



JOMsoft

in Zusammenarbeit mit

GREENADO

nachhaltigkeit leichter gemacht

Artikeldatenberechnung – für ein Speisenmanagement mit Zukunft

Nachhaltig handeln, Emissionen reduzieren und die Nachhaltigkeitswerte Ihres Verpflegungsangebots im Blick halten: als kompetente und zuverlässige Partner stehen wir Ihnen beim Thema Nachhaltigkeit zur Seite und bieten unschlagbare Wettbewerbsvorteile.

Wir machen
Nachhaltigkeit sichtbar

- Aufbereitung der Nachhaltigkeitswerte auf Basis fundierter Grundlagen für das gesamte Artikelsortiment von CHEFS CULINAR
- Aufbereitung der individuellen Artikelsortimente anderer Lieferanten durch Greenado

In Kombination mit dem JOMOsoft-Nachhaltigkeitsmanagement:

- Einfache Bewertung von Rezepten & Menüs im Speisenmanagement
- Visuelle Ausweisung der Nachhaltigkeitswerte auf dem Speisenplan und innerhalb des Self-Orderings
- Nachhaltigkeits-Reporting

Optional:

Bereitstellung/Import für andere Warenwirtschaftssysteme

Wissenschaftliche Daten

für ein nachhaltiges Speisenangebot

Sie möchten Ihr Speisenangebot hinsichtlich verschiedener Nachhaltigkeits-Faktoren optimieren, Ressourcen schonen und Ihren Gästen sowie der Umwelt etwas Gutes tun? Nichts leichter als das! Mit unseren Nachhaltigkeits-Daten liefern wir Ihnen eine fundierte Grundlage für ein nachhaltiges Speisenangebot, dass allen schmeckt.

Bei der Berechnung der Nachhaltigkeits-Werte ist Transparenz für uns das A und O! Daher werden alle Daten in wissenschaftlicher Begleitung durch das ifeu-Institut erstellt. So ist sichergestellt, dass Sie eine verlässliche Basis erhalten, mit der Sie ihr Speisenangebot gezielt gestalten können.



CO₂-Fußabdruck

Der wohl bekannteste Nachhaltigkeits-Wert ist der CO₂-Fußabdruck. Er gibt an, wie viele Treibhausgasemissionen (gemessen in CO₂-Äquivalenten, CO₂e) durch die gesamte Wertschöpfungskette eines Lebensmittels verursacht werden. Dabei werden insgesamt sechs verschiedene Kriterien berücksichtigt, wie beispielsweise die Landnutzung oder das Transportmittel.



Wasserfußabdruck

Der Wasserverbrauch zeigt, wie viel Wasser für die Herstellung von Produkten oder Dienstleistungen benötigt wird. Da Wasser eine knappe Ressource ist, insbesondere in Regionen mit Wasserstress, ist der verantwortungsvolle Umgang damit entscheidend.



Flächenfußabdruck

Der Flächenfußabdruck gibt an, wie viel Land für Anbau, Produktion oder Infrastruktur beansprucht wird. Eine intensive Landnutzung kann zur Abholzung, Bodenerosion und Verlust von Biodiversität führen. Daher sollten beide Kennzahlen berücksichtigt werden, um ein umfassenderes Bild der ökologischen Auswirkungen zu erhalten und nachhaltigere Entscheidungen zu treffen.

Nachhaltigkeitsreporting – Let's go green

Sie möchten einen Überblick über die Nachhaltigkeitswerte Ihres individuellen Warenkorbs? Dann ist das Nachhaltigkeits-Reporting genau das Richtige! Sie erhalten monatlich eine PDF-Datei mit einer transparenten Übersicht, wie nachhaltig Ihr Warenkorb wirklich ist.

Die Mindestvertragslaufzeit für das Nachhaltigkeits-Reporting beträgt 12 Monate. Alternativ ist auch eine einmalige Bereitstellung der Nachhaltigkeits-Werte Ihres Warenkorbs (bezogen auf die letzten 12 Monate oder des letzten Kalenderjahres) möglich.

Auf Wunsch lassen wir Ihnen die Preisgestaltung gerne zukommen – sprechen Sie uns an!

Ihre Vorteile:



Machen Sie Ihre Bemühungen in puncto Nachhaltigkeit messbar und stärken Sie das Vertrauen Ihrer Gäste



Seien Sie im Hinblick auf Klimabilanzen und weitere Aspekte der Nachhaltigkeit optimal vorbereitet



Beleben Sie Ihr Image durch einfache Kommunikation Ihrer Nachhaltigkeit

CHEFSVALUE
CREATING SUCCESS

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

Holtumsweg 26 · 47652 Weeze
TELEFON: 02837 80-680
info@jomosoft.de · www.jomosoft.de

Eine Kooperation von

GREENADO
nachhaltigkeit leichter gemacht

Mehr dazu hier:

