

KOST bietet Lösungen für spezielle Anforderungen.

Vom Angebot über die gesamte Organisation bei Eventcaterings, Einbindung von Kunden, verwalten aller Artikelinformationen von Weinkellern und in der Produktion wird KOST zum Bindeglied bei Webanwendungen.





Veranstaltungen können von der Anfrage über das Angebot, die Bestellung und Auslieferung bis zur Abrechnung organisiert und kontrolliert werden. Für die Planung stehen Bereiche wie Veranstaltungsort, Speisen, Getränke, Personal, Möbel, Geschirr, Leihgeräte, Dekoration, Verbrauchsmaterial, Logistik und Sonstiges (z.B. Musik und Miete) zur Verfügung. Function-Sheets, Anforderungslisten und das Veranstaltungslogbuch, zur internen und externen Kommunikation, unterstützen ebenfalls bei den Events. Diese und weitere nützliche Funktionen machen die Cateringverwaltung zu einem optimalen Hilfsmittel für Konferenzzentren, Event-Caterer und Bankettveranstalter.

- Catering dient zum Organisieren, Verwalten und Kalkulieren von Veranstaltungen
- Veranstaltungsorte werden mit Einrichtung verwaltet. Inventar mit Mietpreisen versehen und die Verfügbarkeit mit einer Kollisionswarnung geprüft.
- Personalkosten für verschiedene Funktionen festgelegt
- Geliehenes Inventar wird separat unter Leihinventar verwaltet
- Die Verkaufsartikel kommen aus der KOST Warenwirtschaft, und können aber auf die für die Events relevanten Warengruppen beschränkt werden.
- Anfragen zu Veranstaltungen werden in einer eigenen Maske angenommen bzw. bearbeitet
- Es besteht die Möglichkeit, Informationen von Veranstaltungen in einer Serie zu erstellen, wenn diese regelmäßig stattfinden.
- Veranstaltungskalender ist vorhanden und wird in einer Maske angezeigt bzw. alle Veranstaltungen werden angezeigt. Auf diese Weise steht die Information, ob ein Veranstaltungsort (Saal, Seminarraum) besetzt ist oder nicht, schnell zur Verfügung.
- Veranstaltungen können storniert oder abgelehnt werden. Es wird ein Stornogrund hinterlegt, nachdem ausgewertet werden kann.
- Beim Anlegen einer Veranstaltung werden Betreuer, Kundendaten, Personenanzahl, Art der Veranstaltung, Termin, Dauer und Veranstaltungsort festgelegt.
- Es können Teile aus dem Veranstaltungskatalog oder Teile aus einer anderen Veranstaltung übernommen werden.
- Alle zusätzlichen Informationen zu einer Veranstaltung werden in einer Art Logbuch/Taskplaner gespeichert. Sonderwünsche, zusätzliche Besorgungen und andere Informationen werden dort hinterlegt und mit dem Verweis auf die entsprechende Datei gespeichert.

- Es besteht die Möglichkeit, mit Preisebene zu arbeiten, d.h. Die Preisebenen können von der Veranstaltungsart, dem Ort oder vom Kunden herangezogen werden.
- E-Mail können direkt aus der Veranstaltung versendet werden. In dieser E-Mail sind automatisch Informationen (Kunde, Veranstaltungsdatum, usw.) von der Veranstaltung enthalten. Es kann auf die User bzw. Verteiler von KOST zugegriffen werden.
- Eine Hauptveranstaltung kann mit einer oder mehreren Unterveranstaltungen verknüpft werden, aber jederzeit wieder getrennt werden. Es können Forecast-Berichte, Belegungslisten, Umsatzstatistiken, Personallisten sowie Kollisions-Warnungslisten erstellt werden.
- Angebote werden mit verschiedenen Varianten ausgedruckt. Für zusätzliche Texte in Angeboten stehen Textbausteine zur Verfügung.
- Für jede Veranstaltung wird ein Veranstaltungsplan – Function sheet erstellt, in dem Anlieferzeiten, Abholzeiten und spezifische Termine hinterlegt sind.
- Anforderungslisten, für die verschiedenen Abteilungen wie Einkauf, Produktion, Personal, etc., können für jede Abteilung individuell erstellt werden
- Bis zur Inventur wird die Veranstaltung belastet und erst durch das Buchen vom Inventar wird die Veranstaltung entlastet und die IST-Kosten genau berechnet.



