



В настоящия брой на „Информационен бюлетин ИНТРАМА” ще откриете:

- **Етикетът, който прави свежестта видима** **стр.1**
- **Egli – синоним на качество** **стр.3**
- **Оптимална ефективност с невероятна прецизност** **стр.4**
- **Flowpack машини, серия F от Waldyssa** **стр.5**
- **Нов универсален драйвер** **стр.6**
- **Данъчен в касовия апарат** **стр.8**

I. Новости в областта на етикетите

Етикетът, който прави свежестта видима

Присъствието на дата на годност/най-добър до върху етикета не гарантира, че продуктът е съхраняван при необходимите (оптимални) условия, но и тук вече има решение – ИНТРАМА и BIZERBA предлагат за пръв път в България ТТИ етикет.

Какво е ТТИ (Time Temperature Indicator - Време Температура Индикатор):

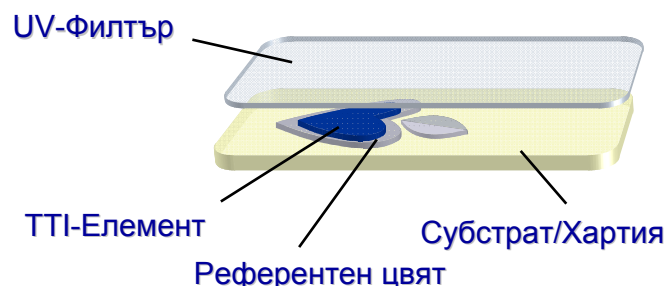


ТТ-интеграторът на Бицерба отразява процеса на разваляне на продукта чрез промяна на цвета, т.е. в синята точка с марката OnVu, синият предварително зареден пигмент избледнява по-бързо или по-бавно в зависимост от нивото на температурата.

ТТ-интеграторът OnVu е направен на базата на кристален цвят, при който реактивните пигменти могат да бъдат променени под действието на UV-светлина от абсолютно безцветно до наситено синьо. UV-светлината предизвиква такава химическа ориентация на пигментите, че светлината започва да се отразява по различен начин (цветно). Първоначалната, устойчива подредба на пигментите се постига отново след известен период от време и се разпознава чрез избледняването на цвета. Този период е толкова по-кратък, колкото по-висока е околната температура.

Как функционира ТТИ:

1. Незареден
2. Зареждане чрез източник на UV-светлина
3. Избледняване на ТТ-интегратора в зависимост от условията на съхранение (време и температура)

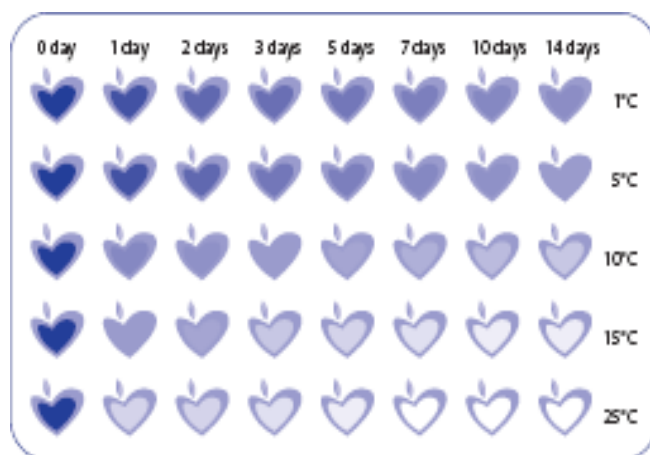




Предимства на OnVu TTI:

- ❖ Ясно представяне на историята на охлаждане
- ❖ По-добър контрол на всички продукти чувствителни на температурни промени
- ❖ Подходящ за много характерни белези на разваляне
- ❖ Повече достоверност пред съответните институции
- ❖ Много прецизна реакция при температурни колебания
- ❖ Лесна приложимост при съществуващите машини – може да бъде активиран от етикетиращите уреди на Bizerba
- ❖ Могат да бъдат произвеждани индустриално
- ❖ Приложими в съществуващите производствени условия
- ❖ Зареждане/Преработка в една машинна единица
- ❖ Възможност за съхранение в нормални температурни условия
- ❖ Подходящи за индиректен контакт с хранителни продукти
- ❖ Изграждане на доверие между производители, търговци и потребители

Всеки хранителен продукт си има собствена характерна крива на развалянето – тя може да бъде демонстрирана чрез TTI.



