

**INKLUSIVE**  
+ Nährwertberechnung  
+ Allergenauszeichnung

**Effizient planen, bestellen,  
kochen und wirtschaften!**



**menuplan**

Das Managementsystem  
für Gemeinschaftsverpfleger





## Gewinnbringende Effizienz in der Großküche

Speisepläne erstellen, Einkäufe koordinieren, Rezepte anpassen, Essen bestellen, kalkulieren und abrechnen – wer viele Personen gleichzeitig mit hochwertigem Essen versorgt, hat viel mehr zu tun als nur zu kochen. Mehrmals täglich, Tag für Tag. Dabei den Überblick zu behalten und mit Gewinn zu arbeiten, braucht professionelle Planung und Organisation.

Mit **menuplan** haben Sie alle relevanten Aufgaben für Gemeinschaftsverpfleger im Griff. Sie planen und organisieren strukturiert, vergessen nichts und nutzen Ihre Ressourcen perfekt aus. Ihre Abrechnungen werden schnell und exakt erledigt und Sie stellen wichtige Daten auch anderen Anwendungen wie der Buchhaltung problemlos zur Verfügung. So arbeiten Sie effektiv und effizient, senken Ihre Kosten und steigern die Produktivität.

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und die praxiserprobten Funktionen von **menuplan** für Ihren Gewinn.

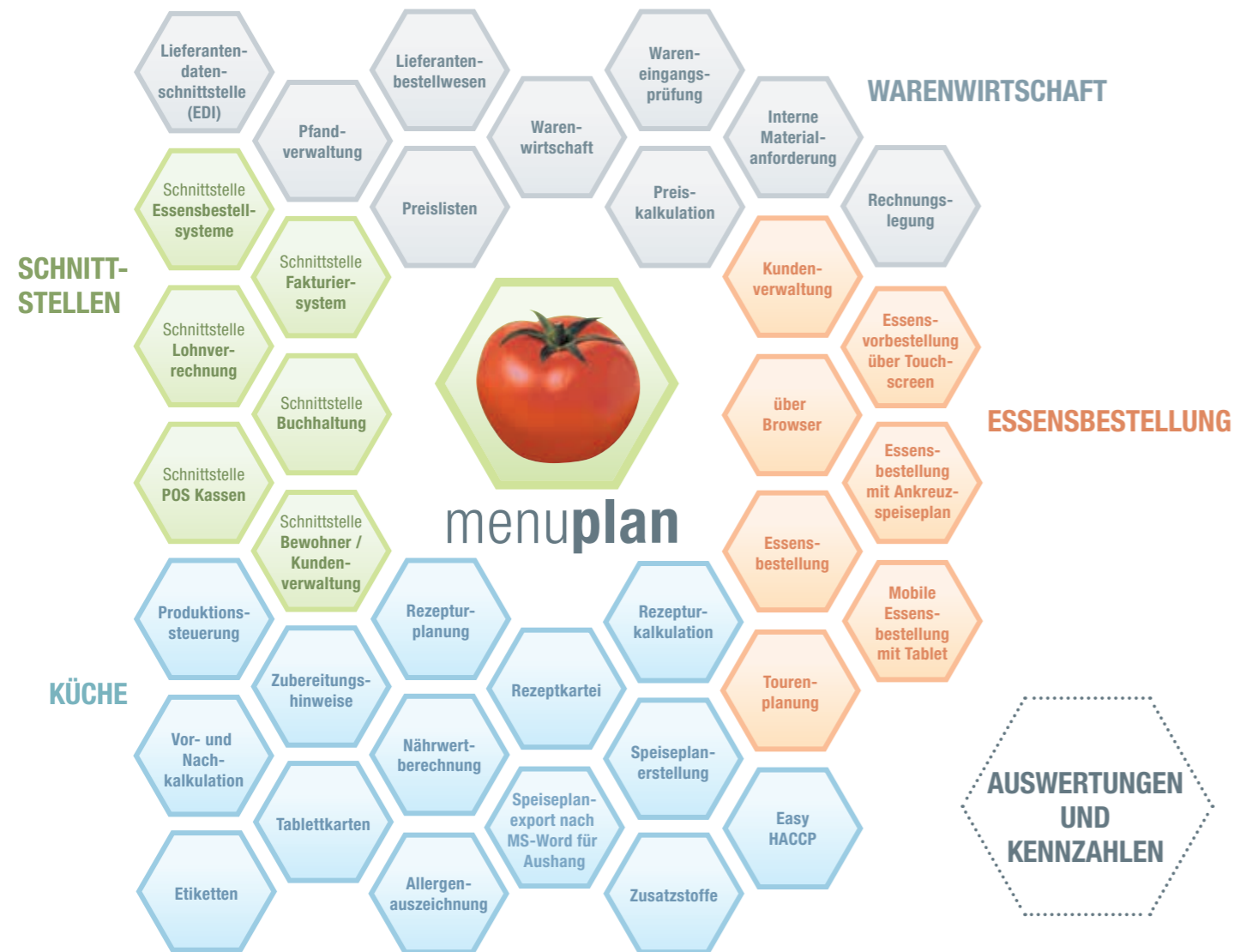
Überblick schaffen, effizient arbeiten, Kosten senken.



