

Himmelbäck

LAUINGER BACKKULTUR SEIT 1722

Ein herzliches Grüß Gott
aus Lauingen (Do)



Himmelbäck

LAUINGER BACKKULTUR SEIT 1722

Unsere Backstube in der Altstadt



Genuss in Zeiten der Digitalisierung

Himmelbäck
LAUINGER BACKKULTUR SEIT 1722

Unsere Bäckerei

- Gründung 1722
- In der Familie seit 1844
- 7 Verkaufsstellen
- 1 Brotbistro mit Weinbar
- Im Übergabeprozess –
wir dürfen in die 2. Reihe



Mitglied „Die Bäcker – Zeit für Verantwortung“

Produkte. klassischer Landbäcker

- Wir verwenden nur Butter in unseren Gebäcken
- Seit ca. 5 Jahren haben wir uns in 3 Schritten von allen Convenienceprodukten verabschiedet
 - > zuerst im Brot und Semmelbereich
 - > dann im Feingebäckbereich
 - > dann in der Kaltkonditorei



Digitalisierung als Unterstützung



Zeiten der rein familiengeführten
Handwerksbetriebe sind vorbei oder eine wunderbare
nostalgische Idee

Ziel

- wir wollen Handwerker bleiben
- dennoch sollen unsere Betriebe modern sein und werden
- dies macht das Arbeiten attraktiver
- Handlungsfelder
- Anpassung der Strukturen
- Unterstützung durch Digitalisierung
- Unterstützung durch KI

Prozesse analysieren



- Wer hat oder wo ist das Problem?
- Wo ist meine oder die Grenze?
- Wer bekommt den Affen?

Ziel

- wir wollen Handwerker bleiben
- dennoch sollen unsere Betriebe modern sein und werden
- dies macht das Arbeiten attraktiver
- Handlungsfelder
- Anpassung der Strukturen
- Unterstützung durch Digitalisierung
- Unterstützung durch KI

Prozesse unterstützen

- Wer hat oder wo ist das Problem?
- Wo ist meine oder die Grenze?
- Wer bekommt den Affen?

- E2n = Personalbögen/Lohnabrechnungen 3 Stunden
- Addison = SBA scannen – buchen –archivieren
- Goecom = Bestellwesen, Preise, Rohstoffe, Rezepte, Kalkulation
- Bäko = Rohstoffe und Preise importieren, Buchungstabelle
- Docbox = Posteingang digital
- =

Was nutzen wir

Goecom

hier werden alle bestellrelevanten Daten gepflegt
Kunden/Bestellungen/Preise/Ausgangsrechnungen/Rohstoffe/Rezepte

Copago

Kassensystem unterstützt von der Warenwirtschaft (marvin) erleichtert den Filialen die Bestellsteuerung und Abrechnung

Addison

Finanzbuchhaltung (SBA) und Lohnbuchhaltung (Abrechnung)

e2n

EP, Zeiterfassung mit Zuschlägen, Abwesenheiten (Urlaub, Krankheit.....)
Am Monatsende werden die Daten an Addison übergeben und hier die Lohnabrechnung erstellt

intratool

Kommunikationsplattform für Verwaltung und Filialen und einzelnen Mitarbeitern;
Handbücher und Aufgaben mit Controllingsystem; Dateien in Läden für

Docbox

Alle unsere Schriftstücke werden gescannt und in einem Ablagesystem erfasst. Dies passiert noch manuell

Addison

- Die Lohn- und Finanzbuchhaltung werden bei uns im Haus gemacht
- Wir haben Zugang zum Server des Steuerberaters = 1:1 Sicht auf die Unterlagen
- Ausgangsrechnungen werden von Marvin (Goecom) direkt in die Buchhaltung eingespielt

PEP mit e2n

wie es mal war

- Pläne wurden per Hand und mit excel vorbereitet
- Änderungen die an mehrere Stellen kommuniziert werden mussten
- Volle Schreibtische durch Zettel wie Urlaubsanträge, Krankmeldungen, Stundenkorrekturen usw.
- Vorbereitende Arbeiten für die Lohnabrechnung durch manuelle Stundenadditionen oder mit excel

- Dienstpläne werden auf Grund von Standardplänen erstellt
- Jeder MA sieht seine Schicht auf seiner app
- Filialen können selbst planen
- Jeder Mitarbeiter sieht Änderungen sofort in der app
- Jeder Mitarbeiter kann Frei- und Urlaubswünsche hier beantragen
- Dokumente können hochgeladen werden
- Abrechnungen und wichtige Lohnunterlagen sind dann in der app für den MA einsehbar und zum download eingestellt

