

CBP PREMIUM PRO

Det professionelle bagerprogram, der gør mærkning, kalkulation og produktionsplanlægning til en leg

BAGERIETS BEDSTE VEN

CBP Premium Pro gør det nemt at sikre korrekt mærkning, præcise kalkulationer og optimal produktion. Til glæde for dine kunder, din økonomi og fødevaremyndighederne.

Du er bager, ikke jurist eller revisor. Det kan man godt glemme i en hverdag, hvor det er blevet ret omstændigt at levere godt bagværk til sine kunder.

Varedeklarering er blot én af de faktorer, der giver bagere hovedbrud. En anden er, at man skal have styr på alle marginaler i råvareforbruget og produktionsplanlægningen, hvis man vil have sorte tal på bundlinjen.

Her kommer CBP til hjælp. Vi er her for at hjælpe danske håndværksbagere til succes, og det gør vi bl.a. med bagerprogrammet CBP Premium Pro. Dette værktøj er på få år blevet en stor succes, og det er nu i brug i mere end halvdelen af alle danske bagerier.

CBP Premium Pro er genialt, fordi det systematiserer de mange informationer i et moderne bageri. Du skal blot indtaste dine opskrifter, så sørger systemet for, at alle dine produkter bliver deklareret korrekt, og at du derudover kan trække en lang række nyttige informationer ud.



”

– Vi har valgt at gå i gang med Premium Pro for at kunne planlægge vores produktion bedre og for at få et deklARATIONssystem, der er let at arbejde med i hverdagen.

*Johannes Hessellund,
Det Rene Brod, København*



NEMT AT OVERHOLDE LOVEN

Hvis du bruger bagerprogrammet CBP Premium Pro, får du ingen problemer med at overholde mærkningsreglerne. Hvis dine opskrifter ellers er opdateret, skal du blot trykke "print" for at få udskrevet labels med korrekte deklarationer.





”

– Premium Pro hjælper os til at fastsætte priserne bedre. Nu kan vi se, hvad hvert brød og hver kage koster i råvarer, og vi kan let beregne, hvad vi skal tage i butikken.

Michael Nielsen, Karise Bageri

CBP PREMIUM PRO KLARER REGNEARBEJDET

- Beregning af næringsindhold, fuldkorn og nøglehulslogo
- Korrekt faldende ingrediensliste (samme ingredienser i produktet bliver slået sammen) med allergener fremhævet
- QUID-beregning
- Print af labels med eget logo
- Beregning af kostpris og avance på salgsenheden
- Skalering af opskrifter op/ned
- Special modul til bageriet og til butikken
- Inspirationsopskrifter fra leverandører
- Mailnotifikation, hvis et produkt ændrer ingredienser eller næringsværdier

NYHED

FÅ EN KOMPLET PRODUKTIONSPLAN TIL BAGERIET

CBP Premium Pro gør den daglige produktion i bageriet nemmere. Læg dit forecast ind i systemet, altså hvor mange styk af hvert produkt, du skal bruge – så får du en overskuelig dagsplan med præcis angivelse af, hvad der skal produceres.

Det smarte er, at alle basisoppskrifter bliver samlet. Du skal altså ikke regne sammen, for eksempel hvor meget bløddøj, der i alt skal laves. Det klarer CBP Premium Pro for dig. Samtidig ser systemet fremad og siger til, når du skal forberede den surdej, du skal bruge om nogle dage.

TRE MODULER, TILPASSET BRUGEREN

CBP Premium Pro har tre brugerflader målrettet de forskellige behov i din forretning.

Programmet fungerer på PC, smartphone og tablet. Brug f.eks. en iPad i bageriet, når der skal vejes af og tjekkes opskrifter.

Bagermesterens modul

- Indtastning af opskrifter og arbejdsbeskrivelser
- Beregning af kostpriser
- Produktionsstyring
- Alle funktion i bageri- og butiksmodulene

Bagerimodulet

- Adgang til opskrifter, mængder og arbejdsbeskrivelser
- Nem og hurtig skalering af produktionsmængder
- Ingen kostpriser, kalkulationer eller næringsberegner

”

– Premium Pro er en stor hjælp i bageriet, fordi det giver overblik og kontrol.

Vi bruger det til at fintune opskrifter og priser, så vi rammer den rigtige balance mellem produktkvalitet og den pris, kunderne vil betale.

Per Eckholdt, Eckholdts Bageri, Toftlund

Butiksmodulet

- Adgang til næringsberegninger, ingredienslister, fremhævning af allergener
- Fuldkomsoplysning og kumarinværdi
- Udskrift af labels
- Ingen kostpriser, kalkulationer, opskrifter, råvaremængder eller arbejdsbeskrivelser

SÅDAN FÅR DU CBP PREMIUM PRO

Vi tilbyder programmet til alle CBP Premium-kunder.

Hvis du er interesseret i en hverdag med mindre administrativt bøv, skulle du tage en snak med din CBP distriktschef.





