

# IsoMat

*IT løsningen som hjelper deg å ta vare på lønnsomheten*



Bransjeløsningen for næringsmiddelindustrien basert på Visma Global gir deg et tilpasset system for logistikk direkte tilknyttet veie-, merke- og EDI- løsninger

# Komplett forretningsssystem for næringsmiddelindustrien

## Alt i en løsning med IsoMat og Visma Global

Ideen om en meter som manglet! Når du tar det beste økonomisystemet for små og mellomstore bedrifter og integrerer med det beste merke- og ekspedisjonssystemet har du en vinner! Vår løsning er IsoMat – et påbygg til Visma Global. Et av de kjennetegnene som gjør at bransjen trenger tilpassede løsninger er at dere handler med Stk- og Kg-varer om hverandre. IsoMat utvider Visma Global med grunndata, rutiner og rapporter som gjør at du får en løsning som passer optimalt for dere.

IsoMat er en videreutvikling av den bransjegendkjente løsningen som ble laget på oppdrag av KLF og SND. I løpet av de 10 siste årene har over 100 næringsmiddelbedrifter tatt i bruk løsningen.

## Bli mer lønnsom

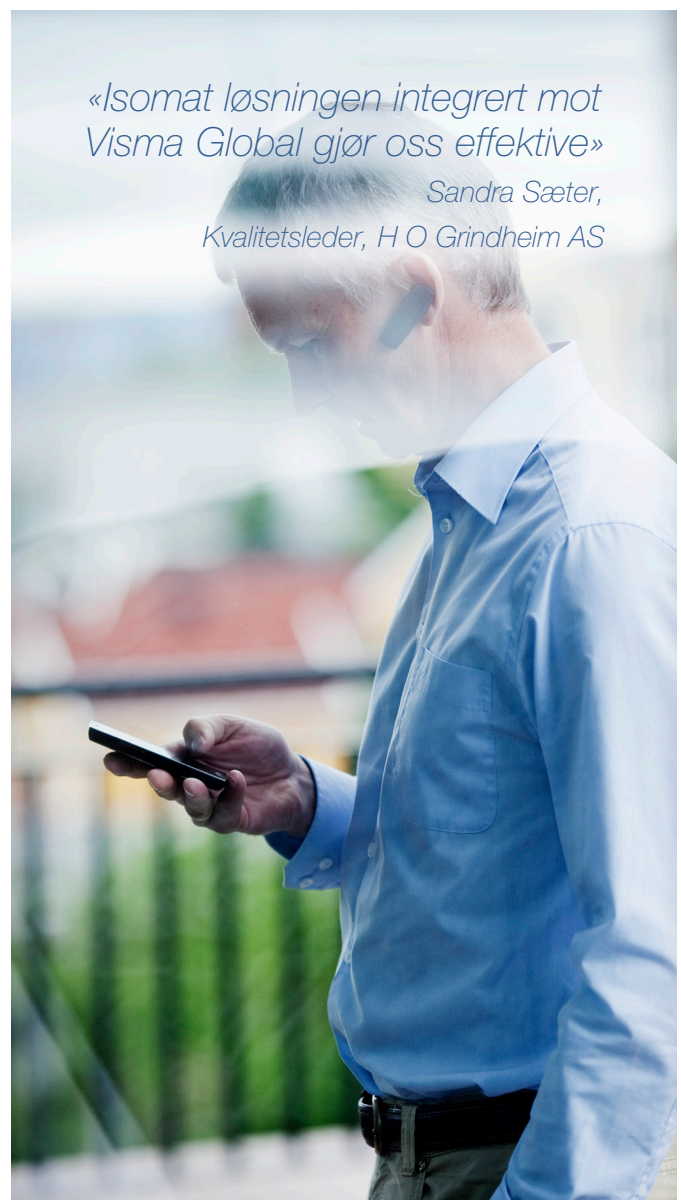
Hensikten med å anskaffe nye systemer er å bli mer lønnsom. Det er tre hovedmåter å tjene penger på:

- Du kan kjøpe inn rimelig og effektivt
- Du kan produsere varer og tjenester effektivt og riktig
- Du kan selge varene dine med høy fortjeneste

På en unik måte utvider IsoMat logistikkrutinene i Visma Global. Ordreoperatøren får gitt presise beskjeder til ekspedisjonen slik at de som skal pakke og merke varene får en enklere hverdag. Merkemaskinene får automatisk vare, pris og merkeopplysninger. Ekspeditøren får en effektiv registrering ved at vekt og skanner automatisk fanger opp informasjon fra ferdigmerkede varer.

