

CookPro

Software für die Gemeinschaftsverpflegung



Vor-/Nachkalkulation • Portionserfassung

Rechnungswesen • Warenwirtschaft

Wareneinkauf • Speisepläne

Nährwerte • Inventur

HACCP • LMIV

Kontrolle

CookPro – das kann die Software

Verringern Sie Ihren administrativen Aufwand bei Controlling, Speiseplanung, Inventuren, Bestellungen und Kalkulationen, senken Sie Ihre Lebensmitteleinstandskosten und verschaffen Sie sich eine Übersicht zu aktuellen Umsätzen und Kostenfaktoren. CookPro gibt Ihnen dazu Werkzeuge in die Hand, von denen hier einige vorgestellt werden sollen.

Der Artikelstamm bildet das Rückgrat in der Produktionsplanung.

CookPro verwaltet Ihre Artikel inklusive Zugehörigkeiten zu Händlern, Gebinden, Bundeslebensmittelschlüssel, Zusatzstoffen und Allergenen nach LMIV, Lagern und Einkaufspreisen. Mittels elektronischer Ordersätze (soweit vom Händler lieferbar) werden Preise, Zusatzstoffe und Allergene gepflegt. Die Artikel können konkurrierend bei mehreren Händlern angelegt werden, das ermöglicht einen Preisvergleich.

Warenwirtschaft

- Artikel & BLS
- Verfallsdaten
- Schwundermittlung
- Inventuren
- Zusatzstoffe und Allergene
- Lieferstatistiken
- Verwendungshistorie

Rezepte erstellen Sie aus Ihrem Artikelpool, komplette Gerichte entstehen durch das Zusammenführen mehrerer Rezepte. Die Nährwertangaben werden dabei je nach Einstellung für eine Portion oder 100g errechnet.

Aus den Rezepten und Gerichten erstellen Sie per Drag&Drop Ihre Speisepläne, von denen es mehrere, unterschiedlich strukturierte geben kann.

Die Essensabnehmer (Kunden) werden in Kundengruppen zusammengefasst. Für jede Kundengruppe werden bestimmte Eigenschaften festgelegt, z.B. welche Speisepläne hier zur Essensauswahl zur Verfügung stehen sollen (z.B. Standard + Schonkost), ob Speisebestellscheine oder Essensmarken ausgegeben werden sollen, wie die Rechnungslegung erfolgt. Den Kunden können unterschiedliche, wochentäglich variierende, Ausgabeorte zugewiesen werden.

Rezepturen

- Nährwertberechnung
- Zubereitungsanweisungen
- Allergene & Zusatzstoffe
- Vorkalkulation

Kunden

- Bestellscheine, Essenmarken
- Ausgabeorte, Portionsgrößen
- Preisgruppen, Kostformen
- Abrechnungsmodalitäten

Die Erfassung der Portionszahlen kann durch manuelle Eingabe ins System oder maschinell durch Einscannen der verteilten Speisebestellscheine erfolgen. Die hierzu notwendigen Bestellpläne wurden zuvor durch CookPro erstellt und sind personalisiert. Nach dem Einscannen werden die Bestellscheine weitestgehend automatisch eingelesen, eine Sichtkontrolle ist nur bei unvollständig ausgefüllten Bestellungen oder Sammelbestellungen notwendig. Die Bestellscheine werden anschließend elektronisch archiviert und sichern somit eine lückenlose Dokumentation der Speisenversorgung Ihrer Kunden.

Ihre Bedarfsmengen ermittelt das Programm nach Hinterlegung eines Lieferkalenders jeweils von Bestelltag zu Bestelltag für jeden beteiligten Händler. Dabei werden die jeweils günstigsten Preise berücksichtigt. Die Bestellvorschläge erfolgen automatisch anhand der aktuellen Produktionszahlen.

Bestellwesen

- automatischer Bestellvorschlag
- Berücksichtigung der Händlerpreise
- Beachtung der Lieferkalender

Im Produktionsalltag helfen diverse Übersichten und Ausdrucke bei der Auftragsbearbeitung.

CookPro liefert zu jedem Produktionstag die entsprechenden Produktions- und Packlisten/Lieferscheine. Ein integriertes Etikettiersystem hilft bei Einzelabpackung der Speisen.

In der Planung helfen wiederverwendbare Speisepläne. Die eingegangenen Bestellungen sind in Echtzeit dargestellt, inklusive Portionsgrößen und Aufteilung auf unterschiedliche Kundengruppen. Der Tagesabschluss baut auf den Bestellungen auf und kann bei Bedarf nachbearbeitet werden.

Auftragsbearbeitung

- wiederverwendbare Vorlagen
- Preiskalkulation
- kalendarische Übersicht
- Speisepläne in beliebigen Formaten
- Angebote, Lieferscheine, Packlisten
- Büffetplanung
- Etikettendruck für Packstrecke
- Portionserfassung per Scanner
- Tagesabschluss

Das Rechnungswesen führt alle offenen Rechnungspositionen eines abgelaufenen Rechnungsintervalls automatisch in Rechnungen zusammen.

CookPro kennt hier die Einzelabrechnung einer Person, die Abrechnung mehrerer Personen zusammen über einen Kostenträger oder Mischformen davon. Die dadurch entstandenen Rechnungsdaten werden per Mausklick an eine Fibu-Software übergeben. CookPro bedient sich eigener Nummernkreise sowohl für externe Abrechnungen als auch für interne Belege.

