowywane są towary i ich ilości, które mają być wyprodukowane na określonej dostawę. Wydruk zlecenia może być ilościowy lub ilościowo – surowcowy, przy czym liczba surowców określona jest z aktualnych receptur.

Obsługiwane funkcje i klawisze:

INS – dodanie nowego zlecenia.

Zlecenie może być wygenerowane automatycznie. Aby wygenerować nowe zlecenie należy określić jego datę oraz numer dostawy. Automat odczytuje zamówienia określone tym samym kluczem. Pod uwagę brane są zarówno zamówienia stałe jak i jednorazowe z wyłączeniem zamówień określonych jako anulowane czyli oznaczonych flagą 'A'. Z zamówień określana jest lista towarów do zlecenia, towary skumulowane są po ilościach oraz mają dobrać odpowiednią recepturę zgodną z indeksem produktu w recepturze.

Zamówienia jednorazowe podliczone do produkcji otrzymują flagę 'K' czyli skompletowane i są zablokowane do dalszej edycji. W zamówieniach stałych w których kluczem jest dzień tygodnia, porównywany jest dzień tygodnia ze zlecenia produkcji z dniem z zamówienia.

Zlecenie można również wygenerować ręcznie, określając jak powyżej datę i dostawę oraz oddział do którego zlecenie jest kierowane (wybrać naszą piekarnię z listy kontrahentów). Jeżeli jest już zlecenie z tym kluczem, nie można skorzystać z automatu. Ręczne dodawanie zlecenia może być przydatne np. gdy zamówienie dotrze zbyt późno ale produkcja jeszcze nie ruszyła i piekarnia zdecyduje się je zrealizować.

Również, gdy piekarnia zdecyduje się wyprodukować pewną partię towaru mimo, że nie ma na nią zamówienia.

Po dodaniu nowego zlecenia wchodzimy do jego wnętrza wciskając przycisk Enter. Pojawi nam się lista towarów, jeżeli jest to nowo tworzone zlecenie lista będzie pusta. Listę tą obsługujemy standardowo klawiszami: INS, ENTER, DEL, F8 – klawisze mają funkcje analogiczne do opisywanych powyżej.

Aby uzupełnić listę towarów używamy przycisku INS. Wpisujemy fragment nazwy towaru w polu edycyjnym, aby odnaleźć poszukiwany towar. Po wybraniu towaru z okienka wyboru, program przenosi nas na pole „Ile szt.” gdzie należy wpisać ilość zlecaną do produkcji. Podobnie z polem „Wykonano”, domyślnie dobrze jest wpisać tę samą wartość co powyżej, aby nie edytować ponownie zlecenia jeżeli produkcja poszła zgodnie z planem.

Następnie określamy recepturę, z której będziemy korzystać przy produkcji danego towaru wpisując fragment jej

nazwy w pole edycyjne. **Uwaga!** Wybór odpowiedniej receptury jest sprawą kluczową, ponieważ na tej podstawie będzie później ustalany koszt produkcji towarów na dokumentach przychodowych oraz skład surowcowy do zlecenia i na dokumentach rozchodowych. Pola określające masę i cenę zostaną przeliczone.

ZLECENIE PRODUKCJI

Numer: 3
 Numer dostawy 1
 Oddział: 144 0504 KAS: [] 2009-05-26 Wtorek

PLU	Towar	zlec	SZT	zlec	KG	wyk	SZT	wyk	KG
885	ROGAL MASLANY PIEK. 4	20.000	1.800	20.000	1.800				
885	ROGAL MASLANY PIEK. 4	20.000	1.800	20.000	1.800				
889	CHAŁKA DUŻA 450G P4	5.000	2.250	5.000	2.250				
897	BUŁKA WYBOROWA 300G P4	50.000	15.000	50.000	15.000				

INS ENTER DEL F8 Raport: 0- 4

Numer: 3 KAS: [] Receptura: CHAŁKA ZDOBNA 200G P 2
 PLU: 885 ROGAL MASLANY PIEK. 4 Cena: 0.12
 Ile SZT: 20.000 Ile KG: 1.800
 Wykonano SZT: 20.000 Wykonano KG: 1.800

Podgląd zawartości zlecenia.

