A photograph of two chefs in a professional kitchen. The chef on the left is wearing a tall white toque and a white chef's jacket, looking down at a tablet computer he is holding. The chef on the right is also in a white chef's jacket and a shorter white toque, looking towards the tablet. In the foreground, there are various fresh ingredients including lemons, kiwis, a mortar and pestle, and several stainless steel bowls. The background shows a kitchen sink and stainless steel equipment.

**kamasys**

WAREN-  
WIRTSCHAFTS-  
SYSTEME

## WARENWIRTSCHAFTSSYSTEME FÜR DIE BETRIEBSGASTRONOMIE

Für die Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung ist das Verwalten von Waren, Bestände und Co. eine komplexe und zeitraubende Herausforderung. Effektive Unterstützung erhalten sie in Form von Warenwirtschaftssystemen. Deren Einsatz erleichtern administrative Aufgaben. Konkret werden Gastronomen u. a. beim Verwalten und Überwachen von Produkten, Lieferketten, Bestellungen, Rechnungen und Lagerbeständen erfolgreich unterstützt – somit lässt sich der komplette Warenkreislauf unter Kontrolle bringen und Unregelmäßigkeiten können schnell aufgedeckt und korrigiert werden.

Die Menüplanung als eines der Kernelemente bildet die Grundlage für Bestellungen bezüglich der Produktionsvoraussage, definiert das Speisenangebot und ermöglicht Kalkulationsberichte.

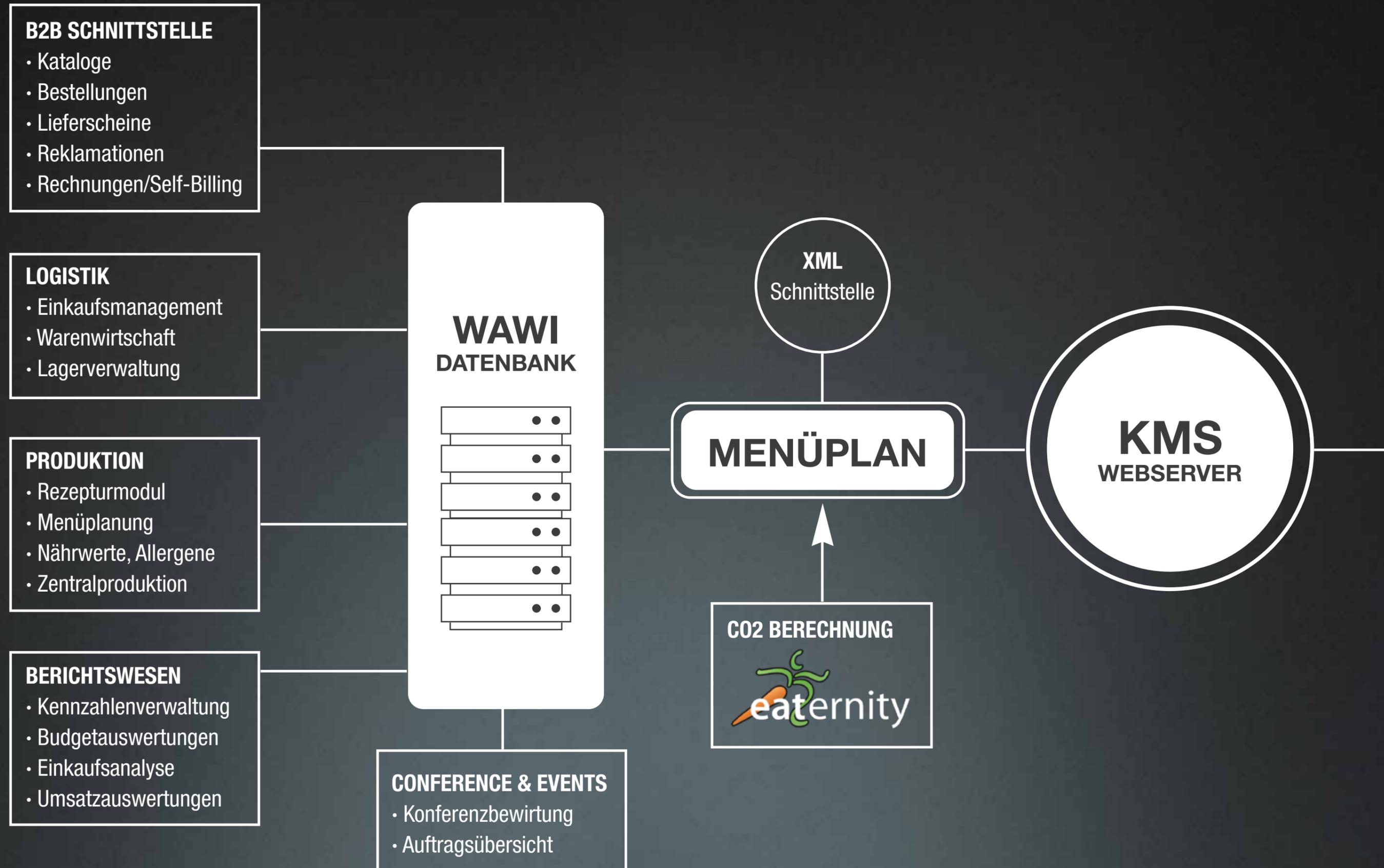
Die bestehende Systemarchitektur (Digital-Signage-Systeme, POS-Systeme, Bestellsysteme, Back-Office u. v. m.) integriert sich vollständig in die Software.