**menuplan**

# Nach Ihrem Maß

Jeder Gemeinschaftsverpfleger hat andere Herausforderungen, Wünsche und Abläufe. **menuplan** berücksichtigt das und passt sich ideal an bestehende Strukturen an. Sein modularer Aufbau ermöglicht sehr individuelle Anpassung und sorgt dafür, dass Sie nur bezahlen, was Sie auch nutzen. **menuplan** gibt Ihnen die übersichtliche Kontrolle über alle Aufgaben – von der Materialwirtschaft über Planung und Umsetzung bis zur Kontrolle im Management.



# Ihr Gewinn im Überblick!

## Einfache Bedienung, rasche Einführung

**menuplan** macht komplexe Abläufe einfach zugänglich. Das Programm lässt sich auch von unerfahrenen Anwendern schnell erlernen und leicht bedienen. Durch die bereits vorhandenen Rezeptvorschläge und Musterdaten von Lebensmitteln durch SBE ist die Systemeinführung einfach und der Schulungsaufwand vorort sehr gering. Die Aufgabe des Mitarbeiters steht im Vordergrund, nicht die Software. Programmfunktionen, Datenerfassung und einzelne Module lassen sich exakt an die jeweilige Anforderung und den Mitarbeiter anpassen.

## Exakte Planung und Essensbestellung

Sie haben immer klaren Überblick über Lagerbestände, Lieferanten und Warenbewegungen. Rezepturen, Essensbestellung sowie Leistungsbezieher stehen Ihnen mit nur einem Klick zur Verfügung. Für die Speisenplanung, Ausgabe und Touren sowie die exakte Abrechnung nutzen Sie vielfältige Schnittstellen. Sie planen exakt, vermeiden teure Überschüsse und sorgen problemlos für den angemessenen Lagerbestand.

## Umfassende Dokumentation

Alle Warenbewegungen werden exakt dokumentiert: Von der Bestellung über die Lieferung bis zum Verbrauch. Aber auch Rezepturen mit allen enthaltenen Zusatzstoffen erfassen Sie exakt. Für die zielführende Unternehmenssteuerung erhalten Sie auf Knopfdruck aussagekräftige Statistiken und Berichte. Sie kennen jederzeit den Status aller Abläufe und wissen, wo Sie wie eingreifen müssen.

## Offene Kommunikation

**menuplan** ist auf vielfältige, offene Kommunikation optimiert und erleichtert damit viele Arbeitsschritte. Daten gelangen automatisiert, manuell oder mobil ins System. Informationen an und von Kunden landen schnell und sicher an ihrem Bestimmungsort. Gleichzeitig liefert **menuplan** auf Wunsch auch Daten an andere Applikationen für die Unternehmenssteuerung.

