

Warenwirtschaft neu gedacht.
Alle Küchenprozesse in einer Plattform.



1. Vorstellung Firma & Produkt

2. Funktionsüberblick

3. Produkteinführung

4. Praxisbeispiel



René Tümmel

Jahrgang 1969 geboren Berlin, zu Hause im Spreewald

- Hotelkaufmann, Koch & Küchenmeister
- IHK-Ausbilder
- Software-Trainer gemäß BDVT
(Berufsverband für Training, Beratung und Coaching in D)

Laufbahn in der gehobenen Hotellerie & Gastronomie

Erfahrener necta-Anwender

Seit 2013 als Anwendungsberater und Projektmanager bei necta / Fenz Software

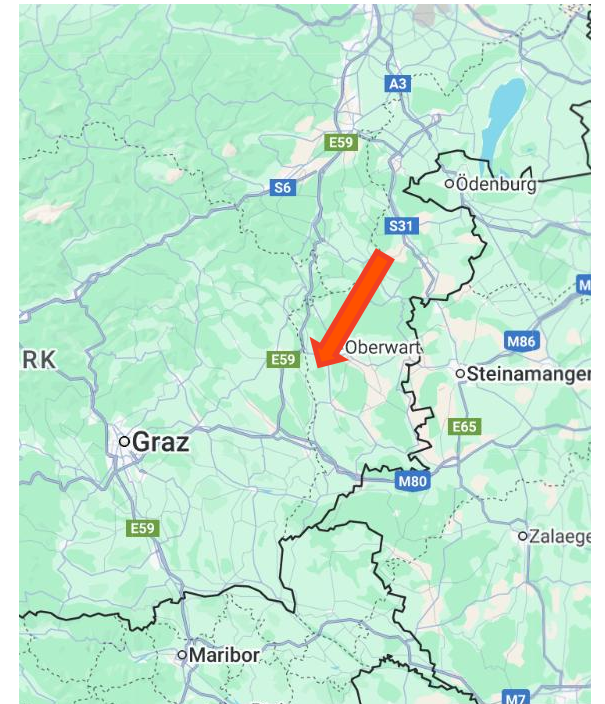
Umsetzung von mehr als 100 Produkteinführungen bei größeren und kleineren necta-Kunden

Über necta



Ihr System für digitale Warenwirtschaft und Küchenmanagement.

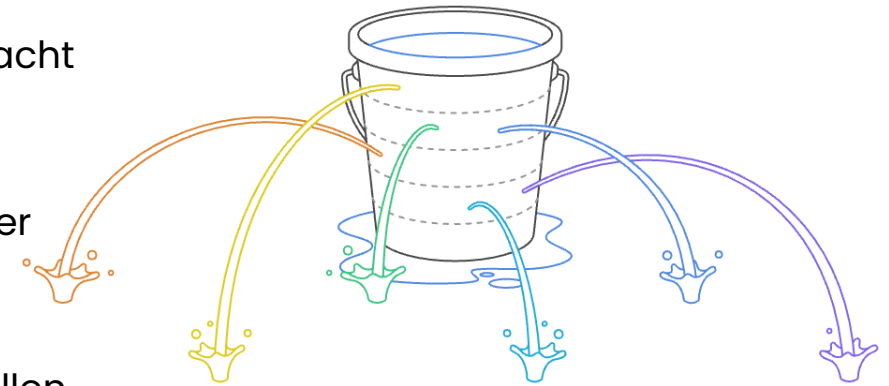
- ✓ **Seit über 27 Jahren starker Partner für Hotellerie & Gastronomie.**
Wir verstehen die täglichen Herausforderungen unserer Kunden und sprechen ihre Sprache.
- ✓ **25 Mitarbeitende mit Hauptsitz in Österreich und Niederlassungen in D & CH.**
Wir sind im DACH-Raum fest verankert und nah an unseren Kunden.
- ✓ **Mehr als 2.500 Küchen bei über 400 Kunden, Partner der HOGAST und von FBC.**
Wir freuen uns, dass unsere Lösung jeden Tag in der Praxis überzeugt.
- ✓ **100 % lieferantenunabhängig, DSGVO-konform und Cloud-basiert.**
Wir stehen für Sicherheit, Flexibilität und moderne Technologie.
- ✓ **2024: Über 500.000 Bestellungen mit >2,9 Mrd. € Bestellvolumen über necta abgewickelt.**
Wir sind stolz auf das Vertrauen unserer Kunden und die Skalierbarkeit unserer Plattform.



Die Realität in vielen Küchen

Der Alltag zwischen Zeitdruck, Kosten und steigenden Anforderungen

- 1. Prozesse & Systeme:** Fehlende Automatisierung führt zu manueller Arbeit und Fehlern, was Prozesse unübersichtlich macht und Abhängigkeiten erhöht.
- 2. Kosten & Transparenz:** Wichtige Daten sind oft nur rückblickend verfügbar, Entscheidungen basieren eher auf Gefühl als auf Zahlen.
- 3. Menschen & Organisation:** Fachkräftemangel und fehlende Dokumentation führen zu Stress, ineffizienten Abläufen und Fehlern.
- 4. Vorschriften & Compliance:** Manuelle Pflege von Kennzeichnungen verursacht hohen Aufwand und Unsicherheit bei Audits.
- 5. Nachhaltigkeit & Herkunft:** Geforderte Transparenz fehlt oft wegen verteilter oder nicht digitaler Daten.
- 6. Einkauf & Lieferanten:** Uneinheitliche Bestellungen und fehlende Schnittstellen erschweren Vergleich und Abstimmung.



