

Anleitung ProgMoSys Prognose und Monitoringsystem im Lebensmittelbereich



©tuulijumala – istock.com

Die Online-Anwendung unterstützt Sie bei der Speiseplanung, der wirtschaftlichen Kalkulation und in der Produktion. Ziel des Tools ist es, den Speiseplan so zu entwickeln, dass sich die verkauften Speisen gut kalkulieren lassen und Überproduktionen reduziert werden.

1. Allgemeine Bedienungshinweise

Die Nutzung des Online-Prognosetools steht Ihnen kostenfrei zur Verfügung. Von der Startseite gelangen Sie in das Hauptmenü, von dem Sie auf der linken Navigationsleiste die einzelnen Menüpunkte auswählen können. Bei Fragen oder Anmerkungen zur Nutzung des Prognosetools können Sie über den Menüpunkt „Feedback/Fragen“ direkt mit dem Entwickler der Anwendung per E-Mail Kontakt aufnehmen.

2. Datenupload

Über den Menüpunkt „Datenupload“ können Sie Ihre Daten einlesen. Wichtig ist, dass die Daten im richtigen Dateiformat (Excel) hochgeladen werden. Eine Musterdatei auf der Website bietet Ihnen dabei eine Vorlage. Welche Daten Sie konkret eingeben müssen, zeigt Ihnen eine Beispieldatei. Für die Informationen zu den Gästezahlen führen Sie in Ihrer Upload-Datei das Datum und den Wochentag, die Anzahl der Gäste sowie die verkauften Hauptgerichte an dem jeweiligen Tag auf (siehe Abb. 1).

	A	B	C	D
1	Datum	Wochentag	Gäste	Hauptgerichte
2	02.01.2015	Freitag	362	327
3	05.01.2015	Montag	429	360
4	07.01.2015	Mittwoch	767	692
5	08.01.2015	Donnerstag	763	664

Abbildung 1:
Beispiel für den Datenupload
Gästezahlen

Für die Informationen zu den Speiseplänen führen Sie neben dem Datum und Wochentag das angebotene Gericht und seinen Preis, die verkaufte Menge und die persönliche Kalkulation auf. Die Felder Preis und Kalkulation sind dabei optional (siehe Abb. 2).

	A	B	C	D	E	F
1	Datum	Wochenta	Gericht	Preis	Menge	Kalkulation
2	02.01.2015	Freitag	Ofenkartoffeln mit Kräuter-Quarkdip	2,35	23	60
3	02.01.2015	Freitag	Gebackenes Fischfilet mit Remouladensauce	1,85	62	300
4	02.01.2015	Freitag	Vegetarisches Gericht	2,4	188	200
5	05.01.2015	Montag	Nudelsalat mit Wiener(auch fleischlos)	2,35	10	30

Abbildung 2: Beispiel für den Datenupload Speisepläne

Der erfolgreiche Datenupload wird Ihnen anschließend durch den Auszug an Ihren Daten angezeigt.

Hochladen der Datei →

erfolgreicher Datenupload →

	Datum	Wochentag	Gästeszahl	verkaufte Haupt
1	2015-01-02	Freitag	362	
2	2015-01-05	Montag	429	
3	2015-01-07	Mittwoch	767	
4	2015-01-08	Donnerstag	763	
5	2015-01-09	Freitag	662	

Abbildung 3: Erfolgreicher Datenupload

3. Historie

Der Menüpunkt „Historie“ bietet Ihnen einen schnellen und einfachen Überblick über die vergangenen Entwicklungen der Gästezahlen und der verkauften Hauptgerichte. Sie können dabei den betrachteten Datenzeitraum manuell eingeben und wählen, welche Wochentage Ihnen angezeigt werden sollen und ob die Gästezahl oder die verkauften Hauptgerichte dargestellt werden sollen. Den Verlauf können Sie sich grafisch oder tabellarisch anzeigen lassen.

