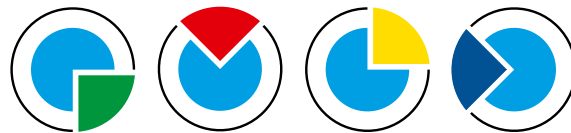


BBN background



Kundeninformation rund um die BBN-Produktfamilie

2 | 2021

H-Albzeit



Warum die H-Albzeit mit ihrem Slogan „So schmeckt schwäbisch“ nicht zu viel verspricht. Seite 1

BBN-Kasse



Über die BBN-Kassen und das Check-out-System in der neuen BeckaBeck-Filiale in Merklingen. Seite 2

BBN-Connect

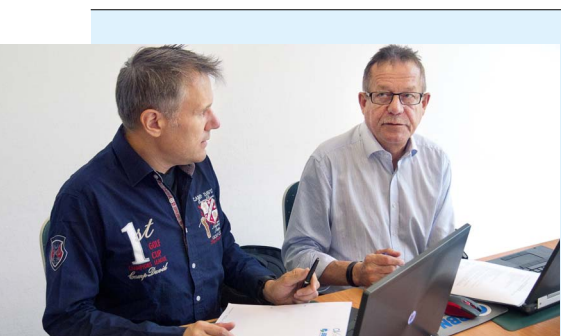


Klare Strukturen dank durchdachter Funktionen: Mit BBN-Connect entfesseln Sie Ihre Potenziale. ... Seite 3

Seminare



Seminartermine im zweiten Halbjahr 2021 an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks. Seite 4



Liebe Leserinnen und Leser,

ungewohnt – so beschreiben viele Menschen die sich abzeichnende Normalität und die zurückgewonnene Nähe zu anderen. Händeschütteln geht zwar noch nicht und auch Abstandhalten ist nach wie vor angesagt, aber mit der richtigen Einstellung und Rücksichtnahme sind Treffen mit Kunden und Geschäftspartnern nun wieder viel besser möglich als noch vor einigen Wochen. Zögern Sie also nicht, uns mit Ihren Ideen, Wünschen und Projekten anzusprechen. Es gilt wie immer: Wir freuen uns auf Sie! Viel Spaß beim Lesen dieser Ausgabe wünschen

Michael Ott & Rolf Kränzlein

Michael Ott & Rolf Kränzlein

OK Ott & Kränzlein
Software und Beratung GmbH

BeckaBeck eröffnet aufwendig eingerichteten Neubau direkt an der A8

Das Beste von der Alb

H-Albzeit – so heißt die jüngste Filiale der Bäckerei und Konditorei BeckaBeck, die seit Ende April in Merklingen direkt an der Ausfahrt 61 der Autobahn A8 in Betrieb ist. Von der ursprünglichen Idee bis zur Eröffnung vergingen dabei gerade einmal drei Jahre. Allerdings wird der Begriff Filiale dem 21. Ableger des renommierten Bio-Backbetriebs nur unzureichend gerecht.

Drei einfache Sätze kennzeichnen die Grundidee: Es muss schmecken. Es muss aus der Region kommen. Und es sollte möglichst Bio sein. Damit hat Heiner Beck, der Macher hinter der H-Albzeit, in direkter Nähe zum Biosphärengebiet Schwäbische Alb eine kleine Oase der Ruhe und des Genusses geschaffen. Bei der Gestaltung haben sich er und seine Partner vom Charakter einer typischen Scheune inspirieren lassen, jedoch nicht als billige Kopie, sondern als gelungene Verbindung von heimatverbundenen

Zitaten aus der Vergangenheit und modernster Filialgestaltung mit passender Farbgebung, gezielter Lichtführung und geschmackvoll ausgesuchter Ausstattung.

Entstanden in Kooperation mit der Metzgerei Failenschmid ist die H-Albzeit zu einem Ort kulinarischer Erlebnisse geworden und unbedingt einen Besuch wert. Neben hochwertigen Back-, Fleisch- und Wurstwaren reicht das Sortiment von Spezialitäten wie Hagebutten-Gsälz ▶



Stilistisch an eine Scheune angelehnt: Die neue BeckaBeck-Filiale H-Albzeit an der Autobahnausfahrt der A8 bei Merklingen.

