



cooking up  
profits



necta



# Kosten im Griff

Kennen Sie die „Taschenlampenkalkulation“? Man muss nur warten, bis es dunkel wird, dann schleicht man mit der Taschenlampe zum Mitbewerber und schreibt dessen Verkaufspreise ab. Ob das gut geht? Mit dem Einsatz von *necta* sehen Sie allen Überprüfungen durch Finanzamt, Vorgesetzte... selbstsicher und gelassen entgegen.

**M**it *necta* haben Sie Ihre Kosten immer im Griff. Sie geben Ihre Eckdaten, wie Personalkosten, Mieten, Abschreibungen usw. ein, wobei die Kosten auf Zeitperioden und auf Kostenstellen heruntergebrochen werden können. *necta* errechnet dann den Mindestbetrag, den Sie an jedem Öffnungstag erwirtschaften müssen, um Gewinne zu erzielen.

Für die Kalkulation von Speisen, Menüs und Getränken genügt die Eingabe des Verkaufspreises. *necta* kennt den Wareneinsatz, Ihre Aufschläge und errechnet den Deckungsbeitrag sowie den effektiven Aufschlag in Prozent. Profitieren Sie in der Folge von ständigen automatischen Überprüfungen der Deckungsbeiträge und Warnmeldungen!

Erstellen Sie Ihren Menüplan in wenigen Arbeitsschritten! Sie können bei der Kreation Ihrer Menüs aus einer Vielzahl von Rezepten und Kochbausteinen wählen und die fix/fertig kalkulierten Menüs immer wieder verwenden.

Drucken Sie die Tagesmenükarte oder den Wochenmenüplan aus oder versenden Sie Ihre Menüvorschläge per E-Mail direkt an Ihre Kunden!

## *Veranstaltungen – ein voller Erfolg für Gäste und Unternehmer*

Kalkulieren Sie Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und andere Events im Voraus! Berücksichtigen Sie dabei auch Ihre Fixkosten und Sonderausgaben, wie zusätzliches Personal, Dekorierungskosten, usw. So wird die Veranstaltung ein voller Erfolg – auch für Sie.

## *Betriebsergebnis – keine Überraschungen am Jahresende*

*necta* erstellt auf Basis Ihrer Verkaufszahlen jederzeit über einen beliebigen Zeitraum eine Zwischenbilanz, die Ihnen über Ihren finanziellen Erfolg Auskunft gibt – in Zahlen und auch grafisch. Die Auswertungen können wahlweise auf Kostenstellen eingeschränkt oder für den gesamten Betrieb durchgeführt werden. Schauen Sie auf die Zahl unter dem Strich und es gibt zum Ende des Finanzjahres keine unliebsamen Überraschungen mehr!



„So einfach:  
Nur den Verkaufspreis eingeben – fertig!“



Was brauche ich für mein beliebtes

# Wiener Schnitzel?

*„necta bietet mir  
eine perfekte Re-  
zeptsammlung, und  
das umfassend  
und zentral!“*



Verwaltung Produkte Planung Kontrolle Hilfe Logout *cooking up profits* **necta**

Wiener Schnitzel

Neu Abbrechen Speichern Drucken Löschen Hilfe

Spiele

Bezeichnung Wiener Schnitzel

Zutaten Rezept Nährwerte Erweiterte Nährwerte Allergene Dekl.Stoffe HACCP Notizen **Kalkulation**

Aufschlagsklasse Speisen allgemein		Werte aktualisieren	
Einkaufspreis gesamt	6,51 €	Zutaten für	4 PORT
pro Portion	1,62 €	Vorbereitungszeit	15 Min
Rohaufschlag	200,00 % 3,25 €	Zubereitungszeit	30 Min
Bedienungszuschlag	0,00 % 0,00 €	Gar-Wartezeit	Min
Profit	0,00 % 0,00 €	Effekt. Aufschlag	200,00 %
Kalk. Verkaufspreis brutto	5,37 €	Wareneinsatz	33,33 %
Verkaufspreis netto	4,88 €	Deckungsbeitrag	3,25 €
MWSt	10,00 % 0,48 €		
Verkaufspreis (kalk. Umsatz)			



Die beste Werbung ist und bleibt die Mundpropaganda. Das Erfolgsgeheimnis vieler Betriebe ist, dass sie konsequent die Erwartungshaltung ihrer Kunden erfüllen.