In der Kundenverwaltung von KOST können Stammdaten, spezifische Informationen zur Rechnungslegung sowie CRM-relevante Daten gespeichert werden. Kunden können gruppiert und verknüpft werden (z.B. Firma - Abteilung - kundenbezogene Ansprechperson). Pro Kunde stehen 15 variable Sales-Kriterien und beliebige Verteilerlisten (Serienbrieffunktionen) zur Verfügung. Angebote, Lieferscheine und Rechnungen können erstellt werden. Zudem besteht die Möglichkeit der Anbindung an die Finanzbuchhaltung, das Kassensystem oder das Eventcateringmodul. Durch das detaillierte Berichtswesen können Kundenumsätze nachverfolgt und gesteigert werden.

- Kundenaufträge direkt lageraktiv verbuchbar.
- Lagerbestand kann berücksichtigt werden damit nichts verkauft wird, was nicht mehr lagernd ist.
- Mahnwesen
- Für neue Aufträge kann auf vergangenen Belegen zurückgegriffen werden
- Unterschiedliche Abrechnungsregeln für Kunden, Mitarbeiter interne Kostenstellen
- Individuelle Preisfindung pro Kunde über Preisebenen oder Portfolio
- An CI angepasste Lieferscheine, Rechnungsbelege, Begleitscheine und Produktionslisten.
- Mail-Versand an Kunde direkt aus der Belegübersicht.
- Synchronisation von Grunddaten und Kunden zwischen den Betrieben
- Kunde wird automatisch zu „eigenem Kunden“, wenn im Betrieb gebucht wird
- Angebote, Portfolios und Wunschlisten
- Unterschiedliche Verrechnungsarten (mit/ohne USt. Entgeltabzug, interne Verrechnung, etc.)
- Die Kundenverwaltung ist das Bindeglied für alle kundengebundenen, debitorischen Vorgänge. Interne Webanwendungen, externer Online-Store und das Eventcatering-Modul laufen gebündelt in ihr zusammen, wodurch sich umfangreiche Auswertungsmöglichkeiten ergeben.



Die Produktion bildet das Bindeglied zwischen KOST und den Webanwendungen. Mit der Webanwendung werden Aufträge generiert (z.B. für das Mittagessen von Kunden und Mitarbeitern). Diese Aufträge laufen in das Produktionsmodul. Von dort aus werden die Aufträge weiter abgewickelt. Die Komponenten eines oder mehrerer Aufträge können einem Produktionsposten zugewiesen werden. Postenpläne, Produktionsanweisungen sowie Lieferantenbestellungen und Rezeptausdrucke können generiert werden. Bestellungen werden komponentengenau verpackt und etikettiert. Beim Ausliefern der Aufträge werden Lieferscheine generiert und der Lagerbestand wird entlastet. Somit wird eine effektive Steuerung und ein Überblick über die gesamte Produktion garantiert.

- Bezieht sich nur auf die Webanwendung „Menübesteller“ – nicht Konferenzbewirtungen
- Greift auf Rezeptstammdaten von KOST zurück
- Verpackung und Etikettierung kann automatisiert werden durch entsprechende Stammdateneingabe
- Chargenverwaltung in der Produktion respektive im WEG (Gehört auch zu Punkt mobile Erfassung)
- Vorproduktion
- Mis en Place Verwaltung
- Chargenverwaltung!
- Module auch einzeln nutzbar, z.B. nur Verpackung, nur Auslieferung, usw.
- Chargenverwaltung
- Etikettendruck und Tablett-Karten
- Mise en Place Aufgaben
- Vorproduktion (z.B. Auftauen)
- Verpackungsverwaltung (Einzel oder Gesamt) durch genaue Zuweisung der Verpackungsvarianten pro Produktionsartikel.



Für die Verwaltung von Weinkellern wird eine Reihe von zusätzlichen Artikelinformationen benötigt. Diese werden für Produktblätter zu Weinen, Ausdruck von Weinkarten, Erstellen von Regaletiketten und den Onlineshop eingesetzt. Die erweiterten Stammdaten mit Bildern, Anbaugebiet, Region, Rebsorte, Prädikat, Winzer, Abfüller und weiteren frei definierbaren Kriterien können ebenso wie Alkoholgehalt, Dichte, Säure, Zucker, Trinktemperatur, Lagerfähigkeit, Dekantierzeit sowie Empfehlungen zu Speisen hinterlegt werden. So wird zum einen die Weinkompetenz der Mitarbeiter gefördert und zum anderen der Verkauf gesteigert.

## Spezielle Weinstammdaten:

- Auszeichnung des Literpreises
- Zolldaten
- Artikel und Lagerverwaltung erfolgt analog „normale“ Artikel
- 1:1 Beziehung zwischen EKA und VKA durch Handelswarenkreis
- Eigenbarcodes für nicht etikettierte Weine
- Direkte Verknüpfung des Einkaufsartikels zum Verkaufsartikel (keine doppelte Dateneingabe notwendig)

## Stammdaten

Alle Inventarartikel (Möbel, Geräte, Geschirr, Besteck, Technik) werden in der Inventarverwaltung verwaltet. Alle Artikel können mit einer Inventarnummern, einem Barcode (entweder automatisch 21 + 10-stellige Inventarnummer oder Gerätebarcode bei EDV > Code 128), Bezeichnung, Marke, Abmessungen, Verwendung, Anschlusswerte, Lieferant, Anschaffungsdatum, Anschaffungspreis, Garantie und Bestand verwaltet werden

## Wartungsroutinen

Jedes Gerät kann mit mehreren Wartungsroutinen (Filter wechseln, Dichtungen wechseln usw.) versehen werden. Den Wartungsroutinen werden die benötigten Ersatzteile zugewiesen.

Wartungsaufgaben können als Eigenaufgabe oder Serviceaufgabe eines Lieferanten geführt werden.

Die Wartungsaufgaben werden in einer Aufgabenmaske mit einem parametrisierbaren Vorlauf angezeigt. Dort werden die Aufgaben abgearbeitet und als erledigt gekennzeichnet.

Gesetzlich vorgegebene Wartungsaufgaben stehen für die HACCP Verwaltung zur Verfügung.

## Reparaturinfo

In Reparaturinfo werden alle Reparaturen des Gerätes mitgeführt. Dies hat den Vorteil, etwaige zu oft durchgeführten Reparaturen als Garantieleistung einzufordern. Eine Verknüpfung mit Lieferscheinen/Rechnungen zur Reparatur ist möglich.

## Inventur

Die Inventur der Inventargegenstände kann mit Scanner und Barcodes, aber auch mit Erfassungslisten durchgeführt werden. Sollwerte, für die im Umlauf (beim Kunden) befindlichen Gegenstände, werden automatisch übernommen.

## Bestand

Eine permanente Bestandskorrektur (für Bruch, Verlust usw.) kann eingerichtet werden.

Kunden werden mit den gelieferten Transporthilfsmitteln belastet und bei Rückgabe entlastet.

Eine aktuelle Übersicht, welcher Kunde welche Gegenstände hat, ist vorhanden.

Qualitätsmanagement-Faktoren dienen als Qualitätsmerkmale für Lieferanten.

Anhand dieser Kriterien können im Rahmen einer Lieferantenbewertung Aussagen über bisherige Erfahrungen und die Zufriedenheit getroffen werden.

Mit seinen QM & HACCP-Kontrollmöglichkeiten deckt KOST die Bereiche Wareneingang, Lager, Produktion und Auslieferung ab.

Kerntemperatur und Qualitätskontrollen beim Wareneingang werden in der Datenbank gespeichert und fließen in die Lieferantenbewertung ein.

Eine Reklamationsverwaltung für den Wareneingang steht zur Verfügung.

Etiketten für Rückstellproben und LMIV-konforme Auszeichnung für Verkaufsartikel (inkl. Zutatenliste) können erzeugt werden.