Kamasys als innovativer und zukunftsorientiert Partner in der Gemeinschaftsverpflegung vermittelt im Segment „Warenwirtschaftssystem“ zwischen Anbietern und Interessenten und spricht klare Empfehlungen aus.

---



# FUNKTIONSÜBERSICHT



**MOBILE APP  
(MITTAGSTISCH)**



**WEBSPEISEPLAN**



**DIGITAL SIGNAGE**



**KMS  
WEBSERVER**



**DIGITALE  
PREISSCHILDER**



**ORDER  
TERMINAL**



# MENÜPLANUNG

Die Menüplanung als eines der Kernelemente aktueller Warenwirtschaftssysteme bildet die Grundlage für Bestellungen bezüglich der Produktionsvoraussage, definiert das Speisenangebot und ermöglicht Kalkulationsberichte. Dies ist die Basis für Ihre Gewinnoptimierung sowie die Reduktion von Lebensmittelabfällen.

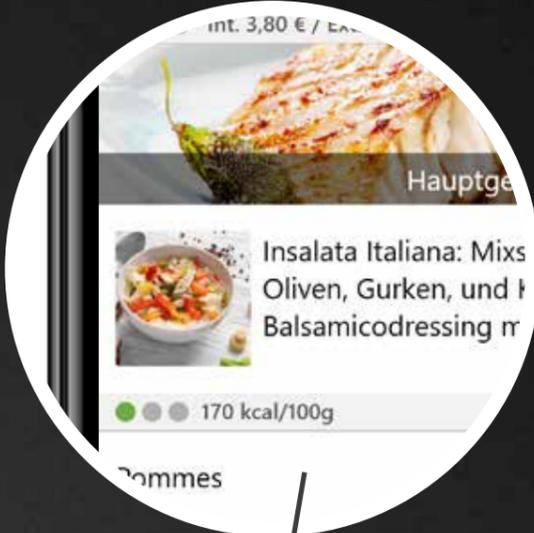
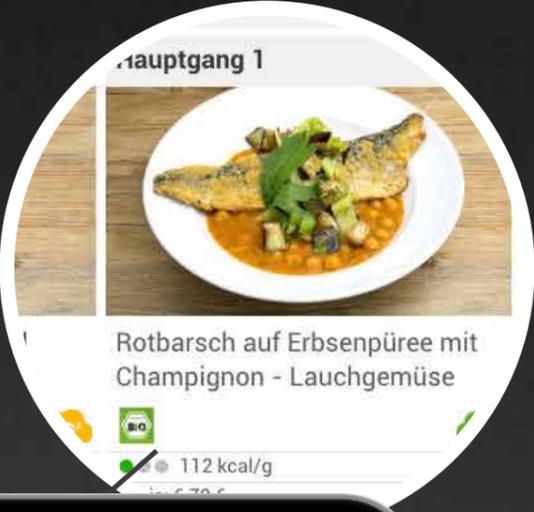
Für die Auslobung der Menüpläne stehen viele Informationen zur Verfügung: Gerichtskategorie, Speisentitel, Bilder, Preise, Allergene, Zusatzstoffe, CO2 Werte, Ernährungsampel, Gerichtmerkmale usw...

