



DIGITALES VERPFLEGUNGSMANAGEMENT

Mehr Service. Mehr Qualität. Mehr Wirtschaftlichkeit.

JOMOsoft

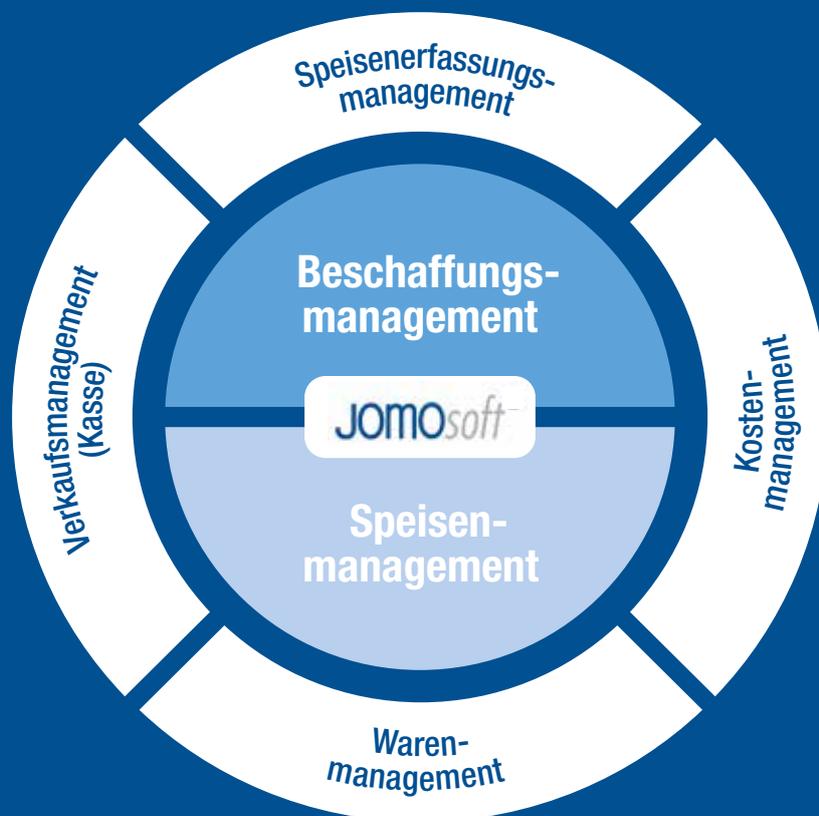
JOMOsoft

Alles im Griff. Jederzeit und überall.



Der unverzichtbare Begleiter für Küchenprofis

Maximale Kostensicherheit, eine effiziente Organisation und eine hohe Dienstleistungsqualität bilden die Grundlage für Ihren Unternehmenserfolg. JOMOsoft erleichtert Ihren Alltag in der Gemeinschaftsverpflegung und hilft Ihnen, diese Ziele zu erreichen. Unser digitales Verpflegungsmanagement unterstützt Sie bei allen wichtigen Schritten – von der Speisenplanung über die Warenbestellung bis hin zur Kostenkontrolle. Die Basismodule Beschaffungs- und Speisenmanagement können nach Bedarf mit zusätzlichen Modulen und Erweiterungen ergänzt werden.



Bequeme Bedienbarkeit. Maximale Flexibilität.

- Mandantenfähig
- Zentrale Stammdatenpflege
- Individuelle Zuweisung von Rollen und Rechten
- Für mehrere zentral geleitete Betriebe ebenso wie für Einzelküchen

BASISMODULE



BESCHAFFUNGSMANAGEMENT

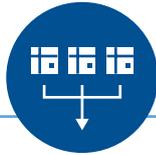
Bei allen Lieferanten bestellen. Egal wann, egal wo.

Machen Sie sich den Einkauf so einfach wie nie zuvor! Mit dem JOMOssoft-Basismodul Beschaffungsmanagement bestellen Sie just in time, bei allen Lieferanten und jederzeit. Von der Einkaufsliste über den Lieferkalender bis zur ABC-Analyse – dank vieler hilfreicher Funktionen erledigt sich Ihre Bestellung fast wie von selbst.

