



MEALBOX

PRINCIPE

Dans une maison de repos, la cuisine est un des éléments centraux des services offerts aux résidents. Pour qu'elle fonctionne, elle a besoin d'informations précises et complètes sur les besoins des pensionnaires.

Elle doit également gérer les plats préparés, les menus quotidiens et les commandes régulières aux fournisseurs. Encore une masse d'information à traiter quotidiennement !

Notre programme a pour but de gérer ces informations pour optimiser le travail de la cuisine.

GÉRER LES CONTRAINTES DES RÉSIDENTS

Chaque résident a des contraintes alimentaires, des habitudes, des envies. Le respect de ces données personnelles est primordial pour leur délivrer le repas dont ils ont besoin.

Pour chaque repas, vous allez pouvoir choisir les informations transmises par les infirmières et diététiciennes à la cuisine (type de pain, accompagnements, boissons, ... pour le déjeuner, intolérances ou contraintes pour le dîner et le souper).

La certitude du transfert de la bonne information au quotidien permettra d'augmenter la satisfaction des résidents, d'éviter de jeter de la nourriture et facilitera le travail du personnel de cuisine.

Plat / Empacement	Restaurant	Chambre B1	Chambre B2	Chambre B3	Chambre B5	Pavillons	Total
ENTRÉES							
crème de chicons	0	24	16	29	22	1	92
Potage au fenouil	0	24	16	29	22	1	92
Potage chou-rave	46	8	7	20	11	0	92
PLATS							
Escalope panée	10	3	0	3	2	0	18
Filet de saumon - Sauce Hollandaise - Epinard - Pommes de terre	36	7	7	17	9	0	76
Pain de viande de veau - Sauce à la moutarde - Petits pois - Rösti	0	24	16	29	22	1	92
Penne sauce Carbonara	0	22	16	29	22	1	90
DESSERTS							
Cornet à la crème	0	24	16	29	22	1	92
Crème mangue - abricot	46	8	7	20	11	0	92
Salade de fruits	0	24	16	29	22	1	92

MEALBOX

PLANIFICATION DES MENUS

Grâce à une planification des menus, vous pourrez disposer d'informations précises sur les quantités nécessaires à commander à vos fournisseurs. Un repas n'est pas nécessaire suite à une hospitalisation ou un week-end en famille, le programme modifie automatiquement les ingrédients à commander.

Date :	14/11/2021		
Plage :	Dîner		
Du Jour :	Entrées :	Plats :	Desserts :
	Potage cultivateur	Américain Garni (Cornichons, Câpres,...	Tarte au riz
	bouillon clair	Saucisse de veau	Abricot
	Bouillon clair (régime sans résidus)	Poisson	ananas
	€	€	2 €

REPERCUSSION DES MODIFICATIONS EN TEMPS REEL

Votre organisation est performante, votre communication interne est parfaite, cela ne suffit malheureusement pas. Le résident part à l'hôpital en urgence, il est très compliqué de transmettre l'information en cuisine. Grâce à notre programme, les informations seront transmises immédiatement et prise en compte en temps réel par la cuisine.

GERER LES SUPPLEMENTS

Les visites de la famille, l'envie d'une boisson non comprise ou simplement la demande d'un petit « extra » peuvent générer des suppléments par rapport au forfait facturé aux résidents.

Dans beaucoup de cas, les informations se perdent ou ne sont pas précises. Notre programme va permettre non seulement de gérer chaque demande des résidents mais aussi de sortir directement en fin de mois la liste des suppléments à facturer.

UN OUTIL DISPONIBLE PARTOUT

Grâce à l'utilisation d'une technologie Web, n'importe quel ordinateur, tablette ou GSM ayant l'autorisation pourra utiliser le programme. Des droits d'utilisation différents peuvent être définis selon les fonctions des utilisateurs du programme.

INTERESSE ?

N'hésitez pas à nous contacter.

Touch4info

Tél : 0495 51 37 76

Email : info@touch4info.be