

Il sistema completo per la ristorazione collettiva

InfoTecnica ITChef



Uno degli elementi fondamentali necessari per garantire la qualità di un buon servizio di ristorazione è il rispetto dei vincoli dietetici che definiscono una corretta alimentazione. Il rispetto di tali vincoli viene di solito definito e stabilito da personale qualificato, quali dietisti ed esperti in scienze alimentari, che determina la composizione delle pietanze e la loro rotazione all'interno dei menu periodici.

Le grandi unità produttive si trovano a dover trasformare, giornalmente e in tempi ristretti, queste fondamentali informazioni dietetiche in quantità di materia prima da adottare per la preparazione fisica dei pasti, il tutto secondo le prenotazioni inoltrate il giorno precedente, quando non il giorno stesso. La pianificazione della produzione deve quindi essere effettuata in tempi estremamente contenuti, a volte in poche ore, e l'utilizzo di uno strumento informatico diventa un supporto estremamente utile nella definizione delle quantità di produzione, evitando sprechi e garantendo che il cibo prodotto sia conforme ai vincoli dietetici definiti dagli esperti alimentari nonché qualitativamente soddisfacente dal punto di vista organolettico.

Il sistema ITChef fornisce un supporto completo alle esigenze specifiche dei centri cottura ed in generale alle esigenze di tutte quelle realtà produttive caratterizzate da notevoli volumi di produzione, riducendo da un lato tempi e costi di lavorazione e garantendo dall'altro il pieno rispetto dei vincoli qualitativi di produzione.



Il sistema ITChef è nato in collaborazione con primarie aziende di ristorazione e dietiste qualificate ed è cresciuto nel tempo fino a raggiungere livelli qualitativi elevati in termini di flessibilità, prestazioni, affidabilità e riduzione dei costi di gestione.

ITChef è caratterizzato da una architettura modulare studiata per soddisfare le esigenze dei più svariati ambiti di applicazione quali ospedali, scuole e centri cottura. Le esigenze dei diversi ambiti sono state analizzate approfonditamente giungendo all'implementazione delle molteplici funzionalità indispensabili per un'accurata gestione del processo giornaliero di produzione del pasto, con particolare riferimento alla gestione delle ricette e delle relative grammature, alla fase di prenotazione, alle informazioni di riepilogo per la fatturazione e alla gestione multipla di magazzino.

InfoTecna è in grado di guidare il cliente a partire dall'analisi iniziale delle esigenze fino al conseguimento dei risultati prefissati, passando attraverso la fase di personalizzazione del sistema, la sua corretta implementazione e la formazione del personale.



FUNZIONALITA' di ITChef

[RICETTE]

- Gestione della composizione dei piatti.
- Gestione grammatura per tipologia.
- Gestione dei menu giornalieri.
- Gestione dei generi non alimentari.
- Interazione diretta con il magazzino.
- Interazione diretta con la produzione.

Diversi sistemi di prenotazione



[PRENOTAZIONE]

- Modulo cartaceo con penna ottica.
- Palmare
- Postazione PC in rete locale
- Via Web anche attraverso Internet.

Menu, ricette, ingredienti e grammature

Il sistema ITChef è dotato di tutte le funzionalità necessarie alla gestione dettagliata della composizione dei piatti, delle ricette e dei menu, con la possibilità di definire grammature differenziate per tipologia di utente. Le ricette dettagliate, opportunamente definite, concorrono alla gestione automatica del magazzino e della produzione, fornendo così una interazione diretta tra la composizione dei piatti e la gestione delle materie prime e del prodotto finito.

Il sistema offre anche un supporto completo alla associazione e alla definizione dei generi non alimentari, garantendo così una gestione integrata del prodotto finito, così come effettivamente consegnato all'utente finale del servizio.

La raccolta e la definizione di tutte le informazioni necessarie alla preparazione delle ricette e dei menu avviene in modo semplice e guidato attraverso un semplice sistema di anagrafiche, che consente una accurata preparazione e una semplice manutenzione delle informazioni di base.

Prenotazioni dei pasti

La prenotazione dei pasti è gestibile con l'ausilio di sistemi di prenotazione diversificati e può avvenire attraverso semplici moduli cartacei con lettura di codici a barre, mediante sistemi avanzati che adottano computer palmari collegati con la sede centrale via modem o Internet, tramite programmi specifici per personal computer ed infine per mezzo di sistemi di prenotazione remota basati su interfaccia Web.

