

PRODUKTINFORMATION

Cullina Ihr Küchenplanungs- Assistent

Automatisiertes Küchenmanagement für
Pflegeeinrichtungen – sichere Sonderkost-
Kennzeichnung, klare Bestellübersicht, weniger
Fehlerquellen.

Küchenmanagement ist mehr als nur Essen bestellen

In vielen Pflegeeinrichtungen laufen Speiseplanung, Sonderkost und Bestellungen noch über Zettel, Excel-Listen oder mündliche Absprachen zwischen Stationen und Küche. Das birgt echte Risiken – vor allem, wenn es um individuelle Ernährungsanforderungen geht.



Sonderkost wird leicht übersehen

Allergien, Diabetes oder Schluckstörungen müssen zuverlässig bei jeder Mahlzeit berücksichtigt werden – ein Übersehen kann gesundheitliche Folgen haben.



Unkoordinierte Bestellungen

Ohne zentrale Übersicht wissen Küche und Stationen oft nicht genau, wer was bestellt hat – Nachfragen und Verzögerungen sind die Folge.



Änderungen gehen unter

Rückkehr aus dem Krankenhaus, kurzfristige Diätanpassungen – solche Informationen erreichen die Küche oft zu spät oder gar nicht.

Cullina bringt Küche und Stationen zusammen

Cullina zentralisiert Speiseplanung, Bestellungen und Sonderkost-Kennzeichnung an einem Ort – für Küche und Stationen gleichermaßen einsehbar, in Echtzeit aktuell.

Automatische Sonderkost-Hinweise

Allergien, Diabetes und Schluckstörungen werden direkt bei der Bestellung sichtbar gemacht – keine Zettel, keine Übertragungsfehler.

Zentrale Bestellübersicht

Jede Station sieht in Echtzeit, was bestellt wurde und was noch offen ist.

Direkte Mitteilungen an die Küche

Kurzfristige Änderungen wie Rückkehr aus dem Krankenhaus werden sofort sichtbar – nicht erst am nächsten Tag.

Übersicht nach Stationen

Bestellstatus je Station auf einen Blick, inklusive Sonderkost-Anteil.

So sieht Cullina im Alltag aus

Ein Blick in die Anwendung: Dashboard und Bestellübersicht.

Dashboard – Bestellstatus und Sonderkost-Hinweise auf einen Blick

**Cullina**
Ein Produkt von Minello

Küche

Dashboard

Bestellungen

Bewohner

Stationen

Speiseplan

Kostformen

Allergien

Küchenübersicht

Einstellungen

**Guten Morgen, Küchenchef!**
Montag, 21. Juli 2026

MittagessenAbendessenFrühstück (morgen)

BEWOHNER
87

BESTELLT
71

OFFEN
16

SONDERKOST
14

Stationen — Bestellstatus

Station 1 — Erdgeschoss
24 Bewohner, 2 Sonderkost

22 / 24

Station 2 — 1. OG
20 Bewohner, 4 Sonderkost

20 / 20

Station 3 — 2. OG
22 Bewohner, 5 Sonderkost

14 / 22

Station 4 — Demenz
21 Bewohner, 3 Sonderkost

15 / 21

Sonderkost-Hinweise heute

Müller, Helga (St. 1) **Allergie**
Laktoseintoleranz — kein Milchprodukt im Dessert

Weber, Karl (St. 3) **Schluckstörung**
Gesamtes Essen püriert, keine festen Bestandteile

Schmidt, Erna (St. 2) **Diabetes**
Diabeteskost, zuckerfreies Dessert einplanen

5 weitere Bewohner **Püriert**
Vollständige Liste in der Küchenübersicht einsehbar

Heute — Mittagessen

 **Rindergulasch**
mit Spätzle und Rotkohl · 32x bestellt

 **Hähnchenbrust**
mit Reis und Erbsen · 24x bestellt

 **Gemüsepfanne**
mit Kartoffeln und Bohnen · 18x bestellt

Mitteilungen an die Küche

Station 3 — Fr. Krause (PDL)
Herr Hoffmann (Zi. 305) ist seit gestern Abend zurück aus dem Krankenhaus. Bitte ab heute wieder Püriertkost einplanen. Danke!
Heute, 07:45

Station 1 — Hr. Meier (Pflege)
Frau Müller (Zi. 101) hat heute keinen Appetit, bitte nur eine halbe Portion + Suppe als Alternative bereithalten.
Heute, 07:20

Bestellungen – zentral und stationsübergreifend

**Cullina**
Ein Produkt von Minello

Küche

Dashboard

Bestellungen

Bewohner

Stationen

Speiseplan

Kostformen

Allergien

Küchenübersicht

Einstellungen

Bestellungen

Montag, 21. Juli 2026 — Mittagessen

Alle StationenStation 1Station 2Station 3Station 4

BEWOHNER	ZIMMER	HAUPTGERICHT	DESSERT	KOSTFORM	STATUS
Müller, Helga	101	Rindergulasch	Obstsalat (laktosefrei)	Laktosefrei	Bestellt
Fischer, Hans	102	Hähnchenbrust	Vanillepudding	Normal	Bestellt
Weber, Karl	301	Rindergulasch	Grießbrei	Püriert	Bestellt
Schmidt, Erna	203	Gemüsepfanne	Obst (zuckerfrei)	Diabetes	Bestellt
Braun, Gerda	104	Hähnchenbrust	Vanillepudding	Normal	Bestellt
Hoffmann, Werner	305	—	—	Püriert	Offen
Koch, Lieselotte	402	Gemüsepfanne	Grießbrei	Normal	Bestellt
Bauer, Margarete	204	—	—	Normal	Offen
Lang, Friedrich	108	Rindergulasch	Vanillepudding	Normal	Bestellt
Schneider, Ilse	410	Hähnchenbrust	Obstsalat	Püriert	Bestellt

Zeige 10 von 87 Bewohnern — alle Stationen

Vorher und nachher im Vergleich

Cullina verändert nicht in erster Linie, wie viel Zeit Sie brauchen – sondern wie zuverlässig und sicher Ihre Abläufe werden.

Ohne Cullina	Mit Cullina
Sonderkost wird händisch auf Zetteln oder in Excel nachgehalten	Automatische Kennzeichnung direkt im System
Bestellungen laufen über mehrere Stationen unkoordiniert	Zentrale Bestellübersicht pro Station, in Echtzeit
Änderungen wie Rückkehr aus dem Krankenhaus gehen leicht unter	Direkte Mitteilungen an die Küche, sofort sichtbar
Fehlerquelle bei Sonderkost = Gesundheitsrisiko für Bewohner	Deutlich reduziertes Risiko durch klare, zentrale Kennzeichnung

NÄCHSTER SCHRITT

Lernen Sie Cullina in einer Live-Demo kennen

In einem unverbindlichen Gespräch zeigen wir Ihnen, wie Cullina konkret in Ihrer Einrichtung funktioniert – zugeschnitten auf Ihre Größe und Ihre Anforderungen.

Termin vereinbaren

cal.meetergo.com/jurgen-hering/30-min-meeting-with-jurgen

- ✓ Einrichtung einmalig
- ✓ Endpreise gem. §19 UStG
- ✓ Updates inklusive
- ✓ Hosting in Deutschland
- ✓ Support inklusive