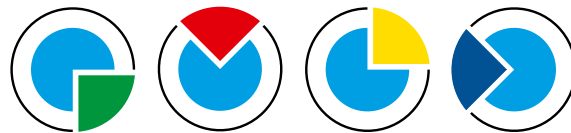


BBN background



Kundeninformation rund um die BBN-Produktfamilie

3 | 2020

Praxis



Die Calwer Familienbäckerei Raisch setzt mit Erfolg auf BBN-Lösungen. Ein Bericht aus der Praxis. Seite 1

BBN-Connect



Das „Digitale schwarze Brett“ von BBN – schnell, transparent und zuverlässig. Seite 3

Zutrittskontrolle

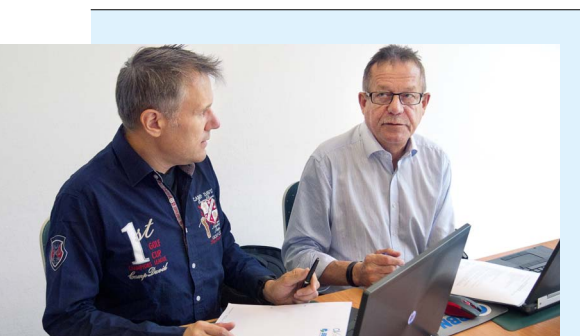


Zentrale Zutrittssteuerung für viele Türen mit dem BBN-PEPZeit Access Control Rack. Seite 3

Seminare



Seminartermine im zweiten Halbjahr 2020 an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks Seite 4



Liebe Leserinnen und Leser,

hätte, hätte ... Sie wissen, wie es weitergeht: Vielleicht hätten wir uns in den nächsten Tagen auf der südback 2020 gesehen. Wir hatten viel vor. Gemeinsam mit unseren Partnern wollten wir Ihnen auf über 80 m² eine ganz neue BBN-Erlebniswelt präsentieren. Aber: Es sind andere Zeiten und Großveranstaltungen verbieten sich von selbst. Für uns gilt: Wir können uns auch ohne Messe sehen lassen. Sprechen Sie uns auf BBN an! Gemeinsam finden wir Möglichkeiten, Ihnen die Vorteile unserer Lösungen für Ihr Unternehmen vorzustellen.

Michael Ott & Rolf Kränzlein

Michael Ott & Rolf Kränzlein



Zu Besuch bei der Bäckerei Raisch in Calw

Auf dem Weg in die Zukunft

Seit der Gründung im Jahr 1991 durch Udo Raisch und seine Frau hat sich viel getan in der jung gebliebenen Familienbäckerei Raisch in Calw. Die nächste Generation hat wichtige Aufgaben übernommen und setzt mit engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gleichermaßen auf handwerkliche Tradition in der Backstube wie auch auf zukunftsorientierte Wege in der Betriebsführung.

In der Bäckerei Raisch hat die O.K. GmbH die bisherige IT-Komplettlösung für Bäcker und Konditoren abgelöst. Uta Stachon, Leiterin Verkaufsinendienst, erklärt, warum man sich auf die Suche nach einer neuen ERP-Lösung gemacht hatte: Die bisher eingesetzte Lösung war erkennbar an ihre Grenzen gekommen und wurde auch nicht mehr zur Zufriedenheit der Verantwortlichen weiterentwickelt. Da die Erfahrungen mit der bereits im Einsatz befindlichen Personaleinsatzplanung BBN-PEPZeit gut waren, lag die Entscheidung für das ganzheitliche Paket BBN-Software nahe.

