

GMS Waren Control

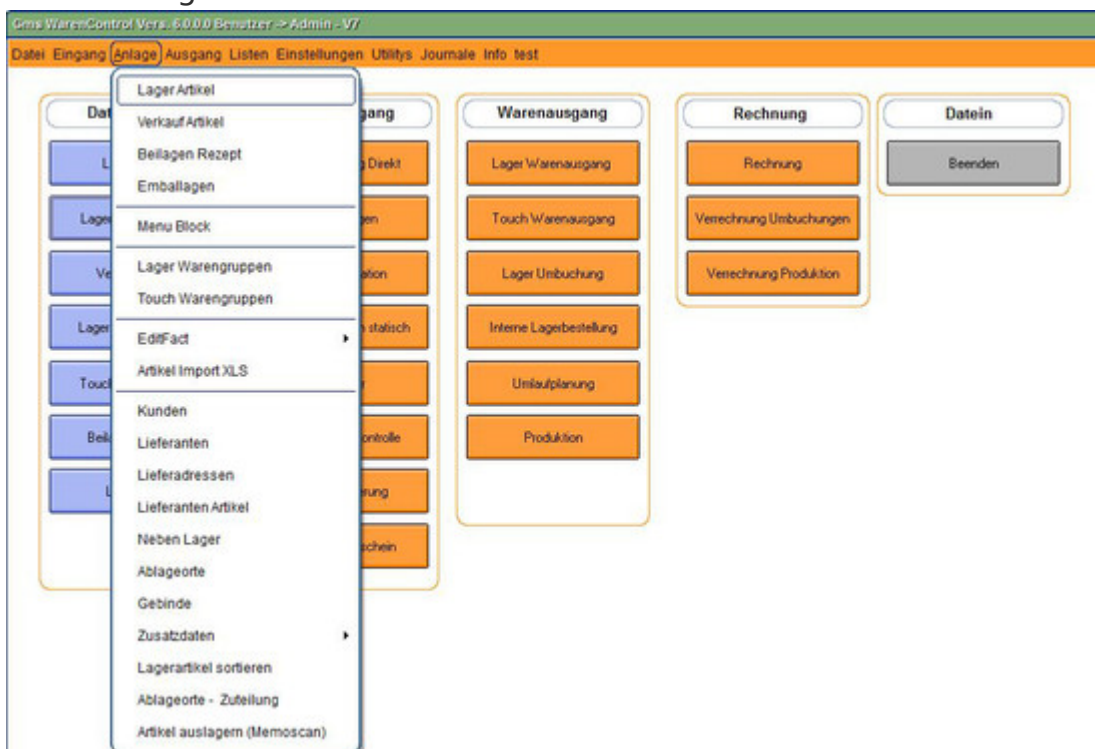
Der würzigste Überblick über Ihr Lager!

Mit GMS Waren Control haben Sie zu jedem Zeitpunkt über alle Warenbewegungen und Ihren Lagerstand den vollen Überblick. Zusätzlich erhalten Sie mit frei definierbaren Menükalkulationen exakte Einkaufslisten. Die Festlegung von Mindestbeständen ermöglicht Ihnen rechtzeitige Erinnerung und sogar automatische Bestellungen beim Lieferanten. So optimieren Sie Ihren Wareneinsatz und minimieren die Verluste. [GWC](#)



Ihre Vorteile auf einen Blick

- ✓ GMS Waren Control ist 100% „allergenkonform“!
- ✓ Den Warenbestand im Griff
- ✓ Exakter Wareneinsatz
- ✓ Volle Kontrolle der Warenbewegungen
- ✓ Einhaltung der Richtlinien zur Kennzeichnungspflicht -> Allergene
- ✓ zukunftsorientierte Lösung durch ständige Updates
- ✓ Kaum Schwund
- ✓ keine Geschmacksänderung nach Personalwechsel
- ✓ Einfach anzupassendes System
- ✓ Ausschalten von Fehlerquellen
- ✓ Keine Schnittstellen zur Kasse – **alles in einer Datenbank** – Verkaufsartikel nur einmal anlegen für Kasse und Warenwirtschaft



Funktionen

Gesamtüberblick alle Warenbewegungen und den Lagerstand mit GMS Waren Control!