Alle Küchenprozesse – digital verbunden in einer Lösung



necta digitalisiert den gesamten Küchenalltag – integriert, transparent und effizient von der Planung bis zur Auswertung.

necta verknüpft alle zentralen Küchenprozesse – von der Planung über Einkauf, Lager und Produktion bis hin zu Verkauf und Controlling – in einem durchgängigen digitalen Workflow.

1. Planungsprozess:

Im ersten Schritt steht die Planung. Hier werden Rezepte und Kalkulationen erstellt – inklusive Rezepturen, Gerichte und Menüs. Anschließend erfolgt die Angebotsplanung, in der Menüpläne, Speisekarten und Sortimentslisten definiert werden.

2. Verkaufsprozess

Der Verkaufsprozess umfasst die Übergabe der Daten an Kassen und Veranstaltungstools inkl. aller Verkaufsrelevanter Daten wie Verkaufspreis(e), Mehrwertsteuersätzen, Artikelnummern, Kurzbezeichnungen, Warengruppen usw. aber auch LMIV-Daten, Attributen, Eaternity-Werten usw.

3. Verkaufsprozess

Der Warenwirtschaftsprozess umfasst den gesamten Einkauf und die Lagerführung. Im Bestellprozess werden Warenbeschaffung und Lieferantenkoordination digital gesteuert. Die Lagerwirtschaft verwaltet Wareneingänge, Inventuren und Kreditoren – vollständig integriert und nachvollziehbar.

4. Nachgelagerte Prozesse

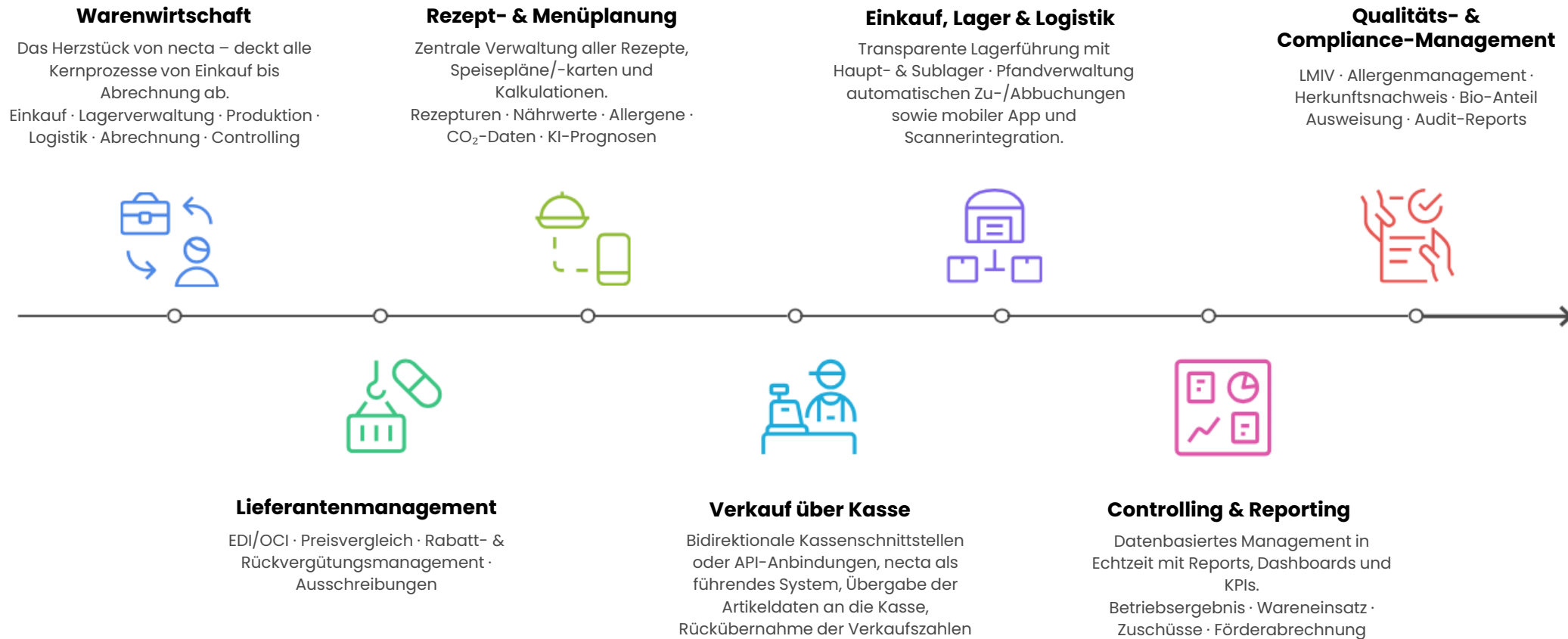
Nachgelagerte Prozesse sorgen für Transparenz und Kontrolle. Im Buchhaltungsprozess werden ERG- und ARG-Daten automatisch übergeben, während der Controllingprozess Einkaufsanalysen und Betriebsergebnisse in Echtzeit liefert.



necta Module im Überblick



Alles, was moderne Küchen brauchen – in einer Plattform vereint.



Warum necta?



Ihr System für digitale Warenwirtschaft und Küchenmanagement.



End-to-End Plattform für Küchenprozesse:

- necta vereint Einkauf, Lager, Produktion, Logistik und Abrechnung
- Keine Datensilos, kein Excel-Chaos – volle Prozessautomatisierung und Transparenz



Intelligente Kalkulation & automatische Kostenkontrolle:

- Alle Aufwände, Wareneinsätze und Deckungsbeiträge werden automatisch berechnet und überwacht.
- Das ermöglicht präzise Kalkulationen, spart Zeit und sorgt für mehr Profitabilität.