W nagłówku określona jest data, oddział i dostawa, zaś w poszczególnych pozycjach towar, ilość zlecona i wykonana w sztukach i kilogramach, receptura oraz przybliżona cena produktu.

'P' – popraw. Przycisk ten w katalogu zleceń umożliwi modyfikację nagłówka zlecenia. Do modyfikacji nie używamy przycisku ENTER, ponieważ jest on zarezerwowany do podglądu zawartości zlecenia. Modyfikujemy datę, numer dostawy, oddział lub flagę KAS oznaczającą zlecenie nieaktywne.

ZLECENIE PRODUKCJI

Numer: 8
 Numer dostawy 1
 Oddział: 144 0504 KAS: [] 2009-06-02 Wtorek

Nr Zlec	Data dost	Dostawa	Nr oddz	Nazwa	C	D	Z	K	KAS
1	2009-05-26	3	144 0504						
2	2009-05-26	0	144 0504		D				0
3	2009-05-26	1	144 0504		D				0

Podgląd nagłówka zlecenia.

ENTER – podgląd zawartości zlecenia lub możliwość jego dalszej edycji o ile nie jest zablokowane.

DEL – oznaczenie zlecenia jako nieaktywne.

F8 – filtr zleceń z oznaczeniem KAS

'D' – druk zlecenia. Do wyboru mamy trzy typy wydruku:

- Zlecenie produkcji - ilościowe i surowcowe
- Wykonanie produkcji – ilościowe
- Wykonanie planu produkcji – produkty

Ad a).

Zlecenie produkcji ilościowe jest to wydruk określający ile sztuk i kilogramów poszczególnych towarów mamy wyprodukować. Na wydruku znajduje się numer zlecenia, data, dostawa oraz dane oddziału. Ponadto lista towarów opisana za pomocą plu, indeksu piekarniczego, nazwy, ilości wyrażonej w sztukach i kilogramach oraz podsumowanie ilości dla wszystkich towarów.

ZLECENIE PRODUKCJI

PODGLĄD WYDRUKU

ZLECENIE PRODUKCJI strona: 1

Zlecenie numer: 00016 z dnia: 2009-09-22 dostawa: 03
 Oddział: 144
 PIEKARNIA NR 4
 ZEMBORZYCKA 29
 20-445 LUBLIN

PLU	Indeks	Nazwa	Ilość	Waga
404	32-02-001	BUŁKA GRAHAMKA 80G 3/4/5	100 SZT	8.000 KG
441	82-06-003	BUŁKA CHLOPSKA 80G P5	10 SZT	0.800 KG
1249	83-07-002	CHLEB MARCHWIOWY DYNIOWY 200G P4	20 SZT	4.000 KG
SUMA:			130 SZT	12.800 KG

ZLECENIE PRODUKCJI

PODGLĄD WYDRUKU

ZLECENIE PRODUKCJI - SUROWCE strona: 1

Zlecenie numer: 00016 z dnia: 2009-09-22 dostawa: 03
 Oddział: 144
 PIEKARNIA NR 4
 ZEMBORZYCKA 29
 20-445 LUBLIN

	AM-00-001	AM-00-005	AM-00-007	AM-00-009	AP-01-001	AP-01-002
	1576921	1576951	1585561	1585571	1577021	1576971
	MAKA ŻYTANIA	MAKA PSZENNA	MAKA PSZENNA	MAKA PSZENNA	DROZDZIE	SÓL BIAŁA
404	32-02-001	2.462		3.692	0.123	0.092
441	82-06-003	0.035		0.580		0.012
1249	83-07-002			1.581	0.005	
SUMA:		0.035	2.462	2.161	3.692	0.218
Drukował(a):		dnia: 2009-09-22 13:24				

Podgląd wydruku zlecenia ilościowo i ilościowo- surowcowego.

Po wydrukowaniu zlecenia ilościowego pojawia się wydruk ilościowo-surowcowy. Wydruk ma rozpisaną ilość surowców potrzebnych do realizacji zlecenia. Ilość surowców liczona jest proporcjonalnie do ilości produktu i stworzonej receptury.

