



VIRTUELLES VERPFLEGUNGSMANAGEMENT

Die federleichte Software-Lösung

JOMOs*soft*

JOMOs*soft* Vi – light

Weniger ist manchmal mehr.

Der virtuelle Begleiter für Ihre Küche

Ein qualitativ hochwertiges Speisenangebot, das den gesetzlichen Anforderungen entspricht und gleichzeitig im Budget liegt – die täglichen Anforderungen einer Küche sind vielseitig. JOMOs*soft* Vi – light erleichtert Ihren Arbeitsalltag und hilft Ihnen, eine hohe Dienstleistungsqualität und Kostensicherheit sicherzustellen. Unser digitales Verpflegungsmanagement enthält alle grundlegenden Funktionen in den Bereichen Speisenplanung und Warenbestellung und ist damit die Basis für ein erfolgreiches Küchenmanagement!

Ihre Vorteile auf einen Blick:



Spart
dauerhaft Zeit



Einfacher und
schneller Einkauf



Unterstützt bei der Einhaltung
gesetzlicher Vorgaben



Planungs-
und Qualitätssicherheit



Transparente
Budgetkontrolle

Leicht. Flexibel. Sicher.

- Sie benötigen lediglich einen PC mit Internetzugang.
- Die Datenbankadministration und -sicherung sind im Servicepaket enthalten.
- Sie zahlen flexibel monatlich – innerhalb attraktiver Laufzeitmodelle.
- Sie profitieren von unserem professionellen Support – ohne zusätzliche Kosten!
- Die Datenspeicherung im zertifizierten Rechenzentrum in Deutschland ist sicher.



BESCHAFFUNGSMANAGEMENT

CHEFS*^{***}CULINAR

Mit dem Beschaffungsmanagement bestellen Sie bei CHEFS CULINAR – einfach und schnell wie nie zuvor! Von der Einkaufsliste über den Lieferkalender bis zur ABC-Analyse – dank vieler hilfreicher Funktionen erledigt sich Ihre Bestellung fast wie von selbst.



Einfache Stammdatenpflege

Sammeln und aktualisieren Sie Ihre Daten in einer einzigen Datenbank. Ihre Sortimentslisten bleiben stets up to date und Sie sparen wertvolle Zeit.



Praktische ABC-Analyse

Die ABC-Analyse bietet Ihnen die nötige Transparenz bezüglich Ihres Einkaufs und unterstützt Sie dabei, diesen kontinuierlich zu optimieren. Der Abgleich mit der Menüplanung ermöglicht es Ihnen, alle kostenrelevanten Artikel im Blick zu behalten.



Clevere Bestellvorschläge

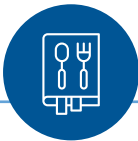
Durch Bestellvorschläge bei CHEFS CULINAR auf Basis der Speisenplanung werden Fehler beim Bestellvorgang vermieden. Der Bestell- und Lieferkalender perfektioniert Ihren Einkauf und reduziert gleichzeitig Ihre Lagerhaltung nach dem Just-in-time-Prinzip.



SPEISENMANAGEMENT

Der perfekte Plan für Ihr Speisenangebot

Die Speisenplanung zu organisieren, ist eine Herausforderung – jeden Tag aufs Neue. Von der gastorientierten Speisenplanung über rezeptbezogene Nährwertberechnungen bis hin zur Budgetkontrolle: Mit dem Speisenmanagement haben Sie Ihre Kosten und Ihre Qualitätsstandards stets im Blick.



Individuelle Rezeptverwaltung

Legen Sie im Handumdrehen individuelle Rezepte an, die Sie mit den dazugehörigen Nährwerten und Preisen schnell und einfach für Ihre tägliche Speisenplanung übernehmen können – das spart Zeit und Nerven.



Transparenter Budgetvergleich

Der Budgetvergleich ermöglicht Ihnen eine permanente Kostenkontrolle über Ihr gesamtes Speisenangebot. Über eine Ampelfunktion erkennen Sie sofort, ob Sie mit Ihrer Planung im Budget liegen.



Schnelle Speiseplanerstellung

Per Knopfdruck erstellen Sie aussagekräftige und optisch ansprechende Speisepläne – auf Wunsch auch im individuellen Haus-Layout. Durch die automatisierte Datenaktualisierung ist die Ausweisung von Allergenen und Zusatzstoffen stets up to date.



REC@PPS-REZEPTDATENBANK

Inspiration leicht gemacht

Genießen Sie unbegrenzte Kreativität in Ihrer Küche! Die umfangreiche Rezeptdatenbank bietet Ihnen vielfältige Anregungen für Ihren Speiseplan – einfach, schnell und bequem. Übernehmen Sie komplette Rezepte oder passen Sie sie individuell an Ihre Bedürfnisse an.

Diese Vorteile bietet Ihnen die *rec@pps*-Rezeptdatenbank:

- 6.000 Rezepte (zusammengestellt aus rund 8.000 Produkten des CHEFS CULINAR Sortiments)
- Berücksichtigung von Putz- und Garverlusten
- Angabe deklarationspflichtiger Zusatzstoffe und Allergene
- Berechnung der Nährwerte
- Kalkulation nach zielgruppengerechten Portionsgrößen



Wenn's etwas mehr sein darf: JOMOsft Vi – basic

Sie führen Bestellungen bei unterschiedlichen Lieferanten durch und möchten Ihre gesamte Produktion steuern?

Dann ist JOMOsft Vi – basic die richtige Option für Sie. Profitieren Sie von zusätzlichen Funktionen wie der Inventurfunktion oder dem Budgetcheck oder ergänzen Sie Ihr virtuelles Verpflegungsmanagement durch mobile Web-Apps.

Wir beraten Sie gern zu unseren Angeboten!



CHEFS CULINAR

Software und Consulting GmbH & Co. KG

Telefon: 02837 80-226 | Holtumsweg 26 | info@cc-softwareundconsulting.de
Telefax: 02837 80-229 | 47652 Weeze | www.jomosoft.de