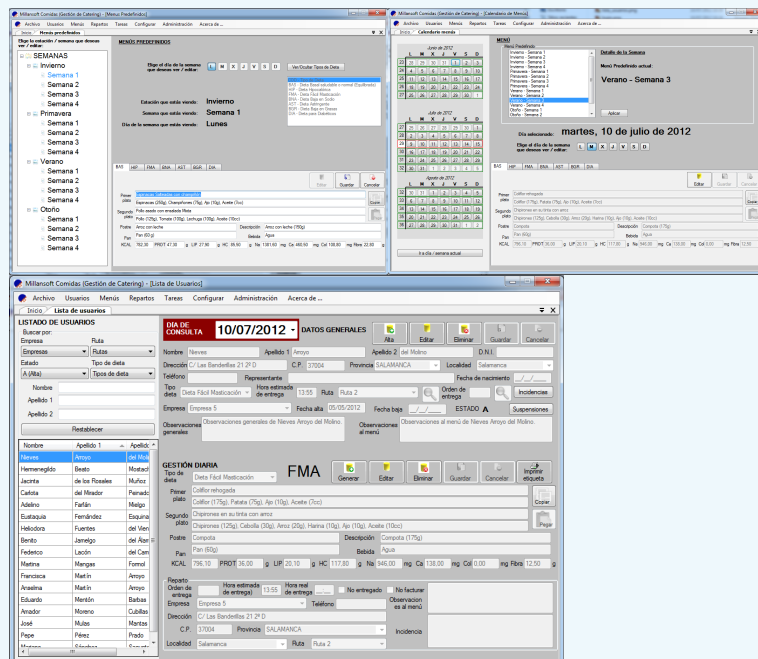


2020

Aplicación de Gestión de Catering

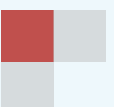
Base de datos SQL Server. Multiusuario. Impresión de etiquetas de servicios.



MILLAN soft
Gestión de Catering

PCP Informática Soft y Consultoría
C/ Fray Luis de Granada, 6
37007 Salamanca
Tel 923 281516

<http://www.millansoft.es>
info@millansoft.es



Aplicación de Gestión de Catering:

Software de gestión de menús, usuarios y repartos de una empresa de catering. Está especialmente enfocado a empresas que ofrecen el servicio de CAD (Comidas a Domicilio) de la administración pública. No obstante, también se pueden gestionar otros clientes como residencias geriátricas, hospitales, guarderías o particulares:

- + Edición de Menús
 - o Predefinidos según tipo de dieta y estación del año.
 - o Diarios según tipo de dieta y día del año.
 - o De usuario según día.
- + Gestión de usuarios beneficiarios, sus servicios, suspensiones.
- + Gestión de repartos, repartidores y rutas.
- + Control de incidencias.
- + Impresión de informes.

1) Edición de menús:

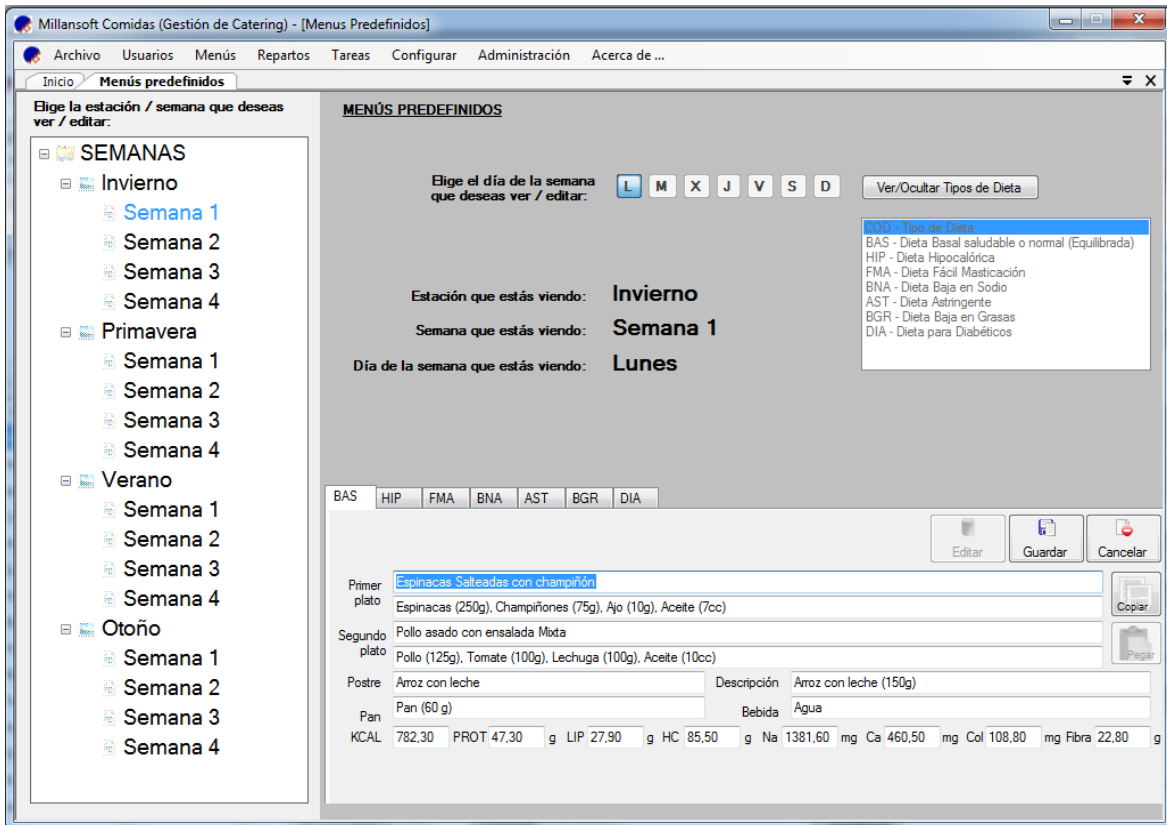
- a. Lo primero es determinar los tipos de dieta que maneja la empresa de catering. Ejemplos de tipos de dieta son "Basal" o "Hipocalórica". Para cada tipo de dieta habrá que establecer una serie de menús modelo (por estación).
- b. Después se establece la asignación entre menús modelo y días reales.
- c. A un usuario concreto se le asignará el menú que hay establecido en un día particular para el tipo de dieta que tiene configurado ese usuario.

Sobre cada uno de los menús se pueden hacer cambios si se considera necesario (p.e. en un usuario concreto sustituir en el postre pera por manzana). A continuación, se describe cada uno de los pasos.

❖ Gestión de Menús Predefinidos

En esta parte de la aplicación hay que establecer 16 semanas modelo para todo un año (cuatro por estación). Cada semana requiere menús modelo para cada día de la semana y dentro de cada día de la semana se establece un menú por cada tipo de dieta. Si, por ejemplo, tenemos 6 tipos de dieta distintos, tendríamos en una semana $7 \times 6 = 42$ menús distintos. Puesto que los menús coincidirán en lo sustancial entre unos tipos de dieta y otros, hay una funcionalidad de "copiar" y "pegar" sobre los menús completos.

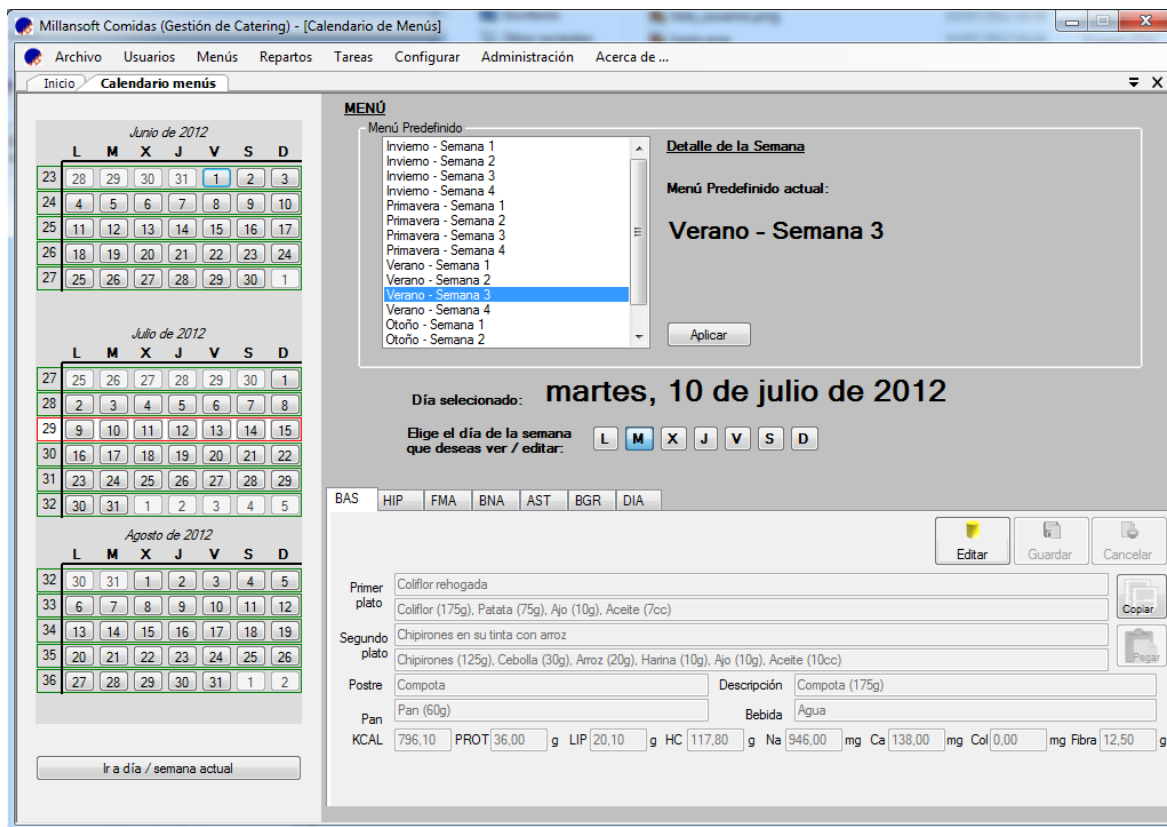
Para cada menú se puede establecer: primer plato y descripción; segundo plato y descripción; postre y descripción; bebida; aportes nutricionales.