Marvin und Copago

wo kommen wir her

Himmelbäck
LAUINGER BACKKULTUR SEIT 1722

Produktplanung

- Saison steht an
- Produktidee wird entwickelt und ausprobiert
- Preis wird festgelegt
- Verkäuferinnen werden informiert
- „jetzt hoffen wir auf gute Verkaufszahlen“
- Irgendwann wurde hinterher kalkuliert mit offenem Ergebnis



Marvin und Copago

so soll es werden

Produktplanung

- Langfristige Produktplanung (Trimester Okt-Feb/ März-Mai / Juni-Sept)
- Laufzettel für ein neues Produkt
- Info für den Verkauf



Zeit vor Einführung	1	Idee>>>> Strudel Spinat-Käse	00000 - Name
	2	Jle	Test Produktion – solange bis Produkt optimal
	3	JaLe	Online Auftritt während der Testphase
	4	GL/MA	Verkostung
	5	JaLe	Rezeptur und Preisschätzung (Vorabkalkulation), Produktblatt
	6	GL	Namensfindung/Art.Nr. und Verkaufstermin festlegen (mind.2Woche Vorlauf);
	7	ChS	wenn der Test ideal ist> Foto erstellen: 1* dkl. Hintergrund-quer/1* hell f. Plakat-quer/1* online-Auftritt-quer/ od. 2 wochen vorher
	8	VS	Stammsatz festlegen (Warengruppe, Produktionsort, usw.) mit Bestelltagen, Preis, PLU-Nr. (auf die 0 aufpassen); Atikel aktualisieren; Tagesstückzahl in Bestell-Stammliste eingeben (Mind.Stückzahl m. MLe festlegen), Preisschilder Legende bei der Anlage: A=alkohol; 1-2-3=Verkaufstage; v=veggie; ve=vegan;
	9	ChS	Produktfotos einpflegen i. P: Artikel und in copaga Größe, Plakatgestaltung
	10	JaLe	Infobrief erstellen(Wordundexcel> Controll Verkauf> MA-Info> 01_Produkteinführung_blanco) zum Produkt Geschichte des Produkts (Herkunftsland entstanden aus..... usw.) vorbereiten > an VK und Produktion+ Probe
	11	VS	An die Fil. rausschicken: Infobrief,(01_Produkteinführung_xxxx); Produktblatt, Plakat, Preisschild) und Stückzahl-Vorschlag i.d. Stammdaten hinterlegen
			Verkaufstag
	12	VS	Lieferkunden bei Bedarf informieren (Wordundexcel> Controll Verkauf> MA-Info> 01_Produkteinführung_blanco_Kunden): Gast – Verein – Wiederverkäufer + Probe
	13	VS	Nachbetreuen = prüfen, ob jeden Tag Stückzahlen in der Kasse drin sind – die Retouren prüfen(Ziel 7-8%) = die Abverkaufszahlen prüfen = Motivationstelefonate führen; - Verwendung „Powerbriefing)
	14	JaLe	Nachkalkulieren
			Bei Erledigung bitt mit Kürzel abzeichnen und ins Büro an die Pinnwand hängen und VS soll die Erledigungsvermerke online eintragen;

Marvin und Copago

so soll es werden

Produktplanung

- Langfristige Produktplanung (Trimester Okt-Feb/ März-Mai / Juni-Sept)
- Laufzettel für ein neues Produkt
- [Info für den Verkauf](#)



Info: Liebe Damen im Verkau f,	
Produktname	Aprikosen Rosmarin Brot-V
Art.Nr.	40307
VK-Preis	4,95€
Bestelltag /Verkaufst ag	Jeden Tag
Bestellme nge	1
Beschreib ung	Helles Dinkelbrot, der über Nacht reift, mit getrockneten, fruchtigen Aprikosen und würzigem Rosmarin. In diesem Brot schmeckt man den Sommer.
Präsentati on	Im Brotregal
Info	Die getrockneten Aprikosen sind geschwefelt. Das muss als Allergen „Schwefeldioxid und Sulfite“ deklariert werden, siehe Produktinfo. Das Brot ist vegan, ohne tierische Zutaten.
Ziel	Bitte Probierstücke machen, darüber reden und anbieten Agenda: A=Alkohol; v=vegetarisch; V=vegan;

