SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

Verpflegungs-managementsystem Sanalogic

SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

Agenda

Agenda

- **Die Firmen**
  - Sanalogic Solutions GmbH
  - Gareba IT
- **Essensbestellsysteme in der Spitalwelt**
- **Für was bietet Sanalogic Lösungen?**
  - Bestellprozess
  - Verteilen und Verkaufen
  - Planen, Produzieren und Beschaffen
  - Auswertungen
- **Besondere Lösungen**
  - Zentrale Artikel Produktdatenpflege (ZAP)
  - Serve on Demand
  - Look and Serve
- **Softwarewahl bedeutet Partnerwahl**
- **Wieso Sanalogic?**
- **Fragen?**

SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

Die Firmen

SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

Sanalogic Solutions GmbH

Sanalogic Solutions GmbH

- **1997 Gründung der SANALOGIC GmbH AT in Innsbruck als Familienunternehmen**
- **2019 wurde sie Tochter von Transgourmet Deutschland mit Sitz in Nieder-Olm**
- **Zahlen**
  - Mitarbeitende
    > 90 FTEs
  - Sanalogic Installationen
    > 30 Installationen mit 40 Häuser in der Schweiz
    insgesamt über 300 Installationen in D,A,CH und I
- **Seit 2007 Zusammenarbeit mit Gareba IT**

SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

Gareba IT

Gareba IT GmbH ist Business Partner von

- **Sanalogic Solutions GmbH** (Verpflegungsmanagement)
- **Integral Net GmbH EventIS** (Raumreservations- Konferenz und Cateringsoftware)

- **Teilhaber**
  - Alice Rufer Hohl (Geschäftsführerin und Gesellschafterin)
  - Markus Rüfenacht (Gesellschafter)
  - Peter Kunz (Gesellschafter)

- **Auftrag**
  - Akquisition und Kundenbetreuung in der Schweiz

Steht für SWISSNESS!!!

Alice Rufer Hohl

Betriebsökonomin FH
EMBA General Management und Leadership

Berufserfahrung:

- **5 Jahre Gemeinschaftsgastronomie**
- **20 Jahre Leiterin Hotellerie in zwei Kantonsspitälern**
- **Inhaberin Hospitality Beratung GmbH seit 2013**
- **Geschäftsführerin Gareba IT**
- **Mitglied in strategischen Gremien von Heimen / Spital**

SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

Essens-Bestell-Systeme in der Spitalwelt

Beobachtungen in der Spitalwelt

- Spitäler arbeiten mit einem Essens-Bestell-System
- Die eingesetzten Systeme werden nicht immer vollumfänglich genutzt
- Die eingesetzten Systeme sind nicht immer optimal gepflegt
- Neue Personen kommen und werden nicht ins System eingeführt
- Die Verpflegungskonzepte haben sich geändert und wurden im System nicht aktualisiert
- Systeme werden nach dem beurteilt, wie sie eingesetzt werden und nicht nach dem, was sie können

SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

Für was bietet Sanalogic Lösungen

SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

Bestellprozess

SANALOGIC

Bestellprozess beim Patienten

	Mittagsmenü
Montag	Schwarzwurzelsuppe Tomatensalat Rindsragout an leichter Paprikasauce Kartoffelgnocchi (G) Erbsli und Rüebli Kiwi-Ananassalat
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe (L) Saisonsalat Schweinscarrebraten* Penne Piccolo-Teigwaren (G) Zucchetti mit Basilikum Apfelkompott mit Vanillejoghurt (L)
Mittwoch	Spinatsuppe Saisonsalat Kalbsgeschnetzeltes (L) Spätzli (O,G) Kohlräbli mit Kräutern Windbeutel mit Vanillecreme (O,L,G)
Donnerstag	Geröstete Griesssuppe (G) Gekochter Pfälzerrüeblisalat Pouletbrüstli mit Rosmarinjus Nudeln (G) Ratatouille Panna Cotta mit Himbeersauce (L)
Freitag	Safran-Gemüsesuppe Saisonsalat Lachsfilettranche mit Dill-Kurkumasauce (F,L) Dampfkartoffeln Rahmspinat (L) Passionsfruchtschnitte (O,L,G)
Samstag	Petersiliencremesuppe (L) Saisonsalat Schweins-Saltimbocca* Safranrisotto (L) Blumenkohl Bananen-Joghurtcreme (L,G,N,B)
Sonntag	Tomatensuppe Gekochter Randensalat Kalbssiedfleisch mit Apfel-Meerrettichsauce (L) Gemüsekartoffeln Broccoli Schokoladen-Diplomat (L,B)

Montag	Kartoffelcremesuppe (L) Saisonsalat Tortilla espanola (O)
Dienstag	Salatcremesuppe (L) Saisonsalat Bauernreis mit Poulet und Gemüse
Mittwoch	Bouillon mit Flädli (O,L) Saisonsalat Belegte Brötli mit Spargeln, Thon und Ei (O,L,B,M,F)
Donnerstag	Zucchettisuppe Saisonsalat Kartoffel-Gemüseauflauf mit Schinken* (O,L)
Freitag	Bouillon mit Chinakohlstreifen Saisonsalat Fotzelschnitte mit Apfelschnitzli (O,L,)
Samstag	Pflanzersuppe (C) Saisonsalat Käseplättli mit Mango-Apfel-Chutney (L) Brötli (O,L,B,S)
Sonntag	Bouillon mit frischen Kräutern Saisonsalat Aufschnittteller mit Streichkäsli (L) Brötli (O,L,B,S)

