

Essensbestellung - Administration

Mit dem Menüpunkt **Essensbestellung** bekommen die Mitarbeiter die Möglichkeit, ihr Mittagessen täglich über den Webdesk zu reservieren, bzw. bestellte Essen wieder stornieren können.

Darüberhinaus können Reservierungen von Mittagessen für zukünftige Tage vorgenommen werden. Hierzu erstellt das Catering bzw. der Menüplaner einen Menüplan für kommende Wochen.

Der verantwortliche Mitarbeiter hat hier die Möglichkeit, die Lieferanten, Restaurants, Wochen-Menüs einzupflegen und zu warten.

Weiters erhält man auch die Übersicht über Menübestellungen und Gästebestellungen sowie die Kostenstellen und Gruppenzuordnungen.

Die Catering- bzw. Kantinenmitarbeiter haben die Möglichkeit die Menüpläne pro Kantine und Woche, somit die bestellten Essensmengen abzurufen und zu warten.

Die Essensbestellung kann 4 möglichen **Status**-Werte erhalten:

- **Bestellt** (die Bestellungen können bis 10 Uhr vormittags getätigt und/oder storniert werden, wobei die Zeit variabel vom Administrator einstellbar ist)
- **Storniert**
- **Konsumiert** (Dieser Status wird erreicht, sobald das Essen ausgegeben oder der Bon gedruckt wurde)
- **Abgerechnet** (bedeutet, dass Kosten einerseits mit Lieferanten abgerechnet und Betriebszuschuss mit dem Mitarbeiter über dessen Gehalt abgerechnet wurde).

Das Setzen des Status pro Essenbestellung geschieht unterschiedlich, abhängig davon, ob das Essen in einer Selbstbedienungskantine oder in einem Lokal mit Bedienung erfolgt.

- **Fall 1: Druckdialog für Essensbon auf Papier:**
Im Lokal mit Bedienung kann der Mitarbeiter über einen PC und einen Interflex-Leser das bestellte Menü einsehen und einen Bon für die Bedienung ausgedruckt. Dieser Bon dient dann dem Kellner als Bestätigung der Bestellung bzw. als "Bezahlung"
- **Fall 2: "Micropayment" via Webdesk**
In der Selbstbedienungskantine legt der Mitarbeiter seinen Interflex Ausweis auf den Leser, der Mitarbeiter an der Essensausgabe sieht automatisch im Webdesk, welches Menü vom Mitarbeiter bestellt wurde und bestätigt die Ausgabe mit einem Klick (oder Betätigung der Return-Taste), damit kann die Essensausgabe an den Mitarbeiter im Datensatz vermerkt werden.

Lieferanten

Unter diesem Menüpunkt erhält man die Übersicht über alle im System befindlichen Lieferanten.



Name	Email
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Firma Bayer	bayer@bayer.at
Firma Huber	office@huber.at
Firma Mayer	info@mayer.at

Um einen neuen Lieferanten hinzuzufügen, klickt man auf die Schaltfläche "**Neuer Lieferant**" und befüllt folgende Felder:

- Name
- E-Mail

- Homepage
- Adresse
- Postleitzahl
- Ort
- Telefonnummer
- Unter dem Feld Name erscheint das jeweils zugeordnete Restaurant (ein Lieferant kann mehrere Restaurants beliefern).

Restaurants

Hier wird eine Übersicht über alle verfügbaren Restaurant angezeigt, sowie die verfügbaren Informationen, wiez.B. Adresse, Webseite etc.

Restaurants				
Neues Restaurant 3 Einträge				
Name	Strasse	PLZ	Ort	Webseite
Bauernstube	Am Platz 1	8020	Graz	www.gutesessen.at
Huberhof	Hauptstrasse 3	8010	Graz	www.huberhof.at
Töpelstüb'n	Haaberastraße	21212	Unterstinkenbrunn	slma.at

Um ein neues Restaurant hinzuzufügen klickt man auf die Schaltfläche "**Neues Restaurant**" und verfährt ähnlich wie beim Menüpunkt "Lieferanten".

Zusätzlich muss man jedoch einen Lieferanten auswählen.

