

P R E S S E M I T T E I L U N G

Rückblick Internorga 2018:

Standardisierte Prozesse und die Strategie “Mobile First” bestimmten die Messegespräche

Hannover, 01.04.2018. Unternehmensweite Transparenz, einheitliche und standardisierte Prozesse, konsolidierte Zahlen aus den Betriebsstätten sowie Tools, um die Daten zu evaluieren und für das Management nutzbar zu machen, gehören zu den großen Aufgaben der Gemeinschaftsverpflegungs-Anbieter. Zu den Erfolgsfaktoren gehören IT-Lösungen zur Digitalisierung von (manuellen) Prozessen für die exakte Planung und den schnellen Zugriff auf alle entscheidungsrelevanten Daten im Verpflegungsmanagement, die die gesetzlichen Anforderungen erfüllen und Datensicherheit bieten. Die Partner der **CompetenceGroup** bieten ihren Kunden diese Lösungen und Systeme aus einer Hand an: die **Sanalogic GmbH**, die **Integral Management Systeme oHG**, die **Herrlich & Ramuschkat GmbH** und die **contidata Datensysteme GmbH**. Die **CompetenceGroup**, die auf dem Gemeinschaftsstand in Halle B 2 vertreten war, ist eine 2003 gegründete 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**“, die Raumreservierungs- und Konferenzmanagementsoftware „**Event-IS 3.0**“ sowie das bargeldlose Abrechnungssystem „**MAXXplan**“. Die Produktlösungen sind konsequent an den Kundenbedürfnissen ausgerichtet.

Effizienz, Transparenz und Fehlerquote nannten die Internorga-Besucher als Gründe für einen Umbau ihrer Prozesse in der Gemein-

schaftsverpflegung in Business, Care und Education. Besonders Interesse zeigten die Besucher an standardisierten Prozessen und anwenderfreundlichen IT- Lösungen zur Erfassung von Rezepturen und Speiseplänen. Ebenfalls soll die Anzeige von Speiseplänen auf unterschiedlichen Displays und verschiedenen mobilen Endgeräten mit Internetverbindung, allen voran auf den Betriebssystemen Windows, iOS und Android, möglich sein.

Großes Interesse zeigten die Besucher an der Menüplanungslösung „**cloudMenu**“ von der **Herrlich & Ramuschkat GmbH** zur LMIV-konformen Kennzeichnung von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten. Mit „**cloudMenu**“ haben die Nutzer ein Tool, mit dem sie ihre Menüpläne im individuellen Design abbilden und drucken können. Bilder und mehrsprachige Texte können von den Anwendern zur weiteren Verwendung in „**cloudMenu**“ hinterlegt werden.

Bei der Zusammenstellung des wöchentlichen Speiseplans hilft dem Anwender die Expertensuche weiter. Als Suchkriterien können die Anwender etwa die Wareneinsatz-Größe, den Ausschluss von Allergenen, die Einschränkung von Nährwerten, die Verwendungshäufigkeit bzw. den Einsatzzzyklus bestimmen. Die Expertensuche zeigt dem Anwender die auf seine Kriterien passenden Rezepte an. Mit einem Klick auf die Historie erhalten die Anwender außerdem Informationen, in welchem Menü und Speiseplan die Rezeptur eingesetzt worden ist, wie viele Portionen geplant und verkauft wurden – und als wichtige Nebeninformati- on – die Wetterdaten. Eine ausgewogene Ernährung der Mitarbeiter steht immer mehr im Fokus der Gemeinschaftsgastronomie: Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate sollten in einem angemessenen Verhältnis in den Speisen enthalten sein. Ob dies der Fall ist, verraten die Nährwert-Tachometer. Neben gesundheitlichen Faktoren spielen wirtschaftliche Aspekte eine wesentliche Rolle bei der Menüplanung. Die Kalkulation in **cloudMenu** berechnet auf Basis der hinterlegten Vorgaben den Verkaufspreis, der individuell angepasst werden kann. Das Dashboard

zeigt den Wareneinsatz, den Umsatz und den Deckungsbeitrag aller Menüs im Historienverlauf und ihrer Differenzen an.