**E**rfolg zu haben ist keine Glückssache! Egal, welche Botschaft Sie an Ihre Kunden aussenden, sei es die hervorragende Qualität, der günstige Preis, das ausgezeichnete Service.

Ein zufriedener Kunde kommt wieder und animiert auch andere, Ihr Angebot zu konsumieren.

Im Installationsumfang sind bereits mehrere hundert Original-Rezepte mit qualitativ hochwertigen Speisenbildern vom Verlag „Kochen und Küche“ enthalten.

Mit *necta* können Sie natürlich auch Ihre eigenen Rezepte (inkl. automatischer Berechnung des Wareneinsatzes) erfassen und eigene Fotos dazu abspeichern. Dadurch und durch die Speicherung Ihrer genauen Rezeptur können Sie Ihren Gästen auch dann gleichbleibende Qualität bieten, sollte der Koch einmal krank und Sie auf Ersatz angewiesen sein.

## *Kundenmanagement – vom Anbot bis zur Rechnung*

*necta* bietet Ihnen eine klare Linie mit definierten Punkten für eine saubere Geschäftsabwicklung mit Ihren Kunden.

Das Anbot dient als Basis für den Auftrag. Aus dem Auftrag wird ein Lieferschein (mit automatischer Lagerabbuchung) generiert, aus dem Lieferschein die Rechnung. Egal, bei welchem Punkt Sie einsteigen, Sie müssen die Produktliste für die gesamte Linie nur ein einziges Mal zusammenstellen.



Keine Angst vorm

# Erbsenzählen

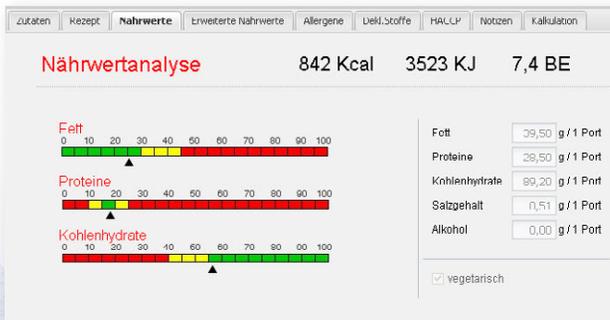


Haben Sie manchmal das Gefühl, dass Ihre Waren „Flügel“ bekommen? Irgendetwas stimmt nicht mit den Lagerbeständen! Aber was? Und um wie viel geht's eigentlich? Lassen Sie doch einfach das System für Sie zählen und rechnen!

Mit *necta* wird die Lagerwirtschaft absolut nachvollziehbar, denn es kann ganz einfach eine beliebige Lagerstruktur aus Hauptlager und Sublagern definiert werden. Liefermengen werden mit den aktuellen Preisen auf das ausgewählte Lager aufgebucht. Bei Lieferanten, die ihren Kunden einen elektronischen Lieferschein

## Nährwertanalyse, Allergene & Co

Wollen Sie einen Teilbereich Ihrer Speisekarte für „leichte Fitnessgerichte“ reservieren? Hatten Sie auch schon die Anforderung, ein laktosefreies Menü zu servieren, oder ein glutenfreies...? Allergiker müssen Ihnen vertrauen können! Nutzen Sie die komfortablen Suchfunktionen, um z.B. eine Liste mit laktosefreien Speisen zu erstellen!