Menús modelo que se establecer por estación, semana, día de la semana y tipo de dieta

❖ Gestión de Menús Diarios

Una vez que tenemos todas las semanas modelo, hay que ir estableciendo una correspondencia entre cada semana real del año y una de las semanas modelo. En esta asignación se copia el contenido de la semana modelo en la semana real, pudiendo modificar manualmente algún dato si se requiere (P.e. cambiamos lentejas por garbanzos el día 14 de junio en todos los menús).



Los días reales del año reciben los datos de la semana modelo seleccionada y definida en el paso anterior

❖ Gestión de Menús de Usuario

Cada usuario beneficiario tiene como característica un tipo de dieta. A los usuarios se le puede asignar menú de dos maneras: De uno en uno o todos de una vez. El menú que reciban en un determinado día será el que está configurado para ese día y el que les corresponda según su tipo de dieta.

Si en un día determinado requiere una dieta distinta (por ejemplo tras una operación) se podrá asignar el menú correspondiente a ese otro tipo de dieta sin cambiar la configuración general del usuario. Además, igual que en los menús diarios, se pueden hacer las modificaciones manuales que se requieran.

En cualquiera de los casos, la asignación de menús a los usuarios respetará el estado del usuario (toma de datos, alta y baja) y la suspensiones que pudiera haber activas para un determinado día (por ejemplo que se encuentre de vacaciones o en otro domicilio).

Datos de usuario, menú de usuario (marcado con la elipse) y reparto

2) Gestión de usuarios beneficiarios:

La aplicación permite gestionar usuarios pertenecientes a distintas empresas o colectivos. Por ejemplo se puede dar servicio a la vez a beneficiarios de CAD, a una guardería, a una residencia geriátrica y a particulares.

