



# KÜCHENADMIN

## Eine kurze Reise durch die Software...

Die Bedienoberfläche der Software ist sehr klar strukturiert und orientiert sich am Arbeitsprozess der Küche. Sie ist intuitiv auch ohne Einweisung oder Schulung leicht bedienbar. Die Software basiert auf .NET. Bitte beachten Sie, dass nach Änderungen in den Einstellungen die Ansicht mit dem Button „Aktualisieren“ notwendig ist.

Aktualisieren



## Öffnen Sie den „Speiseplan“

Links sehen Sie die verschiedenen Menüpunkte. Unter „Handbuch“ finden Sie in der Funktionsübersicht konkrete Hinweise zu den einzelnen Funktionen.

Der Speiseplan ist die „Schaltzentrale“ der Software. Neben den Speisen werden auch die Portionszahlen hier eingetragen (2 verschiedene Portionsgrößen möglich). Einkaufslisten und der Produktionsplan berechnen sich nach diesen Zahlen. Neu sind die „Menüfunktion“ und das Befüllen des Speiseplanes per Drag & Drop.

Rezepturbibliothek



Menübibliothek



Sie müssen die gewünschten Speisen oder Menüs aus den Bibliotheken einfach nur an die gewünschte Stelle des Speiseplanes ziehen. Alternativ können Sie auch die Anfangsbuchstaben eingeben und aus den Vorschlägen wählen.

Sie können sich die Kosten des aktuellen Speiseplanes anzeigen lassen, Speiseplanwochen kopieren oder löschen und sie können die Struktur des Speiseplanes individuell anpassen.

## Zur Speiseplanstruktur:

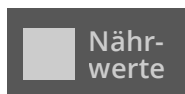
Unter „Einstellungen“ können Sie verschiedene Mahlzeiten anlegen. Das kann auch ein oder mehrere weiterer Mittagsspeisepläne, zum Beispiel für Kindergärten oder Essen auf Rädern sein. Die Speisepläne einer Mahlzeit können über die Produktionsgruppen zusammengefasst werden. Sie erhalten so zusammengefasste Produktionspläne.

Sie haben die Möglichkeit, die Anzahl der einzelnen Menüs, die Anzahl der Komponenten und die Produktionstage individuell einzustellen.

## Anzeige der Nährwerte im Speiseplan

Setzen Sie den Haken im Auswahlfeld „Nährwerte“ in der Menüleiste oben und klicken Sie „aktualisieren“. Für den Druck der Nährwerte muss diese Einstellung ebenfalls gewählt werden.

Nährwerte hinzufügen



## Speiseplan drucken

Sie haben verschiedene Möglichkeiten:

1. Der Button „Drucken“
2. Der Export des Speiseplanes nach Word
3. Der Export des Speiseplanes nach Excel
4. Der Export des Speiseplanes in eine vordefinierte und individuell anzupassende Excel-Vorlage

## Einkauf

Die Software ermöglicht unter „Einkauf“ Auswertungen des Speiseplanes über einen frei zu wählenden Zeitraum, auch für einzelne Lieferanten. Diese „Bedarfsliste“ ist eine Auflistung der benötigten „Bestellartikel“ entsprechend der Rezeptur und der Anzahl im Speiseplan. „Lagerartikel“ wie Salz, Zucker, Mehl usw. sind hier nicht enthalten.

Die „Einkaufsliste“ ist ein Bestellschein, der als FAX – Formular genutzt wird - der schnellste Weg für die Küche. Die in dieser Liste enthaltenen Artikel und die Reihenfolge der Artikel werden im „Artikelstamm“ mit der Positionsnummer festgelegt.

## Produktion

Sie können Produktionspläne für einzelne Mahlzeiten oder Produktionsgruppen drucken. Zubereitungshinweise und Vorgaben nach HACCP können hier integriert sein.

## Kalkulation

Im Menüpunkt „Artikelstamm“ werden die einzelnen Artikel angelegt und geändert. Sie können den Artikelstamm nach Excel exportieren, dort bearbeiten und wieder importieren. Inventurlisten sind so auch sehr einfach zu erstellen.

Rezepturen sind in 2 verschiedenen Portionsgrößen parallel angelegt.

Die Nährwerte müssen anhand der Industriedaten zugeordnet werden (viele Daten sind bereits integriert).

## Allergene und Zusatzstoffe

Unter „Rezepturen“ finden Sie den Menüpunkt „Zusatzstoffe“. Hier setzen Sie für die Artikel jeweils den entsprechenden Haken. Der Ausweis im Speiseplan erfolgt zusammen mit den Nährwerten automatisch.

## Die Menüfunktion

Unter „Rezepturen“ finden Sie den Menüpunkt „Menüs“. Hier definieren Sie Menüs im Freitext und ordnen die entsprechenden Speisen zu.

## Wiederholungsregeln

Sie könne für jede gewünschte Komponente Wiederholungsregeln festlegen und werden dann im Speiseplan automatisch auf Verletzungen dieser Regeln hingewiesen.

## Buchführung

Dieses Modul kann für die Budgetüberwachung genutzt werden und liefert dem Küchenleiter aktuelle Informationen zu dessen Stand.

## Einstellungen

Die Software lässt sich flexibel an Ihre Bedingungen anpassen. Bitte beachten Sie, dass nach Änderungen in den Einstellungen die Ansicht mit dem Button „Aktualisieren“ notwendig ist.

## Datenverwaltung

In Windows finden Sie unter „Alle Programme“ das Modul „Datenverwaltung“. Es dient zur Erstellung von Sicherungskopien. Es können hier allerdings auch aktuelle Datenstände anderer Einrichtungen übernommen werden.

## Warenwirtschaft

Auf ein Modul „Warenwirtschaft“ verzichten wir sehr bewusst, da es in den Küchen wesentlich zu viel Aufwand bedeutet, den Warenbestand virtuell zu pflegen.

Viel Spaß beim Testen!

Ihr Matthias Höfig

## Kontakt

Wenn Sie Fragen haben: Ich bin unter **01626054788** erreichbar und rufe zurück.

CENALog · Softwarelösungen und Organisationsberatung für professionelle Küchen  
Matthias Höfig · Thüringer Straße 38 · 99734 Nordhausen  
Telefon +49 (0) 3631 469529 · Telefax +49 (0) 3631 469510 · [info@kuechenadmin.de](mailto:info@kuechenadmin.de)