

OptiDiet Basic

- Produktbeschreibung -

Funktionalität		OptiDiet Basic
Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Nährwertberechnung, • Allgemeiner diätetischer Bereich 	
Analyse von Ernährungsprotokollen	<ul style="list-style-type: none"> • Tabellarischer Soll-Ist-Vergleich • Daraus folgende Bewertung der Ernährungsgewohnheiten mit anschaulichem Balkendiagramm in Ampelfarben • Leicht verständlicher Patientenbrief in zwei Varianten mit persönlich zugeschnittenen Empfehlungen 	
Berechnung von Rezepten	<ul style="list-style-type: none"> • Unkomplizierte Rezeptverwaltung • Einfache Eingabe der Zutaten eines Rezeptes durch Heraussuchen aus BLS • Berechnung von Menüs, die aus mehreren Rezepten bestehen • Anpassung der Zutatenmengen bei Änderung der Portionenanzahl • Übersichtliche Darstellung der Inhaltsstoffe 	
Berechnung und Analyse von Speiseplänen	<ul style="list-style-type: none"> • Übersichtliche Plan-Verwaltung • Einfache Werkzeuge zur Tagesplan- und Wochenspeiseplan-Erstellung • Schnelles Zusammenstellen der Mahlzeiten durch Einfügen von Lebensmitteln und Rezepten • Übersichtliche Anzeige der Inhaltsstoffe • Analyse der Pläne nach verschiedenen Vorgaben z.B. DGE-Logo und RAL-Gütezeichen 	
Eingeben von Lebensmitteln und Produkten	<ul style="list-style-type: none"> • Einfache Erweiterung der Nährwertdatenbank BLS durch Anlegen eines neuen Lebensmittels mit Angabe der Inhaltsstoffe 	

OptiDiet Basic

- Inhalte Version 6.1 -

12 Kostformen inkl. Fachinformationen:

Reduktionsdiät
(streng) purinarmer Diät
(streng) kochsalzarme Diät
ballaststoffreiche Diät
calciumreiche Diät

laktosearme/-freie Diät
fruktosereduzierte Diät
Hypercholesterinämie
Diabetes-Diät
Energiezuschlag bei Untergewicht

Speziell für die Gemeinschaftsverpflegung:

DGE-Logo
RAL-Gütezeichen (GEK-Logo)

Nährwertdatenbank:

Bundeslebensmittelschlüssel (BLS) 3.02
ca. 15.000 Lebensmittel

BLS-Erweiterung
ca. 120 zusätzliche Lebensmittel

Datenbank für eigene Produkte erweiterbar

6 Verzehrsprotokoll-Vorlagen:

Vollplan für Mischköstler
Kurzplan für Mischköstler
Vegetarische Ernährung
Klimafreundliche Ernährung
Reduktionskost
Bei Laktoseintoleranz

Lebensmittelfilter:

Inhaltsstoffdefinierte Filter
(z.B. Vitamine und Mineralstoffe)
CO₂-Äquivalente zu ausgewählten Lebensmitteln

Sportdatenbank:

Sportdatenbank mit über 40 Sportarten
Sportprotokoll-Vorlage in 2 Varianten
jeweils unter Berücksichtigung von Dauer und Intensität

14 Beratungstexte:

Übergewicht
Untergewicht
Osteoporose
Diabetes

Gicht
Laktoseintoleranz
Fruktosemalabsorption
Fettstoffwechselstörungen u.a.