GAREBA

SANALOGIC

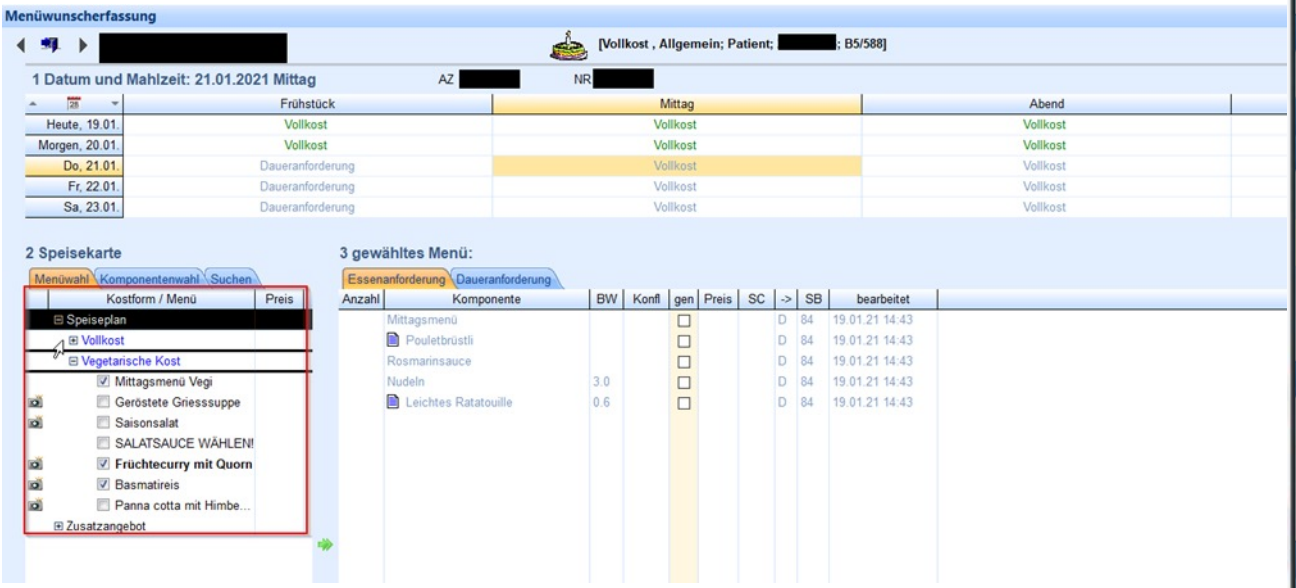
GAREBA

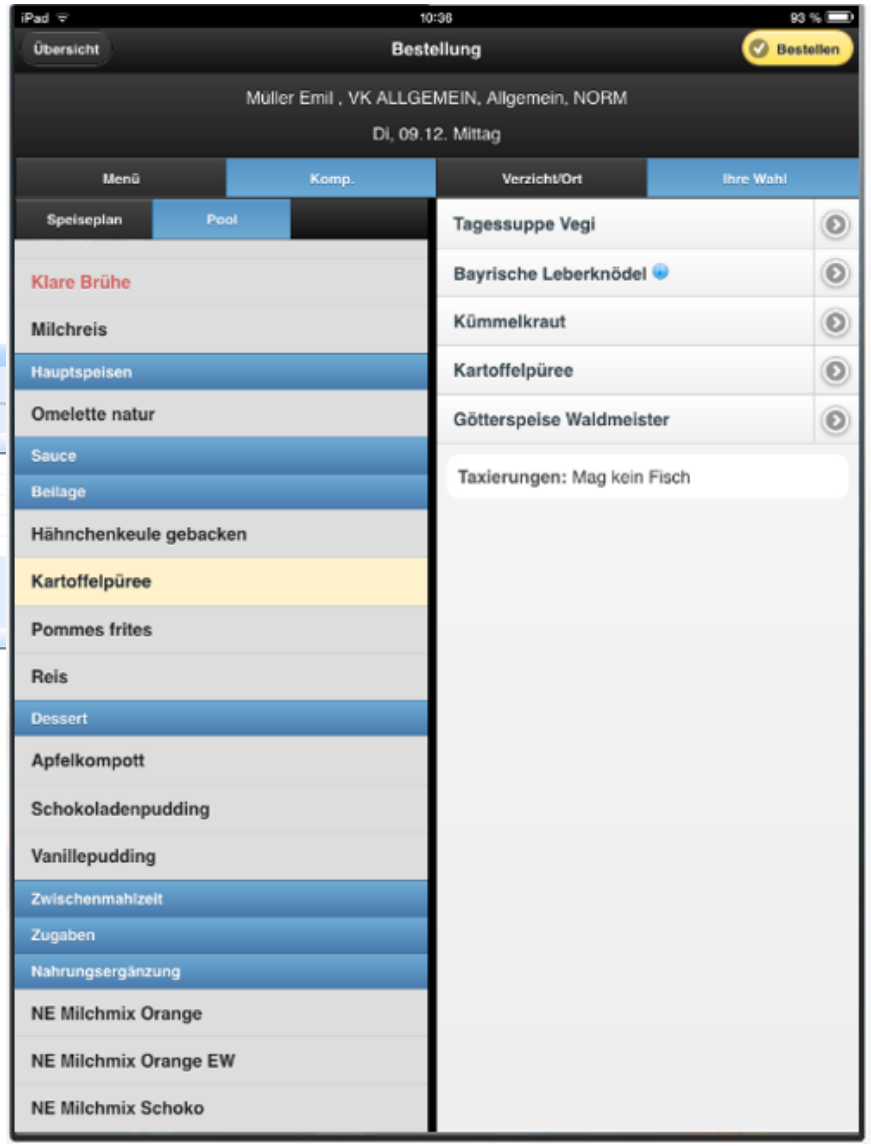
Bestellung beim Patienten

SANALOGIC

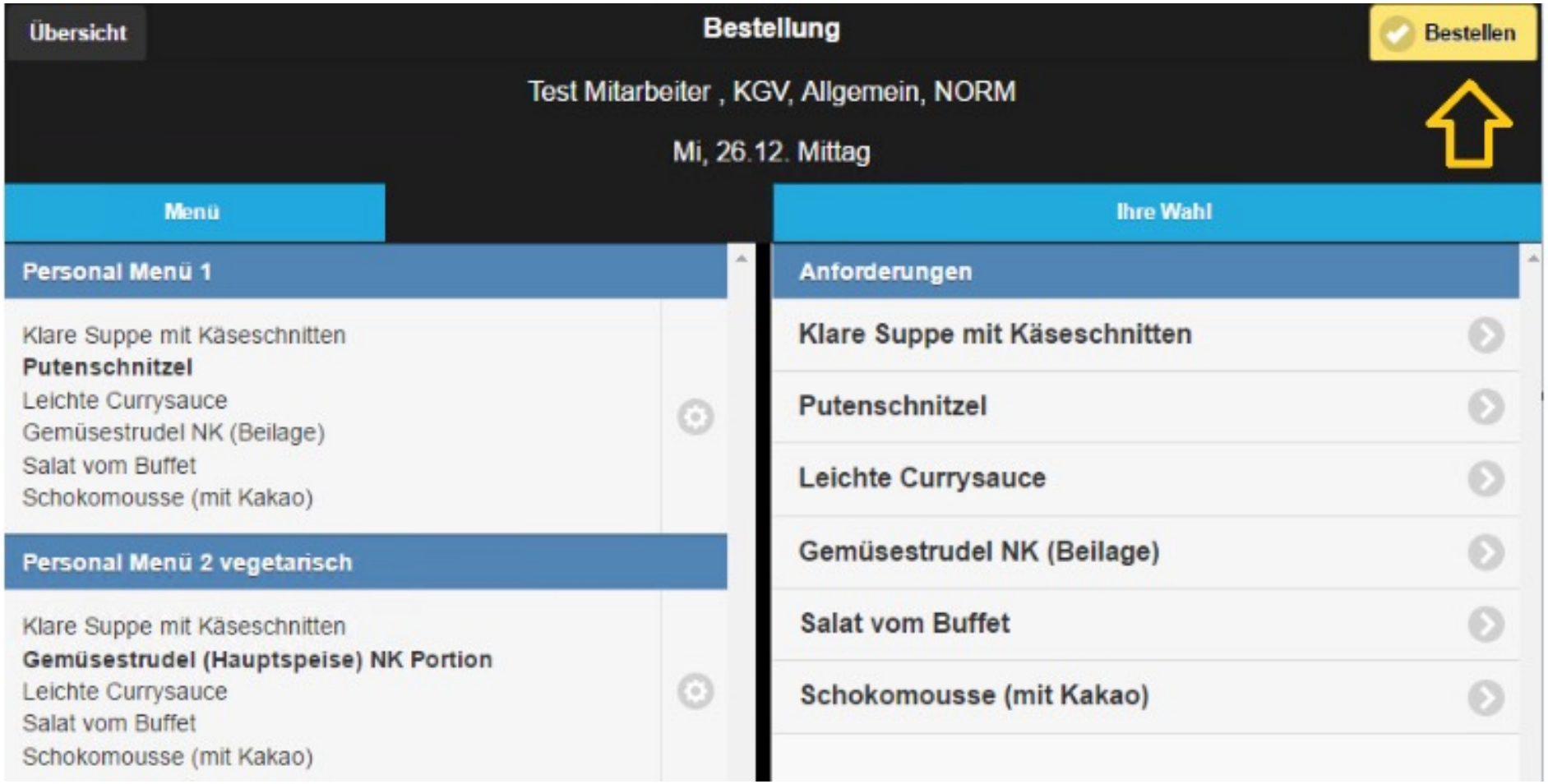
GAREBA

Bestellung beim Patienten





My Order App


Übersicht
Bestellung
Bestellen
Test Mitarbeiter , KGV, Allgemein, NORM
Mi, 26.12. Mittag
Menü
Ihre Wahl
Personal Menü 1
Klare Suppe mit Käseschnitten
Putenschnitzel
Leichte Currysauce
Gemüsestrudel NK (Beilage)
Salat vom Buffet
Schokomousse (mit Kakao)
Personal Menü 2 vegetarisch
Klare Suppe mit Käseschnitten
Gemüsestrudel (Hauptspeise) NK Portion
Leichte Currysauce
Salat vom Buffet
Schokomousse (mit Kakao)
Anforderungen
Klare Suppe mit Käseschnitten
Putenschnitzel
Leichte Currysauce
Gemüsestrudel NK (Beilage)
Salat vom Buffet
Schokomousse (mit Kakao)

