



**IL SISTEMA INFORMATIZZATO DELLA PRENOTAZIONE
DEI PASTI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

Microramo S.r.l. – Viale Toselli 40/F – 20025 – Legnano (MI)
Telefono 0331544872 – Fax 1782217844
e-mail microramo@microramo.it - <http://www.microramo.it>

[TIKO'®]

Microramo S.r.l. dispone di una procedura informatica di supporto alla prenotazione dei pasti per la ristorazione collettiva (Tikò®), mediante l'utilizzo di personal computer direttamente dai reparti, terminali portatili e lettura di codici a barre identificanti i singoli piatti dei menù.



E' concessa la possibilità di prenotare per ciascuna persona alcuni pasti base quali: colazione, spuntino mattutino, pranzo, spuntino pomeridiano, cena, spuntino serale, varie. Tikò® dispone di una serie di stampe e di funzioni di utilità per il normale svolgimento delle funzioni di prenotazione, raccolta, elaborazione, e distribuzione dei pasti nei reparti.

Il software permette inoltre di effettuare prenotazioni di pasti su più giorni, di ottenere stampe di accompagnamento delle merci, stampe amministrative di tipo sintetico o analitico per le attività di fatturazione ed un sistema di archiviazione dati su file storici mensili.

È concessa la possibilità di gestire servizi particolari quali: mensa dipendenti, cestini per emodializzati, prodotti extra pasto da consegnare ai reparti (zucchero, the, camomilla ecc.), sacchetti per day hospital, pasti per esterni, banchetti, ecc.

[Informatizza il sistema con Tikò®]



La procedura permette di ovviare agli inconvenienti ed ai disservizi che si possono presentare eseguendo la prenotazione dei pasti in modo tradizionale, elimina infatti tutti i trasferimenti manuali dei dati, i possibili errori di registrazione, opera in tempo reale e consente un puntuale controllo delle operazioni, permette di gestire le statistiche dei pasti, di controllare la situazione di magazzino e degli approvvigionamenti delle derrate alimentari.

E' inoltre disponibile la funzione di aiuto in linea (F1) sugli archivi, sulle tabelle di base, sulle varie funzioni della procedura oltre che un dettagliato manuale utente, ricco di immagini della procedura stessa. La strategia seguita nella realizzazione di Tikò® è stata di massima apertura ed adattabilità alle molteplici necessità degli utenti finali.

[OBIETTIVI]

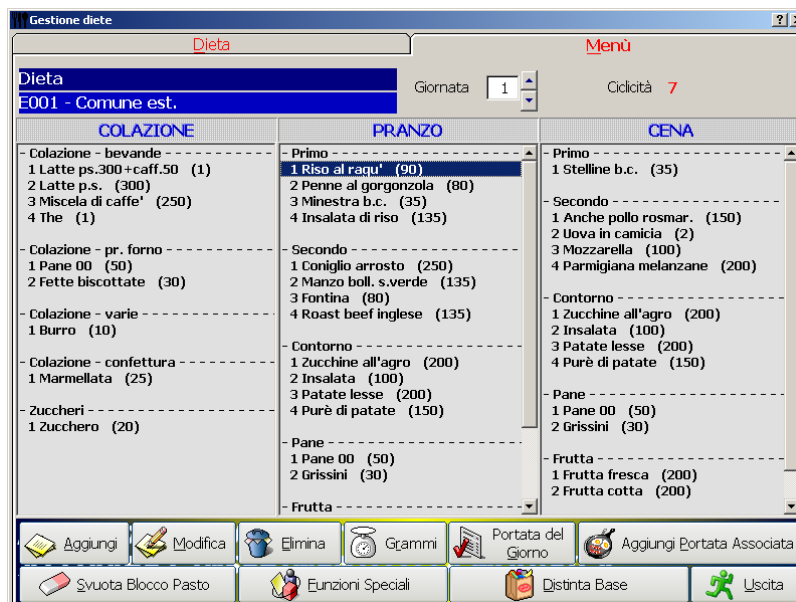
Gli obiettivi fondamentali del sistema di prenotazione pasti per la ristorazione collettiva, da raggiungere anche attraverso la realizzazione di moduli personalizzati, sono:

1. Migliorare sensibilmente la sensazione di comfort dell'ospite, direttamente correlata alla concreta possibilità di un'ampia scelta fra differenti pietanze. La procedura prevede la possibilità di scelta tra più scelte per ogni tipo di portata, sia in regime normale che dietetico, ciò ispira una sensazione di benefico comfort sotto il profilo psicologico che si riflette spesso sullo stato di salute dell'ospite stesso.

