

Software para gestión en alimentación industrial



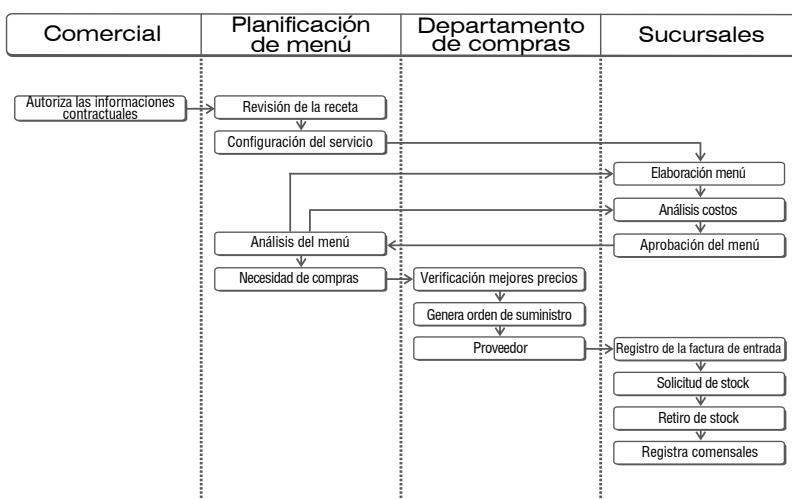
- Posibilidad de reducir en un 10% los costos del menú, en un 5% los procedimientos administrativos y financieros y en un 10% de los desvíos del stock.
- Permite el aumento de la facturación mensual, con el control automatizado de comidas que se sirven.
- Garantiza un mejor resultado operativo y el acompañamiento correcto de los costos de las sucursales.
- **Sistemas integrados:** planificación de alimentación industrial, comercial, hospitalaria, catering aéreo, análisis de costos, compras, suministros, calidad y facturación.

TecFood

Solución de gestión para cocinas industriales. Producto 100% web con control, extracción y distribución de informaciones precisas y actualizadas para todos los departamentos en tiempo real. Probado y aprobado, inclusive en misión crítica y alta demanda con aproximadamente 1.500 usuarios simultáneos a través de Internet. Una de sus mayores ventajas es la flexibilidad, al ser adaptable y completamente parametrizable a los procesos estratégicos de su empresa. Ideal también para quien administra diferentes tipos de segmentos: escuelas, hospitales, industrias y restaurantes.

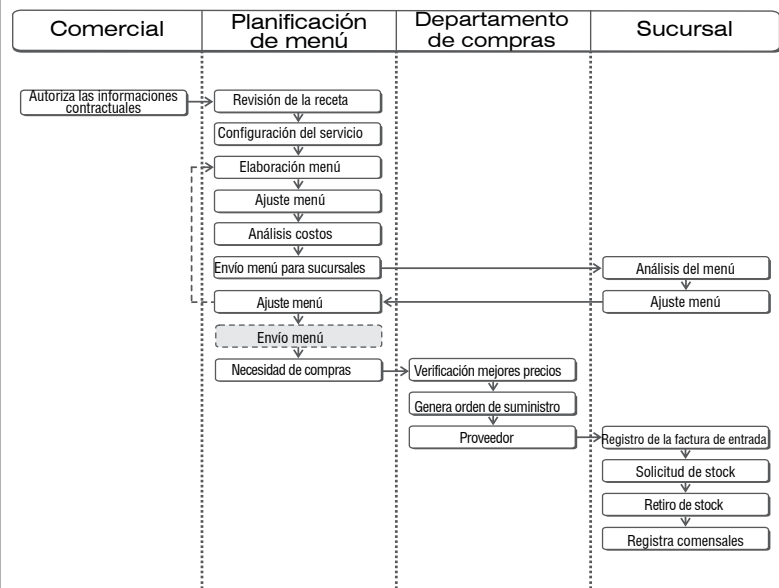
El compromiso de **TEKNISA** con el cliente comienza con la idea de libertad e incentivo a las innovaciones en la administración de su empresa. Nuestros sistemas permiten una adecuación de perfil de acuerdo con el método de gestión de la empresa, garantizando así, un mayor control de su negocio.

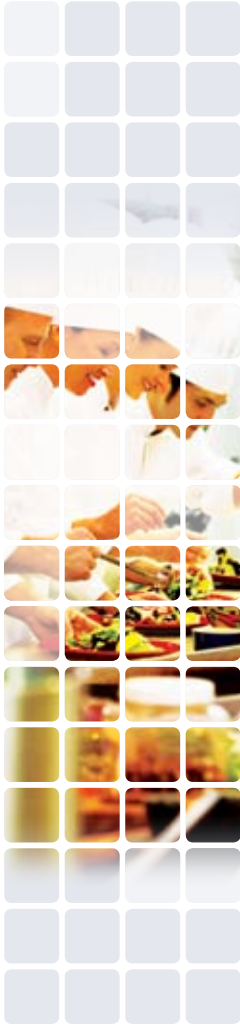
Planificación de Menú - Semi Estandarizado



La Tecnología en el segmento de alimentación

Planificación de Menú - Estandarizado





Comprendiendo las necesidades tecnológicas del mercado de foodservice y aprendiendo sus matices, **TEKNISA** lleva produciendo soluciones específicas para cada área. Para la administración de cocinas industriales y restaurantes, ha desarrollado el software **TecFood**. Con el sistema, además de promover la reducción de costos se puede obtener otros beneficios que también son de gran importancia como: más facilidad en la visualización de las operaciones, más oportunidades para la gestión de la calidad de proveedores, del proceso y del producto final, optimización del tiempo de los gerentes, nutricionistas, compradores, almacenadores y transparencia de la administración. Y, para acompañar el crecimiento de su empresa, se desarrolló el sistema **TecFood** en plataforma web, que permite el control de todas las sucursales desde un sólo lugar.