Grundmodul GMS Waren Control

- Lagerartikel mit Verbindung zum Verkaufsartikel durch Rezepte oder Bonierartikel
- Hinterlegung von Allergenen und Nährwerten
- Lager – hinterlegen Sie so viele Lager wie Sie wollen
- Lieferantenartikel – für jeden Lieferanten werden spezifische Details abgespeichert (z.B. Preis oder abweichende Einheiten für den Einkauf)
- Wareneingang – Buchung jedes Lieferscheines mit Preis und Mengen für den Warenbestand und Nachvollziehbarkeit
- Kassenanbindung – Abbuchung vom Lager über die Bonierung an der Kasse
- Inventur
- Produktion mit Zubereitungshinweisen
- Diverse Auswertungen und Listen

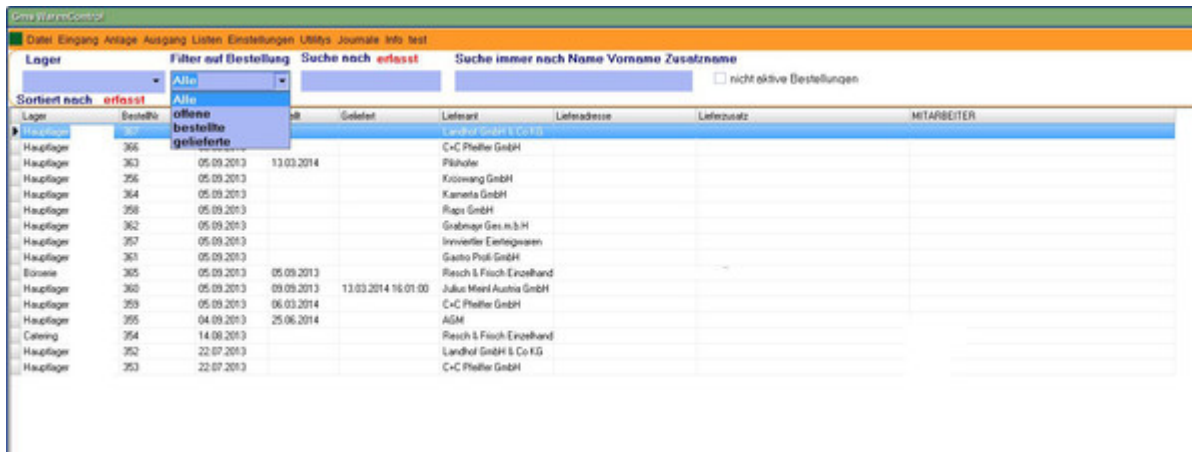
Modul Fassen

- GMS Bottle Control – vereinfachte Maske für die Anwendung z.B. auf einer Kasse
-
- zur vereinfachten Kontrolle und Inventur von Warenbeständen
 - Fassung in andere Lager auf Knopfdruck durch hinterlegte Mindestbestände

Bestellmodul

- Bestellung durch Bestellvorschläge
- Versendung der Bestellung per Fax, E-Mail oder Wordformular
- Automatischer Bestellvorschlag durch hinterlegte Mindestbestände pro Lager

- Artikelpreisvergleich vor Bestellung



Lager	BestellNr	Erfasst	Geliefert	Lieferant	Lieferadresse	Lieferzeit	MITARBEITER
Hauptlager	366			C-C Flecker GmbH			
Hauptlager	363	05.09.2013	13.03.2014	Pähle			
Hauptlager	356	05.09.2013		Käseberg GmbH			
Hauptlager	364	05.09.2013		Kametta GmbH			
Hauptlager	358	05.09.2013		Ragn GmbH			
Hauptlager	362	05.09.2013		Gulmay Ges.m.b.H			
Hauptlager	367	05.09.2013		Inventar-Energiewaren			
Hauptlager	361	05.09.2013		Gastro Profi GmbH			
Bonnie	365	05.09.2013	05.09.2013	Resch & Fisch Einzelhand			
Hauptlager	360	05.09.2013	09.09.2013	Julius Mehl Austria GmbH		13.03.2014 16:01:00	
Hauptlager	359	05.09.2013	06.03.2014	C-C Flecker GmbH			
Hauptlager	355	04.09.2013	25.06.2014	AGM			
Catering	354	14.08.2013		Resch & Fisch Einzelhand			
Hauptlager	362	22.07.2013		Landhof GmbH & Co KG			
Hauptlager	363	22.07.2013		C-C Flecker GmbH			

