
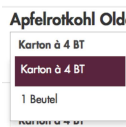


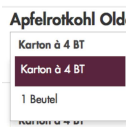
## Runde 1: Einfach bestellen...

Für Deine Bestellung klickst Du einfach auf den Reiter „Gesamtsortiment“ und wählst Deine Lieblingsansicht. Entweder eine große Produktkachel oder die tabellarische Form.



Bestellen kannst Du Deine Artikel hier , entweder mit der Tastatur oder per Mausklick auf die Pfeile. Du kannst übrigens mit der Tabulatortaste oder der Maus die Bestellfelder wechseln. Sobald Du die Bestellmenge eingetragen hast wird der Artikel sofort in Deinen Warenkorb gelegt. Ganz viele Artikel kannst Du übrigens auch im Anbruch bestellen und musst nicht das Originalgebinde nehmen. Damit Du die richtige Menge bestellst, musst Du unbedingt darauf achten erst die Bestelleinheit




in folgendem Feld  auszuwählen und dann die Bestellmenge.

Und besonders cool, wenn Du gute oder schlechte Erfahrungen mit Produkten sammelst, kannst Du sie an alle anderen Kollegen weiter geben.

Einfach hier  Deine Bewertung abgeben und kommentieren.


Und wenn´s noch schneller gehen soll, dann nutz doch die Direktbestellung. Die findest Du hier im mittleren oberen Bildschirmbereich **Direktbestellungen I**. Einfach anklicken und die Artikelnummern und Bestellmengen erfassen. Fertig.

Du kannst sogar deine Excel Tabellen für die Bestellung weiter nutzen. Dafür gehst

Du direkt in den Warenkorb  und klickst hier drauf. (Button: „WARENKORB ALS CSV IMPORTIEREN“). Danach Deine CSV-Datei auswählen und importieren. Jetzt ist alles da und Du kannst die Bestellmengen und

Bestelleinheiten noch einmal prüfen bevor Du die Bestellung  abschließt.

## Runde 2: Meine gekauften Artikel...

Wenn Du alle gekauften Produkte der letzten 6 Monate sehen möchtest, klickst Du einfach im Reiter „Gesamtsortiment“ auf (  **Bereits gekaufte Artikel** ).

Damit Du nicht den Überblick verlierst kannst Du mit den Filtern auf der linken Seite die Ergebnisse nach Kategorien und Produktgruppen und Produkte gezielt finden.

Auch hier kannst Du zwischen der Ansicht großer Produktkacheln oder der tabellarischen Form wählen.

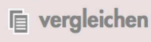
## Runde 3: Artikel vergleichen...


Du willst wissen, wie du Artikel miteinander vergleichst und neue Produkte findest?

Suche erste einmal nach dem Produkt



 

Und wenn Du jetzt den Mauszeiger über den Artikel bewegst blendet sich das

Symbol  ein. Wähle einfach so viele Artikel aus, wie Du vergleichen möchtest. Hier unten am Bildschirmrand siehst Du das Fenster Produktvergleich.

Jetzt klicke in dem Fenster Produktvergleich auf  und alle Deine ausgesuchten Artikel werden nach Gebindepreis, Portionspreis, Allergenen und Zusatzstoffen und sogar nach Nährwerten verglichen.

So kann man doch endlich mal eine echte Entscheidung treffen. Einfacher geht's wirklich nicht.

Du kannst übrigens alle Deine Vergleichsartikel mit einem Klick auf  löschen oder nur einzelne Artikel mit dem Klick auf das  Symbol am Artikel.



## Runde 4: Inspirationen entdecken...

Hier unten in der Detailansicht findest Du zu jedem Produkt eine Alternative. Die suche ich manchmal nach dem Portionspreis, dem Produktbild oder der genauen Beschreibung aus.

Sehr cool finde ich auch die Rubrik „Mehr Produkte“. Da finde ich immer interessante Anregungen zum Kombinieren mit meinem gewählten Produkt.

Und wenn ich mich einfach nur mal inspirieren lassen möchte oder nach kreativen Anregungen suche dann stöbere ich in der „ENTDECKEN“-Welt. Hier finde ich immer eine Idee für meine Karte, weil da nur wenige dafür aber aussergewöhnliche Produkte gezeigt werden.

