myneva.menuplan

Zeitersparnis durch digitales Verpflegungsmanagement

Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung

Die Organisation der Verpflegung in sozialen Einrichtungen ist komplex: Menüplanung, Rezeptverwaltung, Bestellungen und Allergenkennzeichnung werden häufig manuell gesteuert. Das verursacht einen hohen Abstimmungsaufwand, bindet Personal und birgt Risiken bei der Einhaltung gesetzlicher Vorgaben. Besonders bei mehreren Einrichtungen fehlt es oft an Transparenz und digitaler Übersicht.

Die Lösung: myneva.menuplan

myneva.menuplan ist eine webbasierte Lösung für die Gemeinschaftsverpflegung. Sie digitalisiert alle Schritte der Menüplanung – von der strukturierten Planung bis zur gesetzeskonformen Dokumentation. Die Anwendung ist sofort einsatzbereit und lässt sich optimal mit anderen myneva-Lösungen kombinieren.

Die wichtigsten Vorteile

Effizienter arbeiten

myneva.menuplan reduziert den manuellen Aufwand bei Planung, Bestellung und Kennzeichnung. Küche, Hauswirtschaft und Verwaltung werden durch standardisierte, digitale Abläufe entlastet.

Rechtssicher dokumentieren

Allergene und Zusatzstoffe werden automatisch gemäss LMIV gekennzeichnet. Das minimiert Fehlerquellen, erfüllt gesetzliche Anforderungen und erhöht die Versorgungssicherheit.

Lebensmittelverschwendung vermeiden

Das System erstellt auf Basis geplanter Menüs automatische Bestellvorschläge. Überbestellungen werden reduziert, Produktionsmengen optimiert und Kosten nachhaltig gesenkt.

Flexibel einsetzbar

Als webbasierte Lösung ist myneva.menuplan sofort startklar – ohne Installation oder lokalen Server. Der Zugriff erfolgt einfach per Browser, auch standortübergreifend.

Skalierbar & integriert

Die Anwendung ist ideal für mehrere Standorte und nahtlos kombinierbar mit anderen myneva-Produkten. Das ermöglicht durchgängige Prozesse aus einer Hand.

myneva
simplify care

Die wichtigsten Funktionen

Menüplanung mit Rezeptzuordnung
Strukturierte Planung von Speiseplänen mit Zuweisung von Rezepten, Portionsgrössen und Allergenen.

Rezeptmanagement
Zentrale Verwaltung von Rezepten inklusive Nährwerten, Portionierung, Zusatzstoffen und Diätformen.

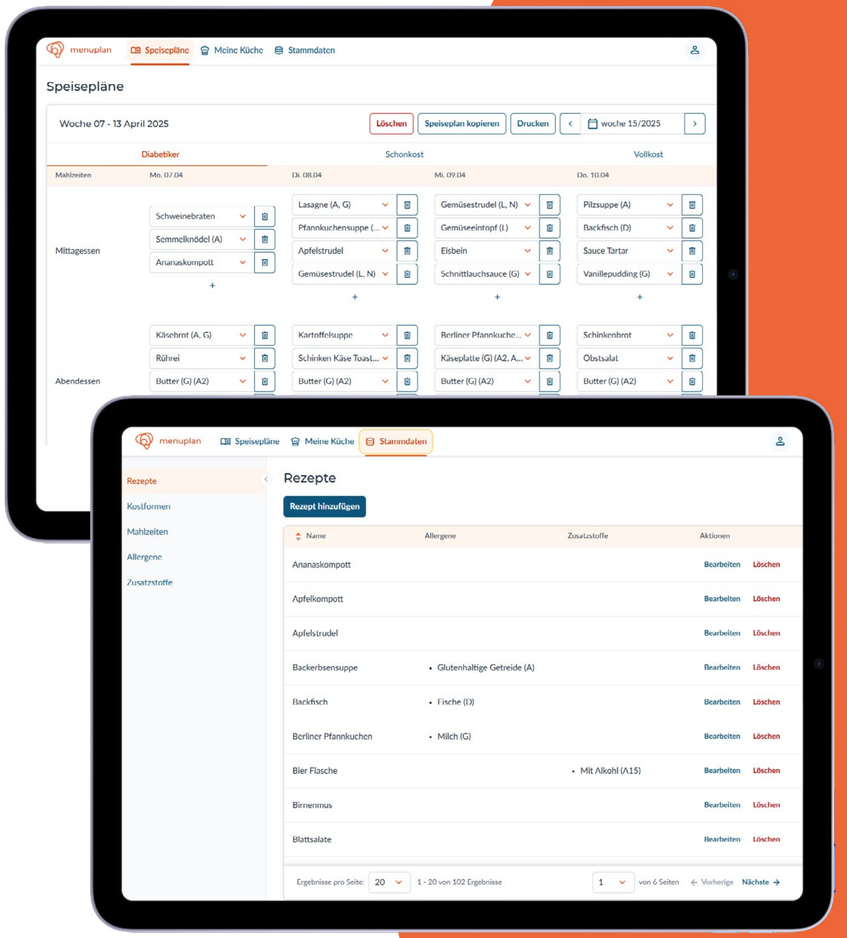
Zutatenverwaltung
Übersichtliche Pflege von Zutaten mit Mengeneinheiten und Verknüpfung zu Rezepten.

Allergen- und Zusatzstoffmanagement
Automatische Kennzeichnung auf Basis gesetzlicher Vorgaben (Lebensmittel-Informationsverordnung, LMIV) – transparent und einheitlich.

Sammelbestellungen
Erstellung von Bestelllisten für Einheiten oder Einrichtungen direkt aus dem Menüplan.

Druckfertige Speisepläne
Erzeugung druckfertiger Speisepläne mit relevanten Kennzeichnungen für Aushänge und Pflegepersonal.

Benutzerverwaltung
Rollenspezifische Zugriffsrechte für eine sichere, strukturierte Zusammenarbeit im Team.



Wie kann myneva.menuplan Ihrer Organisation helfen?

1. Alles in einem System
Von der Menüplanung bis zur Bestellung: ein durchgängiger Ablauf ohne Medienbrüche.

2. Entlastung für alle Beteiligten
Küche, Hauswirtschaft und Verwaltung profitieren von klaren Abläufen und weniger Abstimmung.

3. Höchste Sicherheit und Transparenz
Zentrale Datenhaltung, gesetzeskonforme Kennzeichnung und nachvollziehbare Prozesse – auch über Standorte hinweg.

4. Zukunftssicher & anschlussfähig
Moderne Webtechnologie, keine lokale IT nötig, integrierbar in andere myneva-Lösungen.

Mehr erfahren

myneva.eu/de-ch/myneva.menuplan

myneva simplify care

myneva Schweiz AG
Suurstoffi 10b, CH-6343
Risch-Rotkreuz
info@myneva.eu

The myneva Group includes myneva Deutschland GmbH, myneva Benelux B.V., myneva Finland Oy, myneva Austria GmbH and myneva Schweiz AG. Publication date: 26.06.2025