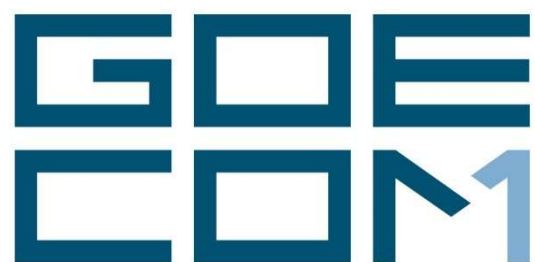




How To

Ofenplan

Version 25.0.00





Vorwort

Seit einigen Jahren bieten wir zu verschiedenen Themenbereichen rund um Marvin verschiedene Anleitungen. Diese Anleitungen erscheinen seit dem Jahr 2015 unter dem allgemeinen Titel „**How to**“ und helfen Ihnen dabei, Marvin effizient einzusetzen.

Jedes dieser Hefte entspringt den Erfahrungen, die wir im Laufe der Jahre in Kundengesprächen, Schulungen oder als Nutzer von Marvin gemacht haben. Wir versuchen, unser Wissen möglichst einfach zu vermitteln.

Beachten Sie bitte, dass sich die Masken in Marvin ändern können. Unsere Anleitung entspricht grundsätzlich dem aktuellen Stand der Software zum Zeitpunkt der Erstellung. Wann eine Anleitung erstellt wurde, finden Sie auf der Titelseite.

Genug der Vorrede – fangen wir an.

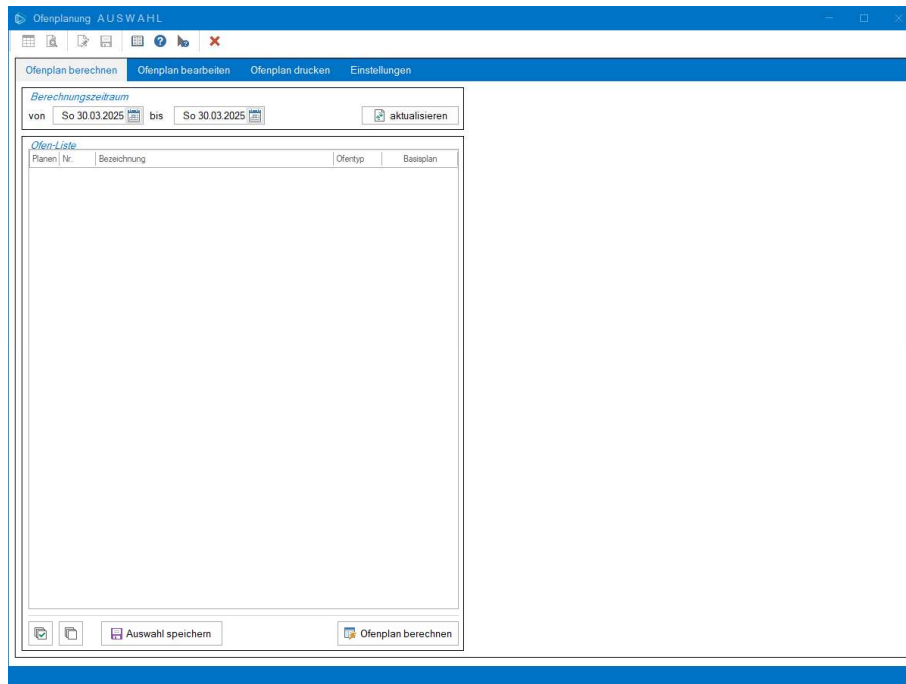
Übrigens: Kennen Sie schon unseren Newsletter? Auf unserer Internetseite

<https://goecom.de/newsletter-archiv/>

finden Sie das Newsletter-Archiv mit den Newslettern der vergangenen Jahre. Und am Ende dieser Seite können Sie sich auch für den monatlichen Newsletter eintragen, um regelmäßig Infos und Tipps rund um Marvin zu erhalten.



