

Prozesse T4FoodProducts

Produktinnovation

Qualitätssicherung
Qualitätsaudits

Validierung von
Lebensmittel-
vorschriften

Spezielle Diäten

Zusammensetzung
und Nährstoffauf-
schlüsselung

Konformitäts-
prüfung

Rezept
BOM

Marketing und Vertrieb

Territorial-
verwaltung und
Besuchsplanung

Angebots-
verwaltung

Auftragsab-
wicklung Verkauf

Bearbeitung von
Reklamationen

Bestimmung der
Chargen nach
Frischegrad
(Haltbarkeit)

NC-Kunde

Analysen
nach Produkt
und Markt

Lieferkette für PGC

Qualitätskontrolle
Kontrolle des Verfallsdatums

NC
Prov.

Lagerver-
waltung
Rohstoffe

Nachfrage-
Management

Bestands-
und
Betriebs-planung

Analyse der Verwendung und Herkunft von Chargen

Chargenver-
waltung

Produkt
Fertiggestellt

Kontrolle der
Verfallsdaten

SSCC

Routen-
berechnung

Reduzierung
Emissionen

Lagerver-
waltung
Endprodukt

Transport-
management

Empfang
Rohstoffe

Einkaufs-
und Vertrags-
management

Angebote

Rahmen-verein-
bar-ungen

Lieferanten-
management

Zulassung
und Bewertung

Beschaffung und Einkauf

Startseite
Fertigung

Produkt-
spezifikationen
Wirkstoffe

Produktion
und
Qualität

Vorbereitung der
Komponenten

Herstellung von
Halbfertig- und
Fertigprodukten

Verpackung und
Kennzeichnung

Geräte-
kalibrierungen

Qualitäts-
kontrolle und
Freigabe

Herstellung von Waren

Prozess-Qualität und Rückverfolgbarkeit

VASS TVS
TECHNOLOGY FOR SAP