



DIGITALES VERPFLEGUNGSMANAGEMENT

Mehr Service. Mehr Qualität. Mehr Wirtschaftlichkeit.

eko:
Die Einkaufskooperation

JOMOsoft

eko: JOMOsoft M

Alles im Griff. Jederzeit und überall.

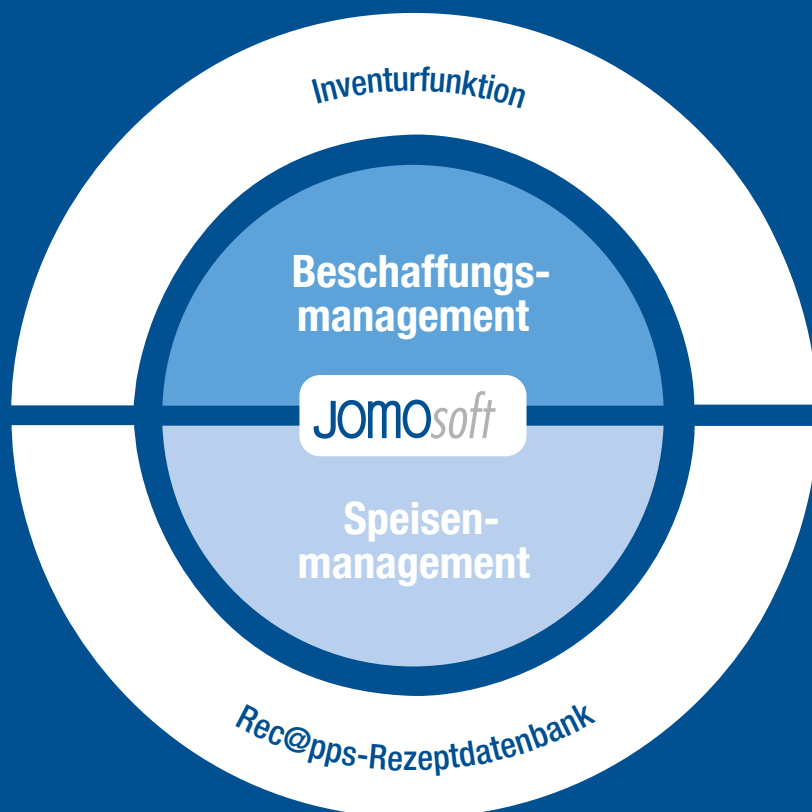


Der unverzichtbare Begleiter für Küchenprofis

Liebe eko:-Mitglieder,

maximale Kostensicherheit, eine effiziente Organisation und eine hohe Dienstleistungsqualität bilden die Grundlage für Ihren Unternehmenserfolg. eko: JOMOssoft M erleichtert Ihren Arbeitsalltag und hilft Ihnen, diese Ziele zu erreichen. Dank der Kooperation mit CHEFS CULINAR Software und Consulting steht Ihnen das digitale Verpflegungsmanagement jetzt zu exklusiven Sonderkonditionen zur Verfügung.

eko: JOMOssoft M unterstützt Sie bei allen wichtigen Schritten- von der Speisenplanung über die Warenbestellung bis hin zur Kostenkontrolle. Die Basis-Software, bestehend aus den Modulen Beschaffungs- und Speisenmanagement, lassen sich beliebig um Zusatzmodule erweitern.



Schulungen können für eko:-Mitglieder als Schulungspaket oder als Individualtraining vereinbart werden- ebenfalls zu attraktiven Sonderkonditionen!



BESCHAFFUNGSMANAGEMENT

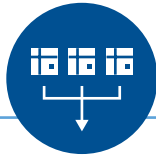
Bei allen Lieferanten bestellen. Egal wann, egal wo.

Machen Sie sich den Einkauf so einfach wie nie zuvor! Mit dem 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.

5 gute Gründe, warum sich der Einsatz des eko: JOMOs^{soft} M-Basismoduls lohnt:

- bedarfsgerechte Einkaufssteuerung
- einfache und schnelle Bestellungen
- Überblick über Ihren gesamten Einkauf
- unkomplizierte Sortimentssteuerung
- transparente Budgetkontrolle

DAS KANN DAS BASIS-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 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)



SPEISENMANAGEMENT

Der perfekte Plan für Ihr Speisenangebot

Die Speisenplanung zu organisieren, ist eine Herausforderung – jeden Tag aufs Neue. Mit dem 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.

5 gute Gründe, warum sich der Einsatz des eko: JOMOsoft M-Basismoduls lohnt:

- optimiert Ihre Produktionsprozesse
- vermeidet Fehl- oder Überproduktion
- schafft Planungs-, Qualitäts- und Kostensicherheit
- erspart dauerhaft Zeit
- erstellt Ihnen einen Speiseplan inkl. Allergen-/Zusatzstoffdeklaration

DAS KANN DAS BASIS-MODUL SPEISENMANAGEMENT:



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.



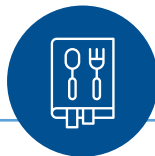
Zuverlässiges Allergen- und Nährwertmanagement

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 Speiseangebots.



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

ERWEITERUNGEN



REC@PPS REZEPTDATENBANK

Der inspirierende Begleiter zum Basismodul Speisenmanagement

Genießen Sie unbegrenzte Kreativität in Ihrer Küche! Die hochmoderne Rezeptdatenbank bietet Ihnen vielfältige Anregungen für Ihren Speisenplan – 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

ERWEITERUNGEN



INVENTUR

Das praktische Extra zum Basismodul Beschaffungsmanagement

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 Inventur-Funktion:

- Erstellung von Zähllisten nach Lagerstrukturen
- Bewertung des Ist-Bestands
- Zusammenfassung nach Warengruppen
- Auswertung mit Differenzen nach Mehrwertsteuersätzen

KOMPETENT, ZUVERLÄSSIG UND PERSÖNLICH: UNSER SERVICE FÜR SIE

Unsere Software eko: JOMOsoft M bietet für jede individuelle Anforderung die beste Lösung, doch sie installiert und 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 inkl. 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
- je nach Modul-Kombination: mobile Notfall-Rufnummer an Wochenenden und Feiertagen
- regelmäßige Updates per Fernwartung



Ihr persönlicher Ansprechpartner:

Herr Christian Wolff

Key-Account-Management JOMOsoft

Tel.: +49 5374 9178001

Mobil: +49 175 2622057

E-Mail: Christian.wolff@chefsculinar.de





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