Menügruppen

Bietet ein Restaurant mehrere Menüs an, so können diese Menüs in den Menügruppen angelegt und verwaltet werden.

Um eine neue Menügruppe anzulegen klickt man auf die Schaltfläche "**Neue Menügruppe**" und befüllt die vorgesehenen Felder:

- **Menünummer**
Die Menünummer kann entweder durch eine Zahl dargestellt werden (z.B. 1 oder Menü1, 2 oder Menü2) oder auch anders bezeichnet werden (z.B. Fleischgericht, Vegetarisch etc...)
- **Reihenfolge**
In welcher Reihenfolge sollen die Menüs des Restaurants angezeigt werden (die hier eingegebenen Zahlen müssen nicht fortlaufend sein, jedoch in absteigender oder aufsteigender Beziehung zueinander)

- **Restaurant**
Selektion des Restaurants, welches diese Menügruppe anbietet
- **Menüpreis**
Angabe des Preises für das Menü, inkl. des Gültigkeitszeitraumes (wie lange der angegebene Preis gelten soll)
 - **Neuer Menüpreis**
Möchte man den Menüpreis ändern, so klickt man auf diese Schaltfläche und gibt den neuen Preis ein (inkl. Gültigkeitszeitraum)

Menüs

In diesem Menüpunkt werden alle Menüs dargestellt, inkl. des gültigen Datums. In der Übersicht kann man also nachvollziehen, an welchem Tag welches Menü angeboten wurde.

Um ein neues Menü einzugeben klickt man auf die Schaltfläche "**Neues Menü**" und befüllt folgende Felder.

Menü	
Speichern	Speichern & Schließen
Zurück	Löschen
Menügruppe	1
Restaurant	Bauernstube
Datum	22.01.2009
Name	Schweinsbraten
Vorspeise	Rindsuppe mit Einlage
Hauptspeise	Schweinsbraten mit Semmelknödel u. gem.
Desert	Obst von der Tasse
Kalorien	500

- **Menügruppe**
Selektion der entsprechenden Menügruppe (das dazugehörige Restaurant wird automatisch mitangezeigt)
- **Restaurant**
Wird nach der Selektion der Menügruppe automatisch angezeigt
- **Datum**
Datum, für welches das Menü gelten soll
- **Name**
Name des Menüs
- **Vorspeise**
Eingabe der Vorspeise (optional)
- **Hauptspeise**
Eingabe der Hauptspeise (Pflichtfeld)
- **Dessert**
Eingabe des Desserts (optional)
- **Kalorien**
Mögliche Eingabe der Gesamtkalorien (optional)

Personendetails

In der Übersicht der Personendetails werden alle Personen angezeigt, welche den Mealmanager (Essensbestellung etc.) verwenden dürfen. Die Personen werden automatisch aus der IF6020 übernommen, und müssen nicht manuell gewartet werden.

Möchte man dennoch eine neue Personen hinzufügen, klickt man auf die Schaltfläche "Neue Personendetails" und befüllt die vorgegebenen Felder.

- **Person**
Klickt man auf den Icon, bekommt man eine Liste mit allen möglichen Personen > die gewünschte Person selektieren
 - Nach der Selektion wird automatisch der Vorname, Nachname sowie die Personalnummer aus dem Zeiterfassungssystem übernommen
- **Bankleitzahl**
Angabe der Bankleitzahl
- **Kontonummer**
Angabe der Kontonummer > hierbei handelt es sich um das Konto des Mitarbeiters, welches zur **Abbuchung des Selbstbehaltes** herangezogen wird

Kostenstellen

Bei den Kostenstellen handelt es sich um Organisationseinheiten (Gruppen), welche für die Bezahlung der Gästemenus zuständig sind. Die Kostenstellen werden, ebenso wie die Personen, aus dem Zeitwirtschaftssystem importiert.

Gruppendetails

Die Gruppendetails sind für die Verrechnung relevant. Hier wird u.a. eingegeben, wie hoch der Preisfaktor (Selbstbehalt) für die jeweilige Mitarbeitergruppe sein soll.