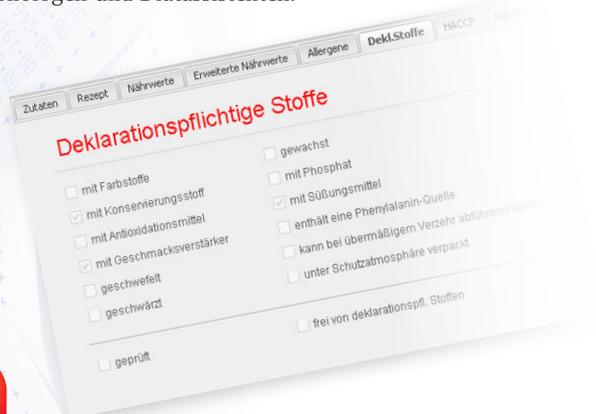
*necta* stellt Ihnen für jedes Gericht – natürlich auch für eigene Rezepte – oder auch für ein ganzes Menü die Nährwerte, Allergenkennzeichnungen und deklarationspflichtige Stoffe zur Verfügung. Damit können Sie Ihren ernährungsbewussten Gästen ein besonderes Service bieten und gleichzeitig auch die Auszeichnungspflicht nach gesetzlichen Vorgaben erfüllen!

zur Verfügung stellen, können diese Daten per Knopfdruck in *necta* übernommen werden.

Auf Wunsch werden die verbrauchten Waren aufgrund der Verkaufszahlen automatisch von einem zugewiesenen Lager abgebucht. Jede Lagerbewegung wird protokolliert und kann mit dem Sollbestand verglichen werden.

Eine Inventurliste mit Lagermengen und Einkaufswerten kann jederzeit (auch für jedes Lager getrennt) erstellt werden. Durch den automatisierten Warenzu- und Warenabgang beschränkt sich der Aufwand für die Warenwirtschaft auf die Inventur und Controllingtätigkeiten.

*necta* unterstützt die Verwendung des Deutschen Bundeslebensmittelschlüssels. Dadurch kann die Nährwertberechnung sogar auf 136 Parameter erweitert werden. Damit ist *necta* auch das ideale Werkzeug für Krankenhäuser, Pflegeheime, Schulen, Oecotrophologen und Diätassistenten.





# Die Highlights von necta

- Umfassende Rezeptsammlung mit Fotos von „Kochen und Küche“
- Suchfunktion
- Erfassung eigener Rezepte
- Einfache Kalkulation von Speisen, Getränken und Non-Food-Artikeln
- Nährwertanalyse
- Allergen-Kennzeichnung
- Deklarationspflichtige Stoffe
- Aufschlagskalkulation
- Periodenbezogene Fixkostenberechnung
- Kalkulation von Veranstaltungen
- Erfassung von Aufträgen
- Produktionsplanung
- Lieferschein- und Rechnungswesen
- Verkaufsberichte und Betriebsergebnis
- Einfache und schnelle Verkaufslistenverwaltung
- Übersichtliche Menüplanerstellung
- Menükartenlayout und -druck
- EDV-gestütztes Bestellsystem
- Registrierkassen-/EDV-Datenübernahme
- Buchhaltungsschnittstellen
- E-Mail-Versandsystem
- Kunden- und Lieferantenverwaltung
- Artikelstammimport und -update
- Lagerwirtschaft mit Sublagern
- Kostenstellen
- Verbrauchsberechnung
- Warenflussanalyse
- Einkaufsstatistik
- Lieferscheinerfassung und -import
- Spezielle Groß- und Werksküchenfunktionen
- HACCP-Formularverwaltung
- Verwaltung von Inventar und geringwertigen Wirtschaftsgütern
- Inventaraufstellungen für Küche, Zimmer, Büro, ...
- Berechtigungssystem
- und vieles mehr!



Wir gehen

# Einkaufen



Wer kennt das nicht? Die Tafel ist gedeckt, das Menü für 120 Hochzeitsgäste in Vorbereitung, alles läuft wie am Schnürchen. Doch dann! Wo sind die Erdbeeren, die das Brautpaar zum Dessert bestellt hat?

**E**in lieferantenorientiertes Bestellsystem unterstützt Sie bei der Erstellung Ihrer Einkaufslisten und bei der Bestellung. *necta* stellt die Artikelstammdaten von Lieferanten - bei Bedarf tagesaktuell - automatisch zur Verfügung.

Sie können Ihre Bestellung direkt aus dem Produktsortiment Ihrer Lieferanten mit aktuellen Preisen zusammenstellen. Bestellvorschläge werden anhand des Bedarfs und unter Berücksichtigung von Vereinbarungen mit Lieferanten (Sortiment und Preise), welche im System hinterlegt sind, generiert. Ihre Bestellungen werden immer effizienter und zeitsparender.