Echtzeit-Transparenz & datenbasierte Entscheidungen:

- Dashboards und Reports liefern jederzeit Einblick in Kosten, Erträge und Leistung.
- Kennzahlen werden in Echtzeit aktualisiert – für faktenbasierte Entscheidungen statt Bauchgefühl.



Compliance & Qualität by Design:

- LMIV-, Allergen- und Herkunftskennzeichnung erfolgen automatisch direkt aus den Rezeptdaten.
- So bleibt jede Küche rechtskonform, standardisiert und audit-sicher



Offene Integration & maximale Flexibilität:

- Über 800 EDI/OCI-Schnittstellen verbinden necta mit Lieferanten, Kassensystemen und Buchhaltungen.
- Dank offener API bleibt das System interoperabel, skalierbar und zukunftssicher.



Cloud-basiert, sicher & wartungsfrei:

- Als 100 % SaaS-Lösung läuft necta komplett in der Cloud – inklusive Hosting, Updates und Backups.
- Das bedeutet: keine IT-Aufwände, volle Verfügbarkeit und höchste Datensicherheit nach DSGVO.

Intelligente Erweiterungen & Partnerlösungen

Erweiterungen für necta durch smarte Funktionen, Partner-Integrationen für maximale Effizienz und Zukunftssicherheit.



Lieferantenserver & Webportal

→ Über 800 Lieferanten sind direkt angebunden – Artikeldaten, Lieferscheine und Rechnungen werden automatisch synchronisiert.



Logistics App

→ Lagerrelevante Arbeiten via Handy, Tablet oder Scanner – Bestellungen, Inventuren, Wareneingang und Umbuchungen in Echtzeit (auch Offline).



Schnittstellenvielfalt (API & Partner-Systeme)

→ Nahtlose Anbindung an Kassen und Buchhaltungen sowie Partnersysteme wie Eaternity oder Bankettprofi



Mobile & smarte Erweiterungen

→ mynecta, necta.scale, necta.cs – für mobile Kundenbestellungen, Kommissionierungen und Auslieferungen.

necta Funktionen

Allgemein – Architektur, Benutzer & Berechtigungen



1. SaaS – Software as a Service

100% Online-Lösung

2. Mehrfilial-/Mandantenfähig

Alle Filialen, Küchen, Häuser unter einer Oberfläche

3. Berechtigungskonzept

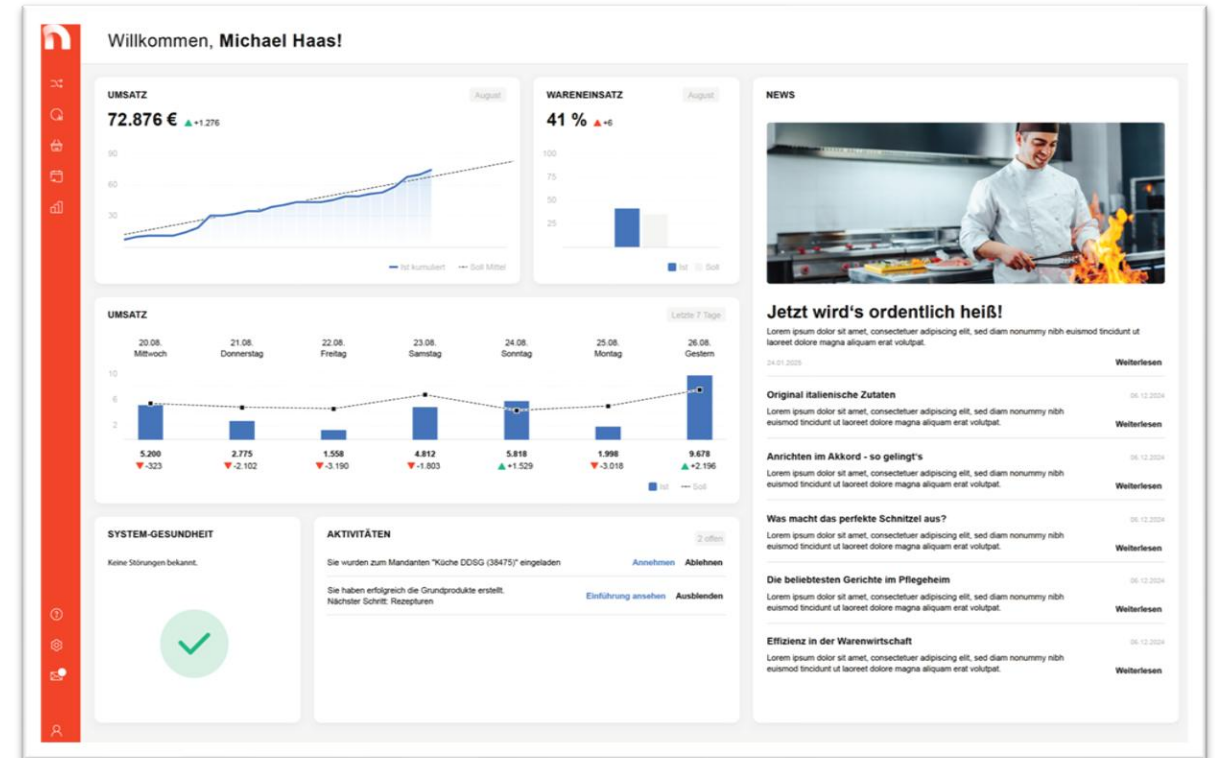
Freie Definition von Berechtigungsgruppen in den Stufen
Vollzugriff, Anzeigen und Gesperret

4. Bearbeiter

Unbegrenzte Anzahl an Bearbeitern

5. Zentrale Steuerung und Kontrolle

Auswertungen über Einzelne, Alle oder eine Gruppe von Häusern, Zentrale Vorgaben im Einkauf



1. EDI-Schnittstellen für Artikeldaten, alternativ Plattform oder Import für Kleinstlieferanten

Artikeldaten inkl. Allergenen, dekl. pfl. Zusatzstoffen und Nährwerten

2. Zusatzinformationen

Vorbestellartikel/-fristen, NUTS-Regionen, Kennungen wie Bio, vegetarisch, vegan...

