

PRESSEMITTEILUNG

Internorga-Rückblick 2016: Die automatisierte Verpflegung muss schnell, smart und manipulationssicher für den Besteller sein.

Hannover, 29.04.2016. Die Prozesse sollen smarter, schneller und für den Anwender sicherer in der Fehlervermeidung sein. Dieses Credo war deutlich spürbar beim Rundgang in Halle B2 auf der diesjährigen Internorga. Es gehe nicht mehr darum, ob digitale Anwendungen notwendig sind, sondern wie digitale Anwendungen möglichst flächendeckend über viele Prozesse hinweg sauber und manipulationssicher für das Verpflegungsmanagement integriert werden können“, sagt Andreas Essing, Vertriebsleiter „MBS5“ der Herrlich & Ramuschkat GmbH, mit Rückblick auf die Internorga 2016. Die Herrlich & Ramuschkat GmbH ist eines der vier Partnerunternehmen der **CompetenceGroup**, die auf der Internorga mit einem Gemeinschaftsstand in der Halle B2 vertreten war. Auf der Internorga präsentierte die CompetenceGroup das gesamte Produktportfolio, das Lösungen im Bereich Warenwirtschaft, Menüwunscherfassung, bargeldlose Bezahl- und Kassensysteme sowie Konferenzmanagementlösungen für Großküchen, Caterer und Betriebskantinen umfasst.

Die neu entwickelten **MBS5**-Internetbestellsysteme und Ausgabeterminals für die Schulverpflegung waren für die Messebesucher von der **Herrlich&Ramuschkat GmbH** besonders von Interesse. Das von dem Hannoveraner Softwareunternehmen von vielen Betrieben eingesetzte MBS5-Internetbestellsystem zur Menübestellung mit Abrechnungsfunktion ist nun auch auf allen mobilen iOS- und Android-Endgeräten (Tablet und Smartphone) verfügbar. Für die Abwicklung der Menübestellung werden sämtliche gesetzlichen Vorgaben erfüllt. Nährwerte, Allergene

und Zusatzstoffe werden angezeigt, die aus den Rezepturen in dem angebundenen MBS5-Warenwirtschaftssystem ermittelt werden. „Es ist so sichergestellt, dass die Daten nach der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) stets aktuell und ohne weiteren Pflegeaufwand im Internetbestellsystem für die Schüler angezeigt werden“, erläutert Essing.

Die Reduktion auf die wichtigsten Funktionen stand bei der Entwicklung des neuen Ausgabeterminals für die Schulverpflegung im Vordergrund. Die Einrichtungen wünschen Terminals, die an jedem Ort aufgestellt werden können. Einzige Voraussetzung ist eine sichere Internetverbindung, die Installation und Konfiguration des Terminals erfolgt mit einem beigefügten Chip. Die Internorga habe gezeigt, dass die Umsetzung der LMIV in vielen Betrieben im Business, Care und Education Catering zwar durchgeführt wird, die Umsetzung jedoch erfolge meist manuell. Dieser hohe Daten-Pflegeaufwand ließe sich mit den neuen digitalen Lösungen deutlich reduzieren, rät Essing.

Die Internorga-Besucher bestätigten der CompetenceGroup in den Gesprächen, dass sie anwenderfreundliche effiziente Lösungen zur Erfassung von Rezepturen und Speiseplänen suchen. Ebenfalls soll die Anzeige von Speiseplänen auf unterschiedlichen Displays und mobilen Endgeräten mit Internetverbindung, allen voran auf den Betriebssystemen iOS und Android, möglich sein. Ins Blickfeld der Internorga-Besucher rückte folglich auch die browserbasierte Menüplanung **MBS5online** zur Automatisierung der LMIV-konformen Prozesse.

Dabei gehe es nicht immer um Schnelligkeit bei der Abwicklung, sondern im Zahlungsverkehr gehören Sicherheit und Datenschutz zu den wichtigsten Anforderungen, die die Anbieter erfüllen müssen, bestätigt Katrin Schmidt, Projektmanagerin bei der **contidata Datensysteme GmbH**. Das Dortmunder Unternehmen ist Anbieter von Kassensystemen und Automatenlösungen für den bargeldlosen Zahlungsverkehr. Als inhabergeführtes Unternehmen entwickelt contidata Datensysteme seit über 30 Jahren Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung. Kon-

zerne wie HUGO BOSS, Tchibo, Edeka, Dr. Oetker, dm, REWE zählen zu den Stammkunden.