SANALOGIC

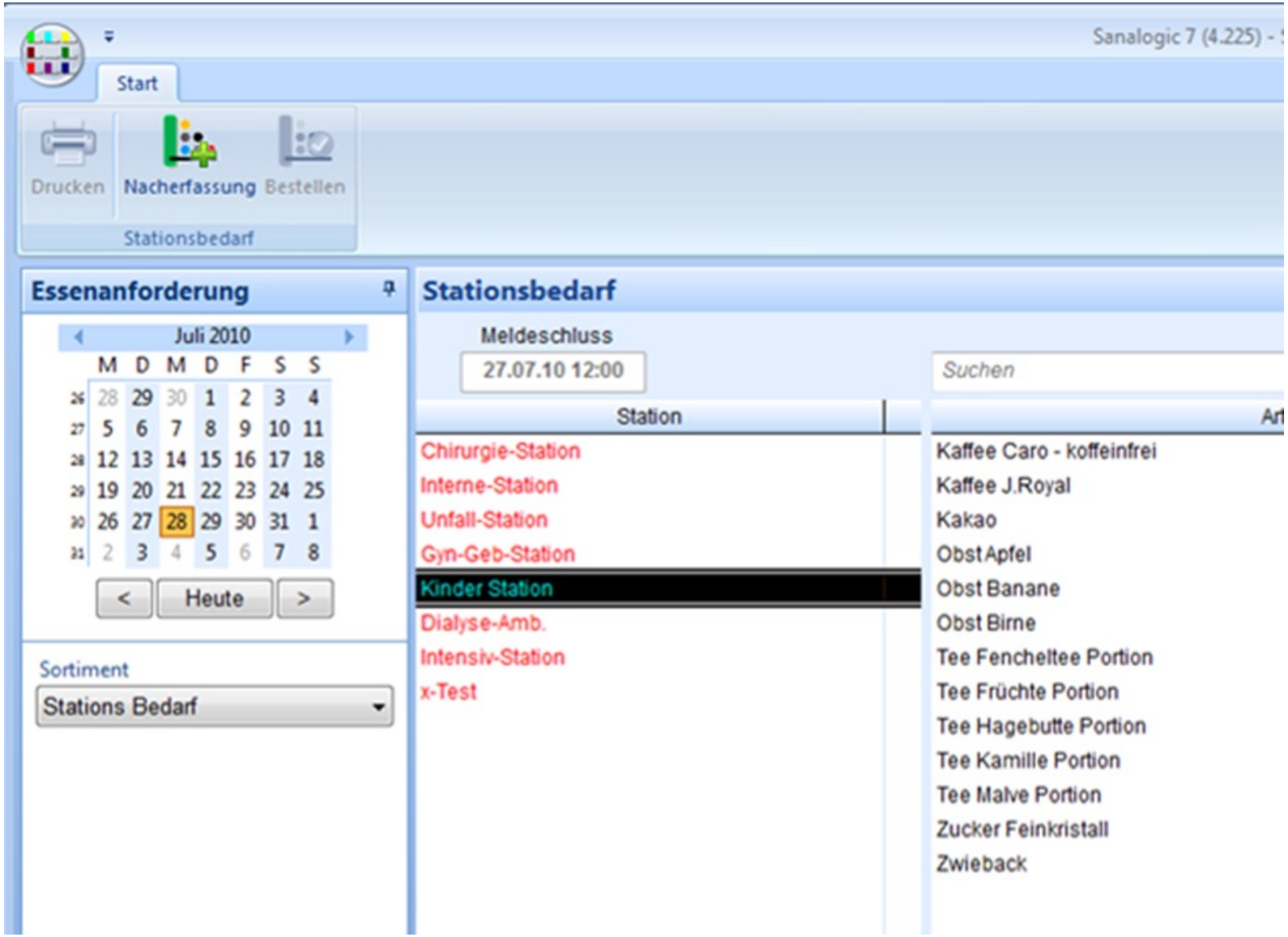
Webbestellung

GAREBA

Mo 18.11.	Tagessuppe VK A, C, L **Geschnetzeltes Zürcher** 2, A, F, G, L, M Nudeln Farfalle, bunt 200g A, F Kopfsalat, Beilage Jogi-Dressing C, G Apfelquark 8, G	Tagessuppe LVK A, C, G, L **Nudelpfanne Verona LVK** A, F, G, L, M Apfelquark 8, G	Tagessuppe Vegi A, C, G, L **Kartoffeltaschen mit Frischkäse** A, C, F, G, L, N Tomatenquark G Gurkensalat Essig/Öl M
	35	28	6
Di 19.11.	Tagessuppe VK A, C, L **Bayrische Leberknödel** 8, A, C, L Kartoffelpüree G Kümmelkraut A, L Götterspeise Waldmeister G	Tagessuppe LVK A, C, G, L **Pangasius gebraten natur** A, D Tomatensauce 1, A KH Konfettireis LVK L Blattsalat gem. Vinaigrette M Götterspeise Waldmeister G	Tagessuppe Vegi A, C, G, L **Blumenkohl-Käsebratlinge** 8, A, C, E, F, G, L Petersilienkartoffeln Lauch in Peffersauce A, G, L Götterspeise Waldmeister G
	42	12	11
Mi 20.11.	Tagessuppe VK A, C, L **Schweinerückenschnitzel natur LVK** Grundsauce Rahmsauce dunkel LVK A, C, F, G, L, M Bratkartoffeln mit Zwiebeln Buttererbsen G, L Glace-Schoko 8, G, H	Tagessuppe LVK A, C, G, L **Gutsherrentopf Gemüse/Rind LVK** A, C, G, L, M Landbrot A, F, G Glace-Schoko 8, G, H	Tagessuppe Vegi A, C, G, L **Vegetarische-Bratwurst** A, C, F, G Kartoffelpüree G Wirsing in Rahm A, G, L Senf Portion M Glace-Schoko 8, G, H
	38	17	9

SANALOGIC

Stationsbedarf



GAREBA

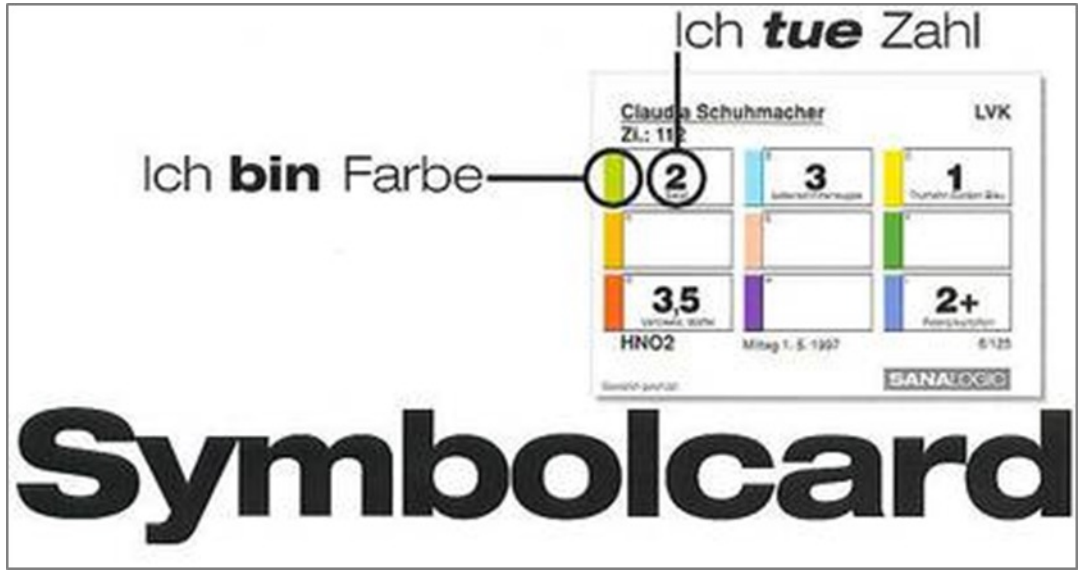
SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

Verteilen und Verkaufen

Tablett mit Symbolcard



Angerer Anton **Wohnbereich** **VK**
Testklinik - Hauptküche **Zi: 04**

Samstag 13.06.09 **BE** **Mittag** **2 / 18** **BE**

B 2	Stoßsuppe	I 1	Majoransaft
C 2	Fruchtcocktail		
C 6	Coca Cola 0,5l		
D 1	Majoranfleisch		
E 2	Spiralen 2BE		
H 1	Salat n. Saison		

SANA LOGIC DVR: 0000191 gedruckt 12.06.2009 12:47

Längenbach Ludmilla **Chir 1** **LVK**
Testklinik - Hauptküche **Zi: 22**

Samstag 13.06.09 **BE** **Mittag** **3 / 35** **BE**

B 2	-	Stoßsuppe
C 2		Fruchtcocktail
D 1	-	Majoranfleisch
E 2	-	Spiralen 2BE
H 1		Salat n. Saison
I 1	-	Majoransaft

SANA LOGIC DVR: 0000191 gedruckt 12.06.2009 12:47

SANALOGIC

GAREBA

Grossgebinde

Wohnbereich 1

18.01.2022 Mittag

Beilage, Kartoffelpüree

3 Port. je 0,150 = **0,380** **KG**

Herstellungsdatum _____

Haltbar bis _____

Mitarbeiter _____

gekühlt Lagern

SANALOGIC
gedruckt am 31.01.2022 um 10:59

GROSSGEBINDE Lieferung für: Donnerstag, 16.04.2020

DEMO - Küche / Alle

erstellt: 16.04.2020 11:33
berechnet: 14.04.2020 15:50

Station: Wohnbereich 3

	Komponente	Anz. Portionen	Menge je Portion	**Menge gesamt**	Betrag
Mittag					
intern	ETH !	1	1,00 Portion	**1,00 Portion**	0,35
*Komplette Menüs	Glutenfreies Menü	1	1,00 Stück	**1,00 Stück**	3,00
Suppen	Tagessuppe VK	1	1,00 Stück	**1,00 Stück**	0,18
Hauptspeisen	Putensteak, Tomaten Mozzarella	1	0,14 kg	**0,14 kg**	0,79
	Zucchinigemüse LVK	1	0,15 kg	**0,07 kg**	0,08
Sauce	Thymiansauce LVK	1	0,10 Liter	**0,05 Liter**	0,03
Beilage	Basilikumnudeln 150g	1	0,20 kg		
Dessert	Pfirsichjoghurt	2	0,13 kg		
Nachmittag					
Zwischenmahlzeit	Gebäck Rügentaler Portion	1	1,00 Stück		
	Glutenfreie ZMZ	1	1,00 Stück		
Nahrungsergänzung	NE Milchmix Orange	1	250,00 ml		

Altra Mittag Fr 27.04.2018

Blattspinat

Blattspinat Brocken TK: Blattspinat aus der Ostschweiz 100%.
Basilikum Pesto: Olivenöl, Basilikum, Petersilie, Meersalz, Zitronensaft, Olivenöl mit scharfem Paprika
Reisstärke kaltquellend: Reis
Streuwürze ALLFREE: Meersalz, Glucosesiruppulver, Saccharose, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Gewürze (Curcuma, Cadramom, Ingwer, Galgant)
Vegetabile Bouillonpulver ALLFREE: Meersalz, Roh-Rohrzucker, Würze (auf Basis Mais), Hefeextrakt, Karotten, Karamellzucker

25 Port. je 0,12 = **2,97** **KG**

Einzelportionen für den Verkauf

Birchermüesli

Joghurt, Waldbeeren, Äpfel, **Vollrahm**, **5-Korn-Flocken,** Orangen- und Zitronensaft, Roh-Rohrzucker, Banane

Fr. 4.60 / 190 gr.