Seit jeher misst Udo Raisch dem Einkauf eine hohe Bedeutung zu. Deshalb verwun-

dert es nicht, dass das Modul Wareneinkauf der BBN-Software intensiv genutzt wird. Es ermöglicht unter anderem einen zentralen Einkauf, den Abgleich von Bestellung und Lieferung und nach erfolgter Rechnungskontrolle die Übergabe der Daten an die Buchhaltung. Der Gedanke, dass Daten dabei nur einmal erfasst werden müssen, setzt sich auch bei den Rezepten, Inhaltsstoffen, Allergenen und Rohstoffen fort. Aktuell wer-



Der BBN background war zu Besuch bei der Familienbäckerei Raisch in Calw. Wir sprachen mit Matthias Raisch, Anita Gögele und Uta Stachon.

den die Rezepte, die bisher in WinBack gepflegt wurden, in die BBN-Software übertragen. Von hier aus finden die zentral gehaltenen Daten nicht nur den Weg zurück in die Backstube und WinBack, sie sollen zu einem späteren Zeitpunkt auch über die Kassen Informationen wie beispielsweise „laktosefreier Kuchen“ in den Filialen zur Verfügung stellen können.



Stichwort: Backstube. Hier hat die BBN-Software die Feuerprobe im Unternehmen Raisch mit Bravour bestanden. Würden die Backzettel nach dem Anbieterwechsel auch weiterhin den hohen Anforderungen von Udo Raisch genügen? Sicherheitshalber ließ man zwei Tage lang die alte und die neue Lösung parallel laufen ... danach waren alle Zweifel zerstreut.

Neben ein wenig Kritik auch Lob

Neben der Personaleinsatzplanung laufen die Zeiterfassung und Zugangskontrolle in Produktion und Verwaltung in der Bäckerei Raisch über BBN-PEPZeit. In den Filialen wird über die Kassen ein-

gestempelt. Im Gespräch mit Anita Gögele, Personalverantwortliche und seit 1993 im Unternehmen, kommen vor dem Hintergrund „ihrer“ Lösung auch Themen wie die Software-Schulung, die BBN-Seminare, der Service und der Support zur Spra-

che ... und es wird auch ein wenig Kritik geäußert. So müssten Stammdaten für BBN-PEPZeit und BBN-Software noch doppelt gepflegt werden. Dies käme etwa bei Mitarbeiterkäufen in den Filialen zum Tragen. Dafür müssten die Kol-



legen und Kollegen doppelt angelegt sein: in der BBN-Software als Kunden und über BBN-PEPZeit als Mitarbeiter. Zugegeben, nicht ganz optimal, wenn man an die Verrechnung der Mitarbeiterkäufe über das Gehalt oder an allfällige Stammdatenänderungen denkt.



Der Stammsitz in Calw-Oberriedt bietet unter anderem 186 Sitzplätze.

Dafür habe man es bei der O.K. GmbH in Schulung, Service und Support aber mit echten Menschen zu tun, was erkennbar wertgeschätzt wird. Die Schulungen für BBN-Software etwa fanden direkt vor Ort in Calw-Oberriedt statt.

Matthias Raisch betont zum Abschluss unseres Besuchs, dass er das Unternehmen trotz Coronakrise auch weiterhin auf einem gesunden Wachstumskurs sieht. Grundlage des Erfolgs sei die Verbindung von traditionellem Handwerk mit einer modernen, nachhaltigen Betriebsführung und vielen kreativen Ideen. Wir haben den Eindruck gewonnen, dass der Familie Raisch die guten Ideen ganz sicher nicht ausgehen werden. ■

Die Bäckerei Raisch

Die Bäckerei & Konditorei Raisch wurde 1991 von Udo Raisch und seiner Frau Linda gegründet. Das Unternehmen mit heute 25 Filialen hat seinen Sitz in Calw-Oberriedt im Nordschwarzwald und beschäftigt über 400 Mitarbeiter. Die 1993,

1994 und 1996 geborenen Kinder Matthias, Maximilian und Lena Raisch arbeiten in unterschiedlichen Funktionen im Betrieb mit und haben ganz offensichtlich den Willen zum Erfolg von ihren Eltern geerbt: Matthias Raisch ist studier-

ter Betriebswirt und einer von weltweit nur etwa 100 Brot-Sommeliers. Maximilian Raisch ist Bäckermeister und wurde im Jahr 2018 als Mitglied der deutschen Nationalmannschaft Brotweltmeister und Vize-Weltmeister der Bäcker. Lena Raisch verantwortet seit diesem Jahr das Marketing im Familienbetrieb.