Produzione

Il sistema ITChef permette di convertire rapidamente le informazioni di prenotazione, opportunamente combinate con le informazioni relative alla composizione dei piatti, in precisi e dettagliati ordini di produzione utilizzabili direttamente dalle cucine per la preparazione dei cibi.

[PRODUZIONE]

- Generazione automatizzata degli ordini di produzione.
- Previsione della produzione.
- Pianificazione della produzione.
- Rintracciabilità.

La creazione degli ordini di produzione può essere supportata da un sofisticato sistema di previsione, che consente di anticipare le esigenze di produzione sulla base delle informazioni storiche immagazzinate nell'archivio di supporto di ITChef, e da un corrispondente modulo di pianificazione, che consente di ottimizzare l'assegnazione delle risorse e le varie fasi produttive.

Stampe riepilogative



The image shows three overlapping summary printouts of production orders. The top printout is the most visible and contains the following data:

| NO ORDINE | DATA | DESCRIZIONE | QUANTITÀ | UNITÀ | STATO |
|-----------|------------|------------------------|----------|--------|-------|
| 001 | 2023-10-27 | PIZZA MARGHERITA | 10 | PIZZE | OK |
| 002 | 2023-10-27 | PASTA CARBONARA | 5 | PIATTE | OK |
| 003 | 2023-10-27 | PIZZA QUATTRO FORMAGGI | 8 | PIZZE | OK |
| 004 | 2023-10-27 | PASTA TIRAMISÙ | 3 | PIATTE | OK |
| 005 | 2023-10-27 | PIZZA DIAVOLA | 7 | PIZZE | OK |
| 006 | 2023-10-27 | PASTA ALLA NORMALE | 4 | PIATTE | OK |
| 007 | 2023-10-27 | PIZZA CAPRICCIOSA | 6 | PIZZE | OK |
| 008 | 2023-10-27 | PASTA ALLA TONNATA | 2 | PIATTE | OK |
| 009 | 2023-10-27 | PIZZA FIOR DI CACCIA | 9 | PIZZE | OK |
| 010 | 2023-10-27 | PASTA ALLA BOLOGNESE | 1 | PIATTE | OK |

In fase di creazione degli ordini di produzione ITChef provvede a registrare le prime informazioni necessarie alla gestione della rintracciabilità, informazioni che, una volta integrate con le informazioni provenienti dalla gestione di magazzino, consentono la ricostruzione della storia completa del prodotto, dal fornitore alla consegna.

Il sistema ITChef supporta modalità di produzione differenziate, quali per esempio quelle in atmosfera protettiva, e include la possibilità di interfacciamento con sistemi di pesatura ed etichettatura automatici.

Magazzino

Il sistema ITChef è in grado di gestire i movimenti di magazzino con differenti livelli di complessità che possono andare dal semplice monitoraggio delle merci in entrata e uscita fino alla gestione simultanea di più magazzini condivisi e utilizzati contemporaneamente anche da ambiti differenti.

[MAGAZZINO]

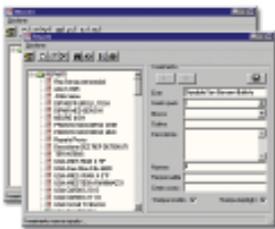
- Differenziazione tra magazzini di stoccaggio e magazzini crudo con data scadenza differenziata in automatico.
- Gestione carico e scarico materie prime.
- Gestione dei trasferimenti tra magazzini.
- Gestione delle date di scadenza con relativa ottimizzazione nell'uso delle materie prime.
- Gestione giacenze nei magazzini crudo.
- Movimentazione automatica legata al sistema di gestione del pasto e di prenotazione.
- Listini differenziati per fornitore.
- Gestione degli articoli sotto scorta.

Il sistema ITChef integra un sistema di controllo completo delle merci in scadenza e dei trasferimenti dei prodotti e delle materie prima da un magazzino all'altro, nonché la gestione separata di merci di stoccaggio a lunga scadenza dal magazzino gestione crudo, che comprende le merci di veloce deperibilità e di utilizzo corrente. Nelle funzionalità ovviamente sono incluse tutte quelle funzionalità proprie di una tipica gestione magazzino, quali la gestione delle scorte e del sottoscorta, la movimentazione, la gestione degli inventari, etc.