(Konfitüre) von der Alb über Hochprozentiges von der Hochebene bis hin zu Leckereien aus der Kühltheke und etlichem mehr zum Mitnehmen. Die H-Albzeit lädt aber nicht nur wegen der hervorragenden Speisen und Getränke zum Verweilen ein. So gibt es in den sorgfältig definierten Bereichen des Gebäudes unter anderem auch eine „Gute Stube“ mit gemütlichem Kamin. Einziger Nachteil: Man würde wohl am liebsten dortbleiben und sich die restlichen Kilometer auf der A8 sparen.

Beste regionale Bio-Backwaren

„Alles Regional“, so das Motto von Heiner Beck – und diesen Gedanken lebt er wie wahrscheinlich kein Zweiter. Sämtliche Lieferanten wurden nach diesem Kriterium ausgesucht und müssen diesen Ansprüchen genügen. Der Chef macht es vor. Den Leinsamen baut er deswegen gleich selber an und Sorten wie Albweizen, Lichtkornroggen oder Albdinkel hat er wieder salonfähig gemacht.

Ins Bild passt deswegen auch die Teigruhe, die auf bis zu 48 h ausgelegt ist und die Verwendung von so wenig Hefe wie möglich. Heiner Beck legt die Messlatte hoch. Die Parameter Genuss, Verträglichkeit, Nachhaltigkeit und Regionalität – für viele nicht immer unter



Intelligent gemacht: Die BBN-Kassen und das Checkout-System im Einsatz.

einen Hut zu bekommen – schafft der Visionär in Einklang zu bringen. Auch wenn er manchmal aneckt und anfangs hier und da belächelt wurde, für ihn ist der Weg klar, den er unbeirrt seit Jahren beschreitet. Der Erfolg gibt ihm Recht.

Höchste Ansprüche auch an die Kassen

Als Lieferant der Kassen sind wir von BBN stolz darauf, unseren Teil zum Gelingen der H-Albzeit beitragen zu können. Das Karten-Checkout-System war Neuland und stellte uns vor die eine oder andere Herausforderung. So erhält der Kunde beim Betreten der H-Albzeit eine „So schmeckt schwäbisch-Wertkarte“ mit der er bequem seine Einkaufstour starten kann, bei Bäckerei und Metzgerei ein-

kaufen oder einen kleinen Happen essen und sich erholen kann und erst am Ausgang zur BBN-Kasse gebeten wird. Hier kann dann wahlweise auch bargeld- und kontaktlos gezahlt werden. Dank weit-sichtiger Projektplanung, intelligenter Programmierung und begleiteten Testläufen im Vorfeld der Eröffnung konnten wir von BBN auch diese hohen Ansprüche an unser Kassensystem meistern. Wir wünschen Heiner Beck und seinem Team allzeit gutes Kassieren und weiterhin viel Erfolg mit seiner wirklich sehens- und schmeckenswerten H-Albzeit.

Auch Sie haben eine besondere Herausforderung wie etwa das Karten-Checkout-System zu meistern? Sprechen Sie uns einfach darauf an! ■

BeckaBeck und die H-Albzeit

Die Bäckerei und Konditorei BeckaBeck aus Römerstein im Landkreis Reutlingen versteht sich als echte Handwerksbäckerei von der Schwäbischen Alb. Die Backwaren und Brote mit langer Teigruhe und regionalen Rohstoffen können nicht nur in den über 20 Filialen erworben werden, sondern werden auch als Brotpakete im eigenen Onlineshop angeboten.

Inhaber Heinrich Beck ist mehr als ein bekennender Slow-Food-Unterstützer, er ist auch jemand, der das Wort Lebensmittelqualität voll und ganz lebt. Er hat vor vielen Jahren damit begonnen, Dinkel in seiner schwäbischen Heimat anzubauen, nachhaltig und vollständig in bester BIO-Qualität. Seine regionalen Partner, die Landwirte, bezahlt er aus Überzeugung besser und fairer als andere. Aus dieser regionalen, vertrauensvollen und von echter Partnerschaftlichkeit geprägten Zusammenarbeit bezieht er seit 20 Jahren sein gesamtes Getreide, seit 10 Jahren in bester Bio-Qualität.

beckabeck.de | h-albzeit.de



Klare Strukturen dank durchdachter Funktionen

Der Connect-Effekt



Mit BBN-Connect haben wir ein effizientes Orga-System ins Leben gerufen, das Ihnen stets den ganzen Überblick über alle relevanten Informationen im Unternehmen ermöglicht. Pläne, Berichte, Meldungen, Erledigungen, Zuständigkeiten, Anleitungen, Dokumente und alles, was an kommunikativen Prozessen in Ihrer Betriebsstruktur vorhanden ist, wird zentral an einer Stelle gebündelt. Aber: Lohnt sich der Aufwand?

