

Kundenstimmen

Catering-Unternehmen

„Ich weiß gar nicht mehr wie wir ohne ROP10 klar kommen würden“



fresh
CATERING SERVICE

Jochen Zecher
Geschäftsführer
fresh Catering GmbH
www.freshcatering.de

„Mit dem Sprung in die Selbständigkeit mit fresh Catering war klar, dass ich auch - wie bei meinem früheren Arbeitgeber - mit ROP IT zusammenarbeiten möchte. ROP10 IRMA® hilft mir über meine Einkaufspreise und somit über meine Kalkulation Kontrolle zu haben. Die Abrechnung von Konferenzbewirtungen ist übersichtlich und einfach.

Last but not least dient die integrierte ROP10 FiBu dazu, zeitnah meine Zahlen der Monatsabschlüsse auf dem Tisch zu haben. Und wenn ich neue Standorte hinzugewinne ist die Anbindung in ROP10 ein Kinderspiel.“

Gemeinschaftsverpflegung Business

„Nach intensivem „Ackerbau“ ernten wir jetzt mit ROP10 auf vielen Feldern ...“



Hamburg Airport

Hendrik Takens
Leiter Kantinenbetriebe
Flughafen Hamburg GmbH
www.hamburg-airport.de

„Der Aufbau des Systems war zäh und mühselig. Aber jetzt haben wir es geschafft und mit ROP10 IRMA® ein optimales Werkzeug zur Steuerung und Kontrolle unserer Prozesse. Hiervon profitieren sowohl der Einkauf, die Küche als auch die Buchhaltung.

Vom richtig kalkulierten Rezept für die Küchencrew bis zur Bestellung beim Lieferanten - von der Allergenkennzeichnung über die Speiseplangestaltung und Bildschirmaushang in der Kantine bis zu den passenden Schnittstellen mit dem Kassensystem und der Finanzbuchhaltung (SAP FI) haben wir viele komplexe Themen in konstruktiver Zusammenarbeit mit ROP IT sehr gut gelöst.“

KiTa- und Schul-Verpflegung

„Qualität und Kosten im Griff.“



König
KINDERMENÜ

Andreas Penn
Vorstand
Kindermenü König AG
www.kindermenue-koenig.de

„Gerade bei Kindergärten und Schulen ist man als Betreiber einer Versorgungslösung in einem ständigen Zwiespalt. Einerseits darf ein festgelegtes Budget nicht überschritten werden, zum anderen legen die Eltern zu Recht Wert auf exzellente Qualität und ausgewogene Speiseplanung.

ROP10 unterstützt uns hervorragend bei der Organisation, Administration und Planung. Es sorgt für einen reibungslosen Ablauf des Tagesgeschäfts und hilft dabei, die von unseren Kunden vorbestellten Menüs zu produzieren, die Gastronombehälter zu kennzeichnen, Lieferlisten zu generieren, und automatisierte Sammelrechnungen zu erstellen.“