3. Rabatte

Hinterlegung von Rabatten für Lieferanten, Warengruppen und Artikel, Berücksichtigung beim Preisvergleich

4. Lieferscheine & Eingangsrechnungen

Versand von Bestellungen, Empfang von Lieferscheinen & Eingangsrechnungen inkl. Abgleich zwischen Bestellung & Lieferschein sowie Lieferschein(en) & Rechnung

5. Zentrale Steuerung und Kontrolle

Zentrale Freigabe von Lieferanten & Artikeln für Filialen, Küchen, Häuser

Zentrale Auswertungen über Bestellungen, Lieferscheine, Preisentwicklungen...

Lieferanten & Artikeldaten, Lieferscheine & Eingangsrechnungen

Verwaltung - Lieferanten - Lieferanten - Großhändler Regional

Suche

Neu

Ändern

Speichern

Drucken

Löschen

Import

Lieferanten(10)

Suche

Allgemeine Optionen

☒ Alle Lieferanten

☐ Systemlieferanten

☐ Nicht-Systemlieferanten

Preistyp

Lieferpreise

Generalrabatt

2,00 %

Zusatzrabatt

%

Erw. Jahresbonifikation

3,00 %

Skonto

%

Skontotage/ Nettotage

7 /

Eingangsrechnung MWSt-Berechnung

MWSt-Betrag pro Zeile runden

Mindestbestellwert 1

500,00 €

Stoppggebühr 1

€

Mindestbestellwert 2

€

Stoppggebühr 2

€

Mindestbestellwert 3

€

Stoppggebühr 3

€

Artikelliste

Allergene

Deklaration

Nährwerte

Spezifikationen

Kostenstellen

Hauptkostenstelle

Kontaktdat

Artikelnu...	Beschreibung	VE (V...	Stk...	AE (A...	Stk...	Mg...	Einheit	NP...
Name	100655 Abfallsäcke blau	Kt	10,00	Ro	0	10,000	Stück	4,980
Bäcker Regional	100656 Alufolie 45 cm	Kt	4,00	Stk	0	1,000	Stück	19,990
Citti Großküchentechnik	100223 Ananas 1,7 kg	Stk	1,70	kg	0	1,000	Kilogramm	1,347
Demo-Lieferant	100276 Ananas Konserve	Ds	4,35	kg	0	1,000	Kilogramm	1,193
Getränkeshändler Regional	100224 Apfel	Kst	10,00	kg	0	1,000	Kilogramm	1,170
Großhändler National	100277 Apfelkompott Konserve	Ds	4,28	kg	0	1,000	Kilogramm	1,526
Großhändler Regional	100278 Apfelmus	Ds	4,38	kg	0	1,000	Kilogramm	0,911
Handkauf	100453 Apfelringe im Backteig TK	Btl	1,00	kg	0	1,000	Kilogramm	5,450

1. Rezepturen unabhängig vom Lieferanten

Grundproduktlogik analog zu einem Kochbuch – ermöglicht neben Lieferantenunabhängigen Rezepturen einen Preisvergleich zwischen gleichgearteten Artikeln.

2. Rezepturen von Speisen, Getränken, Menüs sowie Non Food Artikeln

Rezeptieren und Kalkulieren für alle Arten von Verkaufsartikeln – inkl. Handelswaren, Flaschenweinen.

3. Freie Definition von Aufschlagsklassen

Kalkulationswerte für unterschiedliche Warengruppen wie Speisen, Heiß- oder Kaltgetränke oder offene Weine oder Weinflaschen – als prozentualer Aufschlag oder monetär

4. Preisvorschlag für Verkaufsartikel

Tagesaktuelle Kalkulation auf Basis der aktuellen Einkaufspreise sowie der Aufschlagsklassen – inkl. Ausweisung von Wareneinsatz und Deckungsbeitrag.

Kalkulation von Speisen, Getränken und Menüs

Speise

Bezeichnung

Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salatbar

Konsumentenbezeichnung

Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salatbar

Zusatztext

Zutaten

Rezept

Nährwerte

Erweiterte Nährwerte

Allergene

Dekl.Stoffe

Attribute

Notizen

Kalkulation

Relationen

Kostformen

Aufschlagsklasse

Speisen allgemein

Gültig bis

JJJJ-MM-TT

Einkaufspreis gesamt

3,099 €

pro Portion(en)

3,099 €

Zutaten für

1,000

Portion(en)

Faktor für Portionsgrößen

XS 1,00 S

Rohaufschlag

100,00 %

3,099 €

Bedienungszuschlag

50,00 %

3,099 €

Profit

10,00 %

0,930 €

Kalk. Verkaufspreis netto

10,225 €

Kalk. Verkaufspreis brutto

12,168 €

Vorbereitungszeit

Zubereitungszeit

Gar-/Wartezeit

Energiebedarf

Energiekosten

Verkaufspreis netto

13,36 €

MWSt

19,00 %

2,54 €

Verkaufspreis (kalk. Umsatz)