Birchermüesli

Joghurt, Waldbeeren, Äpfel, **Vollrahm**, **5-Korn-Flocken,** Orangen- und Zitronensaft, Roh-Rohrzucker, Banane

Fr. 4.60 / 190 gr.

Birchermüesli

Joghurt, Waldbeeren, Äpfel, **Vollrahm**, **5-Korn-Flocken,** Orangen- und Zitronensaft, Roh-Rohrzucker, Banane

Fr. 4.60 / 190 gr.

Birchermüesli

Joghurt, Waldbeeren, Äpfel, **Vollrahm**, **5-Korn-Flocken,** Orangen- und Zitronensaft, Roh-Rohrzucker, Banane

Fr. 4.60 / 190 gr.

Tagesdessert
Bananen-Joghurt-Creme
Intern / Gäste
VLBN
CHF 2.10 / 3.00

SANALOGIC

GAREBA

Rechnung

Ursula Buchholz
Glockwiesenstr. 1

75217 Birkenfeld

Rechnung
NR.: 20//

Ansprechpartner
[redacted]

Telefon
[redacted]

Datum: 23.09.2020

E-Mail
[redacted]

Menge	Leistung		EinzelPreis	Gesamt
1	Apfelmus	à	0,50	0,50
1	Backerbsensuppe	à	0,50	0,50
1	Bananenquark	à	0,50	0,50
1	Grünkernsuppe	à	0,50	0,50
1	Klare Gemüsesuppe	à	0,50	0,50
1	Kokos-Mandelpudding	à	0,50	0,50
1	Kräuterrahmsuppe	à	0,50	0,50
1	Lauchcremesuppe	à	0,50	0,50
1	Maisgrießsuppe	à	0,50	0,50
1	Pfirsichjoghurt	à	0,50	0,50
1	Schokoladenpudding	à	0,50	0,50
6	Service Pauschale	à	4,30	25,80
1	Stracciatellaquark	à	0,50	0,50
1	Waldbeerjoghurt	à	0,50	0,50
			Summe (inkl. Mwst.)	**32,30**
			Summe gesamt (inkl. Mwst.)	**32,30**

Steuernummer: [redacted]

[redacted]k
BIC: [redacted]

Konto: [redacted]
IBAN: [redacted]

