

MEIN WEBER 4.0

Mehr als nur ein Onlineshop



WEBER
Ihr Frische Partner



Wir sind gerne der Zeit voraus

WEBER 4.0 hält Nährwertbibliotheken, Allergenbestimmungen, Vor- und Nachkalkulationsmöglichkeiten, Inventurbewertungen und eine Menge Sinnvolles mehr bereit — für Sie als WEBER Kunde kostenlos!

Neue Technologien verändern rasant unsere Welt. Die WEBER steht dabei an Ihrer Seite — mit anwenderfreundlichen, integrierten Software-Lösungen, wie unserem aktuellen Online-Shop WEBER 4.0.

ONLINE-BESTELLPORTAL

Unsere gesamte Produktpalette können Sie hier ebenso abrufen wie aktuelle Sonderangebote und Neuigkeiten (direkt auf der Startseite). Die übersichtliche Struktur des Shops ermöglicht ein zügiges, intuitives Arbeiten und intelligente Suchhilfen unterstützen Sie beim Auffinden der gewünschten Produkte. Die Scanner-Erfassung der Artikelnummern und die automatische Übergabe an den Web-

shop machen die Bestellungen höchst effizient.

Qualifizierte Mitarbeiter überprüfen die Bestellung auf Plausibilität, bevor die Daten in die Warenwirtschaft übernommen werden. Selbstverständlich schützt ein geprüftes Sicherheitskonzept Ihre Daten vor einem unbefugten Zugriff.

WARENWIRTSCHAFT UND CONTROLLING

Doch WEBER 4.0 ist gleichzeitig auch ein Warenwirtschafts- und Controllingsystem mit Artikel- und Rezeptbibliothek, Nährwert- und Rezepturkalkulationen, Menüplanung, Dokumentationsfunktionen und vielem mehr. Die Integration aller produktions- und kostenrelevanten Daten eröffnet Ihnen gleichzeitig viele Einsparpotenziale, was wiederum Ihre Wettbewerbsfähigkeit nachhaltig stärkt.

„Wir zeigen Ihnen gerne, wie es geht.“



Die Vorteile

STAMMDATENVERWALTUNG

... ermöglicht ein schnelles Überblicken und Bearbeiten aller Kundendaten und der von Ihnen autorisierten Benutzer.

BESTELLUNGEN

... können nach Lieferanten und Warengruppen sortiert und einfach an Ihr internes Warenwirtschaftssystem übermittelt werden. Wenn gewünscht, können Sie Genehmigungsfilter einbauen (z.B. nach Wertgrenzen, 4-Augen-Prinzipien o. Ä.).

AUSWERTUNGEN

... sind präzise und schnell für die Bereiche Kosten, Benutzer, Bestellartikel, Lieferanten, Zustellzeiten, Warengruppen und Kernartikel möglich.

KOMPLETT-INTEGRATION

... aller Daten und Funktionen in Ihre ERP-Welt. Ob Disposition, Beschaffung, Wareneingang, Rechnungsprüfung oder Kontierung – mit WEBER 4.0 sind sehr feinteilige und tiefgehende Analysen und Kontrollen konfigurierbar.

Sie möchten weitere Lieferanten integrieren, auch wenn diese keine elektronischen Belege senden können – mit WEBER 4.0 ist dies kein Problem.

INVENTUREN

... werden vereinfacht. Bewerten Sie Ihren Warenbestand und -verbrauch anhand übersichtlicher

Lagerdateien – als einzelnes oder kostenstellenübergreifendes Modul und genau terminierbar nach Ihren Inventurvorstellungen.

LMIV-DATEN

... sind komplett und auf einen Blick verfügbar. Außerdem können Sie eigenständig weitere Lieferanten hinsichtlich Artikel- und Allergenzuweisung pflegen.