Körperparameter:

Alter	Größe	BMI
Geschlecht	Gewicht	

Ca. 1.400 Rezepte:

Vollkost	Gicht
Diabetes	

18 Tagespläne:

Vollkost	Diabetes
Reduktionskost	Gicht

	OptiDiet Basic	OptiDiet PLUS
Allgemein	Allgemeine Nährwertberechnung, eingeschränkter diätetischer Bereich	Allgemeine Nährwertberechnung, umfassender diätetischer Bereich mit Beratungsmaterial und hohe Funktionalität im allergologischen Bereich
Nährstoffanalyse/Optimierung	- Analyse des Verzehrs/Plans mit Bewertung und Patientenbriefen	- Analyse des Verzehrs/Plans mit Bewertung und Patientenbriefen - Optimierung des Verzehrs durch konkrete Lebensmittelempfehlungen
Datenbank	Kompletter Bundeslebensmittelschlüssel (Vers. 3.02) mit Nährwerten	Kompletter Bundeslebensmittelschlüssel (Vers. 3.02) mit Nährwerten und Allergenen
Datenbank diätetischer Lebensmittel	keine	ca. 1.800 Diät-Lebensmittel, Markenprodukte mit Nährwerten und Allergenen
Kostformen für Erkrankungen inkl. Fachinformationen für den Berater	<u>Insgesamt 13</u> - Reduktionsdiät - Energiezuschlag bei Untergewicht - (streng) purinarme Diät - (streng) kochsalzarme Diät - Ballaststoffreiche Diät - Laktosearme/-freie Diät - Calciumreiche Diät - Diabetesdiät - Hypercholesterinämie - Fruktosereduzierte Diät <u>für die Gemeinschaftsverpflegung:</u> - DGE-LOGO / - RAL-Gütezeichen (GEK-LOGO)	<u>Insgesamt 60</u> 13 wie in OptiDiet Basic, weiterhin: - Hyperlipoproteinämien - Proteindefinierte Diäten - Glutenfreie Diät - Diät bei rheumatoider Arthritis - kupferarme Diät - Diäten bei Nierenerkrankungen, Malassimilation, Pankreatitis, chronisch entzündlichen Darmerkrankungen etc. (siehe auch ausführliche Info zu OptiDiet PLUS) Weitere einstellbar <u>für die Gemeinschaftsverpflegung:</u> - DGE-LOGO / - RAL-Gütezeichen (GEK-LOGO)
Beratungstexte	<u>Insgesamt 14</u> - Übergewicht - Untergewicht - Gicht - Laktose - Osteoporose - Diabetes - Fettstoffwechselstörungen - Fruktosemalabsorption	<u>Insgesamt 76</u> 8 wie in OptiDiet Basic, weiterhin: - Milchallergie, Eiallergie - Divertikulitis - Morbus Crohn - Multiple Sklerose - Rheuma - Kurzdarmsyndrom etc. (siehe auch ausführliche Info zu OptiDiet PLUS)
Lebensmittellisten	<u>Insgesamt 10</u>	<u>Insgesamt 18</u> Zu Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen, BEs etc.
Allergene	keine	14 Hauptallergene laut LMIV inkl. Einzelbest. glutenhaltiger Getreide sowie Schalenfrüchte, 22 weitere Allergene bzw. Pseudoallergene (z. B. Histamin)
Körperparameter, Laborwerte	3 Körperparameter (Gewicht, Größe, Körperfett)	Insgesamt 16 Körperparameter und Laborwerte wie Gewicht, Größe, Körperfett, Magermasse, Nüchternblutzucker, Blutfettwerte, Harnsäure, Blutdruck etc.
Verzehrsprotokollvorlagen für verschiedene Indikationen	<u>Insgesamt 6</u> - Kurzplan - Vollkost - Vegetarier - Laktosearme Ernährung - Reduktionskost	<u>Insgesamt 13</u> 6 wie in OptiDiet Basic, weiterhin: - Allergien - Gicht - Glutenfreie Ernährung - Fettarme Ernährung - Leichte Vollkost - Kinderernährung - Vegane Ernährung
Lebensmittelfilter	Inhaltsstoffdefinierte Filter, CO ₂ -Äquivalente zu ausgewählten Lebensmitteln	Inhaltsstoffdefinierte Filter, CO ₂ -Äquivalente zu ausgewählten Lebensmitteln
Normalkostrezepte	ca. 1.400	ca. 1.400
Rezepte für verschiedene Indikationen	<u>insgesamt 150</u> - 70 Diabetes - 80 Gicht	<u>Insgesamt ca. 1.600</u> (150 wie in OptiDiet Basic, weiterhin Rezepte bei Rheuma, Osteoporose, milchfreie/eifreie Rezepte, Reduktionskost etc. (siehe auch ausführliche Info zu OptiDiet PLUS))
Tagespläne für verschiedene Indikationen	<u>Insgesamt 18</u> - 4 Vollkost (2000, 2500 kcal) - 6 Reduktionskost (1200, 1500, 1800 kcal) - 4 Diabetes (1500, 2100 kcal) - 4 Gicht (purinarm) (1800, 2200 kcal)	<u>Insgesamt ca. 140</u> 18 wie in OptiDiet Basic, weiterhin Reduktionskost, Ei-/Milchweißfrei, Laktosefrei, Fruktosereduziert, Galaktosefrei, Proteinmodifiziert, Glutenfrei, Ballaststoffarm, Histaminarm, <i>Vegan</i> , Osteoporose, etc.
Wochenpläne zur Reduktionskost inkl. Rezepte	keine	<u>Insgesamt 22</u> Mischkost-Pläne, vegetarische Pläne, <i>vegane Pläne</i> zu 1200 kcal, 1500 kcal und 1800 kcal mit dazugehöriger Rezeptmappe
BLS-Erweiterung	<u>Insgesamt ca. 120 Produkte</u> z.B. laktosefreie Lebensmittel, Gummibärchen, weitere Einträge möglich	<u>Insgesamt ca. 200 Produkte</u> z.B. glutenfreie Lebensmittel, milch- und eifreie Produkte, weitere Einträge möglich
Datenimport/Datenexport		Datenübertragung der Klienten, Rezepte und Speisepläne von OptiDiet Basic möglich
Preis zzgl. MwSt.	335,29 €	1.091,60 € (beim Upgrade von OptiDiet Basic: 756,30 €)