„Статус на свежестта” – показва статуса на продукта: пресен – подходящ за употреба – негоден за употреба.

Всички печелят чрез TTI етикетите:

- ⇒ Потребителите – сигурност, че продуктът е пресен и достигнал до тях при спазени всички изисквания за дистрибуция и съхранение;
- ⇒ Производителите – възможност за проследяване на своите продукти по веригата на дистрибуция;
- ⇒ Търговците – потребителско доверие и лоялност.



II. Новости в областта на технологиите и машините

EGLI - синоним на качество

За да отговори на високите изисквания поставени от нашите клиенти, ИНТРАМА разшири своята продуктова гама с машините на швейцарската компания EGLI.

От 1888г. Egli е една от водещите компании в развитието и производството на машини и съоръжения за хранително-вкусовата промишленост, чиято сила е в създаването на машини за производство на масло, маргарин и техните производни.

Egli е фирма ориентирана към клиента – дългогодишния опит и анализ на нуждите на клиента ѝ дават възможност да предложи най-доброто решение за всяко производство.



- Изработени от неръждаема стомана;
- Проектирани за лесно обслужване;
- Възможност за контрол на всеки етап от производствения процес;

Всички елементи и части на машините се тестват, което гарантира тяхната безпроблемна работа след инсталиране.



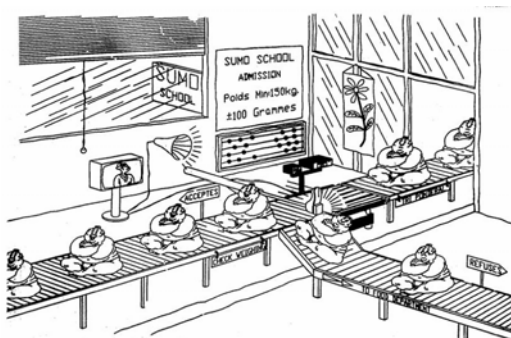
ИНТРАМА реализира първият си проект с инсталирането на машина за производство на масло с обем 1500 литра.

Машините за масло създават първокласен продукт със своята щадяща обработка.



Оптимална ефективност с невероятна прецизност

Новият CWE (Checkweigher) от Bizerba предлага 100% контрол на предопаковъчния и опаковъчния процес на всички видове хранителни и нехранителни продукти, използва се там където е необходимо спазването на определени теглови параметри. Като част от цялостна производствена линия уредът служи за сортиране и отделяне на продукти с различни характеристики от зададените. И нещо повече: получавате пълна информация за целия процес на електронен или хартиен носител, а също така Bizerba CWE позволява интегриране на метал детектор.



Освен перфектния контрол на теглото на предварително опаковани стоки в хранителната и нехранителната промишленост контролната везна CWE на Бицерба предлага и други интересни предимства:

- Отделяне на празни опаковки и опаковки с фалшиво тегло при контрола на съдържанието;
- Сортиране и класифициране;
- Установяване на сумата за картониране и палетизиране;
- Документиране на всички важни продуктови данни в уреда или на PC;

Технически характеристики

Обхват на претегляне:	50 – 3000 g.
Максимална скорост на лентата:	120 m/min
Стандартно управление:	5,7” QVGA дисплей с клавиатура
Опционално управление:	12,1” SVGA цветен тъч-скрийн дисплей
Посока на транспортиране:	от ляво на дясно / от дясно на ляво
Отделяща система:	Пушър/Пушър с въздух/Флипер/Кетчър /Падаща клапа
Изработен от:	Неръждаема стомана





Flowpack машини, серия F от



Какво получавате от Flowpack машините на Waldyssa:



- ✓ Възможност за опаковане на продукти с променлива и с постоянна дължина, например малки продукти с размери 3 x 1 x 1 см, до големи продукти с неограничена дължина, ширина – до 30 см, височина – до 17 см.
- ✓ Възможност за промяна скоростта на опаковане.
- ✓ Възможност за опаковане на продукти с и без тарелки.
- ✓ Работа на машините с полипропилен, микро и макро перфорирано фолио, метализиран полипропилен, термосвиваемо фолио.

Конкурентни предимства на Flowpack машините на Waldyssa:

- Опаковане с една машина на продукти с по-широк диапазон размери
- Висока скорост на опаковане
- Бърза смяна на настройките за различни продукти
- Автоматично раздалечаване на лепящите инструменти при спиране движението на фолиото
- Ниска консумация на въздух



Приложения: Опаковане на тестени и захарни продукти, колбаси, плодове (вкл. цели касетки), зеленчуци, домашни потреби и др.