☐

15,90 €

Effekt. Aufschlag

331,21 %

Wareneinsatz

23,19 %

Deckungsbeitrag

10,263 €

Werte aktualisieren

Aufschläge

Nr.	Aufschlagsklasse	Rohaufschlag	Modus	Bedienung...	Modus	Profit	Modus
1	Handelswaren allgemein	50,00	%	50,00	%	10,00	%
2	Speisen allgemein	100,00	%	50,00	%	10,00	%
3	Getränke allgemein	200,00	%	50,00	%	10,00	%
4	Menüs allgemein	100,00	%	50,00	%	10,00	%
5	Flaschenweine	100,00	%	5,00	€	10,00	%
6	Nonfood allgemein	100,00	%				
7	Lieferprodukte allgemein	100,00	%				
8	Merchandise 7%	100,00	%				
9	Merchandise 19%	100,00	%				



1. **Kalkulation kompletter Speise- und/oder Getränkearten**

Kalkulationsübersicht über das gesamte Angebot – inklusive Wareneinsatz & Deckungsbeitrag sowie der Möglichkeit Daten auszudrucken oder zu exportieren.

2. **Kalkulation von Veranstaltungen**

Vorkalkulation kompletter Veranstaltungen inkl. zusätzlicher Positionen wie Geschirr, Personal, Anlieferung usw.

3. **Erfüllung der gesetzlichen Ausweisungspflicht**

Berechnung und Ausweisung der Allergene und dekl. pfl. Zusatzstoffe – ebenso wie die Herkunft, Regionalität, Bio, CO²-Werten usw.

4. **Übergabe an Drittsysteme wie Kassensysteme oder Bankettsysteme**

Einmalige Datenpflege in necta als dem führenden System – Übergabe der Daten und Rückübernahme der Verkaufszahlen & Umsätze aus der Kasse sowie der Aufträge der Kunden bei Veranstaltungen

Speisen- & Getränkearten, Veranstaltungen & Verkauf

Verkaufsliste

Bezeichnung
Saisonkarte Winter 2025

Klasse
Speisekarte

Gültig von
2025-11-01

Verknüpfungen

Deckungsbeitrag

Kostenstellen

Kunden

Produktionslinien

Kassa

Extern

Produkt	Verkau...	Verkau...	Decku...	WES %
Kürbissuppe mit Rauchforellenfilet und steierischem Kernöl	7,00	5,88	-8,17	238,94
Feldsalat mit krossem Bacon, Himbeervinaigrette und Croutons	7,50	6,30	5,13	18,57
Römischer Salat mit Orangenvinaigrette	7,50	6,30	6,05	3,96
Schnitzel "Wiener Art" mit Rahmchampignons und Pommes frites	15,90	13,36	10,87	18,63
Zanderfilet "Spreewälder Art" mit Dillsauce, Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Kopfsalat	18,90	15,88	11,39	28,25
Ungarischer Gulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen	15,90	13,36	11,81	11,63
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce	8,50	7,14	6,27	12,18

In...	Artikelnummer	Produkt	Kurzbezeichnung	Einheit	Gäste	Außer Haus
☐	67859	<u>Kürbissuppe mit Rauchforellenfilet und steierischem Kernöl</u>	Kürbissuppe	Portion(en)	7,00	7,00
☐	67860	<u>Feldsalat mit krossem Bacon, Himbeervinaigrette und Croutons</u>	Feldsalat	Portion(en)	7,50	7,50
☐	67861	<u>Römischer Salat mit Orangenvinaigrette</u>	Romanasalat	Portion(en)	7,50	7,50
☐	67862	<u>Schnitzel "Wiener Art" mit Rahmchampignons und Pommes frites</u>	Schnitzel	Portion(en)	15,90	15,90
☐	67863	<u>Zanderfilet "Spreewälder Art" mit Dillsauce, Wurzelgemüse, Salzkart</u>	Zanderfilet	Portion(en)	18,90	18,90
☐	67864	<u>Ungarischer Gulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen</u>	Tagesmenü	Portion(en)	15,90	15,90
☐	67865	<u>Waldbeerengrütze mit Vanillesauce</u>	Rote Grütze	Portion(en)	8,50	8,50

n Deckungsbeitrag Kostenstellen Kunden Produktionslinien Kassa Extern				
Produkt	Verkau...	Verkau...	Decku...	WES %
Kürbissuppe mit Rauchforellenfilet und steierischem Kernöl	7,00	5,88	-8,17	238,94
Feldsalat mit krossem Bacon, Himbeervinaigrette und Croutons	7,50	6,30	5,13	18,57
Römischer Salat mit Orangenvinaigrette	7,50	6,30	6,05	3,96
Schnitzel "Wiener Art" mit Rahmchampignons und Pommes frites	15,90	13,36	10,87	18,63
Zanderfilet "Spreewälder Art" mit Dillsauce, Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Kopfsalat	18,90	15,88	11,39	28,25
Ungarischer Gulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen	15,90	13,36	11,81	11,63
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce	8,50	7,14	6,27	12,18



Big Burger

Zutaten:
84,7 % WEIZENBRÖTCHEN mit SESAM (WEIZENMEHL 405, Wasser, EIER, SESAM, Backtriebmittel, Salz, Zucker, Spreewalgurken), 10,6 % Hamburger Rind 125g, Salat Eisberg geputzt, Burgersauce, Mayonaise, Dänische Gurken, Tomaten, Zwiebel Scheiben TK

Enhält folgende Allergene: **Gluten, Sesam,**

Nährwerte je 100 Gramm	
2870,00 g kcal	482,31 g Fett
12008,08 g kj	14,14 g Zucker (gesamt)
96,12 g Eiweiß	7,35 g Kochsalzgehalt (gesamt)
59,02 g Fett	0,00 g Alkohol