5 gute Gründe, warum sich der Einsatz des JOMOssoft-Basismoduls lohnt:

- bedarfsgerechte Einkaufssteuerung
- einfache und schnelle Bestellungen
- Überblick über Ihren gesamten Einkauf
- unkomplizierte Sortimentssteuerung
- transparente Budgetkontrolle

DAS KANN DAS MODUL BESCHAFFUNGSMANAGEMENT:



Eine Plattform für alle Lieferanten

Steuern Sie zentral Ihre Warenbestellungen bei allen Lieferanten. Ihre Bestellungen können Sie auf Ihre bevorzugte Weise versenden – per Fax, per E-Mail oder als Datei.



Zentrale Stammdatenpflege

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



Automatische Bestellvorschläge

Durch automatische Bestellvorschläge lassen sich aufgrund von Speisenplanung und Lagerbestand Fehler beim Bestellvorgang vermeiden. Der Bestell- und Lieferkalender perfektioniert Ihren Einkauf und reduziert gleichzeitig Ihre Lagerkosten nach dem Just-in-time-Prinzip.



Einfache ABC-Analyse

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

Weitere Funktionen:

- Einkaufslisten anlegen und verwalten
- Bestellhistorie je Einzelbestellung einsehen
- Bestellungen mehrerer Organisationseinheiten zusammenfassen (Zentraleinkauf)
- Nachbestellungen durchführen
- Artikel für Ihr Category Management analysieren
- Artikelbestände abfragen (in Kombination mit dem Modul Warenmanagement)



SPEISENMANAGEMENT

Der perfekte Plan für Ihr Speisenangebot

Die Speisenplanung zu organisieren, ist eine Herausforderung – jeden Tag aufs Neue. Mit dem JOMOs^oft-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.

5 gute Gründe, warum sich der Einsatz des JOMOs^oft-Basismoduls lohnt:

- optimiert Ihre Produktionsprozesse
- vermeidet Fehl- oder Überproduktion
- schafft Planungs-, Qualitäts- und Kostensicherheit
- erspart dauerhaft Zeit
- garantiert die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben

DAS KANN DAS MODUL SPEISENMANAGEMENT:



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



SPEISENERFASSUNGSMANAGEMENT

Menüs nach Wunsch – schnell und flexibel

Von Laktoseintoleranz bis zu Kau- und Schluckstörungen: Die Anforderungen Ihrer Gäste sind äußerst vielfältig. Dieses JOMOs*soft*-Zusatzmodul hilft Ihnen, alle Wünsche bedürfnisorientiert und schnell zu erfassen, die Speisen bedarfsgerecht zu produzieren und auch bei der Ausgabe wertvolle Zeit zu sparen. Das schmeckt Ihren Gästen – und Ihren Mitarbeitern!

5 gute Gründe, warum sich der Einsatz des JOMOs*soft*-Zusatzmoduls lohnt:

- erhöht die Zufriedenheit Ihrer Verpflegungsgäste
- garantiert die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben
- entlastet Ihr Personal
- verkürzt Arbeitsprozesse
- senkt Ihre Produktionskosten

DAS KANN DAS MODUL SPEISENERFASSUNGSMANAGEMENT:



Zielgerichtetes Menüangebot

Erfassen Sie die kulinarischen Bedürfnisse Ihrer Gäste. Individuell steuerbare Kostformen, Unverträglichkeiten, persönliche Abneigungen und Zubereitungsarten sorgen für eine hohe Zufriedenheit bei Patienten und Bewohnern.



Optimale Ausgabelogistik

Bereits bei der Abfrage der Speisenwünsche setzt die Mengengrenzung den Grundstein für eine reibungslose Portionierung. Tabletkarten in Ihrem Wunschdesign und strukturierte Listen für eine Tisch-, Band- und Gebindeportionierung unterstützen Sie bei der Ausgabe und Verteilung.



Transparentes Controlling

Von ausführlichen Nährwertprotokollen über die genaue Stationsbelegung bis hin zu Beköstigungsstatistiken – umfangreiche Auswertungsmöglichkeiten lassen keine Wünsche offen.



Flexible Restaurantverwaltung

Die spezifische Wahl der Verzehrorte bietet Ihnen maximale Flexibilität. Sie entscheiden gemeinsam mit Ihren Gästen, welche Mahlzeit im eigenen Zimmer oder im Restaurant verzehrt wird.



Intuitive Verwaltung

Die Web-App joCockpit erleichtert Ihnen die Eingabe der Daten auf Ihrem Stations- oder Wohnbereichs-PC. Sie behalten stets den Überblick über alle Verpflegungsteilnehmer, Menü-Bestellungen und Komponenten.

