

EBI® INFOSERIE

ELOprofessional

Seit März 2018 stellen wir Ihnen die Software für Enterprise-Content-Management **ELOprofessional** vor und zeigen Ihnen damit die umfangreichen Möglichkeiten zur Optimierung Ihrer Unternehmensprozesse auf.



Teil 6: ELO E-Akte / Public Sector

Die Business Solution ELO Public Sector ist die elektronische Akte von ELO. Sie ist speziell auf die Bedürfnisse von Verwaltungen und Behörden ausgelegt. Mit der E-Akte für die öffentliche Verwaltung und der automatisierten Vorgangsbearbeitung steigern Sie die Effizienz Ihres Verwaltungshandelns. Gleichzeitig erfüllen Sie gesetzliche Anforderungen gemäß dem E-Government-Gesetz (EgovG).

Bewährte ELO Technologie sorgt für maximale Effizienz und stellt die Einhaltung von Richtlinien sowie rechtlichen Vorgaben sicher. Die ELO E-Akte ermöglicht Ihnen jederzeit den effektivsten Zugriff auf benötigte Informationen und unterstützt Sie mit vielerlei Funktionalitäten bei der täglichen Arbeit.

Effiziente Prozesse

Automatisierte Prozesse erhöhen die Produktivität und senken damit die Kosten.

Rechtskonforme Verwaltung

Sensible Daten werden unter Einhaltung gesetzlicher Fristen, Compliance- und Revisionsvorschriften aufbewahrt.

Angebundene Drittsysteme

Drittsysteme lassen sich nahtlos einbinden und ermöglichen einen systemübergreifenden Informationsfluss.

Mobiler Zugriff

Informationen sind ortsunabhängig verfügbar und ermöglichen komfortables Arbeiten von unterwegs.

Sofortige Auskunftsfähigkeit

Der aktuelle Bearbeitungsstand ist mit einem Klick einsehbar und kann jederzeit abgerufen werden.

Transparente Prozesse

Änderungen an einem Dokument werden vollständig protokolliert und bleiben nachvollziehbar.

Wir sind



Unsere Partnerschaft mit ELO ermöglicht Ihnen einen umfangreichen und professionellen Support bei allen ELO Software-Produkten.

Sollten Sie Rückfragen zu den Themen des Infobriefs haben, genügt eine kurze Info – wir melden uns dann umgehend bei Ihnen.

Viele Grüße senden Ihnen Silvia Ebinger und das gesamte **EBI®**-Team



Schoemperlenstraße 12 A
D-76185 Karlsruhe

☎ 0721 95500-0
☎ 0721 95500-55

✉ info@ebi.de
🌐 www.ebi.de

Sie erreichen unseren Vertrieb auch **DIREKT**:

Silvia Ebinger

☎ 0721 95500-18
✉ s.ebinger@ebi.de



How-To-Video



OKI
PRINTING SOLUTIONS

Anwender lieben How-To-Videos und wir lieben zufriedene Anwender.

Sehen Sie, wie einfach es ist, Visitenkarten mit einem OKI Drucker beidseitig zu bedrucken!

[Zum Video »](#)

Erweiterung / Ausbau des EBI-Service:

Spezial-Services

Durch unseren neuen Mitarbeiter, Herr Rehwagen, ist es uns gelungen, den Teilbereich „Individualbetreuung“ noch besser auszubauen. Kennen Sie diese Situation?

- Geduld beim Zeigen
- Muse beim Erklären
- Ausdauer bei eventuell notwendigen Wiederholungen

Für wen soll das sein:

Evtl. bei „IT Späteinsteigern“, Eltern und / oder Verwandten, ...?



Falls hier Unterstützung gebraucht wird, sprechen Sie uns einfach an. Auch dabei helfen wir gerne.

Festplatte

1 TB SSD

- verschlüsselt
- intern
- 2,5" (6,4 cm)
- SATA 6 Gb/s
- 256-Bit-AES
- TCG Opal Encryption 2.0
- 60 Monate Bring-In Herstellergarantie



Aktion
Nur solange
Vorrat reicht

€ 169,-

zuzüglich MwSt.



Mit EBI kochen

Neue Rezepte

Auf vielfachen Wunsch werden wir ab sofort in unseren Infobriefen wieder saisonale Rezepte präsentieren.

Aktuell und passend zum „endlich angekommenen“ Herbst eine leckere Manonensuppe.

Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite - perfekt zum Ausdrucken und Nachkochen!



Schoemperlenstraße 12 A
D-76185 Karlsruhe

☎ 0721 95500-0
☎ 0721 95500-55

✉ info@ebi.de
🌐 www.ebi.de

Sie erreichen unseren Vertrieb auch **DIREKT**:

Silvia Ebinger

☎ 0721 95500-18
✉ s.ebinger@ebi.de



Maronensuppe

Zutaten

400 g vorgekochte Maronen
(vakuiert)

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

60 ml trockener Weißwein

600 ml Gemüsebrühe (frisch
hergestellt oder gekörnte Brühe)

200 g Sahne

30 g Butter

Chili

Salz

Pfeffer

etwas Zimt

Zubereitung

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in sehr kleine Würfeln schneiden.

20 g Butter in einem hohen Topf erhitzen, Zwiebelwürfeln und Knoblauch 2–3 Minuten bei mittlerer Temperatur darin anschwitzen. Die Maronenstücke grob zerkleinern, dazugeben und 1–2 Minuten mitgaren lassen.

Die Temperatur etwas erhöhen und die Zwiebel-Maronen-Mischung mit dem Wein ablöschen. Den Wein etwas reduzieren lassen, mit Gemüsebrühe auffüllen und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.

Dann die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren, die Sahne dazugeben, mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, sowie Chili würzen. Den Topf auf dem Herd stehen lassen, damit die Suppe nochmal richtig heiß wird.

In der Zwischenzeit die restliche Butter in einer kleinen Pfanne zum Schmelzen bringen. Die Maronen halbieren und etwa 2 Minuten in der Butter anrösten. Maronen aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die heiße Suppe noch einmal mit dem Pürierstab aufschäumen, in tiefen Tellern anrichten und jeweils zwei Maronenhälfte in die Teller geben.

Zum Abschluss noch eine Prise Zimt über die Suppe geben und sofort servieren.

