

PKSplusMenu - unser Menü-Management-System



1 Ziel dieses Dokuments

Unsere Berufswelt ist geprägt von der Optimierung unserer Arbeitszeit. Dieses Dokument soll ohne grosse Prosa die Funktionalitäten der Software aufzeigen.

Dass die Anwendung in jedem Betrieb unterschiedlich verlaufen kann und auch soll, macht eine detaillierte Dokumentation nahezu unmöglich.

Wir beschreiben hier die Bordmittel von PKS® in Stichworten um eine Übersicht über die Einsatzgebiete geben zu können.

2 Organisatorisches

PKSplusMenu ist ein innovatives Menüwahlssystem das die gesamte Prozesskette des Verpflegungsmanagements im Gesundheitswesen unterstützt. PKSplusMenu besteht aus drei unterschiedlichen APPs, welche in Zusammenarbeit mit dem Pflegezentrum Zürich (PZZ) und der Hochschule Rapperswil entwickelt wurde. Täglich werden hier bis zu 5'000 Mahlzeiten verwaltet, produziert und serviert.

Diese drei Module beinhalten folgende Bereiche:

PKSplus-Menu, bestehend aus einer WPF-Applikation für die Menüplanung und Verwaltung der Komponenten und einer Erfassungs-APP, mit welchem direkt beim Bewohner / Klient die Essenwünsche (Menü 1 bis n oder à la carte) erfasst werden können. Das Hauptaugenmerk lag dabei vor allem auf einer äusserst flexiblen und einfachen Handhabung bei möglichst geringem Administrationsaufwand. Bei der Menüdefinition gilt der Grundsatz der Einfachheit. Die Erstellung

eines Menüs geschieht mit vorgefertigten Komponenten. Dem Erfasser werden alle relevanten Informationen wie Allergien oder Diätvorgaben angezeigt.

PKSplusMenu-Leistung stellt sicher, dass Material, Medikamente, Getränke und weitere Dienstleistungen erfasst und für die Abrechnung bereitgestellt werden. Bestellungen für die Etagen, die Cafeteria oder andere Bereich können bequem erfasst, verwaltet und abgewickelt werden.

PKSplusMenu-Inventar ist ein weiteres Modul, mit welchem das gesamte Bestellwesen und deren Überwachung bis hin zur Aufnahme des Inventars abgewickelt werden kann.

3 Leistungsbeschreibung

3.1 Planung / Mobile Erfassung

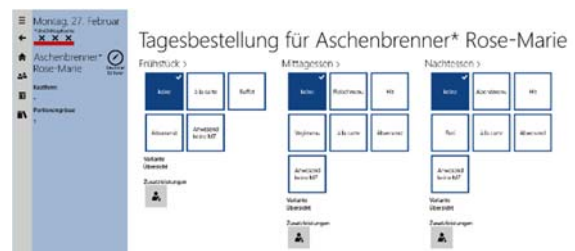
Folgende Funktionen stehen zur Verfügung:

- Erfassen und Verwalten von Menükomponenten.
- Planen beliebiger Menüs pro Tag, Woche und Monat (Tagesmenüs, à la carte).
- Erfassen der Bestellungen auf einem Tablet mit Windows ab 8.1.
- Erstellen der Rüstlisten und Essenskarten
- Auswerten des Verbrauches pro Institution.



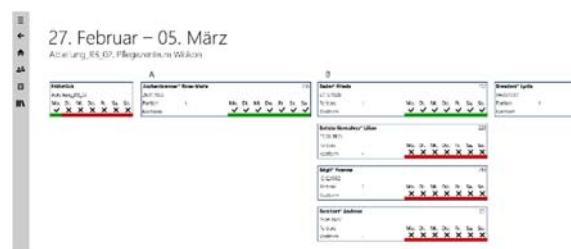
3.1.1 Funktionen

Diese Anwendung wurde entwickelt, um Sie Mahlzeit Pläne für einen Tag oder sogar für einen ganzen Monat zu erstellen. Die meisten haben auch Kalenderansichten und Menüpläne, die für die gemeinsame Nutzung gedruckt werden kann.



In diesem System können die Menüs durch den Küchenchef erfasst und verwaltet werden. Die Erfassung der Menübestellungen beim Bewohner / Klient erfolgt auf dem Tablet.