SANA LOGIC Seite 1

SANALOGIC

Business Partner

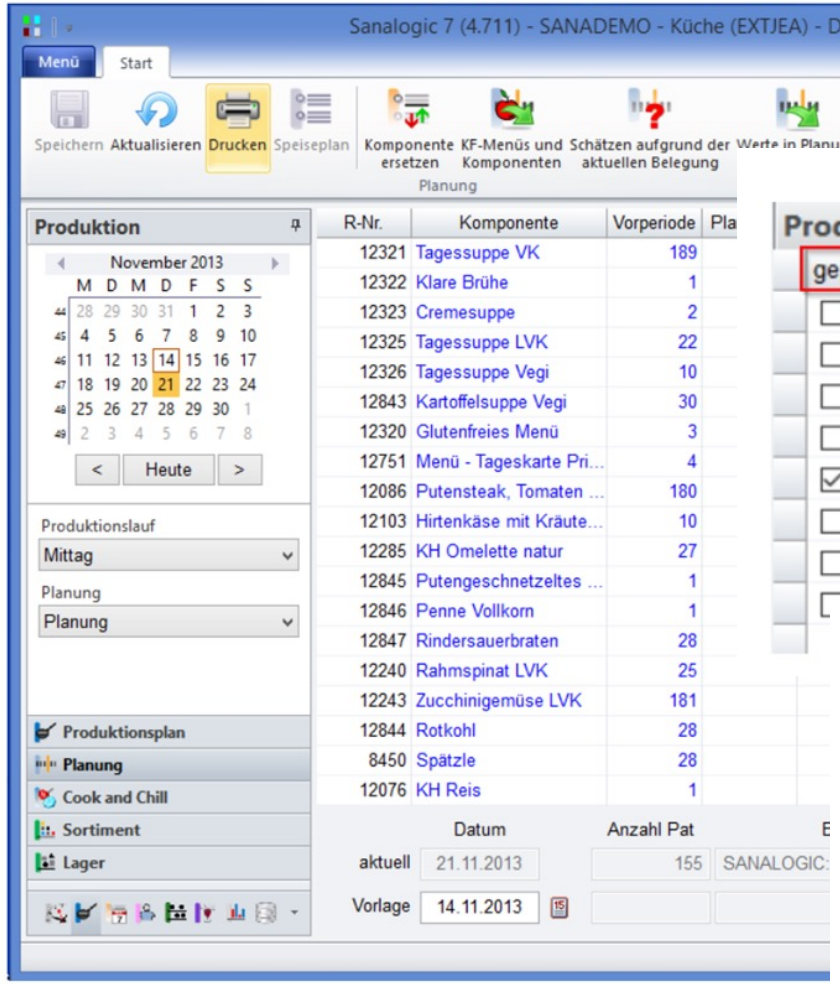
GAREBA

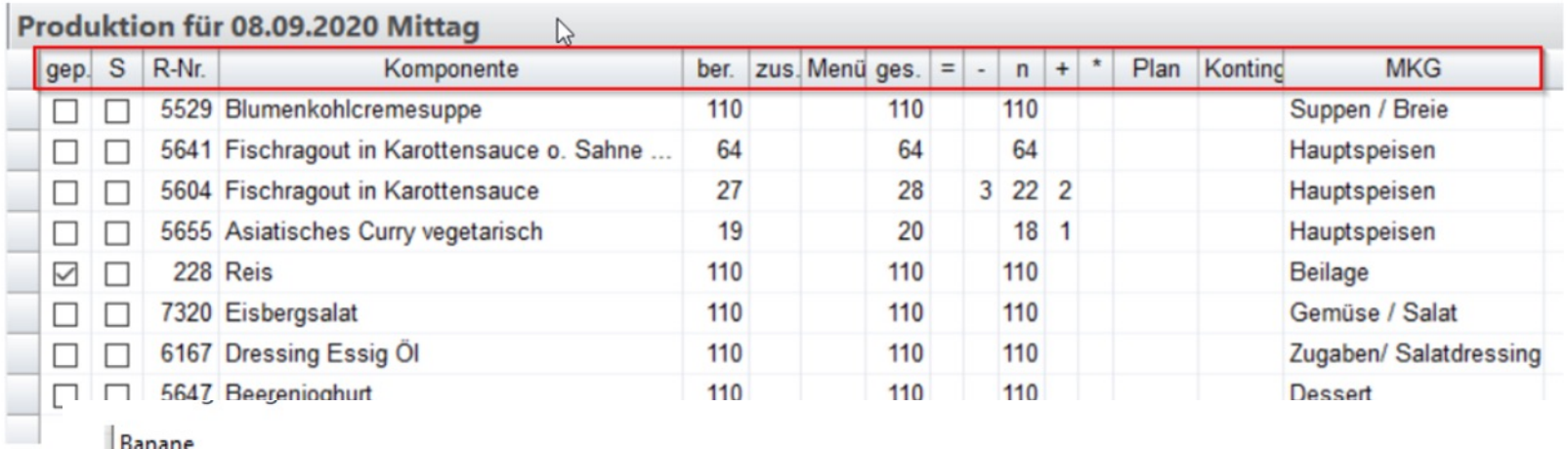
Planen, Produzieren und Beschaffen

Planen, Produzieren und Beschaffen

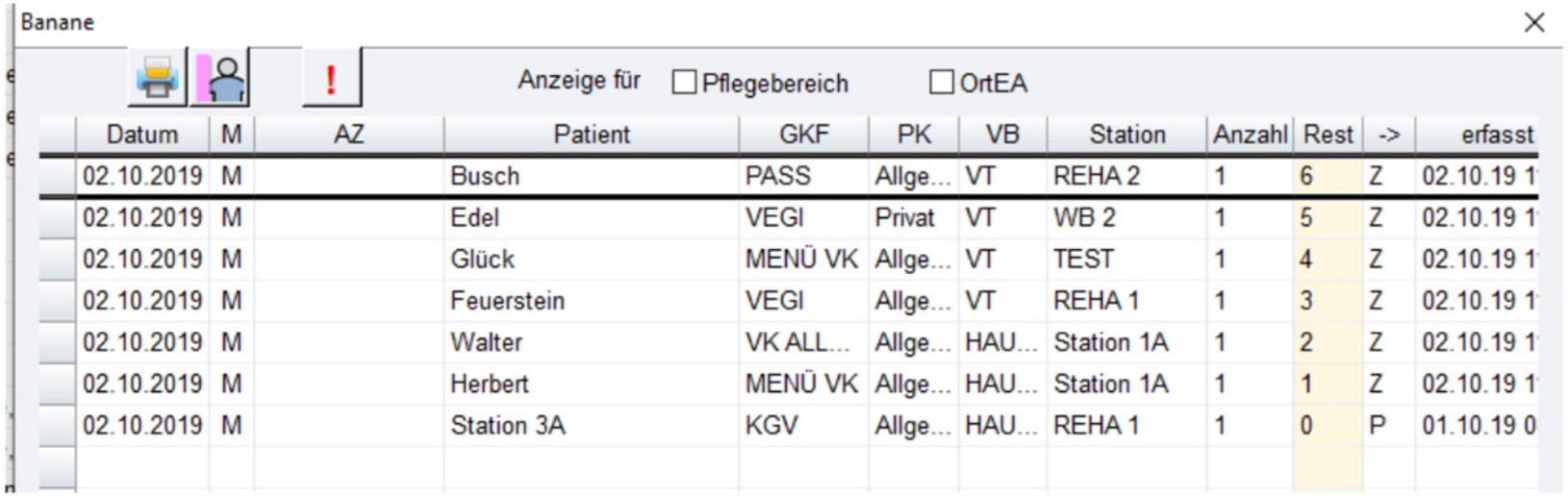
SANALOGIC

GAREBA





gep.	S	R-Nr.	Komponente	ber.	zus.	Menü	ges.	=	-	n	+	*	Plan	Konting	MKG
☐	☐	5529	Blumenkohlcremesuppe	110			110			110					Suppen / Breie
☐	☐	5641	Fischragout in Karottensauce o. Sahne ...	64			64			64					Hauptspeisen
☐	☐	5604	Fischragout in Karottensauce	27			28		3	22	2				Hauptspeisen
☐	☐	5655	Asiatisches Curry vegetarisch	19			20			18	1				Hauptspeisen
☑	☐	228	Reis	110			110			110					Beilage
☐	☐	7320	Eisbergsalat	110			110			110					Gemüse / Salat
☐	☐	6167	Dressing Essig Öl	110			110			110					Zugaben/ Salatdressing
☐	☐	5647	Beerenjoghurt	110			110			110					Dessert

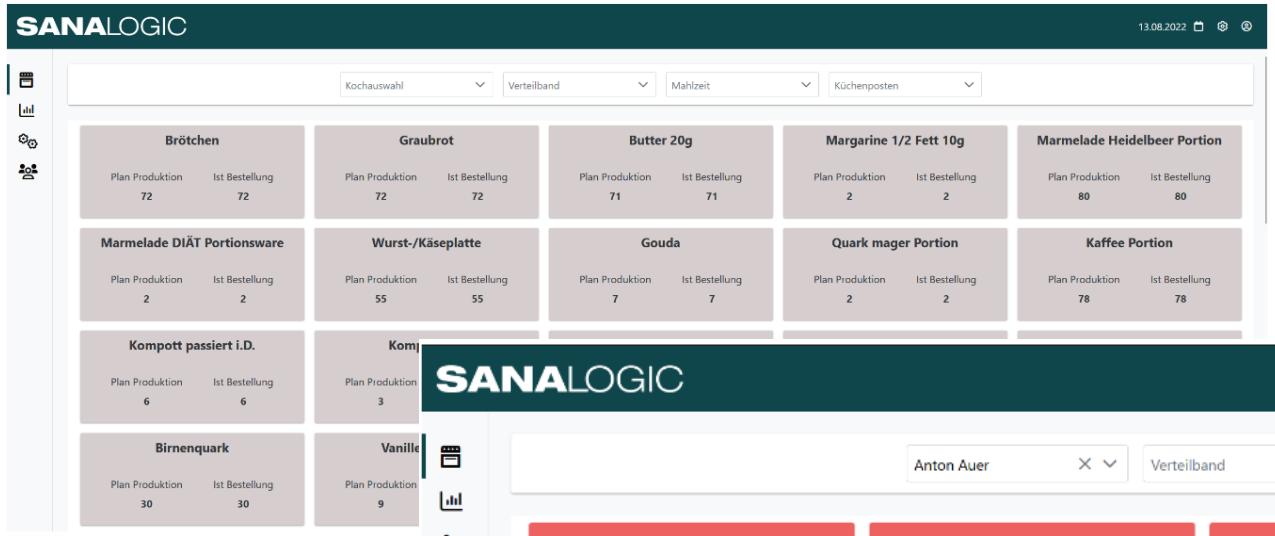


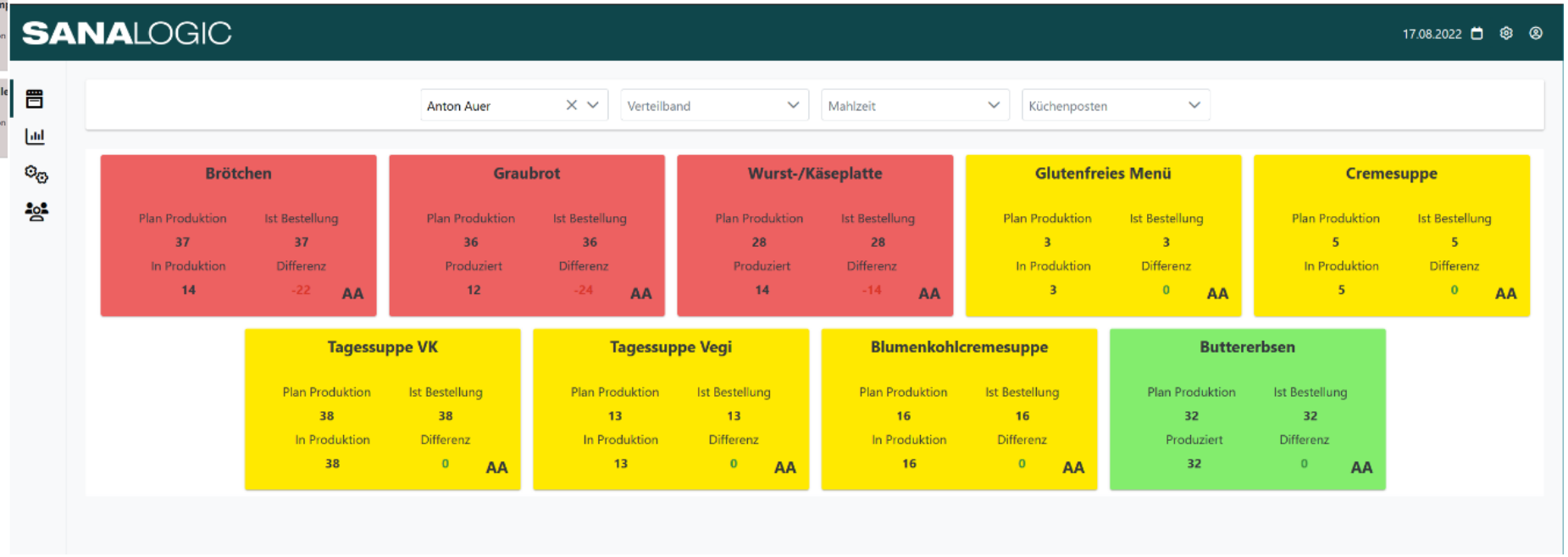
Datum	M	AZ	Patient	GKF	PK	VB	Station	Anzahl	Rest	->	erfasst
02.10.2019	M		Busch	PASS	Allge...	VT	REHA 2	1	6	Z	02.10.19 1
02.10.2019	M		Edel	VEGI	Privat	VT	WB 2	1	5	Z	02.10.19 1
02.10.2019	M		Glück	MENÜ VK	Allge...	VT	TEST	1	4	Z	02.10.19 1
02.10.2019	M		Feuerstein	VEGI	Allge...	VT	REHA 1	1	3	Z	02.10.19 1
02.10.2019	M		Walter	VK ALL...	Allge...	HAU...	Station 1A	1	2	Z	02.10.19 1
02.10.2019	M		Herbert	MENÜ VK	Allge...	HAU...	Station 1A	1	1	Z	02.10.19 1
02.10.2019	M		Station 3A	KGV	Allge...	HAU...	REHA 1	1	0	P	01.10.19 0

