



# VIRTUELLES VERPFLEGUNGSMANAGEMENT

Mehr Service. Mehr Qualität. Mehr Wirtschaftlichkeit.

JOMOsoft

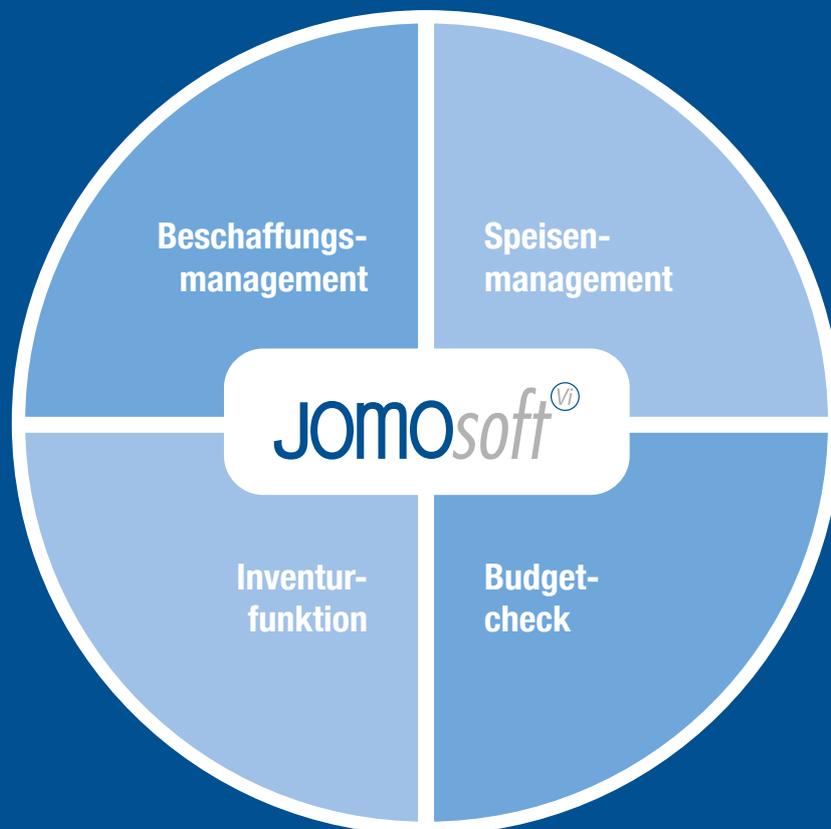
# JOMOs*oft* Vi

Software als Service



## Der virtuelle Begleiter für Küchenprofis

Ein qualitativ hochwertiges Speisenangebot, das den gesetzlichen Anforderungen entspricht und gleichzeitig im Budget ist – die täglichen Anforderungen einer Küche sind vielseitig. JOMOsoft Vi erleichtert Ihren Alltag in der Gemeinschaftsverpflegung und hilft Ihnen, eine hohe Dienstleistungsqualität, maximale Kostensicherheit und effiziente Organisation zu erreichen. Unser digitales Verpflegungsmanagement unterstützt Sie bei allen wichtigen Schritten – von der Speisenplanung über die Warenbestellung bis hin zur Kostenkontrolle. Das Basispaket kann beliebig ergänzt und um mobile Apps erweitert werden und ist damit perfekt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.



### So komfortabel ist JOMOsoft Vi:

- Sie benötigen lediglich einen PC mit Internetzugang.
- Die Datenbankadministration und -sicherung sind im Servicepaket enthalten.
- Der Updateservice im Nachtlauf ist inklusive.
- Sie zahlen flexibel monatlich, die Laufzeit bestimmen Sie!
- sichere Datenspeicherung im zertifizierten Rechenzentrum in Deutschland

BASISPAKET

# BESCHAFFUNGSMANAGEMENT

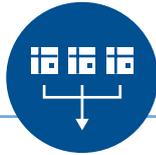
Bei allen Lieferanten bestellen. Egal wann, egal wo.