Zur Menüvorbereitung wird von den Mitarbeitern und Kunden von condata mehr denn je die smarte Anwendung „**MAXXApp**“ favorisiert, die alle Vorgaben der LMIV erfüllt. „Über welchen Kanal der Kunde der Zukunft bedient wird, ist unwichtig. Er erwartet das richtige Angebot zur richtigen Zeit. Darauf müssen die Anbieter von Betriebsverpflegung reagieren und das Angebot auf allen Kanälen zur Verfügung stellen“, sagt Schmidt. Dabei wird „MAXXApp“ nicht nur für den Abruf des Speiseplans und die Menüvorbereitung genutzt, sondern auch für die Online-Bezahlung mit Konto-Überblick. Die Bezahlung über Smartphones mit NFC-Technologie sei ebenfalls möglich, ergänzt Schmidt.

Das **MAXXGästesystem** bietet den externen Gästen die komplette bargeldlose Abrechnung. Die Besucher haben die Möglichkeit, an diesem Gerät ihre Gästekarte für die Menübestellung bargeldlos mit EC- oder Kreditkarte, Paypal, GiroGo oder Paypass zu kaufen und aufzuladen. Die Auszahlung von Restbeträgen und Kartenpfand kann als Gutschrift oder auf das Konto des Gastes gebucht werden. Die Kunden können auch wählen, ob sie die Karten weiterhin einsetzen oder zurückgeben wollen. „Der Kreislauf kann komplett bargeldlos abgewickelt werden“, erläutert Schmidt. So ist bereits auch die elektronische Übermittlung des Abrechnungsbelegs via QR-Code auf das Smartphone möglich. Alternativ haben die Gäste die Möglichkeit, den gedruckten Abrechnungsbeleg an der Kasse zu erhalten.

Schmidt hob die Vorteile des kompakten Kassen-Terminals „**MAXXcash compact**“ hervor, der mit Touch-Monitor ausgestattet ist und die Bedienung und den Zahlungsverkehr komfortabel und sicher gestaltet. Die Kassen können daher sowohl bei der Betriebsverpflegung mit vollständiger Selbstbedienung eingesetzt werden wie im klassischen Bedien-Modus mit Kassierer. „MAXXcash“ bietet ein elektronisches Kassenjournal, das den Zahlungsverkehr dank digitaler Zertifikate und Signaturen vor Daten-Manipulation schützt und dem INSIKA-

Verfahren (Integrierte Sicherheitslösung für messwertverarbeitende Kassensysteme) entspricht. Das INSIKA-Verfahren wurde auf der Grundlage eines Konzepts der deutschen Finanzbehörden von der Physikalisch-Technischen Bundesanstalt (PTB) von 2008 bis 2012 in einem Gemeinschaftsprojekt mit der Industrie entwickelt und erprobt.

Der Hingucker auf der Messe war die neue Generation der MAXXvend-Automaten (iVend-Class), die mit einem Touch-System ausgestattet sind. Bei jedem bargeldlosen Verkauf von Speisen werden das jeweilige Kartenguthaben, der Verkaufspreis und das neue Kartenguthaben mittels TFT-Farbdisplay deutlich angezeigt. Zudem gibt es die Möglichkeit, benutzerdefinierte Werbetexte auf dem Screen einzublenden oder auf tagesaktuelle Sonderaktionen hinzuweisen. Auch Menüvorbestellungen lassen sich über MAXXvend abwickeln. Ebenfalls kann der Speiseplan mit Zusatzstoffen, Nährwerten und Allergenen in verschiedenen Layouts angezeigt werden.

Auf die Besonderheiten im Care-Bereich geht die Sanalogic GmbH ein. Das Unternehmen entwickelt, implementiert und betreut Software-Gesamtlösungen für das IT-gestützte Verpflegungsmanagement in Krankenhäusern, Sanatorien, Pflege- und Seniorenheimen sowie für den Care-Catering-Sektor. Sanalogic hat mit „**SANALOGIC7**“ eine Software-Lösung, mit der die Rezepturverwaltung mit Allergenen, Zusatz- und Inhaltsstoffen einschließlich der Komponenten- und Menüzusammenstellung für die Speiseplanung nur einmal eingegeben werden muss. Die Betriebe in den Krankenhäusern, Sanatorien und Caterer können anhand dieser Daten die Speisepläne mit wenigen Mausklicks zusammenstellen und anzeigen. Eine schnelle individuelle Bestellung oder differenziert nach Wohngruppe und/oder Station seien damit problemlos möglich, sagt Sven Liebeck, Marketingleiter bei Sanalogic. In der Küche laufen die kumulierten Bestellzahlen automatisiert in Produktionsplänen zusammen und erlauben eine zügige Produktion unter Berücksichtigung der Wünsche und Abneigungen. Weitere Prozessunterstützung erhält das Küchenteam mit der Symbolcard, die mit Farben statt mit Schrift die Speisenverteilung am Band vereinfacht.

