

SAP Verpflegungsmanagement

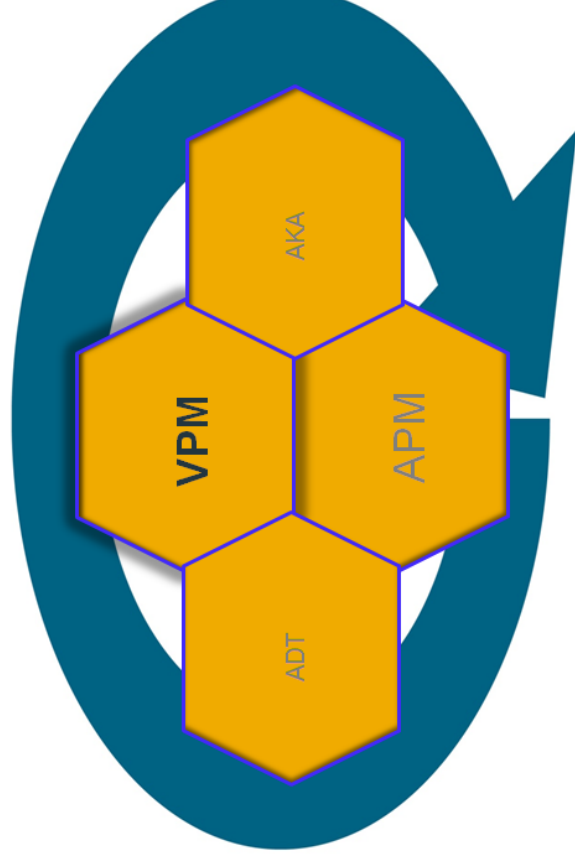


Prozesse vereinfachen, Risiken minimieren

Entstehungsgeschichte

SAP

- 1998** Entwicklung der SAP-Küchenlösung in einem Kundenprojekt in Zusammenarbeit mit Küchenleitern und Diätassistenten für die Sozialversicherungsträger in Österreich (Betriebs- und Krankenhausküchen)
- 1999** Standardisierung durch SAP-Österreich im Gesundheitstemplate (GHT)
- 2000** Freigabe des SAP- Verpflegungsmanagement für Implementierung bei weiteren Kunden



Auslieferung und Support



- **Erstauslieferung über Transportauftrag**
 - Gesamtpaket
 - Wird nach Bestellung bei SAP Österreich GmbH ausgeliefert.
- **Deltaauslieferung über Transportauftrag**
 - Nach abgeschlossenen, wichtigen Entwicklungen
 - etwa jährlich bzw. nach Anlass
 - automatische Auslieferung an alle Community-Mitglieder mit aktuellem Supportvertrag
 - Download über Community-Homepage
- **Vorabkorrektur über Transportauftrag**
 - wird in etwa 1/4-jährigem Abstand, nach Anlass erstellt
 - Download über Community-Homepage
- **Hinweise**
 - Beschreiben allgemein Problemebehebungen
 - Beschreiben Erweiterungen und Korrekturen zu einer Deltaauslieferung bzw. Vorabkorrektur
- **Problemmeldungen**
 - Kundenspezifische Problemebehebungen

Material



Lebensmitteldaten

Lebensmitteldaten

- Produktionsort
- Prüftyp
- Nahrungsmitteltyp
- Art der Speise
- Steumaterial

Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)

- Inhaltsstoffdaten lt. BLS
- Inhaltsstoffdaten Rezepte

Deklarationspflicht

Shopdaten

- Kassenartikel
- Aufpreis

Sonstige Daten

- Lagerungstyp
- Rundungsfaktor

Rezeptdaten

Rezepteigenschaften

- Produktionsplatz
- Vorbereitungsplatz
- Reihenfolge
- Portionierkartencode
- Schöpfergröße
- Portionen pro Zeit

Verfügbarkeit

- Verfügbare Tage für Zusatzmaterial

Tabellenpflege

- Verbotene Diätformen
- Verbotene Kostformen

Materialstamm und BLS



Material Bearbeiten Springen Umfeld System Hilfe

Material 5000662 ändern (Lebensmittel Rohstoff)

Zusatzdaten OrgEbenen Bildidaten prüfen

Rezeptdaten Einkauf BLS Daten Einkaufsbestelltext Dispositi...

BLS Daten (alle Angaben bezogen auf 100 g)

Schlüssel	U020111	hwein Hackfleisch frisch	Bezeichnung	Wert	Vorgabe	Ei...	Pro	B...
GJ			Energie (Kilojoule)	10,72	10,72 KJ			100 G
EALA			Alanin	9,91	9,91 MG			100 G
EARG			Arginin	10,60	10,60 MG			100 G
MCA			Calcium	0,03	0,03 MG			100 G
MMG			Magnesium					
GCAL			Energie (Kilokalorien)					
ZE			Eiweiß (Protein)					
ZF			Fett					
ZM			Mineralstoffe (Rohasche)					
MNA			Natrium					
MP			Phosphor					
MS			Schwefel					

BLS Daten (alle Angaben bezogen auf 100 g)

Schlüssel	U020111	Schwein Hackfleisch frisch	Bezeichnung	Wert	Vorgabe	Ei...	Pro	B...
GJ			Energie (Kilojoule)	10,72	10,72 KJ			100 G
EALA			Alanin	9,91	9,91 MG			100 G
EARG			Arginin	10,60	10,60 MG			100 G
MCA			Calcium	0,03	0,03 MG			100 G

Eintrag 1 von 12

Dekl-pflichtige Inhaltsstoffe



Material 5000662 ändern (Lebensmittel Rohstoff)

Material: 5000662, Werk: DE10, Schwere, Werk C

Lebensmitteleigenschaften: Streumaterial, Zusatzartikel

BLS Daten (alle Angaben bezogen auf 100 g): Schlüssel U020111, Schwein Hackfleisch

BLS	Bezeichnung
KAM	Mannit
MCA	Calcium
MMG	Magnesium
GCAL	Energie (Kilokalorien)

Zusatzstoffe:

Zusatzstoff	Code	Name
Zusatzstoff 1	E 514	Natriumsulfate
Zusatzstoff 2	E 331	Natriumcitrat
Zusatzstoff 3		
Zusatzstoff 4		
Zusatzstoff 5		
Zusatzstoff 6		

Lebensmittel: 26, 9, 35, 44, 10, 8, 22, 16, 27, 23, 43, 14, 11, 6, 1, 3, 10

Zusatzstoffe:

- Antioxidationsmittel (26)
- Backtriebmittel (9)
- Emulgator (35)
- Karbstoff (44)
- Festigungsmittel (10)
- Feuchthaltemittel (8)
- Füllstoff (22)
- Gelliermittel (16)
- Beschmacksverstärker (27)
- Komplexbildner (23)
- Konservierungsstoffe (43)
- Mehibehandlungsmittel (14)
- Modifizierte Stärke (11)
- Packgas (6)
- Schaummittel (1)
- Schaumverhüter (3)
- Schmelzsatz (10)
- Citronensäure (E 330)
- Natriumcitrat (E 331)
- Kaliumcitrat (E 332)
- Calciumcitrat (E 333)
- Natriumphosphat (E 339)
- Kaliumphosphat (E 340)
- Triammoniumcitrat (E 380)
- Diphosphate (E 450)
- Triphosphate (E 451)
- Polyphosphate (E 452)
- Stabilisator (49)

