

Pauli's Kitchen Solution

Produktübersicht und Preise



Basismodul

Grundlage der Gastronomie-Software Pauli's Kitchen Solution ist das Basismodul mit der Rezept- und Produktdatenbank und den wichtigsten Funktionen:

- Rezeptdatenbank mit über 4'400 Rezepten in Deutsch, davon 1'655 Pauli Rezepte in Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch
- Produktstamm mit der Möglichkeit, Nährwerte, Allergene und Lieferanten zu hinterlegen
- Erfassen eigener Rezepte mit Importmöglichkeit von Rezepten aus anderen Programmen
- Verwaltung und Kalkulation von Rezepten, Gerichten und Menus
- Zusammenstellung der benötigten Produkte aus Rezepten im «Warenkorb»
- Verknüpfung mit der Schweizer Nährwertdatenbank (des EDI) zum Abgleich der Nährwerte
- Gastro-Übersetzer mit 50'000 Begriffen aus der Gastronomie (Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, Spanisch)

Das Basismodul beinhaltet einen Betrieb und einen Benutzer:

Basismodul «Business»	CHF 150 / Jahr
Basismodul «Private» (20 % Rabatt auf das Basismodul für Privatpersonen)	CHF 120 / Jahr
Basismodul «Student» (50 % Rabatt auf das Basismodul für Lernende)	CHF 75 / Jahr

Zusätzliche Benutzer

Preis pro weiteren Benutzer	CHF 120 / Jahr
Benutzer-Paket mit 10 zusätzlichen Benutzern (jeweils inklusive Zusatzmodul Benutzerverwaltung)	CHF 800 / Jahr

Zusätzliche Datenbank

Für den gleichen Betrieb/Standort eine zusätzliche Datenbank	
Die Mandantenverwaltung ist inklusive	CHF 120 / Jahr

Zusätzlicher Betrieb

Bei einem zusätzlichen Betrieb sind ein weiterer Benutzer und die Mandantenverwaltung inklusive. Preis: 80% vom Basispreis (Basismodul plus Zusatzmodule)

Pauli's Kitchen Solution

Produktübersicht und Preise



Zusatzmodule

Produktinformationen und Lieferanten

Schnittstellen Lieferanten-Import

Importieren von Lieferantendaten (Preise, Nährwerte, Allergene).

Folgende Lieferanten werden zurzeit unterstützt: Pistor (inkl. Mercanto), Saviva (inkl. New-Integrale), Hogashop (zusätzliche Kosten durch Hogashop möglich), Transgourmet, Gertsch Comestibles, H&R Gastro, Mundo AG, Küng + Steiner, Heinzer Metzgerei

CHF 190 / Jahr

Schnittstelle zu Konzernproduktstamm

Durch einen zentralen Konzernproduktstamm können weitere Betriebe im Unternehmen profitieren. Die Produkte mit den Nährwert- und Allergen-Angaben sowie sämtliche Definitionen werden einmalig erfasst und über die Schnittstelle den anderen Betrieben zur Verfügung gestellt.

CHF190 / Jahr

Schnittstelle zu trustbox

Übernimmt die Nährwerte- und Allergen-Angaben der Produkte aus der Datenbank «trustbox». Hier werden Produktdeklarationen von den Lebensmittelproduzenten und Markeninhabern gesammelt und zur Verfügung gestellt. (www.trustbox.swiss)

CHF 190 / Jahr

Schnittstelle zu xyxle

Übernimmt die Nährwerte- und Allergen-Angaben der Produkte aus der Datenbank «xyxle». Hier werden Produktdeklarationen von den Lebensmittelproduzenten und Markeninhabern gesammelt und Ihnen individuell zur Verfügung gestellt. (www.xyxle.com)

CHF 190 / Jahr

Bestellprozess bei Lieferanten

Übersicht über den gesamten Bestellprozess bei Lieferanten: Warenkorb, Bestellung, Lieferung und Rechnung mit Angabe von Status, Menge und Preis.

Diverse automatisierte Vorgänge: Warenkorb im PKS befüllen und Bestellmenge eintragen lassen durch hinterlegte Mengen in der Menuplanung, aus Produktion, Kasse oder manuellen Positionen. Datenexport zum Onlineshop des Lieferanten oder in E-Mail. Bestellung nach Vorlagen bzw. nach Bestellzyklus. Import elektronischer Lieferscheine und automatische Einbuchung in den Lagerbestand.

Dieses Modul beinhaltet das Zusatzmodul «Schnittstellen zu Lieferanten-Onlineshops».

CHF 390 / Jahr

Schnittstellen zu Lieferanten-Onlineshops (ohne Bestellprozess)

Warenkorb im PKS automatisch befüllen und Datenexport direkt zum Onlineshop.

Folgende Lieferanten werden zurzeit unterstützt: Saviva (inkl. New-Integrale), Hogashop (zusätzliche Kosten durch Hogashop möglich), Pistor, Transgourmet und Mundo AG

CHF 190 / Jahr

Planung und Design

Menuplanung

Erstellung von Tages-, Wochen- und Monatsplänen, Budgetierung und Nachkalkulation, Warenkorb.