Ad b).

Wykonanie produkcji ilościowe jest to wydruk analogiczny do zlecenia produkcji jednak pokazywane są ilości towaru, które rzeczywiście zostały wyprodukowane. Ilości te należy zmodyfikować po zakończeniu produkcji w celu wystawienia odpowiednich dokumentów przychodowych i rozchodowych.

Ad c).

Wykonanie planu produkcji - produkty

Jest to rodzaj zestawienia porównawczego zlecenia i wykonania planu produkcji z pewnego okresu czasu. Należy określić okres z którego liczone będą wyniki zestawienia. Zestawienie zawiera towary, ilości które miały być i które zostały wyprodukowane, wyrażone zarówno w sztukach jak i kilogramach. Po każdym typie towaru (określanym przez początek indeksu piekarniczego) następuje podsumowanie.

ZLECENIE PRODUKCJI										
PODGLĄD WYDRUKU										
W Y K O N A N I E Z L E C E N I A P R O D U K C J I										
Za okres od: 2009-09-22 do: 2009-09-22						strona: 1				
Oddział: 144 PIEKARNIA NR 4 ZEMBORZYCKA 29 20-445 LUBLIN										
PLU	INDEKS	Nazwa	JM	Plan	KG	Wykonanie	KG	Brak	KG	
404	32-02-001	BUŁKA GRAHAMKA 80G 3/4/5	[SZT.]	100.000	8.000	100.000	8.000			
PODSUMOWANIE DLA: 322						8.000		8.000		
441	82-06-003	BUŁKA CHŁOPSKA 80G P5	[SZT.]	20.000	1.600	13.000	1.040	7.000	0.560	
PODSUMOWANIE DLA: 826						1.600		1.040		0.560
1249	83-07-002	CHLEB MARCHWIOWO DYNIOWY 200G P4	[SZT.]	20.000	4.000	20.000	4.000			
PODSUMOWANIE DLA: 837						4.000		4.000		
SUMA:						13.600		13.040		0.560

Podgląd wydruku porównawczego planu i wykonania produkcji.

'W' – wystaw dokumenty z produkcji. **Uwaga!!!** Ważne, aby przed wystawieniem dokumentów z produkcji uzupełnić pola wykonanie oraz numer receptury w zleceniach, ponieważ z tych pól brane są ilości produktów do dokumentów przychodowych oraz ilości surowców powiązanych w recepturach.

Automat generuje dwa typy dokumentów – dokument przyjęcia wewnętrznego produktów oraz wydania wewnętrznego surowców. Ceny surowców ustalane są według cen netto przyjęcia zewnętrznego. Natomiast ceny netto produktów ustalane są zgodnie z kosztami produkcji wynikającymi z receptur. Wystawienie dokumentów zablokuje zlecenie do edycji.

'R' – rozliczenie technologiczne surowców (kompensata). W pierwszej kolejności należy wybrać zakres dat dla którego przeprowadzamy rozliczenie. Datę zmieniamy za pomocą następujących klawiszy:

Strzałka w górę – cofnięcie o jeden dzień

Strzałka w dół - przesunięcie o jeden dzień do przodu

Page Up – cofnięcie o tydzień

Page Down – przesunięcie o tydzień do przodu

Home – cofnięcie o miesiąc

End – przesunięcie o miesiąc do przodu

Insert – cofnięcie o rok

Delete - przesunięcie o rok do przodu

Następnie pokaże nam się tabela wyboru surowców do szczegółowej kompensaty. Surowce dodajemy lub usuwamy za pomocą klawiszy Insert i Delete. Po wyborze surowców wciskamy Enter i program oblicza dane.

PODAJ ZAKRES DAT	
od:	2009-09-17 Czwartek
do:	2009-09-24 Czwartek

Formatka wyboru daty.