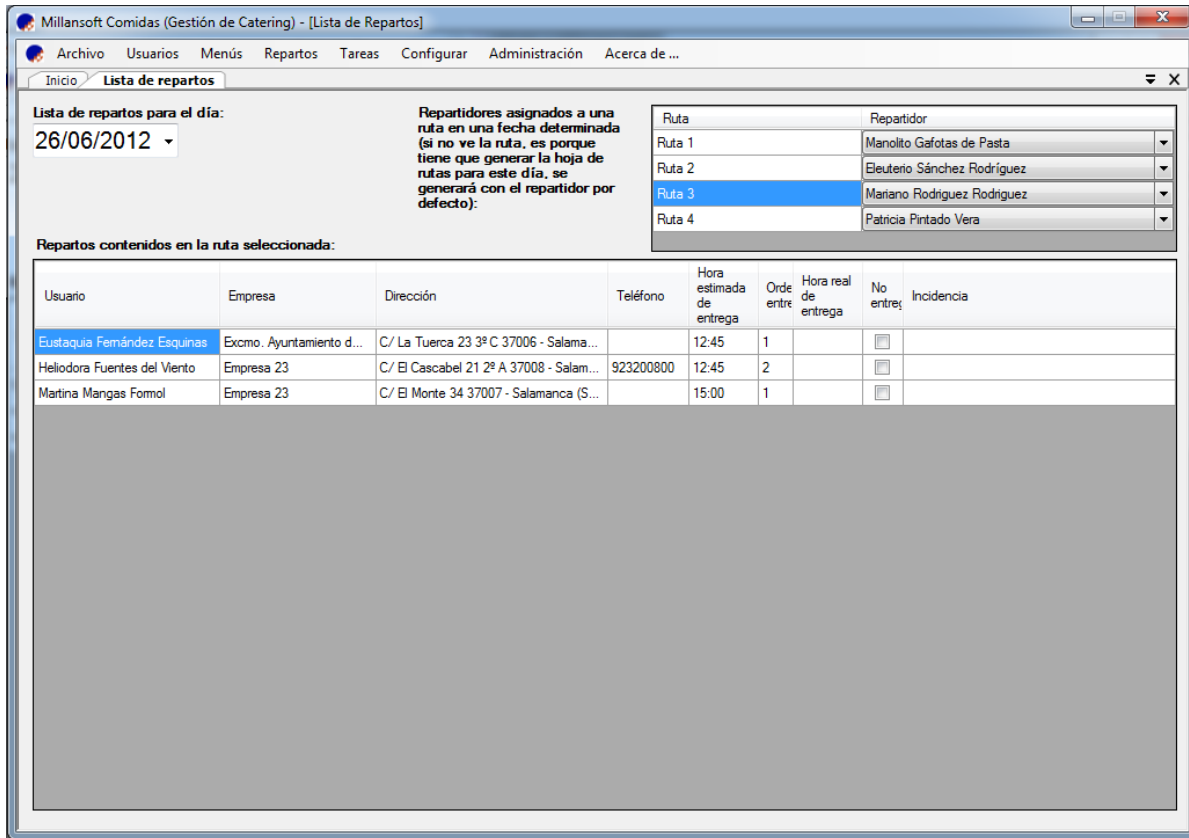
Cada usuario tiene un tipo de dieta, que es la que dicta los menús que se le generarán. Si temporalmente no se le va a prestar servicio, se establece una suspensión temporal que abarque esos días.

3) Gestión de repartos e incidencias:

Para generar la lista de repartos se toman datos del usuario, rutas, repartidores y menús de usuario. Todos estos datos se pueden modificar aunque por defecto toma los generales que ya hay establecidos.

Los repartos se ordenan por hora de entrega y dentro de una misma hora por orden de entrega. Los repartos se agrupan en rutas según la configuración del usuario (cada usuario tiene asignada una ruta).

A través de la misma interfaz es posible introducir las incidencias que han surgido en relación a un determinado reparto.



Lista de repartos para un determinado día

3) Impresión de informes:

Es posible generar los siguientes informes:

- Etiquetas de menús (para cocina y los contenedores de reparto).
- Hojas de ruta (para dar a los repartidores y llevar un control por día).
- Calendario de menús (visualización de los menús de todo el mes).
- Informe mensual de servicio (Todos los servicios llevados a cabo).
- Lista de cumpleaños para un día determinado.

