



NEXT LEVEL OF GASTRONOMY

Maßgeschneiderte Software für Hotellerie,
Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung



BESCHAFFUNG

Optimieren Sie Ihre Beschaffungsprozesse. Erstellen (manuell oder automatisiert) und verwalten Sie Bestellungen, um sicherzustellen, dass Ihre Lagerbestände immer ausreichend sind.



UNTERSTÜTZENDE PROZESSE

Mit Digitalisierung gegen den Fachkräftemangel: Durch unterstützende Prozesse, sowie genau abgestimmten Rezepturen, werden Arbeitsschritte einfach und unkompliziert angezeigt und gesteuert.

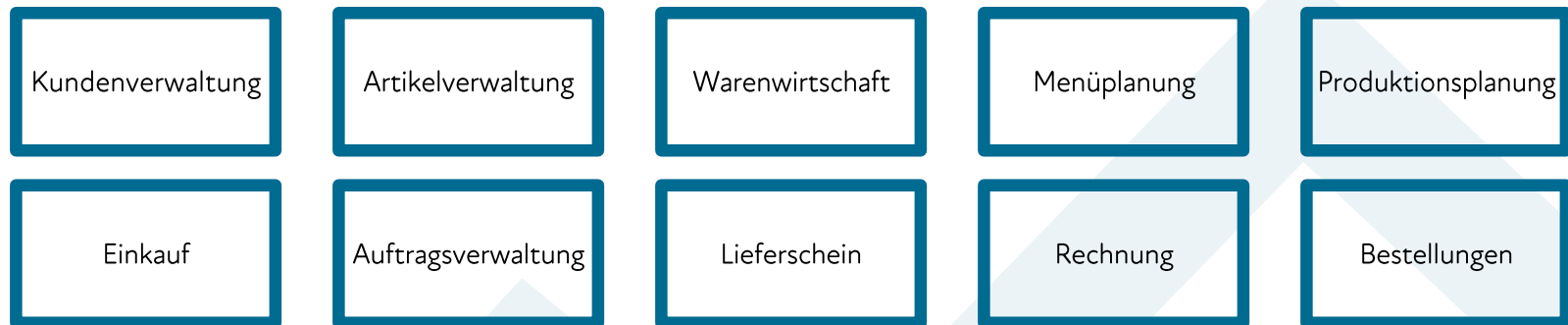
KEIN FOODWASTE

Durch die genaue Planung der Produktion in Zusammenspiel mit dem Lagerbestand in nomy, wird das Einsparungspotenzial enorm. Lebensmittelverschwendung ist und bleibt ein wichtiges Thema.

nomy unterstützt Sie bei Ihren täglichen Aufgaben, rund um die Uhr. Konzentrieren Sie sich auf Ihr Tagesgeschäft, den Rest erledigt **nomy**.

nomy ist speziell auf die Bedürfnisse der Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung abgestimmt. Unsere Software ist modular aufgebaut, sodass Sie je nach Einsatzgebiet die Module für Ihren speziellen Anwendungsbereich individuell zusammenstellen können. Egal ob Hotellerie, Gastronomie, Lebensmittelproduktion oder Lieferküche – nomy bietet für jeden die perfekte Lösung. Im Folgenden finden Sie eine Übersicht über die verschiedenen Module unserer Software:

Abgebildet werden, können beispielsweise:



Modul: Login Oberfläche



Email

Passwort

Login

[Passwort vergessen?](#)

Modul: Dashboard

Köche sollen keine Computer-Spezialisten sein, sondern sollen sich voll und ganz auf das Kreieren von köstlichen Speisen konzentrieren können.

Deshalb ist unsere nomy übersichtlich und sehr einfach gestaltet!

The screenshot displays the nomy ERP dashboard. At the top left is the nomy logo with the tagline 'NEXT LEVEL OF GASTRONOMY'. In the top right corner, there is a 'Test' dropdown menu. The left sidebar is divided into three sections: 'ERP' (containing Dashboard, Kunden, Produkte / Artikel, Bestellungen, Produktgruppen, Einkauf, Menü, Produktionsplanung, Versand / Lieferschein, and Verkauf / Rechnung), 'MES', and 'VERWALTUNG' (containing Benutzer and Einstellungen). The main content area features three summary cards: 'Benutzer' (with sub-items: Aktive, Inaktive, Nicht aktivierte, Gesamt), 'Tenants' (with sub-item: Gesamt), and 'Bestellungen' (with sub-item: Gesamt). The center of the dashboard is dominated by a large nomy logo and the tagline 'NEXT LEVEL OF GASTRONOMY'. The bottom left corner shows the version number 'Version: 0.3.0'.

Modul: Artikelverwaltung

Die Artikelverwaltung von nomy ermöglicht es Ihnen, Ihr Produktportfolio übersichtlich zu organisieren. Verknüpfen Sie Ihre Artikel und Komponenten mit unserem Rezepteditor, um **grammgenau** zu produzieren und **preisgenau** zu kalkulieren.

The screenshot displays the 'ARTIKEL' management interface in the nomy ERP system. The main content area shows a table of articles with the following data:

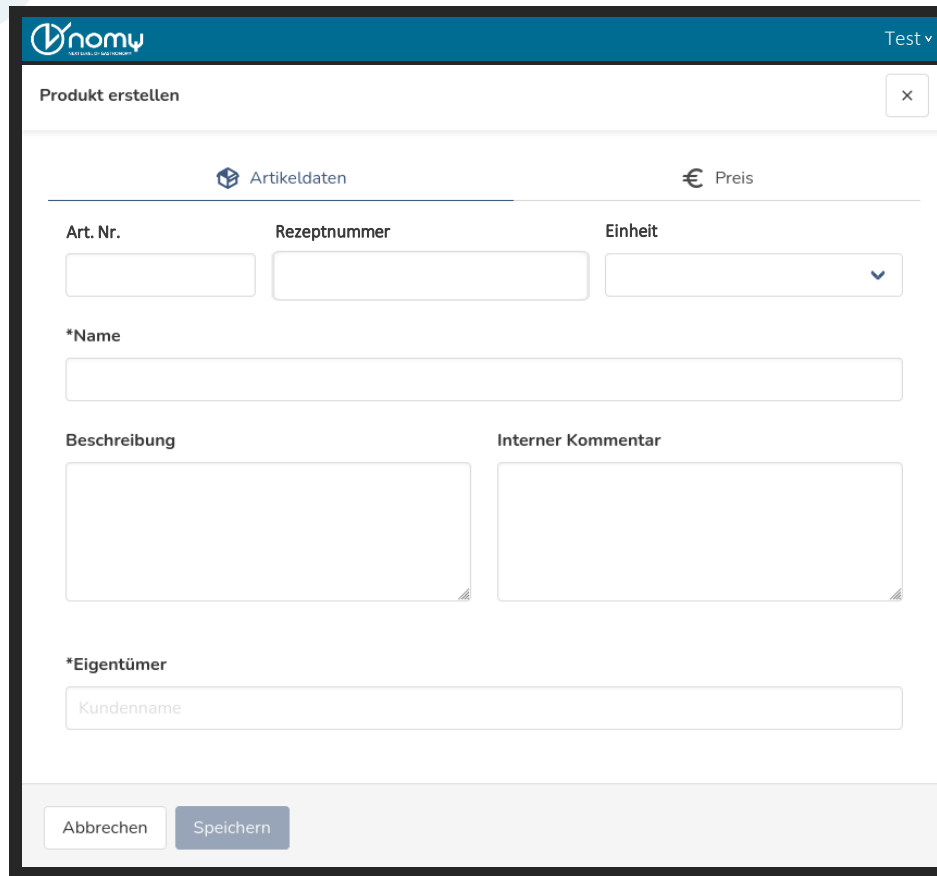
Art. Nr.	Artikelname	Bezeichnung	EK-Preis	Lagerbestand	Einheit	
5058	Karotten gelb	geschnitten Brunoise	4,45	6,045	kg	⋮
5149	Cremespinat	TK	5,88	20,500	kg	⋮
7807	Orangenfilet	geschnitten	1,79	0,000	kg	⋮
7832	Grüner Veltliner – 0,750 L	Scheibelhofer	7,90	22,000	Stk	⋮
7884	Wokgemüse	TK-Würfel	2,15	35,000	kg	⋮
7921	Broccoli Röschen	Geschnitten, gekocht	6,60	2,548	kg	⋮
32520	Blaukraut	mariniert	10,87	30,000	kg	⋮
33016	Rinderfiletsteak 180 g	Portioniert	55,90	0,000	kg	⋮