SANALOGIC

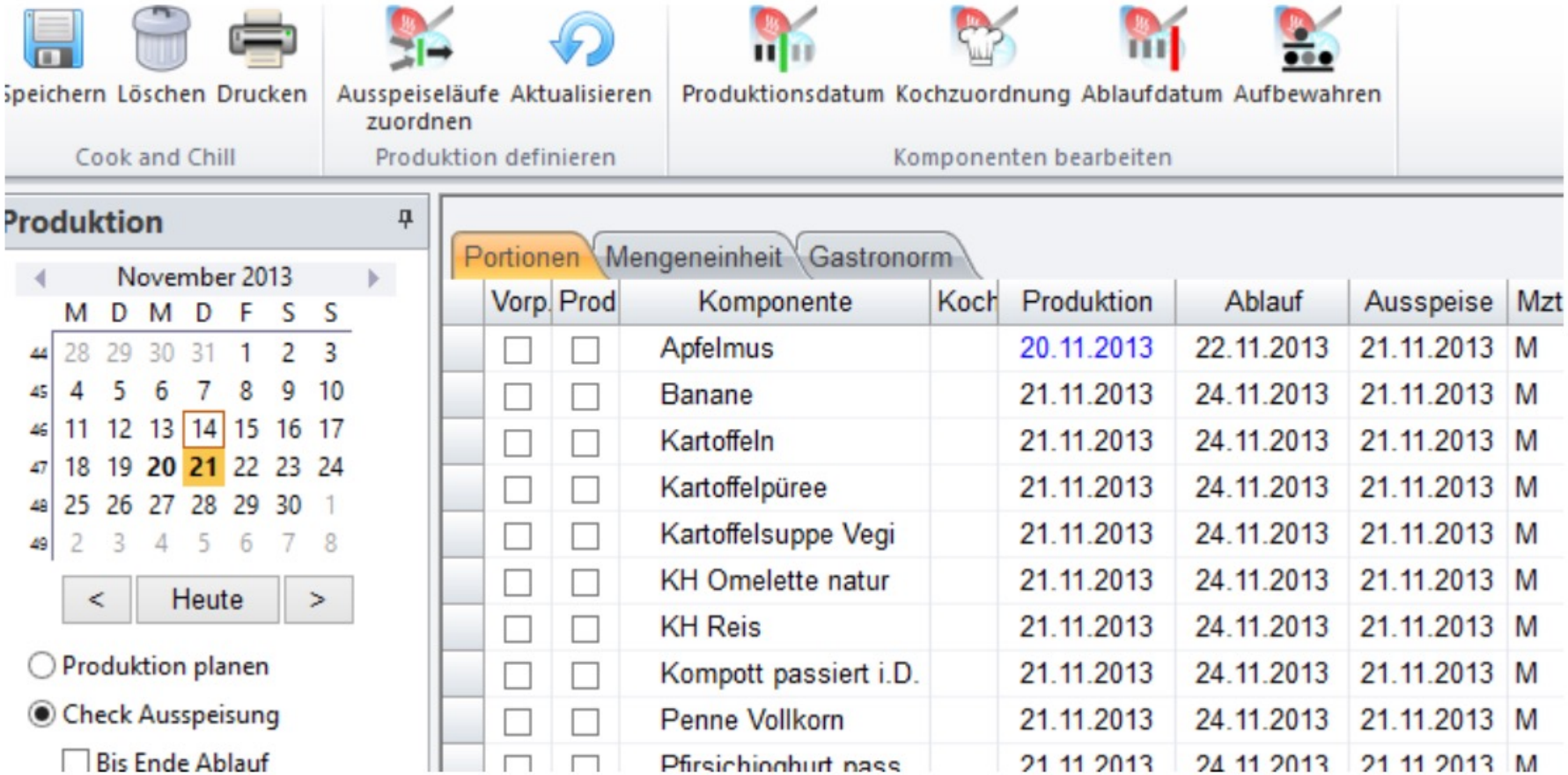
GAREBA

Küchenproduktionsmonitor





Cook and Chill



SANALOGIC

GAREBA

Rezepte

Rezeptur

DEMO - Küche / Alle

für 23.5.2017 Mittag

Gemüse - Gemüse

Gemüse, Salat

Kümmelkraut

(*10 Portion/en je* 0,200 = *2,000* kg)

	Artikel	Quelle	Brutto		Verlust	Netto
A	Weißkohlstreifen TK	1000165	2,000 kg	2,000 kg		2,000 kg
A	Wasser	1008061	0,500 kg	0,500 LT		0,500 kg
A	Salz mit Jod Großgebinde	1007657	0,010 kg	0,010 kg		0,010 kg
A	Kümmel, ganz	1003061	0,002 kg	0,002 kg		0,002 kg
A	Kümmel gemahlen	1003062	0,002 kg	0,002 kg		0,002 kg
A	Pfeffer weiß gemahlen	1003083	0,001 kg	0,001 kg		0,001 kg
A	Gemüsesuppe Klar vegetarisch	1007348	0,020 kg	0,020 kg		0,020 kg
A	Kochcreme MEGGLE 15% Fett	1008178	0,200 kg	0,200 Pr-B		0,200 kg
A	Mehl Weizen	1007419	0,100 kg	0,100 kg		0,100 kg

Weisskohl in einen Topf geben, Gewürze und Wasser zugeben und bei geschlossenem Deckel den Kohl kräftig schmoren.

Kurz vor Garende Mehl in Kochcreme anrühren und den Kohl damit binden. Abschmecken.

Chillen: Kerntemperaturmesser einstecken, Einstellung "hart" wählen und "Starten"

Achtung: das zu kühlende Produkt muss nach 3 Std. eine Temperatur von 3°C erreicht haben.

SANALOGIC

GAREBA

Einkaufen

Lieferanten

aktiv Suche: LieflD: Einkaufspreis:

Nr	Lieferant	Zusatz	LieflD*	Kundennr.
7	Adolf Haas		3333	
3	Bäckerei Bernd	PRODAT-LIEFERANT		
1	Bäckerei Bernd - Zentrale		1111	
2	Bäckerei Bernd: ProDat E4			
10	Chefs Culinar - Zentrale		4444	5172405103
11	HNG	GMBH	34	
6	Metzgerei Mayer	PRODAT-LIEFERANT		
4	Metzgerei Mayer - Zentrale		2222	
5	Metzgerei Mayer: ProDat E4			
8	Standard Grossist XYZ		5555	
9	Unilever	UNILEVER	6666	

Bestellung

Absender:
Demo-Einkauf
Am Hahnenbusch 14b
55268 Nieder-Olm

Telefon:
Fax:

Rechnungsadresse:
Demo-Einkauf
Am Hahnenbusch 14b
55268 Nieder-Olm

Telefon:
Fax:

Lieferadresse:
Demo-Einkauf
Am Hahnenbusch 14b
55268 Nieder-Olm

Telefon:
Fax:

Empfänger:
BASIS

Telefon:
Fax:

Bestellnr.:
Bestelldatum:
Kundennr.: 123456
Lieferdatum: 03.04.2020

Notiz zur Bestellung
Test

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Bestellmenge	Einheit
452076	BALSAMICO CONDIM.BIANCO KÜ.2L	1.00	KAR
157087	BROCCOLI 20/40SPA. TK 2,5KG	2.00	KAR
988612	FRISCHKÄSE NATUR 70% TGQ. 1,5KG	1.00	KAR
419031	GARKARTOFF.20/30MM FR. AV.2KG	1.00	KAR
	Gemüsebrühe	1.00	GL
400787	GURKEN 5/6ER NGB	88.00	KAR
722962	KNOBLAUCH-GRANULAT WIB.1KG	1.00	BT
687226	KÜMMEL GEMAHLEN WIB. 1KG	1.00	BT
551519	MANGOWÜRFEL 5MM GO.1,5KG	1.00	SCHAL
153683	MANGONEKTAR WE. 1L	1.00	KAR
665253	MUSKATNUSS GEMAHLEN WIB. 1KG	1.00	BT
586775	PFEFFER WEISS GEM. WIB. 720G	1.00	KAR

SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

Auswertungen

SANALOGIC

GAREBA

Ernährungsprotokolle

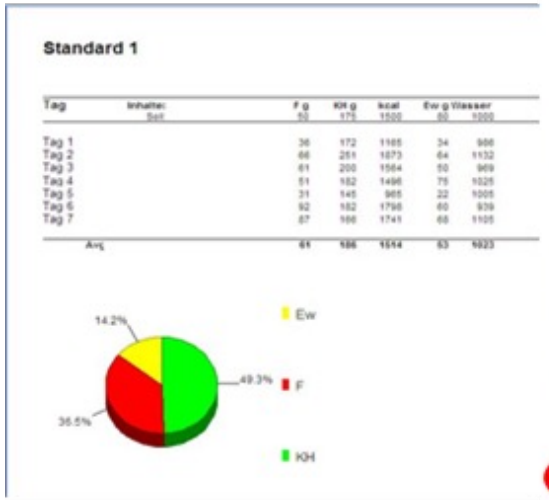
Datenbankanalysen

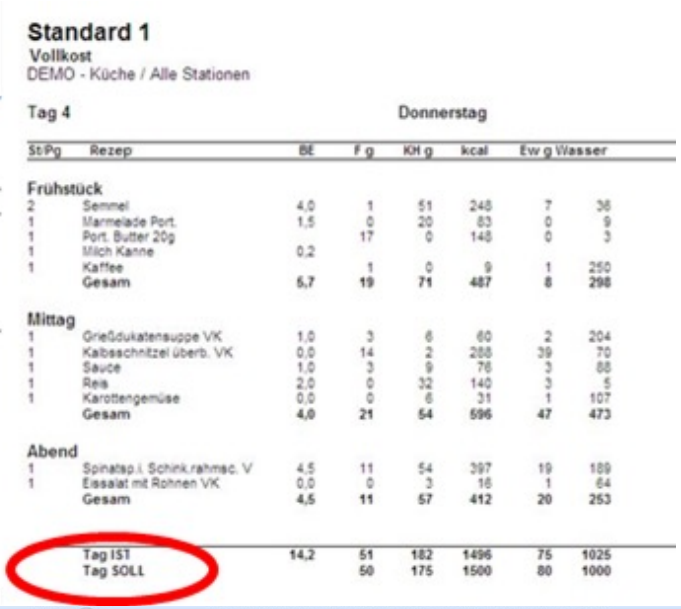
- Bezüge Stationsbedarf
- Anzahl Essen nach Station
- Nach Periode
- Nach Artikel

