

FCMS-Küchenorganisation

Food Control Küchenorganisation Gemeinschaftsverpflegung

Das Werkzeug für den Profi!

Aufbauend auf den Rezepturen aus dem Grundmodul, stehen Ihnen nun alle Daten zum planen, kalkulieren, bestellen, produzieren, dokumentieren und repräsentieren zur Verfügung.

Erstellen Sie Ihre **Speisepläne** mit den Rezepturen aus dem Grundmodul.

Ordnen Sie diese nun in Form eines Speiseplanes einem bestimmten Tag und einer bestimmten Kostform zu. Dieser Speiseplan kann nach Kosten und ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen automatisch optimiert werden. Nutzen Sie alle

Funktionen von FCMS DIÄT 2000 auch für Ihre Speiseplänen.

Ihre Planung kann von Ihnen in eine andere diätetische Kostform kopiert und nun speziell diätetisch angepasst werden. Die komplette Palette der Diätetik ist parallel zur Vollkost in FCMS abzudecken.

Die Verwaltung der Speisepläne ermöglicht einen flexiblen Einsatz einmal erbrachter Arbeitsergebnisse und deren Veränderung mit minimalem Arbeitseinsatz.

Catering oder Speiseplanunabhängige Angebote oder kostenpflichtige Zusatzangebote können sie ebenfalls hinterlegen.

Durch eine manuelle Eingabe von geplanten Essensteilnehmern erstellen Sie eine Einkaufs- und Produktionsliste.

Mit dem Zusatz der Module Warenwirtschaft Kostenstelle und Essensmeldung kann dies auch

elektronisch erfolgen.

Mit FCMS haben Sie Ihre Kosten im Griff. Schon bei der Planung optimieren Sie die Kosten ihrer Menüs oder Menükomponenten anhand der elektronisch überspielten echten Preisen.

Die Option Cook & Chill bzw. Freeze ermöglicht Ihnen eine von Verteilern entkoppelte Produktion und Verteilung. Ebenso kann das Modul zu einer Produktionsoptimierung eingesetzt werden.

Das Grafikprogramm ermöglicht Ihnen eine ansprechende Darstellung Ihrer Leistungen. Kombiniert mit der Verwaltung einer Bildbibliothek sind sowohl ihre Speisepläne, Tischkarten oder jegliche anderen Ausgaben modern und ansprechend zu gestalten. Vorgaben aus QM Zertifizierungen, dem Medizinischen Dienst der Krankenkassen oder Deklarationen von Allergenen und Zusatzstoffen können ausgewiesen und frei und individuell nach ihren Vorstellungen gestaltet werden.

Über das Modul FCMS Essens Meldung küchenseitig können Sie auch die Produktion und Verteilung organisieren

[Infomaterial anfordern](#)