CHF 190 / Jahr

Pauli's Kitchen Solution

Produktübersicht und Preise



Speise- und Weinkarten

Speise- und Weinkarten gestalten und drucken. Erstellung von individuellen Druckvorlagen (z. B. Karte mit Fremdsprachen, Deklaration Allergene/Nährwerte, saisonales Bild). Rezepte und Gerichte werden direkt aus der PKS-Datenbank gewählt.

CHF 190 / Jahr

Menus

Darstellung von Tagesmenu und Menuvorschlägen. Erstellung von individuell gestalteten Druckvorlagen. Rezepte und Gerichte werden direkt aus der PKS-Datenbank gewählt.

CHF 190 / Jahr

Produktion

Bestellverwaltung und Lieferservice

Bestellungen der Verkaufsstellen an verschiedene Produktionsorte koordinieren.
Bestellungen erfolgen über Menupläne, übers Internet oder über Drittprogramme.
Im Zusatzmodul ist eine Verkaufsstelle enthalten.
Zusätzliche Verkaufsstelle

CHF 990 / Jahr

CHF 120 / Jahr

Produktionsplanung

Umfassende Planung für eine effiziente Abwicklung in der Produktion.
Zusammenzug von Aufträgen aus der Menuplanung oder von Bestellungen. Die Planung erfolgt aufgrund der hinterlegten Rezepte und der für einzelne Arbeitsschritte geplanten Zeit. Einplanen von zusätzlichen Arbeiten. Optimale Nutzung der Infrastruktur, der personellen Ressourcen und der benötigten Zutaten durch die Planungsmöglichkeiten im Zeitplan-Raster.

CHF 990 / Jahr

Etiketten

Endprodukte aus Rezepten anhand der hinterlegten Nährwert- und Allergenangaben individuell und gesetzeskonform beschriften.

CHF 190 / Jahr

Gebinde / Schnittstelle elektronische Waage

Gebinde

Individuelle Gebinde werden mit ihrer Füllmenge erfasst und hinterlegt.
Für die Abfüllung in die gewünschten Gebinde berechnet PKS die ideale Ausnutzung.
Die effektive Füllmenge wird von Hand eingetragen. Möglichkeit, direkt Etiketten zu drucken (falls lizenziert). Dieses Zusatzmodul wird idealerweise durch das Zusatzmodul «Schnittstelle elektronische Waage» ergänzt.

CHF 190 / Jahr

Schnittstelle elektronische Waage

Bei der Abfüllung in die gewünschten Gebinde werden die Daten von der elektronischen Waage (z. B. Mettler Toledo) automatisch in die Tabelle mit der Abfüllung eingetragen.
Diese Schnittstelle wird zusammen mit dem Zusatzmodul «Gebinde» verwendet.

CHF 390 / Jahr

Produktionsmonitor

Touchscreen-Monitor für die Küche zum Ablesen und zur Berechnung der Rezepte.
Individuelle Einstellungen pro Benutzer.

CHF 190 / Jahr

Pauli's Kitchen Solution

Produktübersicht und Preise



Lager und Inventar

Lagerverwaltung

Übersicht über die Lagerbestände und Verbuchen von Lagerbewegungen. Lagereingänge können direkt mit dem Zusatzmodul «Bestellprozess bei Lieferanten», Lagerausgänge mit dem Zusatzmodul «Kassen-Schnittstelle» gekoppelt werden. Automatische Übernahme des Lagerbestands ins Inventar und Transfer der Zahlen vom Inventar ins Lager.

Dieses Modul beinhaltet das Zusatzmodul «Inventar».

CHF 390 / Jahr

Inventar

Inventarisierung und Spartenrechnung.

CHF 190 / Jahr

PKS-App

Diese App für Android gewährt den Zugriff auf den Bestellprozess, die Lagerverwaltung und das Inventar mittels mobiler Geräte.

CHF 190 / Jahr

Events

Eventplanung

Organisation und Planung von Events.

Darstellung nach Abteilung, Mitarbeiter, Kategorie oder Location.

CHF 990 / Jahr

Diverse

Kassen-Integration

Verknüpfen von Kassenpositionen mit Produkten, Rezepten, Gerichten oder Menus.

Unterstützt werden die Kassensysteme von lightspeed und TCPOS.

CHF 990 / Jahr

Zugang zum PKS Server

Gewährt Fremdapplikationen den autonomen Zugriff auf Rezepte, Gerichte und Menus zur Abfrage von Preisen, Nährwerten und Allergenen. Unterstützt wird zurzeit das

Menuwahlsystem von Boxler Informatik (www.boxler.com).

CHF 790 / Jahr

Export Fremdprogramme

Export von Rezepten, Gerichten und Menus mit Zutaten, Nährwerten und Allergenen.

Schnittstelle zu Lobos Informatik (www.lobos.ch).

CHF 450 / Jahr

OrgaCard-Interface

Programm zum Übermitteln von Rezepten, Gerichte oder Menus nach OrgaCard.

Berücksichtigung der Nährwerte und Allergene.

CHF 1'500 / Jahr

Pauli's Kitchen Solution

Produktübersicht und Preise



Schulungen

Individuelle Schulung vor Ort

4 Stunden individuelle Schulung in Ihrem Betrieb
Zusätzlich Fahrspesen CHF 120/Stunde plus CHF 0.90/km

pauschal CHF 640
zusätzlich Spesen

Individuelle Online-Schulung

Verrechnung nach Aufwand

pro Stunde CHF 170

(alle Preise exkl. MwSt.)