Schweinsbraten im Natursaft
mit Sauerkraut und Semmelknödel
(A, C, G, L, M, O)

Gefüllte Kalbsbrust
mit Petersilienkartoffeln.....
(A, C, G)

Speisen- & Getränkearten, Veranstaltungen & Verkauf

Verkaufsbericht					
WES Einladung/Personal		0,000	€	Anzahl verkauft	178,00
WES Eigenverbrauch		0,000	€	Umsatz brutto	2219,45 €
WES Schwund		0,000	€	Umsatz netto	1893,88 €
Summe		0,000			
WES gesamt		716,390			
		37,83			

Betriebsergebnis					
Verkaufserlöse brutto		2219,450	€	Summe Einnahmen brutto	2219,450 €
netto		1893,885	€	netto	1893,885 €
Wareneinsatz		358,691	€	- Summe Ausgaben	358,691 €
Einladung / Personal		0,000	€	- Mehrwertsteuer	325,565 €
Schwund		0,000	€	Rohgewinn	1535,194 €
Eigenverbrauch		0,000	€	WES Verkauf	18,94 %
Fixkosten		0,000	€	WES gesamt	18,94 %

Liste	
Artnr	Bezeichnung
HKST003 - Betriebsrestaurant	
Vorspeise	
i7859	Kürbissuppe mit Rauchforellenfilet und steierische
Hauptspeise	
i7862	Schnitzel "Wiener Art" mit Rahmchampignons und
i7864	Ungarischer Gulasch mit Rotkohl und Kartoffelklo
i7863	Zanderfilet "Spreewälder Art" mit Dillsauce, Wurzelge...
Salate	
i7860	Feldsalat mit krossem Bacon, Himbeervinaigrette und ...
i7861	Römischer Salat mit Orangenvinaigrette
Nachspeise	
i7865	Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

1. Bestellplattform

Eine unabhängige Bestell-Plattform für alle Lieferanten – unabhängig vom Lieferanten und vom Webshop, von der Generierung der Bestellung bis zum Versand.

2. Bestellungen auf allen Wegen

Egal ob Stockbestellungen unter Berücksichtigung der Lagerbestände oder Bestellvorlagen, egal ob für Speisekarten oder Veranstaltungen, egal ob über die Artikelsuche oder nach dem Bestpreisprinzip, egal ob direkte Bestellung oder interne Bestellfreigabe – alles ist möglich.

3. Wareneingang über den Lieferschein

Egal ob die Bestellung direkt als Wareneingang verbucht werden oder der Lieferschein des Lieferanten elektronisch bereitgestellt wird – der Lagerbestand erhöht sich, ein Abgleich zwischen Lieferschein & Bestellung wird erstellt.

4. Permanente Bestandsführung

Wareneugänge über Lieferscheine, Warenabgänge über die Kasse – permanent Bestandsführung und Überblick über die Lagerbestände.

Bestellliste					
Bestellzusatztext					
Summen/Status					
Planung - Verkaufslisten					
Planung - Wochenmenüplan					
Planung - Produktionen					
Planung - Proc...					
Nr.	Artnr	Produkt	Me...	Einheit	
Saisonkarte Winter 2025					
1	67859	Kürbissuppe mit Rauchforellenfilet und steierischem Kernöl	50,00	Portion(en)	
2	67860	Feldsalat mit krossem Bacon, Himbeervinaigrette und Croutons	50,00	Portion(en)	
3	67861	Römischer Salat mit Orangenvinaigrette	50,00	Portion(en)	
4	67862	Schnitzel "Wiener Art" mit Rahmchampignons und Pon...			
5	67863	Zanderfilet "Spreewälder Art" mit Dillsauce, Wurzelger...			
6	67864	Ungarischer Gulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen			
7	67865	Waldbeerengrütze mit Vanillesauce			

Lager				
Hauptlager ☐ inkl. Sublager				
Überneh...	Me...	Ein...	Produkt	Lagerbestand
Fleisch				
☒	25,00	Kilo...	Schwein Gulasch 2x2	0,000
☒	16,00	Kilo...	Schwein Rücken o.Kn.	0,000
☒	0,05	Kilo...	Schwein Schmalz natur	0,000
Wurst				
☒	2.00	Kilo...	Speck Bacon	0.000

	Artnr	Artikelbezeichnung	Lieferant	Preis pro 1,00 Kilogramm	Listenpreis	Bestellpreis	Bonifikationspreis	Ein...
	300014	Schweinschulter blau 2x2	Metzger Regional	4,522	12,950	11,655	11,305	Btl
	467427	SCHW.GUL.KEU.2X2 MAP TGQ.DT...	Demo-Lieferant	6,080	6,080	6,080		KG
	131650	SCHW.GUL.KEU.2X2 TGQ.DT.FR	Demo-Lieferant	6,080	6,080	6,080		KG

necta Funktionen

Bestellungen, Lieferscheine & Lagerwirtschaft



Lieferant	Preis	Min.Bestellwert	Stoppggebühr	Lieferdatum
Demo-Lieferant	1195,784			2025-11-18
Metzger Regional	8,340	50,000	10,000	2025-11-18
Großhändler Regional	316,715	500,000		2025-11-18
Großhändler National	13			

Lieferanten auswählen

Lieferant	Info	Mindestb...	Lieferdatum	Senden	Lieferzeit ...	Lieferzeit ...
Demo-Lieferant			2025-11-18	☒		
Metzger Regional		-41,660	2025-11-18	☐		
Großhändler Regional		-183,285	2025-11-18	☐		
Großhändler National		-368,950	2025-11-18	☐		

Info

ACHTUNG: Frischfleisch bis 14:00 Uhr bestellen!!!