La gestione del magazzino è integrata con il sistema di gestione del pasto e di prenotazione, con la possibilità di gestire manualmente o in modo del tutto automatico la movimentazione associata. La movimentazione automatica avviene combinando le informazioni relative alle composizioni dei piatti con le informazioni di produzione.

Alle funzionalità base di gestione del magazzino si affiancano ulteriori funzionalità di supporto, quali per esempio la generazione semiautomatica degli ordini ai fornitori, la gestione dei listini fornitori e dei minimi di imballo, supportate, come le altre funzionalità, da tutte le informazioni provenienti dalle fasi di prenotazione, produzione e smistamento dei

Anagrafiche per la raccolta delle informazioni





ARCHITETTURA del Sistema

Nucleo comune

Tutte le componenti del sistema ITChef si basano su un nucleo comune che racchiude al proprio interno tutti gli elementi di gestione tipici delle strutture di produzione e smistamento pasti, oltre a quelli più ampi legati alla gestione generale del servizio di ristorazione.

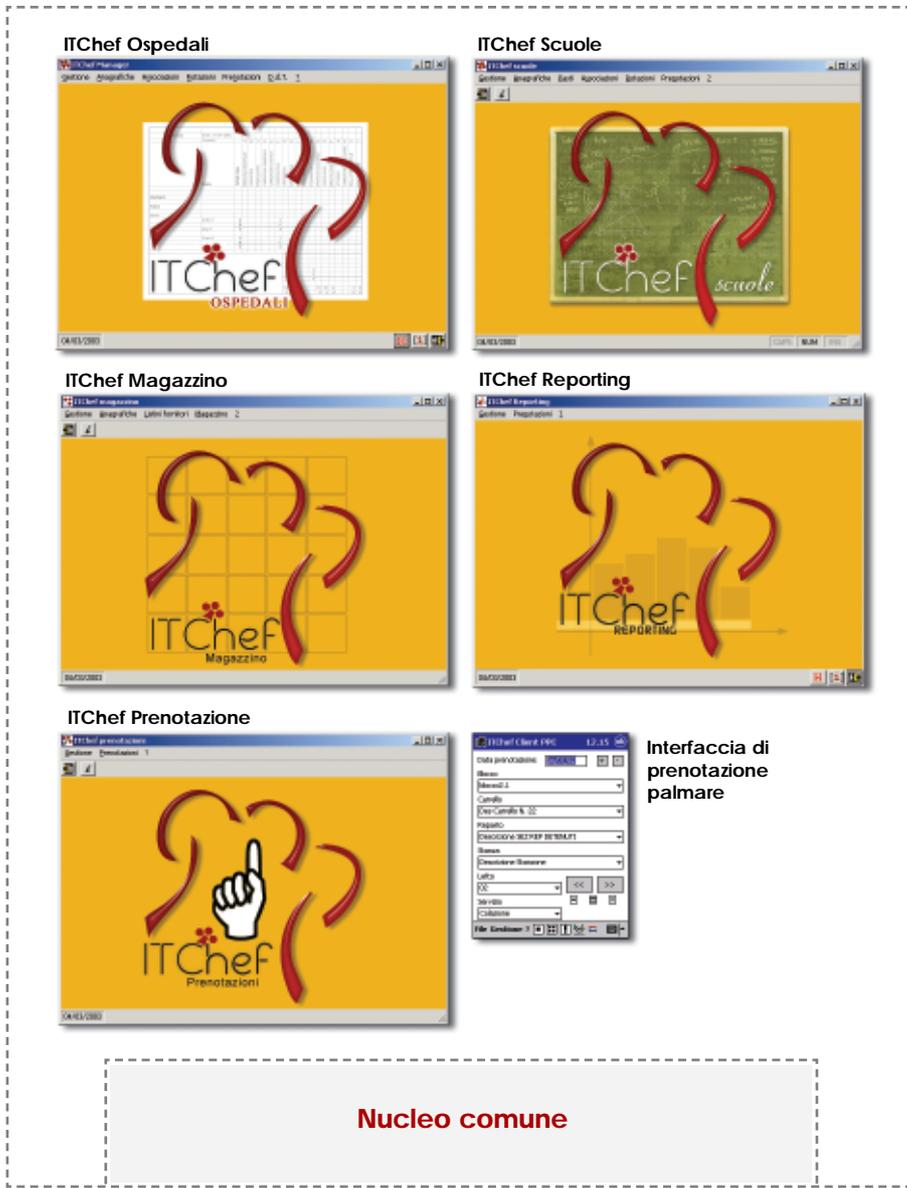
Interfacce

Sulle fondamenta di tale nucleo sono state costruite applicazioni distinte che integrano il sistema base con le funzionalità specifiche di ogni singolo ambito di applicazione. La parte di interfaccia estende il nucleo centrale racchiudendo tutte quelle caratteristiche specifiche dell'ambito di applicazione (p.e. l'interfaccia per le scuole prevede la suddivisione in classi e alunni mentre l'interfaccia ospedali prevede la suddivisione in reparti, stanze e letti) e raccoglie anche quelle funzionalità aggiuntive che sono vitali per il funzionamento del sistema all'interno dell'ambito specifico. Attualmente le interfacce disponibili sono le seguenti:

- ITChef Centro Cottura
Interfaccia di gestione studiata per i centri cottura.
- ITChef Ospedali
Interfaccia di gestione studiata per gli enti ospedalieri.
- ITChef Scuole
Interfaccia di gestione studiata per le scuole.
- ITChef Prenotazioni
Interfaccia generica per la gestione delle prenotazioni.
- ITChef Magazzino
Interfaccia generica per la gestione di magazzino.
- ITChef Reporting
