

aplinnova
Software Experto Producción & Dietética en LFC



Gestión de la dietética, producción y distribución

Software experto desarrollado para Línea Fría Completa
compatible con Línea Caliente y Línea Mixta

innovaconcept
Línea Fría Completa. Ingenieros Consultores

www.innovaconcept.es

Hospitales
Cocinas centrales
Residencias de Mayores
Caterings y UCP's
Comedores escolares
Defensa
Centros Penitenciarios
Servicios sociales
Asistencia a domicilio



healthcare

Dietética y distribución

Intuitivo y dinámico Aplidiet es la herramienta que permite una fácil y rápida gestión con un control diario de las comidas de residentes/pacientes.

GESTIÓN

De los residentes

De alergias

De suplementos

Menú de elección

Edición de listados

Gestión de los menús

Plan de realimentación

Históricos

Estadísticas

...

DIETÉTICA Y MENÚS

Tipos de dieta

Lista de platos

Valores nutricionales

Simulación de menús

Elaboración de menús

...

Aplidiet gestiona el menú adaptado de cada paciente mediante la composición de los menús con diferentes tipos de dietas compatibles con distintos platos, sal, sin sal y alergias.

El listado de platos por familia y tipo de dieta permite componer dinámicamente los menús en función de los parámetros del paciente cruzando hasta tres dietas diferentes por cada paciente, gestionándolas al mismo tiempo con las alergias y la posibilidad o no de ingestión de sal en el menú.

El menú de elección adaptado a las patologías de cada paciente puede ser controlado y modificado en todo momento por el puesto responsable de la función, pudiendo realizarse la elección a pie de cama on line.

Aplidiet está desarrollado específicamente para entornos en línea fría completa, trabajando también en línea mixta o línea caliente. Puede empezar a usarse en línea caliente y evolucionar después a línea fría sin ningún esfuerzo.



apli  **diet**[®]
Software Dietética y Distribución



Gestión de la producción

Apligest permite a los responsables gestionar y programar la actividad de sus cocinas, facilitando el trabajo y disminuyendo las tareas administrativas.

PRODUCCIÓN

- Planificación
- Cálculo de necesidades
- Productos y proveedores
- Fichas técnicas
- Pedidos
- Composición de menús
- ...

Apligest optimiza la gestión permitiendo dedicar más tiempo al control de la calidad y a la mejora del servicio, contribuyendo al ajuste de los costes y a la competitividad y control y programación total de la actividad. Reduce drásticamente las cargas administrativas.

Gestiona las variables de las fechas de producción de la línea fría y consigue tener un control de principio a fin del sistema sin dejar espacio para las improvisaciones, controlando los costes y la calidad garantizando la seguridad alimentaria.

Productos, proveedores, fichas técnicas, planificación de la producción, recepción y salidas de almacén. Es la mejor herramienta para la gestión de personal y para la reducción de costes.

LISTADOS

- De preparación
- De distribución
- De planificación de la producción
- Albaranes de salida
- ...

Gestiona diferentes tipos de producción en una misma cocina (caliente y fría) en base al tipo y necesidades de cliente. Combina producciones en línea fría con línea mixta o caliente de forma automatizada.

Control directo de costes de los menús. Apligest se integra con Aplidiet automáticamente permitiendo una gestión integral de la restauración hospitalaria, sociosanitaria o geriátrica, tanto en línea fría, como en línea caliente o mixta.



ALMACENES

- Recepción
- Salidas
- Inventario
- Valoración
- Listados
- Estadísticas
- ...



Servicio a domicilio

Aplitrans gestiona la distribución y producción de comidas a domicilio o colectivas en comedor, diferenciando por tipo de cliente.

COMIDA TRANSPORTADA

- Plan de dietas
- Cientes entregados
- Cientes facturados
- Planificación de rutas
- Albarán de rutas
- Puntos de entrega
- Gestión de tarifas
- Cálculo de facturas
- Edición de facturas
- Gestión de producción
- Gestión de almacenes
- Edición de listados

...

Mediante esta herramienta los responsables podrán gestionar su negocio de forma rápida y precisa, teniendo el control del proceso desde la recepción de mercancías en la cocina hasta la entrega al cliente final de los platos producidos.

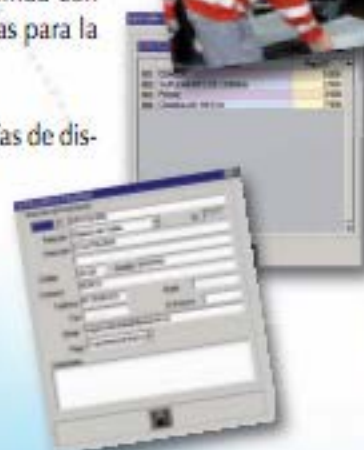
Existe una ficha de cada uno de los usuarios –asistidos o no- donde aparecen informaciones como la dieta o dietas a suministrar, la dirección de entrega y la dirección de facturación, que puede ser la del usuario o la de un tercer pagador como pudiera ser la administración.

Posibilidad de facturar por tipo de prestación servida.

Gestión de la producción y almacenes de la comida con control de stock y necesidades de materias primas para la producción y distribución.

Vinculación de clientes y rutas en función a los días de distribución.

Control de la facturación y de costes por menú.



apli  **trans**[®]
Software Servicio a Domicilio



Línea Fría *innovaconcept*[®]

Línea Fría Completa. Ingenieros Consultores

La línea fría es una técnica que se desarrolla y se implanta a gran velocidad y de forma imparable en la restauración colectiva de todo tipo, impulsada por las exigencias normativas, así como por razones financieras y de competitividad

INNOVA CONCEPT es una ingeniería integral y de los procesos que forma parte del Parque Científico de la Universidad de Salamanca, desde donde desarrolla numerosos proyectos y trabaja en Formación, en la dirección integral de implantaciones en LFC, así como en el I+D+i, en particular de las herramientas informáticas que son desarrolladas por expertos en restauración con el apoyo de los más prestigiosos desarrolladores.

Empresa vinculada



El ámbito hospitalario, escolar, de tercera edad, caterings, grandes colectividades y también el sector agroalimentario están sometidos a una fuerte dinámica impulsada por los cambios sociales y por el crecimiento de la alimentación fuera del hogar.

Están naciendo muchas UCP's en línea fría, que en muchos casos son evoluciones de cocinas de línea caliente que pasan a trabajar en línea mixta pero que finalmente su destino es la organización integral en Línea Fría Completa LFC.

Los pilares de la línea fría son:

- Una Metodología científica
- Las exigencias Normativas
- La Formación
- La gestión Informatizada
- Las Nuevas Tecnologías de producción y distribución/regeneración

La Universidad de Salamanca USAL está siendo protagonista de la Formación en LFC en España, Portugal e Iberoamérica, desarrollando la titulación específica de "Especialista Universitario en Organización y Gestión de Sistemas de Producción y Distribución Alimentaria en Línea Fría Completa", destinada a formar a los cuadros de mando de las actuales y futuras UCP's, Unidades Centrales de Producción en Línea Fría Completa.

También contribuye a los desarrollos informáticos que serán la columna vertebral que garantice la cohesión y la Organización del Sistema y el que las UCP's dispongan de un modelo de gestión "despreocupado", donde "el proceso hace a la cocina" siendo el software el que garantiza, asegura y facilita el proceso, la calidad y trazabilidad de los productos, así como una gestión competitiva y racional del sistema.