



Ajuda imprescindible en la definició de plats i receptes

Gestiona els aliments amb al·lèrgens

Controla els nivells nutricionals, físic químics i organolèptics dels aliments

Defineix i gestiona dietes amb combinacions il·limitades

Planifica Menús ajustant-los a les dietes

Processa els cicles dels menús

Controla els costos teòrics i els valors nutricionals dels menús

Ofereix la possibilitat de publicar en web la informació generada



ADA Diet és un conjunt de programes de programari dissenyats per ajudar els equips de dietistes en el seu treball diari de definició de menús, verificació de dietes alimentàries, gestió de fitxes tècniques i controls de qualitat. ADA Diet pot ajudar reduir de forma dràstica el temps necessari per a la creació i definició de menús. El sistema, en uns segons, verificarà totes les dietes per a tots els plats d'un menú, i el més important és que donarà seguretat en el seu treball realitzant sense errors.

Verificador de dietes

Mitjançant el verificador de dietes, el programa analitza la composició d'un plat i informa al sistema en temps real de les dietes que compleix, de manera estricta.

Gràcies a l'anàlisi de la composició nutricional, els processos de cocció, la composició d'al·lèrgens, les restriccions d'ingredients i el compliment de característiques externes, el sistema determina si la confecció d'un plat compleix o no amb els requeriments d'una dieta.

En cas de NO compliment, el sistema informa dels motius pels quals el plat no és vàlid per a una dieta: al·lèrgens, nodrients, ... de tal manera que es pugui corregir la composició i el procés de fabricació del plat per assegurar la correcta administració d'una dieta.

Confecció de menús

Amb aquest mòdul, l'empresa pot crear, configurar i administrar els menús. Inclou la creació de múltiples nivells (dia julià, menjar, plat, ...) amb definició de eficiències (rotacions de producció, equilibri dietètic ...) i sense límit d'assignacions de dietes. Mitjançant el "Verificador de dietes" s'assegura el compliment absolut de totes les dietes mitjançant combinacions entre tots els plats assignats al menú.

El sistema lliura al dietista múltiples eines d'ajuda per a la creació i verificació de menús:

- Proposa els plats correctes per a cada dieta.
- Indica els incompliments.
- Notifica de descompensacions nutricionals.

Aquestes eines són ideals perquè el dietista pugui crear un menú sa, fiable i segur en qüestió de minuts.

Anàlisi de costos de menús

Un cop definit un menú, el sistema permet realitzar una anàlisi completa del seu cost. Mitjançant objectius de cost diari / setmanal / rotacional, el sistema verifica el correcte balanceig de costos per plat i li permet detectar possibles incompliments. D'aquesta manera, vostè pot modificar els plats per obtenir la mitjana de cost desitjada per a cada menú (i el sistema verifica que aquesta modificació no afecti el compliment de dietes).

Ficha tècnica de producte

El mòdul de fitxes tècniques permet la definició completa i única de totes les característiques, controls i qualitats dels productes de la seva empresa. El sistema inclou un analitzador de desequilibris diaris i calcula les compensacions globals.

Beneficis

- Definició centralitzada de les dades de l'empresa.
- Generació automàtica dels documents de fitxa tècnica.
- Connexió amb fàbrica a temps real.
- 100% de garantia de compliment entre els processos de planta i la definició real de la fitxa tècnica.