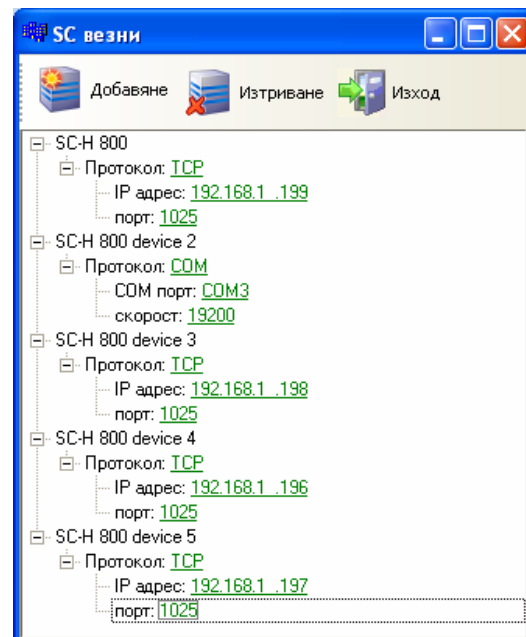
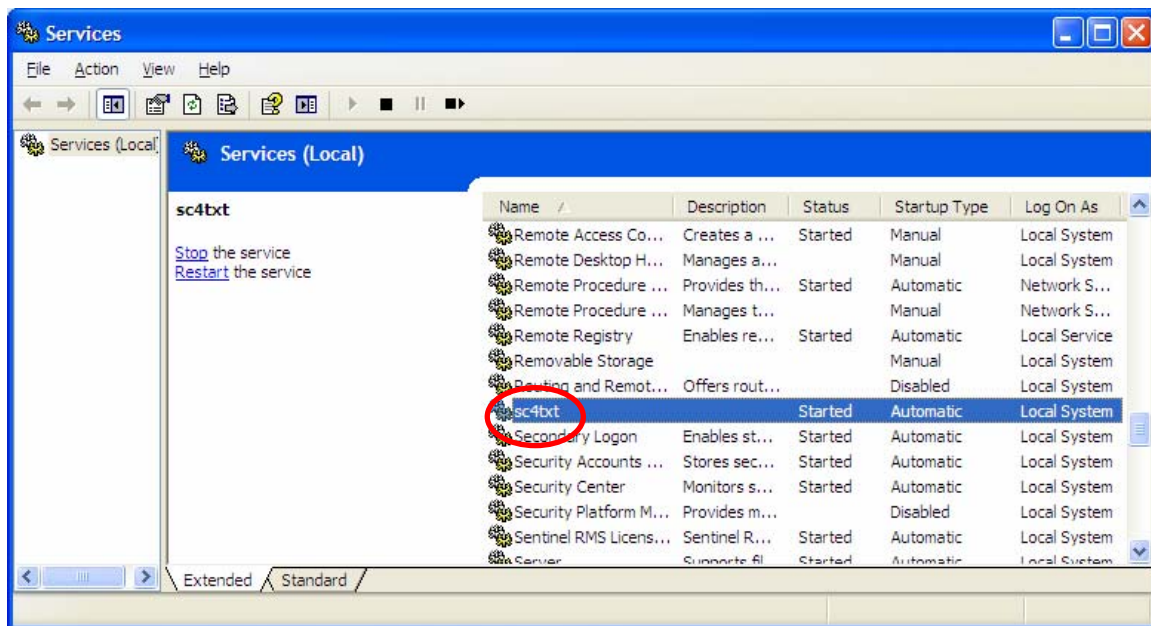


III. Новости в областта на софтуера

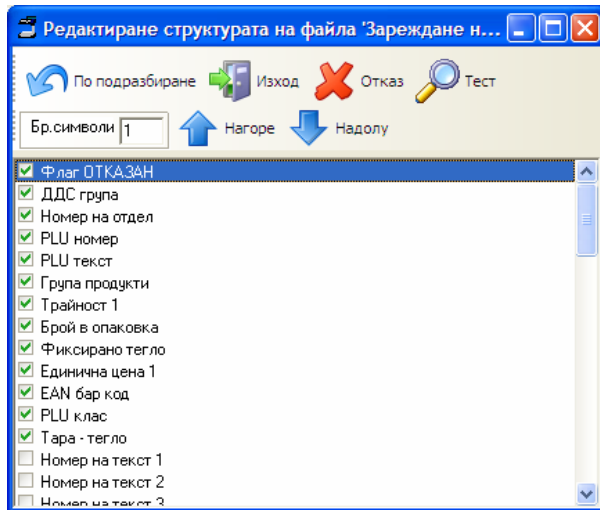
Нов универсален драйвер

Във връзка с разширяване на продуктовата гама на търговските везни на фирма VIZERBA, ИНТРАМА разработи универсален драйвер за комуникация с различните модели търговски везни.