Weitere Funktionen:

- Wochenübersicht über alle Verpflegungsteilnehmer einsehen
- Nährstoffe und Grenzwerte kontrollieren
- Speisen für Begleitpersonen und Zusatzessen bestellen
- Redaktionsschlusszeiten festlegen
- automatische Fortschreibung der Speisenwünsche festlegen
- Dauerbestellkomponenten definieren

SPEISENERFASSUNGSMANAGEMENT PLUS

Das Komplettpaket für große Einrichtungen

Speisenbestellungen von Patienten und Bewohnern unterliegen durch Verlegungen auf andere Stationen, Abwesenheiten, Neuaufnahmen und Entlassungen einer ständigen Veränderung. Für eine bedarfsgerechte Speisenverteilung müssen all diese Anpassungen täglich manuell erfasst werden. JOMOs^{soft} Speisenerfassungsmanagement Plus automatisiert diesen aufwändigen Prozess und erleichtert Ihnen so die zeitraubende manuelle Datenpflege.

DIE WICHTIGSTEN ZUSÄTZLICHEN FUNKTIONEN:



KIS-Schnittstelle

Produzieren Sie nur so viel, wie Sie tatsächlich benötigen. Die Übernahme von relevanten Patienten- oder Bewohnerdaten aus dem Krankenhaus- oder Heiminformationssystem sorgt für eine bedarfsgerechte Produktion und Speisenverteilung.



Wahlleistungsmanagement

Das Modul bietet Ihnen alles für eine lückenlose Verwaltung von Zusatzleistungen – von abweichenden Rezeptmaximalmengen pro Wahlleistungskennzeichen bis hin zur Kennzeichnung von Wahlleistungskomponenten auf Produktionsplänen oder Menükarten.



SELF-ORDERING

Selbst ist der Gast!

Dank der innovativen Self-Ordering-App nehmen Ihre Gäste die Essens-Bestellung einfach und schnell selbst in die Hand. Mit nur wenigen Klicks, ganz individuell und ohne viel Schnickschnack. Und das Beste daran: Sie entlasten maßgeblich Ihr Personal, das sich anstelle der Aufnahme von Speisenwünschen anderen Aufgaben widmen kann.

Diese Vorteile bietet Ihnen joSelf:

- bebilderte Menüausweisung
- Informationen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten pro Menü und Komponente
- Berücksichtigung von Allergien und Unverträglichkeiten
- komfortable Bestellübersicht
- Mischbetrieb mit dem bereits etablierten System zur Speisenerfassung
- **Auf Wunsch:** Einbettung in Ihr Bedside-Terminal



KOSTENMANAGEMENT

Alles unter Kontrolle

Gerade Unternehmen mit mehreren Einrichtungen stehen vor der großen Herausforderung, alle betriebswirtschaftlich relevanten Aspekte ihrer Einrichtungen transparent abzubilden. Das JOMOs^oft-Zusatzmodul Kostenmanagement bietet die besten Voraussetzungen für ein erfolgreiches Controlling. Es stellt Ihnen sämtliche Auswertungen für eine Analyse Ihrer Betriebs- und Konzernergebnisse zur Verfügung.

5 Gründe, warum sich der Einsatz des JOMOs^oft-Zusatzmoduls lohnt:

- schafft maximale Budget-Transparenz
- legt Einsparpotenziale offen
- gibt Sicherheit in der Betriebsführung
- schafft eine solide Basis für zukunftsorientierte Entscheidungen
- ermöglicht eine lückenlose Dokumentation

DAS KANN DAS MODUL KOSTENMANAGEMENT:



Sichere Budgetplanung

Planen Sie Ihre Budgets pro Betrieb für das komplette Geschäftsjahr. Diese können bis auf den einzelnen Tag heruntergerechnet werden.



Einfache Kostenerfassung

Eine lückenlose Dokumentation bildet die perfekte Vorbereitung für den Betriebsabrechnungsbogen (BAB). Mit dem JOMOs*oft* Kostenmanagement können Sie Belege und Erlöse einbuchen sowie Gutschriften erfassen.



Permanenter Betriebsvergleich

Sie führen mehrere Betriebe? Vergleichen Sie diese miteinander und decken Sie Optimierungspotenziale auf. Die zentrale Datenbank für alle angeschlossenen Verpflegungsbereiche macht es möglich.