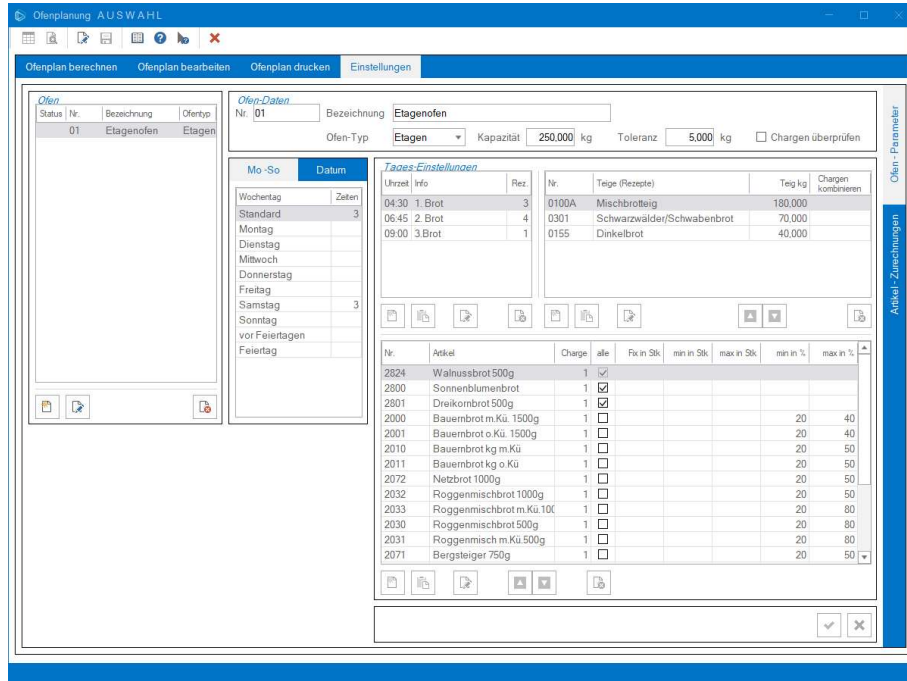
Einleitung



Das Modul „Ofenplan“ dient dazu, die Produktion zu optimieren und dabei auch noch Arbeit zu sparen. Nach vom Kunden definierten Vorgaben errechnet Marvin aus den Bestellungen die optimale Bestückung der Öfen, so dass die Kapazitäten der Öfen bestmöglich verwendet und dabei die Bedürfnisse der Produktion und des Versands ideal berücksichtigt werden.

Auf den folgenden Seiten erklären wir Ihnen, welche Einstellungen Sie treffen können und wie das Modul genutzt wird. Für weitere Fragen steht Ihnen unser Support und der für Sie zuständige Vertriebspartner gerne zur Verfügung.

Einstellungen



Wochentag	Zeiten
Standard	3
Montag	
Dienstag	
Mittwoch	
Donnerstag	
Freitag	
Samstag	3
Sonntag	
vor Feiertagen	
Feiertag	

Uhrzeit	Info	Rez.	Nr.	Teige (Rezepte)	Teig kg	Chargen kombinieren
04:30	1. Brot	3	0100A	Mischbrotteig	180.000	
06:45	2. Brot	4	0301	Schwarzwälder/Schwabenbrot	70.000	
09:00	3. Brot	1	0155	Dinkelbrot	40.000	

Nr.	Artikel	Charge	alle	fix in Stk	min in Stk	max in Stk	min in %	max in %
2824	Walnussbrot 500g	1	☒					
2800	Sonnenblumenbrot	1	☒					
2801	Dreikornbrot 500g	1	☒					
2000	Bauernbrot m. Kü. 1500g	1	☐			20	40	
2001	Bauernbrot o. Kü. 1500g	1	☐			20	40	
2010	Bauernbrot kg m. Kü.	1	☐			20	50	
2011	Bauernbrot kg o. Kü.	1	☐			20	50	
2072	Netzbrot 1000g	1	☐			20	50	
2032	Roggenmischbrot 1000g	1	☐			20	50	
2033	Roggenmischbrot m. Kü. 100	1	☐			20	80	
2030	Roggenmischbrot 500g	1	☐			20	80	
2031	Roggenmisch m. Kü. 500g	1	☐			20	80	
2071	Bergsteiger 750g	1	☐			20	50	

Beginnen wir mit der Registerkarte „**Einstellungen**“. Diese Karte spielt die entscheidende Rolle bei der Nutzung des Ofenplans, denn Sie legen hier für jeden Ofen, für den Sie das Modul nutzen möchten, fest:

- Für welche Wochentage Sie die Planung vornehmen möchten;
- Wie oft der Ofen bestückt werden soll;
- Welche Teige berücksichtigt werden sollen;
- Welche Artikel in welcher Menge wann produziert werden sollen.