Vorlieben und Abneigungen, Kostformen und weitere Parameter können durch die Pflege direkt erfasst und verwaltet werden.



Menüplan vom 27.03.2017 bis 02.04.2017, Pflegezentrum

	Mittagessen Fleischmenu	Mittagessen Hit	Mittagessen Vegimenu
Mo. 27.03.2017	Steinpilzcremesuppe Wildgeschnetzeltes (Neuseeland) mit Apfelschnitzen Hausgemachte Spätzli Rosenkohl Bireweggli	Tagessuppe Kalbsbratwurst (CH) Zwiebelsauce Rösti Blattsalat mit Ei Tagesdessert	Steinpilzcremesuppe Frischkäseterrine mit Kräutern Safranrisotto Peperonata Bireweggli
Di. 28.03.2017	Linsensuppe Gebratenes Claressefilet (Fisch aus Holland) an Zitronenrahmsauce Tomatenreis Blattspinat Zwetschgenkompott mit	Tagessuppe Kalbsbratwurst (CH) Zwiebelsauce Rösti Blattsalat mit Ei Tagesdessert	Linsensuppe Quornschnitzel Peperonicoulis Röstigaletten Blattsalat Zwetschgenkompott mit Portwein
3.2017	Selleriecremesuppe Kalbsschulterbraten (CH) Bratensauce	Tagessuppe Kalbsbratwurst (CH) Zwiebelsauce	Selleriecremesuppe gefüllte Pfannkuchen mit

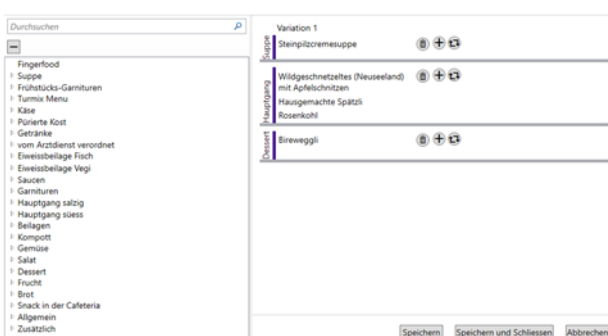
3.2 Arbeitsplatz des Küchenchefs

Die Gesamtlösung besteht aus einer PC-Applikation und drei mobilen Applikationen, die für das Tablet konzipiert wurden.

Die PC-Applikation ist das Hauptinstrument des Küchenchefs und dient zur Menüplanung, Verwaltung der Komponenten und weitere Informationen. Bei der Menüdefinition gilt der Grundsatz der Einfachheit. Die Erstellung eines Menüs geschieht mit vorgefertigten Komponenten.