Nutzen Sie in weiterer Folge die Funktionalität, dass Bestellungen auf Knopfdruck mit den tatsächlichen Lieferungen verglichen werden! Entsprechen Qualität, Mengen und Preise Ihren Erwartungen?

Schicken Sie die automatisch generierte Liste Ihrer Reklamationen per Mail direkt an den Lieferanten!



## Berichtswesen

- fassen wir zusammen...

Steht die nächste Preisverhandlungsrunde mit Ihren Lieferanten an?

Seien Sie vorbereitet und investieren Sie *eine* Minute, um Ihr Einkaufsvolumen für die verschiedenen Warengruppen des letzten Jahres zu bestimmen! Brauchen Sie eine Aufstellung, wie viel Umsatz Sie mit einem bestimmten Kunden gemacht haben, welche Produkte er bestellt hat und wann zuletzt? Oder möchten Sie wissen, welche Kostenstelle die meisten Kaffees im letzten Monat verkauft hat? Oder welche Speise den höchsten Deckungsbeitrag einführt...

Diese und viele weitere Berichte können Sie mit wenigen Mausklicks in *necta* erstellen und zu Ihrem Vorteil nutzen.

Berichte können nach Excel exportiert und Ihren Anforderungen entsprechend weiterverarbeitet werden.

Nr.	Bestell	Erh.	Produkt	Er-Mg.	Erh.	Artikel
1	10	Fl	alkoholfreies Bier Pl...	1,00	KI	0 KOMPA JOSEF 0,5L
2	0,20	kg	Bananen	1,00	Fl	Dananen Kl.1 1kg 1100 GRM
3	0,10	kg	Beiered	1,00	EH	St. Beiered Extrem Premium IV
4	1,15	Pkg	Biskotten	2,00	PK	Hig Savoiard Leffebiscuits 400g
5	1,95	Kz	Blattgelatine	1,00	KA	GELITA BLATTGELATINE WEI 12
6	1,43	kg	Bohnenkaffee gema...	1,00	KI	MAL.CR.DESS.MOCCA KNI.5
7	1,36	2kg	Broccoli	1,00	KA	CAYENNE CHILLIES GEM. WB.20
8	0,071	kg	Cayennepfeffer	1,00	Fl	Cashew (0,7)
9	0,304	l	Coltrawei	1,00	Fl	...

Suche:

Artikel (11)

Lieferant: C+C Groß & Güntig

Bezeichnung: Bananen

Aktionspreis  
 Warenkorb



*„Wenn ich die Zeitersparnis in Lohnkosten umrechne, hat sich dieses Programm in kürzester Zeit amortisiert.“*





Wenn viele Portionen gebraucht werden

# Planen im Großen

500 Essen pro Tag oder 5.000, verschiedene Menüs, interne Verpflegung, Einzelbestellungen, Gruppenbestellungen, produzieren, verpacken, ausliefern, verrechnen,... Das will gut geplant und organisiert sein. Nehmen Sie die Herausforderung getrost an!

**G**roß- und Werksküchen, Produktionsbetriebe benötigen ein absolut zuverlässiges Planungswerkzeug. Spezielle Anforderungen wie Budgetplanung, unterschiedliche Verpflegssätze und ständige Überprüfbarkeit des Budgets werden von *necta* mit Bravour erfüllt.

Erstellen Sie Ihren Menüplan in einer Wochenübersicht. Der Druck des Wochenmenüplans für den Aushang ist ebenso möglich, wie der Export in eine Excel-Vorlage.

