

Leistungsübersicht Version 6.0

Auswertung von Verzehrprotokollen:

- Schnelle **Eingabe von Verzehrprotokollen** mit Hilfe von 13 verschiedenen Standard-Verzehrprotokollen für spezielle Indikationen wie Übergewicht, Laktoseintoleranz, Zöliakie, Klimafreundlichkeit etc.
- Veränderung der Protokollvorlagen nach Belieben (z. B. nach regionalen Besonderheiten) inkl. Export nach Word als Kopiervorlage
- **Analyse von Verzehrprotokollen** und Beurteilung der Nährstoffzufuhr, anschauliche Darstellung der **Analysewerte als Balkendiagramm** mit Ampelfarben, zusätzlich **Kuchendiagramm** der Hauptnährstoffe
- **Automatische Optimierung** von Verzehrprotokollen (Ausgabe von konkreten Lebensmittelempfehlungen) unter Berücksichtigung von Diäten, festgelegter Energiemenge, persönlicher Präferenzen/Abneigungen etc.
- Analyse über zugeführte Allergene und Anzeige der allergenhaltigen Lebensmittel
- **Automatische Erstellung zweier Patientenbriefe** mit individuellen Ernährungsempfehlungen in Word
- Statistische Auswertung der Daten der Ernährungsanalyse durch Export z. B. nach Excel

Zusätzliches Beratungsmaterial:

- Patientenfragebogen für die Anamnese
- **60 Beratungstexte** für Diabetes, Übergewicht, Gicht, Rheuma, Osteoporose, Allergien etc.
- **18 ergänzende Lebensmittellisten** zu verschiedenen Inhaltsstoffen wie Calcium, Proteineinheiten, Ballaststoffreiche Lebensmittel, hydrogencarbonatreiche Mineralwasser etc.

Übersichtliche Rezeptverwaltung und -berechnung:

- **Rezeptdatenbank mit ca. 1.400 vollwertigen Rezepten** u. a. für Berufstätige, Kinder und Jugendliche und über 1.600 Diätrezepten für verschiedene Indikationen, z. B. Diabetes, Gicht, Osteoporose, Rheuma, Zöliakie, Nierenerkrankungen (inkl. Nährwertangaben und Zubereitung)
- Nährwertberechnungen von eigenen Rezepten auf Basis des BLS sowie eigenen Datenmaterials
- Automatische Berechnung der Zutatenmengen für 1 bis 10.000 Portionen
- Berechnung von Menüs und Analyse von Mittagessen in der Gemeinschaftsverpflegung
- Einfache Rezeptübertragung nach Word

Erstellung und Berechnung von Tages- und Wochenspeiseplänen:

- **Katalog von ca. 125 Muster-Tagesplänen** für verschiedene Erkrankungen
- **22 Wochenpläne für die Reduktionskost** mit Rezepten für die Energiestufen 1200, 1500 und 1800 kcal
- Vorgefertigte Schablonen für Mahlzeiten, Tage oder Wochen als Hilfsmittel zum Erstellen von Plänen
- **Berechnung von Wochenspeiseplänen** durch Zusammenstellen der Rezepturen
- Freie Auswahl der Inhaltsstoffe (aus gesamtem BLS)
- **Tabellarische Übersicht der Pläne** mit Zwischensummen der Mahlzeiten, Tage usw.
- Überprüfung von Tagesplänen/Diätplänen durch Nährwertanalyse (Soll-Ist-Vergleich)
- Unterstützung bei dem Anstreben von **Zertifizierungen wie DGE-Logo und RAL-Gütezeichen** (GEK-Logo)
- Planübertragung inkl. enthaltener Rezepte nach Word

Sonstiges:

- **Allergiedatenbank mit den 14 Hauptallergenen** und weiteren 35 häufigsten Allergenen und Pseudoallergenen (Angaben bei Protokollen, Rezepten und Plänen)
- Aufbau und Führung einer übersichtlichen Klientenkartei sowie Rezept- und Planverwaltung
- **Sportdatenbank mit über 40 verschiedenen Sportarten** inkl. Dauer und Intensität
- **60 Diäten mit Fachinformationen** für den Berater
- Eintragung von Körperparametern und Laborwerten (Gewicht, BMI, Magermasse, Blutfette, Harnsäure, Blutdruck usw.) mit Verlaufskurven
- Sportprotokoll in zwei Varianten, zum Erfassen der sportlichen Aktivitäten
- **Bereitstellung der gesamten Nährwertdatenbank BLS** (Bundeslebensmittelschlüssel) **Version 3.02** mit ca. 14.000 Einträgen und bis zu 131 Inhaltsstoffen pro Lebensmittel
- Zusätzlich **über 1.400 diätetische Lebensmittel** verschiedener Hersteller (z. B. Nestlé, Dr. Schär, MinusL)
- Eingabe neuer Produkte möglich, z. B. Supplemente, Markenprodukte oder diätetische Lebensmittel
- Erstellung von Lebensmittel-Listen durch Filter (Kombination von verschiedenen Nährwertkriterien möglich)
- Eingabe verschiedener, individueller Lebensmittelnamen u. Portionsgrößen in Verzehrprotokollen/Rezepten

ca. 60 Kostformen inkl. Fachinformationen:

Vollkost (in Klinik)	<u>Hyperurikämie und Gicht:</u>	<u>Calciumdefinierte Diätformen:</u>	<u>Kaliumdefinierte Diätformen:</u>
Leichte Vollkost (in Klinik)	Purinarme Diät	Calciumarme Diät	Streng kaliumarme Diät
Energiezuschlag bei Untergewicht	Streng purinarme Diät	Calciumreiche Diät	Kaliumarme Diät
Diabetesdiät für Typ 2	<u>Proteindefinierte Diäten:</u>	<u>Kostaufbau bei Pankreatitis:</u>	Kaliumreiche Diät
Phosphatarne Diät	Streng proteinarme Diät	Stufe 0, Nahrungskarenz	<u>Rheumaerkrankungen:</u>
Kost m. mittelkettigen Triglyceriden	Mäßig proteinarme Diät	Stufe I, Kohlenhydrate	Rheuma, allg. Empfehlungen
Diät bei Phenylketonurie (PKU)	Methioninarme Diät	Stufe II, fettarmes Protein	Diät bei rheumatoider Arthritis
Kohlenhydratreiche-fettreduzierte Diät	Kachexie, Proteinreiche Diät	Stufe III, Ballaststoffe	<u>Zuckerdefinierte Diäten:</u>
Oxalsäurereduzierte Diät	CAPD, Proteinreiche Diät	Stufe IV, kleine Fettsäure	Streng zuckerreduzierte Diät
Kupferarme Diät	Peritonitis, Proteinreiche Diät	Stufe V, leichte Vollkost	Zuckerreduzierte Diät
Eisenarme Diät	<u>Natriumdefinierte Diätformen:</u>	<u>Malassimilation:</u>	Galaktosereduzierte Diät
Multiple Sklerose	Streng natriumarme Diät	Stufe I, Kohlenhydrate	Fruktosereduzierte Diät
Glutenfreie Diät	Natriumarme Diät	Stufe II, fettarme Proteine	Galaktose-, fruktosearme u.
Allg. Diät bei Malassimilation	Natriumreduzierte Diät	Stufe III, Ballaststoffe	stärkereiche Diät
<u>Diäten bei Hyperlipoproteinämien:</u>	Natriumreiche Diät	Stufe IV – Stufe V	Saccharosearme Diät
Hypercholesterinämie	<u>Ballaststoffdefinierte Diät:</u>	<u>Chronisch-entzündliche</u>	Streng laktosearme Diät
Kombinierte Hyperlipidämie	Ballaststoffreiche Diät	<u>Darmerkrankungen:</u>	Laktosearme Diät
Hypertriglyceridämie	Ballaststoffarme Diät	Stufe I – Stufe IV	
Chylomikronämie-Syndrom			

Ca. 1.400 Vollkost- und 1.600 Diät-Rezepte:

Vollkost	Allergenarm	Reduktionskost (vegetarisch)	Dialyse
Berufstätige	Eiweißarm	Fettstoffwechselstörungen	Krebs
Kinder u. Jugendliche	Kostaufbau	Glutenenteropathie	Gicht
Leichte Vollkost	Osteoporose	Milch- und eifrei	Rheuma
Reduktionskost	Diabetiker	Eifreie Backrezepte	Vegan

13 Verzehrprotokollvorlagen:

Vollplan	Reduktionskost	Glutenunverträglichkeit
Kurzplan	Leichte Vollkost	Hyperlipidämie
Vegan	Vegetarisch	Laktoseintoleranz
Allergie	Vollplan Kinder	Klimafreundlichkeit
Gicht		

