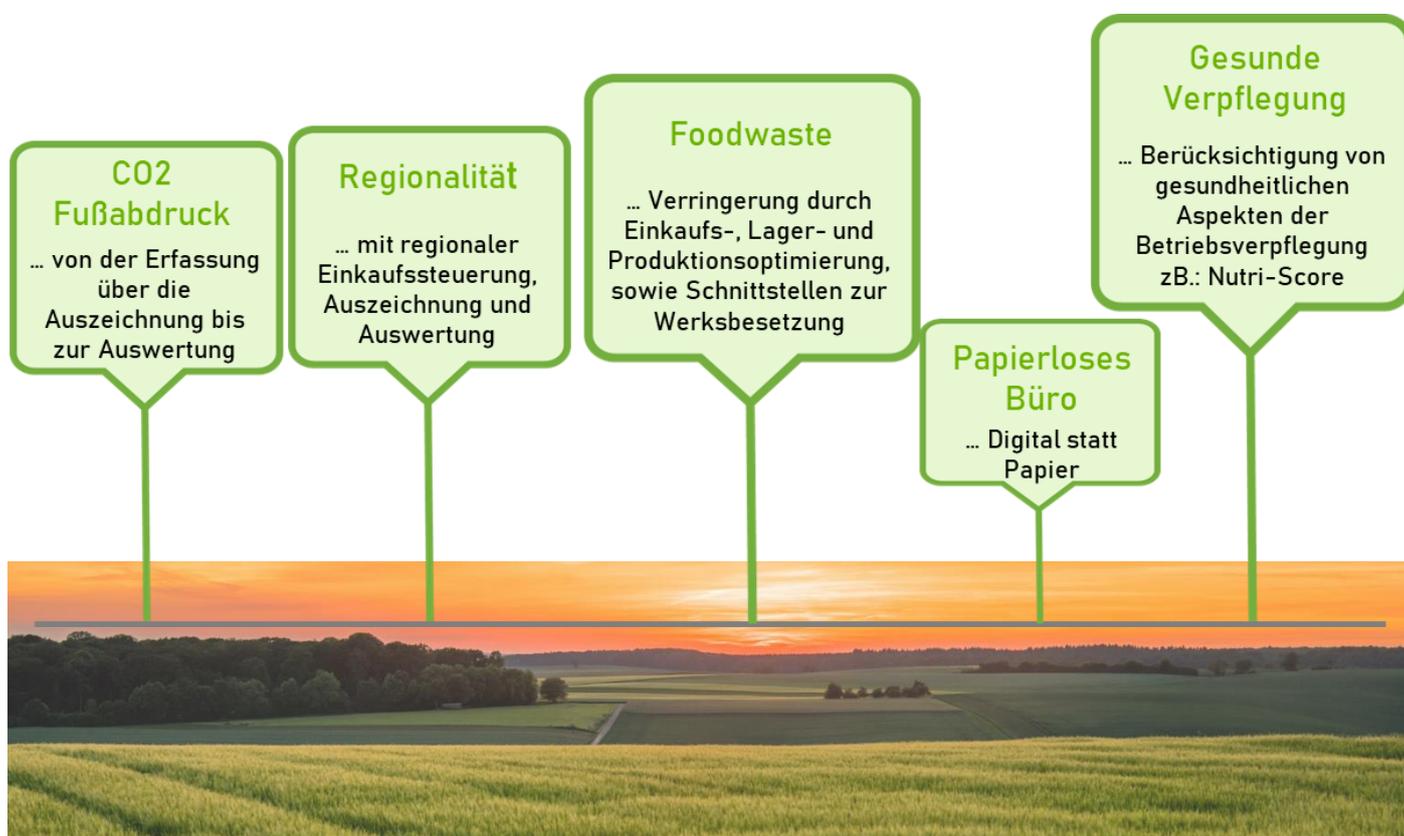


Mit KOST können verschiedene Themen im Bereich der Nachhaltigkeit umgesetzt werden. Dieser modulare Aufbau ermöglicht es für jeden Betrieb die geeigneten bzw. realisierbaren Schritte für unsere Zukunft zu tätigen.

Die Themen Food Waste, Regionalität, gesunde Verpflegung und papierloses Büro wurden schon in den KOST enthaltenen Funktionen aufgesetzt und weiterentwickelt.

Um die Nachhaltigkeitsthemen zu standardisieren und praktikabel abzubilden, arbeitet KOST eng mit seinen Bestandskunden und Spezialisten zusammen (Thinktank).

Durch stetige Zusatzentwicklung und Parametrisierbarkeit werden die Funktionen zukunftsorientiert umgesetzt.





Die CO₂ Werte werden vom Einkaufsartikel über die Rezepturen bis zum Verkaufsartikel und der Menüplanung hochgerechnet, wobei die Zuweisung manuell oder über Schnittstellen (Anbieter oder Lieferant) erfolgt. Der CO₂ Fußabdruck kann in absoluten Werten (z.B. kg), Bezugswerten (z.B. pro 100 g) oder über ein Ampelsystem mit frei definierbaren Grenzwerten angezeigt werden. Diese Auszeichnung steht für Speiseplanausdrucke, Etiketten, Webseiten und Monitore zur Verfügung.

Einfache Abbildung der CO₂ Werte direkt im Menüplan:

Montag	Dienstag	Mittwoch
<p>BIO-Rindfleisch</p> <p>832 kJ / 198 kcal, Fett: 7,77g davon ges. Fettsäuren: 3,36g, KH: 1,19g davon Zucker: 1,01g, EW: 30,81g, Kochsalz: 0,19g, Ballaststoffe: 1,27g</p> <p>O2, SL</p>	<p>Petersfisch in Kräuterbackteig</p> <p>675 kJ / 161 kcal, Fett: 2,67g davon ges. Fettsäuren: 0,59g, KH: 4,25g davon Zucker: 0,65g, EW: 29,63g, Kochsalz: 0,47g, Ballaststoffe: 0,27g</p> <p>O2, Ei, FI, GL, LT</p>	<p>Truthahnbrust Natur</p> <p>1179 kJ / 282 kcal, Fett: 16,37g davon ges. Fettsäuren: 2,13g, KH: 0g davon Zucker: 0g, EW: 33,74g, Kochsalz: 0,16g, Ballaststoffe: 0g</p> <p>NU</p>

Abb. Menüplan Beispiel



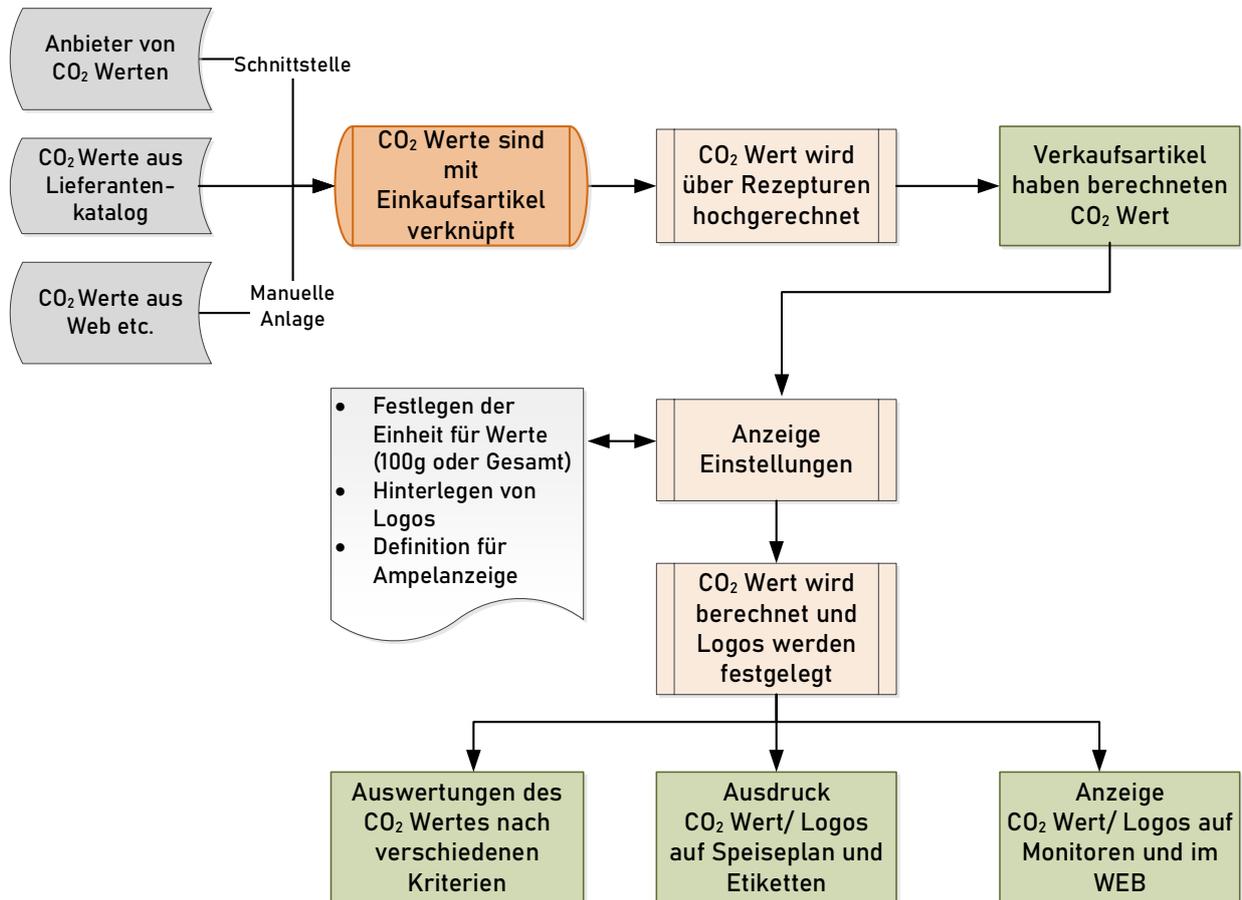


Abb. Berechnung und Anzeige CO₂



Zur Berechnung der Regionalität wird die Region beim Einkaufsartikel hinterlegt. Bezieht man die Einkaufsartikel einer Speise immer vom gleichen regionalen Produzenten, so kann die Regionalität am Rezept bzw. Menüplan ausgezeichnet werden. Eine Auswertung des Grads der regionalen Beschaffung erfolgt über die Liefer- und Lieferantenstatistik. Dabei wird die Region Ihres Betriebs mit der Region des Lebensmittelproduzenten in Beziehung gesetzt.

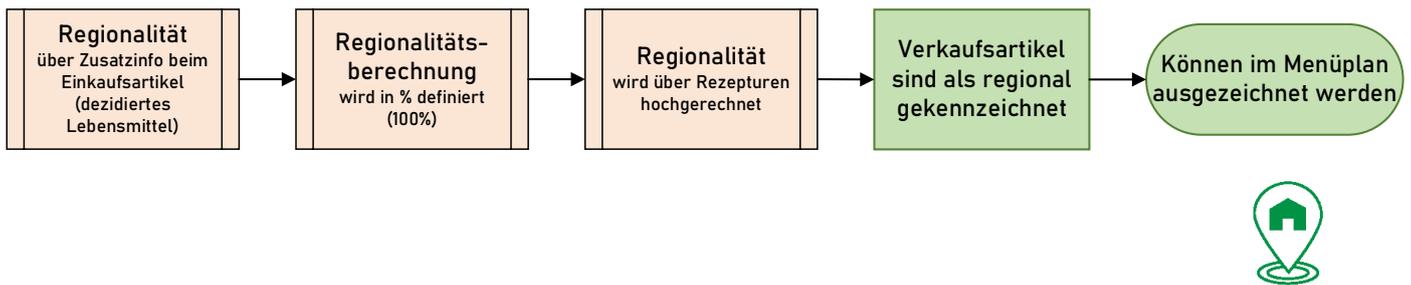


Abb. Regionsauszeichnung für dezidierte Lebensmittel

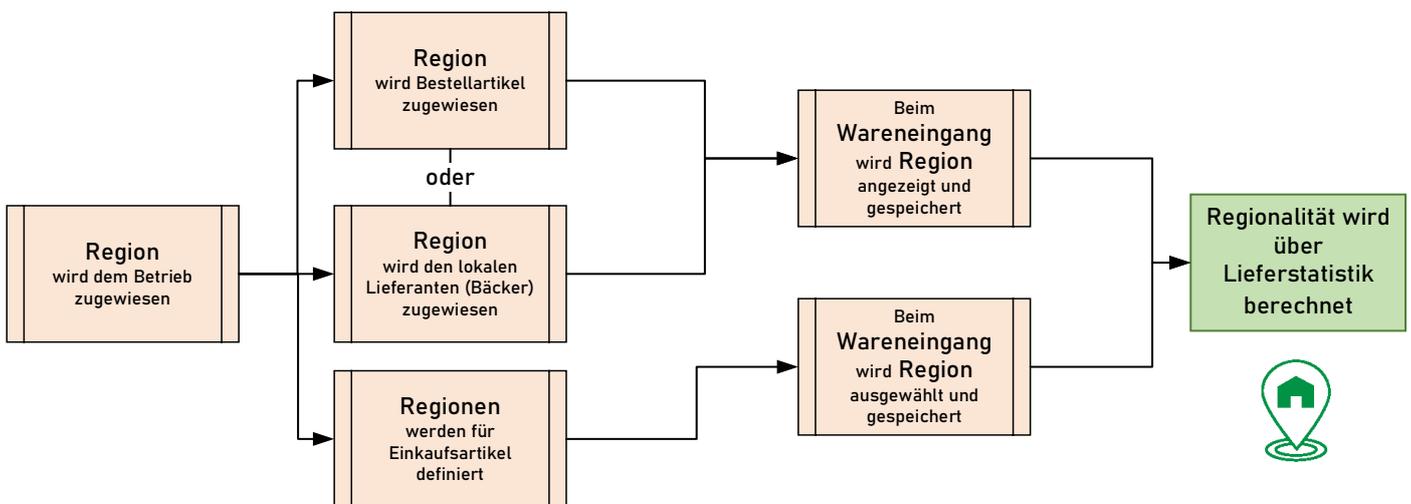


Abb. Regionserfassung über Wareneingang



Regionen können in KOST individuell angelegt werden. Es besteht auch die Möglichkeit die NUTS Regionen zu importieren (EU Standard NUTS - Nomenclature des unités territoriales statistiques).

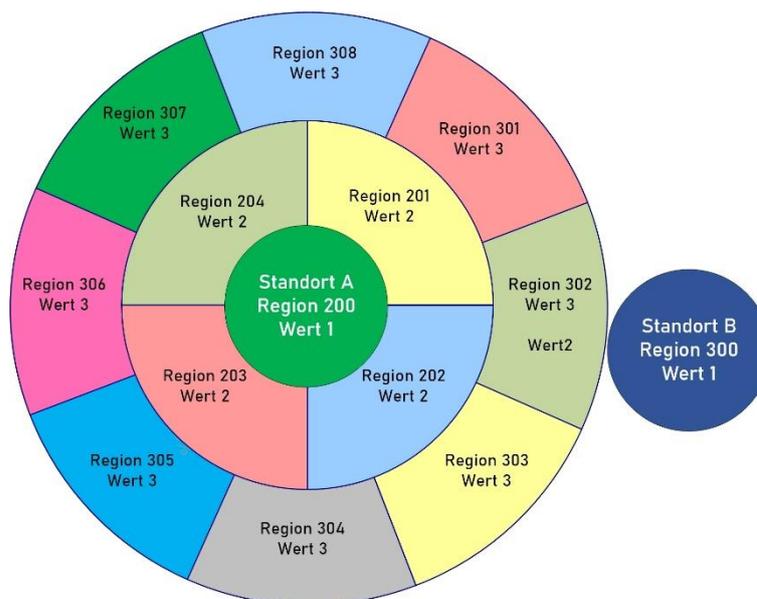
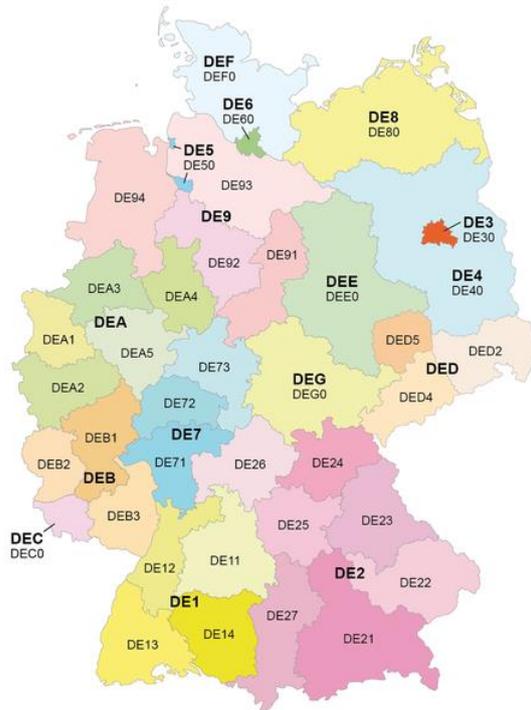


Abb. Beispiel Eigendefinition

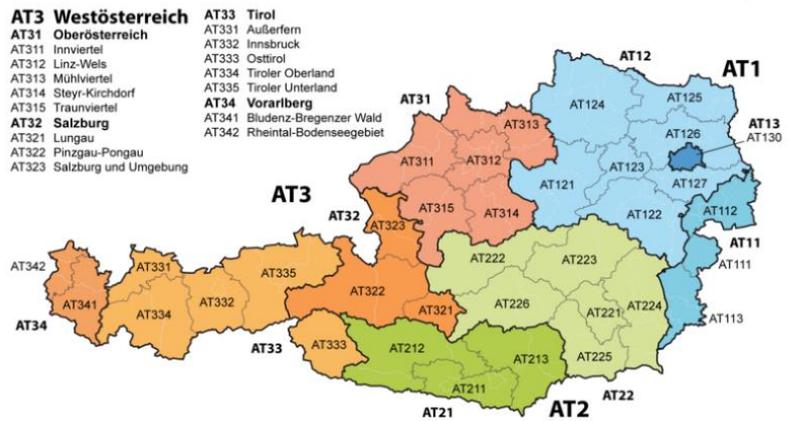
Die Berechnung erfolgt anhand von Regionalitätswerten. Im Beispiel haben Produkte aus der Region 302 für den Standort A den Wert 3 (niedrigster Regionalitätswert). Für den Standort B den Wert 2, da dieser direkt an die Region grenzt.

Deutschland NUTS-Ebenen 1 und 2



- DE1 Baden-Württemberg**
DE11 Stuttgart
DE12 Karlsruhe
DE13 Freiburg
DE14 Tübingen
- DE2 Bayern**
DE21 Oberbayern
DE22 Niederbayern
DE23 Oberpfalz
DE24 Oberfranken
DE25 Mittelfranken
DE26 Unterfranken
DE27 Schwaben
- DE3 Berlin**
DE30 Berlin
- DE4 Brandenburg**
DE40 Brandenburg
- DE5 Bremen**
DE50 Bremen
- DE6 Hamburg**
DE60 Hamburg
- DE7 Hessen**
DE71 Darmstadt
DE72 Gießen
DE73 Kassel
- DE8 Mecklenburg-Vorpommern**
DE80 Mecklenburg-Vorpommern
- DE9 Niedersachsen**
DE91 Braunschweig
DE92 Hannover
DE93 Lüneburg
DE94 Weser-Ems
- DEA Nordrhein-Westfalen**
DEA1 Düsseldorf
DEA2 Köln
DEA3 Münster
DEA4 Detmold
DEA5 Amsberg
- DEB Rheinland-Pfalz**
DEB1 Koblenz
DEB2 Trier
DEB3 Rheinhessen-Pfalz
- DEC Saarland**
DEC0 Saarland
- DED Sachsen**
DED2 Dresden
DED4 Chemnitz
DED5 Leipzig
- DEE Sachsen-Anhalt**
DEE0 Sachsen-Anhalt
- DEF Schleswig-Holstein**
DEF0 Schleswig-Holstein
- DEG Thüringen**
DEG0 Thüringen

Österreich NUTS-Ebenen 1, 2 und 3



- AT3 Westösterreich**
- AT31 Oberösterreich**
AT311 Innviertel
AT312 Linz-Weiss
AT313 Mühlviertel
AT314 Stry-Kirchdorf
AT315 Traunviertel
- AT32 Salzburg**
AT321 Lungau
AT322 Pinzgau-Pongau
AT323 Salzburg und Umgebung
- AT33 Tirol**
AT331 Außerfern
AT332 Innsbruck
AT333 Osttirol
AT334 Tiroler Oberland
AT335 Tiroler Unterland
- AT34 Vorarlberg**
AT341 Bludenz-Bregenz-Wald
AT342 Rheintal-Bodenseegebiet

- AT1 Ostösterreich**
- AT11 Burgenland**
AT111 Mittelburgenland
AT112 Nordburgenland
AT113 Südburgenland
- AT12 Niederösterreich**
AT121 Mostviertel-Eisenwurzen
AT122 Niederösterreich-Süd
AT123 Sankt Pölten
AT124 Waldviertel
AT125 Weinviertel
AT126 Wiener Umland/Nordteil
AT127 Wiener Umland/Südteil
- AT13 Wien**
AT130 Wien

- AT2 Südösterreich**
- AT21 Kärnten**
AT211 Klagenfurt-Villach
AT212 Oberkärnten
AT213 Unterkärnten
- AT22 Steiermark**
AT221 Graz
AT222 Liezen
AT223 Östliche Obersteiermark
AT224 Oststeiermark
AT225 West- und Südsteiermark
AT226 Westliche Obersteiermark

Abb. Nuts Regionen Deutschland und Österreich





Bio-Müll aus Lagerabfällen, Überproduktion und Rückgabe wird summiert und in Relation zur Gesamtproduktion, Verkauf und Einkauf gesetzt. Durch die detaillierten Angaben kann vermeidbarer Lebensmittelabfall reduziert und die Produktionsmenge optimiert werden. Die Anbindung an KI (z.B. Delicious Data) ermöglicht die Optimierung der Vorschau Mengen in der Menüplanung. Aus der Abfallreduzierung resultiert eine Verringerung des CO₂ Verbrauchs, welcher auch ausgewiesen werden kann.

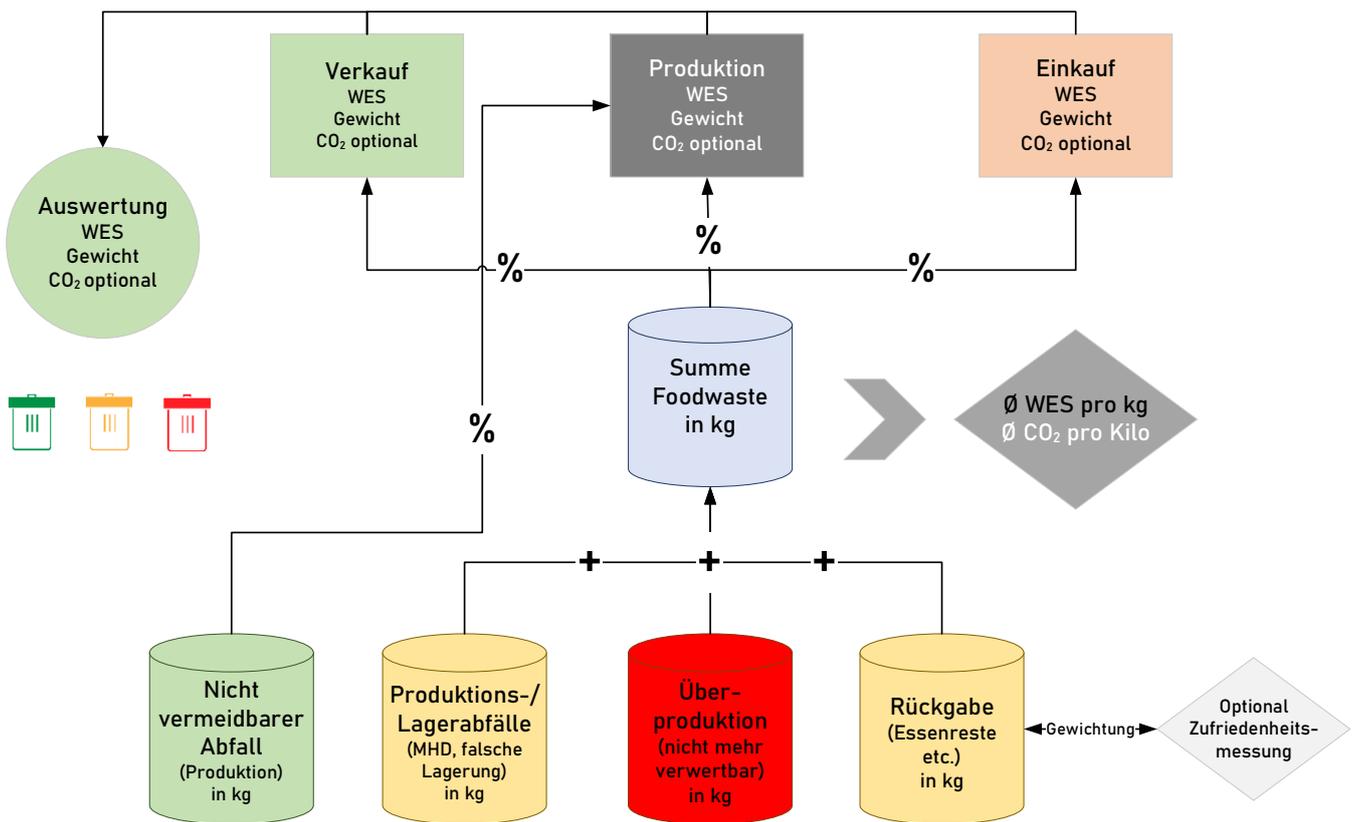


Abb. Prozess Müllfassung und Auswertung

Der CO₂ Wert für, Verkauf, Produktion und Einkauf steht nur zur Verfügung, wenn die Werte bei den Einkaufsartikeln gepflegt werden.
Der CO₂ Wert beim Abfall wird mit einem Durchschnittswert berechnet.





Durch die Überprüfung der Nährwerte und Portionsgewichte der Speisen werden gesundheitliche ernährungsbezogene Aspekte der Betriebsverpflegung berücksichtigt. So kann ein ausgewogener Menüplan erstellt werden. Für spezielle Ernährungsweisen wie z.B. „fit und vital“ können ideale Speisen berechnet werden, indem man Nährstoffe wie Fett und Kohlenhydrate mit dem Portionsgewicht in Beziehung setzt. Bei der Menüplanveröffentlichung können so Logos und andere Infos für den Kunden bereitgestellt werden.

So unterstützen wir Sie bei der Umsetzung einer gesunden Betriebsverpflegung:

- ✓ Frei definierbare Parameter und Logos (Nährstoffe im Verhältnis zum Portionsgewicht) zur Auszeichnung von speziellen Eignungen, wie sportliche Aktivitäten (Fit & Gesund), Fettarme Speisen (Low Fat) und andere Infos geben Ihnen die Möglichkeit Ihre Kunden bei der Speisenwahl zu unterstützen.
- ✓ Mit der farblichen Markierung von Produktgruppen (Fisch, Fleisch, Vegetarisch etc.) wird die Menüplanung noch übersichtlicher. Durch die Farben kann schnell erkannt werden, ob der Menüplan ausgewogen gestaltet wurde.
- ✓ Ein Ampelsystem für die Ernährungsdichte (Gewicht zu Brennwert) und andere nährwertbasierende Werte kann selbst definiert werden.
- ✓ Menüpläne können nach frei definierbaren Kriterien (z.B. DGE Empfehlungen) überprüft und angepasst werden.
- ✓ Unterstützung bei der Menüplanung durch LMIV Werte (Allergene, Inhaltsstoffe und Nährwerte) und Eignungen (Vegan, vegetarisch etc.) helfen Ihnen schon bei der Planung und stehen auch bei der Auszeichnung (Monitore, Apps etc.) zur Verfügung.

Der Nutri-Score ist eine fünfstufige Skala mit einer Kombination aus Buchstaben von A bis E und Farben, die an eine Ampel angelehnt sind (Dunkelgrün, Hellgrün, Gelb, Orange und Rot). Die Kennzeichnung ist eine Gesamtbewertung auf der Grundlage eines Berechnungsalgorithmus, die zeigt, wie mehr oder weniger vorteilhaft das Nährstoffprofil eines Lebensmittels ist.

NUTRI-SCORE in KOST:

- ✓ Berechnung und Anzeige eines ausgewogenen Menüplans
- ✓ leicht erkennbare Symbole für Kunden
- ✓ Automatischer Export und Anzeige in Menüplan

Montag 09.05.2022	Dienstag 10.05.2022	Mittwoch 11.05.2022	Donnerstag 12.05.2022	Freitag 13.05.2022	Samstag 14.05.2022
Hühnersuppe mit Nudeln A	Rindsuppe mit Nudeln A	Hühnersuppe mit Nudeln A	Fritattensuppe A	Griessuppe legiert A	Gemüsecremesuppe A
Hühnerschmelz in Kartoffelstückchen A	Hühnerbrust in Ziebelsoße, pikant A	Truthahschnitzel in Kräutersauce A	Pikantes Hühnercurry A	Huhn mit Chili-Zitronensauce A	Hühnerbrust gebraten A
Bratkartoffel A	Gratinertes Gemüse A	Petersilienkartoffel A	Reis gebraten A	Spätzle A	Erbsenreis Risotto A
Tomatensalat A	Eisalat A	Krautsalat A	Eisalat A	Gemischter Salat A	Gemischter Salat A
Apfel A	Banane A	Karottenkuchen A	Apfelmus A	Casiseisorbet A	Griesschmarren A

So unterstützen wir Sie bei der Umsetzung einer gesunden Betriebsverpflegung:

- ✓ In den Grundstammdaten werden die Verkaufswarengruppen definiert, für die der Nutri-Score berechnet werden soll (klassischerweise Warengruppen, die im Menüplan verwendet werden).
- ✓ Die Berechnung erfolgt nach einem Punktesystem, mit dem die Nährwerte des Artikels bewertet werden.
- ✓ Im Menüplan-Reiter „Nachhaltigkeit/Auszeichnung“ kann der Wert kontrolliert werden.

K Stammdaten [frmGrundstammdaten] - Nachhaltigkeit - Nutri Score

Buchstabe	von	bis	Farbe	Pfad
A	-15	-1		C:\KOST10\Bilder\Nachhaltigkeit\NutriScoreA.png
B	0	2		C:\KOST10\Bilder\Nachhaltigkeit\NutriScoreB.png
C	3	10		C:\KOST10\Bilder\Nachhaltigkeit\NutriScoreC.png
D	11	18		C:\KOST10\Bilder\Nachhaltigkeit\NutriScoreD.png
E	19	40		C:\KOST10\Bilder\Nachhaltigkeit\NutriScoreE.png



Die übersichtlichen Darstellungs- und Exportmöglichkeiten der Statistiken, Analysen und Berichte auf Monitoren ermöglichen eine Reduktion des Papierverbrauchs im Büro. Die digitale Erfassung von Inventuren, Umlagerungen etc. trägt ebenso dazu bei. Durch die langfristige digitale Speichermöglichkeit in der Datenbank werden Verwaltungsaufwand und -kosten auf ein Minimum beschränkt.

So unterstützen wir Sie bei der Umsetzung des papierlosen Büros:

- ✓ Das Dashboard zeigt dem jeweiligen User an, welche Aktionen in den verschiedenen warenwirtschaftlichen Bereichen zu erledigen sind. Dashes decken die Bereiche Bestellwesen, Wareneingang und Menüplanung ab.
- ✓ Oft benötigte Berichte können von einem User auf der Oberfläche abgerufen werden. Zusätzlich steht ein automatischer zeitgesteuerter Versand von vordefinierten Berichten über E-Mail-Verteiler zur Verfügung.
- ✓ Alle Berichte können am Bildschirm aufgerufen und in Microsoft Office Anwendungen sowie als PDF exportiert werden.

offene Lieferscheine	2
elektr. Lieferscheine	1
gesp. Wareneing.	



✓ Mit der mobilen Erfassung von Inventuren, Umlagerungen, Bestellungen und Wareneingängen können Daten ohne Listen erfasst und in das System übertragen werden.

✓ Schnittstellen zu Drittsystemen und elektronische Kommunikation mit Kunden und Lieferanten helfen Ihnen auch in diesen Bereich Papier zu sparen.

- ✓ Menüpläne können digital auf Monitoren und in Apps angezeigt werden. Ebenso können diese automatisch als PDF über E-Mail-Verteiler an Ihre Kunden übermittelt werden.
- ✓ Alle Daten in der Datenbank sind jederzeit über Berichte oder Abfragen abrufbar.