Marvin und Copago

so soll es werden

Goecom „Marvin“

- Legen Sie alle ihre Lieferanten in Marvin an
- Übernehmen Sie – wenn möglich – die FIBU-Kreditoren-Nummer



Lieferanten	
Lieferanten nach Gruppen F2 Betriebe	
Sperre	Bezeichnung
70202	BayWA
70203	BAEKO
70207	BAERO Leuchtmittel
70208	Backtechnik Schmid Inh. Thomas
70210	Berufsgenossenschaft Nahrungsm
70231	BICO GmbH
70240	Blumen Spengler
70241	Blumen Hamaleser
70251	Boesner
70252	schnitz&butzen
70260	BRUNATA
70261	BrauMadl Brauerei
70280	Buecher Brenner
70281	büro-zubehör-handel BAYER
70286	Bumke Verlag und Papier

Marvin und Copago

so soll es werden



Goecom „Marvin“

- Legen Sie bei jedem Lieferanten die entsprechenden Artikel an

Lieferanten-Artikel AUSKUNFT

EAN

Zuordnungen überprüfen

Artikelsuche

Lieferant-Nr. Bezeichnung

Lief.-Artikel-Nr. Bezeichnung

Johann Mayershofer
Mühlenweg 22
89344 Aislingen
Tel. 09075/342
Fax 09075/95 72 71
Knd-Nr.

Basisdaten Preishistorie / Rabatte Rabatte EAN-/ NVE-/ Unter- Nummern Lieferanten-Artikel-Zuordnung

Hersteller-Nr.

Lief.	Einheit	Bezeichnung	Inhalt	Listenpreis	Einkaufspreis	Netto/Netto-EK	Verkaufsinh.
Verkauf	kg		1.000 kg/St/L	0,48000	0,480	0,480	
✓ Gebinde	kg		100.000 kg	48,00000	48,000	48,000	
Lieferung			kg/St/L				
erw. Gebinde			kg				

Mindestbestellmenge Vorlaufzeit Bestellungen

Der Wareneingang erfolgt in

Preisinfo
Fr 22.12.2023 VK Vergleichs-EK

☐ Bestellsperre
☐ Umb.-Sperre
☐ Inv.-Sperre
☐ WEing.-Sperre
☐ Korrekturpflicht
☐ Tagespreise
☐ Belastung in kg
☐ Kostenartikel

Info

Rabatt in % | Typ

geändert am
03.01.2024
durch

Marvin und Copago

so soll es werden

Goecom „Marvin“

- Preishistorie



Lieferanten-Artikel AUSKUNFT

EAN Zuordnungen überprüfen

Artikelsuche

Lieferant-Nr. Bezeichnung

Lief.-Artikel-Nr. Bezeichnung

Johann Mayershofer
Mühlenweg 22
89344 Aislingen
Tel. 09075/342
Fax 09075/95 72 71
Knd-Nr.

Basisdaten Preishistorie / Rabatte Rabatte EAN-/NVE-/Unter-Nummern Lieferanten-Artikel-Zuordnung

Preise

gültig ab	bis	Typ	Währung	Preis pro Verk.-Einheit	Preis pro Gebinde	Vergleich-EK	VK	Info	geändert durch	Datum
Fr 22.12.2023		0	EUR	0.48000	48.0000	0.48000		VS	MARVIN	
Do 15.09.2022	Do 21.12.2023	0	EUR	0.50500	50.5000	0.50500		VS	MARVIN	
Mi 16.03.2022	Mi 14.09.2022	0	EUR	0.41000	41.0000	0.41000		VS	MARVIN	
So 15.09.2019	Di 15.03.2022	0	EUR	0.27300	27.3000	0.27300		VS	MARVIN	
Mo 01.10.2018	Sa 14.09.2019	0	EUR	0.30500	30.5000	0.30500		VS	MARVIN	
Di 31.07.2018	So 30.09.2018	0	EUR	0.26500	26.5000	0.26500		VS	MARVIN	
Mo 30.11.2015	Mo 30.07.2018	0	EUR	0.25900	25.9000	0.25900			CHEF	
Mo 15.06.2015	So 29.11.2015	0	EUR	0.25600	25.6000	0.25600			CHEF	
Di 06.11.2012	So 14.06.2015	2	EUR	0.34000	34.0000	0.34000			CHEF	

- Lieferant-Artikel Zuordnung zum Rohstoff

Lieferanten-Artikel AUSKUNFT

EAN Zuordnungen überprüfen

Artikelsuche

Lieferant-Nr. Bezeichnung

Lief.-Artikel-Nr. Bezeichnung

Johann Mayershofer
Mühlenweg 22
89344 Aislingen
Tel. 09075/342
Fax 09075/95 72 71
Knd-Nr.

