



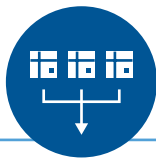
# Digitales Verpflegungsmanagement

**Mehr Service. Mehr Qualität. Mehr Wirtschaftlichkeit.**

**JOMO**soft

# 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.



## 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)

# 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.



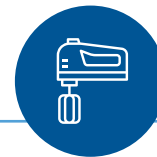
## Transparente Budgetkontrolle

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.



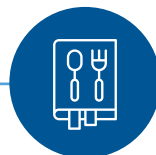
## Zuverlässiges Allergen- und Nährwertmanagement

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

# Menüs nach Wunsch – schnell und flexibel

Von Laktoseintoleranz bis zu Kau- und Schluckstörungen: Die Anforderungen Ihrer Gäste sind äußerst vielfältig. Dieses JOMOssoft-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!



## 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 Mengenbegrenzung den Grundstein für eine reibungslose Portionierung. Tablettkarten 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

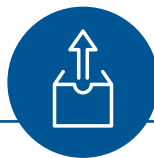
Die Web-App joCockpit erleichtert Ihnen die Eingabe der Daten auf Ihrem Stations- oder Wohnbereichs-PC. Sie behalten stets den Überblick über alle Verpflegungsteilnehmer, Menü-Bestellungen und Komponenten.

### 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

# 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. JOMOssoft Speisenerfassungsmanagement Plus automatisiert diesen aufwändigen Prozess und erleichtert Ihnen so die zeitraubende manuelle Datenpflege.



## 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.

# 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

# Alles unter Kontrolle

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



## 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 JOMOssoft 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 Belegungszahlen und die Kosten nach Kostenarten, Kostenstellen und Kostenträgern. Damit machen Sie Kostenverursacher ganz leicht ausfindig.

### Weitere Funktionen:

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

# 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.



## 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

# Gute Preise mit System

Das JOMOssoft-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.



## Anbindung von externen Kassensystemen

Ganz egal, welche Kasse bei Ihnen zum Einsatz kommt: JOMOssoft 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.

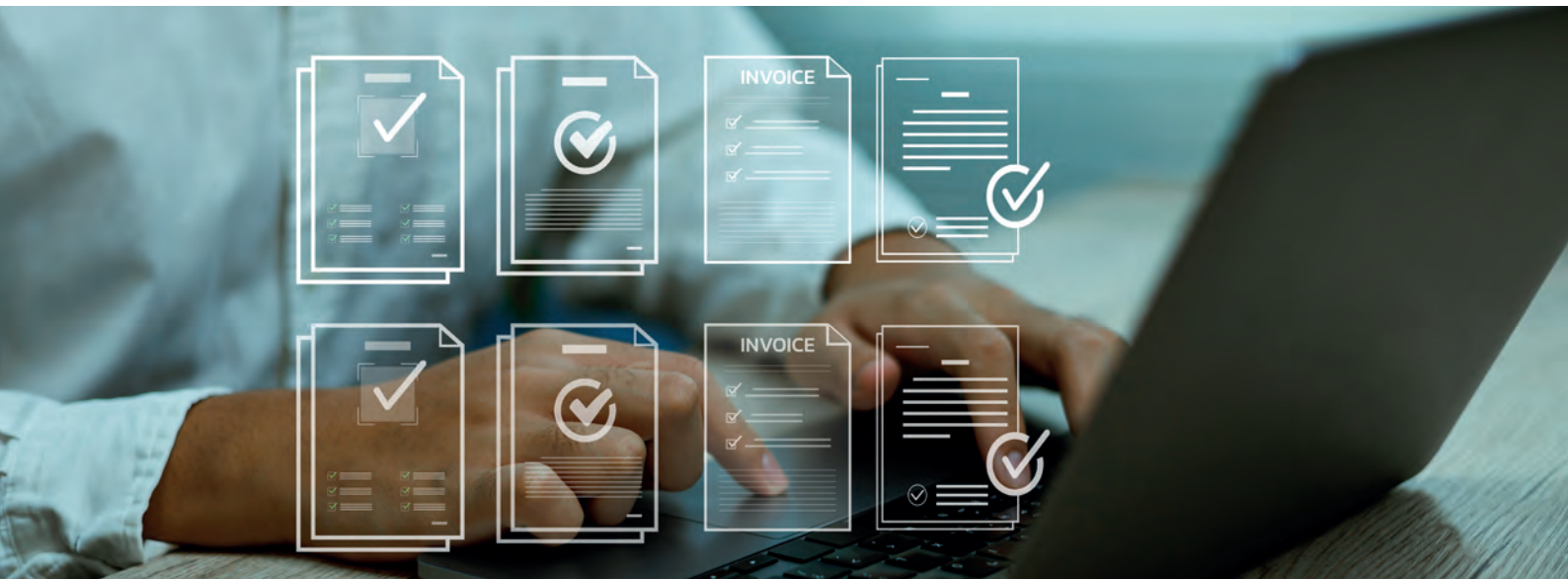
### Weitere Funktionen:

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

# Effizientes *Rechnungsmanagement*

## – alles aus einer Hand

Moderne Lösungen ermöglichen die Optimierung von Prozessen rund um Abrechnung, Reporting und Rechnungsmanagement. Von der Verkaufspreiskalkulation bis zum direkten Rechnungsdruck – die Abläufe sind transparent, flexibel und automatisiert. Individuelle Anpassungen, klare Strukturen und eine nahtlose Integration in bestehende Organisationseinheiten sorgen für maximale Effizienz.



Mit JOMOssoft lassen sich alle Leistungen transparent und flexibel abrechnen – von kompletten Verpflegungstagen über einzelne Menüs bis hin zu individuellen Menükomponenten. Das System bildet unterschiedlichste Versorgungsszenarien zuverlässig ab, ganz gleich ob in Care, Hotellerie oder Klinikbetrieb. Auch interne Sortimentsanforderungen, etwa Bestellungen für Stationen oder Abteilungen, lassen sich nahtlos und effizient über das Abrechnungsmodul steuern.

### Abrechnungsreporting

- Die Abrechnung steht als Auswertung im Druckzentrum bereit.
- Abrechnungen können individuell für unterschiedliche Bereiche erstellt werden – beispielsweise für Kindergärten oder für Einzelpersonen.
- Das Modul kann sowohl für interne Anwendungen genutzt werden wie auch für die Ergänzung weiterer Dokumente.

### Rechnungsmanagement

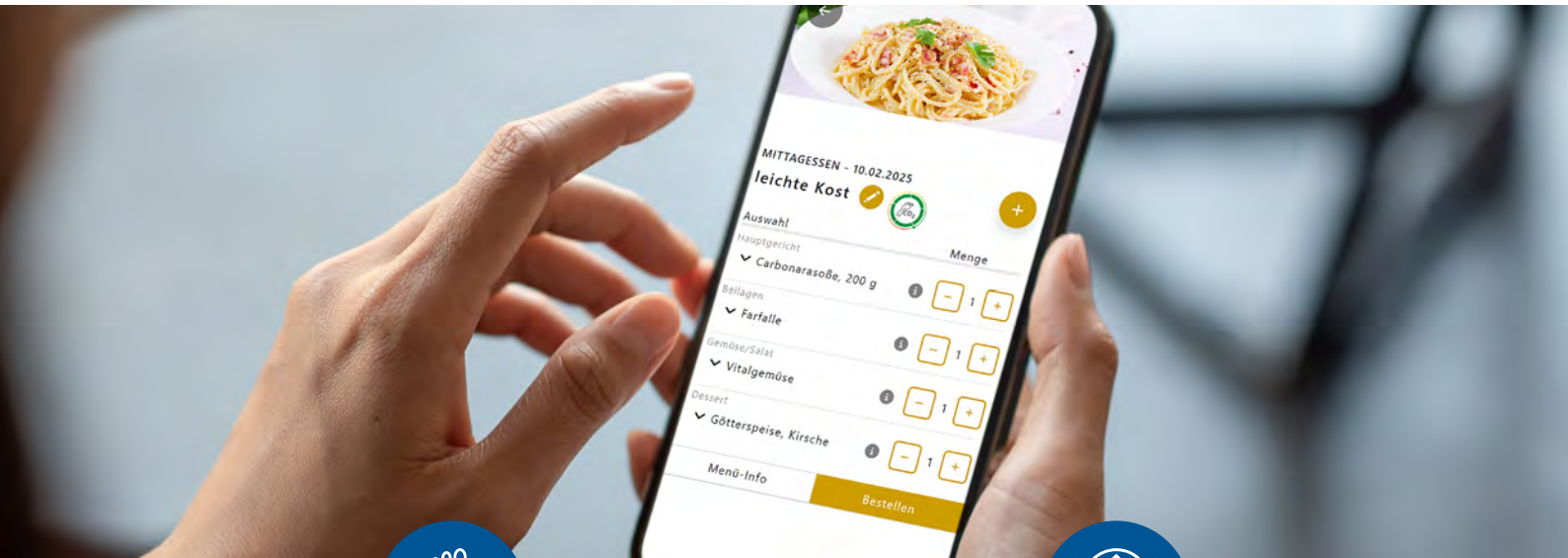
- Direkter Rechnungsdruck
- Individuelles Rechnungslayout
- Unterstützung von E-Rechnungen

### Rechnungsversand

- Flexible Versandoptionen – gedruckt im Stapel oder digital per E-Mail

# Nachhaltigkeit – transparent & greifbar

Die Klimafreundlichkeit von Menüs auf einen Blick erkennen und die Speisenplanung entsprechend ausrichten – die Kooperation zwischen JOMOssoft und Greenado macht's möglich! Machen Sie Ihr nachhaltiges Engagement für Gäste sichtbar.



## CO<sub>2</sub>-Wert-Berechnung

Für mehr Transparenz in der nachhaltigen Küche: Greenado liefert den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck von Lebensmitteln und macht sichtbar, wie Faktoren wie Herkunft, Verpackung und Transport den individuellen CO<sub>2</sub>-Wert beeinflussen. Auf diese Weise lassen sich Menüs gezielt nachhaltiger gestalten.



## Erweiterte Nachhaltigkeitskennzahlen

Nachhaltigkeit umfasst mehr als nur die Reduktion von CO<sub>2</sub>-Emissionen. Greenado stellt zusätzlich Daten zum Wasser- und Flächenfußabdruck von Lebensmitteln bereit. Dadurch wird ersichtlich, an welchen Stellen Ressourcen eingespart und Küchenprozesse umweltfreundlicher gestaltet werden können.



## Integration in JOMOssoft

Kein Mehraufwand und keine doppelte Datenerfassung. Sämtliche Nachhaltigkeitswerte werden automatisch in JOMOssoft übernommen und stehen direkt zur weiteren Verarbeitung bereit – einfach, effizient und ohne manuellen Aufwand.



## Nachhaltigkeit sichtbar gemacht

JOMOssoft ermöglicht eine einfache Bewertung von Rezepten und Menüs im Hinblick auf ihre Klimafreundlichkeit. Die entsprechenden Werte werden visuell auf dem Speisenplan sowie im Self-Ordering-System ausgewiesen. Das System kann zukünftig um weitere Nachhaltigkeitskennzeichen erweitert werden.



# Effiziente Organisation & Logistik Ihrer *Behälter*

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



Jetzt anschauen:  
unsere Masterclass mit Rieber

# Die clevere *Schnittstelle*

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

# Zählen

## leicht gemacht - das praktische Extra

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 – für eine unabhängige Lieferantenauswahl

Diese JOMOs<sup>o</sup>ft-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.