60 Beratungstexte:

Abnehmen	Divertikulose/Divertikulitis	Karies	Milch-Allergie	Senioren
Anämie	Ei-Allergie	Kinder 1. Lebensjahr	Morbus Crohn	Sodbrennen
Anorexia (Magersucht)	Ernährung nach Herzinfarkt	Kinder 1-3 Jahre	Mukoviszidose	Sorbitintoleranz
Ballaststoffreiche Ernährung	Freizeitsportler	Kinder 3-10 Jahre	Multiple Sklerose	Stillzeit
Berufstätige in Schichtarbeit	Fructosemalabsorption	Kinder Übergewicht	Neurodermitis	Toxoplasmose-
Bulimie	Gicht	Klimafreundliche Ernährung	Nickelallergie	Prävention
Colitis ulcerosa	Hämochromatose	Krebskrankung	Nierensteine	Vegane Ernährung
Demenz	Histamin-Intoleranz	Krebsprävention	Obstipation	Wechseljahre
Diabetes mellitus	HIV	Kurzdarmsyndrom	Osteoporose	Zöliakie (Sprue)
Diarrhoe	Hyperlipidämie	Laktoseintoleranz	Reizdarmsyndrom	Zunehmen
Dioxine in Lebensmitteln	Hypertonie	Lebensmittelallergien	Rheuma	
	Jodmangel	Lebensmittelverpackungsangaben	Schonkost	
	Jugendliche 11-18 J.	Migräne	Schwangerschaft	

22 Muster-Wochenpläne zur Reduktionskost inkl. Rezepten und über 120 Muster-Tagespläne für verschiedene Indikationen:

Vollkost	Dumping-Syndrom	<u>Elektrolyt-modifiziert:</u>	<u>Gastroenterologische Diäten:</u>	<u>Laktose-/Galaktose-/Fruktose-modifiziert:</u>
Leichte Vollkost	Kinder u. Jugendliche	Natriumreduziert	Kostaufbau I-III	Laktosefrei; Laktosereduziert
Reduktionskost	Rheumat. Erkrankung	Kaliumarm	Glutenfrei	Galaktosefrei
Diabetiker	Rheumatoide Arthritis	Calciumarm	Ballaststoffarm	Galaktose-/Fruktosereduziert
(streng) Purinarm	Ei-/Milcheiweißfrei	Calciumreich	Darm Stufe I – Stufe III	
Histaminarm	Anämie	Phosphatarm	<u>Protein-modifiziert:</u>	<u>Lipid-senkend:</u>
Vegan	Osteoporose		Eiweißreich; (streng) Eiweißarm	Hypertriglyceridämie
				Hypercholesterinämie

14 deklarationspflichtige Hauptallergene inkl. namentlich Glutenhaltige Getreide und Schalenfrüchte sowie ca. 35 weitere Allergene/Pseudoallergene:

Histamin	Apfel – roh	Nickel	Kiwi – roh	Ovo-lakto-
Azofarbstoff	Birne – roh	Aprikose – roh	Melone – roh	vegetabil
Benzoat	Pflaume – roh	Kokosnuss	Erdbeere – roh	Lakto-
Salizylsäure	Karotte – roh	Tomate – roh	Esskastanie	vegetabil
Pfirsich – roh	Kartoffel – roh	Banane – roh		Vegan
Kirsche – roh	Huhn	Avocado – roh		

18 Körperparameter & Laborwerte:

Alter	Extrazelluläre Masse	HDL
Größe	Body Cell Mass	LDL
Gewicht	Glyko-Hämoglobin	Cholesterin
BMI	Harnsäure	Triglyceride
Körperfett	Hämoglobin	
Magermasse	Blutzucker	
Grundumsatz	Blutdruck	

18 Lebensmittellisten:

Arachidonsäure-arm u. Omega-3-Fettsäuren-reich	Eisen- und Vitamin C-reich	Purinarm
Ballaststoffreich	Folsäurereich	Vitamin B ₆ -reich
Proteinheiten pro Portion	Fructosegehalt Obst, Gemüse u. Getränke	Vitamin B ₁₂ -reich
Calciumreich	Hydrogencarbonat- reiche Mineralwasser	Vitamin C-reich
Calciumreich u. laktosefrei/-arm	Jodreich	Vitamin D-reich
Eisenreich	Magnesiumreich	Vitamin E-reich