Rechnungslegung

- automatischer Rechnungslauf
- Einzel- und Sammelabrechnungen
- Übergabe der Buchungsdaten an die Fibu
- externe Rechnungen
- interne Buchungsbelege

Betriebswirtschaftliche Ergebnisse beleuchtet das Statistik-Modul. Grundsätzlich werden alle Daten aufgeschlüsselt auf frei vergebare Statistikgruppen, einzelne Mandanten, Kundengruppen und in der Gesamtheit betrachtet.

Sie erhalten einen Überblick über Ihre Kosten unter Berücksichtigung der realen Lebensmitteleinstandskosten, der erzielten Erlöse und des vorhandenen Budgets. Sie erkennen auch die Verteilung der Portionszahlen und der BKT. Die Darstellung zeigt die Entwicklung über die Monate eines Jahres hinweg oder vergleicht zwei aufeinander folgende Jahre. Die Auswertung erfolgt umgerechnet auf 100%-Portionen.

Auswertungen

- Umsätze und Verkaufszahlen
- Verteilung der Kosten und Erlöse über Kundengruppen
- Wareneinsatz, BKT, Produktionszahlen
- Renner-Penner-Listen
- Händlerbezogene Preisentwicklung
- Banketterlöse

In CookPro kann eine externe POS-Kasse eingebunden werden, deren Kassenabschluss eingelesen wird. Die CookPro-eigene Kasse greift sogar auf Bestellungen und Kunden zurück.

Das Kassenmodul ist eine Touchscreen-Lösung mit direkter Anbindung an CookPro. Der aktuelle Speiseplan ist verfügbar ebenso wie die bekannten Kunden. Die Zahlung erfolgt per Kredit auf das Kundenkonto oder in bar. Typische Kassenartikel können angelegt werden. Sämtliche Umsätze fließen in das Ergebnis von CookPro ein.

Kassenmodul

- Bon- und Rechnungsdruck
- Zugriff auf Speiseplan und Kunden Von CookPro
- zentrale Abrechnung über CookPro
- Essenbestellungen durch CookPro

CookPro – das sind die Einsatzbereiche

CookPro ist speziell auf die Bedürfnisse der Gemeinschaftsversorgung zugeschnitten. Die Software eignet sich besonders für größere Versorger wie Diakonie, Deutsches Rotes Kreuz, AWO, ASB, paritätische Dienste, Stiftungen, Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen und Caterer in der Grundversorgung.

Die klassische Client-Server-Struktur ermöglicht die Anbindung mehrerer Produktionsstätten (Mandanten) an unterschiedlichen Standorten innerhalb eines Unternehmens. Der Datenbestand wird zentral vorgehalten und ist teilweise für alle Mandanten sichtbar, teilweise nur für den besitzenden Mandanten. Sie nutzen also durchaus das Knowhow Ihrer jeweils angelegten Mandanten, indem zum Beispiel deren Rezepturen nutzbar sind. Konkrete Speisepläne und Kunden hingegen werden ausschließlich von der jeweiligen Küche verwendet.

CookPro – technische Voraussetzungen

Die Software bringt eine eigene Datenbank mit, kann aber Ihren Wünschen entsprechend auf jeder anderen SQL-fähigen Datenbank, wie z.B. Oracle oder MySQL, aufgesetzt werden. In großen Umgebungen sollte prinzipiell ein SQL-Server zum Einsatz gelangen.

CookPro läuft auf den Betriebssystemen Microsoft Windows ab Windows XP, MAC OS X und diversen Linux-Distributionen. Besondere Ansprüche an die Hardware stellen wir nicht. Handelsübliche dem heutigen Stand der Technik entsprechende Rechentechnik erfüllt die Anforderungen. Je nach Installationsumfang kann der Einsatz spezieller Hardware z. B. eines Industriedruckers oder Stapelscanners notwendig werden.

CookPro – Pflege und Wartung

Für die Pflege und Wartung von CookPro benötigen Sie keine IT-Spezialisten, Grundkenntnisse am Rechner reichen dazu aus. Datensicherungen können bequem aus dem Programm heraus erstellt werden. Updates erhalten Sie in Form von ausführbaren Programmen.

Ein Datensicherungskonzept werden wir gemeinsam erstellen. Bei Client-Server-Installationen bevorzugen wir einen gesicherten Zugriff auf das System zur Fernwartung.

Mit Abschluss eines Softwarepflegevertrages erhalten Sie technischen und inhaltlichen Support sowie Softwareupdates ohne weitere Zusatzkosten.

CookPro – Zukunftsorientiertheit

CookPro interessiert nicht nur was Sie heute brauchen, sondern wir denken auch an die Zukunft. Das Programm befindet sich in permanenter Weiterentwicklung. Alle Updates zu gesetzlichen Vorlagen und Neuerungen erhalten Sie innerhalb kürzester Bearbeitungszeit.

Ihre Ideen sind gefragt:

Haben sie konkrete Wünsche oder Ideen, zögern Sie bitte nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen. CookPro entwickelt sich aufgrund immer neuer Anstöße permanent. Jedes Unternehmen hat eigene Anforderungen an eine gewinnbringende Software. Deshalb legen wir größten Wert auf die Interessen und Kommunikation unserer Kunden, denn Sie sind die Experten.

Kontaktdaten

echo software
Silvio Munk
Tessiner Straße 63
18055 Rostock
www.echo-software.de
0381-85 77 223