Med POS-TOOL får du endnu mere gavn af CBP Premium Pro

DIREKTE ADGANG FRA KASSETERMINALEN

Flere og flere bagere integrerer CBP Premium Pro med kassesystemet POS-TOOL. Det gør hverdagen meget nemmere, fordi det giver adgang til alle data fra kassen, så man ikke behøver tænde for en computer eller iPad, hver gang der er brug for oplysninger fra CBP Premium Pro.

Hurtig oplysning til kunden

Når POS-TOOL og CBP Premium Pro er koblet sammen, kan nærings- og allergene deklarerationer ses direkte på kasseterminalen. Og de kan udskrives på en kassebon eller sms, hvis kunden vil have informationen med.

Informationerne hentes automatisk i CBP Premium Pro og bliver opdateret, når der sker justeringer i dine opskrifter og i råvarernes deklarerationer. Du kan således være sikker på, at du altid har den korrekte information.

Beregning af næste dags produktion

Når dagen er omme, udregner systemet en produktionskladde til næste dag. Kladden er baseret på dagens salg/svind, tidligere

salgsstatistikker og de overføres automatisk direkte ind i dit produktionmodul i CBP Premium Pro, så du selv er fri for at taste forecast på opskrifterne. Derved får du det optimale produktionsantal hver dag – ingen unødigt udsmidning om aftenen og ingen udsolgte produkter i løbet af dagen.

KAN DU FÅ EN NEMMERE HVERDAG?

Løsningen kræver kassesystemet POS-TOOL og CBP Premium Pro. Din CBP distriktschef kan fortælle dig mere om, hvordan samkøring af CBP Premium Pro og POS-TOOL kan gøre din hverdag nemmere og service bedre.

KOBL KASSEN TIL CBP PREMIUM PRO OG FÅ DISSE FORDELE

- Du og dine medarbejdere får adgang til alle data i CBP Premium Pro fra kasseterminalen.
- Kundene kan få øjeblikkelig og korrekt besked om næringsindhold, allergener mv.
- Oplysningerne er altid opdateret.
- Oplysningerne kan udskrives på en bon eller sendes via sms til kunden.
- Terminalen kan automatisk overføre en produktionskladde til de næste 3 uger, inkl. Se den nøjagtige angivelse af råvaremængder i produktionsmodulet.

Løsningen kræver kassesystemet POS-TOOL og CBP Premium Pro.

DET SIGER BRUGERNE:

”

– Vi er meget begejstrede! Tidligere kunne vi bruge timer på at opdatere og udskrive deklarerationer, fordi vi leverer brød og kager til flere dagligvareforretninger. Det er blevet meget nemmere med Premium Pro, da det hele kører automatisk.

Gitte Fyhn Kristiansen, Landsbybageren, Vorbasse



– Vi er sluppet for alle de løse opskrifter på papir, for nu ligger alt i Premium Pro. Det er let at printe labels til vores pakkede produkter, og pigerne i butikken kan hurtigt tjekke ind og finde informationer, når kunderne spørger. En stor hjælp i hverdagen!

Karsten Mortensen, Mortensens Bageri, Nexø

– Premium Pro er et super godt værktøj, vi ikke kan undvære. Faktisk bliver det mere og mere uundværligt, efterhånden som mængden af myndighedskrav vokser. Vi kan også bruge det til at styrke driften: Når vi har fået integreret vores kassesystem POS-TOOL med Premium Pro, vil vi bruge systemets daglige produktionsforslag til at gøre vores produktion endnu mere præcis.

Michael Spottag, Langenæs Bageri

– Jeg er ikke en computerhaj, men Premium Pro er meget nemt at bruge, og vi har stor glæde af det i vores butik. Vi printer skilte og labels, der altid er korrekte, fordi informationerne i systemet altid er opdateret.

Benthe Larsen, Madam Eclair, Køge





HVORFOR PREMIUM PRO?

- Et professionelt bager-program
- Korrekt mærkning og kalkulation
- Optimal produktionsplanlægning
- Styring af opskrifter, mængder og arbejdsbeskrivelser
- Kan kobles sammen med kasseløsning

EMBALLAGELABEL

Rug Sandwichbolle

Adresse: Bødkervej 10
By: 7100 Vejle

Nettovægt	170 g	Pris	12,00
Pakkedato	19/02/2018	Bedst før	22/02/2018

Opbevaring Ved stuetemperatur

Ingrediensindhold
Vand, RUGMEL, skåret RUGKERNER, gulerødder (8,6%), FULDKORNSHVEDEMEL, fermenteret RUGMEL, maltekstrakt (BYG), chia frø, salt med jod, gær, sukker, surhedsreg. middel: E200, salt, konserveringsmiddel: (E202, E211), antioxidant: (E330, E300)

Næringsindhold pr. 100 gram	
Energi i kJ	794 kJ
Energi i kcal	190 kcal
Fedt	1,2 g
- heraf mættet	0,2 g
Kulhydrater	35 g
- heraf sukkerarter	3,2 g
Kostfibre	8,2 g
Protein	5,5 g
Salt	0,85 g
Vandindhold	41 g

Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 gram fuldkorn om dagen som en del af en varieret kost. Produktet indeholder 46,2 gram fuldkorn pr. 100 gram.