Interfaccia generica per la gestione e la stampa dei riepiloghi di fatturazione.

Database relazionale

Ogni elemento del sistema si appoggia ad un database relazionale per la gestione e la conservazione delle informazioni rilevanti. I database dei diversi ambiti di applicazione sono in piena comunicazione tra di loro, così da consentire lo scambio e l'integrazione delle informazioni.



Interfacce

Interfaccia di prenotazione palmare

Nucleo comune

Database relazionali



APPROFONDIMENTI

Sinergie e vantaggi

La presenza di un nucleo comune in ambiti anche molto diversi tra loro offre notevoli vantaggi sia nell'uniformità di utilizzo del sistema sia nella possibilità di condividere e scambiare informazioni. All'interno del sistema ITChef, per esempio, è possibile far uso dello stesso magazzino tra ambiti anche completamente diversi, quali un ospedale e una scuola. E' inoltre possibile riutilizzare informazioni comuni in ambiti differenti, creando una base comune di informazioni condivisibili, con la possibilità di personalizzazione diversificata per ogni singolo ambito. Per esempio una ricetta generica preparata per un determinato ambito può essere riutilizzata e personalizzata in un altro, modificandone la grammatura e la composizione per adattarla alle esigenze specifiche. In questo modo l'architettura di ITChef riduce notevolmente l'attività manuale necessaria in presenze di situazioni diversificate, limitando notevolmente la necessità di laboriose operazioni di duplicazione o ripetuti inserimenti di dati simili o identici.

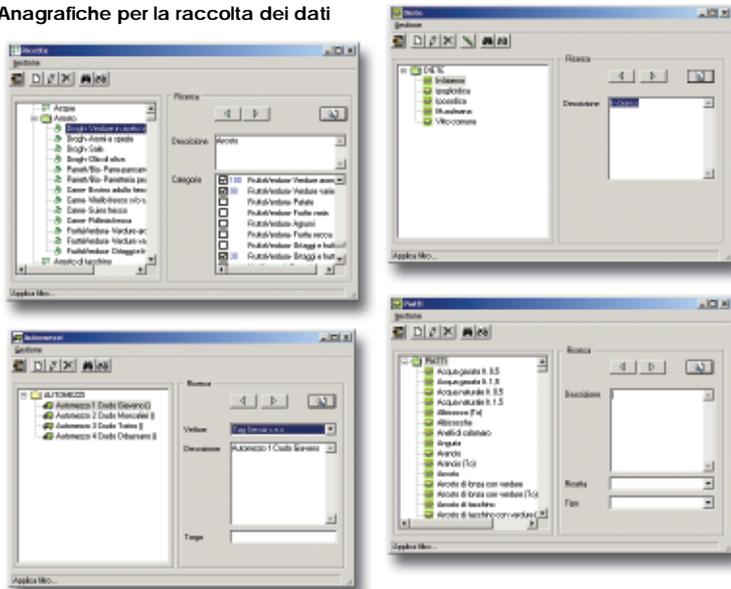
L'architettura di base offre inoltre ampi vantaggi in presenza di nuove esigenze. La realizzazione del sistema di supporto per un nuovo ambito, quale per esempio una mensa aziendale, comporta infatti la preparazione della sola parte di applicativo ad esso relativa. Il nucleo comune, che racchiude gran parte delle funzionalità di base del sistema, può essere riutilizzato integralmente con notevole risparmio in termini di tempi e costi di sviluppo e con la garanzia di una piena ottimizzazione fin dal primo utilizzo, riducendo tempi morti, possibilità di errore e lunghezza dei periodi di test.