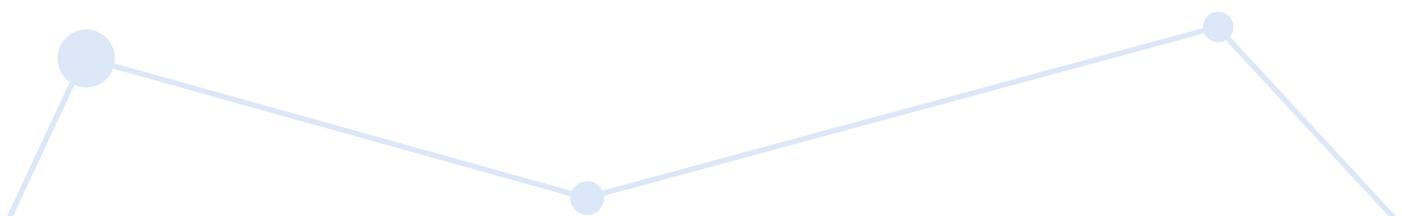


Übersichtliche Betriebsabrechnung

Verschaffen Sie sich einen Überblick über die Beköstigungszahlen und die Kosten nach Kostenarten, Kostenstellen und Kostenträgern. Damit machen Sie Kostenverursacher ganz leicht auffindig.

Weitere Funktionen:

- Wareneinsätze ermitteln (Primär- oder Gesamtkosten)
- Kostenbereichsrechnung durchführen
- umfangreiche Auswertungen generieren





ZUSATZMODULE

WARENMANAGEMENT

Perfekte Lösungen auf Vorrat

Ein gut ausgestattetes Warenlager bildet die unverzichtbare Grundlage für Ihre Produktion und Speisenausgabe, doch die Verwaltung der Lagerbestände und Warenbewegungen ist oft eine zeitraubende Pflichtaufgabe. Das JOMOssoft-Zusatzmodul Warenmanagement vereinfacht alle Abläufe – vom Wareneingang über Reklamationen bis zur Inventur. Sie steuern und kontrollieren alle Prozesse und haben Ihren Verbrauch und Ihre Kosten stets im Blick.

5 Gründe, warum sich der Einsatz des JOMOssoft-Zusatzmoduls lohnt:

- optimiert Ihre Lagerführung
- ermöglicht die Warenbeschaffung just in time
- bietet Sicherheit bei der Wareneingangskontrolle
- verkürzt Ihre Inventur
- schafft Transparenz bei Ihren Kosten

DAS KANN DAS MODUL WARENMANAGEMENT:



Digitale Wareneingangsbuchungen

Das Warenmanagement ermöglicht es, den Wareneingang einfach zu erfassen, zu steuern, zu kontrollieren und auf Ihre Lagerorte aufzuteilen. Der Einsatz elektronischer Lieferscheine erleichtert das manuelle Bearbeiten von Wareneingängen.



Zeitsparende Inventur

Erstellen Sie schnell und einfach Inventurlisten. So verlieren Sie nie den Überblick über Ihren Lagerbestand und die damit verbundenen Kosten. Auch die zeitraubende Inventur erledigen Sie im Handumdrehen – inklusive aller gesetzlicher Vorgaben.



Übersichtliche Rückgabe- und Gutschriftverwaltung

Mit dem Warenmanagement können Sie Reklamationen, Rückgaben und Gutschriften ganz einfach erfassen. So haben Sie alle offenen Vorgänge stets im Blick.



Lückenlose Verbrauchsdokumentation

Behalten Sie jederzeit die Übersicht über Ihre Produktions- und Ausgabestellen. Mit Lagerentnahmelisten und Buchungsprotokollen dokumentieren Sie Ihren Verbrauch und alle Kostenbelastungen.



Anbindung an die Finanzbuchhaltung

Die Übernahme der Bestell- und Lieferdaten aus JOMOssoft in die Finanzbuchhaltung erfolgt automatisch. Dies erleichtert die aufwändige Rechnungskontrolle und Verbuchung erheblich.

Weitere Funktionen:

- Artikel- und Preishistorien einsehen
- Lieferantenumsätze auswerten
- offene Lieferscheine und Rechnungskontrolllisten auswerten
- ABC-Analysen erstellen



VERKAUFSMANAGEMENT (KASSE)

Gute Preise mit System

Das JOMOs*oft*-Zusatzmodul Verkaufsmanagement verbindet unsere Software mit Ihrer Kasse. Legen Sie den Grundstein für eine optimale Berechnung und die lückenlose Verwaltung Ihrer Verkaufspreise. So erhalten Sie die volle Steuerung und Kontrolle – von der Speisenplanung bis hin zum Verkauf der Produkte.