Machen Sie sich den Einkauf so einfach wie nie zuvor! Mit dem 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 Beschaffungsmanagements lohnt:

- bedarfsgerechte Einkaufsteuerung
- einfacher und schneller Einkauf
- Überblick über Ihre gesamten Bestellungen
- intuitive 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 auf Basis der Speisenplanung werden Fehler beim Bestellvorgang vermieden. Der Bestell- und Lieferkalender perfektioniert Ihren Einkauf und reduziert gleichzeitig Ihre Lagerhaltung 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 optimieren
- Bestellhistorie je Einzelbestellung einsehen
- Nachbestellungen durchführen
- Artikel für Ihren strategischen und operativen Einkauf analysieren

BASISPAKET



# SPEISENMANAGEMENT

Der perfekte Plan für Ihr Speisenangebot

Die Speisenplanung zu organisieren, ist eine Herausforderung – jeden Tag aufs Neue. Mit dem JOMOs<sup>®</sup>soft-Vi-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 Speisenmanagements lohnt:

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

## DAS KANN DAS MODUL SPEISENMANAGEMENT:



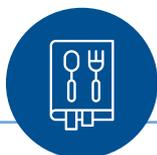
### Einfache Erstellung von Speiseplänen

Per Knopfdruck erstellen Sie aussagekräftige und optisch ansprechende Speisepläne – auf Wunsch auch im individuellen Haus-Layout.



### Transparenter Budgetvergleich

Der Budgetvergleich ermöglicht Ihnen eine permanente Kostenkontrolle über Ihr gesamtes Speisenangebot. Über eine Ampelfunktion erkennen Sie sofort, ob Sie mit Ihrer Planung im Budget liegen.



### Individuelle Rezeptverwaltung

Legen Sie im Handumdrehen individuelle Rezepte an, die Sie mit den dazugehörigen Nährwerten und Preisen schnell und einfach für Ihre tägliche Speisenplanung übernehmen können – das spart Zeit und Nerven.



### Exakte Produktionssteuerung

Genauere Produktionsanweisungen sorgen für eine einheitliche Qualitätsbasis und zudem für eine lückenlose Dokumentation. Auch Putz- und Garverluste werden berücksichtigt. Fehl- und Überproduktionen gehören der Vergangenheit an.



### Zuverlässiges Allergen- und Nährwertmanagement

Durch regelmäßige und automatisierte Datenaktualisierung ist die Ausweisung von Allergenen und Zusatzstoffen stets up to date. Sie erhalten umfangreiche Produktinformationen zu Ihren Artikeln. Eine visuelle Ampelfunktion gibt zudem Aufschluss über die Nährwerte Ihres Speisenangebots.

### Weitere Funktionen:

- Rahmenpläne gestalten
- Bedarf für die Beschaffung ermitteln
- Speisenplanung mit anerkannten Nährwertprofilen abgleichen
- Nährwertrelationen ermitteln
- Ausgabe- und Gebindelisten für eine genaue Speisenverteilung erstellen
- Statistiken über Beköstigungstage und -werte über die Kostenbereichsrechnung erhalten