<p><b>WARENWIRTSCHAFT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lieferantenbestellwesen</li> <li>• Lieferantendatenschnittstelle (EDI)</li> <li>• Interne Materialanforderung</li> <li>• Wareneingangsprüfung</li> <li>• Pfandverwaltung</li> <li>• Rechnungslegung</li> <li>• Preislisten</li> <li>• Preiskalkulationen</li> </ul>	<p><b>KÜCHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezeptvorschläge und Musterdaten für Lebensmittel</li> <li>• Rezepturplanung</li> <li>• Rezeptkalkulation</li> <li>• Rezeptkartei</li> <li>• Zubereitungshinweise</li> <li>• Nährwertberechnung</li> <li>• Allergene / Zusatzstoffe</li> <li>• Speiseplanerstellung</li> <li>• Vor- und Nachkalkulation</li> <li>• Speiseplanexport nach MS-Word für Aushang</li> <li>• Tablettkarten / Etiketten</li> <li>• Produktionssteuerung</li> </ul>	<p><b>ESSENSBESTELLUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kundenverwaltung</li> <li>• Mobile Essensbestellung mit Tablet</li> <li>• Essensbestellung über Browser</li> <li>• Essensbestellung mit Ankreuzspeiseplan</li> <li>• Tourenplanung</li> </ul>	<p><b>SCHNITTSTELLEN ZU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buchhaltung</li> <li>• Lohnverrechnung</li> <li>• Bewohner / Kundenverwaltung</li> <li>• Fakturiersystem</li> <li>• POS Kassen</li> <li>• Essensbestellsysteme</li> </ul>
<p><b>AUSWERTUNGEN UND KENNZAHLEN</b></p>			





## Planen – produzieren – managen

menuplan stellt Ihnen alle Werkzeuge, die Sie für das erfolgreiche Management von Gemeinschaftsverpflegung benötigen, zur Verfügung. Sie wählen dabei nur die Module, die Sie wirklich benötigen. menuplan wächst mit Ihrem Unternehmen.

Sie können es jederzeit mit weiteren Modulen ergänzen und mit anderen Applikationen verknüpfen. menuplan führt Ihre Mitarbeiter durch alle Schritte von der Lagerhaltung bis zum Inkasso. Dabei reduzieren Sie konsequent Ihre Kosten und erhöhen die Produktivität.



## Warenwirtschaft

menuplan verwaltet alle wichtigen Daten von Lieferanten und Artikeln über Warenbewegungen und Kunden bis zur Fakturierung. Dabei profitieren Sie von automatischen Bestellvorschlägen und der Einbindung des Lieferantenordersystems. Ihr Lager bleibt übersichtlich und Sie sind sicher, immer alle nötigen Produkte rechtzeitig zu erhalten.

## Rezeptur & Speiseplanung

Das Modul Rezeptur gibt der Küche nicht nur exakte Anweisungen für die Zubereitung, es sorgt auch zuverlässig für die nach HACCP verpflichtend vorgeschriebene Dokumentation. Gleichzeitig erspart es Ihnen umständliche Verbrauchsbuchungen, denn diese errechnet es selbstständig aus der Zahl der produzierten Portionen.

In Kombination mit dem Modul Speiseplanung verwandeln Sie Ihre Rezepturen in eine wertvolle Basis für ausgewogene Speisepläne. Statt lange zu tüfteln, definieren Sie die Grundlagen und lassen sich abwechslungsreiche, ausgewogene Menüs vorschlagen, die Sie mit wenigen Mausklicks anpassen und übernehmen. Für Speisepläne, die Rücksicht auf besondere Diäten oder enthaltene Nährstoffe nehmen, empfehlen wir das Modul Diätplan.

## Essensbestellungen

Unterschiedliche Kunden erfordern unterschiedliche Möglichkeiten der Essensbestellung. Ob mit Ankreuzspeiseplan, Touchscreen, PC-Tablet, Browser am PC, normalem Bildschirm oder über das Internet – viele Varianten stehen zur Verfügung. Somit decken Sie bei Bedarf alle Möglichkeiten für Ihre unterschiedlichen Kundensegmente - Bewohner, Patienten, Mitarbeiter, Kindergärten, Schulen, Betriebe, Essen auf Rädern etc ab.