## Katalogschnittstelle BMEcat

Alle wichtigen Artikeldaten und viele weitere Informationen wie zum Beispiel Nährwerte, Allergene und Zusatzstoffe werden regelmäßig in JOMOs<sup>o</sup>ft 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 JOMOs<sup>o</sup>ft. 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.

# Mobiler Einkauf – einfach & flexibel

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

# Klick für Klick zum Wunschmenü

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

# Vom Tablett aufs Tablet

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

# Genau nach Ihrem Bedarf

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.



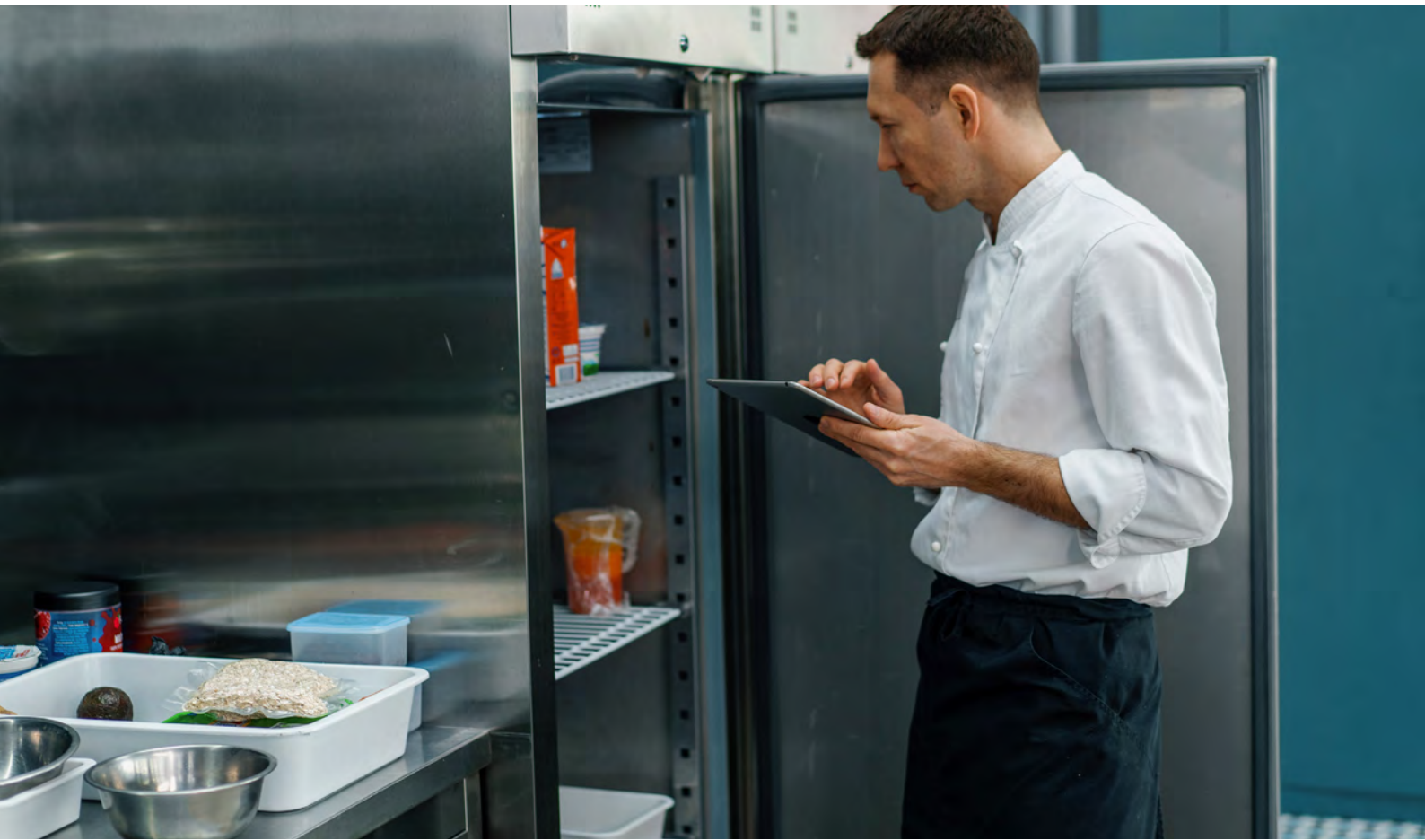
## Diese Vorteile bietet Ihnen joNeed:

- 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

# Digital zählt schneller!

Was früher eine zeitraubende und lästige Pflichtaufgabe war, wird mit digitalen Helfern zum Kinderspiel:

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



## Diese Vorteile bietet Ihnen joCount:

- Erfassung unterschiedlicher Lagereinheiten (Anbruch & Gebinde)
- Offline-Nutzung – auch ohne WLAN
- Schnelle Inventur – auch ohne feste Lagerplätze
- Direkte Übertragung ins Warenmanagement
- Komfortable Artikelerfassung per Barcodescanner
- Digitale Inventur statt Papierlisten
- Weniger Aufwand, mehr Effizienz

# Nie mehr Zettelchaos - Ihr digitaler Wareneingang

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
- Filterung der Artikelliste per Keyboard-Wedge-Scanner (tastaturemulierender Barcodescanner / HID-Keyboar)
- Erfassung von:
  - Wareneingängen
  - Fehlmengen
  - Mängelrügen
- Abschluss der Lieferscheine (Basis zur Erstellung von [Sammel-]Rechnungen)
- selbst definierbare Kontrollkriterien
- Warenannahme direkt per App anhand des digitalen Lieferscheins – schnell & einfach

# Der digitale Produktionsmonitor

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:

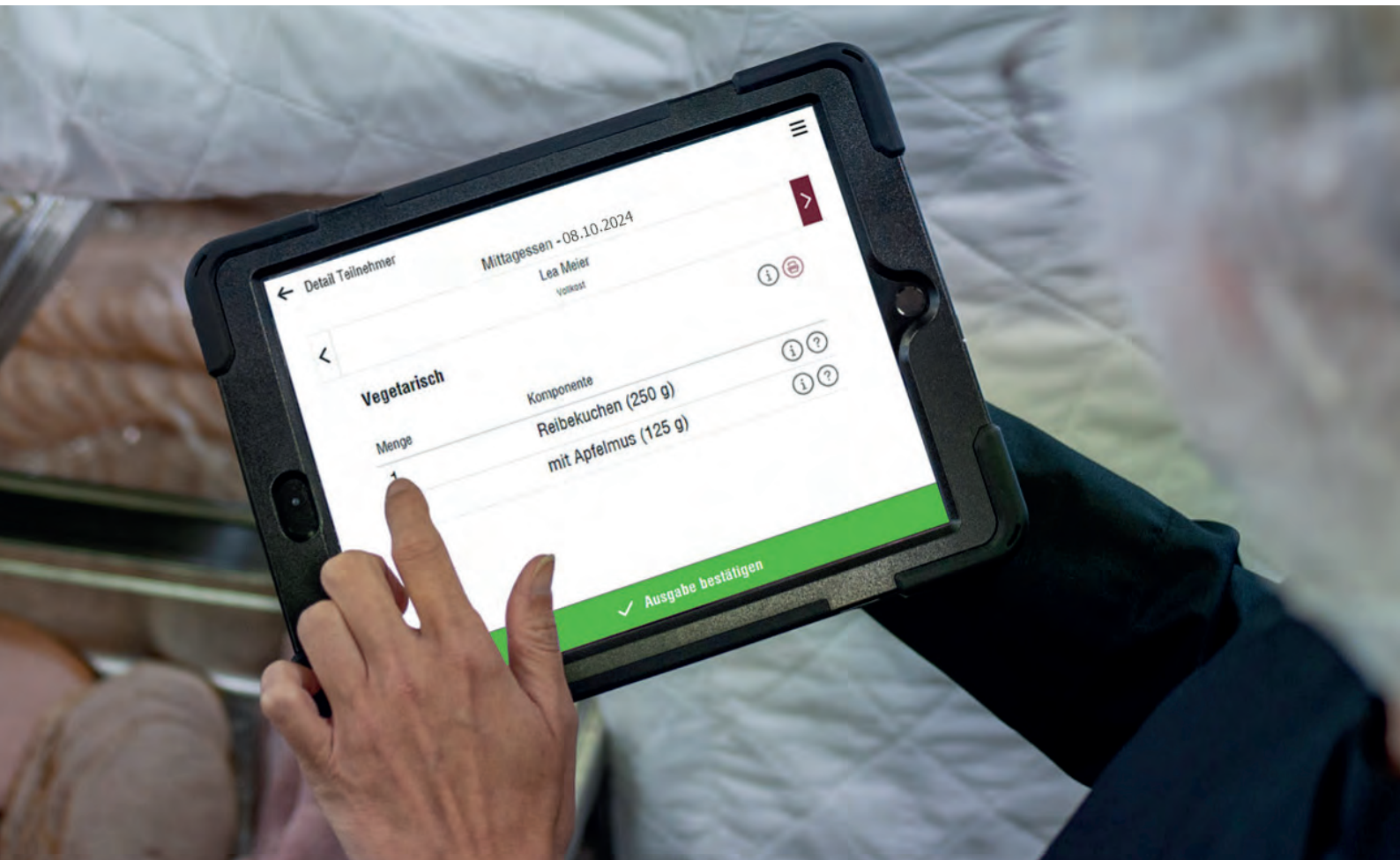
- Aktualisierung der zu produzierenden Menüs in Echtzeit
- Schnelle Übersicht über Nach- und Abbestellungen
- Basis für effiziente, papierlose Produktionsprozesse
- Digitale Lagerentnahme- und Gebindeliste
- Einsicht in alle Rezepturen
- Übersichtliche Zubereitungshinweise



Jetzt anschauen:  
unser Masterclass-Video

# Digitales Ausgabemanagement

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