Fangen wir ganz oben an: In der Maske „**Ofen**“ legen Sie Ihre jeweiligen Öfen an. Dazu klicken Sie unterhalb der Teilmaske auf das Editierfeld – das ist das Feld ganz links. Nun tragen Sie rechts oben in der Teilmaske „**Ofen-Daten**“ alle notwendigen Daten ein – zunächst die Ofennummer und die Bezeichnung, darunter können Sie den Ofen-Typ auswählen (zurzeit stehen die Typen Stikken-Ofen, Etagen-Ofen und Netzband zur Verfügung). Rechts davon geben sie die jeweilige Kapazität des Ofens und einen Toleranzwert ein – diese Werte verwendet Marvin zur optimalen Bestückung des Ofens.

Nach der Eingabe der Ofen-Daten kommen wir zu den Einstellungen für einzelne Tage. Sie sehen die Tabelle mit den Wochentagen? Hier können Sie zum einen Standard-Einstellungen für alle Wochentage festlegen, zum anderen auch Einstellungen für einzelne Tage, für Feiertage und für Tage vor Feiertagen. Wichtig ist für Letztere, dass der Feiertagskalender in Marvin gepflegt ist.

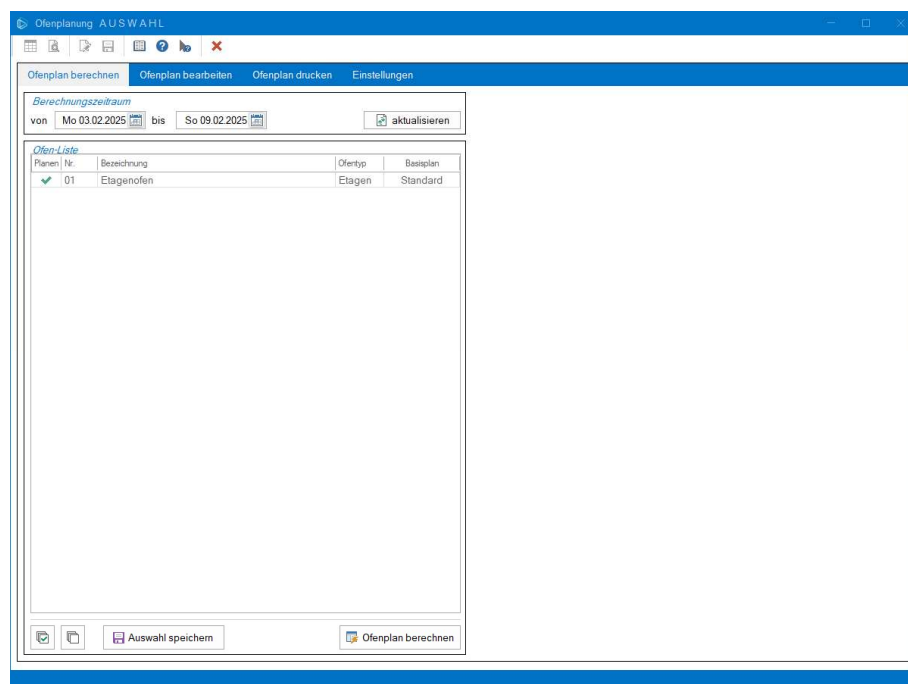
Wenn Sie Standard-Einstellungen getroffen haben, werden diese für jeden Tag verwendet, den Sie nicht separat planen – wie überall in Marvin gilt auch hier, dass die spezielle Einstellung der allgemeinen vorgezogen wird, also z.B. der Montag vor dem Standard und der Feiertag vor dem Montag.

Beachten Sie bitte: Die Ofenplanung berechnet den Anteil der zu produzierenden Artikel immer anhand der Kapazität des Ofens, die Sie oben eingegeben haben. Wenn die zu produzierende Menge der Artikel höher ist als die angegebene Kapazität, dann haben die ersten Artikel in der Liste Vorrang – alles weitere wird in die nächsten Zeiträume verschoben. Sie können mit den grünen Pfeiltasten einen Artikel generell nach oben oder nach unten verschieben und so die Priorität der Artikel ändern.