[Tikò® migliora il comfort dell'ospite]



- Agevolare il lavoro di prenotazione dei pasti da parte del personale incaricato, garantendo in perfetta sicurezza, l'esatta corrispondenza tra il regime alimentare selezionato e quello somministrato.



- Garantire il puntuale rispetto dei tempi previsti per il servizio, rispettando i tempi del sistema di prenotazione, e la distribuzione dei pasti in vassoi personalizzati o in multi porzione. Solitamente la scadenza dei tempi di prenotazione avviene il mattino precedente al giorno di distribuzione.
- Pianificare le fasi di: acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari nelle quantità e qualità richieste; preparazione delle carni, delle verdure e delle altre derrate alimentari; cottura dei cibi nel pieno rispetto dei regimi alimentari e dietetici richiesti; sporzionamento del cibo e confezionamento del vassoio; caricamento carrelli secondo un ordine funzionale per reparto.
- Permettere di: eliminare gli sprechi e le sottrazioni di derrate alimentari e di cibi cotti, contenere i costi del servizio di ristorazione a parità di livello qualitativo, garantire la produzione dei documenti richiesti per la distribuzione dei pasti e per le esigenze amministrative e fiscali, consentire una vasta gamma di elaborazioni statistiche di enorme utilità sia per la Direzione Sanitaria che per il graduale perfezionamento del servizio di ristorazione.

[**Migliora il servizio con Tikò®**]

[VANTAGGI]

La strategia seguita nella realizzazione di Tikò® è stata di massima apertura ed adattabilità alle molteplici necessità degli utenti finali, con l'apporto di notevoli vantaggi per:

Capo reparto

Per la raccolta dati (su apposito modulo, con terminale portatile, con PC in rete direttamente dal proprio reparto).

Tikò® agevola il lavoro di prenotazione dei pasti da parte del personale incaricato, di solito il lavoro di prenotazione è complesso in quanto la scelta del pasto è dettata sia dalle prescrizioni del medico di reparto sia dal medico dietologo. Inoltre è consentito all'utente, pur nell'integrale rispetto delle indicazioni mediche, la possibilità di scegliere tra una vasta gamma di pietanze nell'ambito delle diete ordinarie e speciali, garantendo in perfetta sicurezza, l'esatta corrispondenza tra il regime alimentare selezionato e quello somministrato. Tikò® tende a garantire il puntuale rispetto dei tempi previsti per il servizio, rispettando i tempi del sistema di prenotazione e la distribuzione dei pasti in vassoi personalizzati o in multi porzione. Normalmente la scadenza dei tempi di prenotazione avviene il mattino precedente al giorno di distribuzione, con Tikò® è possibile estendere i tempi di prenotazione fino al mattino stesso del giorno di distribuzione, a seconda del tipo di raccolta dei dati ed al tipo di organizzazione della cucina.



[Risparmia Tempo con Tikò®]



[VANTAGGI]

Cucina e dispensa

Per la pianificazione degli acquisti e l'ottimizzazione della preparazione e del confezionamento delle derrate alimentari.

Tikò® permette di pianificare le fasi di acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari nelle quantità e qualità richieste (nel modulo di gestione magazzino di prossima realizzazione). Tikò® attualmente agevola il personale incaricato, attraverso alcuni report, nella preparazione delle carni, delle verdure e delle altre derrate alimentari, nella cottura dei cibi nel pieno rispetto dei regimi alimentari e dietetici richiesti, nelle operazioni di sporzionamento del cibo e confezionamento del vassoio, nel caricamento e nella consegna dei carrelli del vitto secondo un ordine funzionale per reparto. In questo contesto, con Tikò®, è possibile eliminare gli sprechi e le sottrazioni di derrate alimentari e di cibi cotti, contenere i costi del servizio di ristorazione a parità di livello qualitativo, garantire la produzione dei documenti richiesti per la distribuzione dei pasti.

Stampe operative - Su

Selezione stampa ...

Cottura

COTTURA - Parametri di stampa ...

Giorno: 2-9-2004

Luogo di preparazione portate: CUCINA

Somma grammi:

Con distinta portate:

Cucina unica:

Filtro Tipo Portate ..

Da/a: Primo

Contorno

Filtro Diete ..

Da/a: E006 Semiliquida a

E018 Dieta Ipoglicidica 2° fraz.

