



Schnittstellen an ein bestehendes PPS angebunden werden. Kleinere Betriebe, die ihre Rezepturen neu erfassen und für die LMIV aufbereiten wollen, können sich für nut.s kitchen entscheiden. Die Datenbank ist in der Software nut.s nutritional.software enthalten, kann aber auch einzeln bezogen werden.

„Das Allerwichtigste ist eine gute Aufbereitung der notwendigen Daten, nicht nur um zukünftig Strafen zu umgehen, sondern auch um Allergikern eine Steigerung der Lebensqualität zu bieten“, sagt Sascha Siebers, Geschäftsbereichsleiter Web von NTConsult, zuständig für die beiden Softwarelösungen WebMenü und WebOrder. Beide Produkte liefern eine einfache Möglichkeit der Ausweisung aller relevanten Allergene. Arbeitet eine Küche auf Basis von Rezepten, kann die Zuordnung über die Lieferantenartikel oder durch eine einfache, manuelle Zuordnung erfolgen. Bestellt nun ein Schüler, bzw. seine Eltern ein Mittagessen über WebMenü, erfolgt bei eventuellen Lebensmittelunverträglichkeiten eine automatische Warnung, sofern diese bei der Anmeldung des Kindes hinterlegt worden sind.

Das System mamf von FOR.UM IT-Service ermöglicht die obligatorische Allergen Kennzeichnung auf einfache Weise. Es ist so ausgestattet, dass das Mensa-Team direkt bei der Ausgabe und auch beim Planen und Auswerten optimal vom System unterstützt wird, dafür müssen nur einmal alle zu kennzeichnenden Allergene im Speisenangebot abgeklärt und im System zugeordnet werden. Essensteilnehmer, die auf vorhandene Allergene achten müssen, brauchen nicht mehr aus reiner Vorsicht auf lose Ware verzichten.

Einen elektronischen Speiseplan mit allen relevanten Informationen liefert auch die Software FCMS/DIÄT-2020 von Soft & Hard. Der Tischgast sieht die Speisen, Nährwerte, Allergene und E-Nummern. Die Kennzeichnungen stammen aus der Warenwirtschaft. Soft & Hard hat Schnittstellen an die Lebensmittelindustrie, zu Internet-Bestellplattformen und Lebensmittellieferanten. Wenn der Herstel-

ler über das Internet seine Daten ändert, erkennt dies DIÄT-2020 FCMS sofort; Allergene, Zutatenlisten, Produktinformationen und Produktbilder werden automatisch aktualisiert.

Abgesehen vom großen Aufwand, der die Allergen Kennzeichnung mit sich bringt, birgt die neue LMIV auch Chancen: „Wenn die Cafeteria-Gäste sich sicher fühlen und beim Kauf ohne Umstände klare Informationen erhalten, nutzen auch Personen das Speisenangebot, die bisher aus Unsicherheit auf den Kauf loser Ware verzichtet haben“, sagt Martina Ernst von FOR.UM IT-Service und fügt hinzu: „Die Caterer und Cafeterien können erkennen, ob und inwiefern sie ihr Angebot ändern und erweitern wollen. Sie können gezielter auf Wünsche und Vorlieben der Essensteilnehmer eingehen und haben somit die Chance, ihre Verkaufszahlen zu erhöhen und in Zukunft mehr Gewinn zu erzielen.“

lan



Internetbasiertes bargeldloses Bestell- und Abrechnungssystem für Ihre Schulverpflegung

Besuchen Sie uns!

auf der BESSERESSER in Bremen
vom 14. – 16. November 2014
Stand 1 OG 14

Hier präsentieren wir Ihnen unsere Lösungen
i-NET-Menue, i-NET-Betreuung sowie
i-NET-Schulkosten

Alles rund um die Verwaltung Ihrer Schule!
Wir freuen uns auf Sie!

Altenhofweg 2a
92318 Neumarkt
Tel.: 09181 48 55-0
www.schwarz.de

SCHWARZ COMPUTERSYSTEME www.i-net-schule.de