

Logiciel de Portage de Repas

Vous êtes à la recherche d'une solution qui va de l'élaboration de vos menus à la facturation, en passant par la saisie des choix de vos bénéficiaires ?

Vous souhaitez une mise en œuvre rapide et adaptée à votre configuration actuelle ?

Optez pour notre logiciel de Portage de Repas ! Simple et intuitif, il vous permettra d'optimiser votre gestion des livraisons de repas à domicile.

Les fonctionnalités principales

- Les Menus
 - ✓ Pas de limite en nombre de menus
 - ✓ Définis par leur type de plats (Entrée, Viandes, Accompagnement, ...)
- Les Clients
 - ✓ Définissez leurs habitudes journalières
 - ✓ Plusieurs fiches possibles regroupées sur le compte comptable pour la facturation
 - ✓ Gérez leurs absences
- La saisie des menus hebdomadaires
 - ✓ Chaque semaine, définissez les composants de vos menus
 - ✓ Plusieurs choix de plats possibles
 - ✓ Impression personnalisée de vos menus (Excel)
 - ✓ Impression des menus avec code barre : pour la saisie des choix par douchette
- La saisie des commandes
 - ✓ Soit par génération automatique pour l'ensemble des clients
 - ✓ Soit client par client
 - ✓ Soit par lecture Code Barre
- Les tournées
 - ✓ Pas de limite en nombre de tournées
 - ✓ Préparez vos tournées
 - ✓ Imprimez les étiquettes plateau (client) et/ou composant (plat)
 - ✓ Imprimez la feuille de route pour vos chauffeurs
- La facturation
 - ✓ Génération automatique des factures (mensuel, quinzaine ou hebdomadaire)
 - ✓ Possibilité d'imprimer la facture d'un seul client pour une période
 - ✓ Export du journal des ventes (format d'export personnalisable)
 - ✓ Validation des factures après transfert en comptabilité
- Les règlements
 - ✓ Saisie des règlements des factures
 - ✓ Gestion des remises de chèques
 - ✓ Suivis des retards de paiements