Speciali

Pasti ...

TUTTI

Colazioni

Spuntini Mattutini

Pranzi

Spuntini Pomeridiani

Cene

Spuntini dopo cena

Stampa COMPLETA

Stampa PER CUCINA

Stampa PER GRUPPO

Informazioni cucina ..

001 CUCINA DI PROVA

da / a reparto: 001 MEDICINA

002 MEDICINA INT. SEZ. A

F8:Richiama Calcolatrice F1:Help in linea

Anteprima Stampa Uscita

[Elimina gli sprechi con Tikò®]



[VANTAGGI]

Servizio di Dietetica

Servizio di Dietetica per la gestione delle diete con regime alimentare ordinario e soprattutto con regime alimentare speciale, sia legate ad un menù predeterminato, sia completamente libere nella composizione delle portate e delle grammature.

Tikò® facilita il lavoro del Servizio di Dietetica, nell'elaborazione dei menù e nella composizione delle ricette, lasciando svincolata la grammatura delle singole portate. Tikò®, memorizzando i menù personalizzati dal Servizio di Dietetica, permette successivamente una semplice e veloce consultazione degli stessi, oltrechè l'assegnazione del regime dietetico al paziente in un solo passaggio. Pur nel rispetto del regime dietetico assegnato al paziente, è possibile seguendo le preferenze alimentari dello stesso, utilizzare diverse pietanze.

The screenshot shows a software window titled "Gestione delle portate" with a sub-header "Dati portata ...". The main form contains the following fields and controls:

- Description: "Anche pollo ai ferri" (with a value of 335 and buttons for "Tabella" and "Stampa")
- Navigation: "Scorrimento tabella" with left and right arrow buttons
- Options: "Abilitata" (checked) and "Portata del Giorno" (unchecked)
- Location: "Luogo di preparazione" (dropdown menu)
- Price: "Euro per 100 grammi" (0,00) and "Aliquota IVA (%)" (20)
- Quantity: "Quantità confezione" (empty) and "Unità di misura della confezione" (gr)
- Calories: "Kcal. per 100 grammi" (empty)
- Notes: "Note" (empty text area)
- Categories: "Categorie in cui rientra la portata" with a table:

Tipo	Categoria
Secondo	Carni

On the right side of the table, there are buttons: "Aggiungi Categoria", "Modifica Categoria", "Conferma", "Annulla", and "Elimina Categoria".

At the bottom of the window, there is a toolbar with icons for "Aggiungi", "Modifica", "Conferma", "Annulla", "Elimina portate NON PIU' UTILIZZATE nei Menu", "Elimina", and "Esci".



[Tikò® migliora il Servizio di Dietetica]

[VANTAGGI]

Ospiti

Per la possibilità di scelta del pasto tra diverse portate e la garanzia sulla consegna di ciò che hanno richiesto.

Il vantaggio derivante dall'uso di Tikò® è quello di migliorare sensibilmente la sensazione di comfort dell'ospite, direttamente correlata alla concreta possibilità di un'ampia scelta fra differenti pietanze. La procedura prevede la possibilità di scegliere tra più portate, sia in regime normale che dietetico, ciò ispira una sensazione di benefico comfort sotto il profilo psicologico che si riflette spesso sullo stato di salute dell'ospite stesso. La degenza media in alcuni reparti, è oramai attestata sui 3 / 4 giorni, mentre per diversi reparti, vedi i geriatrici od i riabilitativi, la degenza varia tra i 15 ed i 60 giorni. Soprattutto in questi ultimi è importante poter scegliere e quindi variare la tipologia degli alimenti, secondo i gusti personali e ovviamente le patologie riscontrate.

Amministrazione

Per le verifiche dei pasti e delle derrate alimentari consegnate per ogni centro di costo.

Tikò®, con l'utilizzo di diversi report, espleta le esigenze amministrative e fiscali, consentendo una vasta gamma di elaborazioni statistiche di enorme utilità sia per la Direzione Sanitaria che per il graduale perfezionamento del servizio di ristorazione. Tikò® è in grado di raccogliere tutti i tipi di ordinazioni effettuate dai reparti, quali pasti degenti, generi di conforto, servizi extra forniti dalla cucina. Con Tikò® viene reso possibile un controllo sui consumi di derrate alimentari, che vengono ripartiti su ogni centro di costo, rendendo possibile il controllo della quadratura con le presenze in reparto.



[Tikò® ottimizza il Servizio Alberghiero]