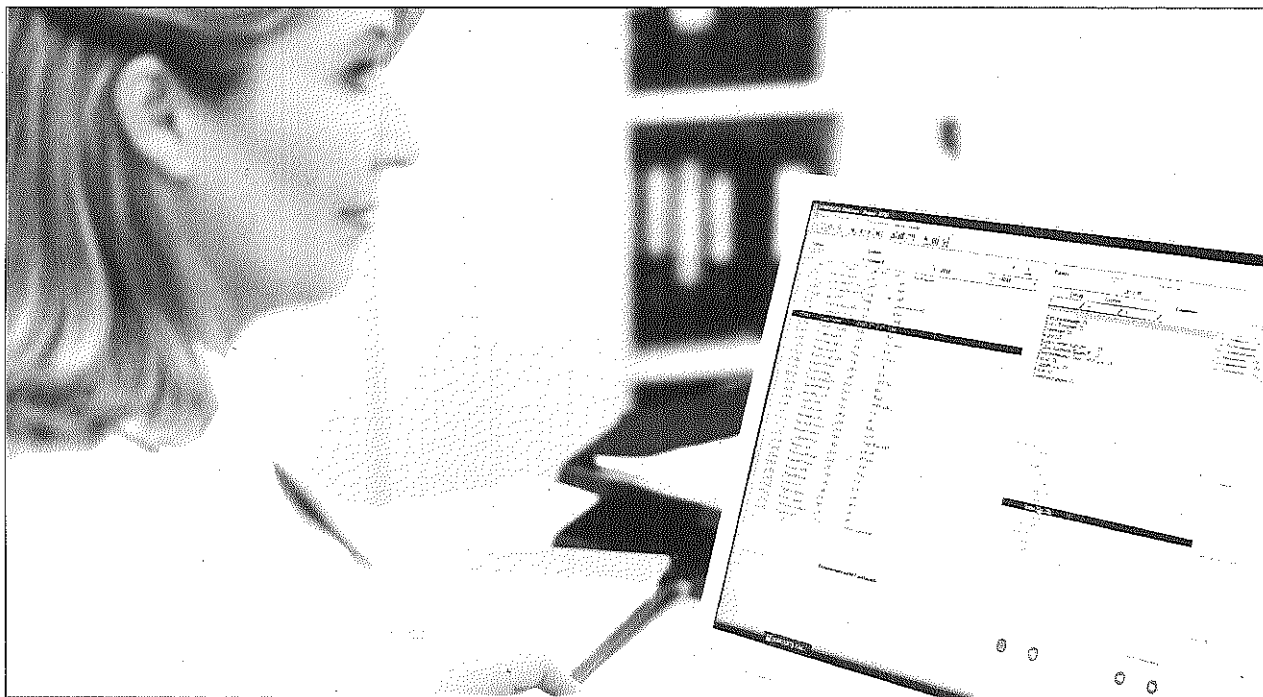


# MASSGESCHNEIDERTE WARENWIRTSCHAFT

Care-Betriebe müssen heute sehr effizient arbeiten, daher brauchen die Küchenleiter einen genauen Überblick über ihren Einkauf, den Wareneinsatz und die Produktion. Hilfreich sind dabei Warenwirtschaftssysteme, die idealerweise noch auf die spezifischen Bedürfnisse eines Krankenhauses oder Reha-Zentrums abgestimmt sind.



Das virtuelle Verpflegungsmanagement von JOMOsoft unterstützt den Anwender bei der täglichen Speisenplanung, Produktionssteuerung sowie Beschaffung. Foto: JOMOsoft

## Programme für jeden Bedarf

Das virtuelle (=Vi) Verpflegungsmanagement von JOMOsoft, JOMOsoft Vi, unterstützt den Anwender bei der täglichen Speisenplanung, Produktionssteuerung sowie Beschaffung und behält die angefallenen Kosten im Blick. Darüber hinaus hilft es den Verantwortlichen bei der Erfüllung der gesetzlich vorgeschriebenen Deklarationspflicht und den MDK-Anforderungen. Eine Besonderheit der auf einem zentralen Server installierten Software, für die zur Nutzung lediglich ein PC mit Internetzugang notwendig ist, ist die integrierte Rezeptdatenbank rec@pps mit über 6.000 verfügbaren Rezepten. „Die komplette Administration, beispielsweise Wartung und Softwareupdates, wird von uns übernommen“, erklärt Ludger Ten Elsen, Leiter Marketing & Vertrieb JOMOsoft. Dieser empfiehlt zudem das speziell für Trägerschaften konzipierte, mandantenfähige EDV-System JOMOsoft M, das zur zentralen Steuerung und dem Controlling von mehreren Küchen dient. Eine ganzheitliche IT-Lösung für Unternehmen im Verpflegungsmanagement bietet Herrlich & Ramuschkat mit dem Warenwirtschaftssystem mbs5 und der Onlinemenüplanung