Bestellungen, Lieferscheine & Lagerwirtschaft

Lieferschein

Bezeichnung
BRF_250122 / Großhändler National

Status
gebucht

Datum
2025-11-17

Lieferant
Großhändler National

☐ gesperrt

Nummer
BRF_250122

☒ offen ☐ bezahlt

Bezahl-Datum
JJJJ-MM-TT

Bestellreferenz
BRF_250122

☐ Gutschrift angefordert

Lager
Hauptlager

Summe
67,04 €

Endsumme
67,04 €

Erstellung
BR 2025-11-17 12:13:37

Letzte Änderung
BR 2025-11-17 12:15:17

Details

Bestellungen

Ersatzlieferungen

Bewertung des Wareneingangs

Vergleich

Reklamation

Dokumente

Notiz

Referenzen

☐ Reklamation gesendet

☒ Signatur

 Mail an Lieferanten

Reklamation zu Lieferschein Nr. BRF_250122 vom 2025-11-17

Mindermenge geliefert:

14481444

IT Tafelwein rot

2,0l / bestellt: 6 Fl / geliefert: 3 Fl / Bestellpreis: 2,990 / Lieferpreis: 2,990

Preis zu hoch:

14036460

Deutsche Markenbutter

250g / bestellt: 2 PK / geliefert: 2 PK / Bestellpreis: 0,920 / Lieferpreis: 1,200

Ware nicht geliefert:

131109631

Kn.Basic Line Geflügel Brühe

12,5kg / bestellt: 1 EI / geliefert: 0 EI / Bestellpreis: 55,600 / Lieferpreis: 0,000



Lagerbewegungen

Zeitraum

2025-11-17

bis

2025-11-17

Summe der Auswahl

167,760

€

Menge der Auswahl

12,00

Liste

Datum

202

202

202

Warenfluss

Anfangsbestand

0,000

€

Abgänge

-122,377

€

Zugänge

291,373

€

Inventurzugänge

0,000

€

Endbestand

167,760

€

Inventurabgänge

-1,236

€

Bewertungskorrektur

0,000

€

Verbrauch

-123,613

€

Warenfluss

Nr.	Bezeichnung	Start	Preis	Zugänge	Preis	Inventur	Preis	Abgänge	Preis	Ende	Preis	Einheit	Kontonummer	Buchungsc...
Tiefkühlprodukte														
1	Fisch Zander Filet TK	0,000	0,000	20,842	291,373	-0,088	-1,236	-8,754	-122,377	12,000	167,760	Kilogramm	105511	Lebensmitt...

1. Zentrales Controlling für alle Filialen, Küchen oder Standorte

Auswertungen für alle, eine Gruppe oder einzelne Standorte – alles ist möglich. Reports & Reportversand im eigenen Layout oder Format (xls, csv, xml...) sowie Integration von Power BI (ab März 2026)

2. Verkaufszahlen

Auswertungen zu Umsätzen, Wareneinsätzen (Vor- und Nachkalkulation), Deckungsbeiträgen, Renner & Pennerlisten oder Betriebsergebnis – alles ist möglich.

3. Einkauf

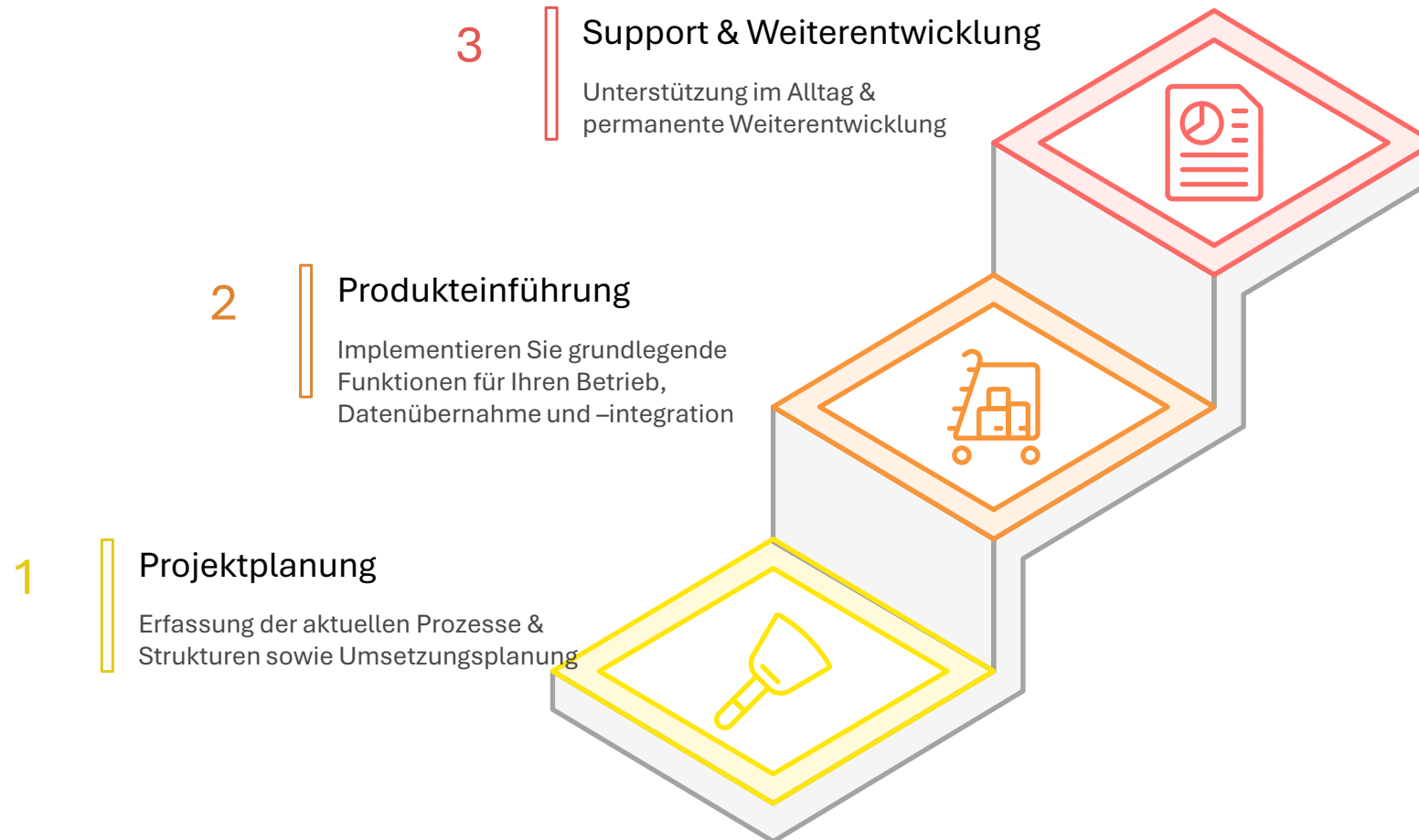
Auswertungen über Bestellung und Lieferungen, Preisabweichungen und Lieferantenverfehlungen, Preisentwicklungen und ABC-Analyse – alles ist möglich.