Die **contidata Datensysteme GmbH** - führende Anbieterin für bargeldlose Zahlungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung - präsentierte auf der Messe **Internorga 2018** bewährte und neue Produktlösungen rund um das Thema bargeldlose Zahlungssysteme für die Gemeinschaftsverpflegung. Im Messe-Fokus standen die Funktionen „**Bezahlung via QR-Codescan**“ sowie die mobile Speisplananzeige „**MAXXapp**“. „**MAXXapp**“ bietet eine Reihe wichtiger Funktionen wie die Vorbestell- und Votingfunktion, die Anzeige von Kartentransaktionen, die Einzahlungsfunktion sowie die Anzeige von kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen. Als konsequente Weiterentwicklung der bewährten Management-Software „**MAXXplan**“ präsentierte contidata die **Cloud-Lösung „MAXXplan**“. Die zentrale Software zur Verwaltung aller Stammdaten (Artikel, Warengruppen, Kassen, Verkaufsautomaten, Aufwerter) bietet das Unternehmen als Webanwendung GoBD-konform an. Als führende Anbieterin in Deutschland zeichnen sich die Systemlösungen von **contidata** durch größtmögliche Flexibilität bei der Auswahl von verschiedenen Abrechnungsoptionen (bar, L/G, EC, Kreditkarten, Paypal und Sonstige) aus. Als Trend macht **contidata** digitale Währungen aus, die als dezentrale Zahlungsmittel in geschlossenen Einrichtungen wie der Betriebsgastronomie eingesetzt werden könnten.

Enrico Bertoncello, Geschäftsführer der **Integral Management oHG** aus Köln, präsentierte den Messebesuchern die Funktionsvielfalt der Integral Business Plattform „**Konferenzservice360**“. Das Unternehmen bietet mit dem Kernprodukt „**EVENT-IS**“ in der **Version 3.0** eine Portallösung im neuem Frondend-Design, das sämtliche Funktionen zur Raumreservierung und Abwicklung von Konferenzen, Veranstaltungen sowie Meetings umfasst und von allen gängigen Webbrowsern unterstützt wird. Mit **EVENT-IS 3.0** kann der Anwender übersichtlich und komfortabel, Raumreservierung, Cateringservice, Gästebewirtung, Ver-

anstellungsmanagement, die Besucherverwaltung sowie Werksbesichtigung organisieren. Alle **EVENT-IS-Module** sind dabei in sich verzahnt und können individuell erweitert werden. **EVENT-IS 3.0** kann auf unterschiedlichen Plattformen eingesetzt werden, u.a. als Webapplikation, in MS Outlook/Exchange oder auf einem Touch-Raumdisplay durch Identifizierung über den Mitarbeiterausweis. Alle Buchungen werden in einem System verarbeitet und zeitgenau auf den entsprechenden Displays angezeigt. Mit der Funktion „Check-in/Check-out“ am digitalen Raumdisplay hat der Besteller die Raumreservierung bis beispielsweise 15 Minuten nach Veranstaltungsbeginn als „belegt“ zu registrieren. Dies kann auch wieder durch Identifikation über den Mitarbeiterausweis oder einem PIN-Code geschehen. Wenn der Check-in nicht erfolgt, wird der Raum wieder freigegeben. Unternehmen erhalten damit eine Lösung zur Optimierung der Raumbelastung. Ein wichtiges Thema war auch das **Event-IS-Konzept** zur neuen EU-Datenschutz-Grundverordnung (EU-DSGVO). Hierzu präsentierte Integral auf dem Messestand den Prozess zum anonymisieren und löschen von personenbezogenen Daten.

Spezialistin für das Verpflegungsmanagement im Care-Bereich ist die **Sanalogic GmbH**. 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 flie-

ßen 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.

www.competencegroup.de

Kontakt: [sales \(at\) competencegroup.com](mailto:sales(at)competencegroup.com)

Pressekontakt: Fösken Medien, Sandra Fösken, Fon +49 (0) 151-17238486, E-Mail: foesken.medien@gmail.com, www.foesken-medien.de