

IT Service & Consulting



# Software für Menüservices

#### provendo.RS IT Service & Consulting UG (haftungsbeschränkt)

Konrad-Adenauer-Str. 18, 27239 Twistringen

Tel.: 04243 - 5027928

E-Mail: info@provendo-rs.de

Web: www.provendo-rs.de

#### 1 Vorwort

Dine.RS ist eine Softwarelösung für die Organisation von Menübringdiensten. Sie wurde in Zusammenarbeit mit Betreibern von Menübringdiensten im Jahr 2011 konzipiert. Die Verringerung des Arbeitsaufwands für die Verwaltungsaufgaben bei gleichzeitiger Steigerung der Qualität war Kern des Konzepts und bildet heute die Basis für die zeitlichen Einsparpotentiale, die Sie mit der Nutzung von Dine.RS erreichen können. Technisch basiert Dine.RS auf der aktuellen Microsoft .NET-Technologie für Windows-Betriebssysteme.

Die Software unterstützt alle Arbeitsschritte, die typischerweise bei der mobilen Essensversorgung anfallen: Von der Kunden- und Artikelverwaltung über die Speiseplanerstellung, Bestellungsorganisation und Abwicklung der Prozesse in der Küche bis hin zur Abrechnung und Controlling.

Das Dine.RS Softwarepaket bietet darüber hinaus viele weitere Funktionalitäten, die den Arbeitsablauf unterstützen. **Sicherheit** (z.B. Benutzerverwaltung) und **Transparenz** (z.B. Protokoll aller Änderungen) zeichnen das Programmpaket zusätzlich aus.

Es gibt keine Limitierungen bezüglich der Anzahl von Kunden, Artikeln oder sonstiger Komponenten, auch große Anzahlen von Kunden oder Artikeln stellen kein Problem da! Aufgrund der Kostenstruktur für Dine.RS eignet sich die Anschaffung trotzdem insbesondere für Anbieter von Menübringdiensten, die vergleichsweise wenige Kunden haben, zumal bei der Lizenzierung auf Preise für Module oder Anzahl der Arbeitsplätze verzichtet wird. Die Höhe der Lizenzgebühr richtet sind vor vorrangig nach der Anzahl der Endkunden, die mit Dine.RS verwaltet werden! Näheres entnehmen Sie bitte der Preisliste.

Dabei versteht Dine.RS sich als System, dass **viele verschiedene Szenarien** zulässt, was die Verwaltung von Kunden, Artikeln und Preisen angeht:

- Ob die Kunden nun als Konsumenten oder Rechnungsempfänger oder beides auftreten, kann beispielsweise in der Kundenverwaltung entsprechend hinterlegt werden.
- Sollen komplette Menüs oder sogar die einzelne Menükomponenten aus dem Menü zur Bestellung angeboten werden, so kann auch dieses Szenario entsprechend abgebildet werden.
- Die Preise für die Speisen können sowohl aus den einzelnen angebotenen Menükomponenten, als auch aufgrund eines angebotenen Menüs oder gar aus einem definierten Einheitspreis resultieren. Artikel können in verschiedene Varianten unterteilt werden (z.B. Portionsgrößen: normale Portion, Kinderportion), die verschiedene Preise aufweisen.

Dieses sind nur einige Beispiele was die Abbildung der verschiedenen möglichen Szenarien angeht. Viele andere Szenarien resultieren aus den verschiedenen Arbeitsweisen und Zielgruppen unserer Kunden:

Es gibt Benutzer der Software, die über **eigene Küchen verfügen** und es gibt Benutzer der Software, die die **Speisen von externen Lieferanten** beziehen. Einige sind dabei Kunden der **apetito AG**, andere beziehen ihre Ware von anderen überregional bekannten Lieferanten oder sind beispielsweise Kunde von Krankenhausküchen. Einige Benutzer der Software liefern

Ihre Speisen tiefgekühlt, andere frisch zubereitet aus.

Viele verschiedene Stammdaten gewährleisten ein hohes Maß an Flexibilität.

Es können verschiedene Dokumentenvorlagen für auszudruckende Dokumente wie Speisekarten, Lieferantenbestellbelege, Bestellankündigungsformulare für Lieferanten, Tablettkarten (Kommissionierbeleg pro Kunde) definiert werden: So ist es möglich, dass beispielsweise Speisekarten für Kunden verschiedener Zielgruppen verschiedene Layouts aufweisen. Bestellformulare für Bestellungen bei verschiedenen Lieferanten haben möglicherweise ein anderes Layout.

Dine.RS verfügt über eine moderne graphische Oberfläche, die eine intuitive Bedienung ermöglicht. So ist das Erlernen der Benutzung von Dine.RS sehr schnell möglich. Durch den Einsatz eines schnellen Datenbanksystems zur Speicherung von Daten, ist eine zügige Handhabung dauerhaft gewährleistet!

