

1) Erstellung Hygienehandbuch

In der Ebene Musterbetrieb, im Register „Betriebsbeschreibung“, werden die Betriebsdaten angelegt und das eigene Logo für die Personifizierung aller Ausdrucke eingefügt. Über die Druckvorschau kann man danach den Ausdruck für das eigene Hygienehandbuch, die eigenen Kontrollblätter „Wareneingangsprüfung“, „Lagertemperaturenüberwachung“, „Reinigungskontrolle“ usw. auswählen.

2) Betriebsevaluierung

Die Schnellanalyse findet man unter Musterbetrieb. Die Mangelbehebung wird im Jahres- bzw. Evaluierungsplan organisiert bzw. freigegeben. Die gewünschten Themen wählt man in der Hygienedatenbank aus oder verfasst hier den gewünschten Datensatz inklusive Ordner.

3) Wartungserinnerungen

Wartungstermine werden im Musterbetrieb erstellt. Auf dem Starbildschirm werden die Erinnerungen angezeigt und abgeschlossen.

4) Hygienedatenbank

Hier wird das Grundwissen für den gesamten Workflow zur Verfügung gestellt. Die Datensätze können selbst schnell aktualisiert werden. Die Hauptordner kann man nicht verändern. Unterordner können gelöscht, bearbeitet oder neu eingefügt werden. Daraus werden Reinigungs-, Wartungs- und Evaluierungsplan erstellt. Für die Personalschulung erfolgt hier die Themenauswahl.

5) Reinigungs- und Desinfektionsplan

Schneller Zugang über Musterbetrieb. Die Themen werden immer aus der Hygienedatenbank ausgewählt bzw. müssen dort auch angelegt werden. Zum Einfügen in den Plan Ordner mit „✓“ aktivieren und in der Dokumentation die Parameter eingeben. In der Druckvorschau erhält man die personalisierten Ausdrucke zur Ansicht.

6) Personalschulung

Im Register Personalschulung wird die Schulung angelegt. Die Bedienungssymbole werden erklärt, wenn man mit der Maus darauf zeigt. Im Register Relevanz kann man neue Themenordner erstellen und dazu Texte oder auch PDF - Dokumente einfügen. Die Themen werden aus der Hygienedatenbank ausgewählt.

7) Rezepterstellung

Die Bedienungssymbole werden erklärt, wenn man mit der Maus darauf zeigt. Per Klick kann dem Rezept aus der Liste „Zutat“ bis zu 15.000 Zutaten hinzufügen. Fehlen Lebensmittel, kann man diese unter „Zutaten“ selbst anlegen und ihnen Allergene und Nährwerte zuordnen. In den „Kochanweisungen“ kann man Texte schreiben oder einfügen. Unter Einstellungen kann man viele Parameter spezifisch auf die eigenen Bedürfnisse anpassen.

8) Allergenkennzeichnung

Jedem Rezept werden die Allergene je Zutaten automatisch zugeordnet. Neu auf dem Markt kommende Lebensmittel kann man selbst anlegen. Die Allergenliste findet man, wenn man unter „Zutat“ mit der rechten Maustaste auf die gewünschte Zutat klickt und danach die Schaltfläche „Lebensmittel bearbeiten“ aktiviert.

9) Lebensmittelzusatzstoffe

E - Nummern die in der Gastronomie nach aktuellem Stand (2014) kenntlich gemacht werden müssen, sind in der Zutatenliste hinterlegt. Neue Zusatzstoffe könne unter „Lebensmittel bearbeiten“ in der Auswahlleiste „Kategorie“ bearbeitet werden.

10) Nährwerte

138 Angaben pro Lebensmittel mit durchschnittlichen Nährwerten und Inhaltsstoffen aus dem BLS stehen zur Verfügung. In der Rezeptsoftware werden die Nährwerte je Zutat (Schaltfläche „Nährwertangabe Zutat“) und je Rezept (Schaltfläche „Nährwertangabe“) ermittelt. Unter Register „Einstellungen“ können diese für den Rezeptdruck freigegeben werden. Mit der Schaltfläche „Erweiterte Einstellungen“ können die gewünschten Vitamine, Spurenelemente, usw. aktiviert bzw. deaktiviert werden. Selbst angelegten Zutaten kann man die Nährwerte selbst hinzufügen.

11) HACCP

Die Gefahrenanalyse wird automatisch für jedes Rezept erstellt. Im Register „Einstellungen“ werden „Die Gute Hygienepraxis (GHP)“ und die „Gefahrenanalyse (CCP)“ nach Bedarf als Anhang für den Rezeptdruck freigegeben.

12) Portionen berechnen

Zu finden in der Rezeptsoftware im Register „Einstellungen“. Hier kann man mit der Schaltfläche „Erweiterte Einstellungen“ das Register Portionen öffnen und neue Portionsgrößen anlegen. Im Arbeitsbereich des jeweiligen Rezeptes werden diese dann sofort angezeigt.

13) Einkaufspreis

Für jedes Rezept kann man den Einkaufspreis der Inhaltsstoffe hinterlegen und hat damit die Rezeptkalkulation griffbereit.

14) Speiseplan

Unter Speiseplanerstellung entwickelt man seine eigens Layout mit Text, Preis, Bild, Datum usw. Ein Musterplan zum duplizieren und anpassen steht zur Verfügung.

15) Schnittstelle

Die Software verfügt über eine eingebaute Schnittstelle zur Erweiterung, über die sofort Programme anderer Softwarehersteller zum planen, bestellen und wirtschaften, verbunden werden können.

BEDIENUNGSHINWEISE

Wir haben uns bemüht die eashaccp® Software selbsterklärend aufzubauen. Die Funktionalität haben wir den Wünschen unserer Kunden entsprechend immer wieder angepasst.

a) Schaltfläche

Mit dem Mauszeiger langsam auf die Schaltfläche fahren und es erscheint der Hilfetext.

b) speichern

Alle Texteingaben werden in die Software automatisch abgespeichert. Neuanlagen werden mit der grünen Schaltfläche „✓“ gespeichert.

c) sortieren

In den Eingabebereichen kann man Eintragungen mit der Schaltfläche (↑↓) sortieren.

d) hinzufügen und löschen

In den Eingabebereichen kann man Eintragungen mit der Schaltfläche (+ / -) bearbeiten.

Anwenderschulungen können direkt vor Ort oder über Skype durchgeführt werden.