# Kommissionierung

## neu gedacht – digital und effizient



Bisher werden Bestellungen häufig handschriftlich oder per Ausdruck erfasst und Liefermengen nachträglich manuell im System angepasst – ein fehleranfälliger Prozess.

### **Mit joPick gehört das der Vergangenheit an:**

- Die App vereinfacht die digitale Kommissionierung von Stationsbedarf – und das sogar in Echtzeit. Die tatsächliche Liefermenge wird per Klick aktualisiert und automatisch an JOMOssoft übermittelt. Auch Lieferscheine lassen sich direkt aus der App heraus drucken – ganz ohne Zettelwirtschaft.

### **Vorteile:**

- Digitale Kommissionierungsübersicht – Zettelwirtschaft war gestern!
- Echtzeit-Synchronisation der kommissionierten Mengen in JOMOssoft
- Bei Abweichungen zwischen Bestell- und Liefermenge ist keine manuelle Korrektur in JOMOssoft notwendig
- Lieferscheindruck direkt aus der App

# Weniger *Foodwaste*, mehr Effizienz – so geht nachhaltige Küche



In vielen Großküchen ist es Alltag: Trotz bester Planung bleibt Essen übrig – und landet im Abfall. Genau hier setzt die neue Web App joWaste an. Speiserückläufe und Abfälle können damit ganz einfach, präzise und direkt in der App erfasst werden – ohne komplizierte Zettelwirtschaft oder umständliche Tabellen. In wenigen Schritten geben Mitarbeitende ein, wie viel zurückgekommen oder entsorgt wurde – grammgenau oder anteilig in ¼-Schritten. Alle Daten werden archiviert und stehen für detaillierte Auswertungen bereit. So lassen sich Muster erkennen und die Analysen helfen, Mengen genauer zu planen und Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Ein wichtiges Puzzle-Teil für eine ressourcenschonende, nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung!

