



As restauration

Gestion de la restauration en maison de soins, d'aide et de repos



ArianeSoft S.A.

5, rue des Mérovingiens
zone d'activités Bourmicht
L-8070 Bertrange
Luxembourg

info@arianesoft.com
www.arianesoft.com
Tel : (352) 49 46 71-1
Fax : (352) 49 69 29



As Restauration est un module unique et très novateur qui prend en charge tous les aspects de la restauration en établissements d'hébergement et de soins pour les personnes âgées et/ou handicapées (résidences hôtelières, maison de retraite, établissements de gérontologie, ...)

As Restauration constitue une solution à part entière et peut s'utiliser de manière indépendante ou entièrement intégrée avec les autres modules ArianeSoft (Gestion patients - Facturation Patients "As GPF", As Article9-PTI, As Médication, etc.)

Le logiciel **As Restauration** comprend cinq sections distinctes

- Signalétique résidents
- Produits - fournisseurs
- Gestion des commandes
- Elaboration des recettes
- Composition des menus

I. Le signalétique résidents

Le signalétique reprend toutes les informations relatives au résident auxquelles s'ajoutent ses préférences personnelles, ses choix de menus, ses contraintes, les services en chambre, etc...

Le signalétique "résidents" tient compte :

- ⊕ des restrictions alimentaires simples ou selon prescription
- ⊕ des régimes en cours
- ⊕ des aversions
- ⊕ des allergies
- ⊕ des textures des aliments (hachés, etc.)
- ⊕ du petit matériel (gobelet, bec suceur, etc.)
- ⊕ des lieux de restauration ou de la place en salle à manger
- ⊕ des prises de pain
- ⊕ etc.

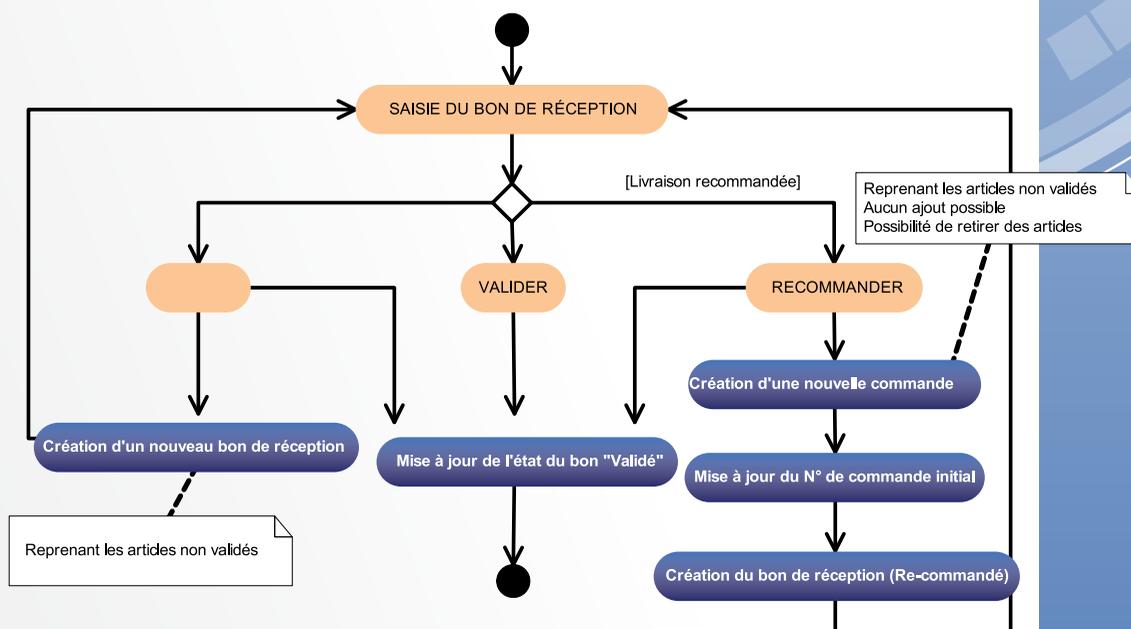
II. La gestion des produits/fournisseurs

- ③ Le signalétique "produits" reprend les caractéristiques du produit : fournisseurs, stock disponible, poids avant et après cuisson, etc...
- ③ Le signalétique "fournisseur" reprend toutes les données et coordonnées relatives au fournisseur sur un seul et même écran. Il reprend également l'historique
- ③ L'affectation des produits aux fournisseurs
- ③ Le catalogue des produits

III. La gestion des commandes

Pour chaque fournisseur, un écran présente les commandes en cours (clôturées ou non) et antérieures ainsi que les commandes récurrentes.

Le module gère également les livraisons, renvois, factures, notes de crédit, promotions, etc..., et assure la liaison vers le système de comptabilité (Gesall, BOB, ...)



IV. Elaboration des recettes

Les recettes sont élaborées sur base des produits préalablement enregistrés et par type : petit déjeuner, déjeuner, dîner, collation, petite carte. D'autres données sont également visibles : nom du produit, quantité brute nécessaire ainsi que le conditionnement ainsi que l'historique afin de lister les modifications apportées à la recette.

Une photo de la recette pourra être visualisée de façon agrandie.

V. Menus et prise de commande (via écran tactile) (option)

Création de menus sur base hebdomadaire avec choix des recettes. Le choix des résidents par type (petit déjeuner, déjeuner, dîner, collation, petite carte) sera impacté par les restrictions de leur signalétique (régime, allergie, etc.)

Outils de contrôle avec élaboration de listes récapitulatives (par service, par salle, pour les services en chambre, des textures, par régime, etc.) et des listes de secours (qui gèrent les événements non planifiés et ceux des WE).