Das Programm zeichnet sich durch sein hohes Maß an Transparenz aus: Alle Arbeitsschritte werden protokolliert und können im Nachhinein eingesehen werden. Daten, die in Tabellenform dargestellt werden, sind grundsätzlich direkt auszudrucken oder zu exportieren, so dass sie beispielsweise mit gängigen Tabellenkalkulationsprogrammen weiter bearbeitet werden könnten.

Dine.RS ist auch mandantenfähig. Es können verschiedene Unternehmen registriert werden, die jeweils einen anderen Kundenstamm aufweisen, dabei aber den gleichen Artikelstamm nutzen. Pro Unternehmen gibt es in diesem Szenario eigene Verkaufspreise.

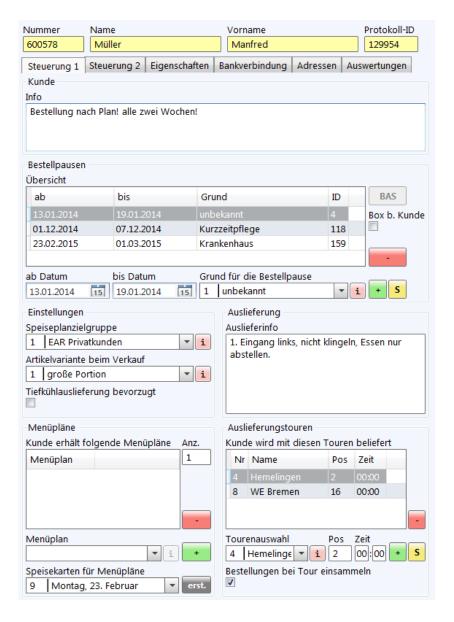
Darüber hinaus stehen in Dine.RS diverse Möglichkeiten zur Auswertung zur Verfügung. Dieses sind beispielsweise Bestellungs-, Umsatz- oder Rechungsdatenübersichten oder Prüfungen auf Vollständigkeit von Kundendaten um nur einige zu nennen. Auf Anfrage können solche Auswertungen auch sehr schnell von Mitarbeitern der provendo.RS neu erstellt werden. Dazu ist oftmals keine Neuinstallation der Software sondern lediglich ein kurzer Eingriff in die Datenbank nötig.

Sollte doch ein Wunsch bestehen, Dine.RS in irgendeiner Form anzupassen, sehen wir dieser Aufgabe gerne entgegen. Vertrauen Sie der langjährigen Erfahrung unserer Mitarbeiter bezüglich der Anpassung von Software an Ihre besondere Anforderungen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit Sie eine Software erhalten, mit der Sie vollständig zufrieden sind.



## 2 Kundenverwaltung

Die Kundenverwaltung ist so angelegt, dass Kunden verschiedene Rollen haben können: Sie können Konsumenten der Speisen sein, als Rechnungsempfänger auftreten oder als Empfänger der Lieferung definiert werden. Selbstverständlich können diese Rollen auch kombiniert werden.



Auf der ersten Registerkarte befinden sich die allgemein-gültigen Stammdaten wie Name, Geburtsdatum, Bankverbindung u.s.w.

Mit Dine.RS ist es möglich für verschiedene Zielgruppen jeweils verschiedene Speisen oder Menüs anzubieten, die speziell auf diese Zielgruppen zugeschnitten sind. Daher kann jedem Kunden seine Zielgruppe zugewiesen werden. Dem Kunden kann ein Fahrtkostenbereich zugewiesen werden, der den Preis der Fahrtkosten bei der Fahrkostenberechnung bestimmt.

Jedem Kunden kann auch eine Artikelvariante (z.B. Kinderportion) zugewiesen werden. Bei einem Verkauf an diesen Kunden kann der Verkaufspreis dan aus dem Preis dieser Variante resultieren. So ist es beispielsweise möglich mit Dine.RS Kinderportionen und Seniorenportionen in der gleichen Software abzurechnen.

Dine.RS verwaltet für die Kunden auch zeitlich befristete oder unbefristete Bestell-

pausen, in den keine Bestellungen eingegeben werden.

Neben diesen Daten, können bei jedem Kunden auch **Verzehrwünsche** und **Verzehrerfordernisse** so wie eine Lieferadresse,eine Rechnungsadresse und 2 Adressen für Ansprechpartner hinterlegt werden.

Aus der Kundenverwaltung heraus kann auch eine Bestelldaten- oder Rechnungsdatenübersicht oder Bestellmengenübersicht erstellt werden. Aus diesen Auswertungen geht

z.B. hervor, welche Beträge in einem bestimmten Zeitraum in Rechnung gestellt oder vom Kunden bestellt wurden.

