



DELSYS ADA

HOSPITAL FOOD SERVICE

Programari específic per a la gestió i el control de càtering hospitalari

És el cor dels sistema EUDEC

Assegura la total traçabilitat en els processos interns

Defineix i gestiona dietes amb combinacions il·limitades

Planifica i processa cicles de menús

Ofereix una senzilla i innovadora recollida dels menús a la mateixa planta mitjançant Ipads

Proporciona l'opció d'emplatat amb Put or Light en hospitals petits o mitjançant Pick or Light i cinta d'emplatat en grans hospitals



ADA Care és un conjunt de programes de programari dissenyats per ajudar els equips de cuina en el seu treball diari de preparació i elaboració de menús en hospitals.

ADA Care pot ajudar reduir de forma dràstica el temps necessari per a la preparació i servei de menús. El sistema, basat en EUDEC, que treballa amb productes d'alimentació semielaborats, envasats buit, en atmosfera modificada i / o ultracongelats, en uns segons, verificarà totes les dietes per a tots els plats d'un menú, a més de realitzar la recollida de menús de forma innovadora i el més important és que donarà seguretat en el seu treball realitzant sense errors.

Elaboració 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 li informa dels motius pels quals el plat no és vàlid per a una dieta: al·lèrgens, nodrients, ... de tal manera que vostè pot 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.

Traçabilitat

El sistema permet que es compleixin al 100% els requeriments de traçabilitat en els processos interns, així:

Beneficis

- Controla el compliment de qualitat dels aliments rebuts.
- Realitza una traçabilitat de doble sentit (d'entrada a sortida i de sortida a entrada).
- Ofereix una senzilla i innovadora recollida dels menús a la mateixa planta mitjançant Ipads.
- Proporciona l'opció de Emplatat amb Put or Light en hospitals petits.