An die
GOE mbH
Haydnstraße 9
35440 Linden

E-Mail an
info@goe-software.de
Weitere Infos unter:
www.goe-software.de

Bestellung OptiDiet Basic

Ja, ich bestelle:

- OptiDiet Basic**
Bestell-Nr.: 902 900
Preis: **335,29 €** (zzgl. MwSt.)
- Einmaliges Update** zu OptiDiet Basic
Bestell-Nr.: 902 910
Preis: **108,40 €** (zzgl. MwSt.)
- Update-ABO*** zu OptiDiet Basic
Bestell-Nr.: 902 915
Preis: **57,98 € / Update** (zzgl. MwSt.)
- Upgrade auf OptiDiet Plus**
Bestell-Nr.: 902 405
Preis: **756,30€** (zzgl. MwSt.)
(Ich nutze bereits OptiDiet Basic. Seriennummer: _____)

Systemvoraussetzungen:

- Windows 7/8/10/11
 - Word u. Excel (empfohlen)
 - 320 MB freier Speicher
 - CD-Laufwerk nicht erforderlich
- Änderungen vorbehalten.

* Das Update-ABO beinhaltet die automatische Zusendung der Aktualisierung und kann jederzeit gekündigt werden.

Anmeldung PC-Kurse

Ja, ich buche:

- Onlineschulungen für OptiDiet-Einsteiger**
Bestell-Nr.: 902 930 (Termine auf www.goe-software.de)
Zeiten: jeweils 14:00 Uhr – 17:30 Uhr
Preis: **150 € (zzgl. MwSt.)** pro Teilnehmer (bei 3-6 Teilnehmern)

Name, Vorname: _____

Institution/ Firma: _____

Straße: _____ E-Mail: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ Fax: _____

Ort, Datum: _____ Unterschrift: _____