Kürzlich kam bei einem Kunden die Frage auf: Warum sich jetzt noch den Stress einer internen Orga-Lösung antun, wenn es doch bisher auch so irgendwie lief? Wir meinen, manche Dinge sind viel zu wichtig, als dass man sie „irgendwie“ laufen lassen sollte, etwa die Einhaltung und Überwachung von Hygieneplänen. Darüber hinaus gibt es eine Erfahrung, die vermutlich jeder von uns im Leben schon einmal gemacht hat: Lieber von Anfang an gut organisiert sein und möglichen Ärger bereits im Vorfeld aktiv vermeiden. Voltaire hat einmal gesagt: „Alle Menschen sind klug. Die einen vorher, die anderen hinterher.“

Und genau deshalb gibt es BBN-Connect. Dies sind die Vorteile:

- Verbesserte interne Kommunikation und Zusammenarbeit
- Strukturiertes, effizienteres Arbeiten
- Leichte Auffindbarkeit von Dokumenten und Wissen
- Schnelle Übersicht über zuständige Ansprechpartner
- Mobiler Zugriff auf Informationen von allen Endgeräten aus
- Vereinfachte Prozesse und Abläufe

Mit BBN-Connect verfolgen wir einen ganzheitlich vernetzenden Ansatz. Die Lösung eignet sich besonders gut für Betriebsstrukturen in denen an verschiedenen Standorten und/oder über mehrere Schichten hinweg gearbeitet wird.



Selbstverständlich sind Verbindungen zu anderen Lösungen innerhalb des Betriebes möglich und natürlich auch sinnvoll. So kann etwa zusätzlich auch der Bildschirm der BBN-Kasse für wichtige Mitteilungen an die Kollegen im Verkauf angesprochen werden. Bei diesen erscheint die Nachricht in Form eines Sofort-Popups auf der Kasse. Ausreden à la „Das habe ich nicht gewusst“ gehören damit endgültig der Vergangenheit an. Die Vernetzung mit BBN-Software kann für das Geräteinventar oder Filialstammdaten und vieles mehr genutzt werden. Filial-Einsatzpläne lassen sich in Verbindung mit der Workforce-Lösung BBN-PEPZeit einbinden.

Weitere Highlights von BBN-Connect sind:

- Wiederkehrende To-Dos und Protokolle können einfach mithilfe von Zeitplänen, Automatisierungen oder per Jobtimer abgewickelt werden – etwa bei Aufgaben, Berichten, Stammdaten- oder Mitarbeiterveränderungen.
- Auswertungen und Protokolle können hinsichtlich des Formats angepasst und somit optimal weiterverwertet werden.
- BBN-Connect ermöglicht auch die Einbeziehung externer Techniker oder Servicepartner – etwa für Kaffeetechnik, Ofentechnik oder in vielen weiteren Bereichen.
- BBN-Connect ist betriebssystemunabhängig.
- Die bedienerfreundliche und intuitive Oberfläche sorgt für eine bestmögliche Akzeptanz.
- Die Einbindbarkeit diverser Zusatzfeatures wie etwa Bestellfunktion, Inventur-/Retourenfassung oder E-Learning-Module erweitert den Nutzen von BBN-Connect noch einmal beträchtlich.

Konnten wir Ihr Interesse wecken? Das Team von BBN-Connect freut sich auf Ihre Fragen sowie die Optimierungs-Chancen und Verbesserungswünsche innerhalb Ihrer organisatorischen Bereiche. Schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an connect@ok-gmbh.com oder lassen Sie sich von unserem Vertrieb unter 07071 93877-0 beraten.



Seminare



Gemeinsam mit der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks führen wir in Weinheim in modernen Computer-Schulungsräumen regelmäßig Schulungen und Weiterbildungen zur Bäckereisoftware BBN durch.

