

auch die gesamte Warenwirtschaft des Betriebes aus, hinter der derzeit noch jede Menge Papier und Manpower stehen. Das wiederum wirkt sich stark auf den Zeit- und Kostenfaktor aus. Die Betreiber der T.U.R.M. ErlebnisCity Oranienburg waren daher schon seit längerer Zeit auf der Suche nach einer Möglichkeit, um diese Beschaffungsprozesse zu optimieren. Die

## In Kürze

Folgende Nachrichten sollen künftig über die EDI-Plattform eXite der EDITEL ausgetauscht werden:

- Artikelstammdaten (PRICAT)
- Bestellungen (ORDERS)
- Lieferscheine (DESADV)
- Rechnungen (INVOIC)

Ziel ist die Beschleunigung von Arbeitsprozessen und das Minimieren von Fehlern

Eine der größten Herausforderungen im Bereich der Warenbeschaffung der T.U.R.M. ErlebnisCity Oranienburg stellt die derzeit aus Sicht der Betreiber sehr aufgeblähte Verwaltung der Artikelstammdaten dar. Es befinden sich sehr viele aus der Vergangenheit angehäufte alte, falsche oder doppelte Artikel darin, die derzeit manuell und dadurch sehr zeitaufwändig gepflegt werden müssen. EDI soll in Zukunft einen Zugriff auf den elektronischen Preis-Katalog (PRICAT) ermöglichen. Damit entfällt eine manuelle Artikelpflege, Änderungen am Produkt wie etwa Preise oder mögliche Auslistungen werden in Echtzeit eingespielt. Auch sämtliche LMIV-relevanten Produktdaten wie Allergene, Nährwerte etc., die bis dato mühsam über Excel-Listen eingepflegt wurden, sollen künftig über den PRICAT automatisch ausgetauscht und aktualisiert werden. Auf Basis des PRICATs soll sich in Zukunft auch die gesamte Bestell-

ventur auswirken. Bis dato hat die jährliche Bestandsaufnahme bis zu zwei Monate gedauert, da das manuelle Eingeben der Lieferscheine zu großer Fehleranfälligkeit geführt hat. Anhand der elektronischen Übermittlung des DESADV kann nun eine effiziente Inventur auf Monatsbasis durchgeführt werden. Ein weiterer Vorteil des DESADV liegt im Bereich der Ersatzartikel. Wird ein Ersatzartikel geliefert, scheint dieser sofort auf und kann korrekt im PRICAT hinterlegt werden.

Was den Rechnungsprozess betrifft musste bis zum jetzigen Zeitpunkt seitens der T.U.R.M. ErlebnisCity Oranienburg jede einzelne Eingangsrechnung manuell auf Richtigkeit geprüft werden. Auch hier soll mittels EDI Abhilfe geschaffen werden, indem auch Rechnungen (INVOIC) elektronisch implementiert werden. Dies führt zu einer enormen Zeitersparnis, da die Rechnungskontrolle fast gänzlich entfällt und

## Elektronische Kassenbelege



Foto: ventopay

Die Firma ventopay aus Hagenberg bietet mit dem moca Kassen- und Bezahlsystem eine gesetzlich anerkannte Möglichkeit zur Vereinfachung der Belegerteilungspflicht. Für jeden Unternehmer besteht seit dem 1. Januar 2016 die Pflicht, bei Barzahlungen einen Beleg zu erstellen und dem Käufer auszuhändigen. Der Kunde muss den Beleg mitnehmen, damit die Finanzverwaltung gegebenenfalls Kontrollen durchführen kann. Mit dem moca-System gehört die Belegausgabe an der Kasse der Vergangenheit an. moca ist ein komplettes Kassen- und Bezahlsystem für Caterer, Betriebskantinen, Krankenhäuser, Stadien und Schulen. Nach Abschluss jeder bargeldlosen Transaktion mittels Bezahlkarte wird im moca-Gesamtsystem automatisch ein elektronischer Beleg erzeugt. Der Inhaber einer solchen Bezahlkarte (meist gleichzeitig auch der Mitarbeiterausweis), kann seine eigenen elektronischen Belege jederzeit einsehen. Hierfür stehen moca-Automaten, -Infoterminals und eine App bereit. Bei Bedarf können die gewünschten Belege auch ausgedruckt werden.

## Profigeräte für Kochwettbewerbe



Foto: Dynamic Professional

Dynamic Professional verstärkt den praxisorientierten Einsatz seiner Geräte in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. „Wir müssen unsere Philosophie der kreativen und vor allem frischen Küche dorthin bringen, wo sie umgesetzt wird“, erklärt Günther Bosshammer von der Geschäftsleitung. Besonders im Fokus sind Auszubildende sowie junge engagierte Köchinnen und Köche, die gezielt gefördert werden. So engagiert sich das Kehler Unternehmen zum Beispiel als Sponsor bei vielen Kochwettbewerben. Mit den verschiedenen Stabmixern von Dynamic Professional (in unterschiedlichen Größen und mit einer Vielzahl an Zubehör lieferbar) stehen den Wettbewerbsteilnehmern Profigeräte zur Verfügung, die in jeder gewerblichen Küche Standard sein sollten. Auch die Zusammenarbeit mit verschiedenen Landesverbänden des DEHOGA wird intensiviert und weiter ausgebaut.

## Sprühsystem löscht Herdbrand



Die Feuerlöschbrücke vor den Fettabseidern. Foto: Reven

Der schwäbische Hauben- und Deckenproduzent Rentschler Reven bietet eine neue Feuerlöschautomatik für Großküchen unter dem Namen Protect an. Die Automatik ist vom Verband der Sachversicherer (VdS) zugelassen und verwendet als Löschmittel eine lebensmittelverträgliche Salzlösung. Diese bildet beim Aufsprühen auf den Herd einen Schaumteppich, der das brennende Fett von der Luftzufuhr abschneidet und durch die Schaumbildung viel Wärmeenergie bindet. Das Fett kann sich dadurch nicht mehr von selbst entzünden. Mit dem Löschvorgang werden zugleich die Kochgeräte strom- bzw. gaslos geschaltet. Der Schaum ist - im Gegensatz zum Löschpulver - einfach aufzuwischen und die Küche laut Reven in den meisten Fällen rasch wieder betriebsbereit. Das System arbeitet rein mechanisch ohne Fremdenergie. Die Protect-Technik ist nachrüstbar. Das System entspricht den Anforderungen der neuen Euronorm DIN EN 16282, die in Kürze in Kraft treten soll.



## Steigerung der Energieeffizienz Ihrer Großküche

Capture Jet™ Technologie = Reduzierung der Zu- und Abluftmengen bis 30 %

M.A.R.V.E.L. - bedarfsgerechte Lüftungssteuerung in "Echtzeit" Einsparung an Luftleistung zusätzlich ca. 44 %

Neu: Culinary Light LED-Beleuchtung Speziell entwickelt für den Einsatz in Großküchen Reduzierung der Stromaufnahme ca. 70 %

## Funktion. Effizienz. Design. Halton Küchenlüftungsdecken

Mehr Infos unter [www.halton.com](http://www.halton.com) oder rufen Sie uns an  
Michael Dagn, Leitung Vertrieb,  
Tel. 08640/80822 oder 0160/909 888 41



Enabling Wellbeing

Halton