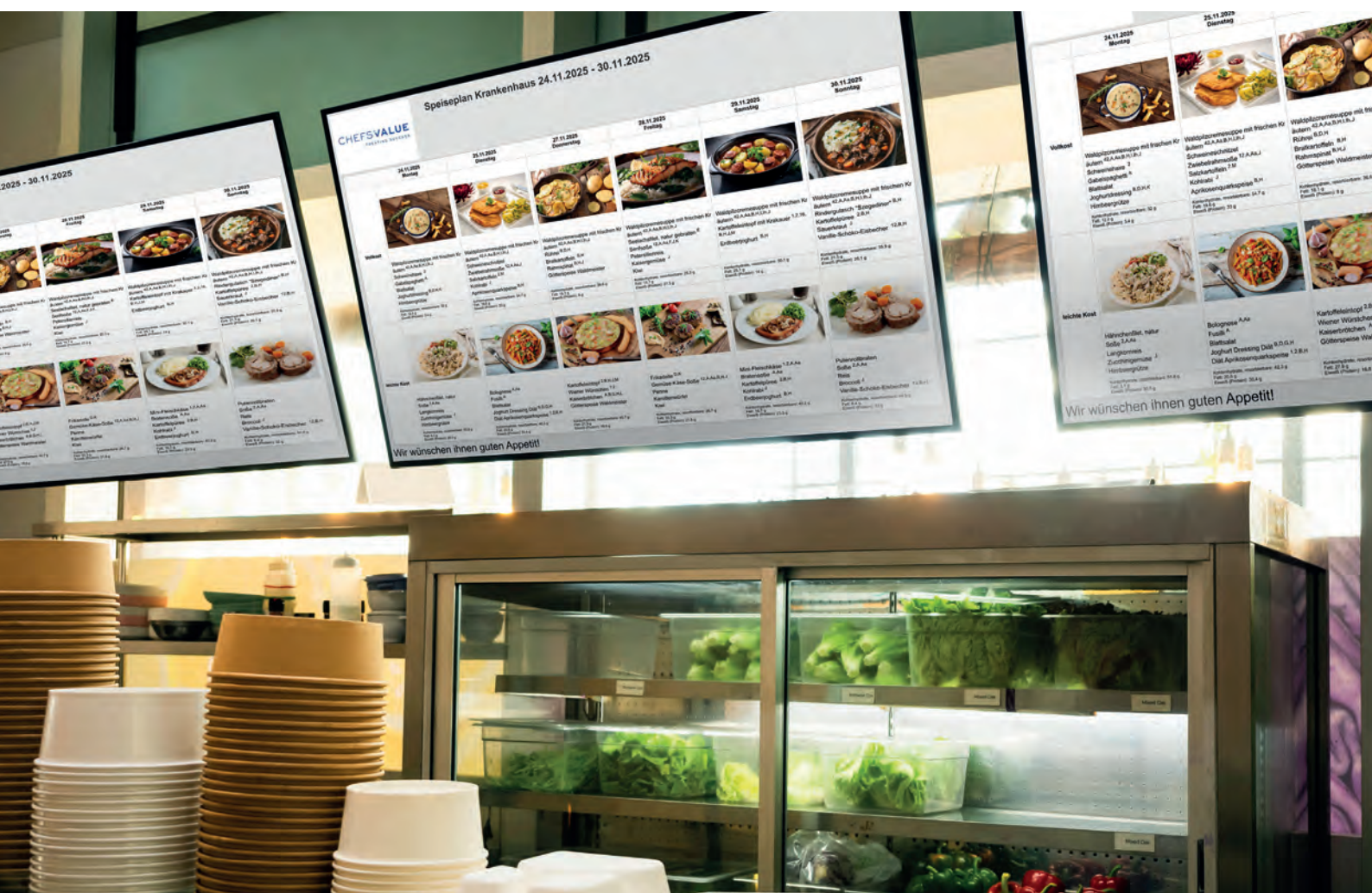
## **Key Facts:**

- Erfassung der Speiserückläufe direkt vom Tablett oder Teller
- Transparente Dokumentation von:
  - Produktionsabfällen, die schon vor der Ausgabe entstehen
  - Speisenabfälle samt Mengenangabe