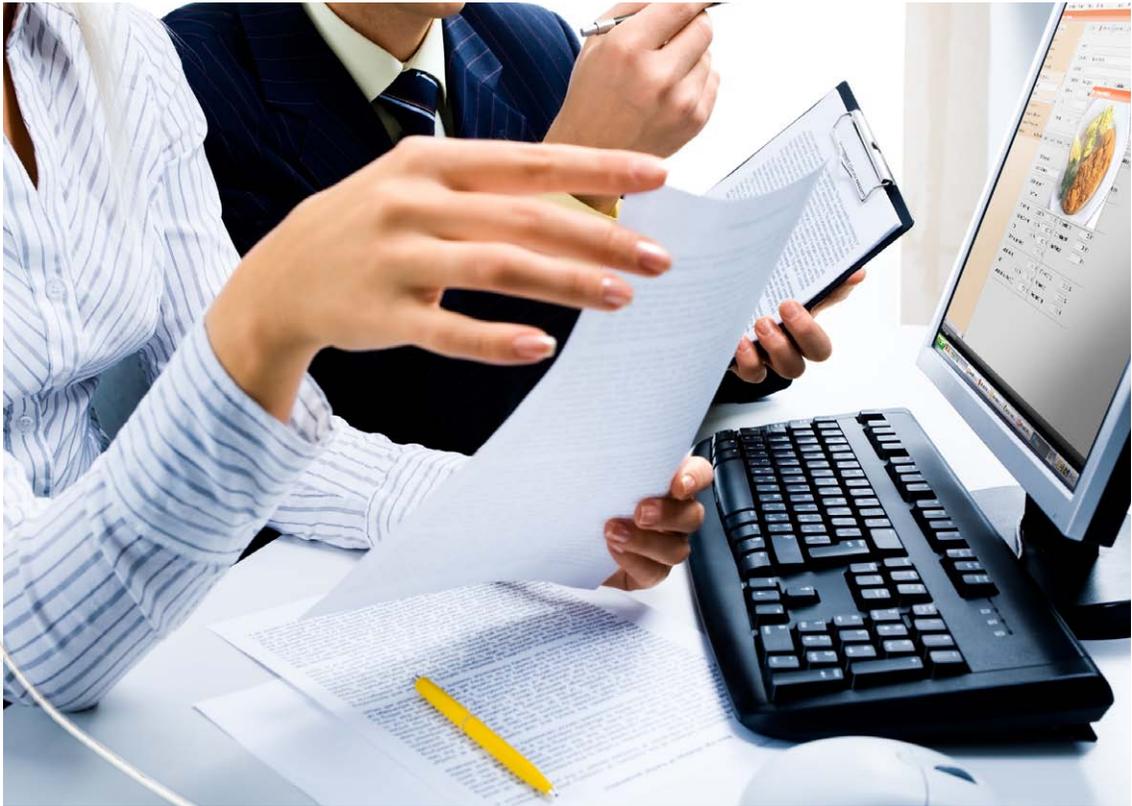
Fassen Sie alle Anforderungen von internen Abteilungen oder auch externen Kunden in einem Produktionsprogramm zusammen und drucken Sie die Bedarfsmengen und die Aufgabenzettel für die verschiedenen Mitarbeiter aus.

*necta* unterstützt eine mehrwöchige Vorschau über den Produktionsbedarf bzw. zeigt anstehende Engpässe frühzeitig auf.



Verwalten Sie mit *necta* auch Ihr Inventar und Ihre geringwertigen Wirtschaftsgüter, wie Töpfe, Geschirr, Gläser und mehr. Sie können diese Güter sowohl internen Kostenstellen zuweisen oder auch als Cateringservice an Ihre Kunden.





# Zusammen sind wir stärker!

**W**ir kennen unsere eigenen Kompetenzen.  
Und wir kennen die Stärken etablierter Systeme.  
Also verbinden wir - mit unseren Partnern für  
unsere gemeinsamen Kunden - was gut  
und bewährt ist.

Deshalb haben wir Schnittstellen zu allen namhaften Kassensystemen und Buchhaltungsprogrammen entwickelt.

Viele unserer Kunden vertrauen auch auf den Einsatz von Barcodescannern.  
Ob Inventur, Bestellung, Lieferschein oder manuelle Lagerentnahmen - scannen Sie einfach Ihre Produkte und überspielen Sie die Daten in Ihre *necta*-Datenbank.

Auch mit Ihren Lieferanten arbeiten wir eng zusammen und tauschen vollautomatisch Artikelstammdaten, Bestellungen, Lieferscheine und Rechnungen aus. Damit erzeugen wir Synergien, die Ihnen Zeit und Geld sparen und Ihren Erfolg garantieren!