Rezeptur



Rezeptur Bearbeiten Springen Zusätze Einstellungen System Hilfe

Rezeptur: Ändern

BLS-Berechnung ein

Material 8000610 Hackfleischsoße Bolognese Art

Werk DE10 Werk DE10

Verwendung 9 Rezept Küche

Alternative 1

Zusatzstoffe					
Zusatzstoff 1	E 514	Natriumsulfate	/ Festigungsmittel (10)	5	10
Zusatzstoff 2	E 331	Natriumcitrat	/ Schmelzsatz (10)	21	10
Zusatzstoff 3			/		
Zusatzstoff 4			/		
Zusatzstoff 5			/		
Zusatzstoff 6			/		

Kalkulation

Basismenge 100 POR

Art der Speise Hauptspeise

Kalibrierung 104,200 6 / POR

Rezepturpreis 0,16 / 1,84 00 EUR

0,16

Positionenübersicht

Pos.	Pty	Komponente	Komponentenbezeichnung	Menge	ME	Komp...	%	B...	Gültig ab	Gültig bis	LT	K...
0010	L	5000662	Schweinegehacktes	14	K6	40,00	%	<input type="checkbox"/>	30.09.2005	31.12.9999	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0020	L	5000480	Tomatenmark 4,5kg	0,500	K6	5,00	%	<input type="checkbox"/>	30.09.2005	31.12.9999	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0030	L	5000850	Sellerie Stauden fein 4mm	0,500	K6	5,00	%	<input type="checkbox"/>	30.09.2005	31.12.9999	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0040	L	5000366	Möhren gestiftelt TK	0,500	K6	20,00	%	<input type="checkbox"/>	30.09.2005	31.12.9999	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0050	L	5000639	Salz jodiert 25kg	0,100	K6		%	<input type="checkbox"/>	30.09.2005	31.12.9999	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0060	L	5000098	Küchengold (Würzmittel) 30kg	0,150	K6		%	<input type="checkbox"/>	30.09.2005	31.12.9999	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0070	L	5000585	Oregano gerebelt 500g	0,050	K6		%	<input type="checkbox"/>	30.09.2005	31.12.9999	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0080	L	5000584	Lorbeerblatt 500g	0,010	K6		%	<input type="checkbox"/>	30.09.2005	31.12.9999	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0090	L	5000152	Soßenbinder dunkel	0,360	K6		%	<input type="checkbox"/>	30.09.2005	31.12.9999	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0100	1		Hygiene	1,0	ST	0,00	%	<input type="checkbox"/>	30.09.2005	31.12.9999	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0110	2		Kochanleitung	1,0	ST	0,00	%	<input type="checkbox"/>	30.09.2005	31.12.9999	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Speiseplanung (WOCHE)



Speiseplan Bearbeiten Springen System Hilfe

Speiseplan pflegen

Werk: D10 Datum: 12.10.2008 41/2008 Kostgruppe: Sicht: allgemeine Wochensicht BLS-Berechnung

Frühstück Mittagessen Abendessen

SK	KomponentenKnr.	Max.	Montag 06.10.	Dienstag 07.10.	Mittwoch 08.10.	Donnerstag 09.10.
V01	Vollkost	2,10	1,49 / 0,61	0,81 / 1,29	1,04 / 1,06	1,04 / 1,06
	K01 / Komponente 1 Vollkost Mittag		geb. Blumenkohlisuppe	geb. Bohnensuppe	geb. Erbsensuppe	geb. Erbsensuppe
	K03 / Komponente 3 Vollkost Mittag		Hähnchenknusperschnitzel	Kalbsgulasch	Paniertes Truthahmschnitzel	Paniertes Truthahmschnitzel
	K04 / Komponente 4 Vollkost Mittag		Brokkoligemüse	Grießpudding	Brakartoffeln	Brakartoffeln
	K05 / Komponente 5 Vollkost Mittag		Aprikosenudding		Karamelpudding	Karamelpudding
	K06 / Komponente 6 Vollkost Mittag					
V02	Leichte Kost	2,10	0,54 / 1,56	1,34 / 0,76	0,07 / 2,03	0,33 / 1,77
	K11 / Komponente 1 Leichte Kost Mittag		geb. Blumenkohlisuppe klein	geb. Bohnensuppe klein	geb. Erbsensuppe klein	geb. Karottensuppe o. blah. Klein
	K12 / Komponente 2 Leichte Kost Mittag		Gebratenes Schollenfilet	Geflügelbratensauce Brokkoli/Möhne Diab.	Gegrilltes Seelachsfilet "Lemon Pepper"	Gemüseschnitzel
	K13 / Komponente 3 Leichte Kost Mittag		Erdbeerkompott Diab.	Erdbeerpudding Diab.	Fruchtspise Waldbeere Diab.	Grießpudding mit Fruchtsoße Diab.
	K14 / Komponente 4 Leichte Kost Mittag					
	K15 / Komponente 5 Leichte Kost Mittag					
	K16 / Komponente 6 Leichte Kost Mittag					
V03	Vegetarische Kost	2,10	2,56 / 0,46	2,01 / 0,09	0,81 / 1,29	0,69 / 1,41
	K21 / Komponente 1 Veg. Kost Mittag		Hirtensalat	Salateller "Ozean Mix"	Tomatensalat	4-Blatt-Salatmix
	K22 / Komponente 2 Veg. Kost Mittag		Seitanfrikassee	Exotische Reis-Gemüsemischung	Gemüsemix	Gemüseschnitzel
	K23 / Komponente 3 Veg. Kost Mittag		Aprikosenudding	Grießpudding	Karamelpudding	Schokopudding
	K24 / Komponente 4 Veg. Kost Mittag					
	K25 / Komponente 5 Veg. Kost Mittag					
	K26 / Komponente 6 Veg. Kost Mittag					
V04	Vegetarische Kost - Werksküche	2,10	0,56 / 1,54	1,69 / 0,41	0,71 / 1,39	0,85 / 1,25
	K51 / Komponente 1 DB 12 Kost Mittag		Fitness - Salat	Salat "Barri"	Salat "California"	Salat "Garten Mix" m. 3 Kartoffeltaschen
	K52 / Komponente 2 DB 12 Kost Mittag		Grießpudding	Exotische Reis-Gemüsemischung	Gemüsemix	Gemüseschnitzel
	K53 / Komponente 3 DB 12 Kost Mittag			Grießpudding	Karamelpudding	Schokopudding
	K54 / Komponente 4 DB 12 Kost Mittag					
	K55 / Komponente 5 DB 12 Kost Mittag					
	K56 / Komponente 6 DB 12 Kost Mittag					
DB2	Diabetiker Kost BE12	2,10	0,54 / 1,56	1,34 / 0,76	0,07 / 2,03	0,33 / 1,77
	K51 / Komponente 1 DB 12 Kost Mittag		geb. Blumenkohlisuppe klein	geb. Bohnensuppe klein	geb. Erbsensuppe klein	geb. Karottensuppe o. blah. Klein
	K52 / Komponente 2 DB 12 Kost Mittag		Gebratenes Schollenfilet	Geflügelbratensauce Brokkoli/Möhne Diab.	Gegrilltes Seelachsfilet "Lemon Pepper"	Gemüseschnitzel
	K53 / Komponente 3 DB 12 Kost Mittag		Erdbeerkompott Diab.	Erdbeerpudding Diab.	Fruchtspise Waldbeere Diab.	Grießpudding mit Fruchtsoße Diab.
	K54 / Komponente 4 DB 12 Kost Mittag					
	K55 / Komponente 5 DB 12 Kost Mittag					
	K56 / Komponente 6 DB 12 Kost Mittag					

