

Wir bauen Lieblingsportale

VANTAiO

Enterprise Canteen Manager

Präsentieren Sie Ihr Kantinenangebot attraktiv – auf allen Devices!

www.vantaio.com



VANTAiO Enterprise Canteen Manager

Typische Herausforderungen



- > Viele Medienbrüche bei der Erstellung von Speiseplänen (Excel, PDF etc.)
- > Redundante Aufbereitung der Speisepläne für verschiedene Medien
- > Kurzfristige Änderungen von Plänen ist nur schwer möglich
- > Häufig nicht besonders attraktive Aufbereitung des Kantinenangebotes...
- > Keine aktuellen Zusatzinfos möglich (Bsp.: Covid19 Kantinenregeln)
- > Anwender können die Speisepläne nicht im Voraus ansehen



VANTAiO
Enterprise
Canteen
Manager



Speiseplan Kantine Köln

YOUR Portal

6 – Suppen & Salate

Heute, Mittwoch, 21. April

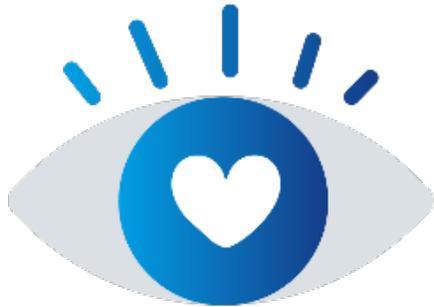
Rote Linsencremesuppe  vegetarische Suppe	Zusatzstoffe Farbstoff	 1,50€
Klassischer Eiersalat   mit Petersilie	Zusatzstoffe -	 1,50€

8:23:59
21.04.2021

Köln
Deutschland 

VANTAiO Enterprise Canteen Manager

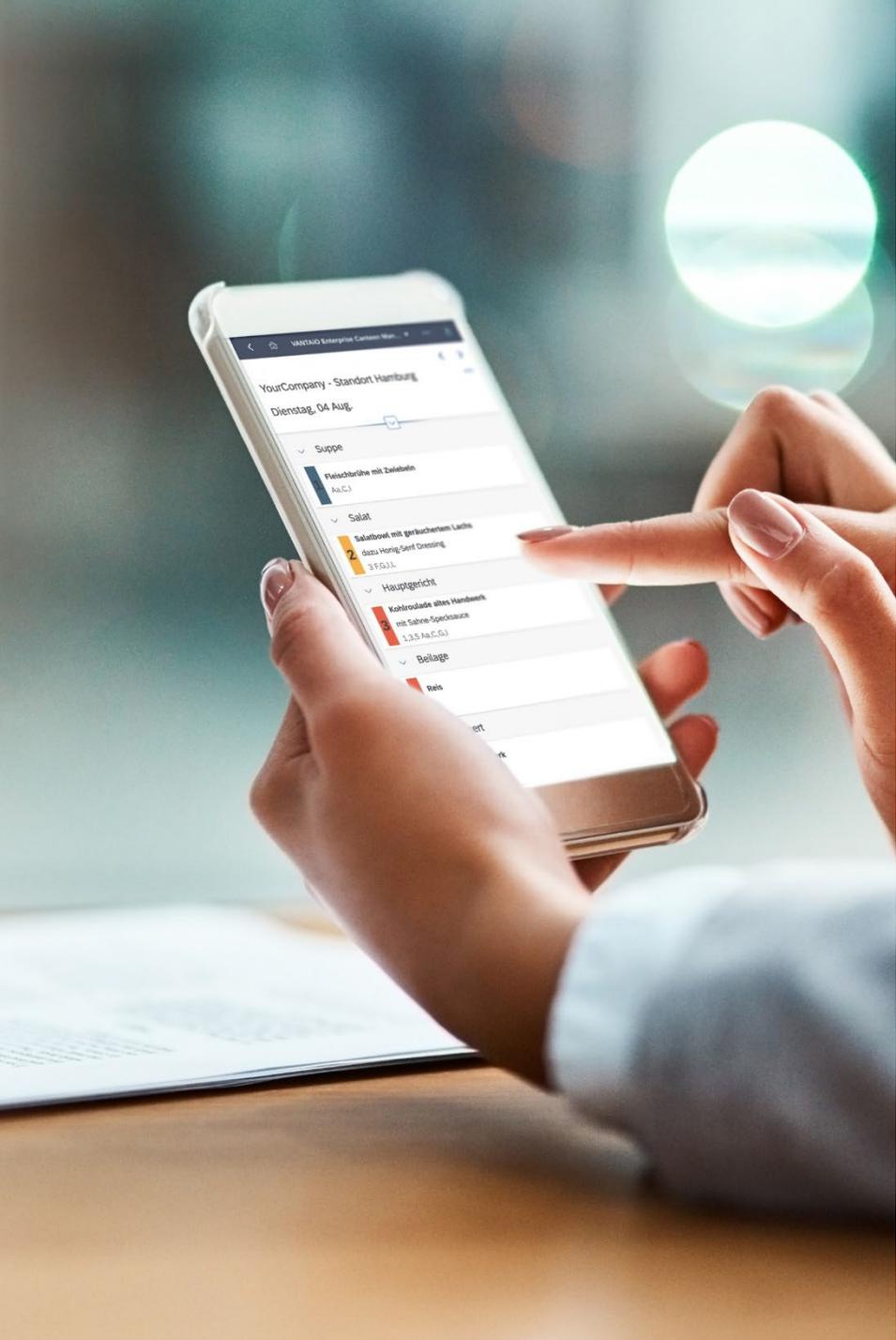
Zusammenfassung - Ihre Vorteile auf einen Blick



