

IT-KONZEPTE FÜR REHAKLINIKEN

Perfekte Versorgung, die allen schmeckt

Eine gesunde und schmackhafte Ernährung steigert das Wohlbefinden von Patienten und unterstützt ihre Genesung. Das digitale Verpflegungsmanagement JOMOssoft und OPC® unterstützt Sie dabei, Ihren Gästen den besten Service zu bieten. Es ist perfekt auf die Bedürfnisse von Rehakliniken ausgerichtet, vom Einkauf über die Essensvorbestellung bis hin zum Controlling – und dabei so individuell wie Sie und Ihre Patienten.

IT-KONZEPTE FÜR REHAKLINIKEN

6 gute Gründe, warum sich der Einsatz von JOMOsoft/OPC® lohnt:

- entlastet Ihr Personal
- senkt Ihre Kosten durch die Vermeidung von Überproduktion
- garantiert die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben (z.B. deklarationspflichtige Zusatzstoffe, Allergene und Nährwerte)
- begeistert Ihre Patienten durch einen intuitiven Bestellprozess
- vereinfacht Ihre Abläufe vom Einkauf über die Inventur bis zur Anwesenheitskontrolle (durch Vorbestellung/Buchung bei der Essensausgabe)
- erhöht Ihre Flexibilität durch individuelle Auswertungen und digitale Abrechnung



**Warenbeschaffung
bei allen Lieferanten
inkl. Schnittstellen**



**Optisch ansprechende
Speisepläne und digitale
Menüausschilderung**



**Individuelle Essens-
vorbestellung mittels
Terminals oder im Web**



**Innovative
Kartentechnologien &
bargeldloses Bezahlen**



**Steuerung der
Essensausgabe durch
Ausgabeterminals**



**Einfache
Produktionssteuerung
und Rezeptverwaltung**



**Unkompliziertes
Warenmanagement und
umfangreiches Controlling**

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