På ordrene kodes hva som er kjøle- og frysevarer slik at ekspedisjonen får ut rett oppbevaringsforskrift på etikettene. Prissystemet holder rede på prisene som varene skal merkes med, og forenkler arbeidet betydelig i ekspedisjonen. Muligheten for å registrere interne beskjeder knyttet til en enkelt ordrelinje gjør at spesialtilfeller håndteres korrekt, og presisjonen i ekspedisjonen økes. Du kan selge fra partier som enda ikke er oppdatert, og da får du ut varene raskt og effektivt.

En annen viktig funksjon er muligheten til å dokumentere leveringsdyktighet og mangler ved ordrene. Systemet tar vare på både bestilt og levert mengde. Ofte leverer man mer en bestilt og i motsetning til standardløsning, tar IsoMat vare på dette også.



## Integrerte systemer øker verdien av løsningen

Med IsoMat i kombinasjon med Visma Global får du et system som er ferdig integrert med veie, merke, sporing og ekspedisjonssystemer fra alle de ledende leverandørene av slike løsninger i Norge.

- Økt presisjon i arbeidet
- Forbedret beslutningsgrunnlag
- Redusert behandlingstid og kostnad
- Automatisering av oppgaver
- Bedre datafangst

## Våre Samarbeidspartnere på ekspedisjonssystemer leverer:

- LexFactory, LexOrder og Expo
- XPD og Apro
- Act LogiWare
- PlusFlex
- Prosim
- qspEDI



**ATC Data**  
ATC Data Systemer as

Ekspedisjon  
Driftskontroll  
Lager

**Lexit**  
group

Merking  
Håndterminaler  
Ekspedisjon  
Lager

**ACT LogiWare**  
- Mellomleddløsning for inn- og utlekspedering

Ekspedisjon  
Sporing  
Produksjon  
Lagerstyring  
Varemottak

**Scanvaegt**

Ekspedisjon  
Veiing  
Merking

**PROSIM**

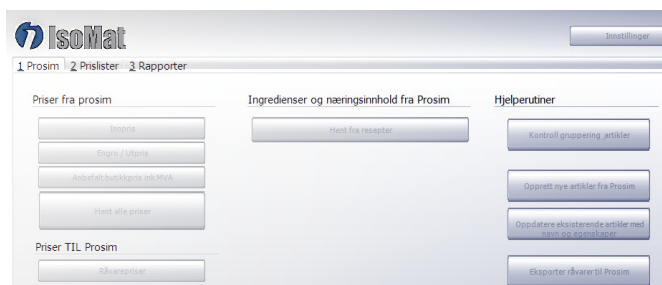
Ingredienser  
Resepter  
Kalkyler

**qspEDI**

Ordre  
Pakkeseddel  
Faktura

## Prosim

IsoMat er integrert med Prosim, bransjens eget resept og kalkylesystem. I Prosim vedlikeholdes råvarene og reseptene, dette gjør at du kan kalkulere ferdigvarene. Samtidig regner systemet ut næringsinnholdet, og varedeklarasjonene oppdateres. Kostprisene på varene vil derfor alltid være oppdatert og man får bedre statistikker.



## Lønnsomme rapporter

### Produksjonsliste

- Hva du har av varer i bestilling til neste dag slik at du kan produsere og pakke optimalt kvantum

### Mangelliste

- Hva klarte du ikke å levere i dag?
- Har ekspedisjonen nullet varelinjer eller glemt de?

### Salgsstatistikk per dag og uke

- Mulig å se kunder/varer på dato
- Hva ble solgt året før i denne perioden
- Sorter kunde og vare på bruttofortjeneste og diskuter hvordan dere kan bli bedre

Rapport Dashboard - Isonor IT AS

### Rapport Dashboard - Isonor IT AS ekstrarapporter Visma Global

Velg rapport  
Mangelliste ordre

Utvalg / Selekttering

Utvalgskriterie	Fra	Til	Avansert
Leveringsdato	01.05.13	30.05.13	
Kundenummer	1	999999	
Kundegruppe	1	999999	
Distrikt	1	999999	
Hovedgruppe	1	999999	
Undergruppe	1	999999	
Minste avvik som vises (% / Antall)	10		Fra-kolonnen = %, Til-kolonne = Antall
Sorterting	Ordretr.		
Komprimer pr. artikkel (J/N)	N		
Vis kun linjer med dellevvert = 0 (J/N)	N		
Ordretype	Alle typer		

Blank utvalg   Lagre utvalg   Hent utvalg   Avbryt

«IsoMat sine ekstrarapporter gjør det enkelt for oss å kvalitetssikre vårt arbeid. Det er et supert verktøy for å sjekke vår egen leveringsdyktighet!»