Und wenn Du eher auf der Suche nach konkreten Lösungen bist, dann schau doch in die Rubrik „LÖSUNGEN“. Hier haben echte FoodScouts Produktkonzepte zusammengestellt, die Dir helfen können den Durchschnittsbon zu erhöhen, Deine

Gäste zu binden, neue Zielgruppen anzusprechen oder Deine Karte einzigartig zu machen. Was mir extrem an der Seite gefällt. Sie ist immer kreativ anders und zu jedem Konzept gibt es Rezepturen mit Kalkulationen.


## Runde 5: Meine Organisation...

Der Reiter „Mein Sortiment“ ist Dein Bereich im Shop. Hier kannst Du Dich so organisieren wie es zu Dir passt. Du kannst Dir am Anfang einmal Deine Bestellungen anlegen.



Und so einfach geht das. Mit der Maus auf **+ Liste hinzufügen** klicken, den Namen Deiner Bestelldate eingeben und **+ Neue Liste anlegen** speichern.

Wenn Du jetzt mit der Maus über **Auswahl: Liste >** gehst, dann findest Du hier sofort deine gerade angelegte Bestelldate.

Wenn Du viele Produkte in deinen Bestelldaten hast, dann lege Dir doch einfach Überschriften an. Dazu einfach noch einmal auf **+ Liste hinzufügen** klicken, eine Überschrift eingeben, den Haken in  **Erstelle als Kategorie/Überschrift** setzen und dann mit **+ Neue Liste anlegen** speichern.

Wenn Du den Text Deiner Überschrift ändern möchtest, bewegst Du die Maus über den Text und klickst auf das Symbol . Jetzt den Namen ändern und fertig.

Aber wie kommen jetzt Deine Artikel in die Bestelldaten?

An jedem Produkt findest Du das Symbol . Du gehst mit der Maus auf das Symbol, wählst Deine Bestelldate aus und klickst auf **hinzufügen**. Und schon ist der Artikel drin. Das erkennst du übrigens an dem kleinen grünen Haken im Symbol .

Wenn Du jetzt feststellst, dass Du noch eine neue Bestelldate brauchst, dann kannst Du sie auch direkt hier anlegen. Wie das geht? Auch ganz einfach.



Du gehst mit der Maus auf das Symbol  und gibst den Namen ein. Mit Klick auf **+ Neue Liste anlegen** speicherst Du die neue Bestelldate ab. Fertig.



Und es geht sogar noch einfacher: Artikelbild anklicken, linke Maustaste gedrückt halten und die Maus nach links oder rechts bewegen. Mit der Maus den Artikel in das

Feld „Mein Sortiment“ bewegen und die Maustaste los lassen. Den Rest kennst Du. Liste auswählen, hinzufügen, fertig.

Du willst mehrere Artikel gleichzeitig in Deine Einkaufsliste ziehen?

Dazu wählst Du zuerst das Symbol  **Artikelauswahl** bis es Fett gedruckt angezeigt wird. Gehe dann mit der Maus auf den ersten Artikel deiner Mehrfachauswahl bis der Mauszeiger vom Handsymbol auf das Zeigersymbol wechselt. Jetzt brauchst Du nur noch mit gedrückter linker Maustaste die Artikel auswählen, die Du in deine Liste ziehen möchtest. Der Hintergrund aller markierten Artikel wird dann grau dargestellt. Jetzt noch die Maus auf einen ausgewählten Artikel bewegen und dabei darauf achten, dass der Mauszeiger wieder das Handsymbol anzeigt. Bei gedrückter linker Maustaste die Maus nach links oder rechts bewegen und ab in die MEIN-SORTIMENT-BOX. Alternativ kannst Du deine Mehrfachauswahl auch Artikel für Artikel mit gedrückter „STRG-TASTE“ und Mausklick vornehmen. So wie es Dir am besten gefällt.