# Anpassungsfähig durch Dynamische Intelligenz

Im Rahmen der Mandantenfähigkeit können einzelne Betriebe komplett autonom mit zentralen Vorgaben Ihre Aufgaben erledigen. Die Abbildung zentraler Einkaufspolitik mit Ergänzung von lokalen Lieferanten ist genauso möglich, wie das Arbeiten in unterschiedlichen Sprachen und Währungen. Statistiken und Auswertungen auf zentraler Ebene runden diese Funktionalität ab.

## *Full Service Version*

Die Software basiert auf dem Konzept „Software as a Service“ – kurz *SaaS*. Das bedeutet, Sie nutzen die Software und wir übernehmen den Betrieb und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

- Sie haben von überall und jederzeit Zugriff auf Ihre Daten
- Ihre Daten werden automatisch gesichert
- Die benötigte Hardware-Infrastruktur wird bereitgestellt und gewartet
- Software-Updates werden automatisch durchgeführt
- Artikeldaten Ihrer Lieferanten werden automatisch aktualisiert
- Die Daten Ihrer Lieferanten werden für Ihre Warenwirtschaft aufbereitet
- Sie haben einen FTP-Server für den Datenaustausch mit Ihren Lieferanten zur Verfügung (Artikel, Bestellungen, Lieferscheine, Rechnungen)

Sie haben somit keine Ausgaben für teure Hardware, Wartungs- und Sicherungsdienste oder Systemadministratoren. Sie brauchen lediglich einen Internetzugang und einen Browser und schon können Sie loslegen!





FENZ-Software

# Erfahrung zählt.

Reinhold Fenz gründete 1998 ein Software-Unternehmen, das sich mittlerweile auf dem internationalen Markt einen Namen geschaffen hat und in vielen Bereichen der Softwareentwicklung tätig ist.

Die Aufgabengebiete reichen vom Internetauftritt bis hin zu Softwarelösungen für die Automobil- und Flugzeugindustrie. In der Liste der Referenzkunden finden sich so klingende Namen wie DaimlerChrysler, BMW, VW, MAN und EADS. Aufgrund des internationalen Einsatzes der Software können dieselben Produkte dynamisch in mehreren Sprachen ausgeführt werden.

Im Jahr 2003 fand die Markteinführung der Software *PC-Küche – Kochen mit Gewinn!* statt. Dieses Programm bzw. die entsprechende Online-Lösung *necta* hat sich mittlerweile sowohl in kleinen Familienbetrieben als auch in der Top-Gastronomie/Hotellerie und im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung etabliert. Weiters setzen Tourismus- und Hotelfachschulen *necta* intern als Warenwirtschaftsprogramm und sogar als Unterrichts- und Ausbildungsmittel für die Schüler ein.

Sehr stolz ist FENZ-Software auch darauf, für Forschungsprojekte ausgewählt worden zu sein, um z.B. die aktuellen Anforderungen der Ernährungswissenschaften in die Software einzubinden und allen in praxisnaher Form zugänglich zu machen.

Durch die Bereitschaft, einerseits in den Markt hineinzuhören und andererseits den Mut zur Innovation zu zeigen und dabei auch auf neue Technologien zu setzen, hat sich ein sehr mächtiges Werkzeug entwickelt, das alle Bedürfnisse seiner Anwender erfüllen kann.

*Aber keine Angst!*

*Gerade deshalb lassen wir Sie nicht allein.*

Im Zuge unserer Dienstleistung vor Ort, wo unsere erfahrenen Mitarbeiter mit Ihnen Ihre betriebspezifischen Anforderungen und Strukturen analysieren und das System für Sie maßgeschneidert konfigurieren, erhalten die *necta*-Anwender in Ihrem Betrieb eine fundierte Schulung. Innerhalb kürzester Zeit können Sie den vollen Umfang der Software nutzen und auf der Straße des Erfolges noch weiter beschleunigen!

*Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!*

**FENZ**  
SOFTWARE



FENZ-Software · Industriestraße 6 · 7423 Pinkafeld · Österreich  
office@fenz-software.at · Tel.: +43 5 9010-5110 · Fax.: +43 5 9010-5111

[www.necta.at](http://www.necta.at)