Gruppendetails

Speichern Speichern & Schließen Zurück Löschen

Gruppe: PMP Sales

Kontowortlaut: 13546

Kontonummer: 13254

Bankleitzahl: 321654

Preisfaktor	Gültig ab	Gültig bis
50	01.01.2000	01.01.2020

Neuer Preisfaktor

- **Gruppe**
Hierbei wird die Kundengruppe ausgewählt, mit welcher das Essen verrechnet wird
- **Kontowortlaut**
Auf dieses Konto werden die Selbstbehalte der Mitarbeiter einbezahlt
- Kontonummer
- Bankleitzahl
- **Preisfaktor**
Mit dem Preisfaktor wird Anteils des Selbstbehaltes definiert. Unterschiedliche Gruppen können unterschiedliche Preisfaktoren haben. Der Preisfaktor bezieht sich auf den Basispreis des Menüs. Hier wird auch der Gültigkeitszeitraum definiert, in welchem der Preisfaktor gilt.
 - Ein neuer Preisfaktor kann für einen anderen Gültigkeitszeitraum definiert werden.

Gästabellungen

Eine Übersicht über alle getätigten Gästabellungen wird hier angezeigt.

Eine Gästabellung wird für externe Besucher gemacht, welche im Rahmen einer Veranstaltung (z.B. Schulung o.a.) zum Essen eingeladen werden.

Name des Gasts	Firma	Beschreibung	Genehmigungsdatum	genehmigt von	Status der Genehmigung
		keiner			0
234	234	eine neue Bestellung	2008-12-23 14:44:20.217		0
einfach so	lkjasdjkhwerjkbsdf	keiner	2009-01-09 11:03:31.533	TestUser	1

Im Normalfall werden Gästabellungen von den Mitarbeitern vorgenommen. Diese Bestellungen sind an einen definierten Workflow gebunden (Genehmigung durch z.B. Vorgesetzten ist erforderlich). Nimmt der Administrator eine Gästabellung vor (Anklicken der Schaltfläche "Neue Gästabellung"), so ist diese nicht an den Workflow gebunden und scheint sofort als genehmigt auf.

Menübestellungen

Der Menüpunkt bietet einen Überblick über alle getätigten Menübestellungen. Durch Anklicken der gewünschten Menü-Zeile gelangt man in die Detailansicht der Menübestellung.

Analog zu den Gästebestellungen kann der Administrator ebenfalls Bestellungen für Mitarbeiter vornehmen.

Summenlisten

Die Summenlisten dienen definierten Rolleninhabern zur Übersicht über die getätigten Menübestellungen. Diese können monatsweise für ein bestimmtes Jahr abgefragt werden. Weiters ist eine Sortierung nach Gruppe, Menü, Restaurant oder Lieferant möglich.

Summenlisten

[Zurück](#)

Jahr:

Monat:

Sortierung:

Jahr	Monat	Menügruppe	Restaurant	Lieferant	Gruppe	
		<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
2009	1	1	Bauernstube	Firma Huber	Kst12345	2
2009	1	2	Bauernstube	Firma Huber	Kst12345	3

Gästebestellungen Summenlisten

Analog zu den Summenlisten werden auch in den "Gästebestellungen Summenlisten" alle Gästebestellungen angezeigt. Hier ist noch eine zusätzliche Sortierung nach Kostenstellen möglich.

Todays Dispositions - Heutige Bestellungen

Dieser Menüpunkt dient der Übersicht über alle getätigten Bestellungen für den heutigen Tag. Hier ist eine Sortierung nach Restaurant möglich, d.h. beispielsweise, dass man die aktuellen Bestellungen für ein bestimmtes Restaurant einsehen kann. Wird das Feld "Restaurant" leer gelassen (bzw. die drei Pünktchen ausgewählt), so werden alle Restaurants angezeigt.

Todays Dispositions

[Speichern](#) [Zurück](#)

Restaurants:

	Huberhof - Schweinsbraten	Bauernstube - Schweinsbraten	Huberhof - Rumpsteak	Bauernstube - Schweinsbraten	Tölpelstüb - Surkaree mit Kartoffelpuffer
User Testbenutzer	0	0	0	0	1
Mealmanagement Admin	0	0	0	0	1