Wenn Du jetzt noch innerhalb Deiner Liste Ordnung schaffen möchtest, dann kannst Du Artikel mit der Maus anklicken und mit gedrückter linker Maustaste die Position des Produktes innerhalb Deiner Liste verändern. Du löschst Artikel aus Deiner Liste durch einen Klick auf  ganz rechts am Artikel. Wenn Du eine komplette Überschrift löschen möchtest, dann klickst Du auf **Liste löschen** . Aber Achtung. Damit löschst Du nicht nur die Überschrift sondern alle darunter befindlichen Artikel.

Das Symbol  sagt Dir, dass der Artikel bald aus dem Stroetmann-Sortiment genommen und durch einen anderen Artikel ersetzt wird. Mit einem Klick auf das  Symbol wechselst Du den Artikel gegen die Alternative in deiner Bestellliste aus. Einfacher geht's nicht mehr.

Exportieren kannst Du Deine Einkaufsliste natürlich auch. Vielleicht möchtest Du Deine Artikel in Excel weiter bearbeiten. Klicke hierfür einfach auf

**Mein sortiment als CSV exportieren** 

Was will man mehr.

## Runde 6: Die Artikelverfügbarkeit...

Fehlartikel Fehlanzeige. Alles was Du bestellt hast wird auch geliefert. Wie das geht? Das zeige ich Dir gerne!

Mit nur einem Klick [Zum Warenkorb](#) findest Du alle Artikel in Deinem Warenkorb. Hier kannst Du natürlich noch Bestellmengen ändern oder Artikel

löschen. Mit [Jetzt Kaufen](#) bestellst du Deine Artikel.

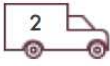
Und besonders genial. Sollte ein Artikel nicht in ausreichender Menge oder gar nicht verfügbar sein erhältst Du jetzt und hier die Information. Und wenn es Alternativen dazu gibt werden die direkt angezeigt, natürlich mit Portionspreis, Allergenen, Zusatzstoffen, Zutatenlisten und Nährwerten. So kannst Du Dich perfekt für Alternativen entscheiden oder den Artikel aus Deiner Bestellung löschen.

 <p>Spülmittel Hero Topmatic 25KG Maschinenspülmittel Kanister</p> <p>0 <b>126,99€</b></p> <p>! von gewünschten 1 nur 0 verfügbar</p>				<input type="checkbox"/> Möchten Sie informiert werden, wenn das Produkt wieder verfügbar ist.
--	--	--	--	--

Wenn Du übrigens einen Haken bei „**Möchten Sie informiert werden, wenn das Produkt wieder verfügbar ist**“ setzt, bekommst Du sofort bescheid, wenn das Produkt wieder lieferbar ist.

Zum Abschluss deiner Bestellung klickst Du auf [Jetzt Kaufen](#), damit Deine Bestellung raus geht. Und jetzt bekommst Du was Du bestellt hast. Ohne wenn und aber. Verlass Dich drauf!

Wurde der Artikel für den gleichen Liefertermin schon bestellt, weist dich das LKW-

Symbol  mit Angabe der bestellten Menge direkt darauf hin. Egal ob der Artikel telefonisch oder im Shop bestellt wurde. So behältst Du immer den Überblick und hast keinen Ärger mit Doppelbestellungen.

Übrigens: Ich sammle meine Bestellungen nie über mehrere Tage in meinem Warenkorb sondern bestelle sofort. Alle Bestellungen, egal wie häufig, führt Stroetmann im Lager sowieso wieder zusammen. So werden meine Artikel schon mal bei Stroetmann reserviert. Und wenn ich doch noch mal etwas korrigieren muss, dann kann ich unter "Mein Konto" in der Rubrik „Bestellhistorie“ Artikel oder ganze Aufträge immer noch stornieren.

## Runde 7: Mein Konto. Mein Archiv.

Zu dem „Mein Konto“- Bereich kommst Du mit einem Klick auf Deine Kd-Nr. oben links [👤 213578-im Haus >](#).

Hier kannst Du Deine Einstellungen vornehmen oder Daten abrufen.



#### Bestellhistorie

In der Bestellhistorie findest Du alle Aufträge, die bei Stroetmann noch nicht kommissioniert wurden und die Du noch verändern kannst. Du kannst die Bestellmengen reduzieren, Artikel löschen oder den ganzen Auftrag stornieren.

Nur Bestellmengen erhöhen kannst Du hier nicht. Dafür gehst Du einfach wieder in den Shop und bestellst den Artikel.



#### Dokumente

Hier finde ich alle Rechnungen, Gutschriften, Transporthilfsmittelbelege und Temperaturprotokolle der Warenanlieferungen als pdf-Dokument. Das Suchen hat endlich ein Ende.



#### Statistiken

Hier rufe ich einfach meine Einkaufstatistiken als pdf oder Excel Datei ab.

In der **Lieferbenachrichtigung** stelle ich ein, ob ich 30, 60 oder 90 Minuten vor dem Eintreffen des LKW's per Mail oder SMS benachrichtigt werden möchte. Das ist sehr praktisch.

Und wenn mal was daneben gegangen ist, dann reklamiere ich ohne lange Diskussion mit einem Klick auf **Retouren**.

Mit der Rechnungsnummer oder der Artikelnummer schränke ich die Suche ein. Du kannst die Felder aber auch leer lassen und einfach auf **Suchen** klicken. Danach

beim betreffenden Artikel auf **Reklamieren** klicken, den Reklamationsgrund, die Reklamationsdetails und die Menge erfassen und speichern. Danach noch auf den

Button **Erfasste Positionen** klicken und die Reklamation über den Button **Buchen** abschließen. Und schon bist Du fertig. Um alles weitere kümmert sich jetzt mein Lieferant Stroetmann.



## Runde 8: Reserven mobilisieren...

Und die können tatsächlich noch mehr. Endlich kann ich mich mit anderen Betrieben vergleichen. Wenn Du das auch mal machen möchtest, dann nutze doch den Rentabilitäts-Quick-Check. Dafür musst Du dich natürlich nicht registrieren und Du musst natürlich auch nicht eingeloggt sein. Der Quick Check ist nämlich anonym, logisch.

Wie das geht? Ganz einfach, wie immer:

Du wählst am oberen mittleren Bildrand **Quickcheck** . Hier kannst Du auswählen ob Du Deinen Betrieb gepachtet hast oder ob er Dein Eigentum ist. Dann noch die Pflichtfelder mit Daten füllen.

- Erlöse Speisen & Getränke
- Wareneinsatz Speisen & Getränke
- Personalkosten
- Miete
- Energie
- deinen Unternehmerlohn
- die Gewinnerwartung

Und schon kannst Du deinen Betrieb mit den Referenzwerten vergleichen. Die roten Symbole  geben Dir per Mouseover Hinweise für Optimierungen, die grünen Symbole  zeigen auf, wo Du schon heute optimal aufgestellt bist.

Und am Ende erhältst Du sogar die nur für deinen Betrieb ermittelten Kalkulationsfaktoren für Speisen und Getränke. Druck Dir deine Ergebnisse am besten aus, denn wenn Du die Seite verlässt werden alle Deine Daten automatisch gelöscht.

## Runde 9: Speisen kalkulieren...


Sehr cool, hier gibt es sogar eine eigene Speisenkalkulation. Du erfasst einfach Deine Rezepturen und siehst sofort die Warenkosten. Die Kennzeichnung der Allergene, Zusatzstoffe oder Nährwerte der Rezepturen geht damit auch automatisch. Und wenn Du willst kannst du Deine Speisenkarte blitzschnell analysieren.

Trag doch als erstes Deinen Kalkulationsfaktor aus dem Quick Check im Feld

Kalkulationsfaktor  ein.

Die Hauptkategorien aus Deiner Speisekarte z.B. Vorspeise, Hauptgerichte, Dessert legst Du mit **+ Liste hinzufügen** an. Das funktioniert genauso wie bei Deinen Bestelllisten im Bereich „Mein Sortiment“.

Danach klickst Du auf Deine gerade angelegte Hauptkategorie und wählst **+ Menü erstellen** aus. Gib den Namen des Gerichtes aus deiner Speisekarte ein und speichere sie mit einem Klick auf **Neues Menü anlegen**.

