

# PREVENCE

KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ NA MÍRU VAŠÍ JÍDELNĚ



---

Soustředte se na to, co je pro vaši jídelnu důležité.  
O to ostatní se postaráme my.

---

*Váš tým Vis*

## OBSAH

---

<b>Jídelna pod kontrolou</b>	4	
<b>Prevence</b>		
Sejf	6	
Encyklopedie pro školní stravování	8	
Servisní webináře	10	
Preventivní návštěva technika	12	
Náhradní terminál	14	
Kurzy na míru	16	
Poradna	18	
Miniserály	20	
Magazín VIS	22	
<b>Pomoc</b>		
Vzdálená servisní podpora	24	
Pohotovost	26	

# VÍTEJTE



## JÍDELNA POD KONTROLOU

---

Za přípravou pokrmů se neskrývají jen hrnce, suroviny a zaměstnanci jídelny. Jsou zde i pravidla, legislativa, trendy a programy, které patří ke každodenní práci ve školní jídelně.

Oříškem ale často bývá, jak splnit legislativní požadavky a zároveň zajistit plynulý provoz školní jídelny.

Za 30let zkušeností víme, co školní jídelna skutečně potřebuje. Sestavili jsme pro Vás komplex produktů a služeb, díky kterým budete vy i vaše jídelna v bezpečí.

# PREVENCE



## ZÁLOHOVÁNÍ DAT SE SEJFEM

---

Modul Sejf dotahuje zálohování dat k dokonalosti. Funkčně jde o rozšíření Chytré zálohy, která je součástí každého programu VIS.

Zálohy pomocí modulu Sejf jsou bezpečně ukládány na profesionální, spolehlivé a zálohované servery. Data jsou zde nedostupná pro neautorizované osoby. V případě potřeby lze data navíc zašifrovat a zabezpečit heslem.

Velikost dat jednotlivých záloh není omezena a samotné odeslání trvá jen několik vteřin.

Jak Sejf funguje v praxi?

Servisní technik nastaví zálohování jako pojistku Chytré zálohy. To znamená, že když zálohujete pomocí Chytré zálohy, tak jak jste zvyklí, data se automaticky stahují i do Sejfu.

Kombinace Chytré zálohy a Sejfu je nejlepší pojistkou před ztrátou dat.

Se Sejfem se nemusíte bát ztráty flashdisku nebo shořelého počítače. Data budete mít vždy v bezpečí.

*U nás jsou vaše data v bezpečí*



## ENCYKLOPEDIE ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

---

On-line databáze plná odpovědí na vaše dotazy. Najdete zde metodiky a databázi častých dotazů. Vše podložené platnou legislativou a pravidelně kontrolováno a aktualizováno.

V Encyklopedii získáte odpovědi na otázky týkající se:

- organizace
- ekonomiky
- kontroly a bezpečnosti
- hygieny a bezpečnosti potravin
- doplňkové činnosti
- závodního stravování či stravování v době prázdnin a nemoci

Naleznete zde i zajímavé tipy, jak jídelnu zdokonalit.  
Můžete také položit dotaz, který zodpoví experti na školní stravování.

Encyklopedie školního stravování je dostupná na [www.tymexpertu.cz](http://www.tymexpertu.cz)

*Vy se ptáte, my se staráme*



## SERVISNÍ WEBINÁŘE

---

Servisní webinář a free webináře tvoří nerozlučnou dvojku, o kterou se můžete opřít.

Jako odběratel webinářů získáte přístup k videím, které vás naučí řešit konkrétní situace v programu i mimo něj.

Zadávání dat, tisky sestav, změny nastavení nebo zprávy strážníkům. Většinou stačí párkrát kliknout a je hotovo. Nevíte, kam kliknout? Pro tyto situace jsme připravili servisní webináře. Čeká vás základní i pokročilá práce s programem, tipy na praktické funkce a platná legislativa, vše přístupnou a jasnou formou.

Servisní konzultanti přímo v programu ukazují kam kliknout, abyste dosáhli svého cíle. Společně se servisními webináři zvládnete většinu činností sami, bez nutnosti volání do VISu nebo návštěvy technika.

*Vaši ochotní průvodci, s nimiž se neztratíte*



## PREVENTIVNÍ NÁVŠTĚVA TECHNIKA

---

Nejen o zdraví se musíme starat průběžně. I vaše programy potřebují minimálně jednou ročně kontrolu specialisty.

Díky preventivní návštěvě technika, specialisty VIS, budete mít jistotu, že je váš program v pořádku a data v bezpečí.

Obsahem preventivní návštěvy je:

- revize
- optimalizace pracovních postupů
- kontrola dat
- optimální nastavení stravovacího systému
- efektivní využívání všech nástrojů a funkcí

Během preventivní návštěvy se můžete našeho specialisty doptat na vše, co vás zajímá. Pomůže vám se vším, co bude v jeho silách.

*Péče těch nejlepších profesionálů*



## EKO – NEJEN NÁHRADNÍ TERMINÁL

Pro provoz s výdejním terminálem je důležité zajištění plynulého výdej v případě, že terminál přestane fungovat. Důvodů může být hned několik – stáří terminálu, mechanické poškození nebo jen výpadek elektrické sítě. V každém případě je nutné myslet dopředu a předejít případným nepříjemnostem.