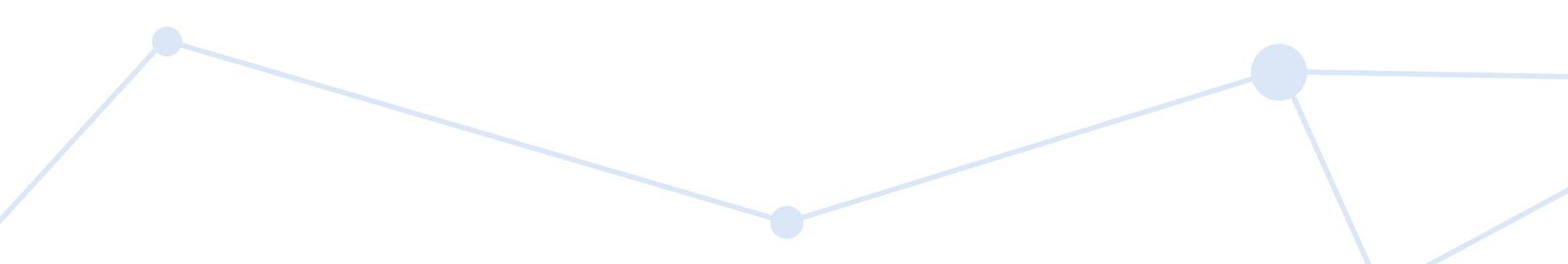
BASISPAKET

# REC@PPS-REZEPTDATENBANK

Inspiration leicht gemacht

Genießen Sie unbegrenzte Kreativität in Ihrer Küche! Die umfangreiche Rezeptdatenbank bietet Ihnen vielfältige Anregungen für Ihren Speiseplan – einfach, schnell und bequem. Übernehmen Sie komplette Rezepte oder passen Sie sie individuell an Ihre Bedürfnisse an.

## Diese Vorteile bietet Ihnen die *rec@pps*-Rezeptdatenbank:

- 6.000 Rezepte (zusammengestellt aus rund 8.000 Produkten des CHEFS CULINAR Sortiments)
  - Berücksichtigung von Putz- und Garverlusten
  - Angabe deklarationspflichtiger Zusatzstoffe und Allergene
  - Berechnung der Nährwerte
  - Kalkulation nach zielgruppengerechten Portionsgrößen
- 

# BUDGETCHECK

## Exakte Kostenermittlung ohne Lagerbuchhaltung

Ein einfacher und schneller Überblick über den tagesgenauen Wareneinsatz, die Ermittlung der tatsächlichen Kosten oder die kurzfristige Erfolgsbilanz – dank des Budgetchecks kein Problem! Kostenarten, Budgetgruppen und Auswertungszeiträume sind dabei frei wählbar!

### **Diese Vorteile bietet Ihnen der Budgetcheck:**

- Kostenermittlung auf Basis der Eingangsrechnungen
- Bewertung von Kosten und Lieferantenumsätzen
- Kostenzuordnung differenziert nach Organisationseinheit, Speiseplan und Mahlzeit
- Differenzermittlung des Budgets in Planung und Umsetzung

# INVENTURFUNKTION

## Von der Pflicht zur Kür

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

### **Diese Vorteile bietet Ihnen die Inventurfunktion:**

- einfache Erstellung von Zähllisten
  - automatische Bewertung des Ist-Bestands
  - Zusammenfassung nach Warengruppen
  - Auswertungen differenziert nach Mehrwertsteuersätzen
- 
- A decorative graphic at the bottom of the page consisting of a network of light blue lines connecting several circular nodes of varying sizes. The nodes are arranged in a non-linear pattern, with some larger than others, creating a web-like structure.



ERWEITERUNGEN

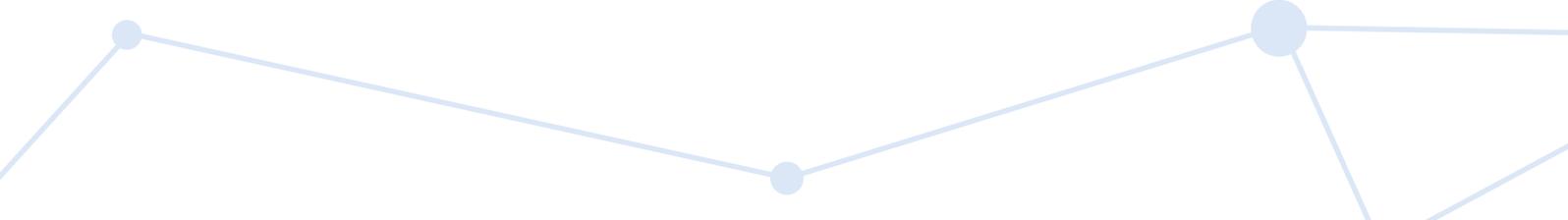


## BEHÄLTERLOGISTIK

### Die perfekte Ergänzung des Speisenmanagements

Planen Sie den Einsatz Ihrer Behälter – exakt nach Ihrem Bedarf. Mit der Behälterlogistik steuern Sie Ihre Abfüllmengen in Bezug auf die eingesetzten Behältergrößen. 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 (inklusive der gesetzlichen Vorgaben)
- 



## WEBSERVICE SPEISEPLANUNG

### Die IT-Schnittstelle zum 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
- Speiseplaninformationen aus JOMOssoft Vi werden an die Systeme exportiert, z. B. Mahlzeiten, Komponenten (inklusive Allergene, Nährwerte und Zusatzstoffe) und Kalendertage.
- Bestellmengen aus dem Partnersystem werden in JOMOssoft Vi importiert und können nach der Übertragung im Speisenmanagement weiterbearbeitet werden.



