

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



In vielen Großküchen ist es Alltag: Trotz bester Planung bleibt Essen übrig – und landet im Abfall. Die Folge: unklare Mengenplanung, unnötige Kosten und Lebensmittelverschwendung. Unsere Lösung: joWaste – die Web-App, mit der Speiserückläufe direkt im Küchenalltag dokumentiert 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 in JOMOssoft 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!

Das bietet joWaste:

- Klare Erfassung und Dokumentation von Speiseabfällen inklusive Mengenangabe
- Eingabe direkt dort, wo die Rückläufe entstehen
- Flexible Erfassungsmöglichkeiten – vom einzelnen Teller bis zum vollen Behälter
- Automatische Anzeige aller Gerichte laut Speiseplan
- Detailauswertungen nach einzelnen Bereichen oder Stationen
- Überblick über Gesamtkosten und Kosten pro Portion – auf Basis aktueller Warenpreise
- Optional: CO₂-Einsparpotenziale mit dem Modul Nachhaltigkeit sichtbar machen

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

Mehr erfahren?
Jetzt *scannen!*