REZEPTUREN & MENÜKALKULATIONEN

... können mit einer integrierten Rezeptur- und Menüfunktion verwaltet werden. Ihre Artikelstammdaten (bis hin zu LMIV-Informationen) können für individuelle Rezepte und Menüs angelegt und bearbeitet werden.* Die hier generierten Informationen können optional mit Menüfassungssystemen (z.B. Sanalogic, Med-Linq, OrgaCard) verknüpft werden.

MIS

... ist das Management-Informationssystem von WEBER 4.0. Damit können Sie individuell abgestimmte Budgets erstellen: Sie erfassen Aufwand und Erlöse, um einzelne Bestellaktivitäten zu messen und zu steuern. Die dazu erforderlichen Konten können Sie definieren. Die Eingabe der Budgets erfolgt einmalig pro Jahr und wird automatisch auf die Woche und den Monat berechnet. Für die Folgeweche können zusätzlich Vorausplanungen erstellt werden.**

Weitere besondere Eigenschaften von WEBER 4.0:

- intuitive Bedienbarkeit
- umfassende Sortiments- und Bestelllisten
- individuell konfigurierbare Freigabe- und Genehmigungsstrukturen
- Eskalationsprozesse
- Compliance Sicherheit
- automatisierte Artikelstammdaten- und Preispflege
- automatisierbare Warenannahme, Lieferschein- und Rechnungsprüfung
- digitale Integration abgeschlossener Geschäftsprozesse über elektronische Schnittstellen (Systemwelten MM, ERP, FI etc.)
- 100%ige Abbildung der Kreditorenbelege
- vollständige Automatisierung des Kreditorenprozesses bis hin zu Dunkelbuchung zertifiziert gemäß IDW PS 880 GOBD / GOBS
- kein Einsatz von Scan-Lösungen bzw. -Dienstleistern
- EDI als Grundlage für den digitalen Austausch systematisch strukturierter und synchronisierter Belege und Dokumente (Bestellanforderungen, Lieferavise, Lieferscheine, Sortiments-/ Artikelkataloge, Preislisten, Rechnungen, Gutschriften)

* Grundlage sind immer die gemäß Vorgabe hinterlegten Artikel- und Rahmenvertragskonditionen.

** Dem hinterlegten Budget und der eingegebenen Planung werden automatisch die Ist-Wareneinsätze aus den getätigten Bestellungen gegenübergestellt. Die Buchung der Wareneinsätze auf die individuell definierten Konten (Lebensmittel, Getränke, Non-Food, Kolonialwaren, etc.) erfolgt ebenfalls automatisch. Ergänzt um weitere, individuell zu definierende Positionen, erhalten Sie eine detaillierte Aussage über Bestellverhalten, Planungs-Know-How, Effizienz und Ergebnisbeitrag der betrachteten Kostenstellen. Zusätzlich erlaubt die statistische Fortschreibung der Werte einen Ausblick in die Zukunft.



**Kompatibel auf
allen Endgeräten**



MEIN WEBER 4.0 | Auf einen Blick

Stammdaten-
verwaltung

MIS

Bestellungen

Rezepturen
& Menükal-
kulationen

Auswertungen

Inventuren

Komplett-
Integration

LMIV-Daten



WEBER
Ihr Frische Partner

Weber Frischdienst GmbH
Industriestraße 9
38110 Braunschweig

Tel.: +49 53 07 - 20 40-0
Fax: +49 53 07 - 20 40-90

bestellung@weber-frischdienst.de
www.weber-frischdienst.de

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt. Angebote freibleibend, solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Obwohl wir die von uns beanspruchten Quellen als verlässlich einschätzen, übernehmen wir für die Vollständigkeit und Richtigkeit der wiedergegebenen Information keine Haftung. Maßgeblich sind und bleiben die direkten Angaben des Herstellers auf der Verpackung. Wir bemühen uns die Daten so aktuell wie möglich zu halten.



BIO zertifiziert: DE-ÖKO-039

Bildquellen / Wir nutzen die Bilder der Webseite:
www.stock.adobe.com / www.fotolia.com /
www.clipdealer.com