Beschaffungsvorschläge

SAP

- **Mengen änderbar**
- **Banfen hinzufügen oder löschen**
- **Verbräuche der letzten 3 Perioden**
- **Lieferanteninformationen (welche Artikel werden bezogen)**
- **Bestandsmengen und Werte**
- **Stammdatenänderung aus der Liste heraus**

Beschaffungsvorschläge



Liste Bearbeiten Spalten Einstellungen Umfeld System Hilfe

VPM@SAP: Bestellvorschlag und Banfliste

Automatisch Zuordnen Zuordnung rücksetzen Übersicht Zuordnung Lieferant

VPM@SAP: Bestellvorschläge / Banfliste

39 Einträge wurden selektiert

Bezugsquelle	Banfl	P...	Antorderer	Material	Kurztext	S...	Lieferdatum	Menge	Delta BME	Fst/Lief	Infosatz	Bestand	FLort	T	BwrtPr...	Zugeordn	Ange...	Zähler
Elsdorfer Feinkost AG	90000178	50		500022Z	Käse Edamer 40% geschnitten	28.10.2008	1	0	KG			0	0070	T	1,00			12
Elsdorfer Feinkost AG	90000178	60		500022Z	Käse Edamer 40% geschnitten	30.10.2008	1	0	KG			0	0070	T	1,00			1
Elsdorfer Feinkost AG	90000178	70		500022Z	Käse Edamer 40% geschnitten	01.11.2008	1	0	KG			0	0070	T	1,00			1
Elsdorfer Feinkost AG	90000178	80		500022Z	Käse Edamer 40% geschnitten	02.11.2008	1	0	KG			0	0070	T	1,00			1
Elsdorfer Feinkost AG	90000178	330		5001215	Kiwi frisch	28.10.2008	2,0	0,0	ST			0,0	0070	T	51,00			1
Elsdorfer Feinkost AG	90000178	340		5001215	Kiwi frisch	30.10.2008	2,0	0,0	ST			0,0	0070	T	51,00			1
Elsdorfer Feinkost AG	90000178	350		5001215	Kiwi frisch	01.11.2008	2,0	0,0	ST			0,0	0070	T	51,00			1
Elsdorfer Feinkost AG	90000178	360		5001215	Kiwi frisch	02.11.2008	2,0	0,0	ST			0,0	0070	T	51,00			1
Elsdorfer Feinkost AG	90000178	170		500041Z	Salami (Pizze) 0,5kg	28.10.2008	0,600	0	KG			0	0070	T	1,00			1
Elsdorfer Feinkost AG	90000178	180		500041Z	Salami (Pizze) 0,5kg	30.10.2008	0,600	0	KG			0	0070	T	1,00			1
Elsdorfer Feinkost AG	90000178	190		500041Z	Salami (Pizze) 0,5kg	01.11.2008	0,600	0	KG			0	0070	T	1,00			1
Elsdorfer Feinkost AG	90000178	200		500041Z	Salami (Pizze) 0,5kg	02.11.2008	0,600	0	KG			0	0070	T	1,00			1
Elsdorfer Feinkost AG	90000178	80		5000838	Salat Lollo Bianco ganze Blätter	29.10.2008	1	1	KG	200966	530000422Z	0	0070	T	1,00			1
Elsdorfer Feinkost AG	90000178	320		5000838	Salat Lollo Bianco ganze Blätter	02.11.2008	1	0	KG	200966	530000422Z	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000179	10		5000199	Breakfast pur 200g	28.10.2008	2	2	KG	101772	5300004990	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000179	20		5000199	Breakfast pur 200g	30.10.2008	2	2	KG	101772	5300004990	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000179	30		5000199	Breakfast pur 200g	31.10.2008	2	2	KG	101772	5300004990	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000179	40		5000545	Brot Vollkorn dunkel grob 3,75kg	28.10.2008	3,750	3,750	KG	101772	530000497Z	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000179	50		5000545	Brot Vollkorn dunkel grob 3,75kg	30.10.2008	3,750	3,750	KG	101772	530000497Z	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000179	60		5000545	Brot Vollkorn dunkel grob 3,75kg	01.11.2008	3,750	3,750	KG	101772	530000497Z	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000178	280		5000545	Brot Vollkorn dunkel grob 3,75kg	02.11.2008	3,750	0	KG	101772	530000497Z	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000178	210		5000526	Brötchen Baguette	28.10.2008	20,0	0,0	ST	101772	5300004850	0,0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000178	220		5000526	Brötchen Baguette	30.10.2008	20,0	0,0	ST	101772	5300004850	0,0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000178	230		5000526	Brötchen Baguette	01.11.2008	20,0	0,0	ST	101772	5300004850	0,0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000178	240		5000526	Brötchen Baguette	02.11.2008	20,0	0,0	ST	101772	5300004850	0,0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000178	90		5000269	Gurken Gewürz 100/110 5,6 kg	28.10.2008	0,300	0	KG	101772	530000497Z	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000178	100		5000269	Gurken Gewürz 100/110 5,6 kg	30.10.2008	0,300	0	KG	101772	530000497Z	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000178	110		5000269	Gurken Gewürz 100/110 5,6 kg	01.11.2008	0,300	0	KG	101772	530000497Z	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000178	120		5000269	Gurken Gewürz 100/110 5,6 kg	02.11.2008	0,300	0	KG	101772	530000497Z	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000178	130		500030Z	Kirschen Kaiserkrischen entst.	28.10.2008	0,080	0	KG	101772	5300004991	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000178	140		500030Z	Kirschen Kaiserkrischen entst.	30.10.2008	0,080	0	KG	101772	5300004991	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000178	150		500030Z	Kirschen Kaiserkrischen entst.	01.11.2008	0,080	0	KG	101772	5300004991	0	0070	T	1,00			1
SB Union Großmarkt GmbH	90000178	160		500030Z	Kirschen Kaiserkrischen entst.	02.11.2008	0,080	0	KG	101772	5300004991	0	0070	T	1,00			1

Integration Bedarfsplanung



- **eigene Bedarfsarten**
- **Planprimärbedarfe können integriert werden**
- **Eigene Statistikfortschreibung- neue Infostruktur**
- **Eigenes Customizing für Integration in Standard-Bedarfsplanung**