Erhöhen Sie die Mitarbeiterzufriedenheit durch eine attraktive Präsentation des Kantinenangebots auf Desktop, Smartphone und TV Screen.



Begeistern Sie Ihre Kantinenverantwortlichen jede Woche aufs Neue durch einfachste Erfassung und Pflege der Speisepläne



VANTAiO Enterprise Canteen Manager

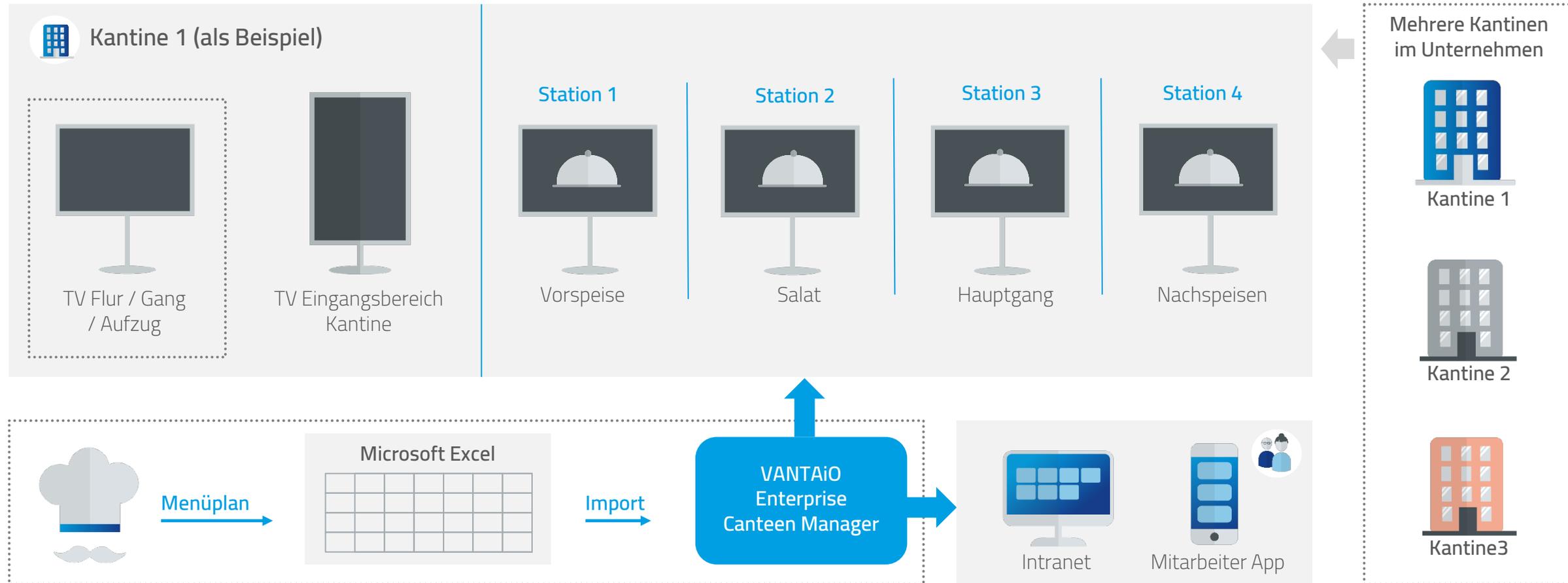
Funktionsübersicht



- ✓ Ansprechende Visualisierung des Kantinenangebotes auf verschiedenen Endgeräten (PC, Smartphone, TV Screen)
- ✓ Speiseplan als Tages- oder Wochenplan darstellbar inklusive Filterung nach Allergenen / Zusatzstoffen.
- ✓ Effiziente Planungs- und Verwaltungsoberflächen für die Kantinenbetreiber und -personal.
- ✓ Pflege der Speisen über Microsoft Excel möglich und anschließendem Import in den Enterprise Canteen Manager
- ✓ Ergänzende Informationen wie Nährwertangaben, Zusatzstoffe und auch Bildmaterial können problemlos hinzugefügt werden.
- ✓ Berücksichtigung aller gesetzlichen Anforderungen für die Ausweisung von Speisen (EU Lebensmittelverordnung)

VANTAiO Enterprise Canteen Manager

Informationsfluss im Unternehmen / Logische Architektur



VANTAiO Enterprise Canteen Manager

Der digitale Speiseplan – Nutzung im Intranet...



The screenshot shows the SAP VANTAiO Enterprise Canteen Manager interface. The main menu lists items for 'YourCompany - Standort Hamburg G14' on 'Donnerstag, 23 Juli'. A callout 'Standort inklusive Bild' points to the location name and a small photo of the canteen. A callout 'Datum' points to the date, and 'Zeitnavigator' points to the 'Heute' (Today) button. The menu categories are 'Suppe', 'Salat', and 'Hauptgericht'. A callout 'Aktuelle Hinweise' points to a hygiene notice. A callout 'Menükategorie' points to the 'Salat' category. A callout 'Linie / Station' points to the item 'Kesselgulasch vom Schwein'. A callout 'Abbildung' points to the image of a 'Salatbowl mit gebackenem Käse'. A callout 'Zusätze/Allergene' points to the 'Zusatzstoffe' and 'Allergene' sections. A callout 'Gericht inklusive Typisierung und Preis' points to the item name and price.

Linie / Station	Menükategorie	Gericht	Preis
1	Suppe	Rote Linsencremesuppe	0,90 €
2	Salat	Salatbowl mit gebackenem Käse dazu Preiselbeerdressing	3,30 €
3	Hauptgericht	Kesselgulasch vom Schwein	4,00 €

VANTAiO Enterprise Canteen Manager

Der digitale Speiseplan – Nutzung über das Smartphone



Linie / Station

Abbildung

Zusätze/Allergene

Menükategorie

Gericht inklusive Typisierung und Preis

