

Menüplanung mit Software-Programmen



Softwareprogramme sollten die Menügestaltung und -planung erleichtern. Bei vielen Programmen ist ein Tool für die Rezepterstellung und -verwaltung integriert. So lassen sich beispielsweise automatisch Einkaufslisten erstellen oder aus dem System heraus Bestellungen generieren.

Die Vorteile der Programme:

- Die Nährwertberechnung für die einzelnen Menüs geht relativ problemlos.

- Oft ist ein leichter Abgleich zwischen den berechneten Nährwerten und den Empfehlungen möglich.
- Hilfestellung bei der Verwaltung von umfangreichen Rezeptdatenbanken, indem sich z.B. benutzerdefinierte Kategorien anlegen lassen.
- Mit vielen Programmen können Sie leichter ausgewogene Menüs zusammenstellen.

Auf der Suche nach einer geeigneten Softwarelösung sollten Sie einige Hinweise beachten:

- Stimmen die Systemvoraussetzungen für die Software?
- Welche der angebotenen Programmteile benötigen Sie wirklich in Ihrer täglichen Arbeit?
- Wie umfangreich ist die Lebensmitteldatenbank bzw. welche Grundlage hat sie (z.B. BLS)?
- Lassen sich Rezepte importieren und exportieren?
- Kann man aus dem System heraus Bestelllisten generieren?
- Können Sie für die einzelnen Gerichte/Rezepte verschiedene Parameter berechnen, z.B. die Portionsgröße, die Kosten pro Portion?
- Gibt es die Möglichkeit um mit dem System CCPs zu erstellen?
- Ist es möglich Rezeptfotos zu integrieren?
- Gibt es eine Hilfe-Hotline?
- Ist das Programm mit anderen kompatibel bzw. lässt es sich in andere Systeme integrieren?