

Der perfekte Plan für Ihr Speisenangebot

Die Speisenplanung zu organisieren, ist eine Herausforderung – jeden Tag aufs Neue. Mit dem JOMOssoft-Basismodul Speisenmanagement haben Sie Ihre Kosten und Ihre Qualitätsstandards stets im Blick. Von der gastorientierten Speisenplanung über rezeptbezogene Nährwertberechnungen bis hin zur Budgetkontrolle: Sie erhalten die notwendige Transparenz hinsichtlich Ihres gesamten Speisenangebots.



Einfache Erstellung von Speiseplänen

Per Knopfdruck erstellen Sie aussagekräftige und optisch ansprechende Speisepläne – auf Wunsch sogar im individuellen Haus-Layout.



Transparente Budgetkontrolle

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



Zuverlässiges Allergen- und Nährwertmanagement

Durch regelmäßige und automatisierte Datenaktualisierung ist die Allergenausweisung stets up to date. Sie erhalten umfangreiche Produktinformationen zu Ihren Artikeln. Eine visuelle Ampelfunktion gibt zudem Aufschluss über die Nährwerte Ihres Speisenangebots.



Exakte Produktionssteuerung

Genauere Produktionsanweisungen sorgen für eine einheitliche Qualitätsbasis und zudem für eine lückenlose Dokumentation. Auch Putz- und Garverluste werden berücksichtigt. Falsch- und Überproduktionen gehören der Vergangenheit an.



Individuelle Rezeptverwaltung

Rezepturen zentral, hausindividuell oder kombiniert anlegen, die Sie mit den dazugehörigen Nährwerten und Preisen schnell und einfach für Ihre tägliche Speisenplanung übernehmen können – das spart Zeit und Nerven.

Weitere Funktionen:

Rahmenpläne gestalten • Stammdaten wie Preise, Rezepturen oder Artikel nur einmal anlegen • Stammdaten allen Einrichtungen zur Verfügung stellen • Bedarf für die Beschaffung ermitteln