Šetřete si nervy a vyvarujte se zmatkům a stresu. Mějte v záloze terminál EKO, který vás potěší svými superschopnostmi.

- spolehlivý
- bezkontaktní
- bez kabeláže
- přenosný
- lehký
- skladný
- s praktickým stojánkem
- se zabudovanou nebo externí čtečkou
- hravě zvládne celodenní výdej na 1 nabití
- moderní dialogy
- upozornění na vydanou stravu či typ stravy zvukem

Eko navíc oceníte i v případě, kdy vydáváte mimo prostory jídelny. Je to plnohodnotný výdejní terminál, přes který můžete i přidělovat čipy.





## KURZY NA MÍRU

---

Vzdělávání je důležité pro váš profesní růst, správně fungující tým i držení kroku s aktuálními trendy.

Za 30let zkušeností víme, co jako pracovníci školního stravování potřebujete. Našimi kurzy prošly tisíce absolventů, kteří získali větší sebevědomí v oblasti komunikace a řízení lidí, výrazně zlepšili své znalosti a dovednosti v práci s programy VIS a nebo se naučili rozumět ekonomice školní jídelny. Řady kurzů VIS se můžete zúčastnit on-line.

- Manažerské minimum
- Efektivní využití programů VIS
- Normování
- Základy účetnictví a kontrola ŠJ
- Kalkulace
- Finanční bilance
- Jak získat nové strážníky
- Vedoucí ŠJ vs. ekonomka (e-kurz)
- Jak správně spočítat kalkuaci cen jídel (e-kurz)
- Školní jídelna v režimu plátce DPH (e-kurz)

*Zdokonalte se v tom, co děláte*



## PORADNA

---

V poradně na webu VIS vždy naleznete nejdůležitější návody k programům VIS. Nastane-li legislativní změna, která má vliv na nastavení vašeho programu, právě na tomto místě najdete postup s obrázky a popisky, jak program nastavit tak, aby vše fungovalo jak má.

Poradna je dostupná zdarma na [www.visplzen.cz](http://www.visplzen.cz).



## MINISERIÁLY

---

Chcete se dozvídat stále něco nového? Zajímáte se o témata spojená se školním stravováním a toužíte mít komplexní znalosti? Jedním z kroků k vytouženému cíli jsou Miniseriály VIS. K dispozici máte hned 10 tematických okruhů, v každém z nich se ukrývají desítky článků.

Vyberte si téma, které vás zajímá a každý týden obdržíte do vaší e-mailové schránky 1 článek plný zajímavých informací.

- Spotřební koš hravě a s přehledem
- Jak na jídelně získat čas
- Jak rozšířit doplňkovou činnost
- Programy VIS - tipy na každý den
- Střípky z ekonomiky školní jídelny
- Otázky a odpovědi k HACCP
- Jak získat nové stránky
- Alergici ve školní jídelny
- Hygiena od A do Z
- Mýty o školním stravování

Miniseriály jsou pro vás k dispozici zdarma na [www.visplzen.cz](http://www.visplzen.cz).



## MAGAZÍN VIS

---

Co je nového ve světě VIS a školním stravování? Informace, rady a tipy k aktuálním a důležitým tématům najdete každý měsíc v elektronickém magazínu VIS.

Magazín VIS je k pro vás zdarma.

Přihlaste se na [www.visplzen.cz](http://www.visplzen.cz) k odběru čerstvé dávky inspirace a nic vám již neuteče.

*Pro vás vždy něco navíc*

# POMOC



## VZDÁLENÁ SERVISNÍ PODPORA

---

Vzdálená servisní podpora slouží v případě nouze k telefonickému poradenství, řešení technických problémů či opravě chyb v programu. Dále si zde můžete objednat instalaci nových verzí programu či pomoc s nastavením programu.

O pomoc si řeknete stisknutím jediného tlačítka v programu „Žádost o pomoc“, napsáním e-mailu na [obchod@visplzen.cz](mailto:obchod@visplzen.cz) nebo zavoláním na číslo 377 457 330, kde zanecháte vzkaz na záznamníku.

Žádosti jsou denně průběžně odbavovány. Ihned po odbavení vám sdělí dispečer přesný čas plánovaného servisního zásahu.

*Operativní a rychlé řešení vašich problémů*



## POHOTOVOST

---

V průběhu používání programů jsme samozřejmě kdykoliv připraveni přijet k zákazníkovi na servisní zásah.

Protože víme, že každý potřebuje pomoc „jinak rychle“, máte na výběr ze tří rychlostí servisního zásahu. Přijet tak můžeme i do 24 hodin od nahlášení problému.

Technik na místě opraví technické i věcné chyby v programu, technické součásti stravovacího systému a nabídne odbornou konzultaci k nastavení programu či provozu školní jídelny. Vždy dle vašich potřeb a aktuálně řešeného problému.

Pohotovost neřeší jen rychlost pomoci na místě, dokonce uspíš i rychlost pomoci prostřednictvím Vzdálené servisní podpory.

*Na naši rychlou pomoc se můžete spolehnout*

---

Soustředte se na to, co je pro vaši jídelnu důležité.  
O to ostatní se postaráme my.

---

*Vis*