5 Gründe, warum sich der Einsatz des JOMOs*oft*-Zusatzmoduls lohnt:

- optimiert Ihren Verkaufsprozess
- ermöglicht eine flexible Anpassung der Menüüberschriften und Inhalte bzw. Verkaufsinformationen
- verschafft Sicherheit bei der Preisberechnung
- sorgt für die Aktualität der Speisenplaninformationen und Preise auf Ihrer Kasse
- erhöht die Qualität des Services

DAS KANN DAS MODUL VERKAUFSMANAGEMENT:



Anbindung von externen Kassensystemen

Ganz egal, welche Kasse bei Ihnen zum Einsatz kommt: JOMOs^{soft} Verkaufsmanagement ist mit verschiedenen Kassen kompatibel, selbst wenn Sie in Ihren Betrieben oder Einrichtungen unterschiedliche Systeme verwenden.



Einfache Stammdatenpflege

Das intuitive Backend macht die Anlage von Preis- und Basispreisklassen für Ihre Verkaufsartikel einfach wie nie. Umfangreiche Einstellungen rund um die Preisberechnung und die Administration Ihrer eingesetzten Kassensysteme bilden die Basis für einen reibungslosen Verkauf.



Flexible Verwaltung der Verkaufspreise

Bei Ihnen speisen nicht nur Mitarbeiter, sondern auch externe Gäste? Kein Problem, legen Sie ganz einfach individuelle Preisspannen fest. Für Speisenpläne können die Preise sogar tagesabhängig gepflegt werden. Eine Unterstützung von Gewichtsartikeln und PLUs ist ebenfalls möglich.



Zeitsparende Kalkulation

Auf Basis des Speisenplans kalkulieren Sie Ihre Verkaufspreise und planen Ihre Verkaufsmengen. Via Schnittstelle lassen sich alle wichtigen Informationen zum Verkaufsartikel an das Kassensystem übertragen. Wie viele Portionen tatsächlich verkauft wurden, zeigen Ihnen die Daten aus der Kasse in der App an.

Weitere Funktionen:

- Nachhaltigkeit und Energiedichte pro Menü ausweisen
- Aufschläge auf den Einkaufspreis festlegen (Euro oder Prozent)
- Preisgültigkeiten vorab festlegen
- Aufsteller mit Informationen zu Allergenen, Zusatzstoffen und aktuellen Preisen für den Point of Sale erstellen



BEHÄLTERLOGISTIK

Die perfekte Ergänzung des Basismoduls Speisenmanagement

Planen Sie den Einsatz Ihrer Behälter – exakt nach Ihrem Bedarf. Mit der JOMOssoft Behälterlogistik steuern Sie Ihre Abfüllmengen in Bezug auf die Behältergröße. Die praktische Erweiterung unterstützt Sie durch die Etikettierung der Behälter zuverlässig bei der Belieferung von externen Einrichtungen wie Schulen und Kindergärten.

Diese Vorteile bietet Ihnen die Behälterlogistik:

- Ermittlung der Behälteranzahl je Anlieferungsstelle
- Festlegung der Behältergrößen für die Ausgabestellen und Menükomponenten
- Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums
- Definition von Mindest- und Maximalfüllmengen
- Behälteretikettendruck mit individuellen Gestaltungsmöglichkeiten



WEBSERVICE SPEISENPLANUNG

Die IT-Schnittstelle zum Basismodul Speisenmanagement

Verbinden Sie das Speisenmanagement ganz einfach mit Ihren bereits vorhandenen Bestell- und Abrechnungssystemen. So sparen Sie sich die doppelte Datenpflege und erfüllen zugleich alle gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV).

Diese Vorteile bietet Ihnen der Webservice Speisenplanung:

- Anbindung von externen Bestell- und Abrechnungssystemen über eine bidirektionale Schnittstelle
- Speisenplaninformationen aus JOMOssoft werden an die Systeme exportiert, zum Beispiel Mahlzeiten, Komponenten (inklusive Allergene, Nährwerte und Zusatzstoffe) und Kalendertage
- Bestellmengen aus dem Partnersystem werden in JOMOssoft importiert und können nach der Übertragung weiterbearbeitet werden



ERWEITERUNGEN



INVENTUR

Das praktische Extra zum Basismodul Beschaffungsmanagement

Mithilfe der Inventurfunktion können Sie einfach Inventurzähl- und Bewertungslisten auf der Basis von Lager- oder Einkaufslisten erstellen. Sie behalten die Kontrolle über alle Kosten und erfüllen die gesetzlichen Anforderungen mit Leichtigkeit.