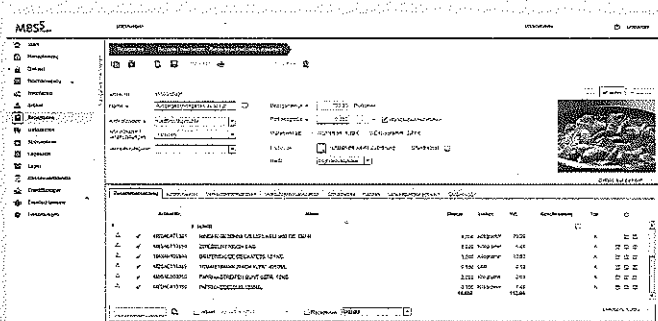
Softwarelösungen sollen den Küchenleiter und sein Team bei der täglichen Arbeit unterstützen und für wirtschaftliche Abläufe sorgen. Daher gilt es, vor einer Kaufentscheidung zunächst einmal die Anforderungen an das künftige System zu definieren. Erst dann kann der Küchenleiter sich umsehen,


welche Lösungen es derzeit auf dem Markt gibt, die seinen Bedürfnissen entsprechen. „Wir empfehlen, bestimmte Tages- oder Bearbeitungsvorgänge zu erfassen, um zu prüfen, welche Module notwendig sind. Ein klassischer Ablauf ist die Artikel- und Rezepturanlage, die Speisenplanung, die Bedarfsermittlung, der Einkauf nach


dem Best-Price-Prinzip und der Wareneingang“, rät Andreas Essing, Prokurist und Verkaufsleiter mbs5 bei Herrlich & Ramuschkat. Beim Kauf eines Warenwirtschaftssystems sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass es zukunftsorientiert und entsprechend den Anforderungen modular erweiterbar ist.


## Menüplanung – einfach online ...


# MBS5 ONLINE





 Artikel- und Rezepturverwaltung mit Ausweisung von Allergenen gemäß Kennzeichnungsverordnung (EU) Nr. 1169/2011


 Speiseplanung mit Vor- und Nachkalkulation Ausgabe von Allergenen, Nährwerten, Zusatzstoffen


 Deckungsbeitragsrechnung und BKT-Kalkulation

 Speiseplandruck im individuellen Layout

 Einkaufsvorschläge, Musterbestellungen und Bestellung per E-Mail

 Wareneingang mit Import von elektronischen Lieferscheinen

 Inventur-App mit Barcodeerfassung für Android und iOS

 Kalkulation, Angebot und Abrechnung von Sonderveranstaltungen



Besuchen Sie uns auf der Internorga 2015  
Halle B2.0G Stand 114

## EPAYMENTSYSTEME FÜR DIE BETRIEBSRESTAURATION

OPC cardsystems hat sich als Hersteller von bargeldlosen Zahlungssystemen insbesondere auch auf den Bereich von Kliniken und Reha-Zentren spezialisiert. Für diesen Anwendungsbereich wurden für die Mitarbeiter-Verpflegung wie auch für die Patienten effizien-

te und modular aufgebaute Betriebs- und Abrechnungskonzepte entwickelt. Diese Systeme zeichnen sich durch innovative und flexible Kassen- und Automaten-Lösungen aus, die auf ein modernes und zukunftsorientiertes Payment ausgelegt sind.

mbs5online für Betriebe ab ca. 100 Essen. Das nach dem Baukasten-system entwickelte mbs5 umfasst eine Vielzahl an Funktionen – von der Vorkalkulation, Nährwertberechnung, Allergen- und Zusatzstoffausweisung, Menüplanung, den Einkauf über B2B-Schnittstellen, Produktionslisten, Nachkalkulation, Lagerverwaltung, Kassenanbindung, Abrechnung und der Bestellung für die Schulverpflegung bis hin zu Apps für Kundenbestellungen und Inventuren. „Der modulare Aufbau der Systeme hat den Vorteil, dass die Care-Betriebe die Funktionen auf ihre Anforderungen hin zusammenstellen, verändern oder erweitern können. Im Rahmen der Competence-Group können weitere Lösungen im Bereich der Raumreservierung (Eventis), bargeldlosen Abrechnung (MaxxPlan) und Menübestellung (Sanalogic7) angeboten werden“, ergänzt Andreas Essing.