Damit sind die grundlegenden Einstellungen getroffen. Beachten Sie bitte, dass diese Einstellungen für jeden Ofen, jeden Tag, jeden Zeitraum und jeden Teig getroffen werden müssen, wenn Sie ein optimales Ergebnis erreichen möchten. Die Felder „Chargen überprüfen“ und „Chargen kombinieren“ ermöglichen Ihnen, die beim Artikel hinterlegten Chargen für die Ofenplanung hinzuzuziehen.

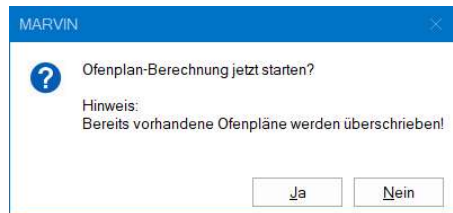
Falls Sie für einen Zeitraum einen Ofen aus der Planung entfernen möchten, können Sie dies durch einen Doppelklick in der Spalte „**Status**“. Der Ofen wird mit einem roten Kreuz gekennzeichnet und in der Ofenplanung nicht berücksichtigt.

Ofenplan berechnen

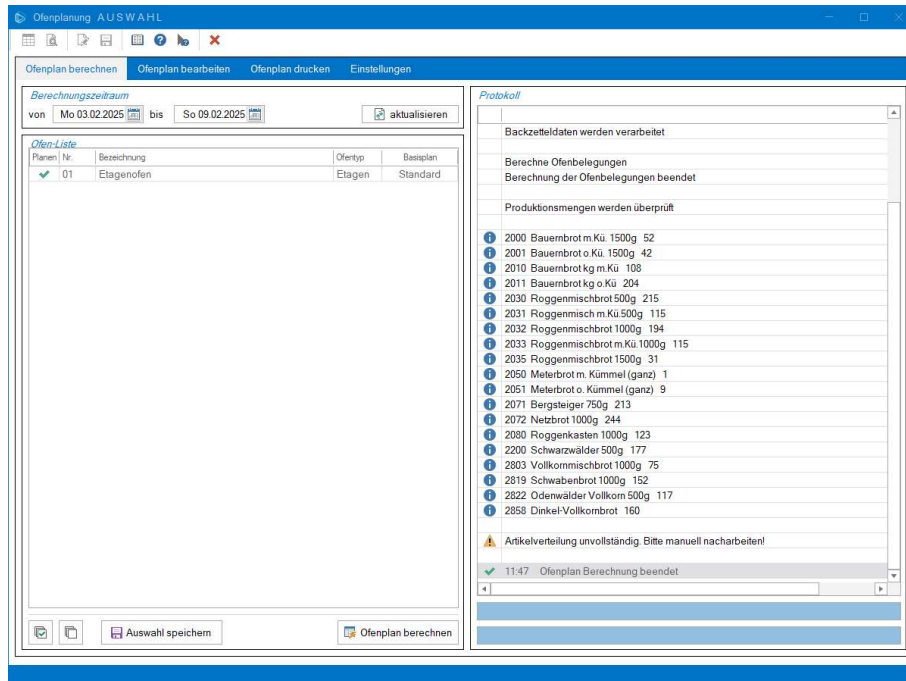


Als Nächstes kommen wir zur Berechnung des Ofenplans. Sie geben oben den gewünschten Berechnungszeitraum ein und klicken auf „**aktualisieren**“. In der Liste darunter erscheinen nun die Öfen, die nicht in der Karteikarte „**Einstellungen**“ deaktiviert wurden. Sie können nun für den gewählten Zeitraum einzelne Öfen deaktivieren, indem Sie den grünen Haken in der Spalte „**Planen**“ der Mausclick entfernen. Anschließend klicken Sie auf die Schaltfläche „**Ofenplan berechnen**“. Marvin berechnet den Ofenplan gemäß der vorliegenden Bestellungen. Das kann natürlich auch bedeuten, dass z.B. mehr Artikel bestellt wurden als der jeweiligen Kapazität der Öfen und der gewählten Zeiten entspricht.