The interface includes a sidebar with navigation options: ERP (Dashboard, Kunden, Artikel / Produkte, Bestellungen, Produktgruppen, Einkauf, Menü, Produktionsplanung, Versand / Lieferschein, Verkauf / Rechnung) and MES. The top right corner features a 'Test' dropdown and a '+ Produkte erstellen' button. A search bar and 'Filter anzeigen' button are located above the table. The bottom right corner shows a page indicator '1' and navigation arrows. The version '0.2.0' is displayed in the bottom left corner.

Modul: Artikelverwaltung

Aktualisieren Sie Produktinformationen und koordinieren Sie Ihre Portfolien mühelos – egal welche Einheit: von Tellergerichten, über Komponenten bis hin zu Rohwaren. Darüber hinaus können sowohl Handelswaren als auch Produktionswaren unterschieden werden. Ihre Einkaufspreise werden über eine Schnittstelle zum Lieferanten stets aktuell gehalten.

> Produkt erstellen



The screenshot shows a web interface for creating a product. At the top, there is a blue header with the 'Dynamy' logo and the text 'Test v'. Below the header, the title 'Produkt erstellen' is displayed in a light blue bar with a close button (x). The form is divided into two main sections: 'Artikeldaten' (Article Data) and 'Preis' (Price). Under 'Artikeldaten', there are three input fields: 'Art. Nr.' (Article No.), 'Rezeptnummer' (Recipe No.), and 'Einheit' (Unit) which is a dropdown menu. Below these is a required field '*Name'. The 'Preis' section is currently empty. Further down, there are two text areas: 'Beschreibung' (Description) and 'Interner Kommentar' (Internal Comment). At the bottom, there is a required field '*Eigentümer' (Owner) with a placeholder 'Kundenname'. The form concludes with two buttons: 'Abbrechen' (Cancel) and 'Speichern' (Save).

Produkt erstellen

Artikeldaten € Preis

Art. Nr. Rezeptnummer Einheit

*Name

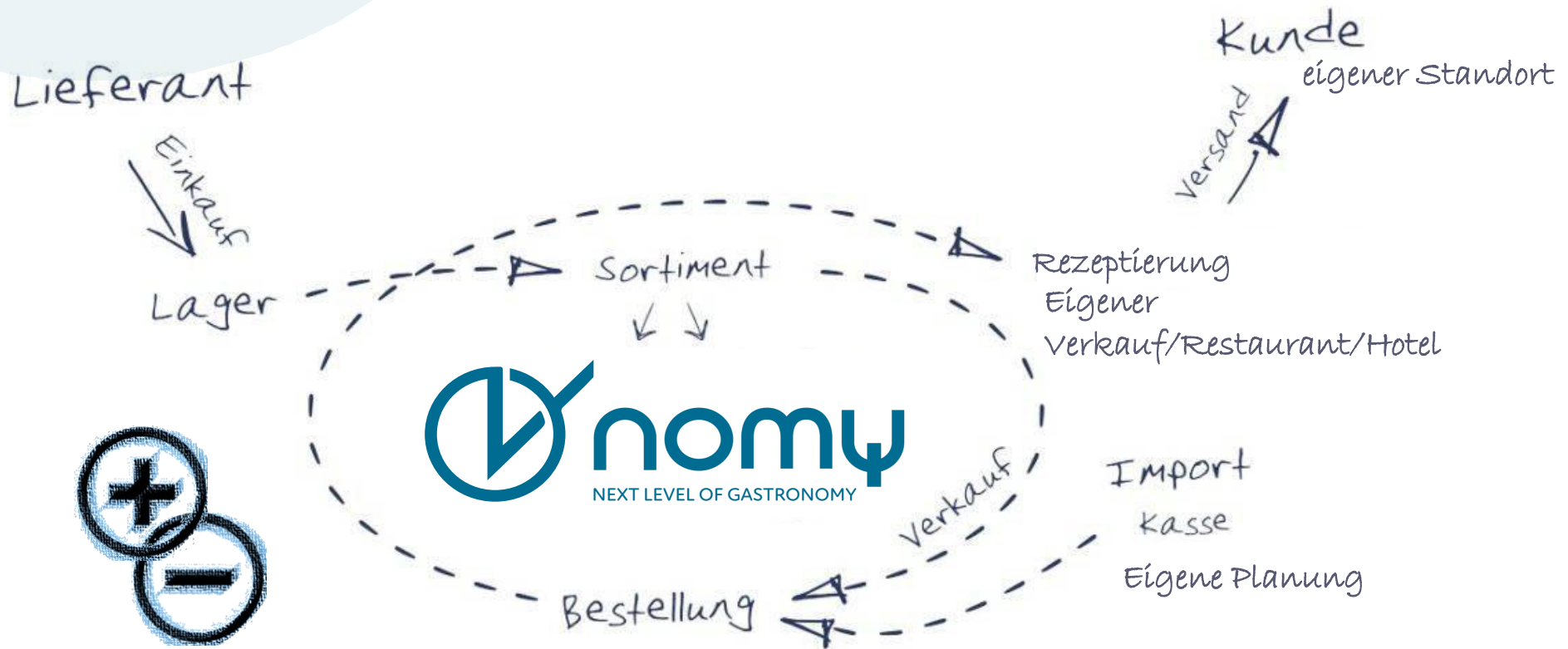
Beschreibung Interner Kommentar

*Eigentümer
Kundenname

Abbrechen Speichern

Modul: Warenwirtschaft

Das Warenwirtschaftsmodul von nomy bietet Ihnen umfassende Kontrolle über Ihre Bestände. Verwalten Sie Wareneingänge und -ausgänge und überwachen Sie Ihre Lagerbestände in Echtzeit. Dank der einfachen Lagerführung mittels Lieferscheine und Auftragsplanung und hinterlegter Rezeptur, werden bei einem Kochvorgang die hinterlegten Mengen automatisch aus dem Lager ausgebucht. Zusätzlich kann über eine Schnittstelle zum Kassensystem, die verkauften Speisen ebenfalls für die Lagerführung nutzen.