Salatbowl mit Hähnchen
mit Roten Bohnen und Mais dazu American Dressing
3,30 €

Salat

Rinderbrühe
mit Brokkoli
0,90 €

Salatbowl mit Hähnchen
mit Roten Bohnen und Mais dazu American Dressing
3,30 €

Allergene
Aa:
Weizen
D:
Fisch
G:
Milch

VANTAiO Enterprise Canteen Manager

Der digitale Speiseplan - Darstellung auf Screens / TVs



vor der Kantine....

Donnerstag, 17. Oktober		17:48 Uhr
Suppe		
1	Schubbecks Fleischpflanzerl an Erdapfelgurkensalat mit Nullbutter, Radieschen und körnigem Senf <small>Schubbecks meatballs with potato-cucumber salad with nut butter, radish and grainy mustard</small>	3,80 €
1	Schubbecks Fleischpflanzerl an Erdapfelgurkensalat mit Nullbutter, Radieschen und körnigem Senf <small>Schubbecks meatballs with potato-cucumber salad with nut butter, radish and grainy mustard</small>	3,80 €
Salat		
2	Erdbeer-Rucola-Salat mit Basilikum <small>Strawberry arugula salad with basil</small>	Pro 100 g 3,20 €
Hauptgerichte		
3	Schubbecks Fleischpflanzerl an Erdapfelgurkensalat mit Nullbutter, Radieschen und körnigem Senf <small>Schubbecks meatballs with potato-cucumber salad with nut butter, radish and grainy mustard</small>	3,80 €
4	Schubbecks Fleischpflanzerl an Erdapfelgurkensalat mit Nullbutter, Radieschen und körnigem Senf <small>Schubbecks meatballs with potato-cucumber salad with nut butter, radish and grainy mustard</small>	Pro 100 g 3,80 €
4	Schubbecks Fleischpflanzerl an Erdapfelgurkensalat mit Nullbutter, Radieschen und körnigem Senf <small>Schubbecks meatballs with potato-cucumber salad with nut butter, radish and grainy mustard</small>	3,80 €
5	Schubbecks Fleischpflanzerl an Erdapfelgurkensalat mit Nullbutter, Radieschen und körnigem Senf <small>Schubbecks meatballs with potato-cucumber salad with nut butter, radish and grainy mustard</small>	3,80 €
6	Schubbecks Fleischpflanzerl an Erdapfelgurkensalat mit Nullbutter, Radieschen und körnigem Senf <small>Schubbecks meatballs with potato-cucumber salad with nut butter, radish and grainy mustard</small>	3,80 €
7	Schubbecks Fleischpflanzerl an Erdapfelgurkensalat mit Nullbutter, Radieschen und körnigem Senf <small>Schubbecks meatballs with potato-cucumber salad with nut butter, radish and grainy mustard</small>	3,80 €
8	Schubbecks Fleischpflanzerl an Erdapfelgurkensalat mit Nullbutter, Radieschen und körnigem Senf <small>Schubbecks meatballs with potato-cucumber salad with nut butter, radish and grainy mustard</small>	3,80 €

