

GastroSmart

Nachhaltig gut



SOFTWARE, mit der Sie schneller planen,
Allergien berücksichtigen und effizient bestellen.

Ja Nein

1. Wird in Ihrer Institution mit Speiseplänen gearbeitet?

2. Wünschen Sie, dass Ihre Mitarbeiter untereinander Rezepte und Zubereitungen standortunabhängig austauschen, um Ihren Speisenden Abwechslung zu bieten?

Planen ...

...spart Zeit

1. Planen Sie standortunabhängig mit hohem Sicherheitsstandard. Erstellen Sie Rezepte, Menüs und Speisepläne, die Sie wieder verwenden oder kreativ verändern können.

2. Rezepte mit Zutaten, Zubereitungsanleitungen und Bildern können ausgetauscht werden. Mit der Trackingfunktion werden Sie erinnert, wann und wie oft Menüs und Rezepte verwendet wurden.

Lebensmitteltransparenz ...

3. Beachtet Ihre Einrichtung Allergien und Unverträglichkeiten Ihrer Speisenden?

4. Wäre die Nährwertanalyse Ihrer Rezepte, Menüs und Speisepläne interessant?

...schafft Vertrauen

3. GastroSmart speichert Allergien und Unverträglichkeiten personenbezogen und weist auf die Zutaten hin, die vermieden werden müssen. Es liefert zulässige Rezeptvorschläge.

4. Eine Nährwertanalyse mit detaillierter Inhaltstoffangabe und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen steht auf der Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssels zur Verfügung.

Kalkulierte Warenbestellung ...

5. Wäre die automatische Berechnung benötigter Warenmengen sinnvoll, um mehr Licht in Ihre Kostenkalkulation zu bringen, um die Effizienz Ihrer Warenverwendung zu steigern?

6. Könnten Sie durch zentralisierten Einkauf und Produktvergleiche Geld sparen und Qualität steigern?

...bringt Gewinn

5. Kalkulieren Sie für beliebige Zeitfenster und Personenzahlen die benötigten Warenmengen und bearbeiten Sie Bestellmengen abhängig von Ihrem Warenbestand. Lassen Sie sich Ihre Kosten, beispielsweise pro Mahlzeit errechnen und lösen Sie Bestellungen elektronisch aus.

6. Vergleichen Sie mit GastroSmart Preise und Qualität verschiedener Produkte unterschiedlicher Lieferanten und bündeln Sie die benötigten Warenmengen.

GastroSmart



Betriebsfähig ohne Dateneinpflege durch
Verknüpfung mit bestehender Software.

VORTEILE

- Benutzerfreundliche Planungs- und Bestellsoftware
- Zeitersparnis bei der Speiseplanung
- Anleitung für Mitarbeiter
- Sicherheit bei der Berücksichtigung von Allergien und Unverträglichkeiten
- Lebensmitteltransparenz durch eine detaillierte Nährwertanalyse
- Kostentransparenz z.B. pro Mahlzeit
- Elektronische Warenbestellung
- Kostenersparnis durch
 - Zentralisierten und gebündelten Einkauf
 - Produktpreisvergleiche
 - Effizienten Wareneinsatz