Menüplanung

- Wochenweise Menüplanung
- Verwendung von Komponenten für die Planung (vordefinierte Rezepte oder Teilrezepte)
- Veränderung von Portionsgrößen
- Aufgrund der Menüplanung den Bedarf an das Lager ermitteln
- Kommissionierlisten für interne Warenbeschaffung
- Ausgabe von Menüplanungen mit Allergenen und Nährwerten (Kennzeichnungspflicht)

14 Woche 1 Tag Datum aktuell 04.04.2014 Restaurant 118

Kontrollplan für IST Berechnung

Wochentag	Mo 01.04.2013	Di 02.04.2013	Mi 03.04.2013	Do 04.04.2013
Bezeichnung	SOLL +/- IST IST halb BRUCH BONERARTIKEL BO	SOLL +/- IST IST halb BRUCH BONERARTIKEL BO	SOLL +/- IST IST halb BRUCH BONERARTIKEL BO	SOLL +/- IST IST halb BRUCH BONERARTIKEL BO
Rindsuppe MA	60 129 0	60 129 0	60 105 20	60 102 0
Karfisuppe MA	60 129 0	60 129 0	60 105 20	60 102 0
Röstfätschen mit Käse MA	120 97 23 7	120 97 23 7	120 97 23 7	120 97 23 7
Hascheeknödel MA	250 -19 203 29 7	250 -19 203 29 7	250 -19 203 29 7	250 -19 203 29 7
Forellenfilet MA	50 40 10 18	50 40 10 18	50 44 17 0	50 44 17 0
Mühh. Schafskäse MA	10 5 0 0	10 5 0 0	10 4 0 0	10 2 0 0
VITAL Ofengemüse	5 0 0 0	5 0 0 0	5 0 0 0	5 2 0 0
VITAL Ofengemüse Forel	50 29 14 0	50 29 14 0	50 29 14 0	50 29 14 0
Pizza ganz	5 7 0 0	5 7 0 0	5 1 0 0	5 12 0 0
Joghurtcreme MA	10 9 0 0	10 9 0 0	10 13 0 0	10 21 0 0
Kardinalschnitte MA	30 25 0 0	30 25 0 0	30 5 17 0	30 25 0 0

Detailansicht

A Di 02.04.2013							A Mi 03.04.2013						
BEZEICHNUNG	SOLL	+/-	IST	IST halb	BRUCH	BONERARTIKEL BO	BEZEICHNUNG	SOLL	+/-	IST	IST halb	BRUCH	BONERARTIKEL BO
Rindsuppe MA	60		129		0	Rindsuppe MA	Rindsuppe MA	60		105		20	Rindsuppe MA
Karfisuppe MA	60		129		0	Rindsuppe MA	Klare Gemüsesuppe MA	60		105		20	Rindsuppe MA
Röstfätschen mit Käse MA	120		97	23	7	Tagesgericht I 1/2	Bernerwürstel MA	300	12	293	39	0	Tagesgericht I 1/2
Hascheeknödel MA	250	-19	203	29	7	Tagesgericht II 1/2	Buchweizentopfenaibch	35		25	9	6	Tagesgericht II 1/2
Forellenfilet MA	50		40	10	18	Tagesgericht III 1/2	Kalbsbraten MA	50		44	17	0	Tagesgericht III 1/2
Mühh. Schafskäse MA	10		5		0	Mühh. Schafskäs	Mühh. Schafskäse MA	5		4		0	Mühh. Schafskäs
VITAL Ofengemüse	5		0		0	GO VITAL Gemüs 1/2							
VITAL Ofengemüse Forel	50		29	14	0	GO VITAL Gericht 1/2							
Pizza ganz	5		7		0	Pizza 1/2 Piz:	ErdäpflesamlaibchenM	80		43		0	Erdäpflesamlaib
Joghurtcreme MA	10		9		0	GO Vital Dessert	Pizza ganz	5		1	0	0	Pizza 1/2 Piz:
Kardinalschnitte MA	30		25		0	Torte / Strudel	Ananas-Kiwikompost MA	5		13		0	GO Vital Dessert
							GetunkteSchaumrollenM	20	5	17		0	Torte / Strudel

Offline Scanner

- Kabelloser Scanner zum Erfassen von hinterlegten Produkten
 - Inventur
 - Wareneingang
 - Bestellung
 - Zuweisung von EAN Codes zu vorhandenem Artikel

