

SPE- Catering Programm

Modular aufgebautes Programm zur komplexen Realisierung der klassischen
Essenversorgung in Einrichtungen wie Schulen, Kita o.ä.

Grundmodule sind dabei: **Bestellung**
Ausgabe
Vorschau
Ausgabe
Administration
Stammdatenverwaltung
Auswertung
Datenimport und Datenexport

Bestellung online mittels PC oder Mobilegeräten über das Internet

The screenshot displays the 'Speisenkalender' (Food Calendar) interface. On the left, there is a table of allergen codes and their corresponding ingredients. The main area shows a calendar for May 2016 with menu options for each day. A green star is overlaid on the calendar. In the top right, there is a user login form for 'Guten Tag, Steffen Hansel' with fields for 'Amtstr.' (Forst), '03149', and 'Name des Kindes: Marian Hansel'. A 'Zurück' button is visible at the bottom.

Code	Bezeichnung
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
2a	Bauch
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschmeckt
7	gewürzt
8	mit phosphat
9	mit Süßungsmittel
9a	mit einer Zuckersäure und Süßungsmittel
10	enthält eine Phenylalaninquelle/kann bei übermäßigem Verzehr allführend wirken
11	mit Milcheiweiß
12	koffeinhaltig
13	glutenhaltig
A1	Gluten (Weizen)
B	Krebstiere, Meeresfrüchte
D	Fisch und Erzeugnisse
E	Eier und Erzeugnisse
F	Soja und Erzeugnisse
G	Milch und Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie
J	Senf, Sesam
K	Sesam
L	Schwefeloxid, Sulfite
M	Lupine
N	Weichtiere

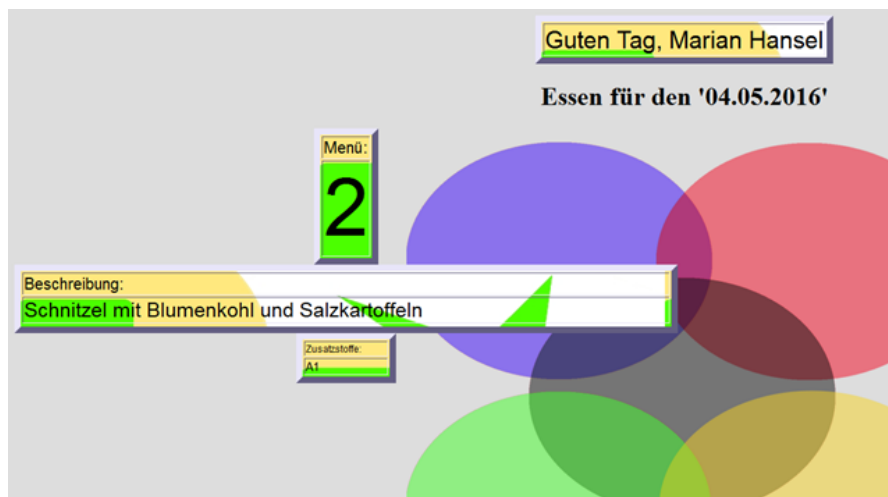
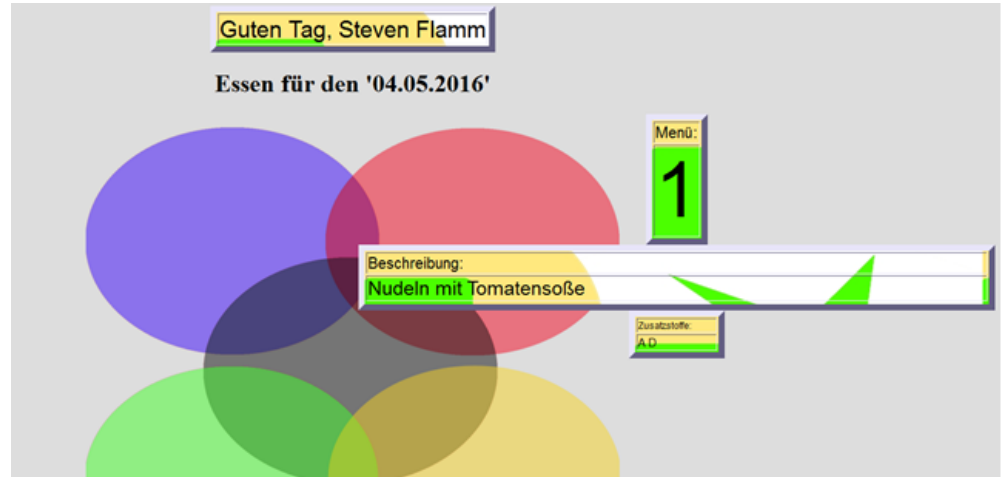
Datum	Menüauswahl	Menü Beschreibung	Zusatzstoffe	Bestellt
09.05.2016	Menü 1 Menü 2 09.05.2016	Menü 1: Bockwurst mit Kartoffelsalat Menü 2: Grützwurst mit Salzkartoffeln	F A D	Nicht bestellt!
10.05.2016	Menü 1 Menü 2 10.05.2016	Menü 1: Nudeln mit Tomatensoße Menü 2: Bohneneintopf	A1 A B C	Nicht bestellt!
11.05.2016	Menü 1 Menü 2 11.05.2016	Menü 1: Grießbrei mit Erdbeeren Menü 2: Quark mit Leinöl	A B C	Nicht bestellt!
16.05.2016	Menü 1 Menü 2 16.05.2016	Menü 1: Königsberger Klopse Menü 2: Schnitzel	12 123	Bestellt!

Der Kunde wählt sich über das Internet ein und identifiziert sich mittels Kundennummer und Passwort. Er hat nun die Möglichkeiten und Funktionen.

- Anzeige der bestellbaren Speisen einschl. der Zusatzstoffe
- Speisen für einen beliebigen Zeitraum bestellen
- Anzeige der schon bestellten Speisen
- Speisen ändern/abbestellen

Ausgabe der Essenportionen

Vorschau



Durch die Vorschau soll der Essenteilnehmer eine Information über das von ihm bestellte Menü erhalten und angezeigt werden, an welcher Essenausgabe er sich anstellen muss. Die Anzeige für die Vorschau ist gut sichtbar für den Essenteilnehmer angebracht.

Identifizierung berührungslos per RFID-Karte
Anzeige der bestellten Speise
Anzeige der Ausgabennummer
Information bei nicht Bestellung

Ausgabe

Ausgabeschalter 1



Ausgabeschalter 2



Erneute Identifizierung des Essenteilnehmers am Ausgabeschalter mittels RFID-Karte

Anzeige für das Ausgabepersonal mit Name und Menü

Übersicht nicht abgeholter Speisen

Anzahl	Name	Menü	Beschreibung
1	Marian Hansel	2	Schnitzel mit Salzkartoffeln und Mischgemüse
2	Steven Flamm	1	Königsberger Klopse

Damit können auch bei vergessener RFID-Karte die Speisen entsprechend der Bestellung ausgegeben werden.

Administration und Verwaltung



In diesem Bereich stehen für die Planung, Fertigung und Abrechnung eine Vielzahl von Funktionen zur Verfügung, die wahlweise durch die Steuerung der Zugangsdaten mit unterschiedlichen Berechtigungen für Küchenpersonal, Fakturierung oder Verwaltung zur Stammdatenänderung eingeschränkt oder freigeschaltet sein können.

Eine Schnittstelle zur Übergabe an die Warenwirtschaft der Sage New Classic ist optional möglich.