

NTC KÜCHENMANAGER

NTC

WARENWIRTSCHAFTSSYSTEM FÜR EINE EFFIZIENTE KÜCHENVERWALTUNG

The screenshot displays the 'Kriterium für Erkennung ausgelisteter Artikel' (Criteria for recognition of listed articles) section. It includes options for 'Datei Import', 'Quelldatei', and 'Format'. The 'Kriterium' section has radio buttons for 'Datei ist Gesamtsortiment ohne ausgelistete Artikel', 'Ausgelistete Artikel sind in Spalte', 'Feld "gültig bis" als Kriterium verwenden wie angegeben', and 'Artikel manuell auslistet'. The 'Status' is set to 'Fertig'. The 'Interpretation des Feldes "gültig bis"' section has radio buttons for 'bei Artikeln OHNE Preis- oder Mengenänderung als Auslistungsdatum interpretieren', 'bei Artikeln MIT Preis- oder Mengenänderung als Auslistungsdatum interpretieren', 'bei Artikeln MIT Preis- oder Mengenänderung als begrenzt gültige Änderung interpretieren', and 'in Abhängigkeit von der jeweiligen Änderung interpretieren'. The latter has sub-options for 'Änderung bei Artikeln mit Preiserhöhung oder Mengenerhöhung als Aktionspreis akzeptieren' and 'Änderung bei Artikeln mit Preissenkung oder Mengenerhöhung als Aktionspreis akzeptieren'. Below this is a table with columns: 'Datei-Inhalt', 'Artikelbezeichnung', 'Neue Artikel', 'Änderungen', 'Neue Gültigkeitszeiträume', 'Warengruppe', 'Lieferanten Einheit und Gebindetyp', and 'Problematische Importartikel'. The table lists various food items like 'Huber H-Schlagsahne 30%', 'Vollmilchjoghurt Natur 3.5%', 'H-Milch 1.5%', 'GVP Cervelatwurst i.Schb.', 'Milkana Skz. 28-50%sortiert 100x20g', 'Philad.Kräuter 64%', 'Milram Benjamin 48% Käse ca3kg', 'GVP Salami Ia i.Schb.', 'Camp.Rote Grütze mit Sahne 125g', 'Buko Frischkäse 6fach 64-73%;48x20g', 'Buko Frischkäse 6fach 64-73%;48x20g', 'Tuffi Buttermilch Schop.natur 250g', 'Erfix Vollei flüssig 1kg', 'Erfix Vollei flüssig 1kg', 'GVP Del.Kasseler i.Schb. 500g', 'Zott Gourmet Joghurt 3.5% sor.125g', 'GVP Jagdwurst i.Schb. 500g', and 'Ab. Bepanur 28Schb.500g'. The table includes columns for 'Nummer', 'Artikelbezeichnung', 'Status', 'Artikelgewicht', 'Gebinde', 'Gebindetyp', 'Einheit', 'Alter Preis pro Einheit', and 'Neuer Preis pro Einheit'.

EINLEITUNG

WARENWIRTSCHAFTSSYSTEM FÜR EINE EFFIZIENTE KÜCHENVERWALTUNG

Der NTC KüchenManager ist ein modular aufgebautes Warenwirtschaftssystem. Von der Artikel- und Rezepturverwaltung bis zum Menü- und Produktionsplan mit Vorkalkulation werden alle notwendigen Optionen für eine effiziente Küchenverwaltung bereitgestellt. Weitere Module sind die Bedarfsauflösung und Disposition sowie Einlagerung, Nachkalkulation und Finanzbuchhaltungsschnittstelle.

ÜBERSICHT

Zielgruppe	Senioreneinrichtungen, Krankenhäuser, Betriebsgastronomie, Schulen, Menü-Bringdienste, Kantinen, Gemeinschaftsverpfleger der Altenpflege, Cateringunternehmen
Funktionen	Speiseplanerstellung, Lagerverwaltung, Inventur, Faktura, Cook & Chill, ERA, Speiseplandruck, Bestellung, Controlling, Erfassung von Speisewünschen
Systemvoraussetzungen	Bitte kontaktieren Sie den/die hinten genannten Ansprechpartner hinsichtlich der empfohlenen Anforderungen. Wir beraten Sie gerne!

FLEXIBEL EINSETZBAR

Durch Abbildung beliebiger Filial-, Niederlassungs- bzw. Objektstrukturen ist unser NTC KüchenManager optimal für den Einsatz in großen und kleinen Cateringstrukturen geeignet. Dazu kommen Optionen, wie Zentraleinkauf, zentrale/lokale Rezepturen, Lieferanten und Budgetvorgaben, die flexibel angepasst werden können.

EXPERTENSTANDARDS ERNÄHRUNGS-MANAGEMENT (DNQP)

Die Anforderungen des Ernährungs-Assessments (Speisepläne mit Kalorien- und Zusatzstoffangaben) bei GV-Verpflegern in der Altenpflege sind berücksichtigt.

BEDARFSAUFLÖSUNG MIT LIEFERANTENVORSCHLÄGEN

In der Bestellplanung wird der Bedarf der Speisenplanung für einen frei einstellbaren Zeitraum aufgelöst. Bei Einsatz der elektronischen Lieferantenschnittstelle können die Bestellungen direkt auf den Server der Lieferanten übermittelt werden.

SPEISEPLANDRUCK

Der Speiseplandruck kann als Komponenten- oder Menüplan ausgedruckt werden. Das Design und die ausgedruckten Inhalte (Nährwerte, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, Allergene, Symbole usw.) sind je nach Küche individuell einstellbar.

VERWALTUNG UND VORGABE DER VORKALKULIERTEN REZEPTE

Die Rezeptkalkulation kann sowohl mit einer Aufschlagskalkulation als auch auf Festpreisbasis erfolgen. Dabei wird auf Basis der aktuellen Lieferantendaten gerechnet.

PREISUPDATES

Bei Artikel-Updates vergleicht das System die neuen Preise mit denen der zuletzt hinterlegten Artikellisten der Lieferanten. Durch farbliche Hervorhebung von Abweichungen erkennen Sie sofort, bei welchen Artikeln Preisveränderungen stattgefunden haben.

ERFASSUNG VON SPEISEWÜNSCHEN

Auch die Erfassung von Speisewünschen ist eine wichtige Komponente des NTC KüchenManager. Neben der mobilen Erfassung für Krankenhäuser steht auch die PC-Erfassung für Senioreneinrichtungen (Sammelbesteller) zur Verfügung. Bei der mobilen Erfassung für die Befragung Patienteninformationen wie

z.B. Kostformen, Allergien, Portionsgrößen oder WLP hinterlegt werden. Bei der PC-Erfassung werden die Bestellzahlen auf Komponentenebene für jede Station eingegeben. Der Stationsbedarf kann sowohl über Tablets als auch über die Stationserfassung abgedeckt werden.

SO ERREICHEN SIE UNS

Jens Ruthmann

T +49 (0) 2064-4765-0
jruthmann@ntconsult.de

NTConsult Software & Service GmbH

Lanterstraße 9
46539 Dinslaken

T +49 (0) 2064-4765-0

www.ntconsult.de
info@ntconsult.de