Requisiti tecnici

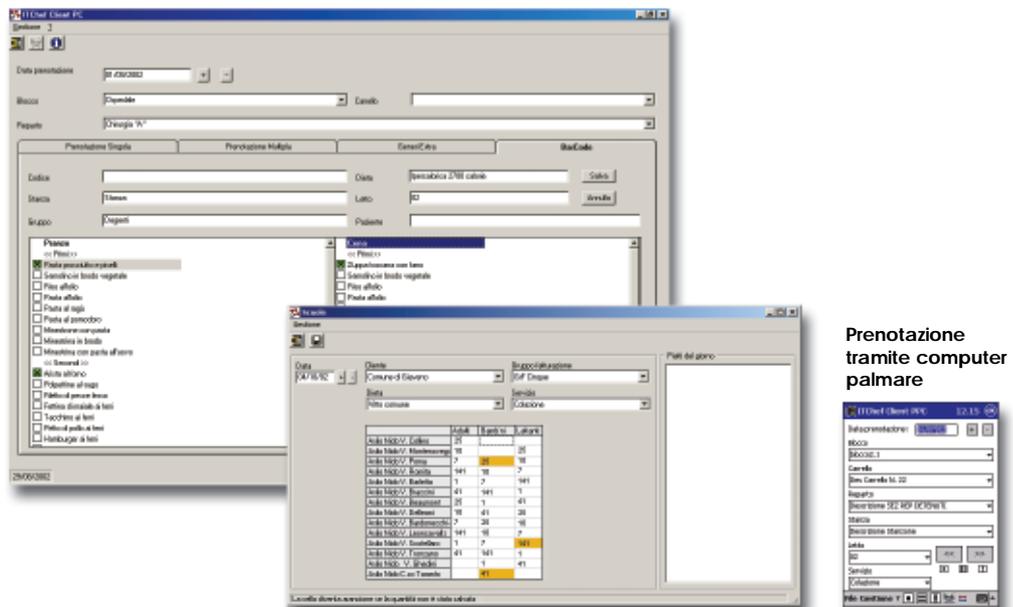
Il sistema è in grado di operare in ambito Windows nelle sue molteplici versioni.

ITChef è stato ottimizzato sotto il profilo prestazionale, per cui in condizioni normali non necessita del supporto di componentistica hardware dalle caratteristiche particolari. InfoTecna è in ogni caso in grado di consigliare o di fornire valutazioni specifiche sulle soluzioni tecnologiche da adottare a seconda dell'ambito di applicazione.

Anagrafiche per la raccolta dei dati



ITChef prenotazioni: interfaccia di prenotazione da postazione PC



Prenotazione per le scuole da postazione PC



Partner di primarie aziende nazionali nella pianificazione, implementazione e gestione di progetti informatici ad alta tecnologia, InfoTecna ha acquisito negli anni una solida esperienza nei settori della gestione della ristorazione, della raccolta dati distribuita e nella gestione avanzata dei contenuti web, con prodotti specifici caratterizzati da flessibilità, efficienza e affidabilità. La professionalità degli operatori, la cura del dettaglio e l'utilizzo di strumenti di sviluppo e di gestione di progetto all'avanguardia hanno consentito ad InfoTecna il raggiungimento di elevati traguardi di qualità, attestati dalla imminente certificazione ISO 9000.



ITChef è un prodotto InfoTecna S.r.l.
Copyright © 2001-2005 InfoTecna s.r.l.

Altri nomi di prodotti e società citate potrebbero essere marchi dei rispettivi proprietari.



InfoTecna
SOLUZIONI INFORMATICHE

Via Verona, 10 - 20048 Carate Brianza (MI)
Tel. 0362 805396 - Fax 0362 805404
www.infotecna.it - info@infotecna.it