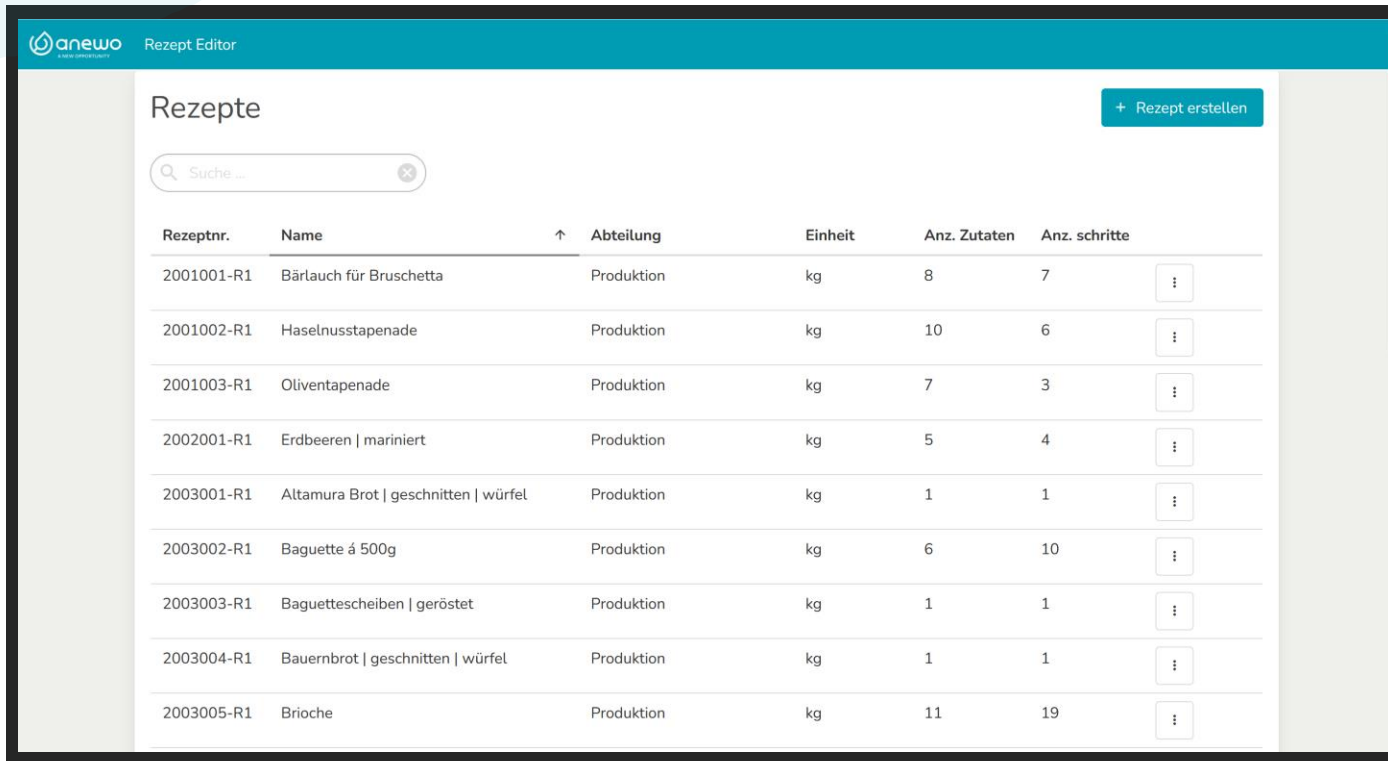


Rezepteditor

Eine einfache und unkomplizierte Art, Ihre Rezepte im Betrieb aufzubewahren.

Der Rezepteditor ermöglicht Ihnen die einfache Erstellung und Verwaltung von Rezepten. Fügen Sie Zutatenlisten, Zubereitungsschritte und Mengenangaben hinzu, um standardisierte und konsistente Rezepte zu gewährleisten.

Teilen Sie das Rezept einer Position zu, wie z.B. Pâtissier/Dessert, Rotisseur/Fleischposition, Entremetier/Beilagen



The screenshot shows the 'Rezept Editor' interface. At the top, there is a search bar with the placeholder text 'Suche...'. Below the search bar is a table with the following columns: 'Rezeptnr.', 'Name', 'Abteilung', 'Einheit', 'Anz. Zutaten', and 'Anz. schritte'. The table contains 10 rows of recipe data. Each row has a vertical ellipsis icon in the rightmost column, indicating that more columns are available for each recipe.

Rezeptnr.	Name	Abteilung	Einheit	Anz. Zutaten	Anz. schritte
2001001-R1	Bärlauch für Bruschetta	Produktion	kg	8	7
2001002-R1	Haselnusstapenade	Produktion	kg	10	6
2001003-R1	Oliventapenade	Produktion	kg	7	3
2002001-R1	Erdbeeren mariniert	Produktion	kg	5	4
2003001-R1	Altamura Brot geschnitten würfel	Produktion	kg	1	1
2003002-R1	Baguette á 500g	Produktion	kg	6	10
2003003-R1	Baguettescheiben geröstet	Produktion	kg	1	1
2003004-R1	Bauernbrot geschnitten würfel	Produktion	kg	1	1
2003005-R1	Brioche	Produktion	kg	11	19

Rezepteditor

anevo Rezept Editor

< Zurück zur Übersicht

Rezept Details

✓ Rezept speichern

Allgemeine Parameter | Zutaten | Arbeitsschritte

Nr. / Bezeichnung	Max. Charge	Min. Charge	Einheit	TK
Bezeichnung	Bezeichnung	1	Bitte auswäh... <small>Bitte wählen Sie einen Eintrag in der Liste.</small>	<input type="checkbox"/>

anevo Rezept Editor

< Zurück zur Übersicht

Rezept Details

✓ Rezept speichern

Allgemeine Parameter | **Zutaten** | Arbeitsschritte

Artikel	Menge	Toleranz
Erdbeeren TK	2.5 kg	0.03 %
Staubzucker	0.15 kg	0.03 %
Orangensaft	0.15 kg	0.03 %
Rum Stroh Original Inländer Rum 38%	0.05 kg	0.03 %

anevo Rezept Editor

< Zurück zur Übersicht

Rezept Details

✓ Rezept speichern

Allgemeine Parameter | Zutaten | **Arbeitsschritte**

Abteilung: Produktion

Anleitungen	Komponenten	Tage vor Lieferung	Zeit
#1 mischen und aufkochen Anleitung hinzufügen	Erdbeeren TK Zutat auswählen	2	00 : 00 : 00
#2 pürrieren und auskühlen lassen Anleitung hinzufügen	Zutat auswählen	2	00 : 00 : 00

Kochinformationen:

Gerät1	Gerät2	Einstellung	Temperatur
			°C

Modul: Menüplanung auf Wochenbasis

Mit dem Menüplanungs-Modul von nomy können Sie Ihre Wochenmenüs einfach und effektiv planen. Legen Sie pro Kunde unterschiedliche Menüs, Teller, Preise und Artikel an, um individuelle Bedürfnisse zu erfüllen. Drucken Sie Ihre Menüs einfach und unkompliziert an Ihrem PC - wir erstellen mit Ihnen eine Vorlage, die Ihrem CI entspricht.