Jetzt ist Dein Gericht in der Hauptkategorie angelegt. Mit dem  Symbol kannst Du die Bezeichnungen jederzeit ändern. Klickst Du auf die Bezeichnung des Gerichtes kommst Du sofort in die Speisenkalkulation.

Du fragst dich, wie man jetzt die Artikel für Deine Rezepturen einfügt?

Dafür gibt es wieder verschiedene Möglichkeiten:

Gib z. B. unter **Stroetmann Art.-Nr. hinzufügen**  **+** die Artikelnummer ein und klicke danach auf das **+** Symbol. Schon ist der Artikel in Deiner Rezeptur. Jetzt noch die Portionsgrößen eingeben und fertig. Den Portionspreis ermittelt das System mit Deinen Einkaufspreisen und berücksichtigt Abschnitt-, Putzverluste und Ergiebigkeiten ganz automatisch.

Und wenn Du einen Artikel hinzufügen möchtest, den Du nicht bei Stroetmann einkaufst, dann geht das natürlich auch. Klicke auf **Eigene Artikelnummer hinzufügen** **+** und erfasse direkt eine beliebige Artikelnummer, den Artikeltext, die Portionsgröße und den Portionspreis. Du speicherst Deine Angaben mit einem Klick auf **+**.

Anders als bei den Stroetmann-Artikeln findet dabei natürlich keine automatische Zuordnung von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten statt. Die erfasst Du mit

einem Klick auf das Symbol  hinter dem Artikel in den Reitern Allergene, Nährwerte je 100g und deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

Allergene	Nährwerte je 100 g	kennzeichnungspf. Zusatzstoffe
-----------	--------------------	--------------------------------

Den Brutto-Verkaufspreis aus Deiner Speisekarte trägst Du im Feld

IST Verkaufspreis (brutto):  € ein und sofort errechnen sich der Deckungsbeitrag und die Wareneinsatzkostenquote in Prozent.

Weil Du am Anfang Deinen Kalkulationsfaktor eingegeben hast wird jetzt der kalkulierte Verkaufspreis automatisch errechnet. Du kannst also direkt vergleichen,



ob Dein Preis aus der Speisekarte zum kalkulierten Preisvorschlag laut Kalkulationsfaktor passt.


Wenn Du möchtest, kannst Du noch Kochanleitungen und Anrichtehinweise eingeben oder ein Foto hochladen. Ausdrucken kannst Du deine Rezeptur auch und die Kennzeichnung mit Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten ist damit auch schon fertig. So können alle in deiner Küche damit arbeiten und Du kannst von überall auf Deine Rezepturen zugreifen.


Die Artikel kannst Du deinen Rezepturen überall im Shop ganz einfach zuordnen. Das Prinzip ist identisch mit der Artikelzuordnung in „MEIN SORTIMENT“.

Dazu gehst Du einfach mit der Maus über das Symbol .

Im Reiter **+ Menü erstellen** kannst Du ein neues Gericht anlegen.


Im Reiter **+ Liste hinzufügen** kannst Du eine neue Hauptkategorie anlegen. Einen Artikel fügst du deiner Rezeptur hinzu indem Du auf den Rezepturnamen klickst. Der


grüne Haken am Taschenrechner  signalisiert Dir, dass dieser Artikel in einer Rezeptur verwendet wird. Nach der Artikelzuordnung musst Du unbedingt daran denken, dass du die Portionsgröße für das Produkt noch in der Rezeptur eingeben musst!!!


Natürlich kannst Du alternativ auch einen oder mehrere Artikel auswählen um sie in die Speisekalkulation zu schieben. Dazu einfach die  **Artikelauswahl** per Klick aktivieren, Artikel auswählen und mit gedrückter linker Maustaste den Artikel in die Speisekalkulation-Box ziehen. Wie das genau geht, habe ich Dir schon in der Rubrik „Mein Sortiment“ gezeigt.

Und zum Schluss zeige ich Dir noch drei tolle Komfortfunktionen des Shops:

Wenn Du mehrere Gerichte mit gleicher Grundrezeptur in Deiner Speisekarte hast, dann kannst Du Rezepte auch kopieren. Neben dem Rezepturnamen findest Du das


Symbol . Damit kopierst Du die Rezeptur und änderst sie ab. So geht´s noch schneller.