ROZLICZENIE TECHNOLOGICZNE
MAK WYPIEKOWYCH DLA PIEKARNI Nr 144:

PIEKARNIA NR 4
ZEMBORZYCKA 29
20-445 LUBLIN
za okres od: 2009-09-17 do: 2009-09-24

PLU	Nazwa	JM	Norma	Zuzycie	Mniejsze	% Nied	Większe	% Nad
154805	MAKA PSZENNA POZNAŃSKA 1KG TYP 500 WIBAR[SZT]		0.000	0.000				
157692	MAKA ŻYTNIA TYP 720 (SUROWIEC)	KG	0.045	0.045				
157695	MAKA PSZENNA TYP 500 (SUROWIEC)	KG	4.924	4.924				
SUMA:				KG	4.969	4.969		

ROZLICZENIE TECHNOLOGICZNE MAK WYPIEKOWYCH PO OBNIŻENIU O 1% NORM WYDAJNOŚCI WYPIEKU

PLU	Nazwa	JM	Norma	Zuzycie	Mniejsze	% Nied	Większe	% Nad
154805	MAKA PSZENNA POZNAŃSKA 1KG TYP 500 WIBAR[SZT]		0.000	0.000				
157692	MAKA ŻYTNIA TYP 720 (SUROWIEC)	KG	0.045	0.045	0.000	1.00		
157695	MAKA PSZENNA TYP 500 (SUROWIEC)	KG	4.974	4.924	0.050	1.00		
SUMA:				KG	5.019	4.969	0.050	1.00

Podgląd wydruku rozliczenia technologicznego.

Wydruk składa się z dwóch części. W pierwszej mamy rozliczenie standardowe w drugiej zaś obniżamy normy wypieku z receptur o 1 % (zakładamy, że wzrosło normatywne zużycie mąki). Wartości do rozliczenia obliczane są na podstawie dokumentów. Zużycie normatywne zaczytywane jest z dokumentów rozchodu wewnętrznego, w podanym okresie czasu. Zużycie rzeczywiste jest skorygowane o wartości występujące na dokumentach inwentaryzacyjnych z podanego okresu. W pozostałych kolumnach mamy określone ilościowe i procentowe różnice, tzw. niedobory i nadwyżki oraz podsumowanie. W drugim etapie mamy podniesione normatywne zużycie mąki o np. jeden procent. Daje to możliwość rozliczenia strat mąki.

'Z' – zablokuj. Opcja blokuje zlecenie do edycji. Jeżeli zlecenie uznajemy za zakończone, tzn. uzupełnione są odpowiednie ilości produktów zleconych i wykonanych, możemy zablokować zlecenie do edycji. Oznacza to, że nie będziemy mogli wprowadzić do niego już towarów lub zmieniać ilości. Podobny efekt daje wystawienie dokumentów z produkcji.

8) Konwojentki

Konwojentka – jest to dokument przedstawiający wydanie towaru dla poszczególnych kontrahentów. Dokument ten charakteryzowany jest poprzez datę dostawy, numer dostawy oraz wybraną trasę.

KONWOJENTKA						
Opis: 001/2009-05-26/D03		2009-05-26 Wtorek				
Id:1						
Trasa:1 Trasa pierwsza						
Nr dostawy: 3						
Konwojent: 2		Kowalski Robert		KAS: []		
-Id-	Nr	Data	Dost	Opis	Trasa	Nazwisko konw-
1	3	2009-05-26	001/2009-05-26/D03	Trasa pierwsza	Kowalski	
3	1	2009-05-28	001/2009-05-28/D01	Trasa pierwsza	Kowalski	

KONWOJENTKA						
Opis: 001/2009-05-28/D01		2009-05-28 Czwartek				
Id:3						
Trasa:1 Trasa pierwsza						
POZYCJE						
PLU	Towar			Ilosc	IdK	
997	BUŁKA KOPERTY 45G P4			12.000	11267 0145	

Podgląd nagłówków i zawartości konwojentek.

Widok obsługuje następujące klawisze:

INS – dodanie nowej konwojentki. Odbywa się za pomocą automatu, który najpierw nakazuje użytkownikowi zdefiniować datę i numer dostawy oraz trasy dla których chcemy utworzyć konwojentki. Wybór tras odbywa się za pomocą klawisza Enter (jeżeli chcemy wybrać jedną trasę) lub Spacja (żeby zaznaczyć kilka tras).

