

Eintägiges Intensivseminar Bäckereisoftware BBN

Basiswissen Bäckereisoftware

für Einsteiger

Zielgruppe: Neueinsteiger und noch etwas unsichere Anwender, und Softwareinteressenten

Inhalte:

Stammdaten:

- Neue Kunden und Artikel anlegen
- Kopierfunktion
- Notwendige Strukturen

Bestellwesen:

- Festbestellung
- Sonderbestellungen
- Unterschiedliche Lieferzeiten

Rechnungswesen:

- Sammelrechnung
- Rechnungsausgangsbuch
- Offene Posten

Ausdrucke:

- Backzettel in verschiedenen Variationen
- Lieferscheine
- Listen und Auswertungen

Fragen und Wünsche der Teilnehmer

Seminarort: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Termin: 26.1.2012

Zeiten: 9:30 Uhr - 16:00 Uhr

Ihr Referent: Herr Michael Ott

Seminargebühr: 325.- € einschl. Pausengetränke und Mittagessen

Anmeldung und Abwicklung direkt über die Akademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim

Eintägiges Intensivseminar Bäckereissoftware BBN

Basiswissen Bäckereissoftware

für Fortgeschrittene

Zielgruppe: Aktive BBN Anwender und neugierige Anwender, sowie alle Softwareinteressenten

Inhalte:

Stammdaten:

- Listen
- Status und andere Funktionen
- Wichtige Einstellungen, z.B. schreiben in Standardbestellung

Bestellwesen:

- Bestellkorrektur
- „versteckte“ Möglichkeiten
- Die Bestelloptimierung

Sonderfunktionen:

- Preiskorrektur
- Benutzerverwaltung
- Nutzen der „Historie“

Job Timer:

- Grundlagen
- Was muß ich beachten?
- Einfach und schnell

Fragen und Wünsche der Teilnehmer

Seminarort: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Termin: 2.2.2012

Zeiten: 9:30 Uhr - 16:00 Uhr

Ihr Referent: Herr Michael Ott

Seminargebühr: 325.- € einschl. Pausengetränke und Mittagessen

Anmeldung und Abwicklung direkt über die Akademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim

Eintägiges Intensivseminar Bäckereissoftware BBN

EDV und Filialorganisation

Teil 1 (Filialorganisation)

Zielgruppe: Inhaber, Verkaufsleiter/innen, Filialleiter/innen, sowie sonstige Interessenten

Inhalte:

Umsatzplanung:

- Jahresplanung
- Soll – Ist Vergleich
- Zeiten und Faktoren
- Planumsatzauswertung
- Die Ampelfunktion in der Planung

Statistikwesen:

- ABC Statistik
- Artikelgruppenstatistik
- Weitere Statistiken
- Zusammenhänge und Möglichkeiten
- Einsatz im Tagesgeschäft

Filialmanager:

- Möglichkeiten
- Auswertungen
- Kassenstatistiken
- Frequenzberichte

Fragen und Wünsche der Teilnehmer

Seminarort: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Termin: 16.2.2012

Zeiten: 9:30 Uhr - 16:00 Uhr

Ihr Referent: Herr Rolf Kränzlein

Seminargebühr: 325.- € einschl. Pausengetränke und Mittagessen

Anmeldung und Abwicklung direkt über die Akademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim

Eintägiges Intensivseminar Bäckereissoftware BBN

EDV und Filialorganisation

Teil 2 (Filialkontrolle / Filialabrechnung)

Zielgruppe: Inhaber, Verkaufsleiter/innen, Filialleiter/innen, sowie sonstige Interessenten

Inhalte:

Filialkontrolle:

- Das Grundprinzip
- Einfache Kontrolle
- Besonderheiten / Anforderungen

Snackkontrolle:

- Grundlagen
- Einstellungen
- Aussagen
- Häufige Probleme

Snackkorrektur:

- Stammdaten
- Funktion
- Was darf ich auf keinen Fall machen!

Das komplexe System:

Zusammenspiel aller Komponenten

Fragen und Wünsche der Teilnehmer

Seminarort: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Termin: 15.3.2012

Zeiten: 9:30 Uhr - 16:00 Uhr

Ihr Referent: Herr Rolf Kränzlein

Seminargebühr: 325.- € einschl. Pausengetränke und Mittagessen

Anmeldung und Abwicklung direkt über die Akademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim

Eintägiges Intensivseminar Bäckereisoftware BBN

Formulare und Co.

Formulare einfach verändern und erstellen

Zielgruppe: EDV Leiter, sowie alle die mit BBN Ausdrucke erstellen und verändern wollen

Inhalte:

Der Formulargenerator:

- Funktionen
- Bedienung
- Zeilen und Funktionen

Grundlagen:

- Was ist zu beachten
- Linien, Texte , Überschriften
- Neue Spalten, neue Felder

Fallbeispiele:

- Rechnungen
- Lieferscheine
- Versch. Berichte

Zusammenfassung und Übung:

- Erstellen von „Wunschformularen“
- Ändern von bestehenden Formularen

Fragen und Wünsche der Teilnehmer

Seminarort: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Termin: 19.1.2012

Zeiten: 9:30 Uhr - 16:00 Uhr

Ihr Referent: Herr Michael Stephan

Seminargebühr: 325.- € einschl. Pausengetränke und Mittagessen

Anmeldung und Abwicklung direkt über die Akademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim

Eintägiges Intensivseminar Bäckereisoftware BBN

Inhaltsstoffe und Nährwertberechnung

(vom Rohstoff bis zur Kasse)

Zielgruppe: Inhaber, Bezirksleiter, Verkaufsleiter, Produktionsleiter, und alle die das Thema betrifft

Inhalte:

Basiswissen:

- Inhaltsstoffe
- Nährwerte
- Begriffe und Definitionen

Vorgehen und Logik:

- Anlegen der Rohstoffe (was ist zu beachten?)
- Anzeige im Detail oder als Sammelbegriff? (z.B. Brötchenbackmittel, oder alles im Einzelnen)
- Erstellen der Rezepte
- Nährwerte übernehmen
- Nährwertstatus
- Anforderungen an neue Rohstoffe

Auswertungen:

- Das Produktblatt
- Info an die Kasse
- Wählbarkeit der Anzeigen in der Kasse

Zusammenfassung:

- Einsatz, Nutzen, Übersichten
- Der Filialordner

Seminarort: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Termin: 22.3.2012

Zeiten: 9:30 Uhr - 16:00 Uhr

Ihr Referent: Herr Michael Ott

Seminargebühr: 325.- € einschl. Pausengetränke und Mittagessen

Anmeldung und Abwicklung direkt über die Akademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim