

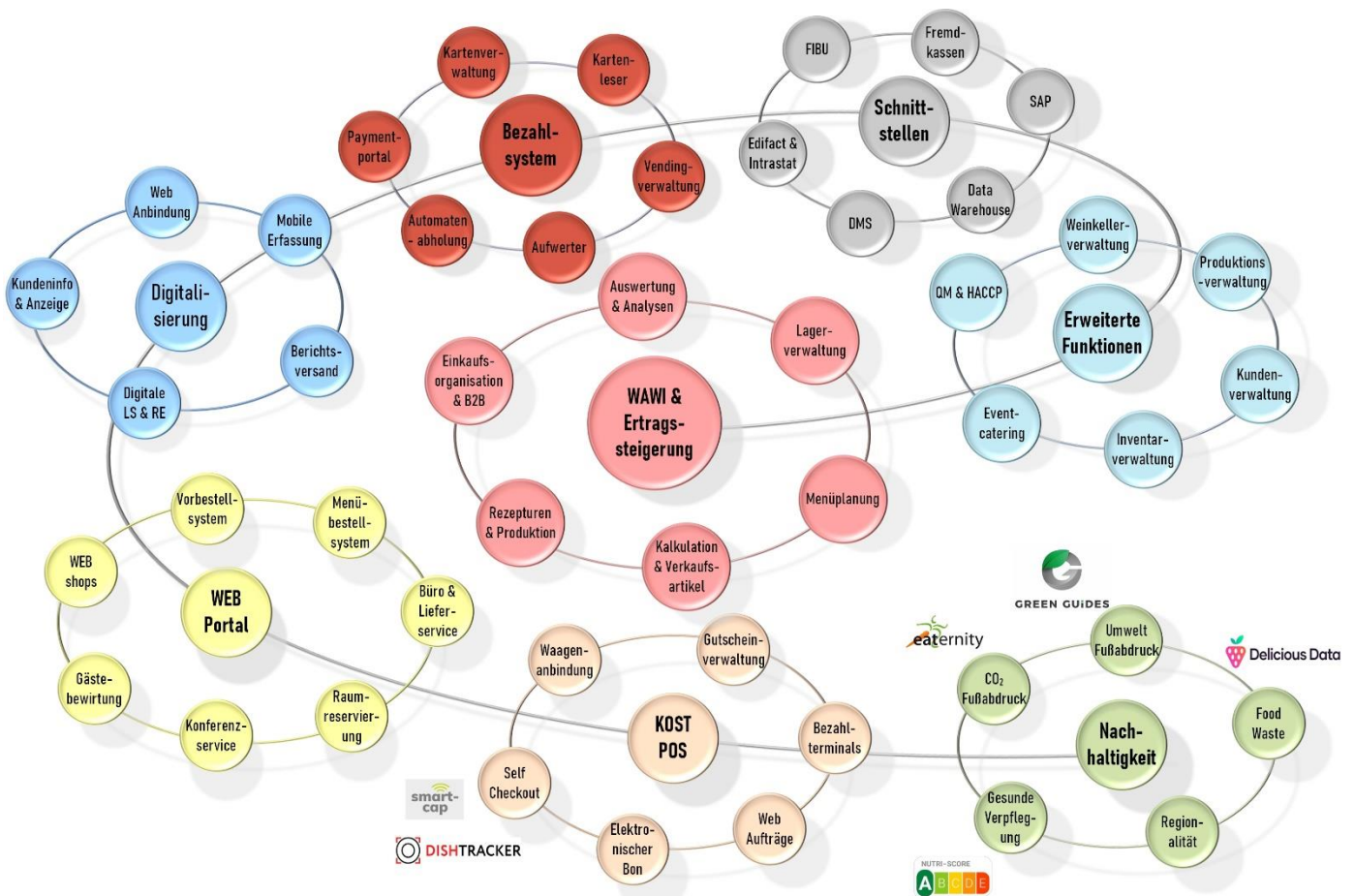
## Alles in einem System!

Die KOST Warenwirtschaft bietet für alle Organisations- und Verwaltungsabläufe die geeigneten Funktionen – praxisgerecht und benutzerfreundlich! Sie ermöglicht eine effiziente und lückenlose Bearbeitung aller relevanten Prozesse und stellt sämtliche Informationen von der Beschaffung über das Qualitätsmanagement und die Produktion bis zur Verwaltung bereit.

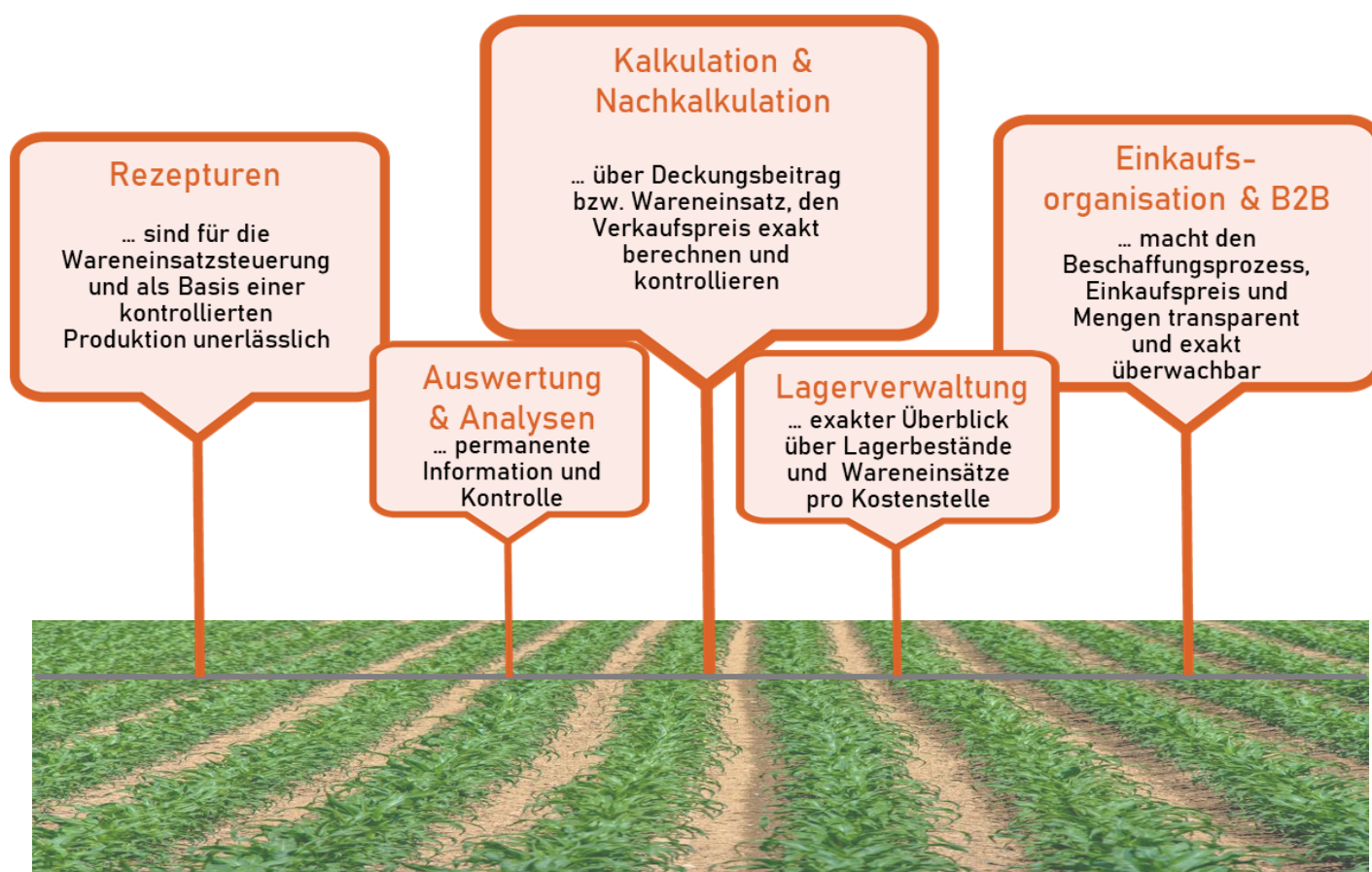
Die KOST Warenwirtschaft ist bei unseren Kunden seit vielen Jahren im Einsatz. Durch ständigen Informations- und Erfahrungsaustausch wird die Software laufend weiterentwickelt und an die Bedürfnisse der Betriebe und die Anforderungen des Marktes angepasst. Bewährtes und Neues bilden so eine optimale Verbindung! Dies sichert Ihnen maximale Funktionalität und Benutzerfreundlichkeit!

Schnittstellen zu Drittsystemen wie Buchhaltung (z.B. SAP, DATEV), Dokumentenmanagementsystemen, Kassensystemen, Lieferanten und dem eigenen bargeldlosen Paycaso-Bezahlsystem erhöhen die Leistungsfähigkeit von KOST zusätzlich.

Kurze Amortisationszeiten machen die Investition in die Software besonders attraktiv.



Mit KOST führen verschiedene Themen, Einkaufsorganisation & B2B, Lagerverwaltung, Rezepturen & Qualitätssicherung, Kalkulation & Nachkalkulation, zur Ertragssteigerung. Durch stetige Zusatzentwicklung und einer weitreichenden Parametrisierbarkeit werden Funktionen zukunftsorientiert umgesetzt





Mit Lieferantenkatalogen kann der Einkaufsartikelstamm, LMIV, zusätzliche Informationen und Nährwerte zeitsparend erfasst und in Folge über Sortimente für die Kostenstellen freigegeben werden. Die standardisierte B2B Kommunikation mit den Lieferanten ermöglicht den Austausch von einkaufsrelevanten Daten wie Katalogen, Preisen, Bestellungen, Lieferscheinen und Rechnungen. Durch ein effizientes Bestellwesen, die definierten Kriterien der Wareneingangskontrolle, die automatisierte Rechnungskontrolle und ausführliche Lieferstatistiken, wird der Beschaffungsprozess transparent und exakt überwachbar.

## **Stammdaten**

Die Anlage des Einkaufsartikelstammes kann mit Hilfe der Lieferantenkataloge zeitsparend durchgeführt werden.

Einkaufsartikel können in Sortimenten verwaltet werden, die wiederum den Kostenstellen zugewiesen werden. Dies verhindert einen „wilden“ Einkauf!

Das Zuweisen von unterschiedlichen Bestellartikeln inklusive Bezeichnung (Produzent) und Verpackungs-/Bestellgrößen pro Einkaufsartikel (nicht Rezeptur brechend!) ist möglich.

## **Lieferantenbewertung**

Der Lieferant kann nach, definierbaren Kriterien, im System bewertet werden.

Preis- und Mengenstabilität werden automatisch beurteilt.

Alle Beurteilungen werden in der Lieferantenhistorie gespeichert und können jederzeit ausgewertet werden.

## **Bestellwesen**

Pro Artikel können beliebig viele Lieferanten geführt werden.

Vorlaufzeiten, mögliche Liefertage und Mindestbestellmengen werden berücksichtigt.

Bestellungen können über Einkaufslisten, anhand der Lagerbestände oder manuell erfolgen.

Bestellungen können aus Anforderungslisten der Abteilungen oder aus Vorschaumengen der Menüplanung generiert werden.

Neben Optimierung zum Produktionsdatum werden auch Best- und Aktionspreise berücksichtigt.

Bestellungen werden über E-Mail mit PDF-Anhang oder als EDIFACT ORDERS versendet. (B2B)

## **Rechnungskontrolle**

Wareneingänge können einzeln gebucht oder gesammelt zu einer Rechnung zusammengefasst werden.

Toleranzen können im System hinterlegt und automatisch verbucht werden.

Preisabweichungen werden in der Lieferantenstatistik für die Jahresgespräche gespeichert.

Eine Kommunikation mit Dokumentenmanagementsystemen kann zur Verfügung gestellt werden.

Elektronische Rechnungen können als EDIFACT INVOIC oder X Rechnung in das System übernommen werden. Automatisierte Rechnungskontrolle ist via Dokumentensystem möglich.

## **Wareneingangskontrolle**

Wareneingänge können ohne vorhergehende Bestellung erfasst oder aus Bestellungen kommissioniert werden.

Mengen können auf die tatsächlich angelieferten Mengen angepasst werden. Leergut sowie alternative Ersatzartikel können hinzugefügt und automatisch mit dem Einkaufsartikel verknüpft werden.

Preise werden beim Wareneingang zum Lieferdatum mit den Werten des Lieferanten in den Zukunftspreisen verglichen und angepasst.

Fehlmengen können als offene Bestellung gespeichert werden.

Wareneingänge können mit Hilfe von elektronischen Lieferscheinen eingebucht und kontrolliert werden.

Wareneingänge können kontengenau in verschiedene Lager gebucht werden.

## **Liefer- und Lieferantenstatistiken**

Diese liefern Informationen zur Preisentwicklung, Rabatten und Mengenentwicklung.

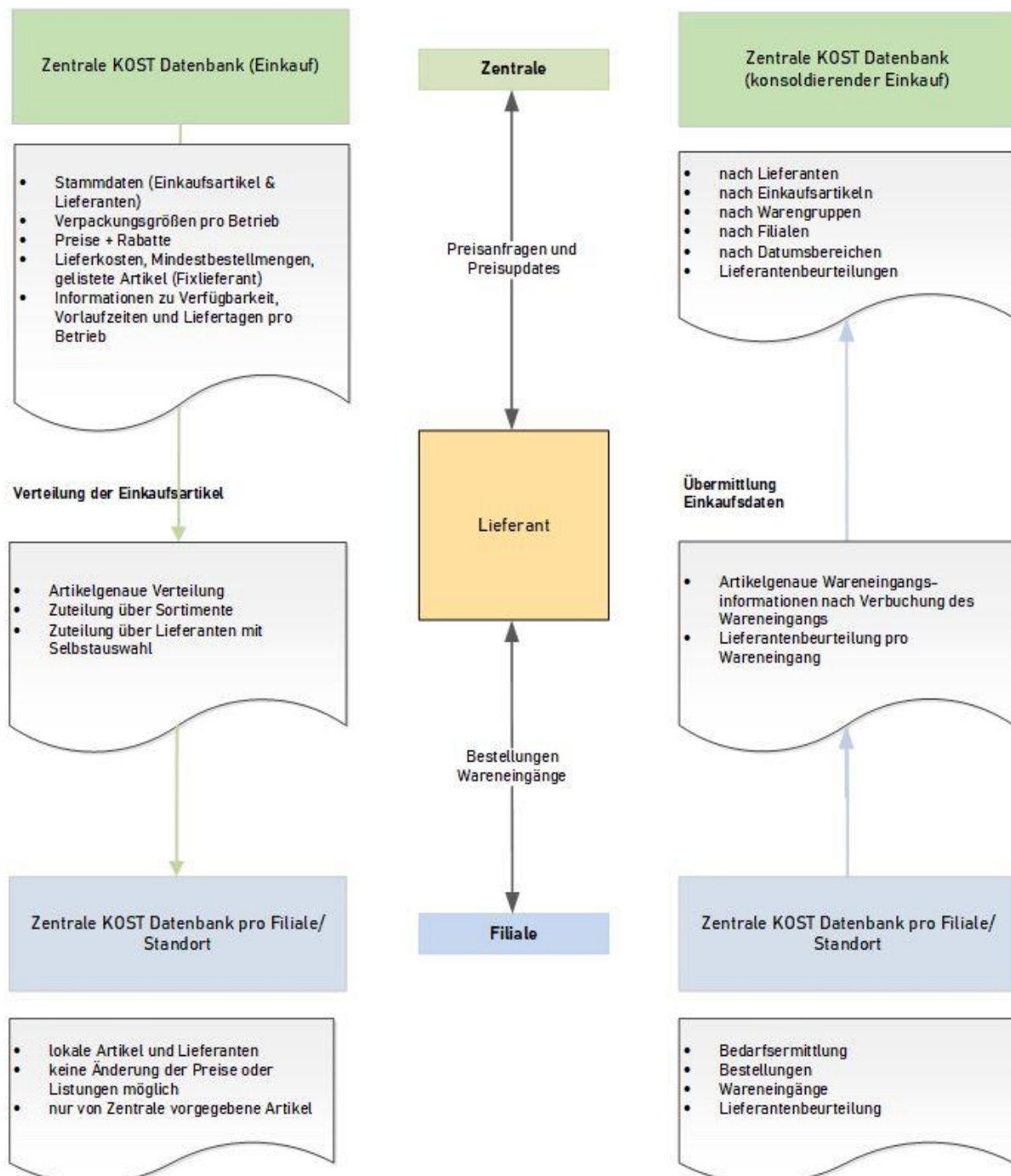
Vergleichsstatistiken zu anderen Lieferzeiträumen sowie Materialkostenveränderungsstatistiken (MKV) können erstellt werden.

Alle Statistiken können auch grafisch erstellt und nach MS Excel<sup>®</sup> exportiert werden.

## Zentrale Einkaufssteuerung

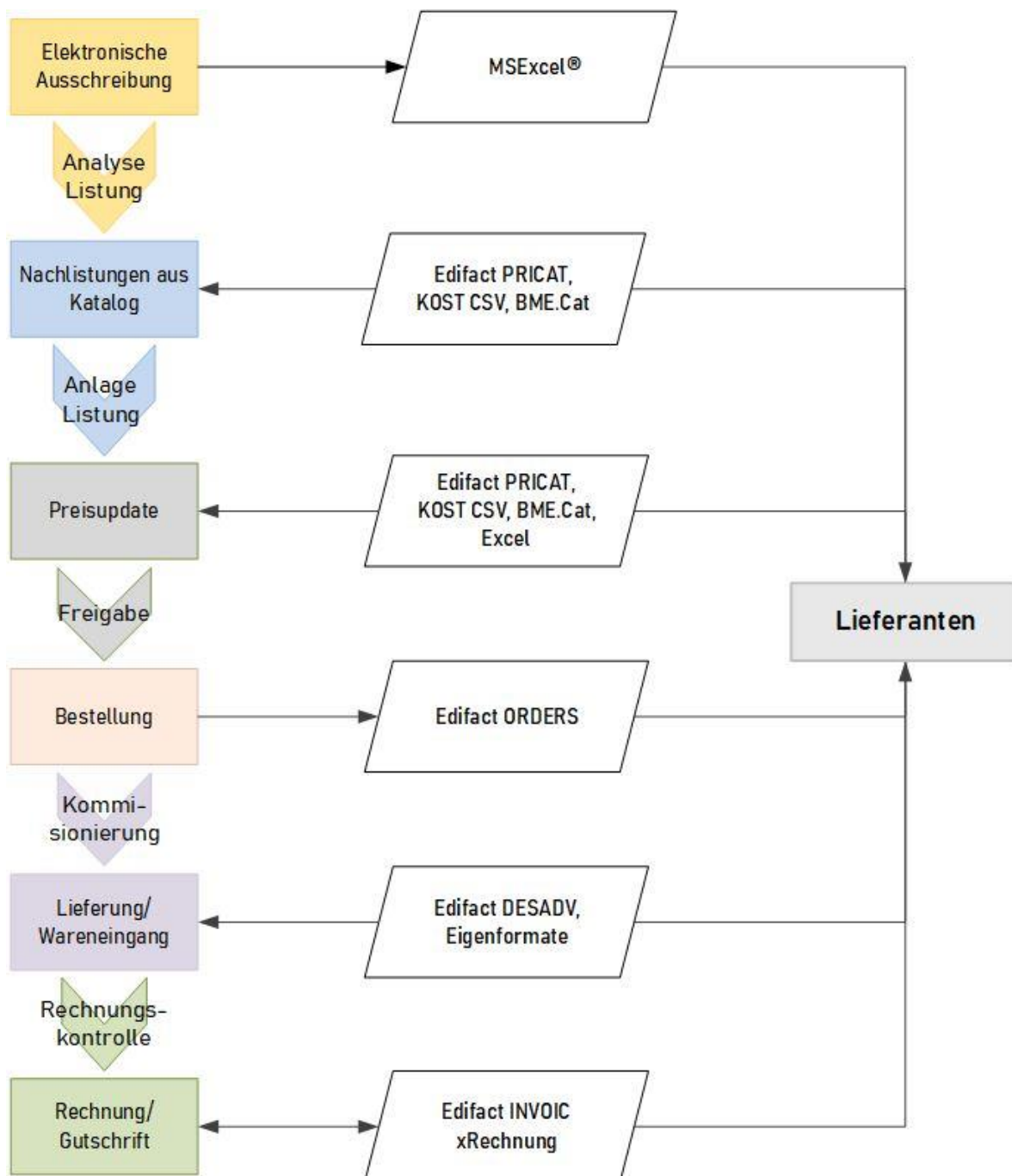
Alle zum Einkauf gehörigen Stammdaten wie Lieferanten, Einkaufsartikel inklusive Preise und Rabatte, Warengruppen und Aufwandskonten werden ausschließlich in der zentralen Datenbank angelegt und an die lokalen Datenbanken weitergeleitet.

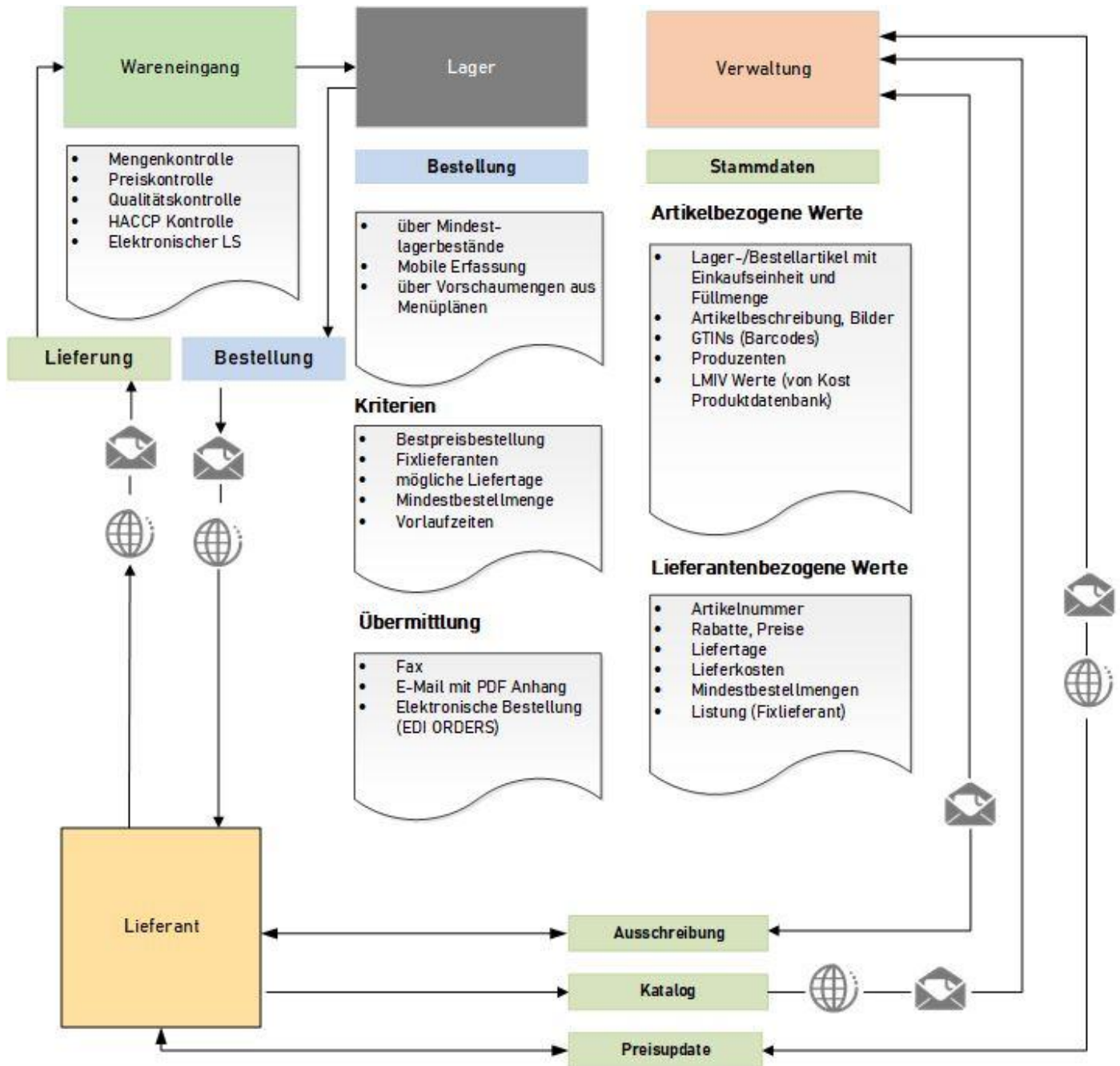
Sämtliche Wareneingänge der Betriebe werden an die zentrale Datenbank übermittelt und dort konsolidiert

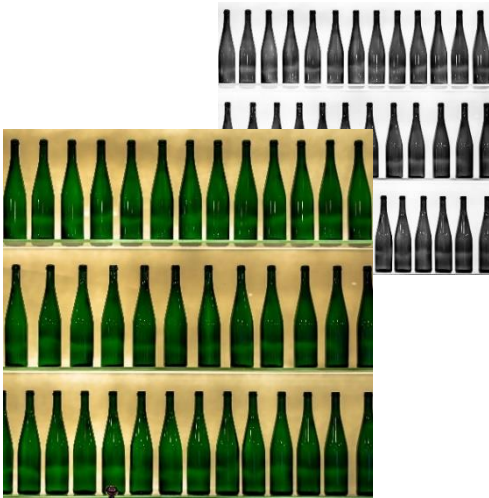


## Standardisierte Kommunikation B2B (Business to Business)

Einkaufsartikel werden zeitsparend und zuverlässig mit allen benötigten Informationen aus Katalogen und Ordersätzen (EDIFACT PRICAT, BMEcat, KOST CSV, PRICAT Gastro 3.4.) der Lieferanten übernommen. Preisupdates können ebenfalls mit diesen Dateien durchgeführt werden. Es erfolgt auch eine automatische Warnung bei anderen Preisen bzw. bei Abweichungen zu Warengruppen. Elektronisch übermittelte Rechnungen, werden automatisch mit den Wareneingängen verglichen und es kann auch ein Gutschriftsverfahren in Kost umgesetzt werden.







Wareneingänge werden direkt in den Lagerbestand gebucht. Alle Anforderungen und daraus resultierende Warenbewegungen zwischen den Lagern können erfasst und aktuelle Bestände abgerufen werden. Inventuren und Umlagerungen können auch mit tragbaren Geräten (PDAs) zeitsparend durchgeführt werden. Durch die aktuellen Bestandsanzeigen können die Lager jederzeit effizient verwaltet werden. Zur Optimierung stehen zusätzlich Lagerdrehungs - analysen und Lageranalysen zur Verfügung

## **Interner Warenlauf**

Eine genaue Aufzeichnung der internen Warenläufe ist Voraussetzung für eine Kontrolle der Wareneinsätze pro Kostenstelle.

Anforderungen und Umlagerungen können mit PDAs (mit Barcode) durchgeführt werden.

Interne Anforderungen können auch über das webbasierende KOST ASP Modul erfasst und bearbeitet werden.

Bei der Umlagerung wird die sendende Kostenstelle entlastet und die empfangende Kostenstelle belastet.

## **Inventuren**

Kostenstellengenaue Inventurlisten können nach Artikeln, Warengruppen, Lagerbereichen und Stellplatz sortiert werden.

Bei der mobilen Inventur wird die Inventurerfassung über PDAs mit Barcodescanner und mit KOST AE-App- Android Handy durchgeführt.

Die Funktion der gleitenden Inventur ermöglicht eine Erfassung der Inventurbestände vor oder nach dem geplanten Periodenende. Das System korrigiert den Inventurwert um sämtliche Transaktionen des Artikels (Zugänge und Abgänge) bis zum Periodenende.

## **Lagerbestand**

Nach jeder Buchung werden die Lager sofort ent- oder belastet und der Lagerbestand wird aktualisiert.

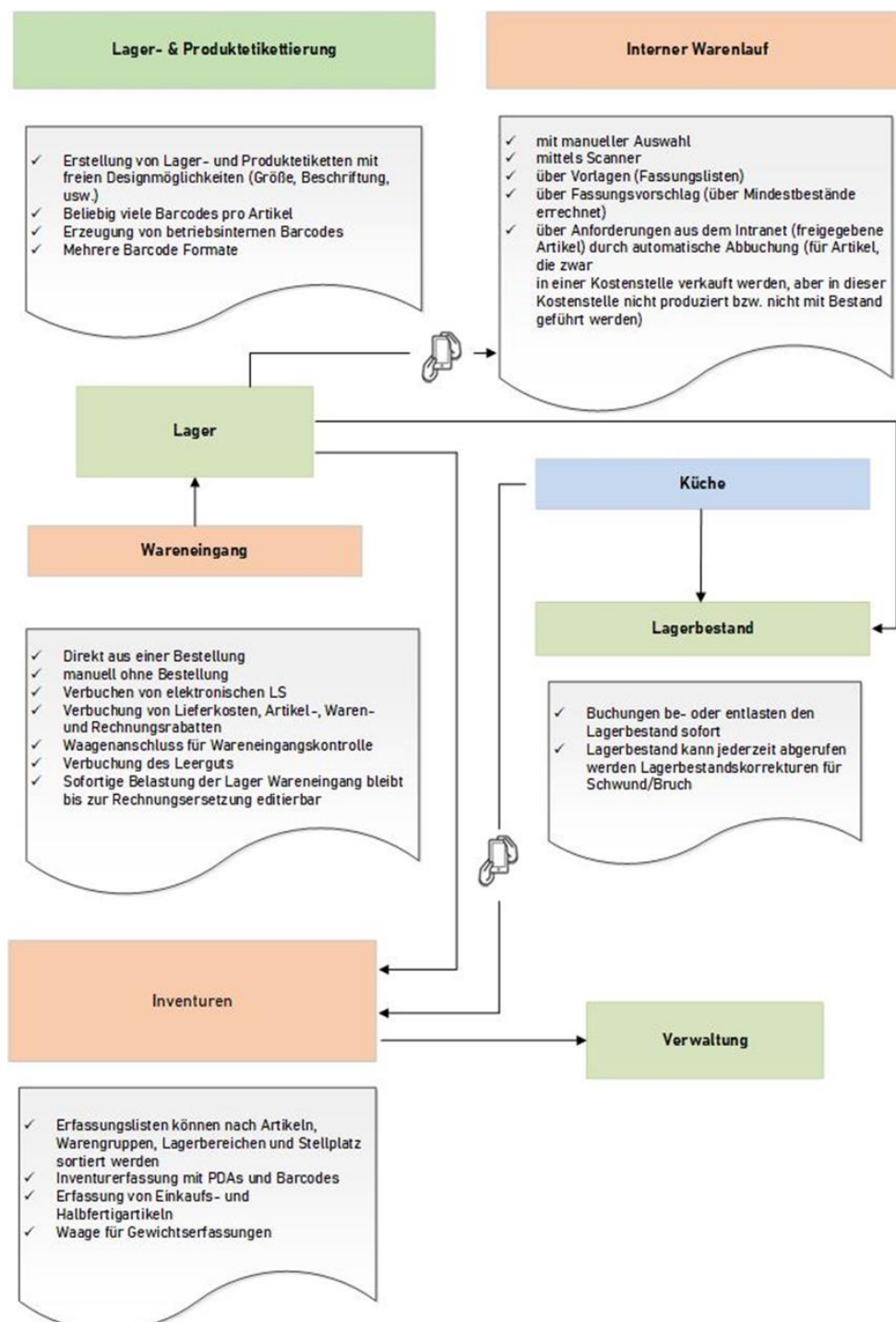
Lagerberichte stehen mit allen benötigten Sortierungskriterien zur Verfügung.



## Etikettier-Modul & Barcodes

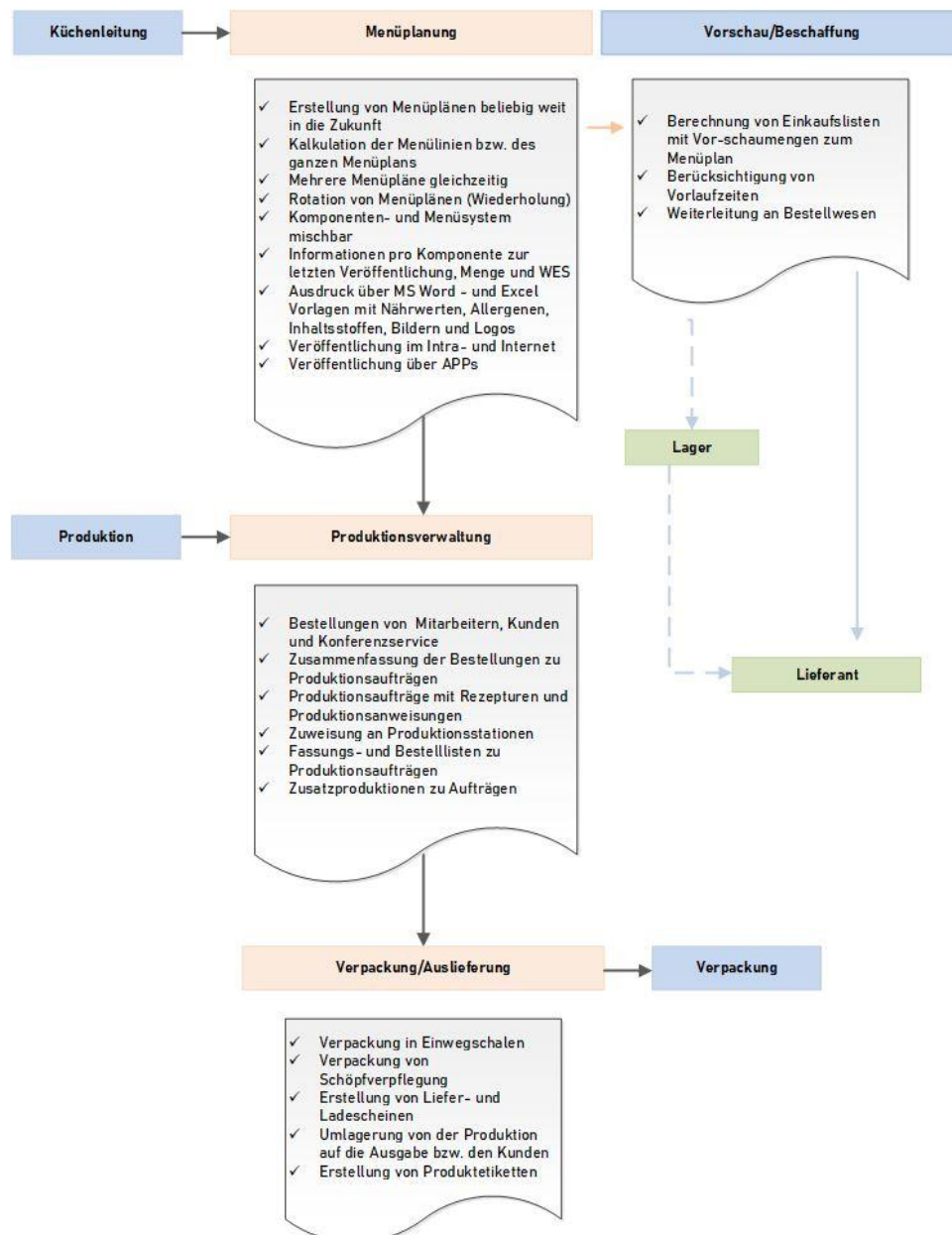
Etiketten für Einkaufs-, Rezeptur- und Verkaufsartikel können in jeder Größe, mit allen Informationen und in jedem Design erstellt werden.

Interne Barcodes, Rückstellproben und Produktetiketten können automatisch erzeugt werden. Artikel können mit beliebig vielen Barcodes geführt werden. Allergene, Zusatzstoffe, Nährwerte, Datenbank-Felder und fixe Texte können als QR-Code auf Etiketten abgebildet werden.





In Großküchen sind genaue Prozessabläufe unerlässlich. Von der Menüplanung mit Vorkalkulation über die Beschaffung laut Produktionsvorschau bis zur tatsächlichen Produktion, der Portionierung, Verpackung und Auslieferung kann mit KOST jeder einzelne Schritt genau geplant, erfasst und kontrolliert werden. Durch diese Prozessoptimierung ergeben sich Einsparungen bei Wareneinsätzen und Personalkosten.



## Menüplanung

Mit der Menüplanung können beliebig viele Menüpläne gleichzeitig angelegt und verwaltet werden.

Ein Komponententausch ist über mehrere Menüpläne und Kalenderwochen möglich. Komponenten und Menüsystem sind beliebig kombinierbar.

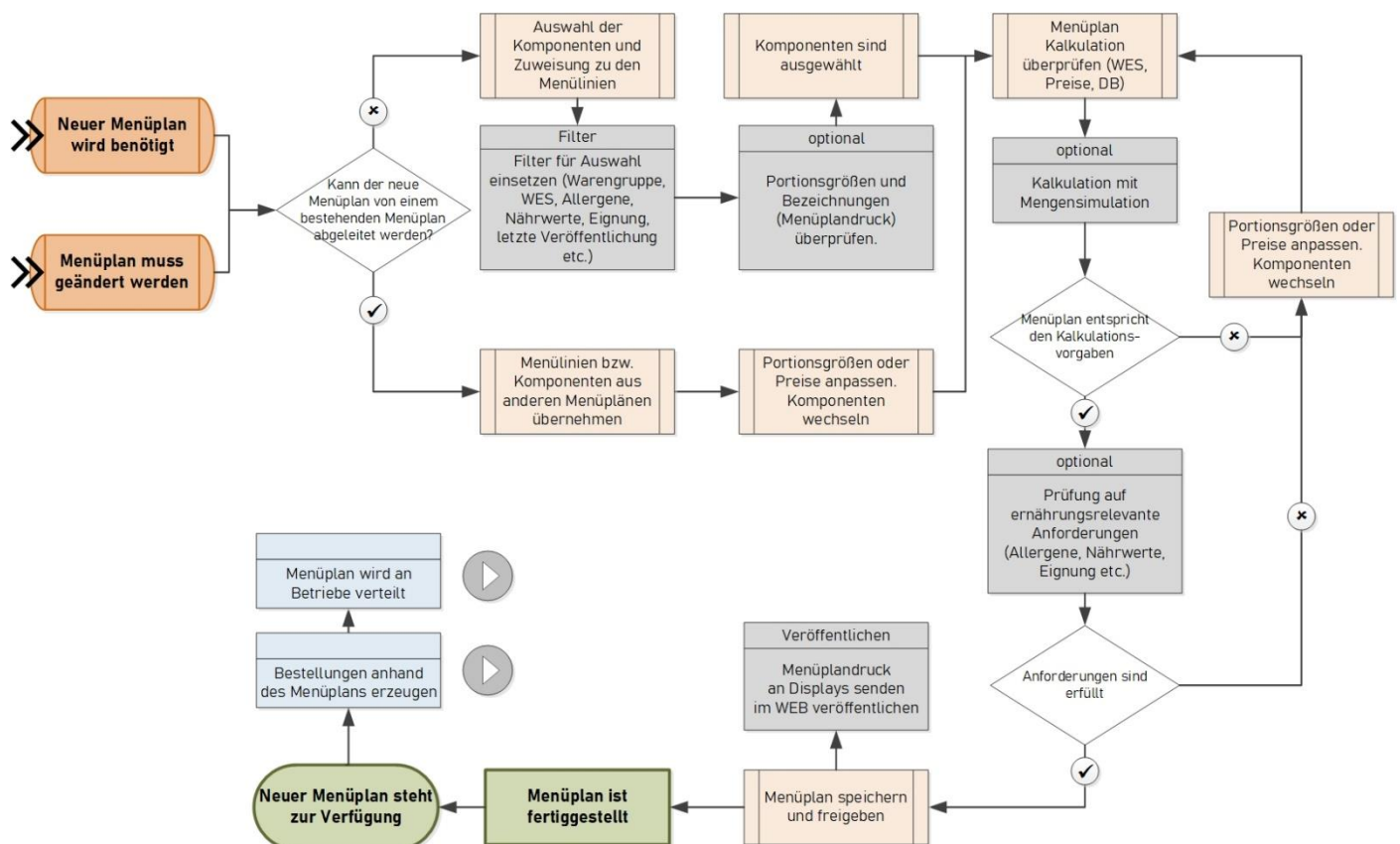
Die Erstellung von Menüplänen ist beliebig weit in die Zukunft möglich.

Menüpläne können mit einfach bedienbaren Kopierfunktionen untereinander und in die Zukunft kopiert werden.

Komponenten können nach Wareneinsatz, Deckungsbeitrag, Allergenen, Inhaltsstoffen, Gewicht usw. ausgewählt werden.

Ein Ampelwarnsystem markiert bei der Menüplanung die verschiedenen Werte (Wareneinsatz, Deckungsbeitrag, Nährwerte usw.). Die Ampelwarnungen werden je Komponente und für das ganze Menü angezeigt.

Mit der Kalkulationsvorschau erhalten Sie einen Überblick über die Kalkulation Ihrer Menüs und Komponenten.



## Menüplanausdruck und Veröffentlichung

Tages- und Wochenmenüpläne können in KOST über Crystal Reports®, MS Word® oder MS Excel®-Vorlagen in mehreren Sprachen ausgedruckt werden.

Inhaltsstoffe, Allergene, Nährwerte, Logos und Preise können angezeigt werden.

Mit den Vorlagen können das Layout und der Inhalt auf den jeweiligen Betrieb angepasst werden.

Produktschilder können in beliebigem Layout, mit LMIV-Werten und in mehreren Sprachen ausgedruckt oder auf Monitoren an der Ausgabestelle angezeigt werden.

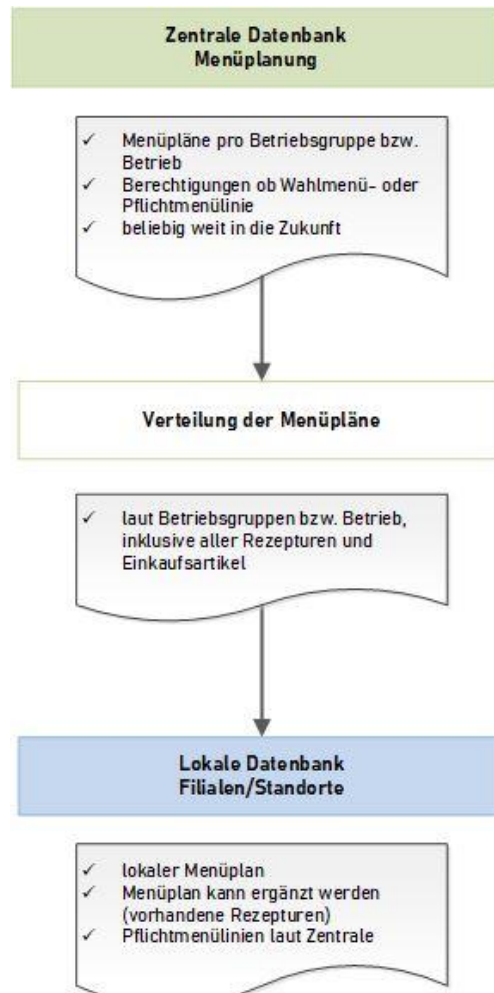
Menüpläne können im Intra- und Internet veröffentlicht werden.

## Zentrale Menüplanung & Menüverwaltung

In der Zentrale können beliebig viele unterschiedliche Menüpläne erstellt werden. Die Menüpläne werden den Betrieben bzw. Betriebsgruppen zugewiesen.

Pro Betrieb können Menülinien festgelegt werden, die verpflichtend im Menüplan vorkommen müssen. Der Betrieb kann diese Menüs nicht aus dem Menüplan entfernen.

Zusätzlich können die Betriebe den lokalen Menüplan um von der Zentrale freigegebene Komponenten in Ihrer Datenbank erweitern.





Rezepturen sind für die Wareneinsatzberechnung, die Produktion und das Qualitätsmanagement unerlässlich. Wareneinsätze, LMIV-Werte, CO<sub>2</sub>-Werte, Allergene, deklarationspflichtige Zusatzstoffe, Nährwerte und selbstdefinierte Informationen (z.B. Regionalität) werden über die Rezepturen hochgerechnet und laufend aktualisiert. Rezepturen sorgen für eine gute und gleichbleibende Qualität der Produkte. Dies sichert die Zufriedenheit Ihrer Kunden.

## Rezepturen

Rezepturen bilden die Basis einer kontrollierten Produktion.

Grundrezepturen müssen in KOST nur einmal angelegt werden und können in allen weiterführenden Rezepturen eingefügt werden.

Putz- und Rüstverluste können einfach über Faktoren abgebildet werden. Portionsgrößen können in der Menüplanung über Faktoren geändert werden.

Informationen zu Produktbeschaffenheit, Anrichteanweisungen, Verpackungs- und Regenerationshinweise können inklusive Fotos hinterlegt werden.

Wareneinsatz, Allergene, Zusatzstoffe, Nährwerte, frei definierbare Zusatzinfos (z.B. Regionalität), frei definierbare Zusatzwerte (z.B. CO<sub>2</sub>) und hinterlegte Einkaufsartikel-Zutaten werden automatisch über alle Rezepturen hochgerechnet. Zusätzlich stehen auf Rezeptur-Ebene frei definierbare Kriterien und Informationen zur Verfügung: Zubereitungsformen, 5 frei definierbare Kriterien sowie freie Zusatzinfos, die sich nicht aus der Rezeptur ableiten lassen (z.B. Limited Edition, Summer Special, etc.).

## Qualitätsmanagement & HACCP-Monitoring

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.

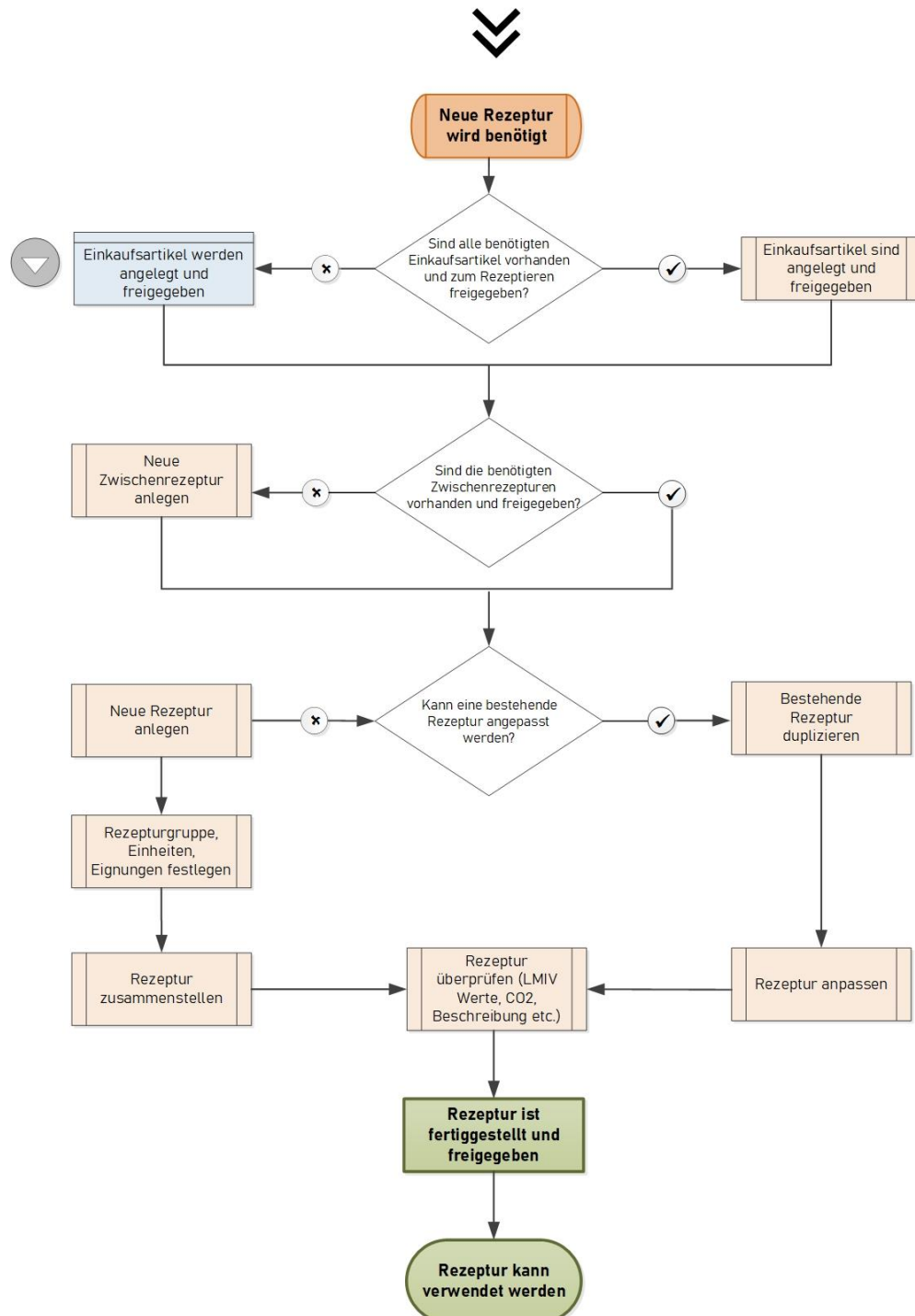
Etiketten für Rückstellproben und LMIV-konforme Auszeichnung für Verkaufsartikel (inkl. Zutatenliste) können erzeugt werden.

## Wareneinsatzsteuerung

Die Wareneinsätze der Rezepturen werden bei der Anlage automatisch berechnet und in Folge laufend aktualisiert.

Die aktuellen Wareneinsätze unterstützen bei der Kalkulation in Verkauf und Menüplanung.

Bei zu hoher Abweichung des Wareneinsatzes / Deckungsbeitrags erfolgt eine automatische Kalkulationswarnung





Auf Basis des aktuellen Wareneinsatzes kann die Preiskalkulation, inklusive verschiedener Preisebenen, manuell oder automatisch erfolgen. Die Kalkulationsvorschläge können für die verschiedenen Produktgruppen als Rohaufschlag, Deckungsbeitrag oder prozentueller Wareneinsatz vordefiniert werden. Mit Kalkulationsanalysen können die Werte mit aktualisierten Wareneinsatzes und Verkaufsmengen überwacht werden. So sichern Sie sich die geplanten Deckungsbeiträge.

## Kalkulation

Farbliche Ampelwarnung von Kalkulationszielen direkt im Verkaufsartikel.

Bis zu 20 Preisebenen, die über hinterlegter Warengruppen bezogene Berechnungsformeln kalkuliert oder automatisch berechnet werden können.

Beliebig viele Spartenbezogene Aufschlagsgruppen, definierbar (mit Rohaufschlag, Deckungsbeitrag und prozentueller Wareneinsatz).

In der Kalkulation können die Aufschlagsgruppen als Preisvorschlag herangezogen werden (RA, DB oder WES). Die Preisübernahme zum Basispreis erfolgt manuell. Die Kalkulation der Preisebenen kann manuell oder automatisch erfolgen.

Kalkulationswarnung über Einfärbung der Preise in allen Preisübersichten (2 Stufen: maximaler WES = ROT, Kalkulationswarnung in Prozent vom maximalen WES = GELB).

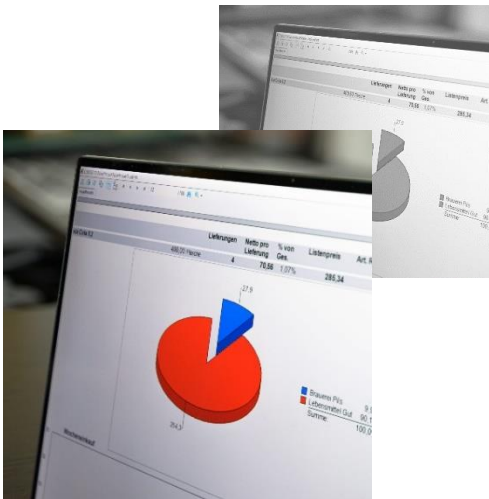
## Nachkalkulation

Die Wareneinsätze der Rezepturen werden bei der Anlage automatisch berechnet und in Folge laufend aktualisiert.

Die aktuellen Wareneinsätze unterstützen bei der Kalkulation in Verkauf und Menüplanung.

Bei zu hoher Abweichung des Wareneinsatzes / Deckungsbeitrags erfolgt eine automatische Kalkulationswarnung.

Zusätzlich steht in der Menüverwaltung eine Nachkalkulation zur Verfügung, welche die Wareneinsatzabweichungen zwischen Planung und Produktion anzeigt.



KOST bietet viele detaillierte Berichte, Statistiken und Analysen für Stammdaten und alle im Programm durchgeführten Buchungen. Als Berichtsgenerator wird Crystal Reports® eingesetzt, was den Export nach MS Excel und anderen MS Office-Anwendungen ermöglicht. Vordefinierte Berichte können an ausgewählte Empfängergruppen automatisiert versendet oder im Dashboard für einzelne User bereitgestellt werden. Dadurch wird ein zielführendes Controlling sichergestellt.

## Berichte / Statistiken / Analysen

Alle Berichte, Statistiken und Analysen können vor der Anzeige gruppiert und gefiltert werden. Die Einstellungen können gespeichert werden und von Crystal Reports® nach MS Word® und MS Excel® exportiert werden.

In den Berichten können Stammdaten und Transaktionsdaten, wie in KOST, erfasst und ausgedruckt werden. Beispiele: Lagerberichte, Inventurberichte, Wareneingangsberichte  
Die Statistiken werten Transaktionen aus und können auch für Vergleiche herangezogen werden. Zusätzlich stehen grafische Darstellungen zur Verfügung. Beispiele: Verkaufsstatistik, Liefer- und Lieferantenstatistik, Kalkulationsstatistik, etc.

Analysen von abgeschlossenen Perioden stehen zur Verfügung und können verglichen werden. Beispiele: Wareneinsatzanalyse, Kalkulationsanalyse, Daily Food Cost Analyse (Auswertung von Wareneinsatz in Bezug zu Essensteilnehmern bzw. Abweichungen zwischen Soll- und Ist-Wareneinsatz)

Mit den buchhaltungsrelevanten Berichten können alle Werte kontrolliert werden, die für die Firmenbuchhaltung benötigt werden. Beispiele: Buchungsinformationen Wareneingang inklusive Rückstellungen, Inventur, Umlagerungen, etc.

Täglich benötigte Berichte / Statistiken / Analysen können in das Dashboard als Schnellzugriff eingefügt oder automatisch über E-Mail an definierte Benutzergruppen versendet werden.

## Gleitender Periodenwechsel

Geschäftsperioden werden mit dem gleitenden Periodenwechsel abgeschlossen.

In der Übergangszeit zwischen alter und neuer Geschäftsperiode werden Transaktionen von beiden Geschäftsperioden gleitend eingegeben.

Vorteil: in beiden Perioden kann bis zum Abschluss weiter gebucht werden, sodass keine Standzeiten entstehen.