## Produktion

Mit menuplan produzieren Sie nicht nur sehr genau und hoch qualitativ, sondern auch entspannt. Definieren Sie einfach alle nötigen Parameter wie Mengen, Arbeitsschritte, Zeitspannen und eingesetzte Maschinen und nutzen Sie die vielfältigen Stärken von menuplan. Arbeiten Sie nach dem Cook&Chill-Verfahren? Willkommen bei menuplan!

## Management

menuplan macht Ihre Verwaltung einfacher und übersichtlicher. Sie sehen jederzeit den aktuellen Status aller Schritte, wissen wie es um die Lagerbestände steht, sehen wichtige Kennzahlen auf einen Blick und nutzen Ihre Ressourcen effektiver. So wie für Produktion und Lager stehen Ihnen auch spezialisierte Module für Tourenplanung oder Einbindung in andere Systeme zur Verfügung. Sie entbinden Ihre Mitarbeiter von sich wiederholenden, ermüdenden Tätigkeiten und senken damit nicht nur Kosten, sondern minimieren auch Fehlerquellen. Sie gewinnen Überblick über Ihr Unternehmen und erhalten wertvolle Unterstützung bei der strategischen Planung.

## Sofort

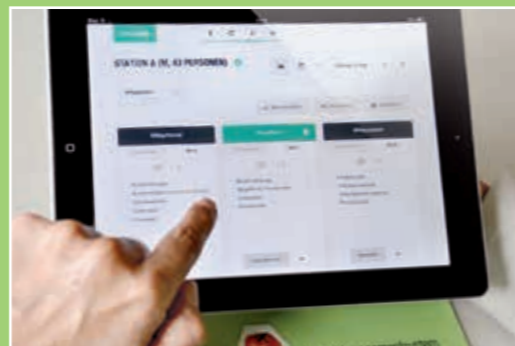
Software, die wirklich unterstützt und Zeit spart, muss einfach zu bedienen sein. Die langjährige Erfahrung der Experten von SBE zeigt sich auch in der leichten, übersichtlichen Bedienung von menuplan. Das Programm ist logisch und übersichtlich strukturiert und auch Anfänger kommen schnell damit zurecht. Sie sparen sich langwierige, teure Einschulungen und sind sicher, die Aufmerksamkeit der Mitarbeiter ist auf ihre Aufgabe gerichtet, nicht auf die Software. Der modulare Aufbau macht Ihnen den kostengünstigen Einstieg leicht. Zugleich wissen Sie, dass das Programm mit Ihrem Unternehmen und Ihren Anforderungen problemlos mitwächst. **SBE unterstützt Sie mit fertigen Rezeptvorschlägen und Musterdaten für Lebensmittel, um einfacher und schneller mit dem Echtbetrieb starten zu können.**

# menuplan wurde als Teamplayer konzipiert.

## Kommunikativ

Seine Stärken stehen nicht nur in menuplan selbst zur Verfügung, sondern unterstützen auch andere Programme in Ihrem Unternehmen. Über standardisierte Schnittstellen kommuniziert menuplan mit anderen Systemen und tauscht mit diesen Daten aus. Sie nutzen damit wertvolle Synergieeffekte.

menuplan ist aber auch offen für unterschiedlichste Wege zur Dateneingabe: Manuell über Tastatur und Scanner, automatisiert, per E-Mail und Fax sowie auch mobil über Tablets. Die browserbasierte Lösung kann auch von jedem PC mit Internetverbindung aufgerufen werden. Damit sparen Sie Zeit sowie Personalkosten.



## Schnittstellen schaffen Synergien

Vielfältige Schnittstellen eröffnen die Möglichkeit, Daten mit anderen Anwendungen auszutauschen. So gelangen Informationen direkt und ohne Tippfehler in die Verwaltung und zur Buchhaltung oder werden von Kassen, Scanner, Tablets usw. in menuplan übernommen. Damit lässt sich menuplan problemlos in bereits bestehende Infrastrukturen einbinden. Auch die Kommunikation mit externen Stellen, zum Beispiel Kunden oder Lieferanten läuft so sicher und zuverlässig digitalisiert ab.

## Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch

**Die Arbeitseffizienz durch individuelle Anpassungen optimieren und steigern.**

Jedes Unternehmen ist anders, jede Küche ist individuell. Damit Sie aber mit menuplan effizient arbeiten können, nehmen wir uns gerne Zeit, um mit Ihnen Ihre speziellen und individuellen Anforderungen durchzugehen. Denn menuplan ist so flexibel wie Sie es wünschen und kann genau nach Ihren Kundenwünschen und -bedürfnissen konfiguriert und angepasst werden.

## Sicher und zuverlässig

**Daten digital erfassen und übertragen rechnet sich schnell.**

Klare Zahlen und Fakten, die sich jederzeit automatisiert speichern, verwenden und sichern lassen. Sie vermeiden überflüssigen Aufwand mit schlecht lesbaren handschriftlichen Eintragungen und erfüllen ohne zusätzlichen Aufwand alle gesetzlichen Dokumentationspflichten. Von der Lagerverwaltung bis zur Fakturierung läuft alles nach Plan und nachvollziehbar ab.



**menuplan**





## Software – Beratung – Entwicklung

Wirtschaftlichkeit und Qualität in der Küche sind kein Zufall. SBE arbeitet mit erfahrenen Entwicklern und Branchenexperten. Für Sie bedeutet das: detaillierte Beratung, zuverlässige Produkte, individuelle Lösungen und schnellen Support. SBE setzt seinen Schwerpunkt auf professionelle Business-Software, vor allem:

- Implementierung von Softwarelösungen
- Essensbestellung - einfach, flexibel und mobil
- Logistische Betriebsabläufe
- Schnittstellen zu Fremdsystemen

Nutzen Sie unsere Kompetenz für Ihren Erfolg. Ihre Wünsche und Anforderungen setzen wir gerne und schnell in funktionierende Lösungen um. Wir beraten Sie umfassend, programmieren Ihre Lösung professionell und sorgen für perfekte Einschulung und schnellen Support.

## Zufriedene Kunden sind die beste Werbung:

*„Unsere Küchenabteilung ist mit dem Programm rundum zufrieden. Es ist sehr übersichtlich aufgebaut. Die Einarbeitung für neue Mitarbeiter geht rasch. Insgesamt ein gutes Programm.“*

**Inntal Pflegeheim OHG, Peter Perner (Geschäftsführer)**

*„Der Einsatz von menuplan ist aus unserem Haus nicht mehr wegzudenken. Einfach und praktisch!“*

**Seniorenhaus Seekirchen, Daniel Dinter (Küchenleiter)**

*„Der modulare Aufbau ist ein großes Plus! Wir planen bereits die nächsten Erweiterungen.“*

**Regens Wagner Dillingen, Günter Kindig (Küchenleiter)**

*„Wir bilden das ganze Tagesgeschäft über menuplan ab. Und sollte man doch mal Hilfe von der Hotline brauchen, so gibt's die prompt, freundlich und kompetent.“*

**Kolping gemeinsam leben, Wien, Mag. Paulus Niel (EDV Administrator)**

# Planen, bestellen, kochen und verteilen - effizient wirtschaften:

## So profitieren Sie von Anfang an:

- flexible Speiseplanerstellung
- verschiedene Essensbestellsysteme - auch mobil über Tablet
- effiziente Rezepturplanung
- integrierte Materialwirtschaft
- komfortable Nährwertberechnung (BLS)
- Allergenauszeichnungen / Zusatzstoffe
- Dokumentation nach HACCP mit Wareneingangsprüfung
- Cook & Chill
- einfache Verkaufspreiskalkulation
- Produktionssteuerung
- vielfältige Schnittstellen zu Fremdsystemen



**menuplan**

---

Das Managementsystem für Gemeinschaftsverpfleger