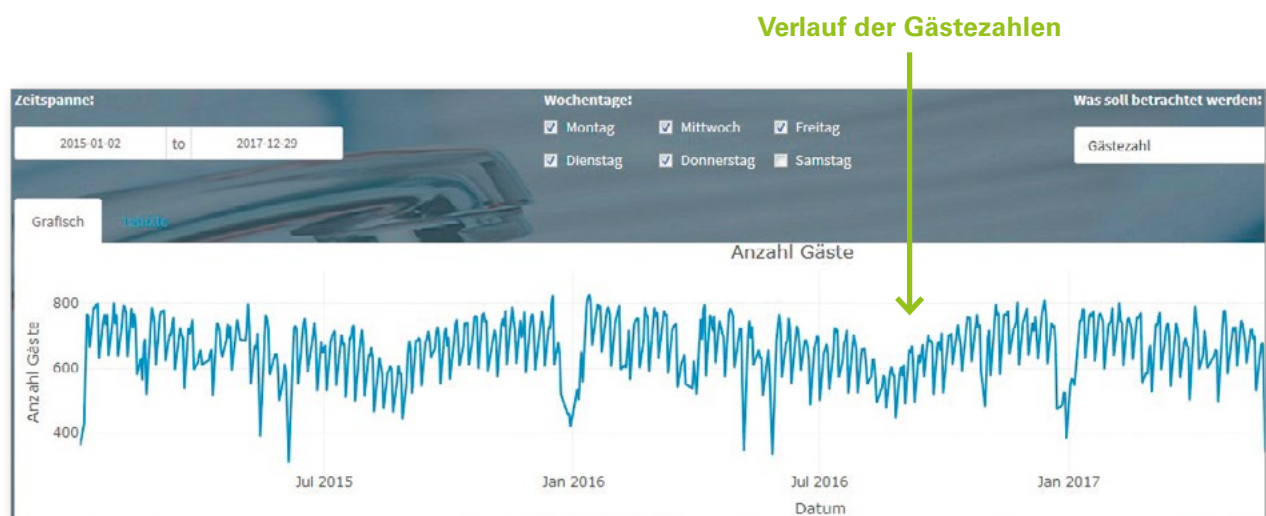


Abbildung 4: Beispielhafter Verlauf der Gästezahlen

4. Speisen

Unter dem Menüpunkt „Speisen“ können Sie ein Gericht auswählen (z. B. 4 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus) und sich anschließend unter dem Reiter „Gerichtekombinationen“ anzeigen lassen, in welchen Speiseplankombinationen dieses Gericht bisher angeboten wurde und wie oft das der Fall war.

ausgewähltes Gericht →

Ergebnis als Excel- oder PDF-Datei →

Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3
"Arrnbrustschuetzen" 1/4 gegrillte Ente	4 Stueck Reiberdatschi mit Apfelmus	Hawaii Toast (Ananas, Kaese, Vorderschinken)
4 Stueck Reiberdatschi mit Apfelmus	Ofenkartoffeln mit Kraeuter-Quarkdip	Pollo fritto alla romana (Dackhuhn in Weisswein-Parmesansteig) (A)
4 Stueck Reiberdatschi mit Apfelmus	Aus der Pastastation Frische Teigwaren mit Pesto & Sugo zur Wahl	Beef Brisket aus dem Smoker mit Salsa

Abbildung 5: Anzeige von Speiseplankombination

Der Reiter „Einzelgerichte“ zeigt Ihnen wann Ihr ausgewähltes Gericht angeboten und wie oft es verkauft wurde. Zudem können Sie sich u. a. den Anteil des Gerichts an der Gesamtzahl verkaufter Hauptgerichte anzeigen lassen. Die Ergebnisse können Sie sich als gesonderte Excel- oder PDF-Datei abspeichern.

D9										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	ProgMoSys									
2	Datum	Wochentag	Gäste	verkaufte Hauptgerichte gesamt	verkaufte Speiseplangerichte	Gericht	Preis	Anteil (in %)	Verkaufsmenge	Kalkulation
3	2015-09-15	Dienstag	691	592	527	4 Stueck Reiberdatschi n	2,1	23	123	160
4	2016-11-02	Mittwoch	692	632	526	4 Stueck Reiberdatschi n	2,1	22	116	100
5	2017-07-06	Donnerstag	646	546	536	4 Stueck Reiberdatschi n	2,1	21	114	100

Abbildung 6: Detailinformationen zum ausgewählten Einzelgericht

5. Prognose

Der Menüpunkt „Prognose“ hilft Ihnen, zukünftige Gästezahlen und entsprechend benötigte Speisen besser abzuschätzen und Überproduktionen zu vermeiden. Dabei wählen Sie das Datum und die Anzahl der prognostizierten Tage aus und was betrachtet werden soll (Gäste oder Hauptgerichte). Da die Prognose der Gäste- und Verkaufszahlen die tatsächlichen Zahlen unterschätzen kann, können Sie sich die Prognose mit einem Sicherheitsbestand angeben lassen. Eine Grafik zeigt Ihnen dann eine Prognose über den zuvor festgelegten Zeitraum sowie die Zahlen der vergangenen vier Wochen.

6. Speiseplan

Der Menüpunkt „Speiseplan“ bietet Ihnen die Möglichkeit, die eingelesenen Daten nochmals zu überprüfen und ggf. Änderungen vorzunehmen. Falls Änderungen in den eigenen Daten vorgenommen werden, muss die aktualisierte Datei neu abgespeichert und unter dem Menüpunkt „Datenupload“ erneut hochgeladen werden.

Viel Erfolg!