Bedarfe Datenbasis



Standardanalyse zur Info-Struktur S330: Grundliste



Standardanalyse zur Info-Struktur S330: Grundliste



Anzahl Material: 195

Material	Geplant	Material	Jahr	Kal. Woche	Kostform	Komp. Kostform
Summe	355.092,628 ***			00		
Brunch Natur 35g Port.	72,0 ST	5000001	2008	00	PAS	K44
Käse Buko "Der Sahnige" 20g Port.	236,0 ST	5000003	2008	00	***	***
Käse Buko Pikante Kräuter 63% 20g Port.	344,0 ST	5000004	2008	00	***	***
Butter 20g Port. - Sozial -	4.585,0 ST	5000005	2008	00	***	***
Käse Butterkäse 45% gefächert	15,760 KG	5000008	2008	00	***	***
Buttermilch lose	78,660 L	5000009	2008	00	DB2	K53
Käse Cantadou Natur 70% 1,25kg	1,200 KG	5000015	2008	00	PAS	K43
Käse Chanteneige 60% 25g Port.	42,0 ST	5000016	2008	00	PAS	K44
Käse Frischkäse Kräuter 10% 20g Port.	117.700,0 ST	5000017	2008	00	V03	K25
Margarine Leicht 10g Port.	27.947,0 ST	5000021	2008	00	***	***
Margarine Leicht 20g Port.	11.108,0 ST	5000022	2008	00	***	***
Dessert Buttermilch Diät 125g 3,5%	550,0 ST	5000023	2008	00	DB0	K63
Käse Edamer 40% gefächert	14,440 KG	5000033	2008	00	***	***
Käse Exquisa "Vital" 6% 20g Port.	32.200,0 ST	5000036	2008	00	***	***
Käse Gouda 45% gefächert	3,600 KG	5000041	2008	00	***	***
Käse Grünlander Leicht Schreiben 500g	38,880 KG	5000042	2008	00	***	***
Käse Havarti 55% gefächert	9 KG	5000045	2008	00	V03	K24
Käse Henry Leicht 22%	23,040 KG	5000046	2008	00	***	***
Käse Hüttenkäse 20%	33,480 KG	5000047	2008	00	***	***
Käse Kiri "Natur" 20g Port.	72,0 ST	5000060	2008	00	PAS	K44
Käse Klosterkäse 30%	20,700 KG	5000062	2008	00	***	***
Milch frisch 1,5% 10l	403,243 L	5000066	2008	00	***	***
Käse Pikadortaler leicht natur 20%	558,0 ST	5000069	2008	00	***	***
Käse Pikadortaler Paprika 30%	30,0 ST	5000070	2008	00	PAS	K43
Pudding fertig Waldrucht 5kg	117,300 KG	5000071	2008	00	***	***
Käse Rauchkäse gefächert	39,600 KG	5000077	2008	00	***	***
Käse Salirom leicht natur 500g geschm.	24,480 KG	5000080	2008	00	***	***
Käse Schmelzk. Schinken 43% 20g	60,0 ST	5000084	2008	00	PAS	K43
Käse Schmelzk. Kräuter 30% 25g	28,0 ST	5000086	2008	00	PAS	K44
Käse Tilsiter 45% gefächert	26,400 KG	5000089	2008	00	***	***
Konfiture Diät Schw. Johannisb. 20g Port	72,0 ST	5000091	2008	00	***	***
Konfiture Diät Sauerkirsche 20g	72,0 ST	5000092	2008	00	***	***
Lebenvurst Delikatess 20g Port.	42,0 ST	5000100	2008	00	PAS	K44

Bedarfsintegration



Planung Bearbeiten Springen Einstellungen Zusätze System Hilfe

Planungsergebnis: Einzelzeilen

Fix.datum Beschaffungsvorschlag Fertigungsauftrag

Material 5000231 Eierpfannkuchen unges. Natur 70g TK

Werk DE10 Dispomerkmal PD Materialart LEBR Basis-ME 5T

Z...	Datum	Dispo...	Daten zum Dispoelem.	Umterm. D...	A...	Zugang/Bedarf	Verfügb. Menge	Lag...
	19. 10. 2008	Bestand					50	
	18. 10. 2008	BS-Anf	0010016317/00010		04	250	300	0070
	20. 10. 2008	VP-Bed	LSF			300-	0	
	24. 10. 2008	BS-Anf	0010016318/00010		01	200	200	0070
	24. 10. 2008	VP-Bed	LSF			200-	0	
	25. 10. 2008	BS-Anf	0010016319/00010		01	300	300	0070
	25. 10. 2008	VP-Bed	LSF			100-	200	
	26. 10. 2008	VP-Bed	LSF			200-	0	

Arbeitsvorbereitung



Kommliste Speisen Kostformen Zusatzartikel Schreiben Planmengen

Werk SNAP Verpflegung
 Datum
 Verwendung Mittagessen

KFo	V	Bezeichnung Kostform	Anzahl	Schätz
CH1	M	Cholesterinarme Kost	50	50
CH2	M	Kalorinarme Kost	50	50
DB0	M	Diabetiker Kost 1200	50	50
DB2	M	Diabetiker Kost 1600	50	50
DS	M	Schweinefleisch freie Kost	50	50
PAS	M	Passierte Kost	50	50
PUR	M	Purinarme Kost	50	50
T01	M	Test	0	
/01	M	Vollkost	200	200
/02	M	Leichte Kost	200	200
/03	M	Vegetarische Kost	100	100
/01	M	XXL Fitalkost	50	50
ZA1	M	Vorspeisen Mittag	0	
ZA2	M	Rumpfmnü 1 Mittag	0	
ZA3	M	Rumpfmnü 2 Mittag	0	

Positionieren ab Kostform Eintrag von

Arbeitspapiere



Wareneintragsbeleg		SNAP DE Küche		Datum: 21.02.2006	
für den 21.02.2006 / Mittagessen				Seite: 1 / 1	
Lagerpl.	Artikel ProdPl_VorbPl_Richtig	Bezeichnung	Umsd.	Menge	ME
01-107	5001042	Fritierfett	1,00-	1,00	KAN
01-312	5001264	Pudding fertig Aprikose	35,00-	35,00	PAK
03-356	5000320	Kuchen Apfel-Strussel-Blechk.	18,00-	18,00	PAK
03-446	5000380	Nudeln Muscheln	3,00	1,00	BTL
03-594	5000151	Soßenbinder hell 12kg	1,00-	1,00	EIM
03-001	5000066	Milch frisch 1,5% 10l	48,00-	48,00	PAK
08-315	5000802	Kartoffel-Ölkartoffelklein	30,00-	30,00	BTL
08-592	5000656	Seitente 80tfe TK	33,00	2,00	BTL
08-634	5000504	Zwiebel gere. TK	7,00	1,00	KAR
08-640	5000499	Zucchini grün/gelb TK	6,00	3,20	KO
08-150	5000217	Öl 0,25 kg TK	5,00-	5,00	BTL
08-316	5000245	Frischkäseblock 20 g TK 99			
08-353	5000366	Möhren gestuht TK			

Menüplan nach Speisen
für den 18.11.2005

SNAP DE Küche
Mittagessen

Datum: 10.02.2006
Seite: 1 / 2

Artikel	Bezeichnung ProdPl_VorbPl_LagerPl	Menge	ME
8001232	Bechamelsauce 0001 0001	200,00	
Hygiene			
Kochanleitung			
5000098 Küchengold (Würzmittel) 3 0,00			
5000066 Milch frisch 1,5% 10l 22,00 L			
5000639 Salz jodiert 25kg 0,00			
5000151 Soßenbinder hell 12kg 1,80 KO			
K01 Komponente 1 Vollkost Mittag 200			
8000659 Kartoffelgratin 0002 0002 100,00			
Hygiene			
Kochanleitung			

GYN1-6B, 4.Stock, Zi. 421		Dr. Müll	
Kalorienreduzierte Kost			
S1	Spargelsuppe	B1	Farfale
H1	Naturschnittel	D1	Birnenk
1 ST Apfel; 1L Mineralwasser		Wir wi	