„Für Therapieeinrichtungen, Pensionistenheime oder Krankenhäuser ist es besonders wichtig, nicht nur auf die Qualität der Waren zu achten, sondern besonders auf spezielle Bedürfnisse der Bewohner. Gerade im Pflege- und Krankbereich ist die Zahl der Menschen mit Diabetes, mit Allergien oder Unverträglichkeiten tendenziell höher“, weiß Michael Cikerle, CEO bei Kost Software, der empfiehlt solche Informationen von Beginn an in den Warenwirtschaftsprozess einzubinden. Dies ist mit der modular aufgebauten Business-Software-Lösung KOST-Care, die ab 500 Betten effizient einsetzbar ist, durchführbar. Alle Funktionen sind praxisgerecht – von der Einkaufsorganisation über Rezepturen und Diätwesen bis hin zu Lagerverwaltung und Menüplanung. Die Waren werden ab dem Einkauf

bis zum Ausdruck auf der Menükarte lückenlos dokumentiert. Eine Schnittstelle zu SAP ist möglich, ebenso Lösungen für Infoterminals und Webbestellungen.

Soft & Hard bietet das Food-Control-Management-System (FCMS) für den Care-Bereich an, das Qualitätsmanagement, Prozessoptimierung, Erfüllung gesetzlicher Bestimmungen, Dokumentation, Überwachung und Optimierung des Ernährungs-, Preis- und Einkaufsmanagements sowie Zertifizierungsunterstützung umfasst. „Darüber hinaus können Dienstleister und Lieferanten bewertet und gewechselt werden. Es gibt Schnittstellen zu Fertigenherstellern, Grossisten oder auch Bäckern und Metzgern um die Ecke. Eine weitere Besonderheit ist das Erfassen von kundenspezifischen Preisen bzw. patientenbezogenen Daten, was hinsichtlich der Diätetik oder bei Allergenen wichtig ist“, erklärt Geschäftsführerin Doris Beyer, die als Küchenleiterin und Diätassi-

stentin besonderes Augenmerk auf solche Programmfeatures legt und besonders stolz darauf ist, dass in Anwenderkreisen FCMS als das umfassendste bekannt ist. „Wir verwenden die technologischen Microsoft-Standards, verfügen über Schnittstellenkompetenz zu vielen Systemen, entwickeln mit wissenschaftlichem Hintergrund und aus der Praxis für die Praxis.“

## Datenpflege beachten

Mit der Anschaffung eines neuen Warenwirtschaftssystems allein ist es noch nicht getan. Es müssen mindestens zwei bis drei Mitarbeiter, die bereits über etwas EDV-Erfahrung verfügen sollten, in die Software eingearbeitet werden. Nur so lässt sich sicherstellen, dass auch im Urlaubs- oder Krankheitsfall eine sachgerechte Bedienung erfolgt. Darüber hinaus müssen neue Daten erfasst und alte Datensätze geprüft bzw. gepflegt werden. „Es ist zu berücksichtigen, dass die Lieferanten die Artikel- und Preisdaten mit den gesetzlich vorgeschriebenen Informationen wie z. B. Allergene, Zusatzstoffe, aber auch Nährwerte liefern und aktualisieren. Denn bei vielen Patienten ist die strenge Überwachung der richtigen Portionsgröße mit den richtigen Inhaltsstoffen unerlässlich“, weiß Andreas Essing abschließend.

Martina Emmerich

Wir kriegen's gebacken!

HIER WIRD KEIN TRÖPFCHEN PRODUKT VERSCHWENDET!

Die NEUHEIT 2015 – ELF 400 passt auf jeden Arbeitstisch.

Die ELF 400 wurde als kleines Arbeitstier und echter Produktionshelfer entwickelt! Im Sekundentakt portioniert die Dosiermaschine weiche und feste Massen, Füllungen, Cremes, Nachspeisen oder Flüssigkeiten – präzise und gewichtsgenau. Dank der bewährten Boyens-Technologie bleiben auch ganze Stücke in den Massen oder Speisen erhalten.

INTERNORGA

Besuchen Sie uns auf der INTERNORGA Halle B6, Stand 400 13. – 18. März 2015

boyens backservice

www.boyensbackservice.de

SPRÜH-SYSTEME

UNIFILLERSYSTEME

BACKZEUGMITTEL

## JOMOssoft für Transparenz in der Verpflegung!



Das JOMOssoft Verpflegungsmanagementsystem sichert optimale Ergebnisse in der Gemeinschaftsgastronomie:

- Speisenmanagement
- Menüwunscherfassung
- Beschaffungsmanagement
- Kostenmanagement

JOMO  
GV Beratung  
Software

JOMO GV-Partner Beratungs- und Software GmbH & Co. KG  
info@jomosoftware.de · www.jomosoftware.de · Telefon: 02837 80-226