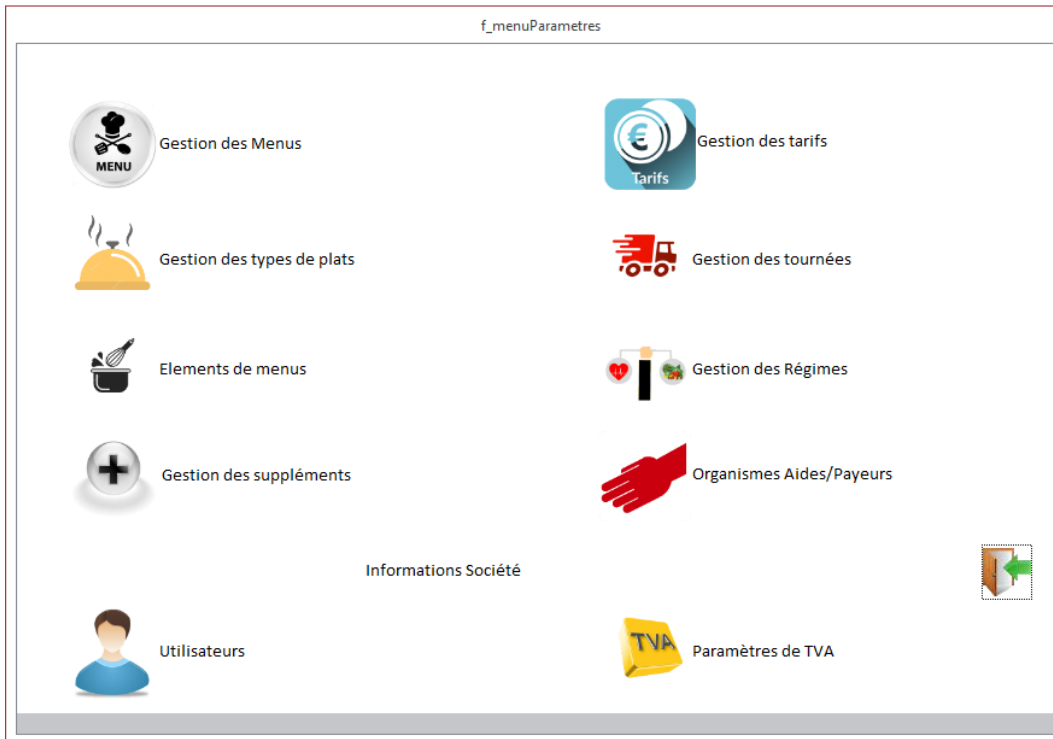
Exemple d'une version de l'application

Menu Général

Simple, intuitif et apuré, il vous permet d'accéder à l'ensemble des fonctionnalités du logiciel



Les différents paramètres



Les types de Menus

Définissez les types de menus que vous proposez.
Il n'y a pas de limite !

F_Menu

Menus

Libellé court	Libellé long	TVA	Cpte Vente	Actif	Ordre	Carte		
Std	Menu Standard	5,50%	70700500	<input checked="" type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>		
Soir	Menu Soir	5,50%	70700500	<input checked="" type="checkbox"/>	20	<input type="checkbox"/>		
Diab	Diabétique	5,50%	70700500	<input checked="" type="checkbox"/>	30	<input type="checkbox"/>		
Mixé	Mixé	5,50%	70700500	<input checked="" type="checkbox"/>	50	<input type="checkbox"/>		
SansSel	Sans Sel	5,50%	70700500	<input checked="" type="checkbox"/>	70	<input type="checkbox"/>		
Std Demo	Standard démo	5,50%	70700500	<input checked="" type="checkbox"/>	90	<input type="checkbox"/>		
		0,00%		<input type="checkbox"/>	0	<input type="checkbox"/>		

Les Tarifs

Vous permet d'avoir tarification différentes en fonction des clients.

F_Tarifs

Tarifs

Libellé	Prix Repas	Prix Portage		
Tarif Standard	6,40 €	3,80 €		
Tarif Santé	7,03 €	3,80 €		
Tarif	6,40 €	6,09 €		
Tarif	3,54 €			
Tarif	5,65 €	3,80 €		
Tarif	5,90 €	3,80 €		
Tarif	6,08 €	3,80 €		
Tarif	0,00 €			

Les types de Plats

Définissez les types de plats que vous proposez.
Il n'y a pas de limite !

F_Plats

Plats

Libellé	Code	Position	Sup	Pas prérempli		
Entrée	E	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Viande	V	20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Accompagnement	L	30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fromage	F	40	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Dessert	D	50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Supplément	S	60	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Etablissez vos menus hebdomadaires

Chaque semaine, vous préparez vos menus que vous proposerez à vos bénéficiaires.

Saisie des Menus Année: 2019, Semaine: 4, Du: 21/01/2019 Au: 27/01/2019, Menu: Menu Standard

Buttons: Dupliquer la semaine, Lancer duplication, Impression semaine, Export Excel

Jour	Type de Plat	Libellé du plat	Pré remplir menu	Effacer menu	Position
Lundi	Entrée	PALMIER			10
Lundi	Entrée	PIEMONTAISE			20
Lundi	Viande	VOLAILLE			30
Lundi	Viande	ROTI VEAU			40
Lundi	Accompagnement	TORTIS			50
Lundi	Accompagnement	JARDINIERE			60
Lundi	Fromage	COTTENTIN			70
Lundi	Fromage	EMMENTAL			80
Lundi	Dessert	FLAN			90
Lundi	Dessert	FRUIT			100
Lundi	Supplément	Potage			110
Lundi	Supplément	Soir			120
Mardi	Entrée	VELOUTE			130
Mardi	Entrée	RADIS			140
Mardi	Viande	BŒUF			150
Mardi	Viande	CREPE			160
Mardi	Accompagnement	SEMOULE			170
Mardi	Accompagnement	BLETTE			180
Mardi	Fromage	FROM BLC			190
Mardi	Fromage	SIX SAVOIE			200
Mardi	Dessert	FRUIT			210
Mardi	Dessert	MILLEFEUILLE			220
Mardi	Supplément	Potage			230
Mardi	Supplément	Soir			240
Mercredi	Entrée	BETTERAVES			250

Plats de Remplacement Identiques à la semaine précédente, Effacer remplacement

Type de Plat	Libellé du plat	Ordre
Entrée	Constante Entrée	20
Viande	Constante Viande	30
Accompagnement	Constante Accompagnement	40
Fromage	Constante Fromage	50
Dessert	Constante Dessert	60

Préparez vos commandes

Chaque semaine, vous préparez vos commandes

Soit par une génération globale...