Donstag, 26. März 2002 11:11:11

Produktionsrückmeldung



Springen System Hilfe

[Menüs] **Hinzufügen Zutaten-Istverbrauch - Mittagessen**

Produktionsorte

Selektion (Menüs)

Werk DE10 Werk DE10
 Datum 21.02.2006

Zusammenfassung der Rezepturen

Verwendung
 Alle Verwendungen
 Mittagessen

Parameter
 Mengen aus Anforderungen
 Mengen aus Speiseplan
 altern. Erfassung in Ausg.ME

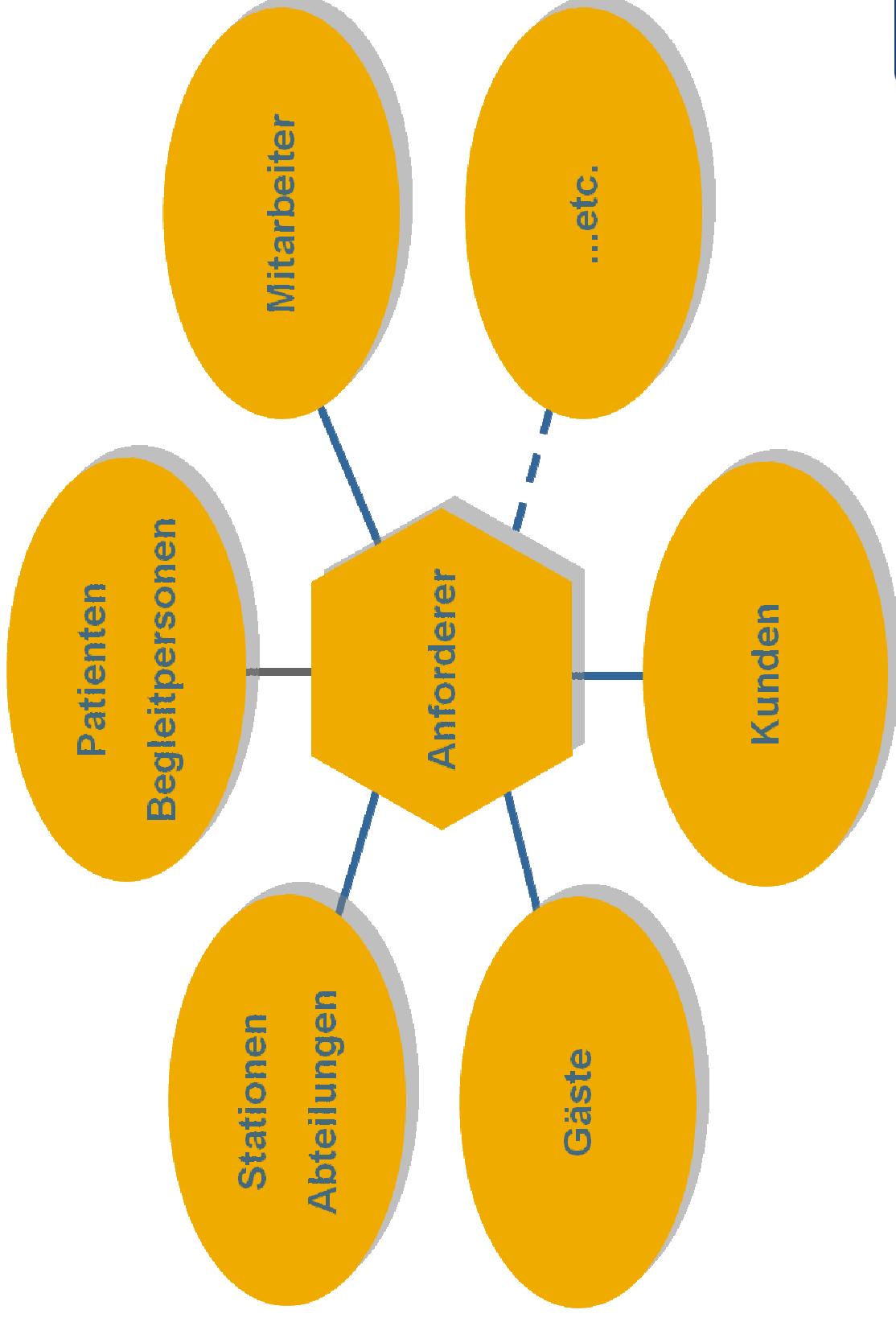
Zutaten für Dienstag 21.02.2006

Komponente	Materialkurztext	RZ-Menge	Rückgem.	Ist-Menge	Basis-ME	Ausg-Menge	AME	Z	R
8000289	Bratkartoffeln				POR				
5000504	Zwiebel gew. TK	10,000		10,000	KG	1,000	KAR		10,000
5000802	Kartoffel Garkartoffel klein	90,000		90,000	KG	30,000	BTL		90,000
5001042	Fritierfett	0,500		10,000	L		KAN		10,000
8000321	Curry-Krautersoße				POR				
5000066	Milch frisch 1,5% 10l	47,500		5,000	L	5,000	PAK		5,000
5000151	Soßenbinder hell 12kg	3,400		12,000	KG	1,000	EIM		12,000
5000217	Dill 0,25 kg TK	1,250		0,500	KG	2,000	BTL		0,500
8000541	Gebratene Hackfleischhälften				POR				
5000245	Frikadellenbratlingen zu g TK 50	1.500,000		1.500,000	ST	30,000	PAK		1.500,000
8000956	Nudelsuppe mit Gemüse				POR				
5000366	Möhren geschnitten TK	3,200		5,000	KG	2,000	BTL		5,000
5000380	Nudeln Muscheln	1,600		5,000	KG	1,000	BTL		5,000
5000499	Zucchini grün/gelb TK	3,200		4,000	KG	4,000	BTL		4,000
5000656	Sellerie Stifte frisch	3,200		5,000	KG	2,000	BTL		5,000
8001225	Apfel Streuselkuchen				POR				
5000320	Kuchen Apfel-Streusel-Blechk.	350,000		400,000	ST	20,000	PAK		400,000
8001409	Aprikosenpudding				POR				
5001264	Pudding fertig Aprikose	35,000		35,000	KG	35,000	PAK		35,000

Zusatzkomponenten für Bratkartoffeln

Artikel	Materialkurztext	Ist-Menge	Basis-ME	Ausg-Menge	AME
5001007	Zwiebeln frisch	2,000	KG		

Anforderer/Besteller



Anforderer/Besteller



Menüanforderer ändern

Werk	DE10	SNAP DE Küche 1
Anforderer	200000001	Petra Musterfrau
Anforderertyp	P	Patient

Grunddaten 1 Grunddaten 2 Dauerverzicht Mahlzeitenverzicht Daueranforderung

belief. Gruppenanf.	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> Gruppenanforderer
Aufnahmedatum	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> Akut-Anforderer
Entlassungsdatum	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> Begleitperson
Inaktivdatum ab	<input type="checkbox"/>	
Überleitung erlaubt	<input type="checkbox"/>	

Kostformen

Alle Kostform. erlaubt	<input checked="" type="checkbox"/>	autom. Anford. erlaubt	<input checked="" type="checkbox"/>	Diätform	<input type="checkbox"/>
Diätprüfung aktiv	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	in Anford. ändern	Zubereitungsart	<input type="checkbox"/>
Portionsgröße	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	in Anford. ändern	Hinweise pflegen	<input type="checkbox"/>