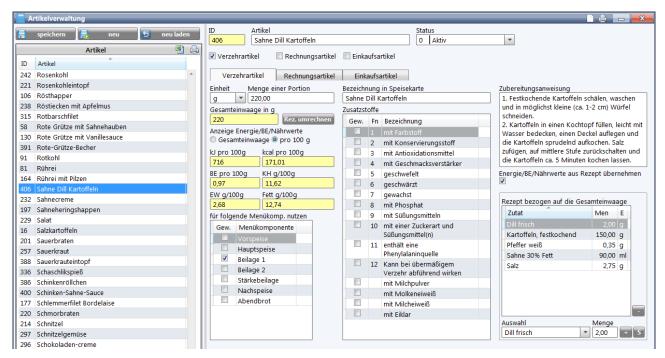
Dine.RS bietet innerhalb der Kundenverwaltung auch eine **Dokumentenverwaltung**, bei der eingescannte Dokumente zu dem Kunden zugeordnet werden und so leicht verfügbar sind. Darüber hinaus, können auch externe Textverarbeitungssprogramme aus Dine.RS heraus gestart werden, die Dokumentvorlagen nutzen, welche in Dine.RS hinterlegt sind, damit diese nicht auf dem Rechner gesucht werden müssen.

## 3 Artikelverwaltung

Um Gerichte planen, bestellen und abrechnen zu können, müssen diese zuvor in der Artikelverwaltung angelegt werden. Dabei können theoretisch unendlich viele Artikel angelegt werden.

Bei jedem Artikel muss grundsätzlich hinterlegt werden, ob er später abgerechnet wird oder nicht (Rechnungsartikel-Eigenschaft). Zusätzlich muss eingestellt werden, ob es sich bei dem Artikel um eine in **in eigener Regie hergestellte Speise** handelt, der in einer Speisekarte auftreten und somit bestellt werden kann (Verzehr-Eigenschaft) und ob er auch erworben werden kann (Einkaufs-Eigenschaft).

Innerhalb der Verzehr-Eigenschaft kann das **Rezept** der Speise angegeben werden. Aus den einzelnen Zutaten können die Nähwerte berechnet werden.



Folgende Szenarien der Preisgestaltung werden unterstützt:

- alle Gerichte kosten immer den gleichen Preis,
- jeder Artikel hat einen eigenen Preis,
- jedes Menü hat einen eigenen Preis,

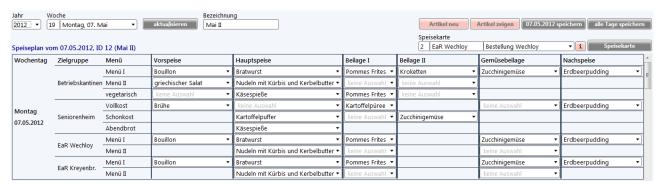
• jeder Wochentag hat einen eigenen Preis

Zusätzlich können Portionsgröße und Zuschläge für die Warmauslieferung berücksichtigt werden.

Vom Lieferanten apetito AG können Artikelkatalogdateien zur Verfügung gestellt und in Dine.RS eingelesen werden. So ist die manuelle Neuanlage und Korrektur der Artikel von diesem Lieferanten nicht notwendig. In diesem Zusammenhang werden die VK-Preise aufgrund der von apetito vorgegebenen Preisklassen nach Vorgabe durch den Benutzer hinterlegt.

## 4 Erstellung von Speiseplänen

Im Speiseplandialog wird geplant, welche Gerichte angeboten werden. Der Dialog enthält eine Eingabematrix in der die Menüs der Zielgruppen pro Wochentag in den Zeilen und die Menükomponenten in den Spalten darstellt werden. Die Anordnung der Menüdefinitionen kann konfiguriert werden: Diese können je nach Bedarf pro Zeile oder pro Spalte angeordnet werden.



Der Dialog ermöglicht eine schnelle und effiziente Eingabe: Die Speisen können per Tastatur oder Maus aus den in jedem Feld vorhandenen Auswahllistenfeld gewählt werden. Per Drag and Drop (Ziehen mit der Maus) können ganze Menüs einfach kopiert werden.

Optional kann ein Wiederholungszeitraum für den gesamten Speiseplan hinterlegt werden, so dass die Speisepläne nicht immer wieder komplett neu eingegeben werden müssen.

Um die Eingabe zu erleichtern können auch alte Speisepläne in einen anderen Zeitraum kopiert werden. Oftmals sind dann nur noch geringfügige oder keine Anpassungen mehr nötig um den neuen Speiseplan zu erhalten.

# 5 Speisekarten

Es sind div. Layouts für Speisekarten vorhanden. Diese Layouts können zudem **vielfältig konfiguriert** werden: Pro Speisekarte kann z.B. das Ausgabeformat (z.B. DIN A4 Hochformat), die Schriftgröße, die Abstände von den Seiten, Überschriften, Farben und viele andere Dinge eingestellt werden. Auch das Firmen-Logo kann auf Wunsch eingeblendet werden.

