



*Software für
Küchenorganisation
Erfüllt Hygiene-Leitlinie Nr. 852 / 06.02.2017
Bringt Harmonie
+ Sicherheit!*



Technische Daten

- Geeignet für Windows Vista , 7, 8, 8.1 und 10 32 bit und 64 bit
- Versionen, Linux und Mac OS X mit Windows Virtualisierung.
- Mindestens 400 MB freier Speicherplatz.
- Geeignet für Terminalserver und Client/Server.
- Schnittstelle Warenwirtschaft optional

- ## Dienste
- Datensicherheit
 - Pflegevereinbarung
 - Schulung
 - Support
 - Fernwartung
 - Individuelle Menüplangestaltung
 - Vorhandene Rezepte in die Software einspielen
 - Individuelle Anpassung nach Bedarf

Bibliothek des Wissens

Datenbank mit freier Ordneranlage für die Archivierung von ...

- Leitlinien
- Beschreibungen
- Dokumente
- Formulare
- Datenblätter
- Hygienepläne
- Wartungsplan ...

Über 180 Themen stehen zur Verfügung

Schulung Kontrolle Information

- ## SPEISEPLAN
- Auf Basis der eigenen Rezepte
 - Bilder selbst einfügen
 - Allergene automatisch
 - Nährwerte und Zusatzstoffe automatisch
 - freie Layout Gestaltung
 - Bereits erstellte Speisepläne verfügbar
 - Preisauszeichnung frei gestaltbar
 - Plan Woche, Tag, ...
 - Ausdruck als PDF, optional auch als Word

- ## REZEPTE
- aus der Zutaten Datenbank erstellen
 - Rezeptkarten werden automatisch nummeriert und verwaltet
 - HACCP und Gefahrenprotokoll automatisch
 - Kostenkalkulation
 - Maßeinheiten individuell anpassen
 - Automatische Berechnung von
 - Mengen
 - Nährwerten
 - Allergenen
 - Rezepthinweise im Textfeld zuordnen
 - Rezepte automatisch in Speiseplan einfügen

- ## KÜCHE
- Hygienestatus und Organisation ...
- Küche rein/unrein
 - Personal
 - Lieferanten
 - Dienstleister
 - Monitoring
 - Lagerkapazität
 - Lagerordnung
- Ausdrucke als PDF mit eigenem Logo.

- Schnittstelle -//- optional zu diversen Programmen für die Warenwirtschaft

Zutaten Datenbank

> 15.000 Lebensmittel inkl. Fertigprodukte stehen mit allen relevanten Daten zur Verfügung, zzgl. der Anzahl aller selbst angelegten Produkte wie z.B. Jogurt usw.

2001 als österreichischer Produktions- und Handelsbetrieb für Reinigungsprodukte und gewerbliche Hygienesysteme gegründet, ist die Kopetzky & Moritz OG (KOMO) heute ein internationaler Softwarehersteller und Hygienesystemdienstleister. Das von den Gründern und Inhabern geführte Unternehmen liefert dem Zeitgeist entsprechende Dienstleistungen und Produkte für Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

www.easyhaccp.eu



komo@sbg.at



www.profihygiene.com