Montag 24.06.2024

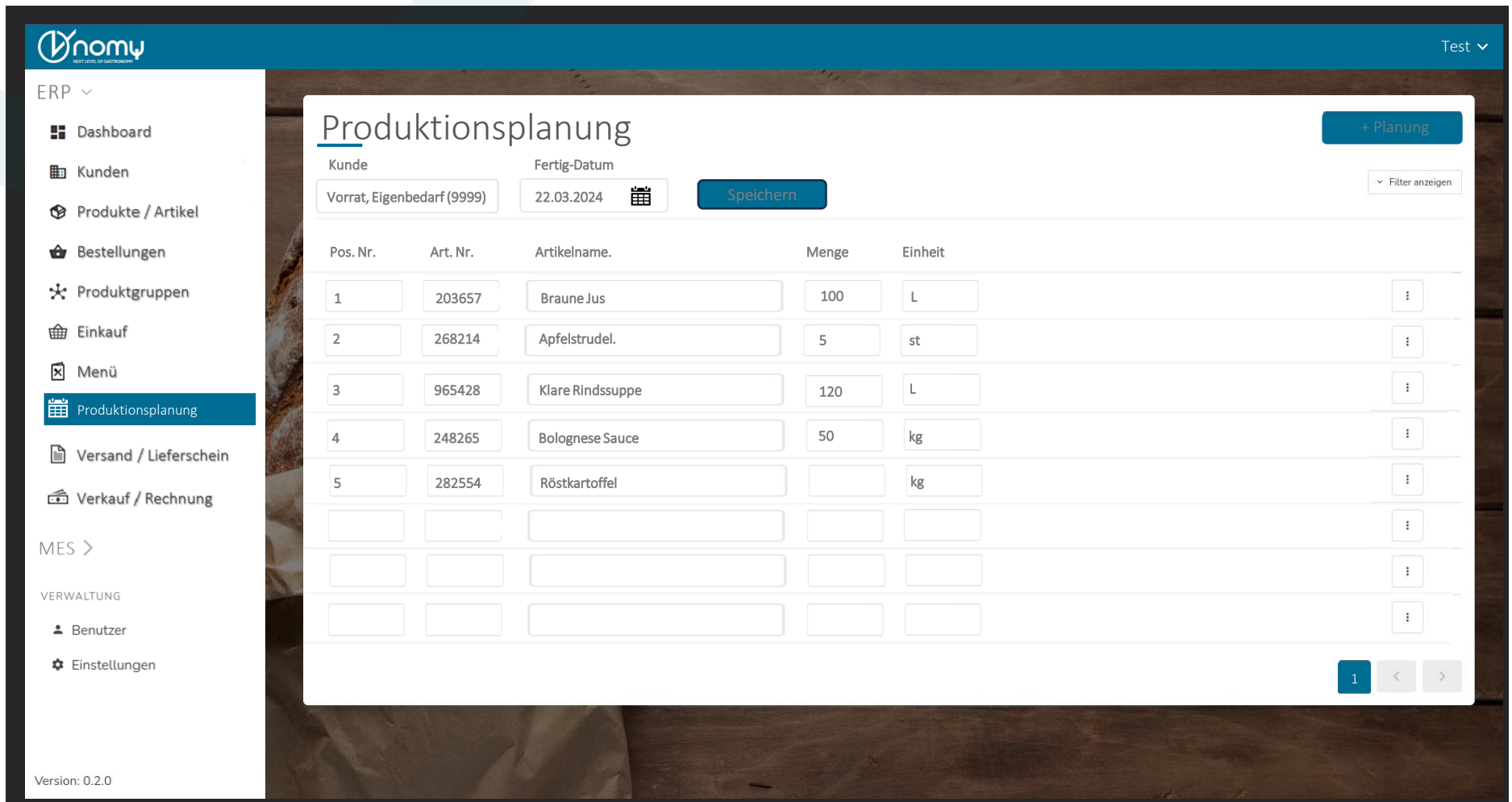
ArtikelNr.: 3027004	Vorspeise Kalt
Caesar Salat cremig gerührt geräucherte Hühnerbrust Grana Padano Sardelle Wachtelei Ciabatta Dörrotomate	
Komponenten 8	
ArtikelNr.: 3049004	Vorspeise Warm
Kalbsbries gebraten Ingwer Apfel Curry Kartoffel-Mousseline	
Komponenten 4	
ArtikelNr.: 3036007	Klare Suppe
Rindsuppen gesotten Schnittlauch Pinzgauer Kaspressknödel	
Komponenten 2	
ArtikelNr.: 3003003	Creme Suppe
Fenchel Schaumsuppe geschäumt gepoppter Amarant Forellenkaviar	
Komponenten 3	
ArtikelNr.: 3019001	Hauptspeise Fleisch
Cordon Bleu gerollt BIO Strohschwein Preiselbeere Karottencreme mini Karotte Petersilie mini Kartoffel	
Komponenten 8	
ArtikelNr.: 3014008	Hauptspeise Fisch
Rotes Wallerfilet leicht gebraten aus Zell am See Lardo Tomate Rucola Grana Padano Salzitronenrisotto	
Komponenten 9	
ArtikelNr.: 3044006	Hauptspeise Vegetarisch
Spinatnocker l mit Röstzwiebel Petersilie Steinpilzsauce Bergkäse	
Komponenten 4	
ArtikelNr.: 3009011	Dessert
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Physalis Kumquat Weißes Schokoladen-Tonkabohnen-Eis	
Komponenten 4	
ArtikelNr.: 3032001	Käse
Käseauswahl vom Brett Salzburg & Italien Chutneys Senfsaucen Trüffelhonig Butter	
Komponenten 5	