Es ist möglich für die verschiedenen Zielgruppen Speisekartenlayouts zu definieren, so dass jede Zielgruppe für sie optimierte Speisekarten erhalten kann.

Kundenspezifische Speisekarten (d.h. der Name und die Adresse des Kunden wird auf der Speisekarte angegeben) sind ebenso möglich wie Speisekarten ohne Kundenbezug (für Bestellformulare oder Aushänge). Kundenspezifische Speisekarten können mit Hilfe des integrierten Kommunikationscenters automatisiert per EMail an die Kunden übermittelt werden.

Optional können die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe (gemäß §9 Abs. 1 ZZulV) und auch Spezielle Zutaten bei Fleischerzeugnissen innerhalb der Speisekarte als Fußnoten aufgeführt werden (laut Anlage 3 zu §5 Abs. 1 FIV). Optional kann die Legende der Fußnoten ebenfalls auf den Speisekarten ausgegeben werden.

Bei jeder Speisekarte kann zusätzlich eine Hintergrundgrafik hinterlegt werden, was Ihnen enorme gestalterische Möglichkeiten eröffnet. Wird diese Möglichkeit in Kombination mit verschiedenen Farben und definierten Abständen von den Seiten genutzt, steht der Erstellung einer professionell wirkenden Speisekarte nichts mehr im Wege!

Speisekarte vom 13.04.2015 bis 19.04.2015 (KW 16)    Klein   mittel   groß   Henry Gourmet (1027), Tour 2 / 44   Neue Gasse 7, 27239 Twistringen								
	Suppe	Menü 1	Menü 2	Diät & Schonkost	Nachtisch			
<b>Montag</b> 13.04.2015	Minestrone	Schinkennudeln, Tomatensauce und Salat	veg .Paprikaschote, Reis und Salat	Schinkennudeln Diät, Tomatensauce und Salat	Paradiescreme			
<b>Dienstag</b> 14.04.2015	Grießklößchen- suppe	Wiener Rahmgoulasch, Kartoffeln und Mischgemüse	Bratwursttöpfchen, Kartoffeln und Mischgemüse	Wiener Rahmgoulasch Diät, Kartoffeln und Mischgemüse	Bananen- pudding			
Mittwoch 15.04.2015	Buchstaben- suppe	Milchreis und Obstsalat	Tortellini in Sahnesauce und Salat	Milchreis Diät und Obstsalat	Gebäck			
Donnerstag 16.04.2015	Selleriecreme- suppe	Gefüllte Hähnchenbrüstchen, Kloß und Gemüse	Rahmchampignons, Kloß und Gemüse	Gefüllte Hähnchenbrüstchen Diät, Kloß und Gemüse	Birnenjoghurt			

Speisekarte mit Angabe der Kundeninformationen und integrierter Hintergrundgrafik

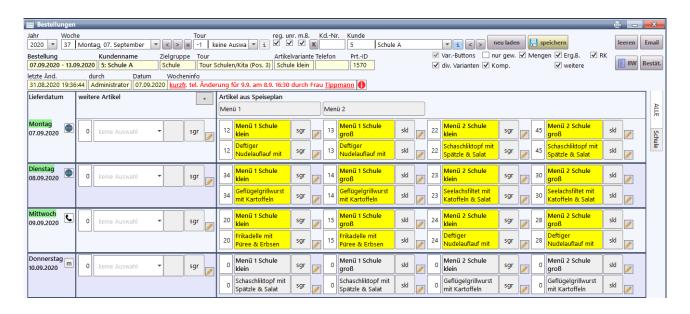
# 6 Eingabe der Bestellungen

Ein Dialog, der eine schnelle Eingabe ermöglicht (auch auf einem Touchscreen-Monitor), steht für die Eingabe der Bestellungen zur Verfügung. Die Anzahl der Spalten (Menükomponenten) und die Anzahl der Zeilen (Menüs) richten sich nach den im Speiseplan für den gewählten Zeitraum und der Zielgruppe des Kunden hinterlegten Menükomponenten bzw. Menüs.

Neben den vollständigen Menüs können auch einzelne Artikel aus den Menüs bestellt werden.

Die Bestellung von weiteren Gerichten, die nicht im Speiseplan eingeplant waren, ist ebenfalls möglich: In der ersten Spalte stehen in einem Auswahllistenfeld dafür alle Artikel zur Verfügung. Dieses Feld auch für das Szenario wichtig, bei dem nicht jedes Gericht sondern das Essen an sich mit einem festen Preis (grundsätzlich oder pro Menü) abgerechnet wird. In diesem Fall wird jeden Tag der gleiche Rechnungsartikel als weiterer Artikel bestellt. Die anderen zu bestellenden Speisen, die im Dialog gezeigt werden, verfügen dann nicht über das Rechnungsartikel-Attribut und werden somit nicht berechnet. Der Rechnungsartikel kann bei Aufruf des Dialogs bereits voreingestellt sein, was entsprechend konfiguriert werden kann. So genannte dauerhaft bestellbare Artikel werden als Eingabebuttons in einer weiteren Zeile zusätzlich zu den im Speiseplan hinterlegten Speisen angeboten. Diese dienen der simplen Eingabe von dauerhaft angebotenen Speisen.