Stig Tonheim, Logistikksejef, Matlyst AS

## Effektiv ordrebehandling

Ordrerutinen i IsoMat gir deg mulighet til å registrere kundens ordre slik han uttrykker det. Systemet omregner til den enheten varen er priset i. Det kan bestilles i stk eller kartong og levere i kg eller stk. Oppbevaring fra fersk til frys kan overstyres, og du kan angi plassering på lagret og fra hvilket parti ekspeditøren hentet varene fra. Det kan også legges inn instruksjer til pakkeavdelingen som ikke kommer ut til kunden. Kolonnene i ordrebildet gjør det mulig å legge inn "Bestilt-mengde", slik kunden ber om det, "Ordre-mengde" slik lageret skal ekspedere, og "Levert-mengde" uttrykt slik det skal faktureres.

Kremmerknappen gir direkte oppslag i vare, pris, rabatt og partiinformasjon fra tidligere salg av samme vare.

Visma Global - GodMat - [Ordreregistrering - IsoMat - ICA SUPER GOURMET AVD. 8009]

FI Rediger Vis Grunddata Rutiner Forespørsel Rapportering Verktøy IsoMat Vindu Hjelp

Ordrehode

Kundennavn: 13809 ICA SUPER GOURMET AVD. 8009 Bytt kunde Status: Standard Avdeling: 0 - (Ingen ve) Prosjekt: 0 - (Ingen ve) Produkt: 0 - (Ingen ve)

Ordrenr/type: 15108 Salgsordre Ordredato: 30.07.13 Lev.dato: 30.07.13

Medarb: Oddvar Jensen Vår ref: Ingar Thorbjørnsen Deres ref: 16 Tor Gundersen

Levering

Leveringsadresse: ICA SUPER GOURMET AVD. 8009 Adresse I: AKER BRYGGE Adresse II: Bryggetorget Adresse III: Postnr: 0250 Poststed: OSLO

Ordrelinjer

Artikkelnr	Artikkelnavn	Medarbeid	Innpris	Nto. pris	Rab. I	Enhet	Antall bes	Lagrings	I Ordre	Grunnhe	Pris	Anmerking
1	22610 INDFILET AV STF. 1,6+	Oddvar J	280,00	390,00	5,00	STK	5,00	1	8,00	KG	1	Ta de peneste
2	25313 KØKT SKINKE 100G	Oddvar	8,21	9,90	0,00	KRT	1,00	0	24,00	STK	1	

Sum ordre: 3 201,60 Sum mva: 448,22 Totalt: 3 649,82

Linjesummer

På lager	I bestilling	Disponibelt	Bekreftet	Plukket	Pakket	Til fakt.gr.lag	Til fakturering	Fakturert	Innpris	Omsetning	Linjerabatt	Dekn. i kr	Dekn. i %
-43,50	0,00	-168,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,21	237,60	0,00	40,56	17,07

Totalsummer

Linjerabatt	Dekn. i kr.	Dekn. i %
156,00	764,56	23,88

Økonomimedarb. Økonomisjef Selger Ordrebehandler Innkjøper Lagermedarb. Min rolle Administrator Saldo-Ticker Ordre-Ticker Stabs-Ticker Revisor

Økonomisjef - Iso

Ett åpent vindu

For Help, press F1 30.07.2013 12:31 Norsk

## Bransjespesifikke grunndata

Har du EPD registrert varene dine kan du legge inn GTIN kodene direkte i IsoMat. Avansert håndtering av forpakninger gjør at en vare kan tilbys i den enheten kunden etterspør og ekspederes i varens lager/prisenhet. Når dette integreres med ekspedisjonssystemet får du en automatisert håndtering av ordrene. I IsoMat legger du inn alle EPD enhetene F/D/T med tilhørende GTIN strekkoder på et og samme artikkelnummer og det kommer rett ut på merke-maskinene.

