

Vom Speiseplan bis zur Monatsabrechnung.

itegon Versorgung bündelt, was eine Großküche jeden Tag organisiert: den Speiseplan mit Allergenen und Nährwerten, die Essensbestellungen von Kitas, Schulen und Stationen und das interne Catering für Besprechungen. Alles läuft im Browser, ohne Installation.

Gemacht für **Klinikküchen** **Zentralküchen** **Kantinen** **Caterer mit festen Abnehmern**

Speiseplan

Einmal sauber planen, überall aktuell.

- Gerichte aus wiederverwendbaren Komponenten mit Brennwert (manuelle Erfassung)
- Allergene, Zusatzstoffe und Hinweise wie vegan oder vegetarisch aus Ihren eigenen Katalogen inkl. Bildern
- Frühstück, bis zu drei Mittagsmenüs und Abendessen, mehrere Speisepläne parallel
- Menüzyklen per Klick übernehmen, auch aus einem anderen Speiseplan
- Entwurf und Freigabe: Gäste sehen nur Tage, die Sie live geschaltet haben
- Öffentliche Speiseplan-Seite ohne Login für Website, QR-Code auf dem Tisch oder den Monitor in der Kantine, mit Drucken, Teilen und Übersetzen

Externe Bewirtung

Einrichtungen bestellen täglich, die Küche sieht alles gesammelt.

- Jede Einrichtung bestellt online ihre Portionen je Menü, getrennt nach Kindern und Erwachsenen, dazu Suppe und Nachtisch
- Sonderessen wie „2 x laktosefrei“ als Hinweis, wiederkehrende Hinweise mit einem Klick
- Beim Bestellen ist der freigegebene Speiseplan des Tages mit Allergenen sichtbar
- Tagesliste für die Produktion und Lieferscheine je Einrichtung, sortiert nach Lieferreihenfolge
- Monatsübersicht je Einrichtung als Grundlage für die Rechnung
- Die Dashboard-Karte „Bewirtung heute“ zeigt auf einen Blick, was ansteht

Bestellwesen und Catering-Shop

Besprechungsbewirtung und Artikel bestellen, mit Freigabe und interner Abrechnung.

- Eigene Warenkörbe, etwa für die Besprechungsbewirtung, mit Produktbildern, Kategorien und Favoriten
- Optionaler Freigabeprozess: bis zu vier Freigebende je Abteilung entscheiden per Link in der E-Mail
- Abteilungen mit Kostenstelle und Lieferadresse, interne Abrechnung mit Abrechnungsbelegen
- Vorlauf, Mindestbestellwert und Lieferung am Wochenende je Warenkorb einstellbar
- Verschiedene Umsatzsteuersätze und Stornogebühren
- Jeder Auftrag nachvollziehbar von der Freigabe bis zur Abrechnung, Warenkörbe per CSV importieren und exportieren

Das Zusammenspiel von Speiseplan und Bestellwesen

1 Planen Speiseplan der Woche anlegen oder aus dem Menüzyklus übernehmen	2 Freigeben Tage live schalten, die Speiseplan-Seite ist sofort aktuell	3 Bestellen Einrichtungen tragen ihre Portionen für jeden Tag ein	4 Produzieren Tagesliste drucken, Lieferscheine je Einrichtung	5 Abrechnen Monatsübersicht als Grundlage für die Rechnung
--	---	---	--	--

Alles, was sonst noch dazugehört

Kommunikation ■ ServiceChat für schnelle Rückfragen ■ Fragen per E-Mail direkt aus itegon ■ Newsletter-Sammelfunktion für Rundschreiben ■ Live-Voting, zum Beispiel für Menüwünsche ■ Kunde bucht direkt, Änderungen online möglich	Organisation ■ Taskboard für Aufgaben im Team ■ Verleih von Ressourcen wie Geschirr, Warmhalteboxen oder Servierwagen ■ CRM für Einrichtungen, Ansprechpersonen und Firmen ■ Optional Raumbuchung und Eventmanagement
Inhalte und Wissen ■ CMS für eigene Seiten im Portal ■ DokuWiki für Anleitungen und Küchenwissen ■ Warenkörbe mit untersch. USt und Zugriffsrechten	Auswertung und Daten ■ Statistiken und Auswertungen ■ Export und Import von CSV-Dateien

Auf einen Blick

Webbasiert

Läuft im Browser, keine Installation vor Ort.

Datensparsam

Bestellungen der externen Bewirtung löscht itegon nach etwa einem halben Jahr automatisch.

Rollen und Rechte

Küche, Einrichtungen, Freigebende und Verwaltung sehen nur, was sie brauchen.

Anpassbar

Menüs, Bestellspalten, Farben und Bestellregeln passend zu Ihrer Küche.

Nachvollziehbar

Änderungen am Speiseplan und an Aufträgen werden protokolliert.

Erweiterbar

Veranstaltungsmanagement, Verleihsystem und Raumbuchung auf derselben Plattform.

Sehen Sie es sich an Ihren eigenen Abläufen an.

Ich zeige Ihnen itegon Versorgung gern in einer Online-Demo und richte es passend zu Ihrer Küche ein.

Egon Flindt · itegon

Heidelberg

flindt@itegon.de

+49 (0)176 480 79 404

www.itegon.de