Es kommt der folgende Hinweis:



Auf der rechten Seite sehen Sie, welche Schritte Marvin unternommen hat:



In unserem Beispiel sehen Sie den Hinweis, dass die Artikelverteilung unvollständig ist und daher manuell nachbearbeitet werden muss. Dies machen Sie in der Karteikarte



Ofenplan bearbeiten

Typ	Nr.	Bezeichnung	Summe	1. Brot (04:30)	2. Brot (06:45)	3. Brot (09:00)	Bedarf Backzettel
	01	Etagenofen		237.3 Kg	164.8 Kg		
	0100A	Mischbrotteig		179.9 Kg	164.8 Kg		
	2001	Bauernbrot o. Kü. 1500g	13	10	3		13
	2010	Bauernbrot kg m. Kü.	27	11	16		27
	2072	Netzbrot 1000g	32	12	20		32
	2071	Bergsteiger 750g	33	12	21		33
	2070	Kosakenbrot 750g	24	10	14		24
	2051	Melkerbrot o. Kümmel (ga)	6	6			6
	2050	Melkerbrot m. Kümmel (ga)	1	1			1
	2036	Roggenmisch m. Kü. 150l	2	2			2
	2035	Roggenmischbrot 1500g	2	2			2
	2033	Roggenmischbrot m. Kü.	17	9	8		17
	2032	Roggenmischbrot 1000g	25	10	15		25
	2031	Roggenmisch m. Kü. 500g	17	8	9		17
	2030	Roggenmischbrot 500g	35	12	23		35
	2011	Bauernbrot kg o. Kü.	36	12	24		36
	2024	Walrusbrot 500g	21	21			21
	2800	Sonnenblumenbrot	12	12			12
	2000	Bauernbrot m. Kü. 1500g	10	7	3		10
	0301	Schwarzwälder/Schwabi	41.8 Kg				

Oben links wählen Sie das Bearbeitungsdatum aus. Marvin zeigt darunter die jeweiligen Öfen und – wenn Sie einen der Öfen auswählen – rechts den Ofenplan. Dabei kommt zuerst die Gesamtsumme nach jeweiliger Zeit, darunter die Teige mit der jeweiligen Teigmenge und die zum Teig dazugehörigen Artikel.

Sie können hier nun die Mengen der einzelnen Artikel Ihren Bedürfnissen anpassen. In der Spalte vorne sehen Sie die Gesamtsumme der Artikel, hinten die Menge laut Backzettel, also gemäß Bestellung. So können Sie die Mengen auch anpassen, wenn der Backzettel dies nicht hergibt.

Sollten mehr Artikel benötigt werden, als die Kapazität der Öfen und die Zeiträume dies hergeben, werden die Artikel mit Fehlmengen unten ausgewiesen, so dass Sie auf einen Blick prüfen können, ob eventuell ein vierter Zeitraum notwendig ist oder ob die Mengen anderweitig erstellt werden können – zum Beispiel über die Nutzung der hinterlegten Toleranzmengen.

Ofenplan drucken

Bleibt noch die letzte Karteikarte „**Ofenplan drucken**“. Hier wählen Sie das Druckdatum und die gewünschten Öfen aus. Den Druckplan selbst können Sie sowohl auf dem Bildschirm ansehen als auch ausdrucken:



Verantwortlich im Sinne des Presserechts und der geltenden Gesetzgebung für dieses Dokument:

Goecom GmbH & Co. KG

Am Breilingsweg 11
76709 Kronau

Tel.: +49 (0) 7253 / 9443-0
Fax: +49 (0) 7253 / 9443-77

Eingetragen im Handelsregister
Mannheim unter HRA 705417

Komplementär:

Goecom Verwaltungs GmbH
Eingetragen im Handelsregister
Mannheim unter HRB 718726

Geschäftsführer:

Christian Riffel & Patric Leu

© Copyright 2025 Goecom GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten. Bilder, Texte und Gestaltung unterliegen dem Urheberrecht und internationalen Vereinbarungen zum Copyright. Vervielfältigung oder Kopie (auch auszugsweise) ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Urhebers untersagt.

Goecom, Marvin und Marvin Power Print sind eingetragene Marken der Goecom GmbH & Co KG.