4. FiBu-Schnittstellen

Übergabe von vorkontierten Lagerbeständen oder Eingangsrechnungen, Bildung von Rückstellungen, Inventur- oder Periodenabschlüssen – Einsparungen in der FiBu sind garantiert.

Mit necta Schritt für Schritt zum Erfolg

In drei Schritten zu digitalen, effizienten und skalierbaren Küchenprozessen – einfach, messbar, nachhaltig.



Erfolgsgeschichte Pletzer Resorts

Von der Küchensteuerung zur ganzheitlichen Prozessdigitalisierung – Wie Pletzer Resorts mit necta Transparenz und Qualität auf neues Niveau hebt.



Branche:

Hotellerie, Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung

Größe:

8 Betriebe (6 Hotels, 1 Produktionsküche, 1 Gastronomiebetrieb)

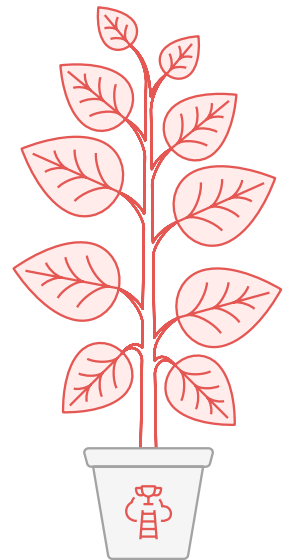
Beschreibung:

Die Pletzer Resorts stehen für nachhaltige Hotellerie und höchste Qualität in der Gästeverpflegung. Mit necta wurde der gesamte Küchenprozess digitalisiert – von der Herkunftsnachverfolgung über die Kalkulation und Produktionsplanung bis hin zu Qualitätsmanagement und Kostenkontrolle. So konnte das Unternehmen Transparenz, Effizienz und Nachhaltigkeit messbar steigern.

Zitat:

„Wir steuern heute nicht mehr nur die Verpflegung mit necta. Wir steuern Herkunft, Kosten, Qualität und Prozesse. Und das auf einem ganz neuen Niveau.“

– **René Benischek, Direktor Produktion F&B, Pletzer Resort**



Erfolgsgeschichte Pletzer Resorts

Von der Küchensteuerung zur ganzheitlichen Prozessdigitalisierung – Wie Pletzer Resorts mit necta Transparenz und Qualität auf neues Niveau hebt.



Zitat:

„Wir steuern heute nicht mehr nur die Verpflegung mit necta. Wir steuern **Herkunft, Kosten, Qualität und Prozesse**. Und das auf einem ganz neuen Niveau.“

Prozesse:

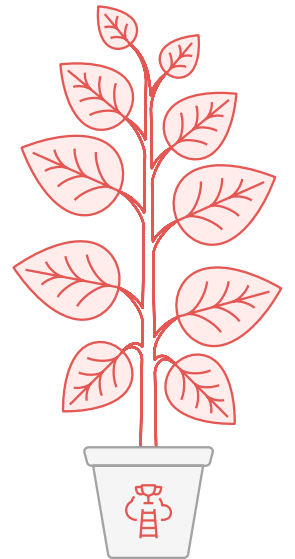
Die Auslagerung der Produktion an eine zentrale Stelle für alle fünf Hotels.

Herkunft & Qualität

Zentrale Vorgaben im Einkauf sowie zentrale Produktion sichern die Herkunft und die Qualität der Artikel, die Quote an Artikeln mit der Herkunft „Österreich“ liegt bei 90%.

Kosten:

Senkung des Wareneinsatzes von 40% auf 32% über alle Hotels.



Vielen Dank für ihre Aufmerksamkeit!

www.necta-group.com

<https://www.linkedin.com/company/nectagroup/>



Manuel Panzirsch
Chief Sales Officer

manuel.panzirsch@necta-group.com

Mobil: +49 174 90 99 008

Office: +43 3352 22 6 26 29

necta Österreich GmbH
Steinbrückl 7a
A-7531 Kemetten