Zu jeder Bestellung (also pro Einzelartikel) kann auch ein freier Text hinterlegt werden, der in einer sog. Sonderwunschliste oder im Verteilerplan (Kommisionierung in der Küche) anschließend ausgewertet werden kann.



Zusätzlich ist ein Modul für automatische Bestellungen ist vorhanden, wobei zuvor bei den Kunden hinterlegt werden muss, welche Speisen automatisch bestellt werden sollen.

Die einfachste und schnellste Möglichkeit zur Hinterlegung der Bestellungen ist jedoch die Nutzung von **Dine.RS Online**, bei der jeder Benutzer die Bestellung über einen Webbrowser vornehmen kann.

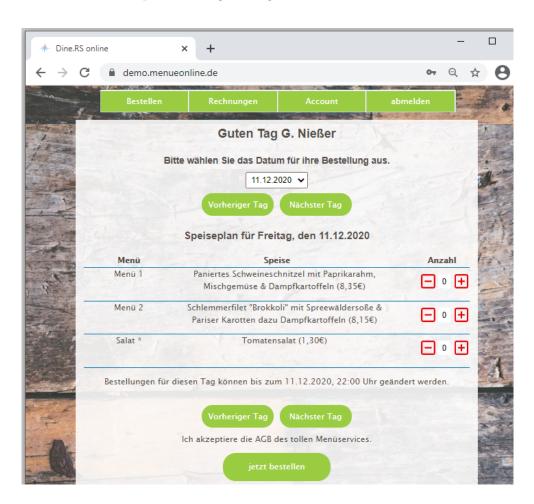
#### 7 Dine.RS Online

Optional kann zusätzlich zu Dine.RS auch das Dine.RS Online-Bestellsystem eingerichtet werden. Das Dine.RS Online-Bestellsystem könnte unter jeder freien Domain oder als Subdomain der menueonline.de-Domain installiert werden. In jedem Fall haben Teilnehmer Ihres Menübringdienstes die Möglichkeit, die von Ihnen angebotenen Speisen im Internet über einen gewöhnlichen Internetbrowser zu bestellen.

Die im Dine.RS Online-Bestellsystem hinterlegten Bestellungen können direkt in Dine.RS eingespielt werden. Zusätzlich könnte jeder Kunde im Zusammenhang mit dem Einspielen eine Bestellbestätigungs-Email erhalten.

Für den Austausch der Daten zwischen Dine.RS und dem Online-Bestellsystem steht ein Dialog zur Verfügung, mit dem sämtlicher Datenaustausch organisiert werden kann. Viele Optionen und Texte des Online-Bestellsystems werden in den Dine.RS-Optionen hinterlegt und können von hier zum Server des Online-Bestellsystems hochgeladen werden.

Bei der Entwicklung wurde darauf geachtet, dass das Online-Bestellsystem vor allem auf kleinen Displays (Handy/Tablet) einfach und übsichtlich zu bedienen ist! Selbstverständlich macht es auch auf dem Computer eine gute Figur...



# 8 Verteilerplan

Für die Zusammenstellung der Gerichte am Tag der Auslieferung kann der Verteilerplan verwendet werden. Dieser besteht aus einer Tabelle in der pro Zeile die Kunden und pro Spalte die Menügerichte (nach Menükomponenten sortiert) enthalten sind. Neben den Mengenangaben können auch Artikelvarianten (Portionsgrößen) und die bei der Bestellung hinterlegen Informationen gezeigt werden.

Verteilerplanreport Montag, 7. Mai 2012										
Tour 1	Vorspeise	Hauptspeise		Beilage I	Gemüsebeilage					
Tour 1	Bouillon		Nudeln mit Kürbis und Kerbelbutter	Pommes Frites	Zucchinigemüse					
Neidhardt, Heinz	1	1		1	1					
Neidhardt, Maria	1	1		1	1					
Niebaum, Helene	1		1		1					
Niemand, Heinrich	1	1		1	1					
Niemeyer, Peter	1	1		1	1					
Nietmann, Angelika	1		1							
Nietmann, Franz			1		1					
Summe	6	4	3	4	6					

