

Presseinformation

Hannover, 21.03.2019

Internorga 2019:

Allianz für die professionelle Digitalisierung im Verpflegungs-Management

Das Thema Digitalisierung ist in aller Munde – auch Catering-Unternehmer und Betreiber von Betriebsrestaurants müssen fit sein für die geänderten Anforderungen. Auf der Internorga stellte die Competence Group, eine Allianz aus vier erfahrenen Branchen-Spezialisten, ihre ganzheitlichen Lösungen für mehr Agilität vor.

Ob Warenwirtschaft, Menüwunsch-Abwicklung, Raumreservierung, Konferenzmanagement oder Abrechnungssystem: Catering-Kunden und Gäste erwarten immer bessere und schnellere Angebote. Anbieter müssen darauf reagieren und die Rahmenbedingungen schaffen. Digitalisierung „aus einem Guss“ ist hier ein Schlüssel zum Erfolg, geht jedoch über den Einsatz von IT deutlich hinaus: Um Entscheidungen zu unterstützen und Geschäftsprozesse zu automatisieren, gilt es, althergebrachte, unflexible Strukturen zu überwinden. Das Ziel: Agilität.

Hinzu kommen die veränderten Bedürfnisse und Erwartungen, die aktuelle und kommende Mitarbeitergenerationen an ihr Arbeitsumfeld stellen. Gefragt sind Lösungen, die alldem Rechnung tragen.

Vier Partner bieten diese Lösungen und Systeme aus einer Hand:

- die Sanalogic GmbH
- die Integral Management Systeme oHG
- die Herrlich & Ramuschkat GmbH
- die contidata Datensysteme GmbH

Die **CompetenceGroup**, die auf dem Gemeinschaftsstand 110 in Halle B 2 vertreten war, ist eine 2003 gegründete Allianz von vier inhabergeführten IT-Unternehmen, die mit ihren insgesamt rund 80 Mitarbeitern mittlerweile über 1.500 Kundensysteme betreuen.

Ergebnis der Kooperation ist eine zentrale IT-Datenbasis. An diesem System sind wichtige Kernfunktionen für das Verpflegungsmanagement angeschlossen: die Warenwirtschaft „MBS5“, das Menüwunscherfassungssystem „SANALOGIC7“, die Raumreservierungs- und Konferenzmanagementsoftware „Event-IS 3.0“ sowie das bargeldlose Abrechnungssystem „MAXXplan“. Die Produktlösungen sind konsequent an den Kundenbedürfnissen ausgerichtet:

cloudMenu – die neue Menüplanungs- und Einkaufslösung der Herrlich & Ramuschkat GmbH

Mit cloudMenu können Anwender ihre Menüpläne LMIV-konform im individuellen Design - bebildert und mehrsprachig - gestalten und drucken sowie an Apps und Displaysysteme übergeben – und zeitgemäß wirtschaften. „Ein Leitmotiv bei der Entwicklung von cloudMenu war der verantwortungsvolle und nachhaltige Umgang mit Ressourcen.“ betont Markus Herrlich, Geschäftsführer der Herrlich & Ramuschkat GmbH. So sind neben dem Wareneinsatz und dem Deckungsbeitrag auch weitere, zunehmend relevanten Ziele mess- und visualisierbar, z.B.: das Verringern von CO2-Emissionen, der Anteil an Bio-Produkten am Gesamteinkauf sowie der Anteil regionaler Bezugsquellen. In diesem Zusammenhang spielt auch die Abfallvermeidung eine wesentliche Rolle. Das System lernt quasi auf Basis vergangener Planabweichungen und erfasster Entsorgungsmengen, was tatsächlich benötigt wird.

Die qualitativen Ziele werden wie die kaufmännischen Kennzahlen in Form von Regeln und Limits direkt in den Menüplänen verankert: So werden dem Anwender für eine Menülinie mit CO2-günstigen Menüs auch nur Gerichte mit dieser Eigenschaft vorgeschlagen.

cloudMenu orientiert sich mit seiner komplett neu entwickelten, intuitiv zugänglichen Oberfläche an der Bedienung von Webseiten und ist auf mobilen Endgeräten ebenso gut einsetzbar wie am Desktop-PC.

Neben der Neuentwicklung cloudMenu präsentierte Herrlich & Ramuschkat auch seine bewährten Lösungen MBS5 und MBS5online für Business, Care und Education Catering und stellte neue cloudServe-Ausgabeterminals und neue Funktionen seiner universellen Schnittstelle cloudFactory vor.

contidata Datensysteme GmbH – Produktneuheiten rund um ePayment-Lösungen für Betriebsrestaurants und Verpflegungseinrichtungen in Kliniken und Reha-Zentren

Neue Verpflegungskonzepte, flexible Arbeitszeiten der Mitarbeiter sowie der Wunsch nach mehr Abwechslung und Wahlmöglichkeiten erfordern eine zunehmende Digitalisierung im Business-Catering. Dazu zählt beispielsweise der digitale Speiseplan, der über die MAXXpanel Kampagnen-Software gesteuert wird und die Visualisierung von Menülinien, saisonalen Angeboten sowie von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen gestattet.