	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
Kostformen für Erkrankungen inkl. Fachinformationen für den Berater	Insgesamt 13 - 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)	Insgesamt 60 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	Insgesamt 8 - Übergewicht - Untergewicht - Gicht - Laktose - Osteoporose - Diabetes - Fettstoffwechselstörungen - Fruktosemalabsorption	Insgesamt 60 8 wie in OptiDiet Basic, weiterhin: - Milchallergie, Eiallergie - Divertikulitis - Morbus Crohn - Multiple Sklerose - Rheuma - Kurzdarmsyndrom etc. (siehe auch ausführliche Info zu OptiDiet PLUS)
Lebensmittellisten	keine	Insgesamt 18 Zu verschiedenen Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen, Broteinheiten etc.
Allergene	keine	14 Hauptallergene laut LMIV inkl. namentlich glutenhaltige Getreide sowie Schalenfrüchte 22 weitere Allergene bzw. Pseudoallergene
Körperparameter, Laborwerte	3 Körperparameter (Gewicht, Größe, Körperfett)	Insgesamt 16 Körperparameter und Laborwerte wie Gewicht, Größe, Körperfett, Magermasse, Nüchternzucker, Blutfettwerte, Harnsäure, Blutdruck etc.
Verzehrsprotokollvorlagen für verschiedene Indikationen	Insgesamt 6 - Kurzplan - Vollkost - Vegetarier - Laktosearme Ernährung - Reduktionskost - Klimafreundliche Ernährung	Insgesamt 13 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	insgesamt 150 - 70 Diabetes - 80 Gicht	Insgesamt ca. 1.600 (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	Insgesamt 18 - 4 Vollkost (2000, 2500 kcal) - 6 Reduktionskost (1200, 1500, 1800 kcal) - 4 Diabetes (1500, 2100 kcal) - 4 Gicht (purinarm) (1800, 2200 kcal)	Insgesamt ca. 125 18 wie in OptiDiet Basic, weiterhin Reduktionskost, Ei-/Milcheiweißfrei, Laktosefrei, Fruktosereduziert, Galaktosefrei, Proteinmodifiziert, Glutenfrei, Ballaststoffarm, Histaminarm, <i>Vegan</i> , Osteoporose, etc.
Wochenpläne zur Reduktionskost inkl. Rezepte	keine	Insgesamt 22 Mischkost-Pläne, vegetarische Pläne, <i>vegane Pläne</i> zu den Kalorienstufen 1200 kcal, 1500 kcal und 1800 kcal mit dazugehöriger Rezeptmappe
BLS-Erweiterung	Insgesamt ca. 120 Produkte z.B. laktosefreie Lebensmittel, Gummibärchen, weitere Einträge möglich	Insgesamt ca. 200 Produkte z.B. glutenfreie Lebensmittel, milch- und eifreie Produkte, weitere Einträge möglich
Datenbank diätetischer Lebensmittel	keine	ca. 1.400 Diät-Lebensmittel, Markenprodukte
Datenimport/ Datenexport	Datenübertragung der Klienten, Rezepte und Speisepläne von DGE-PC-Basismodul möglich	Datenübertragung der Klienten, Rezepte und Speisepläne von OptiDiet Basic möglich
Preis zzgl. MwSt.	335,29 €	1.091,60 € (bei 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 Plus

Ja, ich bestelle:

- OptiDiet Plus**
Bestell-Nr.: 902 400
Preis: **1091,60€** (zzgl. MwSt.)
- Einmaliges Update** zu OptiDiet Plus (von Version 5.x)
Bestell-Nr.: 902 410
Preis: **167,23 €** (zzgl. MwSt.)
- Update-ABO*** zu OptiDiet Plus
Bestell-Nr.: 902 415
Preis: **116,81 € / Update** (zzgl. MwSt.)

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

Systemvoraussetzungen:

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

Anmeldung PC-Kurse

Ja, ich buche:

- PC-Kurs für OptiDiet-Einsteiger in Gießen** (inkl. Mittagessen und Skript)
Bestell-Nr.: 902 930
Preis: **225,00 € zzgl. MwSt.** (bei 3-6 Teilnehmern)
- (Die aktuellen Termine und Unterlagen werden mir bei Buchung zugesandt.)

Name, Vorname: _____

Institution/ Firma: _____

Straße: _____ E-Mail: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ Fax: _____

Ort, Datum: _____ Unterschrift: _____