Mittwoch 26.06.2024

ArtikelNr.: 3027006	Vorspeise Kalt
Entenbrust eingeweckt & gesulzt Quittenmarmelade Speck Belugalinsen gebrannte Mandeln	
Komponenten 5	
ArtikelNr.: 3049006	Vorspeise Warm
Karfiol gebraten Weintraube Mandel Curry	
Komponenten 5	
ArtikelNr.: 3036010	Klare Suppe
Tomaten-Vanilletee angesetzt Basilikum-Mozzarella Knödel Tomatenschaum	
Komponenten 3	
ArtikelNr.: 3003013	Creme Suppe
Wildkräuter Schaumsuppe geschäumt gepoppte Hirse	
Komponenten 3	
ArtikelNr.: 3019013	Hauptspeise Fleisch
Mattigtaler Lamm Krone & Ossobuco rosa gebraten geschmort Vadouvan Kräuterspinat Risina Bohne Aligot	
Komponenten 5	
ArtikelNr.: 3014002	Hauptspeise Fisch
Bachsaibling & Flusskrebserl glasig gebraten Flusskrebse-Fond Creme Fraiche Saubohne Zitronenkartoffelpüree	
Komponenten 6	
ArtikelNr.: 3044008	Hauptspeise Vegetarisch
Krautstrudel knusprig gebacken Maracuja Wermut-Zwiebelfond Baby Mangold-Sprossen Sauté	
Komponenten 5	
ArtikelNr.: 3009007	Dessert
Navel Dome moussiert & ummantelt Mango Orange Anis Zitronensorbet	
Komponenten 7	
ArtikelNr.: 3032001	Käse
Käseauswahl vom Brett Salzburg & Italien Chutneys Senfsaucen Trüffelhonig Butter	
Komponenten 5	

Modul: Produktionsplanung

Mit unserer Produktionsplanung, organisieren Sie Ihre Küche in Minuten. Planen Sie vorgefertigte Menüs oder Einzelne Komponenten im Voraus oder Tag genau. Unser Software nomy errechnet die benötigten Mengen anhand der Rezeptur und prüft den Lagerbestand automatisch: Über fehlende Bestände werden Sie sofort informiert!



The screenshot displays the 'Produktionsplanung' (Production Planning) module in the nomy software. The interface is divided into a left sidebar, a main content area, and a top header.

Header: The top header features the nomy logo and the tagline 'NEXT LEVEL OF GASTRONOMY' on the left, and a 'Test' dropdown menu on the right.

Sidebar (ERP / MES / VERWALTUNG): The left sidebar contains a navigation menu with the following items: Dashboard, Kunden, Produkte / Artikel, Bestellungen, Produktgruppen, Einkauf, Menü, Produktionsplanung (highlighted in blue), Versand / Lieferschein, Verkauf / Rechnung, Benutzer, and Einstellungen.

Main Content Area: The main area is titled 'Produktionsplanung' and includes a '+ Planung' button. Below the title, there are input fields for 'Kunde' (Customer) and 'Fertig-Datum' (Completion Date). The 'Kunde' field contains 'Vorrat, Eigenbedarf (9999)' and the 'Fertig-Datum' field contains '22.03.2024'. A 'Speichern' (Save) button is located to the right of these fields. A 'Filter anzeigen' (Show Filter) dropdown is also present.

Table: A table with 5 columns: 'Pos. Nr.' (Position Number), 'Art. Nr.' (Article Number), 'Artikelname.' (Article Name), 'Menge' (Quantity), and 'Einheit' (Unit). The table contains 5 rows of data:

Pos. Nr.	Art. Nr.	Artikelname.	Menge	Einheit
1	203657	Braune Jus	100	L
2	268214	Apfelstrudel.	5	st
3	965428	Klare Rindsuppe	120	L
4	248265	Bolognese Sauce	50	kg
5	282554	Röstkartoffel		kg

Each row has a vertical ellipsis menu icon on the right side. At the bottom right of the table, there is a pagination control showing '1' and navigation arrows.

Footer: The bottom left corner of the interface shows the version number 'Version: 0.2.0'.

Modul: Einkauf

Erstellen Sie Ihren Einkauf (manuell oder automatisiert). Anhand Ihrer Planung und hinterlegten Mindestbestandsdaten, unterbreitet Ihnen nomy automatisch Bestellvorschläge zum günstigsten Preis. So stellen Sie sicher, dass stets genügend Waren auf Lager sind, ohne Überbestände oder Out-of-stock-Situationen zu riskieren.

ERP ▾

- Dashboard
- Kunden
- Produkte / Artikel
- Bestellungen
- Produktgruppen
- Einkauf ▾
 - Einkaufsliste**
 - Bestellungen
 - Offene Bestellungen
- Menü
- Produktionsplanung
- Versand / Lieferschein
- Verkauf / Rechnung

MES >

VERWALTUNG

- Benutzer
- Einstellungen

Version: 0.2.0

Test ▾

Einkaufsliste

Erstellt am 22.03.2024 Filter anzeigen

Art. Nr.	Artikelname	Benötigte Menge	Einheit	Artikelname Lieferant	Best. Menge	Einheit	Preis RE.	Günstigster Lieferant
150578	Schoko-Cremekuchen	56,000	st	Schoko-Cremekuchen 16 P	2,000	PK	22,69	Eurogast
185149	Schoko-Nuss-Dessert	23,000	KT	Schoko-Nuss-Dessert 100g	1,000	KT	16,19	Eurogast
197807	Rucola frisch	1,500	kg	Rucola ganz Blätter 250g	6,000	PK	10,49	Früchte M
178332	Salatmischung frisch	2,545	kg	Salatmischung Kira 750g	6,000	PK	5,99	Früchte M
157884	Wokgemüse frisch	3,000	kg	Wokgemüse Asia 2 kg fr.	1,000	PK	8,79	Muster G
177921	Broccoli Röschen frisch	1,29	kg	Broccoli Röschen 1,5 kg fr.	1,000	PK	5,10	Früchte M
293252	Rotkraut	18,048	kg	Blaukraut 10 kg AI/NL/PL	3,000	KZ	1,59	Metro
2533016	Rinderfilet	21,056	kg	Rinderfilet ent. Öst. 15 kg	30,000	kg	52,95	Metzger H.

1 < >

Modul: Lieferscheine - ext

Mit nomy haben Sie Ihre Lieferscheine immer digital dabei. Dank Schnittstellen unterstützt unsere Software automatisierte Lieferscheinabgleiche, egal ob die Dokumente digital oder auf Papier übermittelt werden. nomy speichert diese Informationen, überprüft die Vorgänge automatisch und meldet Abweichungen sofort.