1 Artikkel info 2 Enheter 3 Artikkel info 2 4 Alternative leverandører 5 Min./Maks lager 6 Erstatningsartikler 7 Kundespesifikke varer 8 IsoMat

EtikettTekst1	Indrefilet	Nøkkehullprodukt <input checked="" type="checkbox"/>
EtikettTekst2	stykker av storfe	
EkstraTekst	Stekes over sterk varme i 2-3 min på hver side	HoldbarAntDag <u>60</u>
EtikettLayoutLille	GullLapp	FixedQuantity <input checked="" type="checkbox"/>
EtikettLayoutStore	128Spør	Ant. Fpak i Dp <u>0,00</u>
Ingredienser	100% biffstykker av norsk okse og storfe. Renskáret og kuttet i stykker tilpasset norske mager	Dekningskrav <u>0,00</u>
Næringsinnhold	Energi: 300Kj/ (219 kcal), Protein 9g	
AllergiTekst	Rent kjøtt. Inneholder ikke kjente allergener	

Vareregister med informasjon om kjølfrys, etikettopplysninger, ingredienser og deklarasjoner gjør at du slipper å vedlikeholde opplysninger flere steder.

Prisavtaler med kjede/gruppering/enkeltkunde gir deg mulighet til å differensiere mellom ulike kundesegmenter og på den måten hente ut den beste prisen fra alle markeder. Avtalene kan registreres både med nettopriser og rabatter eller kombinasjoner av disse. Om du har tilbud eller kampanjer på enkelte av disse kan du legge inn dette med fra/til dato god tid i forveien.

- Firmaopplysninger med EFTA nummer som kommer ut på blanketter
- Kundeopplysninger som hjelper deg å styre prising, merking og EDI
- Partihåndtering som lar deg dokumentere leveransen på pakkseddel

## Kundeprisliste

- Unik prisliste til den enkelte kunden med avtalte priser/rabatter
- Direkte til PDF som kan sendes på E-post

Prisavtaler kan registreres på dato. Det gjør at du kan legge inn prisendringer god tid i forveien som automatisk trer i kraft når de skal. Du kan også registrere flere avtaler på samme kunde/produkt. Tilbudsperioder kan legges på årsavtaler og automatisk hente frem avtalt prosent- og/eller rabatt for den enkelte leveringsdag. "Sjefens ferievikar" kaller vi dette. Pris/rabattavtalene kan registreres på Kjede/Butikkgruppering og på enkeltbutikk. Ved å utnytte mekanismene for prisdifferensiering optimalt, vil du tjene mer penger ved å hente ut litt bedre pris fra hver kunde. Alle trenger ikke like gode prisvirkemidler hele tiden.

Prisliste pr. kunde Vell pris

Godmat AS  
Pb 24  
1111 OSLO og Skedsmo 28.05.2013

Prisliste pr. dato 28.05.2013  
Kunde : 13809 ICA SUPER GOURMET AVD. 8009

Varenr.	Varenavn	Enhet	Grunnpris			
			eks.MVA	Rab.	Nto.pris	Ink.MVA
1						
25510	OPPRETTET VED AUTO. ORDRE.				100,00	125,00
<b>20</b>	<b>STYKNINGSDELER</b>					
20700	SKINKESTEK HEL	Kg	90,00 -11,11		100,00	125,00
<b>21</b>	<b>SORTERINGER OG STANDARDISERING</b>					
21610	STF-SORT 14%	Kg	60,00 -66,67		100,00	125,00
<b>22</b>	<b>BIFFER OG FILETER</b>					
22810	INDREFILET AV FÅR	Kg	125,00 20,00		100,00	125,00
22610	INDREFILET AV STF. 1,6+	Kg	390,00 74,36		100,00	125,00
22620	MØRBRADBIF	Kg	60,00 -66,67		100,00	125,00
<b>23</b>	<b>FARSER OG DEIGER</b>					
23610	KJØTTDEIG PK 450G	Stk	16,60502,41		100,00	125,00
23510	MEDSTERFARSE	Kg	40,00150,00		100,00	125,00
<b>25</b>	<b>PØLSE, PALEGG OG STEKTE</b>					
25534	GRILLPØLSE 400G	Kg	21,00376,19		100,00	125,00

## Statistikk

Statistikkrutinene gir deg oversikt over hva som er solgt per uke eller per dag. Man får presentert den leverte mengde i vekt, selv om varene selges per stk. For de som arbeider i et prisfokusert marked kan man se hva man egentlig oppnådde i fakturert nettoppris siste uke per produkt.