## EINMALIMPORT LIEFERANTENSORTIMENT

### Die Grundlage für die zukunftsorientierte Zusammenarbeit mit Ihren Lieferanten

Verabschieden Sie sich von der manuellen, fehleranfälligen Datenpflege und setzen Sie auf einen Import aller Lieferanten, Sortimente und Artikel! Dies garantiert Ihnen aktuelle Artikeldaten, eine verlässliche Kalkulation und die unabhängige Lieferantenauswahl.

### Diese Vorteile bietet Ihnen der Einmalimport:

- Import aller relevanten Artikeldaten Ihres Lieferanten in JOMOssoft Vi
- Anzahl und Umfang der Artikeldatensätze sind nicht limitiert.
- Erfüllung der gesetzlichen Vorgaben
- Basis für einen optimalen Projektstart
- anschließende Preisaktualisierung über integriertes Excel-Tool



WEB-APPS

joOrder

### 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, z. B. in Lagerbereichen ohne WLAN, möglich

joCount

### 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 JOMOssoft Vi
- Das Ausdrucken sowie das händische Übertragen von Zähllisten entfallen.
- spart Papier und Druckkosten

## 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.

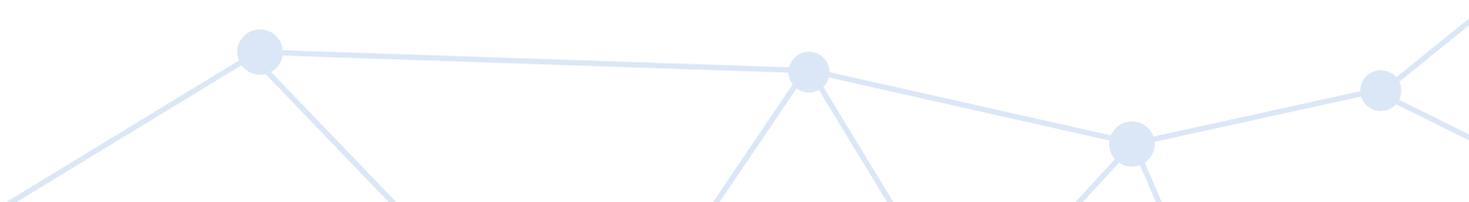
### Diese Vorteile bietet Ihnen joMeal:

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

## Die bequeme Anforderungs-App für Ihr Speisenmanagement

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
  - Festlegung von Maximalmengen
  - Definition von Zeitfenstern für die Bestellung
- 

# KOMPETENT, ZUVERLÄSSIG UND PERSÖNLICH: UNSER SERVICE FÜR SIE

Unsere Software JOMOs*oft* Vi bietet für jede individuelle Anforderung die beste Lösung, doch sie 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 inklusive 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
- regelmäßige Updates

### **Wenn's etwas mehr sein darf: JOMOs*oft* Multi Vi**

Sie führen gleich mehrere Einrichtungen und möchten diese vernetzen? Dann ist JOMOs*oft* Multi Vi die richtige Option für Sie. Nutzen Sie alle Vorteile von JOMOs*oft* Vi in bis zu fünf Häusern gleichzeitig und sparen Sie durch die zentrale Datenpflege eine Menge Zeit. Wir beraten Sie gern zu unseren Angeboten.





**CHEFS CULINAR**  
**Software und Consulting GmbH & Co. KG**

Telefon: 02837 80-226

Holtumsweg 26

info@cc-softwareundconsulting.de

Telefax: 02837 80-229

47652 Weeze

www.jomosoft.de