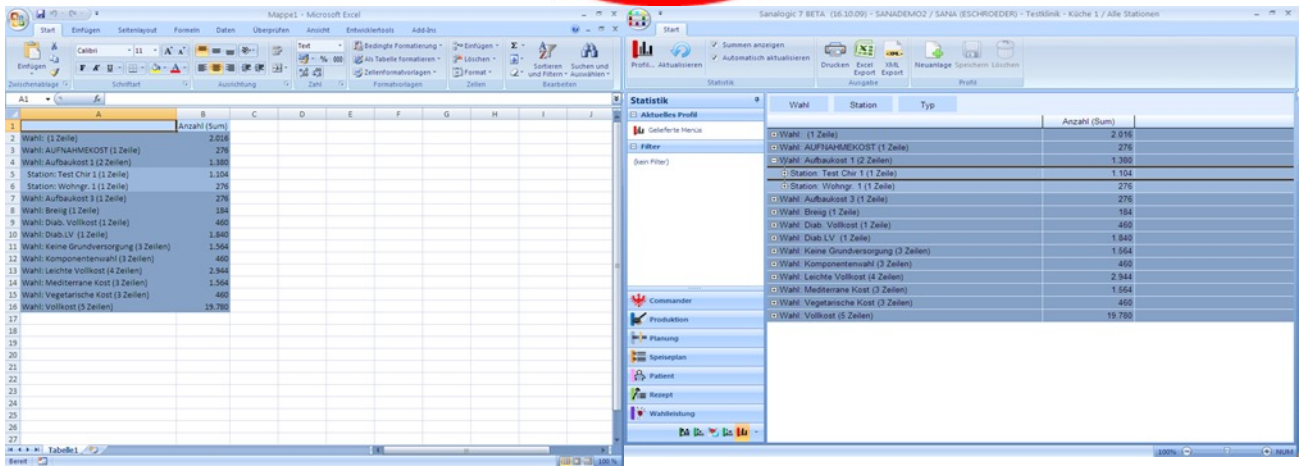
Verrechnung Wahlleistungen

Exportfunktion ins Excel

Schnittstelle zu FIBU







SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

Besondere Lösungen

SANALOGIC

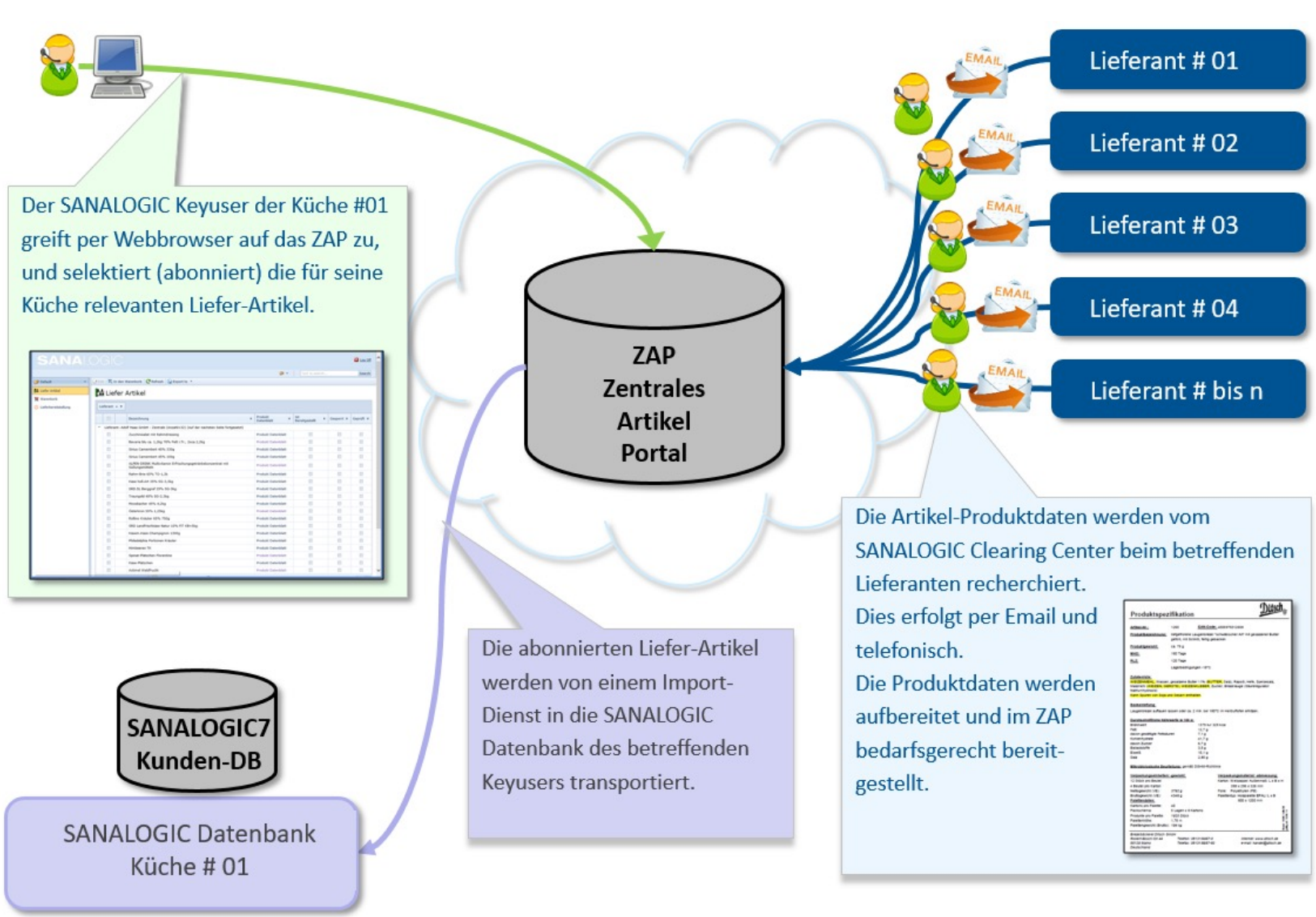
Business Partner

GAREBA

Zentrale Artikel Produktdatenpflege ZAP

SANALOGIC

Zentrale Artikel Produktdatenpflege ZAP



SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

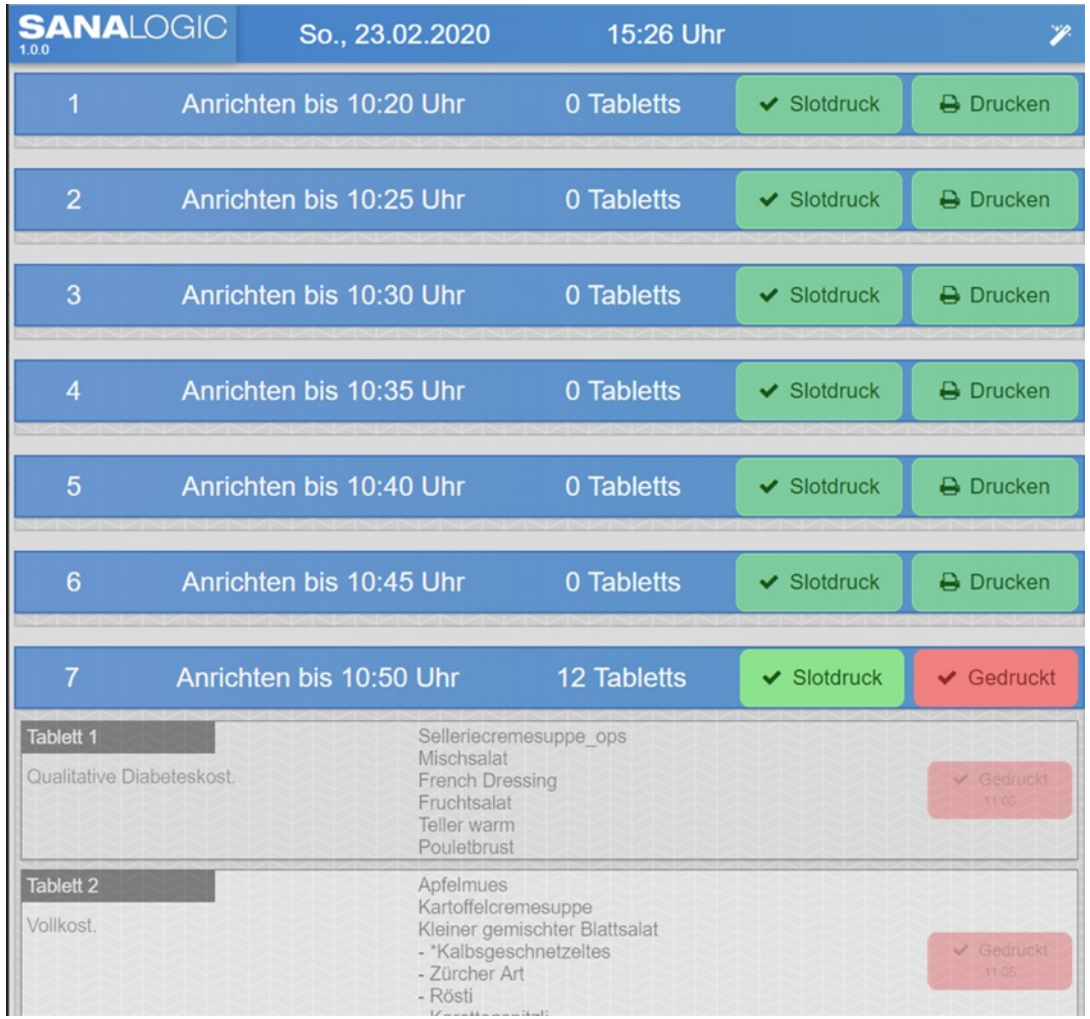
Serve on Demand

SANALOGIC

GAREBA

Serve on Demand

Serve on Demand



Serve on Demand

Erfahrungen aus dem Kantonsspital Frauenfeld

- 2/3 der Patienten bestellen selber
- Grosse Reduktion von Food Waste
  Zeit zwischen Bestellung und Konsumation sehr kurz
- Nicht für alle Patienten geeignet
- Ermöglicht eine saisonale und regionale Küche
- Patienten können zwischen 10.00 und 19.00 Essen bestellen