La solución **TecFood** es modular, integrada y abarca las áreas como: **gestión, apoyo, tecnología, personal, etc.**

TecFood

Solución a medida para la gestión de cocina industrial

Ofrecer apoyo a la gestión con un mayor nivel de adhesión en todos los procesos, fue lo que hizo de **TEKNISA** la empresa líder en el mercado de softwares dirigido para el segmento de la alimentación fuera del hogar.

Solicitud de Compra de Todos los Productos Comprados						
0001 TEKNISA TECFOOD						
Período de Entrega: 24/05 a 20/07						
Producto	URI	Cantidad	Entire			
000000007 9090 Fah 1500	Descripi	AUTOMATICA				
1.00 01 008 00	Frutilla HG	KG	50.500	240000		
1.00 01 008 00	Frutilla HG	KG	40.500	250000		
1.00 01 008 00	Frutilla HG	KG	50.500	260000		
1.00 01 008 00	Frutilla HG	KG	50.500	290000		
1.00 01 021 00	Naranja Ajgo HG	KG	50.500	240000		
1.00 01 021 00	Naranja Ajgo HG	KG	50.500	250000		
1.00 01 021 00	Naranja Ajgo HG	KG	50.500	260000		
1.00 01 021 00	Naranja Ajgo HG	KG	50.500	290000		
1.00 02 018 00	Cebolla Morada HG	KG	9.500	240000		
1.00 02 018 00	Cebolla Morada HG	KG	8.500	250000		
1.00 02 018 00	Cebolla Morada HG	KG	9.500	260000		
1.00 02 025 00	Cuchayago HG	KG	2.020	240000		
1.00 02 025 00	Cuchayago HG	KG	2.020	250000		
1.00 02 025 00	Cuchayago HG	KG	2.020	260000		
1.00 02 025 00	Cuchayago HG	KG	2.020	290000		
1.00 02 027 00	Diente De Dragon HG	KG	1.010	240000		
1.00 02 027 00	Diente De Dragon HG	KG	1.010	250000		
1.00 02 027 00	Diente De Dragon HG	KG	1.010	260000		
1.00 02 027 00	Diente De Dragon HG	KG	1.010	290000		
1.00 02 040 00	Rapa Vallar HG	KG	20.200	240000		
1.00 02 040 00	Rapa Vallar HG	KG	20.200	250000		

Compras y Suministros

- Calcula la necesidad de compras de cada sucursal, basado en el menú, los comensales estimados, y en el inventario de stock de cada una;
- Garantiza el control total de todas las solicitudes de compra realizadas a través del operador logístico;
- Compara el stock central y genera autorizaciones de suministro en nombre del operador logístico, que se envían a los proveedores;
- Permite que algunos productos sean solicitados y entregados directamente por el proveedor.

Costos

- Evalúa los costos de producción a través de gráficos e informes gerenciales;
- Facilita la identificación de los desvíos de la planificación y sus causas;
- Planifica el menú, evaluando los costos directos como: materia prima, desechables y productos de limpieza;
- Analiza los gastos indirectos, tales como sueldos, tributos, impuestos y costos fijos;
- Genera informes comparativos entre el menú planificado y realizado, evitando desperdicios y el aumento de costos.

Facturación

- Escruta la facturación según el tipo de contrato;
- Controla automáticamente la numeración en los procesos de emisión y cancelación de las facturas;

- Abarca distintos tipos de contratos, realizando cálculos según cualquier parametrización de tipo contractual firmada con el cliente;
- Imprime la factura en formularios preimpresos de cualquier formato.

Stock

- Administra el lote, la validez y el seguimiento de todos los productos almacenados;
- Utiliza las órdenes de compra en el ingreso de las facturas de entrada, realizando la comparación entre los datos negociados y los descritos en la factura;
- Permite el acceso on line del inventario de stock de las sucursales, así como el movimiento de los productos de cada uno, lo que agiliza la toma de decisiones.

Planificación de Alimentación Industrial

- Gestiona la producción de las comidas, a través de fichas técnicas y servicios;
- Elabora el menú y, al mismo tiempo realiza el análisis de todos los costos para la producción del mismo;
- Combina las comidas de acuerdo a la estacionalidad de los géneros alimenticios y nutrientes recomendados a los comensales;
- Proporciona una gestión centralizada en la matriz;
- Facilita la normalización de todo el proceso con el acceso web de las sucursales;
- Muestra el menú mensual durante su elaboración.