

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

	Jídelna pod kontrolou	4
	Prevence	
	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
	Pomoc	
	Zákaznická linka	24
	Pohotovost	26

VÍTEJTE

A woman with short blonde hair and glasses, wearing a white lab coat, stands in a warehouse. She is smiling and has her hands clasped in front of her. The background shows shelves filled with boxes and large white bags.

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 jídelny.

Za 30 let 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

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 provozy s výdejním terminálem je důležité zajištění plynulého výdeje i v případě, že terminál přestane fungovat. Důvodů pro jeho nefunkčnost 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 30 let 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 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 našem webu najdete důležité 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, aby vše fungovalo, jak má.

Poradna je dostupná bezplatně na 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 tématických 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 strávníky
- Alergici ve školní jídelny
- Hygiena od A do Z
- Mýty o školním stravování

Miniseriály jsou pro vás k dispozici zdarma na 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 pro vás zdarma.

Přihlaste se na www.visplzen.cz k odběru čerstvé dávky inspirace, nic už vám neuteče.

Pro vás vždy něco navíc



POMOC

ZÁKAZNICKÁ LINKA

Zákaznická linka 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 info@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 orientační 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.