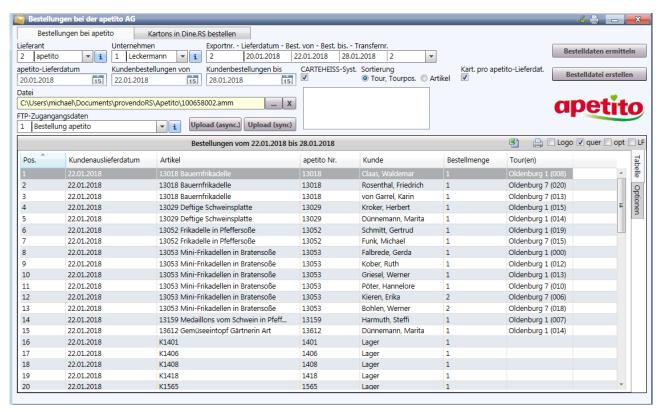
Neben dem Verteilerplan stehen für die Herstellung der Speisen und Kommissionierung diverse Auswertemöglichkeiten zur Verfügung. Diese können neben Mengenangaben auch z.B. Portionsgrößen oder Rezepte beinhalten.

# 9 Bestellungen bei Lieferanten

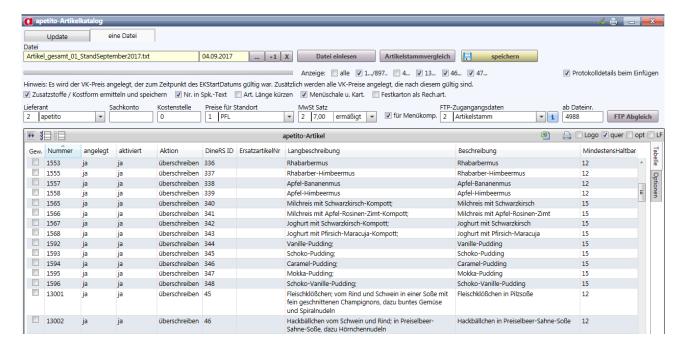
Für die Bestellungen der Speisen bei einem oder verschiedenen Lieferanten steht ein Dialog zur Verfügung, der die im Bestelldialog hinterlegten Bestellungen aufbereitet. Diese Daten stehen für die Erstellung von folgenden Dokumenten zur Verfügung

- Lieferantenbestellbeleg (Auftragsschreiben)
- Packzettel (Darstellung welche Mengen in welcher Auslieferungstour zu verteilen sind)
- Tablettkarten: Auslieferungsbelge (Lieferscheine) pro Kunde im DIN-A5-Format, welche die gelieferten Speisen, die Adresse des Kunden, die Verzehrwünsche des Kunden und andere Angaben enthalten kann.
- Bestellungsankündigungsformulare mit den bestellten Mengen für einen späteren Zeitraum.

Sowohl für die Bestellung bei der apetito AG als auch für Bestellungen bei der Hofmann Menü-Manufaktur GmbH können die Bestellungen direkt an die jeweiligen Unternehmen übergeben werden. Bei der apetito AG geschieht dieses durch die Bereitstellung einer apetito-amm-Bestelldatei auf dem apetito-FTP-Server.



Um die Artikel von der apetito AG oder der Hofmann Menü-Manufaktur GmbH anzulegen empfiehlt es sich, diese aus den Katalogdateien, welche vom jeweiligen Unternehmen bereitgestellt werden, direkt in Dine.RS anzulegen, damit die Bestellnummern ohne Fehler in Dine.RS übernommen werden.

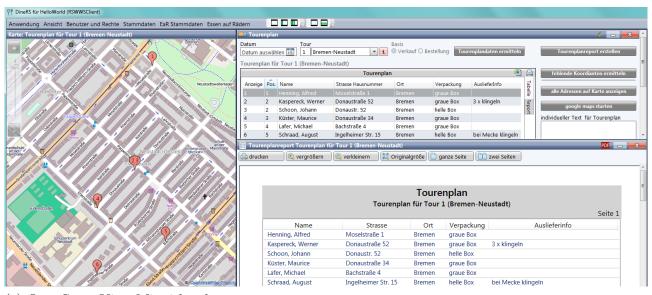


## 10 Tourenplan

Für die Auslieferung von Essen auf Raedern ist in der Regel ein Tourenplan für den Auslieferungsfahrer ("Fahrerliste") nötig. Ein solcher kann mit der Dine.RS Software sehr schnell und einfach angefertigt werden. Dabei ist es sowohl möglich einen Tourenplan aufgrund tatsächlicher Tagesauslieferung als auch einen Tourenplan aus den in den Kundenstammdaten hinterlegten Zugehörigkeiten zu Touren unabhängig von den Bestellungen zu erstellen.