Sonstige Daten

Personalnummer	<input type="text"/>	Mitarbeiter Guthaben	<input type="text"/>
Fallnummer	<input type="text"/>		
Chipkarten-ID	<input type="text"/>		
Patientennummer	<input type="text"/>		
Patientenklasse	<input type="text"/>		
Klinik	HNO Klinik	Stockwerk	3
Gebäudekürzel	Hauptgebäude	Raumnummer	2
Versicherungsnummer	456356344	SD-Kostenstelle	<input type="text"/>
Geburtsdatum	05.01.1973	Erste Mahizeit	<input type="text"/>
Indikation	<input type="text"/>	Letzte Mahizeit	<input type="text"/>
Bemerkung	<input type="text"/>		

Menübestellung



Änderung Bearbeiten Ansicht Sprünge Zusätze System Hilfe

Pflegen Anforderung für Max Mustermann So 26.02.2006

Werk DE10 SNAP DE Küche Anforderer 20000000 Max Mustermann
 Klinik SNAP KH10 Grp.Anforder 2000000000 Station 1 Chirurgie
 Gebäude Gebäude 01 Datum ab 20.02.2006 - 26.02.2006
 Stock/Zi 05 Datum Anf. 26.02.2006 Sonntag
 DE10 Norm... Pat.Klass Patient Anf.typ

Frühstück Mittagessen Abendessen

Nullanforderung Freigabekennzeichen Liefer-Kz
 Diätprüfung Stornokennzeichen KSF Artikelnummer Speisensatz
 Kurztext

Kostformen & Artikel Regeln und Hinweise

XXL Fitalkost
 XXL Fitalkost
 XXL Fitalkost
 XXL Fitalkost
 Vollkost
 Vollkost
 Vollkost
 Vollkost
 Leichte Kost
 Leichte Kost
 Leichte Kost
 Leichte Kost
 Vegetarische Kost
 Vegetarische Kost
 Vegetarische Kost
 Vegetarische Kost
 Zusatzartikel
 GETRÄNKE-Getränke Auswahl

Vollkornbrot dunkel grob X01 000000000000...
 Dreikornbrot X01 000000000000...
 Abendessen Käse So 1W X01 000000000000...
 Butter 20g X01 000000000000...
 Vollkornbrot extra fein V01 000000000000...
 Graubrot V01 000000000000...
 Abendessen gemischt S... V01 000000000000...
 Margarine 20g V01 000000000000...
 Vollkornbrot extra fein V02 000000000000...
 Graubrot V02 000000000000...
 Abendessen leichte Kost... V02 000000000000...
 Butter 20g V02 000000000000...
 Vollkornbrot dunkel grob V03 000000000000...
 Dreikornbrot V03 000000000000...
 Abendessen Käse So 1W V03 000000000000...
 Butter 20g V03 000000000000...

Angeforderte Kostformen
 KFO Kostform Speise
 V01 Vollkost Vollkornbrot extra fein
 V01 Vollkost Graubrot
 V01 Vollkost Abendessen gemischt So 1W
 V01 Vollkost Margarine 20g

Angeforderte Zusatzartikel
 Material Bezeichnung Menge BME Verkaufspr. (brutto)
 5001104 Mineralwasser Apollinaris 1 l 1,000 ST 0,00

Bundeslebensmittelschlüssel

Text | BLS-Text | Ist | Soll von | Soll bis

GHZ (4) (800) | plotin | INS

Menüerfassung/Sets



Anforderung Bearbeiten Springen Zusätze System Hilfe

DE Deutsch (Österreich)

SC01: (87084) Heck, Helmut am Donnerstag, 23.10.2008 (CH/E9F20/23)

Vortag

Werk: 300 Lebensmittel Zentralküche
 Anforderer: 87084 Heck, Helmut
 Grp.Anforderer: SC01
 Patientenklasse:

Datum Anf.: 23.10.2008 Klinik: A
 Wochentag: Donnerstag Gebäude: CH
 Diätform: Vollkost Stock/Zi: E9 F20 23
 Anfordertyp: Patient normal - Einzelanfor...

Frühstück Mittagessen Abendessen

Nullanforderung Lieferkz.:

Vollkost Leichte Vollkost

Max. 4 Teile

<input checked="" type="checkbox"/>	Schnittkäse	1
<input type="checkbox"/>	Streichkäse	
<input checked="" type="checkbox"/>	Camembert	1
<input type="checkbox"/>	Wurstaufschnitt	
<input type="checkbox"/>	Streichwurst	
<input type="checkbox"/>	Parmak Sucuk	
<input checked="" type="checkbox"/>	Konfitüre	1
<input type="checkbox"/>	Honig	
<input type="checkbox"/>	Nuss Nougat Creme	
<input type="checkbox"/>	Quark Natur	
<input type="checkbox"/>	Müsli mit Naturjoghurt	

Max. 4 Teile

<input type="checkbox"/>	Schnittkäse	0
<input type="checkbox"/>	Streichkäse	0
<input type="checkbox"/>	Camembert	0
<input type="checkbox"/>	Wurstaufschnitt	0
<input type="checkbox"/>	Geflügelwurst	0
<input type="checkbox"/>	Konfitüre	0
<input type="checkbox"/>	Honig	0
<input type="checkbox"/>	Nuss Nougat Creme	0
<input type="checkbox"/>	Quark Natur	0
<input type="checkbox"/>	Müsli mit Naturjoghurt	0

Max. 4 Teile, 2 Brötchen

<input type="checkbox"/>	Weizenbrötchen	
<input type="checkbox"/>	Körnerbrötchen	
<input checked="" type="checkbox"/>	Roggenmischbrot	1
<input type="checkbox"/>	Dreikornbrot	
<input checked="" type="checkbox"/>	Schwarzbrot	1
<input type="checkbox"/>	Weißbrot	
<input type="checkbox"/>	Knäckebrot	

Max. 1 Teil

<input type="checkbox"/>	Milchsuppe klein	
<input type="checkbox"/>	Frischobst	

Max. 1 Teil

<input type="checkbox"/>	Mineralwasser	
<input type="checkbox"/>	Stilles Wasser	
<input checked="" type="checkbox"/>	Frischmilch 0,25l	1
<input type="checkbox"/>	Fruchtjoghurt	

Max. 30g Streichfette

<input type="checkbox"/>	Butter 10 gr	
<input type="checkbox"/>	Butter 20 gr	
<input type="checkbox"/>	Margarine 10 gr	
<input type="checkbox"/>	Margarine 20 gr	

Regeln

Patienten-Speisenbestellung

Name: Erika Müller

Zimmer: 20

Station/Floor: AU01

Anf.SAP: 13272

AufnahmeNr: 108191568

Sehr geehrter Patient, sehr geehrte Patientin,

bitte wählen Sie Ihre gewünschten Komponenten für Frühstück und Abendessen. Sie können wie folgt auswählen [X] oder die Anzahl in das Kästchen schreiben, z.B. [2]. Bitte achten Sie darauf, dass die max. Anzahl nicht überschritten wird. Wählen Sie bitte Komponenten aus der Vollkost oder der Leichten Vollkost aus.

Wir wünschen Ihnen eine gute und baldige Genesung.