Weiterhin bietet die contidata MAXXapp - neben allen relevanten Menüinformationen - eine Vorbestellmöglichkeit und eine einfache und sichere Bezahlungsfunktion per QR-Code. In der Transaktionsliste sind alle Vorbestellungen, Verkaufsvorgänge, Aufwertungen (z.B. gegen Sepa-Lastschrift, Paypal, etc.) sofort ersichtlich.

Für den optimalen Einsatz am „food-counter“ präsentiert contidata die neue MAXXcash compact f2f Kasse mit Edelstahl-Befestigungs-Kit. Ein minimaler Platzbedarf ermöglicht eine einfache und ergonomisch optimale Integration in jede Verpflegunginsel. Das Terminal ist offlinefähig, per Tastendruck umschaltbar auf SB-Betrieb und garantiert aufgrund seiner leistungsstarken Performance einen hohen Gästedurchsatz.

Abgerundet wird das Softwareportfolio durch den neuen MAXXplan Datenschutz-Manager, der eine DSGVO-konforme Anonymisierung von personenbezogenen Daten unter Beibehaltung der GoBD-Konformität ermöglicht.

Integral Management Systeme oHG, Köln - Das neue Raum- und Cateringbuchungssystem „Event-IS 3.0“

Geschäftsführer Enrico Bertoncello präsentierte den Messebesuchern das neue Raum- und Cateringbuchungssystem „Event-IS 3.0“. Das Unternehmen stellte zuerst ihr Kernprodukt „Event-IS“ in der Version 3.0, welches in nationalen und internationalen Unternehmen erfolgreich eingesetzt wird, vor. Mit der Portallösung Event-IS 3.0 kann der Anwender übersichtlich und komfortabel Raumreservierung, Cateringservice, Gästebewirtung, Besucherverwaltung sowie Werksbesichtigung buchen bzw. organisieren. Mit einer Anbindung zu Warenwirtschaftssystemen können die Artikelstammdaten zentral verwaltet sowie Zusatzinformationen wie Allergene und Zusatzstoffe bei Cateringbuchungen angezeigt werden.

Im Facility Management werden die Bereiche Desk-Sharing, Poolfahrzeugverwaltung und Parkplatzverwaltung vollständig mit Event-IS abgedeckt. Dabei sind alle Event-IS Module untereinander verzahnt und können jederzeit mit geringem Aufwand im laufenden Betrieb individuell erweitert werden. Event-IS 3.0 kann auf unterschiedlichen Plattformen eingesetzt werden, unter anderem als Web-Applikation, auf mobilen Endgeräten, mit Anbindung an MS Exchange oder auf Touch-Raumdisplays mit interaktiven Funktionen.

Eine große Nachfrage gab es beim Thema Digitale Konferenzraumbeschilderung. Hier präsentierte Integral zum einen die unterschiedlichen technischen Lösungen „kabellose Türschilder“ mit Funk- oder W-LAN Anbindung bis hin zur interaktiven Digital Signage Lösung, wie zum Beispiel dem EDS-Touchdisplay. Alle gewünschten Informationen werden direkt am Display im Corporate Design des Kunden angezeigt. Die Verbindung aus Software und Display deckt vom Check-in/Check-out, Ad-hoc Buchung bis zur Identifikation über den Mitarbeiterausweis am Display alle gewünschten Funktionen ab.

Sanalogic GmbH -

Die Spezialistin für das Verpflegungsmanagement im Care-Bereich

Seit über 25 Jahren steht der Name Sanalogic für moderne Software-Lösungen zum Management der Verpflegung im Gesundheitswesen (Krankenhäuser, Fach- und Reha-Klinken, Altenpflege, Einrichtungen für Behinderte). Mit der Software „Sanalogic7“ unterstützt das Unternehmen den gesamten Verpflegungsprozess: Von der Speiseplanung über Menüfassung, Produktionssteuerung und Auslieferung bis hin zum Einkauf. Ausgangspunkt ist immer öfter die Übernahme von Bewohner- und Patientendaten aus einer zentralen Verwaltungssoftware über standardisierte Schnittstellen.

Für mehr Service und Qualität setzen die meisten Kunden zusätzlich auf eine elektronische Menüwunscherfassung - individuell je Patient oder gesammelt je Wohnbereich bzw. externer Lieferstelle. Mit einem Abgleich von Komponentendaten und Patientenvorgaben können softwaregestützt diätetische Konflikte überprüft und gelöst werden. Am Küchen-PC fließen die gesamten Bestellzahlen vollautomatisiert in die Produktionspläne ein und erlauben eine kosteneffiziente Produktion unter Berücksichtigung der Vorgaben und Wünsche. Immer selbstverständlicher wird eine zentrale Speiseplanung anhand von Rezepturen. Sanalogic unterstützt dies durch vielfältige Anbindungen zu Lieferanten, Einkaufsplattformen oder Warenwirtschaftssysteme.

Auf Kundenwunsch bietet Sanalogic Dienstleistungsunterstützung beim Import von Artikeldaten einschließlich der diätetischen Bearbeitung an.

Pressekontakt:

Jana-Christin Siebrecht

Fon +49 (0) 511-59 0 95-965

E-Mail: jcsiebrecht@herrlich-ramuschkat.de

www.competencegroup.de

sales@competencegroup.com