Neben dem  Symbol befindet sich ein Eingabefeld mit einem Warenkorb.

 Hier kannst Du die Anzahl der Portionen erfassen die Du produzieren möchtest, z.B. für eine größere Veranstaltung. --Nach dem Klick auf das Warenkorbssymbol berechnet das System die benötigte Menge der einzelnen Artikel anhand Deiner Rezeptur. Die Produkte werden direkt in Deinen Warenkorb gelegt. Die Bestellmengen kannst Du hier anpassen oder mit nur einem Klick

**Zum Warenkorb**

in der Gesamtansicht.

Das gleiche Erfassungsfeld kann aber noch mehr. Du kannst es auch nutzen um die Abverkäufe deiner Gerichte für einen beliebigen Zeitraum einzugeben und bekommst so eine Stärken-/Schwächenanalyse deiner Speisekarte. Hol Dir dafür einfach die Verkaufszahlen aus deinem Kassensystem, trag die Anzahl je verkauftem Gerichte im Erfassungsfeld ein und klicke auf .

Und sofort kommt die Auswertung. Jetzt weißt Du genau welche Gewinner, Verlierer, Renner und Schläfer Du in deiner Speisekarte hast. Die kurzen Texte helfen Dir bei der Entscheidungsfindung und zeigen Optimierungspotenziale auf. Und das alles ohne Aufwand oder teure Analyseprogramme. Jetzt kannst Du Deinen Mitarbeitern im Service endlich sagen, welche Gerichte aktiv angeboten werden müssen oder welche Du von der Karte nimmst.

## Runde 10: Allergene in der Speisekarte...

Deine Speisekarte musst Du ab sofort auch nicht mehr in WORD schreiben. Und das Beste: Alle kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe werden direkt angezeigt. Und wenn Du möchtest erstellst Du sogar eine Allergenmappe für Deine Gäste mit nur einem Klick. Und so funktioniert es:

Du klickst im Reiter Speisenkalkulation einfach auf die Schaltfläche „MenuPublisher“. Sofort werden alle Deine Rezepturen in die Datenbank vom Menu Publisher übertragen; inklusive der Bilder, Texte, Allergene, Zusatzstoffe und Verkaufspreise.

Jetzt kannst Du entscheiden, die MITTAGSKARTE oder Deine A LA CARTE – Karte zu erstellen oder zu bearbeiten. Zuerst fügst Du ganz einfach Gerichte aus Deinem Archiv ein. Damit das schneller geht kannst Du mehrere Gerichte hintereinander auswählen.

Mit einem Klick auf schließen werden jetzt alle Deine ausgewählten Speisen in die Karte übernommen und könnten jetzt noch weiter bearbeitet werden.

Mit einem Klick auf „bearbeiten“ änderst Du ganz einfach Texte und Preise ab oder übersetzt deine Speisen in andere Sprachen.

Du klickst auf Speichern und alle Änderungen werden übernommen. Jetzt kannst Du die Allergenmappe oder deine Speisekarte automatisch erstellen.

Ach übrigens: Egal wie Deine Karte heute aussieht, die Jungs von Menu Publisher übernehmen dein Speisekartendesign, erstellen das Layout und passen alle Einstellungen für Dich an. Du musst Dich also um nichts kümmern.

Und über den Menüpunkt „Verteiler“ versendest Du Deine Speisekarte blitzschnell per Email an Deine Kunden oder postest die Karte bei Facebook. Total genial finde ich, dass ich mit nur einem Klick meine Speisekarte auf meiner Homepage einbinden kann.

Schau mal, so sieht das dann aus. Meine Speisekarte wurde automatisch auf meiner Homepage aktualisiert und meine Gäste können jetzt auch ganz einfach nach Allergenen filtern. So wählst Du mit nur einem Klick das Allergen „Gluten“ ab und sofort werden alle glutenhaltigen Gerichte aus der Speisekarte ausgeblendet. Genial oder?