Neben der Erfassung am PC können die Pflegekräfte in den Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen die Speisewünsche der Patienten und Bewohner auch auf mobilen Geräten LMIV-konform mit der „**SANALOGIC_App**“ erfassen. Die Dateneingabe kann auch im Offline-Modus erfolgen. Die Bestellungen der Patienten werden zu einem Zeitpunkt digital übertragen, sobald der Datenverkehr über eine Internetverbindung freigegeben wird. Diätetische Konflikte werden automatisiert angezeigt und können so im Gespräch mit dem Gast/Patient schnell und direkt gelöst werden. Die „**SANALOGIC_App**“ kann selbstverständlich auch den Patienten und Bewohnern zur Verfügung gestellt werden. Während Touch-Terminals für Patienten in vielen Reha-Kliniken schon länger Alltag sind, entsteht in Krankenhäusern ein Trend zum Patienten-Entertainment-System (Fernsehen, Radio, Internet und Telefon), das den Patienten in den Kliniken angeboten und mitbestellt werden kann. Auch für die Kunden von Schulen und Kindergärten ist die „**SANALOGIC_App**“ zur Essensvorbereitung geeignet. Der Vorteil ist, dass sämtliche diätetischen Vorgaben sowie Allergien und Abneigungen vom System erfasst sind und Konflikte angezeigt werden können.

Erfolgreiches Konferenzmanagement gewinnt in Unternehmen immer mehr an Bedeutung und vermittelt ein positives und nachhaltiges Unternehmensimage. Die **Integral Management Systeme oHG** bietet mit **Event-IS** eine IT-Lösung zur komfortablen Abwicklung der unterschiedlichen Anforderungen im Veranstaltungsmanagement. Die Softwarelösung **Event-IS** deckt Raumreservierung, Cateringservice, Gästebewirtung, Besucherverwaltung mit Ausweiserstellung, Veranstaltungsmanagement und die Anbindung zu digitalen Wegeleitsystemen ab. Die Anwender haben die Möglichkeit, die Raumreservierung und die komplette Veranstaltungsbestellung einschließlich Catering, Technik, Parkplätzen und weiteren Ressourcen sowohl über das Event-IS-Outlook Plug-In als auch im Intranet durchführen. Besonders nachgefragt werden revisionssichere Veranstaltungsmanagement-Lösungen, die die steuerlichen Aspekte berücksichtigen. Enrico Bertoncetto, Inhaber der Integral Management Systeme oHG, nennt als Beispiel die Anforderun-

gen bei Veranstaltungen, die mit internen Mitarbeitern oder mit externen Teilnehmern inklusive Verpflegung stattfinden. Die Anforderungen sind bei jeder Veranstaltung zu prüfen. Das System unterstützt den Anwender bei der Eingabe der notwendigen Informationen, damit alle steuerrelevanten Punkte im Vorfeld der Veranstaltung geprüft werden können. „Wir haben ein Konzept zur Teilnehmer- und Bewirtungsauswahl im System integriert, das den Anwender im Buchungsprozess gemäß den Richtlinien begleitet“, sagt Bertoncello.

Ein weiteres Kriterium für Kunden sei die Systemintegration vor dem Hintergrund, dass immer mehr Unternehmen das Veranstaltungsmanagement mit Unterstützung externer Dienstleister durchführen, erläutert Bertoncello. Dieser Trend hat zur Folge, dass die Unternehmen schlanke Lösungen bevorzugen, die den Dienstleister durch das System bei der Auftragsbearbeitung navigieren. „Der Dienstleister soll im Ergebnis nur den Zugriff auf die Daten erhalten, die er für die Auftragsabwicklung und Abrechnung braucht“, ergänzt Bertoncello. Dies betrifft zunehmend auch den Werkschutz und den Besucherempfang für alle Meetings mit externen Teilnehmern auf dem Betriebsgelände. „Die neuen Softwaremodule „das Event-IS Besuchermanagement für Werkbesichtigungen“ und „Event-IS Shuttle-Service zur Personenbeförderung“ erweitern das Produktportfolio und sind bei unseren Kunden erfolgreich im Einsatz, resümiert Bertoncello.

Zur CompetenceGroup:

Die CompetenceGroup ist eine 2003 gegründete strategische Allianz von vier inhabergeführten IT-Unternehmen, die mit zusammen rund 80 Mitarbeitern mittlerweile über 1500 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“, das Raumreservierungs- und Konferenzmanagementsoftware „EVENT-IS“ sowie das bargeldlose Abrechnungssystem „MAXXplan“.

www.competencegroup.de

Kontakt: sales (at) competencegroup (dot)

Pressekontakt CompetenceGroup

Sandra Fösken Medienbüro

Fon +49 (0) 151 - 17 23 84 86

E-Mail: sf (at) sandrafoesken.de