Unsere Seminartermine im zweiten Halbjahr 2021 in Weinheim:

28. September 2021 10:00 — 17:00 Uhr Referentin: Melanie Möderndorfer Seminarort: Weinheim	BBN Grundlagen I – nicht nur für Einsteiger Inhalte: Grundlagen der Bedienung, Funktionstasten kennen und nutzen, Routinen automatisieren, Stammdaten und Jobs anlegen, Vermeidung häufiger Fehler und vieles mehr. Zielgruppe: Alle, die mit BBN arbeiten
29. September 2021 10:00 — 17:00 Uhr Referent: Michael Stephan Seminarort: Weinheim	BBN Grundlagen II – für noch effektiveres Arbeiten Inhalte: Aufbauseminar – Jobs anlegen, Storno, Formulare, Aktionsplanung, Besonderheiten bei der Rechnung, Benutzerrechte für Eingabefelder, Fehlersuche und vieles mehr. Zielgruppe: Alle, die mit BBN arbeiten
19. Oktober 2021 10:00 — 17:00 Uhr Referent: Rolf Kränzlein Seminarort: Weinheim	Filialorganisation – Von der Planung bis zur Buchhaltung Inhalte: Umsatz-/Kostenplanung, Auswertungen und Reporting, Umgang mit Vorjahreswerten in der Planung, Statistiken, Reporting für Verantwortliche und vieles mehr. Zielgruppe: Filialleiter, Verkaufsleiter
20. Oktober 2021 10:00 — 17:00 Uhr Referent: Michael Stephan Seminarort: Weinheim	Bestellung komplett ... bis zur Bestelloptimierung Inhalte: Alles rund um die Bestellung, Standard- und Sonderbestellung, Datumsverwaltung der Standardbestellung, Mehrfachbestellung oder Wochenbestellung und vieles mehr. Zielgruppe: Bestellannahme, Buchhaltung, Einkauf
23. November 2021 10:00 — 17:00 Uhr Referent: Michael Stephan Seminarort: Weinheim	Rabatte, Preispflege, Preislisten bis zur Rechnung Inhalte: Rabattsystem in BBN, Besonderheiten bei den Rabatten, Lieferzuschläge und andere Tools, Erstellen von individuellen Preislisten, alles rund um die Rechnung und mehr. Zielgruppe: Verwaltung, Controlling, Büro allgemein
24. November 2021 10:00 — 17:00 Uhr Referent: Rolf Kränzlein Seminarort: Weinheim	Rohstoff, Rezept, Artikel – Alles was wichtig und notwendig ist Inhalte: Besonderheiten bei den Rohstoffen, Wareneinkauf, Rezepte einfach erstellen und verwalten, Eingabefehler erkennen, Snackrezepte, Auswertungen, Listen und vieles mehr. Zielgruppe: Verantwortliche in Produktion, Verkauf, Controlling

Die Seminargebühren betragen jeweils 375,— Euro inklusive Verpflegungspauschale. Unsere Seminare finden an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim statt. Jeder Teilnehmer hat einen PC zur Verfügung. Die Anmeldung und Abwicklung erfolgt direkt über die Akademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim. Ausführliche Informationen und die Links zur Anmeldung zu den Seminarterminen finden Sie unter www.ok-gmbh.com/unternehmen/seminare. Alle Neuigkeiten rund um BBN gibt's in unserem Newsletter unter www.ok-gmbh.com!

Impressum

BBN background

Kundeninformation rund um die BBN-Produktfamilie

Herausgeber

O.K. Software und Beratung GmbH
 Aalener Straße 12/1
 74429 Sulzbach-Laufen
www.ok-gmbh.com
info@ok-gmbh.com

Verantwortlich für den Inhalt

Michael Ott, Rolf Kränzlein

Bildnachweise

OK GmbH (1,2,4), PEAK Agentur für Kommunikation GmbH (1,3)

Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste und Internet sowie Vervielfältigung auf Datenträgern nur nach schriftlicher Zustimmung des Herausgebers.

Änderungen vorbehalten, Einzelangaben ohne Gewähr | Stand: Juni 2021

BBN IN DRESDEN

Auch im zweiten Halbjahr können wir Ihnen wieder zusätzliche BBN-Seminare in Dresden anbieten. Alle Informationen zu diesen Seminaren finden Sie auf unserer Webseite unter www.ok-gmbh.com.