

Sistemi di Gestione Alimentare

MENSA

CARATTERISTICHE GENERALI

MENSA è il gestionale software che permette a chiunque di preparare i menù dei pasti che devono essere consumati nei locali di ristorazione (mense scolastiche, mense aziendali, self-service, ristoranti, tavole calde, ...), tenendo conto degli apporti calorici raccomandati ed evidenziando gli eventuali scostamenti, su un periodo che può andare dal singolo giorno, settimana, mese fino ad arrivare a stagioni intere (autunno o primavera per quel che riguarda le mense scolastiche).

TARGET

Mense scolastiche, mense aziendali, self-service, ristoranti, tavole calde.

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

MENSA lavora sulla base di archivi e tabelle preventivamente impostate :

- L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Energia e Nutrienti)
- Tipologie Utente, Categorie Alimenti, Identificativi Piatti, Nutrienti Aggiuntivi
- Alimenti
- Piatti

Grazie a questi dati, è possibile creare un progetto composto da menù giornalieri e settimanali, nei quali vengono inserite le portate e le quantità per ogni identificativo piatto (primo, secondo, contorno, frutta, dolce, bevande), complete dei valori dei nutrienti che le compongono.

I nutrienti sui quali si basa il calcolo di apporto calorico raggiunge le 50 unità : dalle proteine, energia, lipidi, glicidi al calcio, fosforo, vitamine A-B6-B12-C-D, grassi mono/polo insaturi; è inoltre a disposizione una tabella dei nutrienti aggiuntivi nella quale è possibile inserire sino ad un massimo di 10 nutrienti che non rientrano tra quelli previsti dalla tabella L.A.R.N., ma che comunque potrebbe essere comodo valutarne l'apporto alimentare.

Al termine della creazione del menù, **MENSA** calcola subito il valore energetico di ogni singolo nutriente ed evidenzia un prospetto tabellare che riporta, nutriente per nutriente, lo scostamento, positivo o negativo, rispetto i valori contenuti nella tabella L.A.R.N., dando la possibilità all'utente di effettuare subito delle modifiche per riportare i coefficienti a valori accettabili.

Lo stesso lavoro che si effettua sul menù giornaliero, lo si può eseguire anche sul menù settimanale, dando la possibilità di apportare più energia in alcuni giorni della settimana e meno in altri, ottenendo quindi un valore medio settimanale che rientra nella norma.

Utilizzando la funzione di gestione dei menù del progetto, è possibile evidenziare gli stessi valori del prospetto giornaliero e settimanale su un periodo medio lungo (più mesi o stagione), aumentando l'apporto energetico in periodi di picco di lavoro (per aziende) o di attività fisica (per scuole), e diminuendo l'apporto energetico in periodi influenzati da agenti atmosferici ostili al fisico della persona (estate molto calda).

Il sistema **MENSA** prevede dei report statistici a "istogramma/torta" e delle tabelle comparative che è possibile stampare per relazionare le attività agli uffici di controllo.

Inoltre è possibile stampare tutti i menù con l'elenco delle quantità per ogni portata, suddivisi per periodo (giorno/settimana/mese), in modo da consegnarli ai magazzini di fornitura prodotti delle mense, in modo che possano pianificare a lungo termine il rifornimento delle mense.

PREREQUISITI HARDWARE E SOFTWARE

MENSA è in grado di operare su :

- Software di base :
 - MS Windows NT, XP, 2000, 2003.
- Personal Computer :
 - CPU Pentium 4 o superiore
 - RAM 128Mb o superiore
 - HD : almeno 50Mb disponibili

MODULI E VARIANTI

MENSA si abbina al software **MAGAZZINO** per gestire il carico/scarico automatizzato da distinta base.