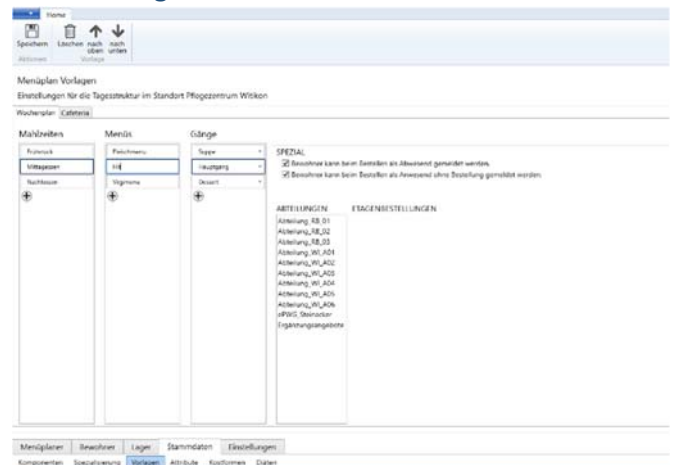
Erstellung eines Menüs

Mittagessen Fleischmenu / Mittagessen / 27. März 2017



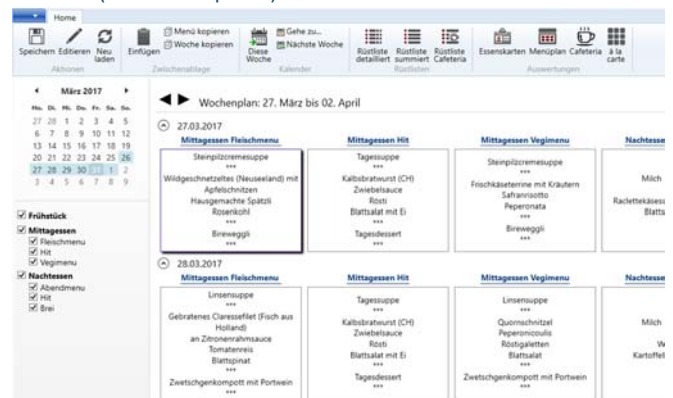
Bei der Menüdefinition gilt der Grundsatz der Einfachheit. Die Erstellung eines Menüs geschieht mit vorgefertigten Komponenten. Die Komponenten können per Drag & Drop in zuvor definierten Felder (Suppe, Hauptgang und Dessert) hineingezogen werden.

Menüvorlagen definieren



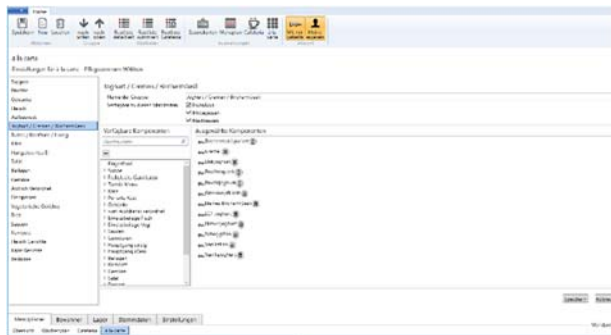
In den Menüvorlagen können Mahlzeiten, Menüs und Gänge je nach Institution bspw. Küchenchef beliebig definiert und angepasst werden.

Menü (Wochenplan)



In der Wochenansicht kann ein Menü mit wenigen Klicks geplant und angepasst werden.

À la carte Komponenten



Speisen à la carte können ebenfalls schnell geplant und angepasst werden. Die Gliederung der à la carte definieren und Komponente per Drag & Drop in die Liste hineinziehen – fertig! Die Gliederung kann so eingestellt werden, dass diese nur zur gewünschten Mahlzeiten erscheinen.

4 Abrechnung

Alle erfassten Mahlzeiten und Komponenten können als verrechenbare Leistungen an das administrative System geliefert werden. So besteht die Möglichkeit (Zusatz-) kostenpflichtige Menüs und Besuchermahlzeiten dem Bewohner / Klienten zuzuordnen und abzurechnen.

5 Output

Anwender aus der Küche können auf einfachste Art Tablettkarten, Rüstlisten, Menükarten und weitere Berichte anzeigen und ausdrucken.

In die Tablettkarten können frei definierbare Bewohner / Klienten- und Menüinformationen gedruckt werden.

Die Rüstlisten mit den aktuellen Informationen über die Bestellungen inkl. deren Optionen und Stationsbestellungen geben dem Küchenteam

jederzeit detaillierte Informationen über die Gesamtmenge der bestellten Menüs und Extras.

Weitere detaillierte Übersichtsberichte über Menü- oder Abteilungsbestellungen (Frühstücksbuffet, Tee, Getränke etc.) sind vorhanden.

Ausserdem können Sie bei Bedarf Ihr Angebot direkt auf variabel designbaren Speisekarten ausdrucken.

6 Ihr Mehrwert

- intuitiv bedienbar, kurze Schulungsdauer
- stationäre Erfassung am PC der Stammdaten und dezentrale Erfassung der Bestellungen auf mobilen Geräten (Tablet)
- Bewohner- / Klienten-Schnittstelle
- Menüspezialitäten wie Vorlieben, Abneigungen und Portionengrößen sind pro Bewohner / Klient erfassbar
- Leistungsschnittstelle zur flexiblen Abrechnung
- zentrale Verwaltung aus der Küche
- Komponentenmenüs und à la carte Menüs, Zwischenmahlzeiten
- flexible Erfassung zusätzlicher Optionen laufende Anpassungsmöglichkeiten der Menüs
- Zusatzmodul Mitarbeiterbestellung verfügbar

7 Mehr

Gerne erzählen wir Ihnen mehr zu unseren PKS®-Modulen bei einem persönlichen Gespräch. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme via Telefon oder Mail.

Service-Telefonnummer 044 804 14 14 oder der Service-Mail support@boxler.com