Basisdaten Preishistorie / Rabatte Rabatte EAN-/NVE-/Unter-Nummern Lieferanten-Artikel-Zuordnung

Rohstoff zuordnen

MwSt-Satz

Rohstoffgruppe

Marvin und Copago

so soll es werden

Goecom „Marvin“



- Rohstoffe

- Rohstoffe mit Allergenen

Nummer	Bezeichnung
	Waffelbruch
100101	WEIZENMEHL Type 550
100102	WEIZENMEHL Type 1050
100103	WEIZENVOLLKORNMEHL
100104	WEIZENVOLLKORNSCHROT
100105	HARTWEIZENGRIES
100106	WEIZENSTARKE
100107	HARTWEIZENMEHL
100108	WEIZENmehl kleberstark
100109	WEIZENmalzmehl
100110	ROGGENSAUER - Startgut
100111	WEIZENSAUER - Startgut

Marvin und Copago

so soll es werden

Himmelbäck
LAUINGER BACKKULTUR SEIT 1722

Goecom „Marvin“

- Controlling

The screenshot shows the 'Rohstoffe: AUSKUNFT' window in the Goecom 'Marvin' software. The main data entry fields are: Rohstoff-Nr. 100102, Bezeichnung WEIZENMEHL Type 1050. The 'Preisinformation' section at the bottom right shows a Durchschnittspreis of 0.265. The window has multiple tabs: Basisdaten, Zusatzdaten, MDE / PDF-Daten, EAN-NVE- / WaWi, Stk-Parameter, Lager, and Nährwert.

- Nährwert

The screenshot shows the 'Nährwert' (Nutrition) window in the Goecom 'Marvin' software. It displays detailed nutritional information for 'WEIZENMEHL Type 1050'. The window includes a table with columns for Bezeichnung, Inhaltstoff, BLS Wert pro 100g, Einheit, Wert pro 100g, and weitere Informationen. The table lists various nutrients and their values.

Bezeichnung	Inhaltstoff	BLS Wert pro 100g	Einheit	Wert pro 100g	weitere Informationen
Zusammensetzung	Energie (Kilojoule)	1.413.000	kJ	0.000	kJ
Vitamine	Fett	1.750.000	mg	0.000	mg
Mineralstoffe	Gesättigte Fettsäuren	255.000	mg	0.000	mg
Spurenelemente	Kohlenhydrate, verzehrbare	671.990.000	mg	0.000	mg
Kohlenhydratzusammensetzung	Zucker (gesamt)	672.000	mg	0.000	mg
Ballaststoffzusammensetzung	Eiweiß (Protein)	12.101.000	mg	0.000	mg
Aminosäuren (Eiweißzusammensetzung)	Gesamt-Kochsalz	5.000	mg	0.000	mg
Fettzusammensetzung (Fettsäuren)					
Gesamtkohlenhydrate					