Konwojentka generowana jest z dokumentów WZ – wydanie na zewnątrz oraz MM – wydanie między-magazynowe. Dokumenty te w czasie wystawiania np. z zamówień mają określoną dostawę i datę wydania (poza datą wystawienia), tak aby mogły być wystawione kilka dni wcześniej. Dokumenty, które biorą udział w generowaniu danej konwojentki możemy podejrzeć.

Enter – umożliwi podejrzanie zawartości konwojentki. Jako zawartość znajdziemy listę towarów wraz z ilościami, dopasowaną do poszczególnych odbiorców.

DEL – Ustawienie flagi 'nieaktywna' czyli pola KAS na jeden. Jeżeli generujemy konwojentkę, która była już utworzona, program spyta się czy chcemy usunąć poprzednią a na jej miejsce wygenerować nową. Poprzednia konwojentka zostanie również oznaczona jako nieaktywna.

F8 – podgląd nieaktywnych konwojentelek.

'P' – poprawienie nagłówka konwojentelek

'R' – wydruk konwojentelek wraz z rozliczeniem opakowań zbiorczych potrzebnych do przewiezienia towaru

'D' – podgląd dokumentów, które biorą udział w tworzeniu konwojentelek. Jeśli chodzi o dobór ilości towarów, to znaczenie ma tu kolejność kontrahentów w trasie.

'K' – korekty. Jest to podgląd korekt do dokumentów, które biorą udział w tworzeniu konwojentelek.

KONWOJENTKA	
0594 PIEKARNIA NR 4 ZEMBORZYCKA 29 20-445 LUBLIN	Konwojentelek numer: 0000003 symbol: 001/2009-05-28/001 Trasa: 001 Trasa pierwsza Dostawa: 01 Data: 2009-05-28 Konwojentelek: 02 Robert Kowalski
Kontrahent: BUŁKA KOPERTY 45G P4 0145	31-1-000 12.000
SUMA WYDANYCH OPAKOWAŃ:	
Towary: BUŁKA KOPERTY 45G P4	31-1-000
Razem:	12.000
Ilość w opakowaniu:	50.000
Ilość opakowań:	0.240
SUMA: 0	

Podgląd wydruku konwojentelek.

9) Dokumenty

Dla piekarni kluczowe dokumenty to przychód wewnętrzny produktów i rozchód surowców. Dokumenty te generowane są automatycznie ze zlecenie produkcji. Zgodnie z wybranym zleceniem (a dokładnie naniesionym wykonaniem) obliczane są ilości produktów do przyjęcia. Na tej podstawie generowany jest dokument przychodowy z produkcji czyli PWPR. Obliczone proporcjonalnie ilości surowców zgodne z wystawionymi wcześniej recepturami są zdejmovane ze stanu za pomocą dokumentów rozchodowych czyli RWPR. Dokumenty te są odpowiednio opisane. Dokumenty przychodowe zawierają w opisie numer zlecenia, datę oraz numer dostawy. Dokumenty rozchodowe zaś zawierają odniesienie do dokumentu przychodu na podstawie którego zostały utworzone. Ceny surowców brane są z katalogu sklepowego zaś ceny produktów z kosztów produkcji.

Podgląd - PWPR nr 00000002 z dnia 23-09-2009			
Za okres od:23-09-2009			
Jednostka:ZLEC 15 NA 2009-09-22 DOST 3			
Opis: ZLEC 15 NA 2009-09-22 DOST 3			
Wystawił:			
L.p.	Nazwa towaru	Ilość	Wart. Zak.
1	BUŁKA CHŁOPSKA 80G P5	13.000	1.30
1: 1 Suma VAT: 0.09 - Suma: 1.30			
Kaucje: 0.00			
BUŁKA CHŁOPSKA 80G P5			
PKWiU:15.81.11-00.31 Marża: 87.50% Ilość: 13.000 SZT.			
C.Zakupu: 0.10 Disp: 0 PLU: 441			
Ind.Dost: 82-6-003 VAT: 7% Opk: 1 Wart.zak: 1.30			
Kod Pask: 441 Receptura: 32			

Podgląd dokumentu PW.