Erklärtes Ziel der Raischs ist die Verarbeitung heimatnah angebauter und gesunder Rohstoffe zu Backwaren mit gleichbleibend hohem Qualitätsstandard. Kundenzufriedenheit wird aus tiefster Überzeugung groß geschrieben. Ausweis dieser gelebten Grundhaltung ist ein Brot für echte Liebhaber deutscher Brotkultur: Der Wilde Max – 36h. Durch Handwerkskönnen entsteht aus einer besonders wertvollen Hefekultur,

reichhaltigem Dinkel-Ruchmehl und weiteren Zutaten nach 36 Teigruhestunden der Star im Angebot der Bäckerei Raisch. Abgerundet wird der Geschmack mit gerösteten Kürbiskernen, Sesam und Salz. Ein appetitmachendes Video zum Wilden Max – 36h findet sich übrigens auf der Website des Unternehmens unter www.baeckerei-raisch.de

Da der Begriff Stillstand in der Familie Raisch ganz offensichtlich ein Fremdwort ist, wird aktuell neu gebaut. Neben dem bisherigen Stammsitz entstehen auf mehr als 5.000 Quadratmetern neue Räume für Produktion und Verwaltung. Zudem wird es ein Erlebniszentrum mit Brot-Verkostungen und informativen Backkursen geben. Damit werden auch 60 neue Arbeitsplätze geschaffen. ■



Der Wilde Max – 36h ist ein Highlight bei der Bäckerei Raisch.

BBN-Connect im Portrait

Orga läuft? – Läuft!

Wie schnell, transparent und zuverlässig funktioniert Ihre Kommunikation? Bei Tag und Nacht, zwischen verschiedenen Abteilungen, an unterschiedlichen Orten und über Sprachgrenzen hinweg. Gut? Dann können Sie getrost weiterblättern. Oder vielleicht noch nicht gut genug? Dann könnte Sie BBN-Connect interessieren!

Unser „Digitales schwarzes Brett“ ist ein webbasiertes Programm, das alle organisatorischen Bereiche Ihres Unternehmens online miteinander verbindet und bequem via App genutzt werden kann. Sie können Nachrichten zeitgesteuert veröffentlichen, Lesenachweise erhalten, wichtige Dokumente, Anleitungen oder Anhänge bereitstellen, Aufgaben und Prüflisten zuweisen und kontrollie-

ren – ohne lästige Papierlisten, sperrige Ordner oder aufgeriebene Nerven. Wichtige Vorkommnisse – etwa Reklamationen, defekte Geräte oder Arbeitsunfälle – werden mit Hilfe des Melde-



systems sofort zur Bearbeitung an die richtige Abteilung gesendet. Relevante Auswertungen, Prüfprotokolle oder Erledigungsberichte werden direkt am Gerät angezeigt oder automatisiert per Mail zugestellt. Rechtstufen und Zuständigkeiten regeln die Größe der „Spielwiese“ und ermöglichen eine schrittweise und

sichere Einführung. Und das Beste: In Verbindung mit anderen BBN-Systemlösungen lassen sich zahlreiche weitere Synergie-Effekte erzielen.