Драйверът е разработен върху платформа Windows32. Той може да бъде стартиран като самостоятелно приложение (standalone) или като сервиз.



Удобният потребителски интерфейс позволява бързо и лесно дефиниране на устройствата с които трябва да се осъществи комуникацията и гъвкаво конфигуриране на параметрите.



Комуникацията с търговските везни се извършва посредством форматираните текстови файлове. Това дава възможност на различни приложни програми да изпратят необходимите данни за артикули към везните, както и да получат в удобен вид електронните бонове от регистрацията на продажбите.

Предимствата, които осигурява този софтуер са безспорни:

- отпада необходимостта потребителят да се интересува по какъв начин е осъществена физическата връзка с везните – RS232C или Ethernet.
- в една система могат да работят различни модели везни – BS, BCII, SC, SC-H, CEII, K
- Подаденият към драйвера файл, съдържащ данните за артикулите ще бъде изпратен към всички активни в момента везни.
- Поддържа се опашка от неуспешно изпратените данни, поради неактивен уред в момента на изпращане. Данните към него ще бъдат изпратени веднага при включването на уреда в системата. Това гарантира на всички уреди да има актуални данни.
- Добавянето на нов уред в системата става лесно и удобно.
- Автоматично стартиране на драйвера при рестартиране на сървъра.
- Отпада опасността потребител на системата да спре драйвера по грешка.



IV. Полезно и любопитно

Данъчен в касовия апарат

След средата на 2011 г. фискалните устройства трябва да бъдат свързани с НАП



Задават се нови разходи за търговците и нови печалби за производителите на касови апарати в името на ограничаването на сивата икономика. До средата на 2011 г. всички фискални устройства трябва да имат техническа възможност за дистанционна връзка с Националната агенция за приходите (НАП).

Това гласят промените в Закона за данъка върху добавената стойност, които бяха приети от парламента. До шест месеца след влизането им в сила министърът на финансите трябва да предложи наредба, която регламентира как ще се осъществява връзката между търговските обекти и приходната агенция. След това търговците ще имат едногодишен срок, за да си купят нови касови апарати или допълнителни устройства към старите, които да осигурят връзка от разстояние с данъчните.

Ако не го направят, ги грози глоба от 300 до 1000 лева за физически лица и от 3 до 10 хил. лева за едноличните търговци и юридическите лица. При повторно нарушение глобата може да стигне до 20 хил. лв.

Защо

Дистанционното отчитане на дневните обороти от фискалните устройства е една от мерките в борбата със сивата икономика. Стремещт е да бъдат извадени на светло всички продажби, обясниха от НАП целта на подмяната.

Периодът, през който търговците ще трябва да отчитат оборотите си, предстои да бъде уточнен, като периодичността ще зависи от типа дейност. Например бензиностанциите и големите търговски вериги вероятно ще продължат да отчитат продажбите си всеки ден, както и сега.

Подмяната ще осигури дистанционен достъп на данъчните до всеки от касовите апарати. Така инспекторите ще могат да правят по всяко време проверки от разстояние



без знанието на търговеца, а след това да сравняват установеното с данните, изпратени в отчетите до приходната агенция. От Министерството на финансите обясняват, че няма да се следи дистанционно всяка продажба на отделните търговци, а ще се правят изненадващи виртуални проверки на по-рисковите обекти.

Практиката показва, че ако до касовия апарат застане данъчен инспектор, оборотите скачат с пъти. Така, вместо двама данъчни да извършват физически наблюдения на един обект за една седмица, за същото време ще могат да наблюдават по 50-60 обекта от бюрата си, посочват от НАП. И дават пример със Сърбия, където такава система е въведена през 2005 г. и оборотите скочили в пъти.