Podgląd - RWPR nr 00000003 z dnia 23-09-2009			
Opis:PRODUKCJA DO DOK. PWPR/00000002			
Wystawił:			
L.p.	Nazwa towaru	Ilość	Wart. Zak.
1	MAKA PSZENNA TYP 750 (SUROWIEC)	0.754	1.13
2	POLEPSZACZ 0-TENTIC DURUM	0.030	0.12
3	SÓL BIAŁA (SUROWIEC)	0.015	0.01
4	MAKA ŻYTNIA TYP 720 (SUROWIEC)	0.045	0.04
1: 4 Suma VAT: 0.11 - Suma: 1.30			
Kaucje: 0.00			
MAKA PSZENNA TYP 750 (SUROWIEC)			
PKWiU: 1.50 Marża: 0.00% Ilość: 0.754 KG.			
C.Zakupu: 1.50 Disp: 0 PLU:158556			
Ind.Dost: BRAK VAT: 7% Opk: 1.000 Wart.zak: 1.13			
Kod Pask: 158556 Receptura: 32			

Podgląd dokumentu RW.

Sposób działania programu

1) Przygotowanie systemu

Aby odpowiednio przygotować system do działania należy wprowadzić dane, a w szczególności:

- Wprowadzić towary z podziałem na surowce i produkty, ustawić im odpowiednie właściwości takie jak grupy, producenci, gramaturę, stawkę VAT, czy indeksy piekarnicze itp.
- Wprowadzić odpowiednich kontrahentów oraz uzupełnić katalog sklepów o kontrahentów od których przychodzi będą zamówienia.
- Przypisać towary do odpowiednich grup cenowych oraz kontrahentów do odpowiednich typów cenowych
- Dokonać wyceny surowców oraz produktów (cena netto produktów będzie liczona z kosztów produkcji jednak musimy określić ceny wydania na poszczególnych typach)
- Zdefiniować promocje lokalne dla szczególnych odbiorców
- Określić zdalny dostęp do zamówień stałych czyli wypełnić tabelę Logowanie
- Zdefiniować harmonogram dostaw piekarni.
- Wprowadzić konwojentów
- Wprowadzić trasy rozwożenia towaru
- Uzupełnić tabelę opakowania zbiorcze jeżeli zamierzamy rozliczać wg nich konwojentów.
- Zdefiniować zamówienia stałe (na określony dzień tygodnia oraz dostawę, zgodnie z harmonogramem piekarni)

2) Przyjęcie towarów

Aby przyjąć na stan odpowiednie ilości towaru możemy:

- Stworzyć odpowiednie dokumenty PZ – przyjęcia zewnętrznego, jeżeli jest to nowo zakładana piekarnia i dopiero przyjmujemy potrzebne surowce od odbiorcy zewnętrznego
- Stworzyć odpowiednie dokumenty PW – przyjęcia wewnętrznego jeżeli jest to przesunięcie stanów z magazynu na magazyn. Przesunięcie takie często odbywa się tylko teoretycznie. Stany na starym systemie są zerowane dokumentami rozchodu wewnętrznego a na nowym uzupełniane symetrycznymi dokumentami przychodu. Przesunięcie takie umożliwia wygenerowanie kilku dokumentów dotyczących tego samego towaru, ale w różnych cenach, tak aby przyjęcie było analogiczne do tego w dawnym systemie i w ten sam sposób było wpisywane do kolejki FIFO.
- Przeprowadzić remanent – inwentaryzację. Można ją przeprowadzić zarówno na surowcach jak i na produktach, razem bądź osobno. Po zamknięciu remanentu zostaną wygenerowane odpowiednie dokumenty przychodowe i rozchodowe, które spowodują przyjęcie na stan towaru zgodnego ze stanem faktycznym. Towar zostanie przyjęty wg. ustalonej wcześniej ceny katalogowej.

3) Rozpoczęcie produkcji

Rozpoczęcie produkcji może rozpocząć się po wypełnieniu poprzednich punktów. Mając odpowiednie surowce na stanie, wycenione towary, wprowadzone receptury i zamówienia możemy tworzyć dokument zlecenia produkcji, na podstawie którego rozpoczynamy produkcję.

4) Schemat obiegu danych i przebiegu produkcji:

