

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.



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.



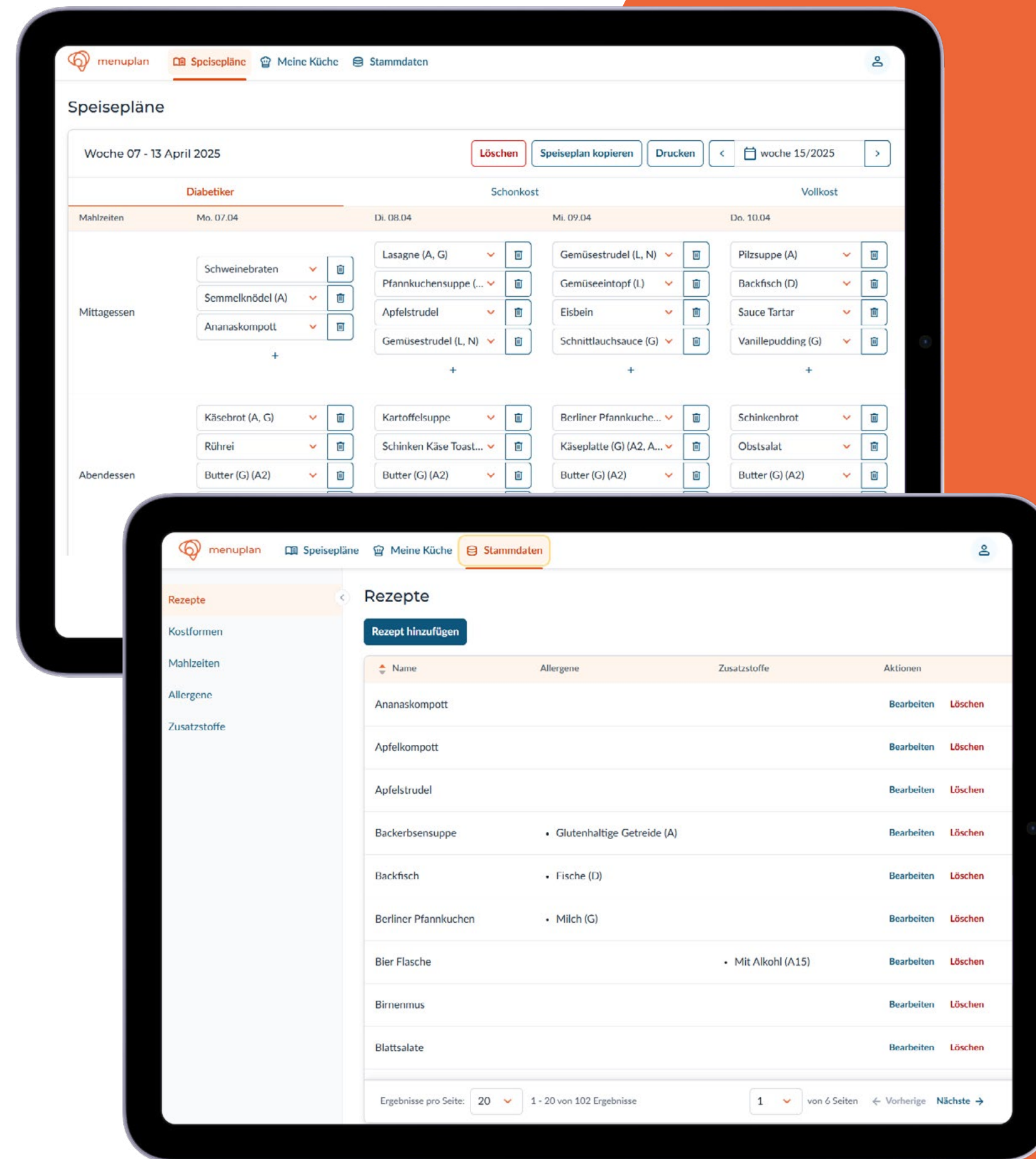
Druckfertige Speisepläne

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/myneva.menuplan



myneva Group GmbH
Markt 1, DE-45127 Essen
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: 23.07.2025