



LA RECETTE DE VOTRE SUCCÈS
Logiciel de gestion pour la restauration





L'USTENSILE INCONTOURNABLE EN CUISINE

NOMOS est un logiciel d'aide à la gestion conçu par des chefs et des gestionnaires qui connaissent vos contraintes quotidiennes en restauration. Elaboration des menus, optimisation du coût de revient par repas, gestion du planning du personnel... **NOMOS** vous facilite la gestion de votre unité et vous permet ainsi de vous consacrer pleinement à la satisfaction de vos clients. C'est pourquoi, il est tout particulièrement adapté aux petites unités de restauration.

NOMOS est un outil au service de votre quotidien. Composé de modules indépendants, **NOMOS** vous laisse maître de votre unité en offrant une grande part à la réflexion et à la décision. En cela, il se rapproche au plus près d'une gestion « manuelle » grâce à une grande souplesse d'utilisation. **NOMOS** ne vous impose pas de contraintes supplémentaires, il s'adapte à votre quotidien. Vous l'utilisez à votre rythme en fonction des besoins de votre restaurant.

LES ARÔMES DE VOTRE RÉUSSITE



**AVEC NOMOS,
DONNEZ DU GOÛT À LA GESTION !**



Grâce aux 4 modules indépendants de NOMOS, vous pouvez facilement :

- Suivre les fréquentations de votre site (gestion du prévisionnel et du réel par famille d'activités...),
- Gérer les plannings de vos équipes,
- Gérer le module alimentaire (mercuriales, inventaires, menus, fiches recettes, gestion des bons d'économat...),
- Mettre en place une gestion analytique sur votre site (suivi de l'état des stocks et des consommations, par type de consommation, vision sur le compte d'exploitation général...).

*Marie-Dominique
BIERE, chargée de la restauration
et de l'hébergement à l'Espace
Ste Bernadette (Nevers)*



AVEC NOMOS, LE CHEF C'EST VOUS !

En fonction de la configuration de votre restaurant et du nombre d'unités à gérer, NOMOS vous propose des prestations personnalisées pour vous accompagner au mieux dans votre exercice au quotidien :

- Mise en place d'une **base de données commune** avec une mercuriale de produits et des recettes de base,
- **Formation sur-mesure** pour explorer et optimiser l'ensemble du potentiel du logiciel (paramétrage, accompagnement, saisie, validation des menus...),
- **Accompagnement** plus global sur l'optimisation de la gestion d'un site de restauration.

LES + DE NOMOS, LOGICIEL D'AIDE À LA GESTION EN LIGNE

- Accès depuis un poste informatique connecté.
- Aucune installation sur votre ordinateur.
- Mise à disposition avec 150 recettes.
- Mise à jour automatique.
- Gestion simplifiée des droits d'accès.
- Tarif optimisé : accès en multiposte sans licence supplémentaire.

« Avant Nomos, nous utilisions un programme maison sur Excel... Grâce à Nomos, nous avons un vrai aperçu sur notre prévisionnel de repas en un seul clic. On peut également établir les plannings du personnel plusieurs semaines à l'avance. Un vrai changement pour toute l'équipe ! La formation est claire ce qui permet d'être rapidement opérationnel et autonome. Je trouve que Nomos est un logiciel performant, agréable à utiliser et très facile d'accès. »



De A à Z, vous restez maître de votre restaurant grâce à un outil d'aide à la gestion performant et non contraignant.



L'ADDITION, SERVICE COMPRIS

Pour bénéficier de toutes les prestations du logiciel en ligne NOMOS, vous devez vous acquitter des éléments suivants :

- La licence d'acquisition du logiciel,
- Un abonnement mensuel qui inclut les services et la mise à jour régulière du logiciel.

Les services tout compris NOMOS :

- Une journée de formation incluse,
- Des tutoriels de pratique mis à votre disposition,
- Une assistance téléphonique à votre écoute du lundi au vendredi,
- Une sauvegarde à distance de vos données.



POUR UNE GESTION BIEN DOSÉE





AVEC TOUTE L'ÉQUIPE DE NOMOS, PROFITEZ D'UNE FORMATION A LA CARTE !

NOMOS c'est aussi toute **une gamme de formations sur-mesure**, utiles au quotidien car vraiment adaptées aux besoins de votre unité de restauration. Grâce à l'intervention de consultant-formateurs issus du métier, nous partageons notre expertise afin d'**améliorer les prestations de votre restaurant par la valorisation du savoir-faire de vos chefs.**

Méthodologie NOMOS



Exemples de thèmes de formation :

- **NOMOS, logiciel de gestion** : initiation, paramétrage et mise en situation sur le logiciel NOMOS.
- **Organisation et gestion d'une cuisine** : RH et comptabilité, planification et organisation des postes, techniques de liaison et sites satellites.
- **Les astuces de la cuisine** : trucs et astuces techniques pour donner plus de goût à vos menus.
- **Les codes de la salle de restaurant** : comportement de service, gestes et techniques, savoir-être et savoir-faire face au client.



Vos contacts :
Pierre Gaujard
07 61 19 39 38

Pierre Secchi
06 88 91 28 64

NOMOS est un logiciel d'aide à la gestion pour la restauration développé par **Dynamisoft**.

POUR UN ÉCONOMAT À LA CARTE