Der Tourenplan enthält eine Tabelle in der pro Zeile verschiedene Eigenschaften ausgegeben werden können. Diese Eigenschaften müssen vor der Nutzung konfiguriert werden. Folgende Eigenschaften sind unter anderen möglich: Kundennamen, geplante Auslieferungs-Uhrzeit, Verpackungstyp, Straße, Ort, Telefonnummer, Artikelbezeichnung, Artikelvariante (z.B. Portionsgröße), Auslieferunginformation, Spalte für Handzeichen oder. Darüber hinaus ist es möglich im Tourenplan anzeigen zu lassen, ob Bestellungen für die nächste Woche bereits hinterlegt sind. Diverse Möglichkeiten für weitere Texte (allgemein, pro Tour, tägliche neu einzugebende Texte) in den Überschriften runden die Fahrerlisten ab.

Mit Hilfe des Tourenplandialogs ist es bei entsprechneder Konfiguration auch möglich personalisierte Speisekarten (die Speisekarte enthält Name und anschrift des Kunden) für die Kunden einer Auslieferungstour zu erstellen.



(c) OpenStreetView-Mitwirkende

Um die Planung der Reihenfolge zu optimieren, ist es möglich eine Karte mit den Stationen des Tourenplans zu erstellen. Diese Karte basiert auf den Geodaten von OpenStreetMap. OpenStreetMap offeriert die Karten und Daten per CC BY-SA 2.0 - Lizenz, weshalb sie auch kommerziell kostenlos zu nutzen sind! Die Koordianten der Adressen werden in der Kundenverwaltung hinterlegt und können mit Hilfe der von OpenStreetMap angebotenen und in Dine.RS hinterlegten Suche leicht gefunden werden (dazu ist eine Internet-Verbindung nötig!).

# 11 Abrechnung

Mit der Rechnungsverwaltung können Rechnungen und ggf. Gutschriften aufgrund der zuvor bestellten und verkauften Artikel erzeugt werden. Dabei sind auch Proberechnungen ohne Rechnungsnummer möglich, die auch wieder gelöscht werden können. Bereits gebuchte Rechnungen können nicht gelöscht werden: sollten diese fehlerhaft sein, muss eine Gutschrift für die fehlerhafte Rechnung erzeugt und dann eine neue Rechnung zusammengestellt werden. Im Zuge der Berechnung der Rechnungsdaten, können auch Fahrtkosten berechnet werden. Dabei ist auch folgendes Szenario möglich: Gehören einer Lieferungsgruppe mehrere Personen an, werden die Fahrtkosten bei Lieferung an Personen dieser Gruppe geteilt, wenn sie an dem Tag auch tatsächlich beliefert wurden.

In das Rechnungslayout kann eine Vielzahl von Bildern und Textdateien eingebunden werden, so dass auf ein vorgedrucktes Briefpapier verzichtet werden könnte. Der Rechnungsdruck erfolgt auf Wunsch auf der Vorder- und Hinterseite einer Seite (Duplex).

In der Rechungsverwaltung stehen zusätzlich folgende Funktionen zur Verfügung:

- Ausweisen von Mehrwertsteuer oder aber keine Ausgabe der Mehrwertsteuer (falls eine Mehrwertsteuerbefreiung vorliegt)
- Erstellung von SEPA-XML-Exportdateien (siehe auch Lastschriftenexport)
- Erzeugung von Daten für das integrierte Kommunikationscenter für das automatisierte Versenden der Rechungen per EMail oder Fax
- Erstellung der Rechnungen in der Reihenfolge von Auslieferungstouren, damit die Fahrer die Rechnungen unkompliziert ausliefern können
- Erzeugung von Überweisungsformularen
- Umwandlungen der Rechnungen in das PDF-Format.
- Dine.RS unterstützt das ab dem 1. Februar 2014 in Deutschland gültige SEPA Lastschriftverfahren. Es kann eine Lastschriftexportdatei erstellt werden, die an ein Kreditinstitut weitergereicht werden kann um dort die Zahlungen zu initiieren. Die SEPA-Lastschriften werden dabei als sog. SEPA-Basislastschrift nach dem pain.008.001.02 Schema erstellt (gültig seit Dez. 2016).