SANALOGIC

Business Partner

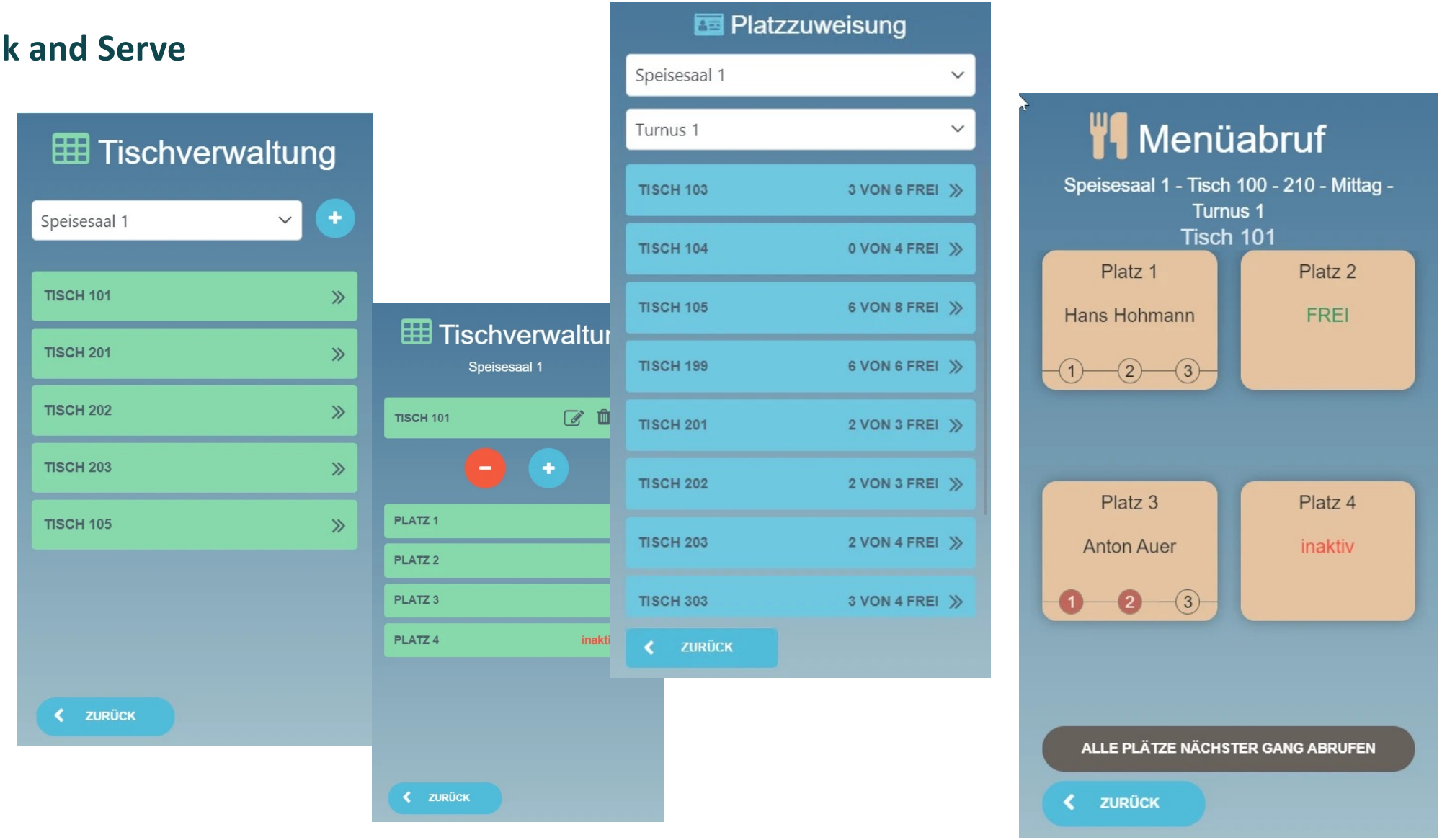
GAREBA

Look and Serve

SANALOGIC

GAREBA

Look and Serve



SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

Softwarewahl bedeutet Partnerwahl

SANALOGIC

GAREBA

Wie wähle ich die richtige Software und Partner?

- **Definieren der Anforderungen**
  - Für was will ich das Tool einsetzten heute und in Zukunft
  - Welche Prozesse soll es abbilden
  - Wer arbeitet mit dem System?

- **Klären der Ressourcen**
  - Höhe des Investitionsbudget
  - Wie hoch dürfen die laufenden Kosten sein?
  - Welche Ressourcen stehen für die Umsetzung des Projektes zur Verfügung (9-12 Monate)
  - Welche Ressourcen stehen für die Pflege des Systems nach der Einführung zur Verfügung

SANALOGIC

GAREBA

Wie wähle ich die richtige Software und Partner?

- **Mehrwert im Alltag**
  - Können die Prozesse so optimiert werden, dass der Aufwand für die Pflege des Systems daraus resultiert?
  - Wie kann der geplante Mehrwert, Prozessoptimierung, Verbesserung Kommunikation …. generiert werden?
- **Der richtige Partner**
  - Den richtigen Partner für eine langjährige Partnerschaft wählen?
  - Wird die Software meinen Anforderungen entsprechend weiterentwickelt?
- **Referenzen**
  - Besuch von Referenzbetrieben mit gleicher oder ähnlicher Ausgangslage, **ohne Anbieter**!

SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

Wieso Sanalogic?

Stärken von Sanalogic

- Sanalogic ist ein ausbaufähiges Standardprodukt
- Sanalogic steht für die diätetische Sicherheit des Patienten
- Sanalogic entwickelt ihre Software Inhouse
- Sanalogic fokussiert sich auf die Verpflegungsprozesse

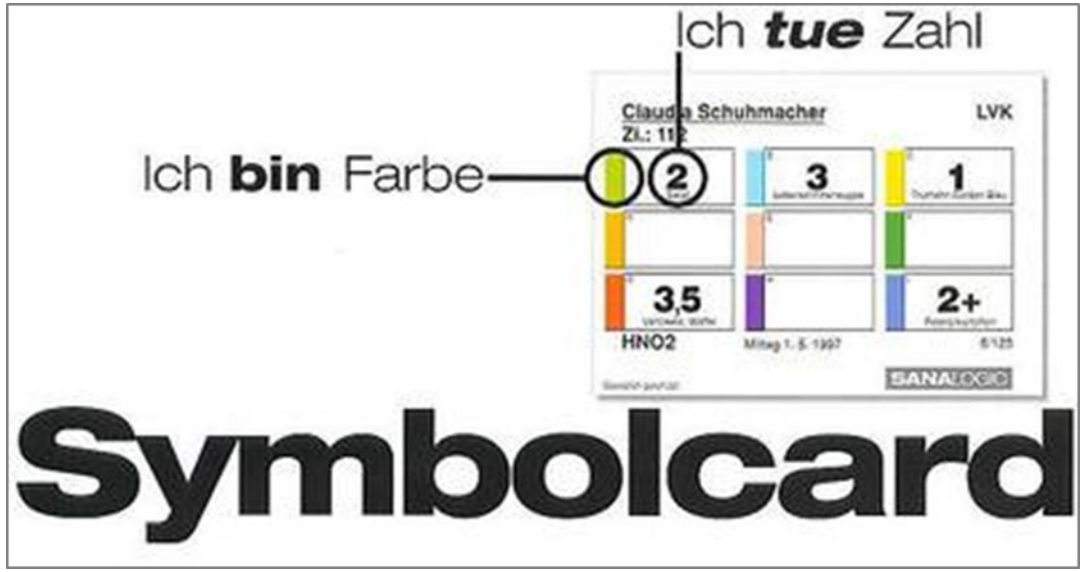
SANALOGIC

Business Partner

GAREBA

Fragen?

Herzlichen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit



Sie haben noch Fragen?
Kontaktieren Sie uns:

Gareba IT
Pilatusstrasse 1a
6340 Baar

Tel.: +41 79 222 80 63
E-Mail: alice.rufer@gareba.ch
Web: www.sanalogic.com
www.gareba.ch