Marvin und Copago

so soll es werden



Goecom „Marvin“

- Vom Rezept

Rezepte AUSKUNFT

Rezept-Nr. 1000 Rezeptname Kaisersemelteig mit Vorteig

Basisdaten Zutaten Bezugszutat Kalkulation Silo-Parameter Qualitätsinfo Historie

RohNr.	Bezeichnung	Menge	Einheit	Gewicht, kg	Bemerkungen	Grad °C	Verlust %	Preis pro Einh.	Gesamt	Quid	RNAS
41003	Vorteig über Nacht	11,500	KG	11,500			0,00	0,262	3,013	☐	☐
Rezept 3076 Weizenteig über Nacht											
100101	WEIZENMEHL Type 550	6,375	KG	6,375			0,00	0,425		☐	☐
102001	Salz	0,140	KG	0,140			0,00	0,295		☐	☐
101001	Wasser	4,781	L				0,00	0,020		☐	☐
100900	Hefe	0,140	KG	0,140			0,00	2,100		☐	☐
100109	WEIZENmalzmehl	0,064	KG	0,064			0,00	5,040		☐	☐
100101	WEIZENMEHL Type 550	12,600	KG	12,600			0,00	0,425	5,355	☒	☐
105506	BUTTER	0,126	KG	0,126			0,00	9,300	1,172	☐	☐
102001	Salz	0,255	KG	0,255			0,00	0,295	0,075	☐	☐
100900	Hefe	0,510	KG	0,510			0,00	2,100	1,071	☐	☐
101001	Wasser	6,000	L	6,000			0,00	0,020	0,120	☐	☐
100109	WEIZENmalzmehl	0,300	KG	0,300			0,00	5,040	1,512	☐	☐
100804	GERSTENMALZEXTRAKT	0,100	KG	0,100			0,00	3,389	0,339	☐	☐

Freier Bezug

25,000 kg Mehl Teiggewicht 31,391

☐ Teiggewicht als Basis bei prozentualer Eingabe benutzen

Materialeinsatz

Gesamt 12,657

pro Kg 0,403

Mehlverhältnis

Name Anteil in %

Marvin und Copago

so soll es werden



Goecom „Marvin“

- Vom Rezept zur Kalkulation

Rezepte ANDERN

Rezept-Nr.: 1000 Rezeptname: Kaisersemmelteig mit Vorteig

Basisdaten Zutaten Bezugszutat **Kalkulation** Silo-Parameter Qualitätsinfo Historie

Kalkulation	Kalkulierte Stückzahl: 630,00	Betriebskosten
Stückzahl: 630	Rohstoffeinsatz: 12,66	00:00 Std TZeit + 00:00 Std RZeit
Stundenleistung:	Betriebskosten:	+ 00:00 Std VZeit
Rüstzeit: 00:00	Gesamtkosten: 12,66	= 00:00 Std * 49,49 EUR/Std
Tätigkeit: 00:00	+ 30,00 % R + G: 3,80	
Verteilzeit in Std. / Min.: 00:00	Zwischensumme: 16,45	
oder		
V-Zeit in % von T-Zeit:		

	ohne Zuschlag	mit Zuschlag		ohne Zuschlag	mit Zuschlag
	16,45	18,43		16,45	18,43
+ 7,00	1,15	1,29	+ 19,00	3,13	3,50
Endsumme	17,61	19,72		19,58	21,93
Stückpreis	0,03	0,03		0,03	0,03

Marvin zu Copago

hier schließt sich der Kreis

Goecom „Marvin“ zu Copago

- Entscheidung durch kalkulierte Produkte
- Übertragung der Daten auf die Kasse automatisiert



Copago Kasse

hier schließt sich der Kreis

**Was hilft der
Verkaufsmitarbeiterin?**

Himmelbäck
LAUINGER BACKKULTUR SEIT 1722

- Daten an der Kasse sind immer aktuell
- Wetterbericht an der Kasse hilfe bei der Bestellung
- Kasseninfo: Produktbeschreibung und Verkaufsargumente
- Ausdruck der Inhaltsstoffe

Digitalisierung

in der Bäckerei

Was hilft der Verkaufsmitarbeiterin?

- Daten an der Kasse sind immer aktuell
- Wetterbericht an der Kasse hilft bei der Bestellung
- Kasseninfo: Kundeninformation und Produktbeschreibung liefern Verkaufsargumente
- Ausdruck der Inhaltsstoffe

Voraussetzung

Foto von geschulten MA



Digitalisierung

was hätten wir besser machen können



Überfordern sich und Ihre Mitarbeiter nicht

- Strukturen schaffen ist ein Prozess
- Wollen Sie nicht alles auf einmal
- Legen Sie sich einen Fahrplan mit Zeitschiene an
- Sprechen Sie diesen mit Ihrer Warenwirtschaft und der Kassenfirma ab



Digitalisierung

Hand in Hand mit dem Mitarbeiter



Der Mensch im Mittelpunkt

- Geschaffene Strukturen bereinigen Abläufe
- Geschaffene Strukturen bringen Sicherheit für die Mitarbeiterin
- Geschaffene Strukturen spiegeln Professionalität wieder
- Geschaffene Strukturen machen unsere Betriebe effizienter

Nicht warten bis wir alles geschafft haben, sondern in Teilschritten die Verbesserung feiern



Digitalisierung

in der Bäckerei



Danke für Ihre Aufmerksamkeit



Martina Lenzer