#### 12 weitere Funktionalitäten

- Mit dem integrierten Kommunikationscenter können EMails oder Faxe (über Fritz!Fax) erstellt und versendet werden.
- Diverse Auswertemöglichkeiten wie Rechnungsdatenübersichten, Verkaufs- und Bestellübersichten sind vorhanden. Alle Auswertungen können auch in PDF-Dokumente umgewandelt werden. Wichtig: Erweiterungen im Bereich der Auswertungen sind besonders einfach zu programmieren und können mit sehr geringem Aufwand bereitgestellt werden.
- Das Programmpaket Dine.RS umfasst auch ein Server-Tool mit dem nächtliche Datenbanksicherungen automatisiert durchgeführt werden können.
- Verpackungen können definiert und jeder Verpackung kann eine Farbe zugewiesen werden. Diese Farbe wird dann im Tourenplan und Verteilerplan ausgegeben. So kann leicht nachvollzogen werden, welcher Kunde welche Verpackung erhält
- Pro Benutzer kann die Schriftgröße, die Größe der Steuerelemente und die Höhe der Tabellenzeile **individuell konfiguriert** werden. So wird das Erscheinungsbild von Dine.RS auf die Bedürfnisse des jeweiligen Benutzers angepasst.
- Alle in Tabellenform dargestellten Daten können als CSV-Liste exportiert werden, damit sie mit **Tabellenkalkulationsprogrammen** wie *Open Office* oder *Microsoft Excel* **weiterverarbeitet** werden können.
- Alle in Tabellenform dargestellten Daten können auch in eine druckbare Liste (sog. Report) überführt werden.
- Es ist eine Benutzerverwaltung integriert, in der jeder Benutzer, der sich an Dine.RS anmeldet, hinterlegt sein muss. Jeder Benutzer kann dabei einer oder mehrerer Berechtigungsgruppe angehören. Den Berechtigungsgruppen können Rechte zugewiesen werden. Dabei existiert für jeden Aufruf eines Dialogs und für jede Speichermöglichkeit in Dine.RS ein Recht. Hier kann beispielsweise einer Berechtigungsgruppe "Küchenpersonal" das Recht gewährt werden, die Speisepläne zu ändern. Das Recht der Rechnungsstellung kann ihr aber verwehrt bleiben. So ist es möglich, nur den dazu berechtigten Personen Einblick auf personenbezogene Daten, die gemäß der Datenschutzgrundverordnung DS-GVO schützenswert sind, sowie das Recht zu deren Änderung oder Löschung zu gewähren.
- Unerlässlich im Hinblick auf die **Datenschutzgrundverordnung DS-GVO** ist die **Protokollfunktionalität**, in der alle von dem angemeldeten Benutzer durchgeführten Änderungen in den Daten während der Nutzung von Dine.RS protokolliert werden. Will man nun wissen wann oder von wem Daten geändert wurden und welche Werte sie nach der Änderung hatten, kann dieses mit dem Protokoll nachvollzogen werden. In der Protokolliste ist zu sehen, welcher Benutzer die Änderung wann durchgeführt hat. Diese Funktionalität ist unerlässlich, da sie die dort geforderte Eingabekontrolle für personenbezogene Daten gewährleistet.
- Eine (deutsche) **Rechtschreibprüfung** kann optional für alle Texteingabefelder genutzt werden.

# 13 technische Voraussetzungen

Dine.RS ist eine Client-Server Applikation, die das kostenfreie Firebird-Datenbanksystem (leistungsstarke Open-Source Datenbank: http://www.firebirdsql.org/) nutzt.

Die Installation von Dine.RS auf dem Client setzt eines der folgenden Microsoft Windows Betriebssysteme voraus: Windows 7 (mit SP1), Windows 8, Windows 8.1 oder Windows 10. Für den Server ist eines der Microsoft Windows Betriebssystems Microsoft Windows 2008 SP2, Microsoft Windows 2008 R2 SP1, Microsoft Windows 2012, Microsoft Windows 2012 R2 Update, Microsoft Windows 2016 oder Microsoft Windows 2019 oder auch eines der genannten Versionen für den Client notwendig. Sowohl auf dem Client als auch auf dem Server muss das Microsoft .NET Framework der Version 4.6 (oder höher) installiert sein.

Selbstverständlich könnten Client und Server auch auf einem Rechner laufen, der Server kann sich aber auch mit 10 oder mehr Clients verbinden, wenn ein TCP/IP Netzwerk zwischen diesen vorhanden ist. Auch eine Verbindung zwischen Server und Client über das Internet ist möglich, empfehlenswert ist aber die Einrichtung eines VPN, wenn beispielsweise ein Heimarbeitsplatz eingerichtet werden soll.

Der Client kann alternativ auch auf einem Terminalserver installiert und per Remote-Desktop-Verbindung von den Arbeitsstation aufgerufen werden.

Auf allen Bildschirmen, auf denen der Client dargestellt werden soll, ist eine Bildschirmauflösung von mindestens 1366 x 768 Pixeln notwendig, eine Full–HD Auflösung von mindestens 1920 x 1080 Pixeln ist dringend empfehlenswert.

#### 14 Kontakt

Haben Sie Fragen, Wünsche oder Anregungen zu DineRS? Die Mitarbeiter der provendo.RS IT Service & Consulting UG (haftungsbeschränkt) nehmen sich gerne für Sie Zeit:

#### Ansprechpartner:

Dipl. Ing. (FH) Michael Schepers E-Mail: schepers@provendo-rs.de

Tel.: 02306-9126290

oder

Dipl. Inform. Alexander Rust E-Mail: rust@provendo-rs.de

Tel.: 04243-5027928