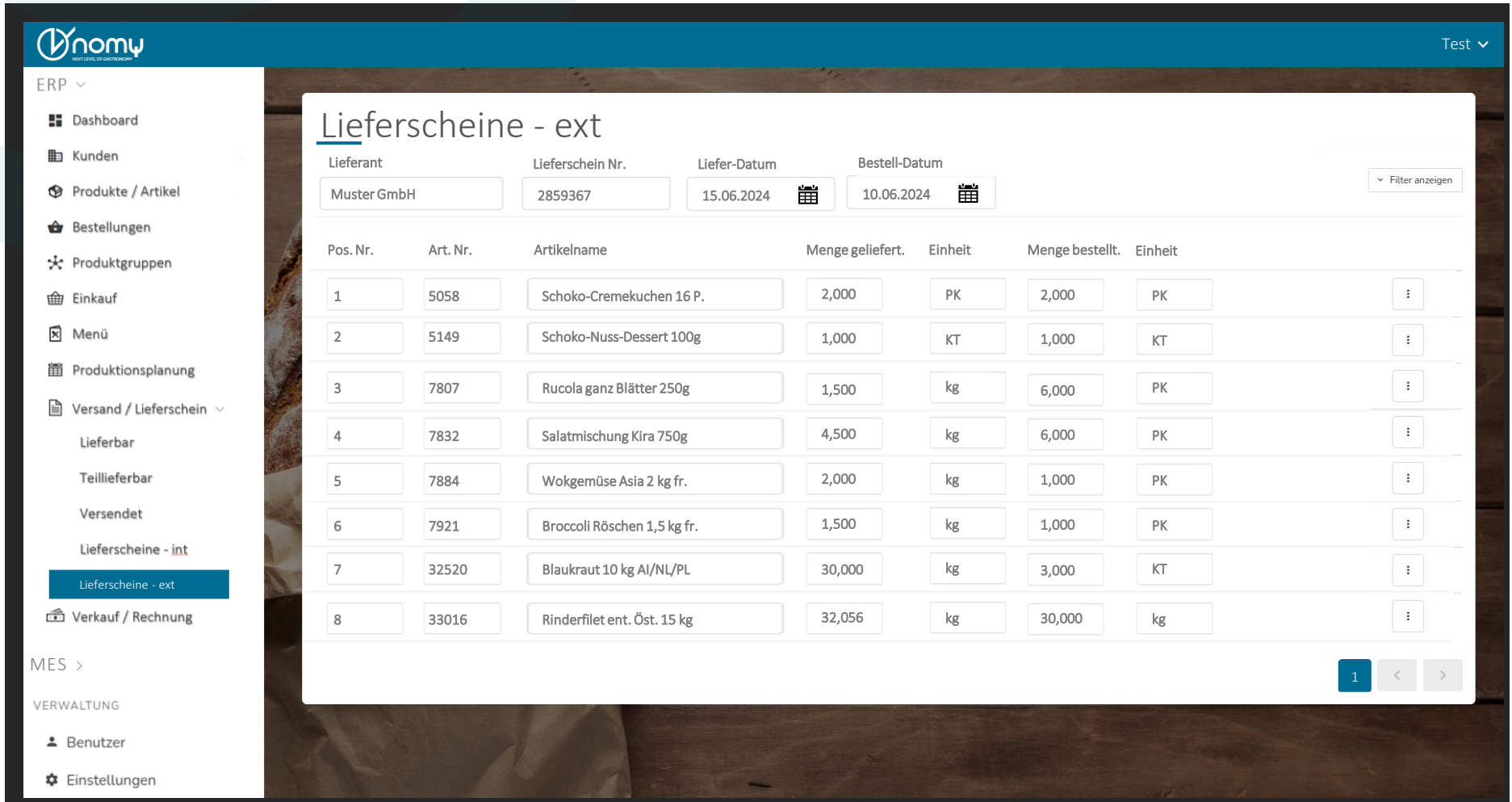
The screenshot shows the nomy ERP interface for the 'Lieferscheine - ext' module. The sidebar on the left contains navigation options under 'ERP' and 'MES'. The main content area displays a table of delivery notes with the following data:

	Lieferant	Liefer Datum	Status	Anzahl Artikel
1	Eurogast GmbH	12.6.2024	Abgeschlossen	57
2	Metro	11.6.2024	Abgeschlossen	3
3	Metzgerei Fleisch	11.6.2024	Abgeschlossen	9
4	Beispiel GmbH	11.6.2024	Abgeschlossen	23
5	Muster GmbH	10.6.2024	Abgeschlossen	43
6	Musterfrau GmbH	9.6.2024	Abgeschlossen	6
7	Liefer GmbH	8.6.2024	Abgeschlossen	5
8	Test GmbH	8.6.2024	Warenkorb	0
9	Gastro GmbH	8.6.2024	Abgeschlossen	6
10	Max Mustermann GmbH	7.6.2024	Abgeschlossen	38

The interface also features a search bar at the top of the table area, an 'exportieren' button, and a pagination control at the bottom right showing page 1 of 3.

Modul: Lieferscheine - ext

Ihre Lieferscheine stehen Ihnen jederzeit digital zur Verfügung.



The screenshot displays the nomy ERP interface. The top navigation bar includes the nomy logo and a 'Test' dropdown. The left sidebar lists various ERP modules, with 'Lieferscheine - ext' highlighted. The main content area shows the 'Lieferscheine - ext' form with the following details:

- Lieferant: Muster GmbH
- Lieferschein Nr.: 2859367
- Liefer-Datum: 15.06.2024
- Bestell-Datum: 10.06.2024
- Filter anzeigen button

The table below lists the items on the delivery slip:

Pos. Nr.	Art. Nr.	Artikelname	Menge geliefert.	Einheit	Menge bestellt.	Einheit	
1	5058	Schoko-Cremekuchen 16 P.	2,000	PK	2,000	PK	⋮
2	5149	Schoko-Nuss-Dessert 100g	1,000	KT	1,000	KT	⋮
3	7807	Rucola ganz Blätter 250g	1,500	kg	6,000	PK	⋮
4	7832	Salatmischung Kira 750g	4,500	kg	6,000	PK	⋮
5	7884	Wokgemüse Asia 2 kg fr.	2,000	kg	1,000	PK	⋮
6	7921	Broccoli Röschen 1,5 kg fr.	1,500	kg	1,000	PK	⋮
7	32520	Blaukraut 10 kg AI/NL/PL	30,000	kg	3,000	KT	⋮
8	33016	Rinderfilet ent. Öst. 15 kg	32,056	kg	30,000	kg	⋮

At the bottom right of the table, there is a pagination control showing '1' and navigation arrows.

Modul: Rechnungen - ext

Dasselbe gilt auch für Ihre Rechnung. nomy vergleicht die angegebenen Werte und Preise. Sollten Preisabweichungen oder fehlerhafte Mengenangaben vorliegen, werden Sie darüber informiert.

The screenshot displays the 'Rechnungen - ext' (Invoices - ext) module in the nomy ERP system. The interface includes a sidebar with navigation options and a main content area with a table of invoice items.