Übersichtsdarstellung
(Hochformat)

An der Essensausgabe...

Klassiker	
5	Kohlroulade altes Handwerk mit Sahne-Specksauce
	Kohlroulade old handicraft with cream and bacon sauce
Aa, C, G, I	
3,50 €	

Detailformat

VANTAiO Enterprise Canteen Manager

Der digitale Speiseplan - Einfache Verwaltung für den Chefkoch / Redakteur



The screenshot displays the VANTAiO Enterprise Canteen Manager interface. At the top, the header shows 'SAP VANTAiO Enterprise Canteen Manager' and 'YourCompany - Standort Hamburg G14'. Below the header, there are navigation options: 'Wochenplan nach Kategorien' and 'Wochenplan nach Stationen'. The main content area shows a weekly menu grid for 'YourCompany - Standort Hamburg' covering the period from '24. August 2020' to '30. August 2020'. The grid is organized by categories (Suppe, Salat, Hauptgericht, Beilage, Dessert) and days of the week (Mo, Di, Mi, Do, Fr, Sa, So). The menu items are displayed in colored boxes, and a legend is visible at the top right. Callouts point to various features: 'Kantine' points to the location name, 'Auswahl "Sicht"' points to the view selection, 'Kategorien' points to the category list on the left, 'Gericht erstellen' points to the '+ Gericht erstellen' button, and 'Excel Upload des Wochenplans' points to the 'Wochenplan hochladen' button at the bottom right.

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Suppe	Klare Gemüsebrüh mit Ingwer und Erbsei	Fleischbrühe mit Z	Klare Gemüsebrüh mit Sojasauce	Rote Linsencreme: Auch vegan verfügbar	Rinderbrühe mit Brokkoli		
Salat	Salat mit Balsamico-Ahorn-	Salatbowl mit gerä dazu Honig-Senf Dres	Salatbowl mit Ger dazu Joghurt-Dressin,	Salatbowl mit geb: dazu Preiselbeerdres:	Salatbowl mit Häh mit Roten Bohnen un		
Hauptgericht	Kassler Kambrat an Rahm-Sauerkraut	Kohlroulade altes I mit Sahne-Specksauc	Schweineschnitzel mit Zitrone pro 100g	Kesselgulasch vor	Gebackenes Seela mit Kräuter Dip		
Beilage	Kartoffelpüree	Reis	Pommes	Semmelknödel	Kartoffelsalat		
Dessert	Schokoladenpuddi Vegan	Vanillequark	Karamellpudding	Creme Brûlée	Bayrischcreme		