# Speiseplan 4.0:

## Online. Flexibel. Transparent.

Speiseplan ausgedruckt oder als PDF-Datei war gestern – ab sofort geht's ganz einfach online: Mit dem neuen **HTML-Export** steht Ihr aktueller und die kommenden Wochenpläne automatisch im Browser bereit – jederzeit, überall und ohne zusätzlichen Aufwand.



### Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Immer aktuell:** Der Speiseplan aktualisiert sich automatisch mit dem Wochenwechsel.
- **Feste Links:** Ein Link für diese Woche, ein Link für nächste Woche – immer gleich, immer verfügbar.
- **Individuelles Design:** Einheitliche Darstellung mit Ihrem Logo und optionalen Zusatzinfos.
- **Flexible Einstellungen:** Wählen Sie selbst, welche Mahlzeiten, Kategorien, Wochentage und Infos angezeigt werden.
- **Mehr Transparenz:** Auf Wunsch inklusive der Ausweisung von Nährwerten und Allergenen.
- **Ansprechend visualisiert:** Mit Kategoriebildern und Piktogrammen für eine moderne Darstellung.

Mit nur wenigen Klicks präsentieren Sie Ihren Gästen den Speiseplan auf Monitoren, Tablets oder direkt im Browser – klar, modern und benutzerfreundlich.

# Qualitätssicherung so einfach wie nie – digitale Entlastung für die Küche



Im Küchenalltag zählen Schnelligkeit, Präzision und Qualität – doch Personalmangel und steigende Anforderungen machen es immer schwerer, alles unter einen Hut zu bringen. Das KI-gestützte System KAIOX übernimmt die Qualitätskontrolle für produzierte Speisen in Echtzeit, reduziert damit Fehler und schafft spürbare Entlastung für Küchen-Teams.

## So funktioniert's:

- Automatischer Scan der Gerichte bei Anrichte bzw. Ausgabe
- KI-basierter Live-Abgleich mit Rezepturen bzw. Anrichtevorgaben
- Sofortige Warnhinweise bei Abweichungen
- Optional: digitale Archivierung der geprüften Gerichte bzw. Prüfergebnisse

## Vorteile im Überblick:

- Entlastung des Personals – keine manuelle Qualitätskontrolle mehr notwendig
- Mehr Effizienz durch automatisierte Abläufe und sofortige Fehlererkennung
- Lückenlose Nachvollziehbarkeit verbessert die Prozesssicherheit und vermeidet zukünftige Fehler
- Einfaches und transparentes Dashboard für den schnellen Überblick
- Nahtlose Anbindung an bestehende Küchenmanagement-Systeme wie z.B. JOMOssoft
- Flexible Einsatzmöglichkeiten – Gastronomie, Hotellerie & Gemeinschaftsverpflegung
- Schnelle Amortisation der notwendigen Hard- und Software-Investitionen

# Kunden, DIE SICH FÜR JOMOSOFT ENTSCHIEDEN HABEN



Internistisches Klinikum München Süd



Diakonissen Anstalt Dresden

DIAKO Versorgungs- und Service GmbH



PRAETORIUS AG



GLOBUS



**CHEFS VALUE**  
CREATING SUCCESS

CHEFS VALUE by CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG  
Holtumsweg 26 · 47652 Weeze · Telefon: 02837 80-680 · info@jomosoftware.de · www.jomosoftware.de