ERP

- Dashboard
- Kunden
- Produkte / Artikel
- Bestellungen
- Produktgruppen
- Einkauf
- Menü
- Produktionsplanung
- Versand / Lieferschein
- Verkauf / Rechnung
 - Aufträge
 - Rechnungen - int
 - Rechnungen - ext**

MES

VERWALTUNG

- Benutzer
- Einstellungen

Version: 0.2.0

Rechnungen - ext

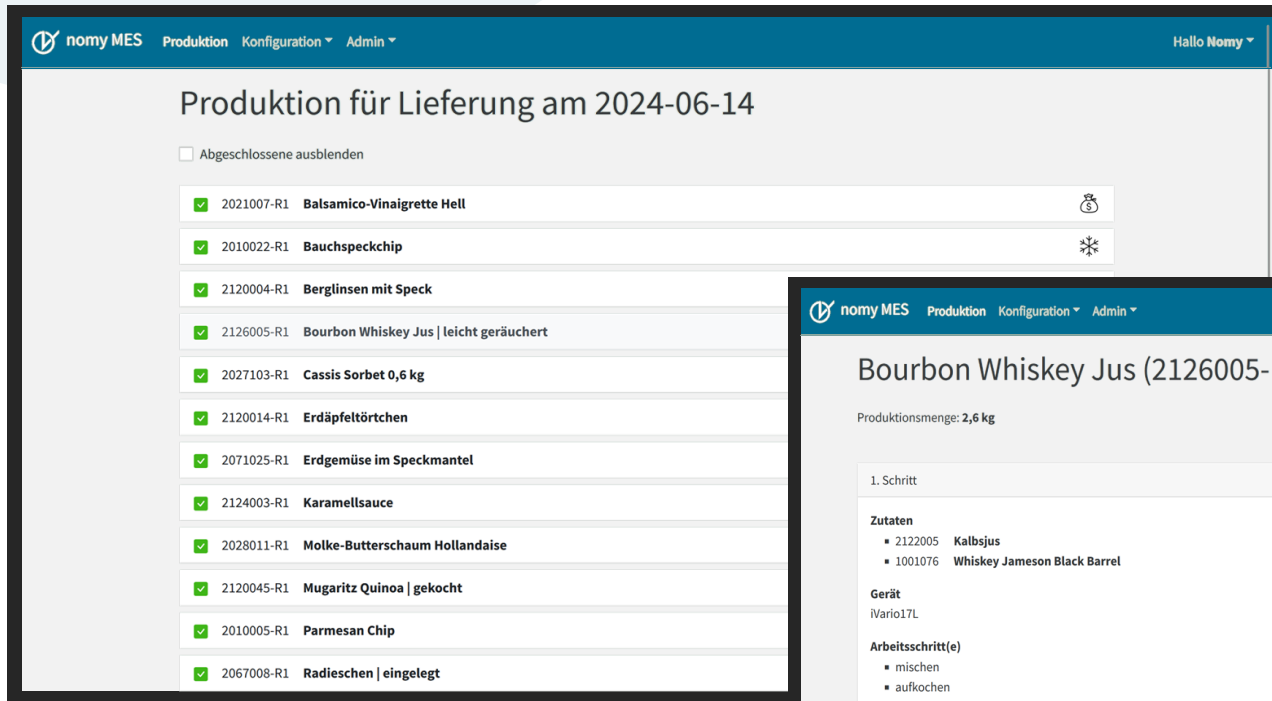
Lieferant: Muster GmbH | Rechnungs Nr.: RE-8463750 | Lieferschein Nr.: 2859367 | Rechnungs-Datum: 30.06.2024

Pos. Nr.	Art. Nr.	Artikelname	Menge ge.	Einheit	Menge be.	Einheit	Preis RE.	Preis be.	
1	5058	Schoko-Cremekuchen 16 P.	2,000	PK	2,000	PK	22,69	22,69	:
2	5149	Schoko-Nuss-Dessert 100g	1,000	KT	1,000	KT	16,19	16,19	:
3	7807	Rucola ganz Blätter 250g	1,500	kg	6,000	PK	10,49	10,49	:
4	7832	Salatmischung Kira 750g	4,500	kg	6,000	PK	5,99	5,99	:
5	7884	Wokgemüse Asia 2 kg fr.	2,000	kg	1,000	PK	8,79	8,79	:
6	7921	Broccoli Röschen 1,5 kg fr.	1,500	kg	1,000	PK	5,96	5,10	:
7	32520	Blaukraut 10 kg AI/NL/PL	30,000	kg	3,000	KT	1,59	1,59	:
8	33016	Rinderfilet ent. Öst. 15 kg	32,056	kg	30,000	kg	52,95	52,95	:

1 < >

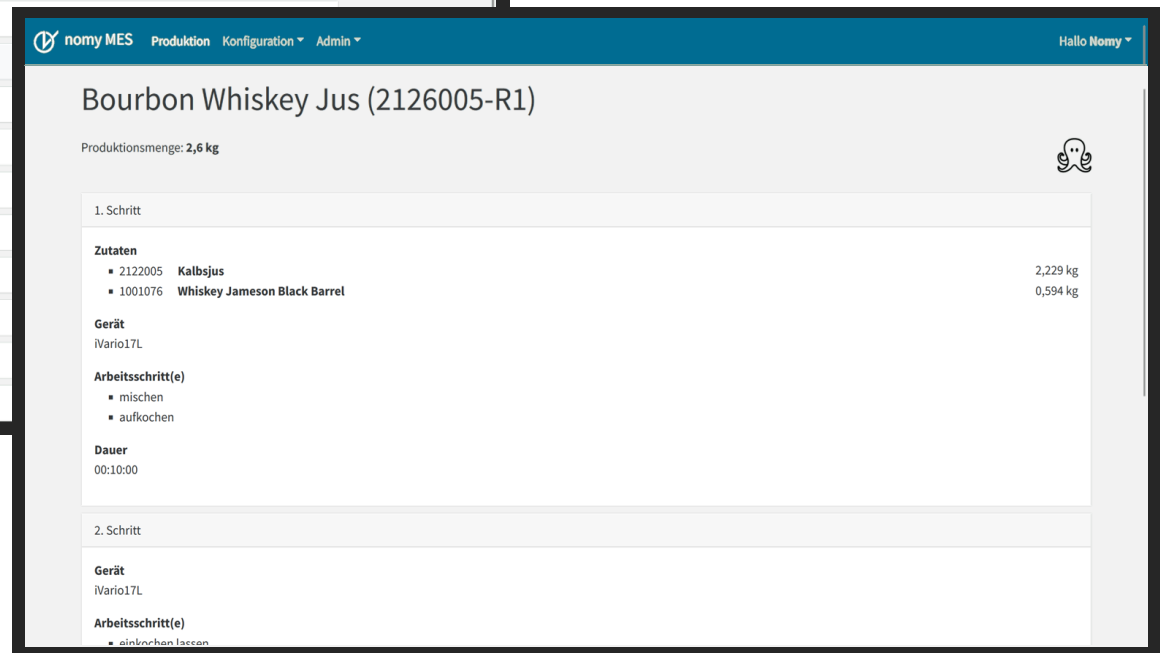
Küche/Produktion

Nomy ermöglicht die Verwaltung der Vorbereitungsprozesse für mehrere Stationen und bietet die Möglichkeit, Informationen zentral an einem Punkt anzuzeigen. Gemeinsam mit Ihnen planen wir die optimalen Abläufe und erstellen die Module entsprechend Ihren Prozessen. Ob für mehrere Stationen oder zentral an einer Stelle – alle Rezepturen und Arbeitsschritte sind genau dort verfügbar, wo sie benötigt werden.