**DONNERSTAG, 22. NOVEMBER**

 <p><b>TAGESGERICHT</b> Deftiger Kartoffel-Eintopf mit Karotten Sellerie und Lauch, dazu Rindswurst und Roggenbrötchen <small>2.28.11.12</small></p> <p> <b>3,10 €</b></p>	 <p><b>TAGESMENÜ</b> Gepökelter Prager-Schweineschinken mit Bratkartoffeln und Speckbohnen <small>2.28.11.12</small></p> <p> <b>4,60 €</b></p>
 <p><b>EDEL-GRILL</b> „Trüffel-Burger“ Rusty Burger Bun, Rindfleisch-paddy „Trüffel“, Specialsauce, Blauschimmel-Käsecreme, gebratene Champignons und Süßkartoffel Criss Cuts <small>2.18.11.12</small></p> <p> <b>6,90 €</b></p>	 <p><b>AMERICAN GRILL</b> Wetterauer Bratwurst mit Pommes frites und Weißkrautsalat <small>2.28.11.12</small></p> <p> <b>3,50 €</b></p>
 <p><b>PASTA &amp; PIZZA</b> Vegetarisches Gyros mit Tzatziki, Pommes frites und Dillkrautsalat „Job&amp;Fit“ <small>2.28.11.12</small></p> <p> <b>5,30 €</b></p>	 <p><b>SUPPENTHEKE</b> Kartoffelsuppe oder Champignoncremesuppe <small>2.28.11.12</small></p> <p> <b>4,10 €</b></p>

**Donnerstag 26.07.**

<p><b>Suppe</b> Hühnerbrühe mit Brätspätzle <b>1,04 €</b> Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe <b>1,20 €</b></p>	
<p><b>Hauptgericht</b> Filetspitzen „Stroganoff“ mit Roter Bete, Essiggurken, Champignons, Zwiebel und Sauerrahm <b>9,72 €</b></p>	
<p><b>Vegetarisches Hauptgericht</b> Pfefferingravoili mit Pfeffering-Tomatenragout und Zitronenthymian <b>1,60 €</b></p>	
<p><b>Frischer Fisch</b> Dorade mit Artischockensauce <b>9,82 €</b></p>	
<p><b>Aktionsgericht</b> Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und Gartenkresse <b>4,28 €</b></p>	
<p><b>Beilagen</b> Krautschupfnudeln <b>1,12 €</b> Tomatenpolenta <b>1,12 €</b> Röstkartoffeln <b>1,12 €</b></p>	
<p><b>Gemüsebuffet</b> Champignons mit Petersilienöl <b>1,18 €</b> Lauchgemüse <b>1,18 €</b> Ratatouille <b>1,18 €</b> Karotten mit Minzcouscous <b>1,18 €</b></p>	
<p><b>Frisch und Gesund</b> „BUDDHA BOWL“ frisch, gesund, bunt und nach Ihren Wünschen (per 100g) <b>1,18 €</b></p>	
<p><b>Dessertbuffet</b> Wechselnde Nachspeisen wie Cremes, Mousse, Joghurt und Quark <b>1,50 €</b></p>	



devwebspeiseplan.de/Menu

SPEISEPLAN

Berlin Friedrichstraße

Speiseplan KW46

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	KW	KW	KW
	12.04.	13.04.	14.04.	15.04.	16.04.	17.04.	18.04.	46	47	48