Beispielsweise können Filial-Einsatzpläne in Verbindung mit der Workforce-Lösung BBN-PEPZeit eingebunden werden oder Bestellungen, Retouren und Inventuren von den Kassen auf Tablets verlagert werden. Die Schnittstelle zu BBN-Software ermöglicht Ihnen die automatische Synchronisation Ihrer Mitarbeiter, Neuzugänge, Ausscheider, Filialen und deren Öffnungszeiten oder Ihrer vorhandenen Geräte. Sprechen Sie noch heute unsere Bereichsleiterin Frau Bettina Karl auf BBN-Connect an! ■



Neu: BBN-PEPZeit Access Control

Zentrale Zutrittssteuerung

Bestens gerüstet für alle Anforderungen: Mit dem neuen Rack BBN-PEPZeit Access Control zum Einbau in 19"-Schränke behalten Sie die Kontrolle!

Ausgelegt auf Betriebe, die eine zentrale Zutrittssteuerung mit zuverlässiger Kontrolle über viele Zutrittspunkte wünschen. Bis zu 96 Türen lassen sich mit dem neuen BBN-PEPZeit Access

Control Rack kontrollieren. Modularität wird dabei großgeschrieben. Dadurch, dass jede Tür separat angeschlossen wird, kann das Rack passgenau für die Anforderungen in Ihrem Unternehmen

ausgerüstet werden. Das farbige TFT-Display des Access Control Racks glänzt mit Touch und einfacher Menüführung für die Einrichtung und den Betrieb. Ereignisse und Systeminformationen werden klar und verständlich dargestellt. Dies erleichtert den sicheren Betrieb und im Bedarfsfall die Diagnose. ■

BBN


Bettina Karl
Bereichsleitung BBN-Connect

+49 (0)151 46563666
bettina.karl@ok-gmbh.com
In der Braike 7 | 72127 Kusterdingen



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 2020:

9. September 2020 9:30 — 16:00 Uhr	Filialorganisation mit BBN Inhalte: Von der Planung bis zur Buchhaltung. Umsatz-/Kostenplanung, Auswertungen und Reporting. Referent: Rolf Kränzlein
10. September 2020 9:30 — 16:00 Uhr	BBN Intensiv – Rohstoff, Rezepte, Artikel Inhalte: Stammdaten, Kalkulationen, Rezepterstellung und -verwaltung, Auswertungen und Listen, Besonderheiten. Referent: Rolf Kränzlein
14. Oktober 2020 9:30 — 16:00 Uhr	BBN Grundlagen, Teil 1 Inhalte: Nicht nur für Einsteiger – Bedienung, Tagesgeschäft und versteckte Funktionen. Referentin: Melanie Möderndorfer
15. Oktober 2020 9:30 — 16:00 Uhr	BBN Grundlagen, Teil 2 Inhalte: Aufbau-seminar – Jobs anlegen, Storno, Formulare, Aktionsplanung, Besonderheiten bei der Rechnung, Benutzerrechte für Eingabefelder, Fehlersuche und vieles mehr. Referent: Michael Stephan
25. November 2020 9:30 — 16:00 Uhr	Von der Bestellung bis zur Rechnung Inhalte: Möglichkeiten, Varianten und Routinen, Standard- und Sonderbestellung, Mehrfach- und Wochenbestellung, Backzettelskorrektur, Rechnungsnachdruck und -versand. Referent: Michael Stephan
26. November 2020 9:30 — 16:00 Uhr	Wareneinkauf mit BBN Inhalte: Bestellungen, Wareneingangskontrolle, Anlage und Pflege (Lieferanten, Artikel, Rohstoffe), Filialbestellung, Teillieferung, Rechnungseingang, Rückverfolgung u. v. m. Referent: Michael Stephan

Die Seminargebühren betragen jeweils 340,— € zzgl. 20,— € 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 & 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

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

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

Änderungen vorbehalten, Einzelangaben ohne Gewähr | Stand: September 2020

WUSSTEN SIE ...

... dass die O.K. GmbH auch ganz individuelle Seminare bei Ihnen vor Ort anbietet? Sprechen Sie uns einfach darauf an, wo der Schuh drückt! Gerne bereiten wir ein passendes Inhouse-Seminar vor. Ein E-Mail an info@ok-gmbh.com genügt.