Колко

Средната цена на един касов апарат е около 300 лева. Покупката му се признава за разход и се приспада от данъчната основа. От приходната агенция твърдят, че има регистрирани 600 хил. касови апарати, но по експертни оценки реално се ползват между 300 и 400 хиляди.

Въпреки че обичайният срок за амортизация на едно фискално устройство е около пет, максимум седем години, в разрез със закона в употреба са и апарати с над 10-годишен живот.

Техническите характеристики на апаратите ще бъдат определени в наредбата на финансовия министър. От приходната агенция твърдят, че няма да се наложи тотална подмяна на всички касови апарати. Само при най-старите модели не е възможно технически да се добави устройство за връзка с НАП.

Производителите на касови апарати гарантират, че могат безпроблемно да отговорят на изискванията. Още повече че са натрупали опит от реформата в Сърбия, която беше осъществена с български касови апарати.

Как

Според експерти връзката с НАП може да стане чрез GPRS мрежата на мобилните оператори или чрез интернет. Вариантът с GPRS е избран за системите в Сърбия, Босна и Херцеговина, Армения, Албания. При него към касовия апарат се свързва специализиран GPRS модем (може да е вграден и вътре в апарата), който осигурява връзка на фискалното устройство със сървър на НАП и предава изискваните данни. Нов апарат с тези възможности би струвал със 100–150 лв. повече от предлаганите в момента модели на пазара. Има възможност вече закупени апарати да се дооборудват с GPRS модеми. Това допълнение би струвало около 150 лева, но е възможно да поевтинее, защото цените на GPRS модулите непрекъснато падат, уточняват производители.

Решението с GPRS е лесно за реализация и гарантира достъпност до всяка точка в страната, която е добре покрита от мобилните оператори. Минус е, че такава система изисква модем за всеки касов апарат и съответно – отделна такса към мобилния оператор за всяко работно място плюс заплащане на трафика при преноса на данни. Другият възможен вариант е във фискалното устройство да бъде вграден модул с възможност за интернет или GSM свързване. В този случай търговците могат да използват съществуваща интернет връзка за повече от едно работно място. Минус е, че в някои райони на страната няма достъп до интернет и че все още мнозина не могат да работят с глобалната мрежа. Освен това е наложително информацията да се криптира (кодира), за да се осигури защитата ѝ.

*Автор: Мара Георгиева; Ася Колева Източник: Регал



Пакетирай сам

Подходящото оборудване може да повиши от 15 до 40% оборота на насипните храни



На опаковката е отредена отговорната задача да привлече погледа и да отличи един продукт сред конкурентите на рафта. Предназначението ѝ е също така да носи необходимата информация и да запазва качествата на продукта. Но същата тази опаковка нерядко става причина да се купуват неудобни грамажи или комбинации за конкретното домакинство.

Алтернативният начин на продажба на зърнени храни, сушени плодове, ядки и други продукти в насипен вид стана актуален сравнително наскоро. Ако трябва да се изредят доводите, списъкът ще е дълъг и неизчерпателен. Всеки купувач има различна причина, поради която предпочита насипните продукти. Но във всеки от случаите този начин на продажба дава възможност самостоятелно да се дозират количеството на продуктите и точната комбинация.

Универсално от гледна точка на продуктовото предлагане в магазина е специализираното оборудване с контейнери от поликарбонат, което присъства и на българския пазар. Контейнерите осигуряват запазването на вкусовите качества на храните, съхраняват аромата и предпазват от овлажняване. На търговска площ само един метър биха могли да се предлагат 18–30 продукта, всеки с добра видимост и лесен достъп за самообслужване. Почистването и презареждането с продукти става лесно и бързо и най-вече се прави веднъж на ден. Организацията в магазина е оптимизирана и се спестяват труд и търговска площ.

Клиентите имат пряка видимост и възможност за самообслужване, като в същото време продуктите са затворени и защитени от замърсяване и пряк достъп. Оформената с това оборудване секция дава нова визия на продуктите, осигурява им видимост на рафта, възможност потребителят сам да избере точното количество, желаната комбинация и да направи избор сред разнообразни артикули.

Опитът показва, че използването на това оборудване води до повишаване в рамките 15–40% на оборота на храните, продавани в насипен вид на самообслужване. Секцията от насипни храни на самообслужване привлича нови купувачи и ги мотивира да станат лоялни клиенти, а това води и до по-високи продажби.



*Автор: Росица Захова, източник: Регал