Suppe 1: Kräftige Rinderbrühe (Preis: 2,30 €)

Suppe 2: Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch (Preis: 2,30 €)

Hauptgang 1: Rotbarsch auf Erbsenpüree mit Champignon - Lauchgemüse (Preis: 6,70 €)

Hauptgang 2: Spaghetti mit Hackbällchen in Tomatensauce (Preis: 5,80 €)

Klein und kräftig: Bruschette mit Lachs-Tatar (Preis: 4,10 €)

Klein und kräftig: Pont-l'Évêque Käse auf französischem Käsegebäck (Preis: 4,10 €)

Italienische Antipasti, Dessert 1, Dessert 2

© 2003-2023

9:41

Speiseplan

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
10	11	12	13	14	15	16
Sep.						

Platz für bewussten Genuss

Suppen

Insalata Italiana: Mixsalat, Tomaten, Oliven, Gurken, und Karotten in Balsamicodressing mit Brotstick (Int. 3,80 € / Ext. 5,50 €)

Pommes (Int. 3,80 € / Ext. 5,50 €)

Couscous Salat mit frischer Minze (Int. 3,80 € / Ext. 5,50 €)

Hauptgerichte

Insalata Italiana: Mixsalat, Tomaten, Oliven, Gurken, und Karotten in Balsamicodressing mit Brotstick

Pommes

## ZAHLREICHE SCHNITTSTELLEN

Zahlreiche Schnittstellen zu bestehende Warenwirtschaftssysteme –  
einfache Implementierung in existierende Softwareumgebung

Das Mittagstisch Produktportfolio lässt sich unkompliziert mit  
bestehenden Warenwirtschaftssystemen verknüpfen. Für diese in der  
Betriebsgastronomie gängigen Softwarelösungen bestehen bereits  
Schnittstellen:

- cloudMenu
  - Delegate Technology
  - JOMOsft
  - KOST Software
  - Management- und Bestellsystem MBS5
  - PCM
  - ROP
  - SANALOGIC Solutions
  - selly Foodservice Cloud
  - Weitere Schnittstellen auf Anfrage möglich
- 



## VORTEILE WARENWIRTSCHAFT

- Warenwirtschaftssysteme ermöglichen durchgängige Prozesse: Von der Eingabe der Bestellung bis zur Abrechnung des Auftrags
- Zentrale Administration und Verwaltung von Stammdaten
- Einfache Menüplanung durch Übergabe aller relevanten Parameter (Gerichtskategorie, Speisentitel, Preise, Allergene, Zusatzstoffe, CO2 Werte, Ernährungsampel, Gerichtmerkmale usw.)
- Zuverlässige Forecastplanung durch einfaches Ermitteln der Planzahlen mittels Services wie „Delicious Data“ und „sell & pick“
- Intelligente Bedarfskalkulation: Auswahl optimaler Lieferanten um zum Bestpreis einzukaufen oder Bündelung von Bestellungen um Gesamtanzahl der Lieferanten zu reduzieren
- Import von Lieferscheinen und Rechnungen reduziert den Aufwand für die Rechnungsprüfung
- Datengestützte Lagerverwaltung und Einkaufsmanagement senken Kosten durch Vermeidung von Überschuss (Lebensmittelverschwendung/Überproduktion)
- Erhebliche Minimierung manueller Aufwände





**kamasys**

Friedrichstr. 95 - 10117 Berlin  
Tel.: +49 (0)30 209 639 19  
Fax: +49 (0)30 209 639 50  
[www.kamasys.de](http://www.kamasys.de)  
[info@kamasys.de](mailto:info@kamasys.de)