Dette er spesielt nyttig for de som arbeider med nedskjæring der denne verdien er en input til neste ukes skjærekalkyler.

### Rapport

	Tekst	Antall	Beløp	Snitt	Kalk kost	DB	DB %	
1	11000 - ICA SKEDSMOKORSET							
2	22610 - INDREFILET AV STF. 1,6+	8,98	1 556,40	173,32	769,68	786,72	50,55	
3	23610 - KJØTTDEIG PK 450G	120,00	1 992,00	16,60	1 423,20	568,80	28,55	
4	Sum	128,98	3 548,40	189,92	2 192,88	1 355,52	38,20	
5	13809 - ICA SUPER GOURMET AVD. 8009							
6	22610 - INDREFILET AV STF. 1,6+	18,00	3 560,00	197,78	1 542,78	2 017,22	56,66	
7	23610 - KJØTTDEIG PK 450G	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
8	Sum	18,00	3 560,00	197,78	1 542,78	2 017,22	56,66	
9	30800 - ASKO ØST AS							
10	22610 - INDREFILET AV STF. 1,6+	17,00	2 040,00	120,00	1 457,07	582,93	28,57	
11	Sum	17,00	2 040,00	120,00	1 457,07	582,93	28,57	
12	Totalsum	163,98	9 148,40	507,70	5 192,73	3 955,67	43,24	

«Med IsoMat og Visma Global har vi fått et helt annet verktøy. Det er stabilt og en god plattform for å hente ut info og statistikker.»

Harald Reime, Daglig leder, Prima Slakt AS



### Effektivisering og styring med IT

Så mange bedrifter kan ikke ta feil! IT løsninger kan hjelpe deg med:

- Effektivisere arbeidskrevende oppgaver i salg, ordrebehandling, fakturering, regnskap og kundeoppfølging
- Øke presisjonsnivået og antall fornøyde kunder
- Øke inntektene gjennom bedre prisdifferensiering
- Flytte fokus fra ordrebehandling til salg
- Bruke salgstall som grunnlag for salgsaktiviteter
- Bruke lønnsomhetstall til å justere salg og produksjon

«Kun det som måles kan forbedres»

Med et anerkjent forretningssystem i bunn får du en trygg løsning, med mange abonnenter. Dette sikrer deg at det er mange som er med på å dele regningen for vedlikehold og modernisering. Det er flere som er med og kommer med kloke innspill til forbedringer. Du får gleden av andres allerede ferdigtenkte løsninger.



«For oss i H. Mydland AS har det vært verdifullt at det er en bransjeløsning som integrerer vårt behov med et standard forretningsystem.

Mest verdifullt er det at systemet gjør at vi tjener mer penger fordi vi sparer tid både i produksjon og administrasjon, samt at sporingssystemet gjør at vi har full kontroll på inn og utgående vare som er et absolutt krav i vår bransje.

Isonor IT sin mangeårige kompetanse gir oss trygghet for at vedlikehold og modernisering er en kontinuerlig prosess, slik at vi kan leve lenge med systemet.»

Kurt Mydland, Daglig leder, H. Mydland AS



# Gjør som mange andre - bytt til noe bedre!

## Visma Global

- Visma sin hovedsatsing på SMB bedrifter
- Brukervennlig og ryddig
- Integret med e-post og Office
- Åpen teknologi
- Drill down
- Papirløst – skjermrapporter
- Integret med "alt"
- Tilpasset næringsmiddelbransjen

*«Vi får hjelpen vi trenger på en profesjonell og effektiv måte. Jeg gir folka på Isonor IT mine beste anbefalinger!»*

*Øyvind Svendsen, Daglig leder, Maxi Catering AS*

## Vi leverer den siste meteren!

Isonor IT AS har spesialisert seg på programmene som leveres sammen med standardrutinene til Visma Global, og har laget mange funksjoner som setter prikken over i'en på leveransen. Dette betyr at du får en komplett løsning innenfor innkjøp, lagerstyring, butikkdata, tilbud/ordre/faktura, salgstøtte, regnskap og økonomi.

## Interessert?

Ingar Frode Thorbjørnsen har utviklet IT løsninger for næringsmiddelbransjen siden 1993 og kan hjelpe deg å besvare hvordan du kan utnytte løsningen best.

Kontakt:

e-post: [ingar@isonor.com](mailto:ingar@isonor.com)

tlf: +47 90 52 82 76



*Spesialistene på komplekse integrerte løsninger til små og mellomstore bedrifter*