VANTAiO Enterprise Canteen Manager

Der digitale Speiseplan - Einfache Verwaltung für den Chefkoch / Redakteur



Wochentag

Preis

Station

Kategorie

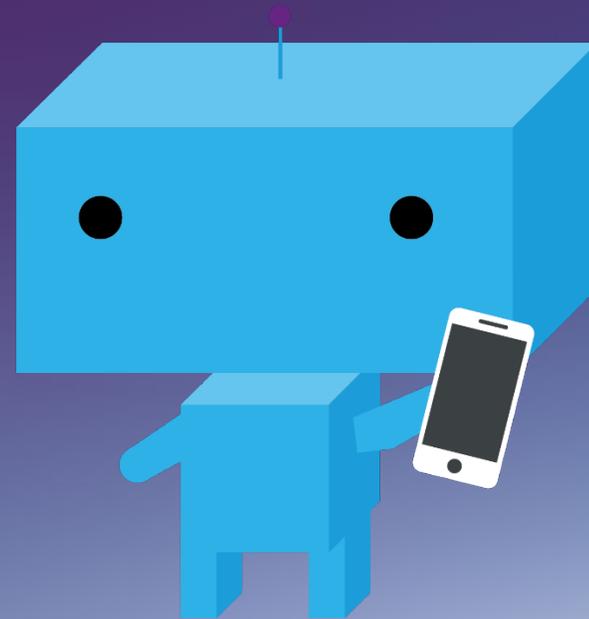
Gericht in verschiedenen Sprachen

Menülinie	Station	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	1	Klare Gemüsesuppe mit Ingwer und Citron Clear vegetable broth with ginger and seas Brodo vegetale chiaro con zenzero e p.sali	Zwiebsuppe (fleisch) Onion soup (beef)	Klare Gemüsesuppe mit Zitronensaft Clear vegetable broth with soy sauce Brodo vegetale chiaro con salsa di soia	Hot Linsencressuppe Hot lentil cream soup Zuppa alla crema di lenticchie messe	Herbsuppe mit Spinat Beef broth with beets Brodo di manzo con beccoci
Salat	2	Salat (Big Easy) mit Balsamico-Arom-Dressing Salat (Big Easy) with balsamic made dressing Lattuga (Big Easy) con med-sazione balsamico all'aceto	Salatbowl mit geräucherem Lachs dazu Honig-Beeft Dressing Salat bowl with smoked salmon served with honey mustard dressing Insalata con salmone affumicato con condimento al miele e senape	Salatbowl mit Gemüsesalting dazu Joghurt-Dressing Salat bowl with vegetable salad served with yogurt dressing Insalata con verdure amaro con salsa allo yogurt	Salatbowl mit getrocknetem Käse dazu Petersil-Dressing Salat bowl with baked cheese with coriander dressing Insalata con formaggio al forno con salsa di erbe fresche	Salatbowl mit Hähnchen mit Tomat-Dressing und Mais dazu American Dressing Salad bowl with chicken with red beans and corn with American dressing Insalata con pollo con tagliatelle e mais con salsa americana
Hauptgericht	3	Kasiner Kaminbraten an Rahm-Sauerkraut Kasiner comb roast cream sauerkraut Amato di patine Kasiner sulla crema di crauti	Kohlrabiade alles Handwerk mit Sahne-Specksauce Kohlrabiade old handcraft with cream and bacon sauce Kohlrabiade vecchio mestiere con salsa alla crema di bacon	Schweinechnitzel Wiener Art mit Zitronen Alle available vegetarisch Vietnamesische Hühner Schnitzel mit Limone Cotoletta di manzo alla viennese con limone	Kesselsgulasch vom Schwein Spring goulash from pork Gulasch di manzo alla piglia	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräuter Dip Baked salmon filet with herb dip Filetto di merluzzo grato al forno con salsa alle erbe
Beilage	3	Kartoffelpüree Mashed potatoes Purè di patate	Reis Rice Riso	Pommes French Fries Patatine fritte	Semmelknödel Bread dumplings Knocchetti	Kartoffelsalat Potato salad Insalata di patate

Vielen Dank für Ihr Interesse.

Sie möchten noch mehr zu dem Thema erfahren?
Kontaktieren Sie uns.

VANTAiO GmbH & Co. KG / Rheinstraße 4N / 55116 Mainz
T +49 6131 62228-0 / F -70
www.vantaio.com
info@vantaio.com



Rufen Sie
uns gerne an:
+49 6131
622280

© 2021 VANTAiO GmbH & Co. KG

Die Weitergabe und/oder die Vervielfältigung dieser Publikation oder von Teilen daraus sind, zu welchem Zweck und in welcher Form auch immer, ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung durch die VANTAiO GmbH nicht gestattet. In dieser Publikation enthaltene Informationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

In dieser Publikation enthaltene Informationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Die vorliegenden Angaben werden von VANTAiO bereitgestellt und dienen ausschließlich Informationszwecken.

VANTAiO übernimmt keinerlei Haftung oder Garantie für Fehler oder Unvollständigkeiten in dieser Publikation. VANTAiO steht lediglich für Produkte und Dienstleistungen nach der Maßgabe ein, die in der Vereinbarung über die jeweiligen Produkte und Dienstleistungen ausdrücklich geregelt ist. Aus den in dieser Publikation enthaltenen Informationen ergibt sich keine weiterführende Haftung.