Diese Vorteile bietet Ihnen die Inventurfunktion:

- Erstellung von Zähllisten nach Lagerstrukturen
- Bewertung des Ist-Bestands
- Zusammenfassung nach Warengruppen
- Auswertung mit Differenzen nach Mehrwertsteuersätzen



LIEFERANTENSCHNITTSTELLEN

Die IT-Schnittstellen zum Basismodul Beschaffungsmanagement

Diese JOMOssoft-Erweiterung bildet die Grundlage für die zukunftsorientierte Zusammenarbeit mit Ihren Lieferanten. Verabschieden Sie sich von der manuellen, fehleranfälligen Datenpflege und setzen Sie auf die automatische Steuerung aller Lieferanten, Sortimente und Artikel! Diese garantiert Ihnen stets aktuelle Artikeldaten, eine verlässliche Kalkulation, die unabhängige Lieferantenauswahl und die Erfüllung der gesetzlichen Vorgaben.

DIE WICHTIGSTEN FUNKTIONEN:



Katalogschnittstelle BMEcat

Alle wichtigen Artikeldaten und viele weitere Informationen wie zum Beispiel Nährwerte, Allergene und Zusatzstoffe werden regelmäßig in JOMOssoft aktualisiert – ganz automatisch über Nacht! Wie oft Ihr Lieferant Daten bereitstellt und in welchem Umfang, entscheiden Sie gemeinsam.



Einmalimport

Importieren Sie einmalig alle relevanten Artikeldaten Ihres Lieferanten in JOMOssoft. Das Beste daran: Anzahl und Umfang der Artikeldatensätze sind nicht limitiert.



Bestellversand mittels openTRANS

Versenden Sie Ihre Warenbestellungen aus dem Beschaffungsmanagement einfach und bequem auf Knopfdruck als Datei. Dank der automatischen Verarbeitung gehören Fehleingaben der Vergangenheit an.

Die praktische Bestell-App für Ihr Beschaffungsmanagement

Erfassen Sie Ihre Bestellungen direkt im Lager! Dank der mobilen App haben Sie Zugriff auf die Einkaufslisten all Ihrer Lieferanten. Ihre Bestellungen werden im Offline-Modus bearbeitet. So können Sie die benötigten Artikel und Mengen auch ohne Netzwerkanbindung eingeben. Sie vermeiden Fehlbestellungen und sparen wertvolle Zeit.

Diese Vorteile bietet Ihnen joOrder:

- Bestellungen bei allen Lieferanten
- Zugriff auf Einkaufslisten je Lieferant
- direkter Bestellversand oder spätere Nachbearbeitung im Küchensystem
- Offline-Nutzung möglich

Die vielseitige Menü-App für Ihr Speisenmanagement

Bestellen Sie Menüs und Komponenten einfach online und überzeugen Sie Ihre Gäste mit einem hervorragenden Service! Die von Ihren Anforderungsstellen eingegebenen Daten stehen direkt für die Produktionsplanung zur Verfügung. Die gesetzlich vorgegebene Deklaration des Speisenangebotes erfolgt online und wird bei Anpassungen sofort aktualisiert – das gibt Ihnen jederzeit ein gutes Gefühl der Sicherheit.

Diese Vorteile bietet Ihnen joMeal:

- menü- und komponentenbezogene Sammelbestellung der Essenswünsche
- Informationen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten pro Menü und Komponente
- individuell hinterlegbares Speisenangebot
- Anlage von Dauerbestellungen je Komponente
- Maximalmengenbegrenzung

Die mobile Abfrage für Ihr Speisenerfassungsmanagement

joMenue hilft Ihnen, die Speisenbestellungen Ihrer Patienten, Bewohner und ihrer Begleitpersonen überall und jederzeit zu erfassen. Erfragen Sie Menüwünsche direkt dort, wo sich Ihre Gäste aufhalten. Dies erspart Ihnen die mühsame doppelte Datenpflege. Die Web-App joMenue ist auch für „Anfänger“ intuitiv zu bedienen.

