



SANALOGIC

Gemeinschaftsverpflegung **einfach gemacht
mit Software und Dienstleistungen von SANALOGIC**

Mit SANALOGIC setzen Sie auf innovative Softwarelösungen, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind. Unsere benutzerfreundlichen Tools optimieren Ihre Prozesse, steigern die Effizienz und sorgen für mehr Transparenz in Ihrem Unternehmen. Profitieren Sie von individuellen Funktionen, die sich nahtlos in Ihre bestehende Infrastruktur integrieren lassen, sowie einem zuverlässigen Support-Team, das Sie in jeder Phase begleitet. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung und Expertise – für nachhaltigen Erfolg und Wachstum.

SANALOGIC Solutions GmbH

Am Hahnenbusch 14 B, 55268 Nieder-Olm

Tel.: +49 6136 7960-119

E-Mail: devertrieb@sanalogic.com

Web: www.sanalogic.com

Über SANALOGIC

Als Anbieter von Software und Dienstleistungen entwickeln, implementieren und betreuen wir Gesamtlösungen für die IT-gestützte Steuerung nahezu sämtlicher Prozesse in der Gemeinschaftsverpflegung.

Sie möchten:

- zuverlässige IT-Lösungen für Bereiche wie Menüwunscherfassung, Speisanforderung, Produktionsplanung, Verteillogistik, Warenwirtschaft
- den Arbeitsaufwand reduzieren und Ressourcen anderweitig einsetzen
- bestehende, veraltete Systeme durch eine Komplettlösung ersetzen
- Ihre Küchenorganisation digitalisieren, erneuern oder umstrukturieren
- den Verpflegungskomfort verbessern und die Zufriedenheit der Mitarbeitenden erhöhen

Dann professionalisieren Sie Ihre Küche mit den Vorteilen, die wir Ihnen bieten:



**Bewährte
Lösungen**



**Intuitive
Bedienung**



**Komplett-
paket**



**Unabhängig.
Transparent.**

Einfach starten und bei Bedarf erweitern

Unsere aufeinander aufbauenden, modularen Lösungen unterstützen Sie in den Bereichen Küchenleitung, Diätassistenz, Pflegedienst und Einkauf bei der Steuerung nahezu sämtlicher Prozesse der Gemeinschaftsverpflegung – und das individuell abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse und Anforderungen.

Ihr Bedarf hat sich geändert? Dann buchen Sie einfach weitere Softwaremodule hinzu oder deaktivieren Sie vorhandene Module. Wir passen Ihre Lösung sinnvoll und unkompliziert an.

Wie SANALOGIC Ihr Personal entlasten und unterstützen kann

Blick auf einzelne Bereiche Ihres Unternehmens

Küche



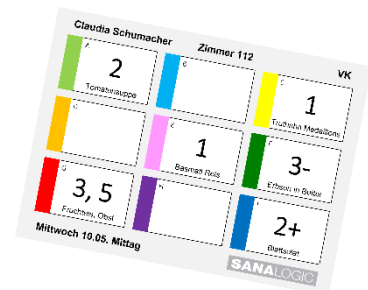
Die Küche ist das Herzstück der Speiseversorgung für Ihre Essensteilnehmer:innen. **SANALOGIC** kann Bewohner- oder Patientendaten aus Ihrem Informationssystem importieren, einschließlich Kostformen und Allergenen.

Basisartikel werden mit Lieferartikeln verknüpft, um die Beschaffung Ihrer Lebensmittel zu steuern. Lieferanten und Artikel können Sie selbst anlegen oder über das Zentrale Artikel

Portal (ZAP) einfach und schnell importieren. Wir pflegen die dazugehörigen Produktdaten, damit Sie Zeit sparen und die gesetzlichen Anforderungen der LMIV sicher erfüllen können.

Nach der Erstellung von Rezepturen und Speiseplänen weist **SANALOGIC** Nährwerte und Allergene aus und ermöglicht es, den Wareneinsatz zu optimieren. Das hilft, Kosten und administrative Aufwände zu reduzieren. Das System ist mandantenfähig, sodass eine zentrale Erfassung in der Basisküche möglich ist, während Unterküchen von den Rezepturen profitieren und dennoch ihre Speisepläne individuell erstellen können.

Der Küchenproduktionsmonitor unterstützt eine bedarfsgerechte Produktion, reduziert Überproduktion, Lebensmittelverschwendung und spart Kosten. Für die Ausspeisung bietet **SANALOGIC** Großgebäude-Lieferungen mit Etiketten und Lieferschein oder eine effiziente Tablettierung am Verteilband mit der **SANALOGIC** Symbolcard oder Textkarten.



Klinikstationen bzw. Wohnbereiche/Wohngruppen

Auf den einzelnen Stationen bzw. in den Wohnbereichen erfolgt die Erfassung des Menüwunschs Ihrer Essensteilnehmer:innen.

- Menübestellung auf Tablets durch Servicekräfte oder den Pflegedienst
- Sammelbestellung und personenbezogene Bestellung
- Selbstbestellung über TouchTerminal, BedsideTerminal oder Smartphone
- automatische Prüfung auf Diätkonflikte mit automatisierter Konfliktlösung
- Abrechnung von Wahlleistungen



Mit den Funktionen von **SANALOGIC** kann die Kommunikation der Essenswünsche und Sortimentsbedarf digitalisiert werden. Formulare, Karten, Telefonate sowie manuelles Berechnen von Produktionsmengen entfällt. Fehlerquellen werden so reduziert.

Controlling/Finanzbuchhaltung/Wirtschaftliche Entscheider



So behalten Sie jederzeit Ihr Ziel im Blick. Mit **SANALOGIC** sind folgende Abfragen möglich:

- Standardauswertungen und individuelle Statistiken
- BKT, Wareneinsatz, Produktionsmengen
- Liefermengen, Liefervereinbarungen etc.
- Fakturierte Leistungen

Dienst & Leistung

Wir unterstützen bedarfsgerecht mit Dienstleistungen und dem Wissen aus hunderten Projekten:

- Datenqualifizierung und Übernahme aus Altsystemen
- Überarbeitung von Speiseplänen und Rezepturen
- Schulung von Mitarbeitern und Key Usern
- Laufende Begleitung bei der Inbetriebnahme Ihres **SANALOGIC**-Systems

Unsere Anwenderhotline – wenn es schnell gehen muss

Die Spezialisten unseres Support-Teams betreuen Sie per Fernwartung direkt auf Ihrem System. Auf Wunsch unterstützen wir Sie auch außerhalb unserer Geschäftszeiten – und das an 365 Tagen im Jahr.

Vorteile & Nutzen durch den Einsatz von SANALOGIC

- **Optimierte Beschaffung und Zeitersparnis:** Automatisierte Pflege von Produkt- und Lieferantendaten durch das Zentrale Artikelportal vereinfacht die Verwaltung und Steuerung der Lebensmittelbeschaffung.
- **Ressourcenschonung:** Optimierter Wareneinsatz und bedarfsgerechte Produktion reduzieren Kosten und Verschwendung.
- **Flexibilität und Effizienz:** Zentrale und individuelle Speiseplanerstellung sowie effektive Ausspeisung
- **Vielseitige Bestellmöglichkeiten:** Benutzerfreundliche Bestelloptionen und automatische Diätkontrollen erhöhen Komfort und Sicherheit.
- **Effiziente Verwaltung:** Verbesserte Sortiments-, Preis- und Budgetkontrolle.
- **Fundierte Entscheidungen:** Detaillierte Auswertungen und Berichte für bessere Kostenkontrolle und effiziente Rechnungsprüfung.