

stapro gurmed

ŘEŠENÍ PRO MODERNÍ GASTRONOMICKÁ PRACOVIŠTĚ

KOMFORTNÍ NÁSTROJ PRO GASTRONOMICKÉ PROVOZY

Řešení pro gastronomii v sobě skrývá nástroje pracovních agend stravovacích provozů a jejich řízení z hlediska provozně odborného a ekonomického. Pokrývá činnosti správy receptur a jídelních lístků, vedení referenční databáze nutričních ukazatelů a stanovení nutričních hodnot stravy. Samozřejmostí je ordinace stravy pacientům, vedení individuálních jídelních lístků, zpracování objednávek a provozních podkladů pro přípravu stravy, včetně řešení následné logistiky. Aplikace je určena pro vedení agendy spojené s pacientským, zaměstnaneckým i veřejným stravováním, přičemž umožňuje vedení individuálních kont strávníků, burzu jídel v době výdeje stravy, stanovení a správu cenových limitů a slev. Z ekonomického hlediska umožňuje toto řešení mimo jiné vedení agendy došlých faktur a sledování oceňovaných odchylek, skladovou evidenci potravin, inventarizaci zásob a vytvoření inventarizačních protokolů, sledování DPH na vstupu i na výstupu podle oborů činností.

PŘÍNOSY PRO UŽIVATELE

- Zvýšení automatizace rutinních činností
- Kompletní podpora procesů spojených se stravováním
- Statistické a ekonomické výstupy pro efektivní řízení nákladů a výnosů
- Flexibilní řešení provozních zvyklostí
- Zajištění požadované dostupnosti systému
- Snadná správa systému

stapro

NUTRIČNÍ TERAPIE

ORGANIZAČNÍ ČLENĚNÍ

EKONOMIKA PROVOZU

POPIS ŘEŠENÍ

Produkt poskytuje podporu v rutinních činnostech a kvalifikovaný personál se tak může věnovat činnostem spojených s nutriční terapií a konzultacím přímo u lůžka pacienta.

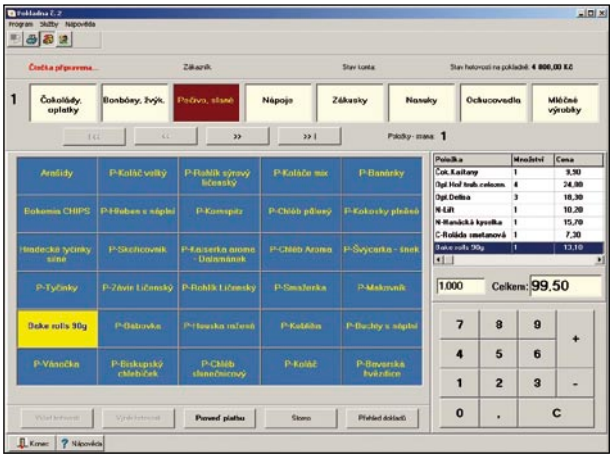
Nedílnou součástí je řešení pro provozy s rozsáhlejší organizační strukturou a nastavenými pravidly povinností a kompetencí. Každý uživatel získává svá individuální přístupová práva k uceleným funkčním blokům nebo jejich částem. Funkční bloky a jejich části je možné provozovat samostatně a v takových kombinacích, aby mohlo být dosaženo maximálního pokrytí požadavků uživatelů.

Řešení mimo jiné nabízí nástroje pro sledování, vyhodnocování a řízení nákladů a výnosů. S důrazem na maximální komfort je přistoupeno k funkčním blokům pro práci s konty strávníků, hotovými penězi a doklady nezbytnými pro správné sestavení finančních výkazů a vykázání DPH.

PACIENTSKÉ STRAVOVÁNÍ

Modul umožňuje vedení a správu provozních dat (suroviny, diety, receptury a jídelníčky), sběr a zpracování požadavků na stravu z lůžkových oddělení. Podklady pro přípravu a distribuci stravy jsou prováděny formou hromadné dodávky nebo tabletové distribuce. Komunikace se skladem potravin probíhá on-line.

ZAMĚSTNANECKÉ STRAVOVÁNÍ



Objednávka stravy v tomto modulu je možná objednávkovým způsobem (prostřednictvím objednávkového místa, objednávkových terminálů, www prohlížeče), restauračním způsobem (odběr stravy i bez předchozí objednávky) nebo jejich kombinací. Samozřejmostí je možnost doplňkového prodeje v jídelně.

AUTOMATIZACE ČINNOSTÍ

TECHNOLOGICKÁ PODPORA

Pro provoz moderních gastronomických pracovišť doporučujeme využití podpůrné technologie, která ještě více umocní automatizaci práce. Takovouto technologií jsou například:

- Bezkontaktní (RFID) identifikační média
- Touch-screen monitory pro objednávkové kiosky
- Digitální váhy pro napojení k pokladně a vážení zboží např. salátů
- Technologii čárového kódu pro skladování a prodej potravin a zboží
- Mobilní zpracování čárového kódu pro příjem, výdej a inventuru zboží ve skladu a prodejně

STAPRO s. r. o.
Pernštýnské nám. 51, 530 02 Pardubice
tel.: +420 467 003 111, fax: +420 467 003 119, e-mail: stapro@stapro.cz
www.stapro.cz

Držitel certifikátu systému řízení kvality dle ISO 9001:2000
a certifikátu environmentálního systému řízení dle ISO 14001:2004

stapro