Diese Vorteile bietet Ihnen joMenue:

- intuitive Menü- und Komponentenwahl sowie Dauerbestellungen
 - Tagesübersicht über Speisenwünsche
 - Nährwertberechnung je Komponente, Mahlzeit und Tag
 - Ausweisung von Allergenen und Zusatzstoffen je Komponente
 - Anzeige von mahlzeitenbezogenen Kostverordnungen, Bemerkungstexten und Abwesenheiten
- 


joNeed

Die bequeme Anforderungs-App für Ihr Warenmanagement

Vom Kaffeepulver bis zum Toilettenpapier – mit joNeed erledigen Sie Ihre Bedarfsmengen-anforderung mit wenigen Klicks. Dabei haben Sie Zugriff auf sämtliche Sortimentslisten aller Kunden, Abteilungen oder Stationen.

Diese Vorteile bietet Ihnen joNeed:

- Festlegung individueller Sortimente je Organisationseinheit bzw. Besteller
- Verwaltung von Budgetvorgaben
- Hinweis bei Überschreitung des Bestellbudgets
- Mengenübernahme aus der Bestellhistorie
- Definition von Maximalmengen
- Definition von Zeitfenstern für die Bestellung

Die einfache Inventur-App für Ihr Warenmanagement

Mit joCount können Sie Ihre Inventur direkt in Ihrem Lager erledigen. So sparen Sie Zeit und vermeiden unnötige Fehler bei der Übertragung handschriftlicher Notizen.

Diese Vorteile bietet Ihnen joCount:

- Erfassung unterschiedlicher Lagereinheiten (Anbruch und Gebinde)
- Offline-Nutzung – auch ohne WLAN
- direkte Übertragung an das Warenmanagement
- kein lästiges Ausdrucken und Ausfüllen von Zähllisten mehr
- spart Papier und schont Ihren Drucker

Die zuverlässige Wareneingangs-App für Ihr Warenmanagement

joReceive ist der perfekte Assistent für Ihre Warenannahme – nur verstauen müssen Sie Ihre Lieferung noch selbst! Prüfen Sie Ihre Lieferscheine direkt vor Ort und automatisieren Sie die zeitraubende Erstellung von Rechnungen und Retouren.

Diese Vorteile bietet Ihnen joReceive:

- Zusammenfassung von Bestellungen zu einem Lieferschein (optional auf Basis eines openTRANS-Lieferscheins)
- Eingabe von Retouren und Leergutartikeln zu einer Lieferung
- Abschluss der Lieferscheine (Basis zur Erstellung von [Sammel-]Rechnungen)
- selbst definierbare Kontrollkriterien



Der digitale Produktionsmonitor für Ihr Speisenmanagement

Ihre Produktionspläne, digital und immer up to date! Mit unserer neuen Web-App setzen Sie die Basis für einen gänzlich papierlosen Produktionsprozess und sorgen für maximale Aktualität und Transparenz. Zettelwirtschaft in der Küche war gestern!

Diese Vorteile bietet Ihnen joPromo:

- Aktualisierung der zu produzierenden Menüs in Echtzeit
- Schnelle Übersicht über Nach- und Abbestellungen
- Basis für effiziente, papierlose Produktionsprozesse
- Digitale Lagerentnahme- und Gebindeliste
- Einsicht in alle Rezepturen
- Übersichtliche Zubereitungshinweise

Das digitale Ausgabemanagement für Ihr Speisenerfassungsmanagement

Mit unserer neuen App für digitales Ausgabemanagement haben Sie Ihre gesamte Logistik immer im Blick – egal ob bei einer direkten Ausgabe, der Ausgabe in Außenstellen bzw. Wohnbereichen oder bei der Bandportionierung. Sie erhalten die nötige Transparenz, um Fehler zu minimieren und sparen wertvolle Zeit.