Frühstück

<input type="checkbox"/> wie Vortag oder		<input type="checkbox"/> Leichte Vollkost	
<input type="checkbox"/> Vollkost oder Bitte wählen Sie max 4 Teile		<input type="checkbox"/> Vollkost oder Bitte wählen Sie max 4 Teile	
<input type="checkbox"/> Schnittkäse ^{1,2} <input type="checkbox"/> Streichkäse ^{1,2} <input type="checkbox"/> Camembert <input type="checkbox"/> Wurstaufschnitt ³ <input type="checkbox"/> Streichwurst <input type="checkbox"/> Parmak Susucuk <input type="checkbox"/> Konfitüre <input type="checkbox"/> Honig <input type="checkbox"/> Nuss Nugat creme <input type="checkbox"/> Quark natur <input type="checkbox"/> Müsli mit Biojoghurt	<input type="checkbox"/> Brötchen <input type="checkbox"/> Vollkornbrötchen <input type="checkbox"/> Roggenmischbrot <input type="checkbox"/> Dreikornbrot <input type="checkbox"/> Schwarzbrot <input type="checkbox"/> Weißbrot <input type="checkbox"/> Knäckebrot	<input type="checkbox"/> Mineralwasser <input type="checkbox"/> Stilles Wasser <input type="checkbox"/> Frischmilch 0,25 l <input type="checkbox"/> Fruchthochurt Maximal 30g Streichfette <input type="checkbox"/> 10g Butter <input type="checkbox"/> 20g Butter <input type="checkbox"/> 10g Margarine ² <input type="checkbox"/> 20g Margarine ²	Bitte wählen Sie max 1 Teil

Abendessen:

<input type="checkbox"/> wie Vortag oder		<input type="checkbox"/> Leichte Vollkost	
<input type="checkbox"/> Vollkost oder Bitte wählen Sie maximal 4 Teile		<input type="checkbox"/> Vollkost oder Bitte wählen Sie maximal 4 Teile	
<input type="checkbox"/> Schnittkäse ^{1,2} <input type="checkbox"/> Streichkäse ^{1,2} <input type="checkbox"/> Camembert <input type="checkbox"/> Wurstaufschnitt ³ <input type="checkbox"/> Geflügelwurst <input type="checkbox"/> Parmak Susucuk <input type="checkbox"/> Veget. Pastete ^{1,2} <input type="checkbox"/> Konfitüre <input type="checkbox"/> Honig <input type="checkbox"/> Quark mit Kräutern <input type="checkbox"/> Geflügelsalat	<input type="checkbox"/> Roggenmischbrot <input type="checkbox"/> Dreikornbrot <input type="checkbox"/> Schwarzbrot <input type="checkbox"/> Weißbrot <input type="checkbox"/> Knäckebrot	<input type="checkbox"/> Mineralwasser <input type="checkbox"/> Stilles Wasser <input type="checkbox"/> Rohkostsalat <input type="checkbox"/> Fruchthochurt <input type="checkbox"/> Frischobst Maximal 30g Streichfette <input type="checkbox"/> 10g Butter <input type="checkbox"/> 20g Butter <input type="checkbox"/> 10g Margarine ² <input type="checkbox"/> 20g Margarine ²	Bitte wählen Sie max 1 Teil

Zusatzstoffe: 1. Konservierungsstoffe, 2. Farbstoffe, 3. Phosphat, 4. Geschmacksverstärker

- Erstellung von Anforderungsbögen als interaktives PDF-Formular
- Geräteunabhängiges Bearbeiten möglich
- Keine Schulung, einfache Handhabung

Auswertungen



- **BLS-Auswertungen**
- **Gelöschten Materialien im Speiseplan**
- **Kostformen: Plan/Ist Vergleich**
- **Speisen zuletzt gekocht**
- **Anforderungsauswertungen**
- **Portionsstatistik**
- **Rezeptkostenauswertung**
- **Menükostenauswertung**
- **...u.v.m.**

Menükostenauswertung



Datum	Verw. Text	KFo	Speise	Speise Text	Artikel	Mnge(Soll)	Artikel	Plankosten	Istkosten	Menge (Ist)	Kost. Diff	BME
23.06.2008	Frühstück	010	8001534	Schmelzkäse Schinken	5000084	100,000	Käse Schmelzk. Schinken 43% 20g	54,00	54,00		0,00	
			8001534					54,00	54,00		0,00	
	Frühstück	009	8001531	Schmelzkäse "Kräuter"	5000086	100,000	Käse Schmelzk. Kräuter 30% 25g	1,00	1,00		0,00	
			8001531					1,00	1,00		0,00	
	Frühstück	012	8001501	Nuss-Nougatcreme	5000390	100,000	Nougatcreme 20g Port.	1,00	1,25		0,25-	
			8001501					1,00	1,25		0,25-	
	Frühstück	008	8001491	Margarine 20g	5000022	100,000	Margarine Leicht 20g Port.	100,00	10,02		89,98	
			8001491					100,00	10,02		89,98	
	Frühstück	002	8001445	Geflügeljagdwurst	5000962	100,000	Geflügeljagdwurst brennw.red. 20g Port.	100,00	50,00		50,00	
			8001445					100,00	50,00		50,00	
	Frühstück	011	8001434	Erdbeerkonfitüre	5000312	100,000	Konfitüre Erdbeer 25g	100,00	125,22		25,22-	
			8001434					100,00	125,22		25,22-	
	Frühstück	001	8001426	Delikatessleberwurst	5000100	100,000	Leberwurst Delikatess 20g Port.	100,00	100,00		0,00	
			8001426					100,00	100,00		0,00	
	Frühstück	006	8001137	Vollkornbrot extra fein	5000546	6,000	Brot Vollkom extra fein 3.1kg	6,00	6,00		0,00	
			8001137					6,00	6,00		0,00	
	Frühstück	005	8001135	Vollkornbrot dunkel grob	5000545	6,000	Brot Vollkom dunkel grob 3.75kg	6,00	6,00		0,00	
			8001135					6,00	6,00		0,00	
23.06.2008								468,00	353,49		114,51	
								468,00	353,49		114,51	

Tagesübersicht Anforderungen



Programm Bearbeiten Springen System Hilfe

VPM@SAP: Tagesübersicht Anforderungen für Station

Selektion Werk Datum d. Anforderung Gruppenanforderer Verwendung

Einschränkungen ... Nur Nullanforderungen mit Begleitperson Ausgabe Layout

Liste Bearbeiten Springen Sichten Einstellungen System Hilfe

VPM@SAP: Tagesübersicht Anforderungen für Station

Datum Anf.	Grp.Anford	Gruppenanf	Menü Anforderer	V	NA	RF	Anforderer	Geb.-Datum	Diät
14.10.2008	2000000006	Station 5 HNO	Ali Muhamad				99 20000007	18.04.1944	
			Frank Schulze				99 20000005	15.04.1988	
			Johanna Meyer				99 20000008	01.01.1974	
			Karl de Mustermännchen				99 4		
			Lukas Peters				99 20000004	19.02.1977	
			Max Mustermann				99 20000000	18.01.1978	
			Peter Pan				99 20000003	01.05.1990	
			Petra Musterfrau	M			2 20000001	05.01.1973	
			Ute Kasimir				99 20000006	12.12.1920	
13.10.2008			Ali Muhamad				99 20000007	18.04.1944	
			Frank Schulze				99 20000005	15.04.1988	
			Johanna Meyer				99 20000008	01.01.1974	
			Karl de Mustermännchen	M			2 4		NORM
			Lukas Peters	M			2 20000004	19.02.1977	
			Max Mustermann				99 20000000	18.01.1978	
			Peter Pan				99 20000003	01.05.1990	
			Petra Musterfrau				99 20000001	05.01.1973	
			Ute Kasimir				99 20000006	12.12.1920	
12.10.2008			Ali Muhamad				99 20000007	18.04.1944	
			Frank Schulze				99 20000005	15.04.1988	
			Johanna Meyer				99 20000008	01.01.1974	
			Karl de Mustermännchen				99 4		