The screenshot shows the 'Produktion für Lieferung am 2024-06-14' overview. It features a list of 14 production items, each with a green checkmark, a recipe ID, a name, and a status icon. A checkbox 'Abgeschlossene ausblenden' is visible at the top left of the list.

Item ID	Item Name	Status
2021007-R1	Balsamico-Vinaigrette Hell	📦
2010022-R1	Bauchspeckchip	❄️
2120004-R1	Berglinsen mit Speck	
2126005-R1	Bourbon Whiskey Jus leicht geräuchert	
2027103-R1	Cassis Sorbet 0,6 kg	
2120014-R1	Erdäpfeltörtchen	
2071025-R1	Erdgemüse im Speckmantel	
2124003-R1	Karamellsauce	
2028011-R1	Molke-Butterschaum Hollandaise	
2120045-R1	Mugaritz Quinoa gekocht	
2010005-R1	Parmesan Chip	
2067008-R1	Radieschen eingelegt	



The screenshot shows the detailed view for 'Bourbon Whiskey Jus (2126005-R1)'. It displays the production quantity (2,6 kg) and a list of ingredients for the first step. The ingredients include 'Kalbsjus' (2,229 kg) and 'Whiskey Jameson Black Barrel' (0,594 kg). The recipe also lists the device 'iVario17L', the work step 'mischen' and 'aufkochen', and a duration of 00:10:00.

Bourbon Whiskey Jus (2126005-R1)
Produktionsmenge: 2,6 kg

1. Schritt

Zutaten

- 2122005 Kalbsjus 2,229 kg
- 1001076 Whiskey Jameson Black Barrel 0,594 kg

Gerät
iVario17L

Arbeitsschritt(e)

- mischen
- aufkochen

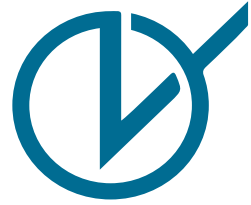
Dauer
00:10:00

2. Schritt

Gerät
iVario17L

Arbeitsschritt(e)

- einkochen lassen



SOFTWAREGESTEUERTE PROZESSE für eine effiziente Lebensmittelverarbeitung



PRODUKTIONSPLANUNG

Effiziente und dispositive
Produktionsplanung: Ihr Lagerbestand
wird mit Ihren Bestellungen gekoppelt:
Der Produktionsbedarf wird somit
automatisch errechnet.



UNTERSTÜTZENDE PROZESSE

Mit Digitalisierung gegen den
Fachkräftemangel: Durch unterstützte
Prozesse, sowie genau abgestimmten
Rezepturen, werden Arbeitsschritte
einfach und unkompliziert angezeigt
und gesteuert.

KEIN FOODWASTE

Durch die genaue Planung der
Produktion in Zusammenspiel mit
dem Lagerbestand in nomy, wird
das Einsparungspotenzial enorm.
Laut Statistik Austria, landen 30 %
Ihrer Lebensmittel in der Tonne.

STEUERN SIE IHREN ERFOLG

nomy ist nicht nur für die Produktion Ihrer Speisen verantwortlich, auch das tägliche Geschäft in der Küche oder im Service kann in einzelne Prozesse gegliedert und berechnet werden.

Von wann, wie und wo der Knödel auf den Teller kommt, bis zu unterstützenden Angaben, wie viele Kaffeetassen und Servietten der Service heute und morgen an welcher Station benötigt.

DIE KRAFT DER KASSE

Durch Schnittstellen zu Ihrem Kassensystem ist es möglich, Ihre Daten der letzten Jahre zu verwerten und diese Informationen zu nutzen. Durch komplexe Mathematik werden Vorhersagen erstellt, welche in Ihren täglichen Ablauf einfließen.

Dabei erreichen wir eine Genauigkeit von +/- 4 %.

Küchensteuerung

Mehrere Stationen
im Überblick

Bedarfsberechnung

Live Absatzüberblick
pro Artikel

Umsatzprognosen

BERATUNG UND PROZESSORGANISATION

- Analyse der IST-Situation
- Planung und Erstellung der Produktion oder Küche
- Prozessdefinition (Ablauf, Größe, Struktur, Gerätepark)
- Analyse der IST-Situation
- Partnerauswahlberatung (bspw. für Webanwendungen, interne Netzwerkinfrastruktur, Kassensysteme und das Schnittstellenmanagement)
- Moderieren des Entscheidungsprozesses
- Gliederung des Umsetzungsprozesses in Einzelschritte

Software - **nomy**

- Artikelverwaltung
- Rezeptmanagement und Komponentenverknüpfungen zum Erstellen Ihrer Teller, Menüs oder Getränke
- Artikelbeschaffung und Preisvergleich über Lieferantenschnittstellen
- Wareneingangskontrolle mittels Schnittstelle zwischen Wiegesystem, Software, Bestellung und Lieferschein
- Lager- und MHD-Management, Inventur
- Automatische Steuerung Ihrer Küche oder Produktion anhand Ihrer eigenen Prozesse
- Kontrolle zwischen den produzierten und tatsächlich verkauften Artikel
- Live Absatzüberblick
- Forecast Prognosen



UMSETZUNG

- Übernahme und Ausführung als Projektleitung
- Beschaffung des Maschinenparks
- Unterstützung beim Ausschreibungsprozess inkl. Bewertung der Lieferantenangebote
- Beisein bei Lieferantenverhandlungen
- ERP-Artikeldaten erfassen und anlegen
- Monitoring und finale Beurteilung der umgesetzten Prozesse

SCHULUNGEN & TRAININGS

- Softwareanwendung M.E.S
- Prozessorganisation
- HACCP (Gefahrenanalyse der kritischen Kontrollpunkte)
- Hygieneschulungen
- Produktschulungen
- Geräteschulungen



SUPPORT HOTLINE:

+43 5353 2119798

Service ist wichtig und stellt die Grundlage für die Sicherstellung von reibungslosen Abläufen dar. Sollte es zu Herausforderungen im laufenden Betrieb kommen – unabhängig davon, ob es die Soft- die Hardware oder Ihr Tagesgeschäft betrifft – helfen wir gerne.

Unser exzellent geschultes Technikteam, und auch unsere top ausgebildeten Köche, stehen Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Werktage (Montag – Freitag)

09:00 - 17:00 Uhr

Follow us





STANDORTE

TIROL

Pass-Thurn-str. 23
6372 Oberndorf i.T.
Tel.: +43 5353 21197
Mail: office@anewo.at

Salzburg

Mühlbach 75
5733 Bramberg
Tel.: +43 5353 21197
Mail: office@anewo.at

Wien

Erlaaerstraße 18
1230 Wien
Tel.: +43 5353 21197
Mail: office@anewo.at





NEXT LEVEL OF GASTRONOMY