Diese Vorteile bietet Ihnen joServe:

- Vielseitig einsetzbar
- Digitale Ausgabeübersicht
- Transparente Ausgabekontrolle
- Coming soon: Anbindung an externe Identifikationsmedien



Detail Teilnehmer

Mittagessen - 07.10.2023

Christian Pfeifer

Vollkost

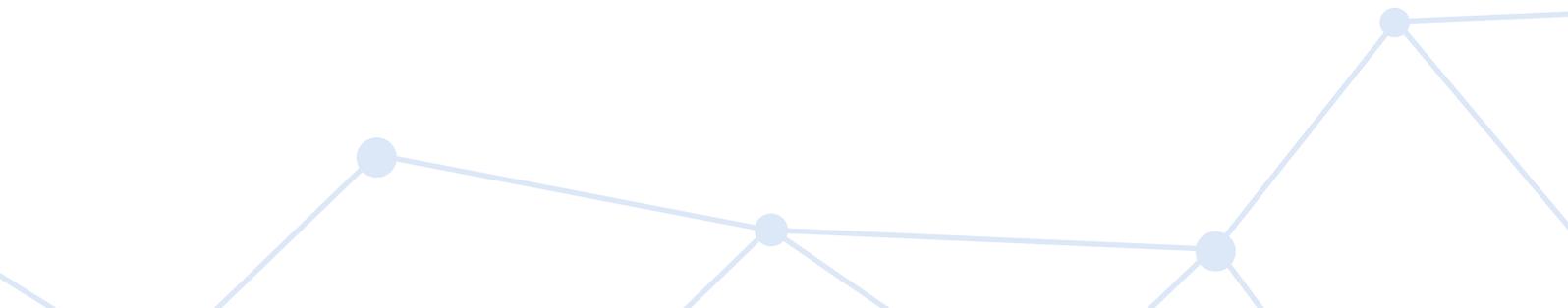
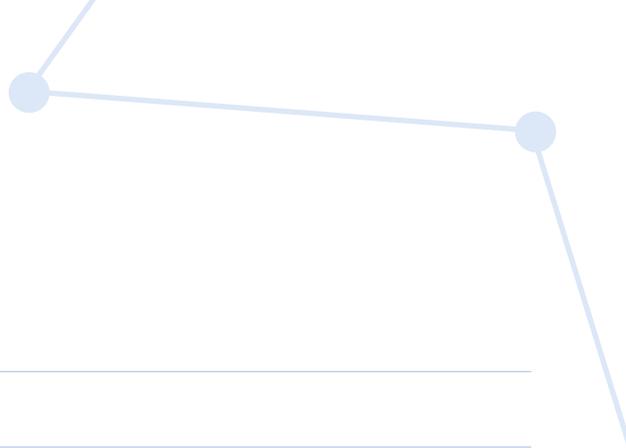
Vollkost

Komponente

Zürcher Schmelz (316)

mit Spätzle (177.5 g)

Auswahl bestätigen



KOMPETENT, ZUVERLÄSSIG UND PERSÖNLICH: UNSER SERVICE FÜR SIE

Unsere Software JOMOsoft bietet für jede individuelle Anforderung die beste Lösung, doch sie installiert und erklärt sich nicht von allein. Deshalb begleitet Sie unser erfahrenes Team von Anfang an mit umfassender Beratung und verlässlichem Support.

Unser Projektmanagement – von der Planung bis zur Einführung:

- Kick-off-Meeting
- individuelle Konfiguration der Software
- Erstellung eines detaillierten Projektplans inkl. Zieldefinition und Zeitplan
- intensive Unterstützung bei der Einführung
- persönliche Beratung durch hauseigene Mitarbeiter mit langjähriger Erfahrung

Unsere Schulungen – das Know-how für Ihren Alltag:

- mehrere Anwender-Schulungen vor Ort
- umfangreiches Schulungsmaterial wie Handouts und Online-Tutorials
- Refresher-Kurse und regelmäßige Nachschulungen

Unser Support – für reibungslose Abläufe:

- telefonischer Hotline-Support und Fernwartung
- je nach Modul-Kombination: mobile Notfall-Rufnummer an Wochenenden und Feiertagen
- regelmäßige Updates per Fernwartung

Software als Service: JOMOsoft Vi

Ihre Anforderungen konzentrieren sich bei Angebotsplanung und Beschaffung auf das Wesentliche? Dann ist JOMOsoft Vi die richtige Option für Sie. Sie benötigen nur einen PC mit Internetzugang – wir kümmern uns um alles Weitere! Für die Nutzung unserer Software zahlen Sie eine monatliche Gebühr, die sich nach der jeweiligen vereinbarten Laufzeit richtet. Wir beraten Sie gern zu unseren Angeboten.







CHEFSVALUE

CREATING SUCCESS

CHEFS VALUE
by CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26 · 47652 Weeze
Telefon: 02837 80-226
info@chefsvalue.de · www.chefsvalue.de