Portionsstatistik



Programm Bearbeiten Springen System Hilfe

VPM@SAP: Portionsstatistik

DE10 SNAP.DE Küche.1

Liste Bearbeiten Springen Sichten Einstellungen System Hilfe

VPM@SAP: Portionsstatistik

Selektion

Werk

Datum d. Anforderung

Gruppenanforderer

Anforderer

Verwendung

Inaktivdatum ab

Anforderertyp

Kostform

Art der Speise

Layout

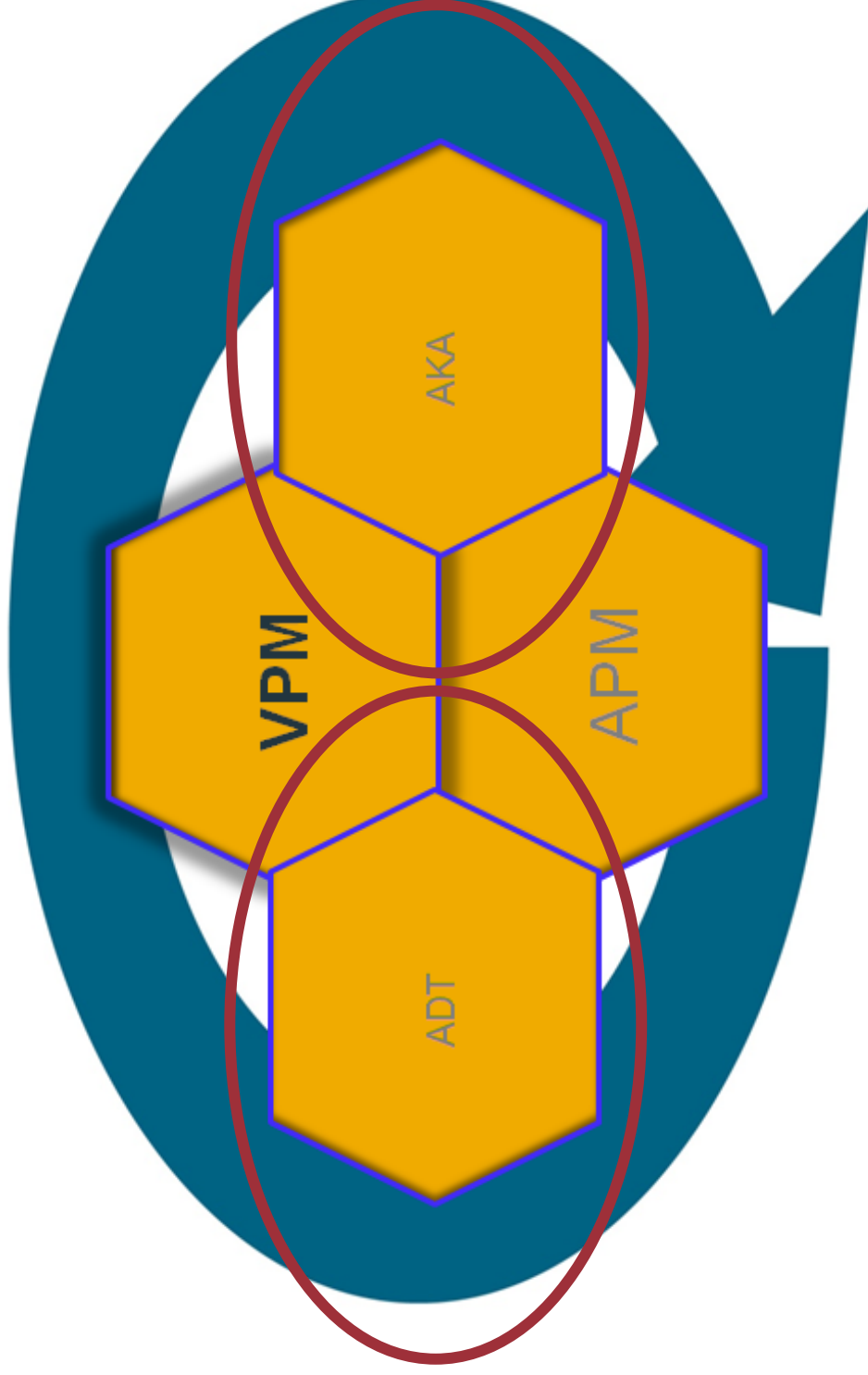
ZAIT	V	Verwendung	SK	Kostform	Kostform Text	Menge	Einheit	Artikel	Hauptspeise
K	A	Abendessen	V01	K01	Komponente 1 Vollkost Abend	3	POR	KOSTFORMK01	
K	A	Abendessen	V01	K02	Komponente 2 Vollkost Abend	6	POR	KOSTFORMK02	
K	A	Abendessen	V01	K04	Komponente 4 Vollkost Abend	3	POR	KOSTFORMK04	
K	A	Abendessen	V01	K05	Komponente 5 Vollkost Abend	3	POR	KOSTFORMK05	
K	F	Frühstück	V01	K02	Komponente 2 Vollkost Frühstück	6	POR	KOSTFORMK02	
K	F	Frühstück	V01	K03	Komponente 3 Vollkost Frühstück	2	POR	KOSTFORMK03	
K	F	Frühstück	V02	K11	Komponente 1 Leichte Kost Frühstück	2	POR	KOSTFORMK11	
K	F	Frühstück	V02	K14	Komponente 4 Leichte Kost Frühstück	2	POR	KOSTFORMK14	
K	F	Frühstück	V02	K15	Komponente 5 Leichte Kost Frühstück	2	POR	KOSTFORMK15	
K	M	Mittagessen	V01	K01	Komponente 1 Vollkost Mittag	1	POR	KOSTFORMK01	
K	M	Mittagessen	V01	K03	Komponente 3 Vollkost Mittag	1	POR	KOSTFORMK03	
K	M	Mittagessen	V01	K04	Komponente 4 Vollkost Mittag	1	POR	KOSTFORMK04	
K	M	Mittagessen	V01	K05	Komponente 5 Vollkost Mittag	1	POR	KOSTFORMK05	
S	M	Mittagessen	V01	V01	Vollkost	4	POR	KOSTFORMV01	

spezielle Funktionen

SAP

- **SD- Anbindung (Dummy-Material)**
- **Monatsabschluss (Kostenstellen)**
- **Streuittelinventur**

Zusatzkomponenten



Anbindung KIS-Systeme
mittels HL7/ADT

Anbindung Kassensysteme

Sn@P Consulting GmbH

Rada Seigfried

D-49143 Bissendorf

Tel.: +49 5402 985 350

Mobil: +49 170 2338779

rada.seigfried@snapconsult.com

Konrad Seigfried

A-1030 Wien

Tel.: +43 1 617 57 84

Mobil: +43 699 142 01 780

konrad.seigfried@snapconsult.com