Waagenmodul für GMS Bottle Control

- Inventur von offenen Flaschen durch wiegen
- Sehr einfache Möglichkeit um den aktuellen Warenbestand zu kontrollieren
- hier die Details zu GMS Bottle Control nachlesen

Lagerwarenausgang / Verrechnung

- Verrechnung von getätigten Umbuchungen an Kunden oder an Kostenstelle

EDI FACT

- Elektronische Anbindung von Lieferanten
- Übernahme von Artikeldaten und Änderungen
- Bestellungen
- Lieferscheine

Mehrmandantenfähigkeit

- Verwaltung verschiedener Warenbestände und Wareneinsätze in den Niederlassungen
- Interne Verrechnung von Umbuchungen

Vereinfachte Umbuchung

- Eigenes Programm für das Umbuchen durch Handscanner – Vermeidung von Fehlerquellen

Zubehör

GMS Bottle Control

zur vereinfachten Kontrolle von Warenbeständen und Fassung in andere Lager, auf Knopfdruck mit Hinterlegung von Grundständen pro Lager.

Erweiterung zu GMS Waren Control:
Hier die Details nachlesen!



Memo Scan 8000

Mittels Barcode-Scanner dient er zur Erfassung der Lieferscheinen und der Inventur



Barcode-Scanner

Handscanner



Orbit Scanner

Standscanner



elektr. Waage mit Schnittstelle
mit dieser Waage können Sie den genauen
Inhalt einer jeden Flasche im GMS Bottle
Control ermitteln



Allergene

Alle Gastronomieunternehmen (egal ob Würstelstand, Restaurant oder Haubenlokal) müssen ab dem 13. Dezember 2014 Ihre Gäste unaufgefordert über die entsprechenden Inhaltsstoffe in den Speisen informieren.

Die Information an den Gast kann via Speisekarte, Schilder bei zB Buffets, in einer eigenen Allergenkarte oder auch mündlich (durch geschulte Mitarbeiter) erfolgen.



W GMS WAREN CONTROL
GMS Waren Control erfüllt die **Allergenverordnung**.
Menüplanung inkl. Allergen- und Nährwerttabellen.

K GMS KASSA TOUCH
Einfache **Allergenverwaltung** in den Stammdaten
des jeweiligen Artikels.

- GMS Waren Control ist 100% „allergenkonform“!
- Gleiche Artikel von verschiedenen Lieferanten, können unterschiedliche Allergene haben. Mit der elektronischen Lieferantenanbindung erkennt GMS Waren Control automatisch die Allergene.
- Die elektronischen Lieferantenanbindungen übermitteln online die Daten der gelieferten Artikel inkl. der Allergene.
- Die Warenwirtschaft von GMS hat die Allergenkennzeichnung und die Nährwerttabellen bereits integriert.

- Im Kassensystem GMS Kassa Touch ist eine einfache Dokumentation der Allergene in den Stammdaten möglich
- Ein Mitarbeiter im Unternehmen muss geschult sein, um mündliche Auskünfte erteilen zu dürfen. Der Nachweis der Schulung hat bis 13.12.2015 zu erfolgen.
- Nichtinformation bzw. Falschinformation kann Verwaltungsstrafen, aber auch zivilrechtliche Haftungsfolgen für den Gastwirt nach sich ziehen (Verletzung eines Schutzgesetzes).



14 Hauptallergene wurden von der EU definiert. Gemäß der Codexkommission sind diese 14 Hauptallergene mit Buchstabencodes oder Kurzbezeichnungen zu kennzeichnen. Weiters muss auch hingewiesen werden, dass eine Speise das Süßungsmittel "Aspartam" (NutraSweet, Canderel oder einfach E-591) enthält. Mit der Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt tritt die Allergeninformationsverordnung am 13. Dezember 2014 in Kraft!

Unser Profi in der Warenwirtschaft, Florian Laad, wird Sie und Ihre Mitarbeiter gerne beraten.

Großer Bericht "Allergeninformationsverordnung" in der HGV-Praxis vom September 2014 online nachlesen!

Stand: 08. Oktober 2014 - Informationen von der WKÖ.

AddOns

Folgende Zusatzprodukte sind erhältlich:

- Scanner

Kontakt

GMS Zentrale Österreich
Schillerstraße 25 5020 Salzburg
+43-4734-62740
+43-4734-62751
office@gms.info
<https://www.gms.info>

Erstellungsdatum: 21.10.2021

Letzte Änderung: 23.08.2019