<p>Primer plato: Taberles con verduras Ingredientes: Pavo (50g), Champiñones (50g), Patatas (50g), Calabacín (50g), Ajo (10g), Aceite (10g)</p> <p>Segundo plato: Rollito de jamón con espinacas Ingredientes: Jamón con espinacas (70g), Mozzarella (50g)</p> <p>Postre: Frutas (50g) Mermelada (50g) Helado (140 g)</p> <p>Categoría de platos: BINA Nombre: BINA Descripción: BINA Precio: 20,00 € IVA: 21% (4,20 €) Total: 24,20 €</p>	<p>Primer plato: Taberles con verduras Ingredientes: Pavo (50g), Champiñones (50g), Patatas (50g), Calabacín (50g), Ajo (10g), Aceite (10g)</p> <p>Segundo plato: Rollito de jamón con espinacas Ingredientes: Jamón con espinacas (70g), Mozzarella (50g)</p> <p>Postre: Frutas (50g) Mermelada (50g) Helado (140 g)</p> <p>Categoría de platos: BINA Nombre: BINA Descripción: BINA Precio: 20,00 € IVA: 21% (4,20 €) Total: 24,20 €</p>	<p>Primer plato: Taberles con verduras Ingredientes: Pavo (50g), Champiñones (50g), Patatas (50g), Calabacín (50g), Ajo (10g), Aceite (10g)</p> <p>Segundo plato: Rollito de jamón con espinacas Ingredientes: Jamón con espinacas (70g), Mozzarella (50g)</p> <p>Postre: Frutas (50g) Mermelada (50g) Helado (140 g)</p> <p>Categoría de platos: BINA Nombre: BINA Descripción: BINA Precio: 20,00 € IVA: 21% (4,20 €) Total: 24,20 €</p>
<p>Primer plato: Salmón al ajillo Ingredientes: Salmón (50g), Ajo (50g), Aceite (10g)</p> <p>Segundo plato: Pechuga al limón Ingredientes: Pechuga (110g), Zanahoria (50g), Guisantes (50g), Calabacín (50g), Patatas (50g), Aceite (10g)</p> <p>Postre: Frutas (50g) Mermelada (50g) Helado (140 g)</p> <p>Categoría de platos: BINA Nombre: BINA Descripción: BINA Precio: 20,00 € IVA: 21% (4,20 €) Total: 24,20 €</p>	<p>Primer plato: Salmón al ajillo Ingredientes: Salmón (50g), Ajo (50g), Aceite (10g)</p> <p>Segundo plato: Pechuga al limón Ingredientes: Pechuga (110g), Zanahoria (50g), Guisantes (50g), Calabacín (50g), Patatas (50g), Aceite (10g)</p> <p>Postre: Frutas (50g) Mermelada (50g) Helado (140 g)</p> <p>Categoría de platos: BINA Nombre: BINA Descripción: BINA Precio: 20,00 € IVA: 21% (4,20 €) Total: 24,20 €</p>	<p>Primer plato: Salmón al ajillo Ingredientes: Salmón (50g), Ajo (50g), Aceite (10g)</p> <p>Segundo plato: Pechuga al limón Ingredientes: Pechuga (110g), Zanahoria (50g), Guisantes (50g), Calabacín (50g), Patatas (50g), Aceite (10g)</p> <p>Postre: Frutas (50g) Mermelada (50g) Helado (140 g)</p> <p>Categoría de platos: BINA Nombre: BINA Descripción: BINA Precio: 20,00 € IVA: 21% (4,20 €) Total: 24,20 €</p>
<p>Primer plato: Taberles con verduras Ingredientes: Pavo (50g), Champiñones (50g), Patatas (50g), Calabacín (50g), Ajo (10g), Aceite (10g)</p> <p>Segundo plato: Rollito de jamón con espinacas Ingredientes: Jamón con espinacas (70g), Mozzarella (50g)</p> <p>Postre: Frutas (50g) Mermelada (50g) Helado (140 g)</p> <p>Categoría de platos: BINA Nombre: BINA Descripción: BINA Precio: 20,00 € IVA: 21% (4,20 €) Total: 24,20 €</p>	<p>Primer plato: Taberles con verduras Ingredientes: Pavo (50g), Champiñones (50g), Patatas (50g), Calabacín (50g), Ajo (10g), Aceite (10g)</p> <p>Segundo plato: Rollito de jamón con espinacas Ingredientes: Jamón con espinacas (70g), Mozzarella (50g)</p> <p>Postre: Frutas (50g) Mermelada (50g) Helado (140 g)</p> <p>Categoría de platos: BINA Nombre: BINA Descripción: BINA Precio: 20,00 € IVA: 21% (4,20 €) Total: 24,20 €</p>	<p>Primer plato: Taberles con verduras Ingredientes: Pavo (50g), Champiñones (50g), Patatas (50g), Calabacín (50g), Ajo (10g), Aceite (10g)</p> <p>Segundo plato: Rollito de jamón con espinacas Ingredientes: Jamón con espinacas (70g), Mozzarella (50g)</p> <p>Postre: Frutas (50g) Mermelada (50g) Helado (140 g)</p> <p>Categoría de platos: BINA Nombre: BINA Descripción: BINA Precio: 20,00 € IVA: 21% (4,20 €) Total: 24,20 €</p>

Ejemplo de etiquetas de servicios

Características técnicas de la aplicación:

- ✚ Aplicación para Windows en Visual Basic .NET.
- ✚ Funciona con SQL Server 2005 o posterior.
- ✚ Windows XP o posterior.
- ✚ Exportación de informes en formato WORD.
- ✚ Multiusuario en red.

Requisitos de instalación:



Sistemas operativos soportados:
Windows XP o superior



Memoria RAM superior o igual a 128 MB.
300 MB. de espacio libre en disco.