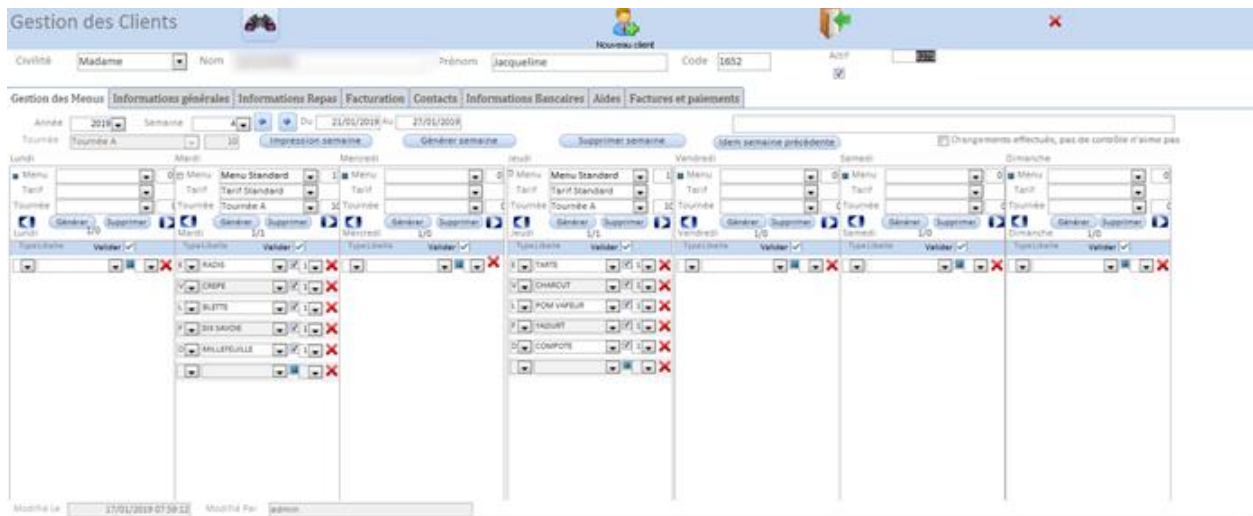
Génération des Menus Année: 2019, Semaine: 4, Du: 21/01/2019 Au: 27/01/2019, Menu: Menu Standard

Buttons: Recap commande, Pré Facturation, Ctrl Validation choix, Contrôler ce que n'aiment pas les clients, Recap Jour Destinataires, Recap Jour, Recap Livraisons Hebdo

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		Samedi		Dimanche	
Libelle	Q	Libelle	Q	Libelle	Q	Libelle	Q	Libelle	Q	Libelle	Q	Libelle	Q
PALMIER	97	Constante Entrée	1	BETTERAVES	86	S SAISON	61	PEPINETTE	65	S HARICOT	47	ARTICHAUT	43
PIEMONTAISE	73	RADIS	66	POIREAUX	79	TARTE	80	S ENOIVE	95	T POISSON	61	TERRINE LEG	40
Constante Viande	4	VELOUTE	80	Constante Viande	1	CHARCUT	95	CHILI	56	BOUDIN	68	Constante Viande	2
ROTI VEAU	110	BŒUF	70	POISSON	67	Constante Viande	1	Constante Viande	1	Constante Viande	2	POULET	35
VOLAILLE	56	Constante Viande	3	POULET	97	ŒUF	45	LIEU	103	JAMBON	37	VEAU	46
JARDINIERE	107	CREPE	74	GNOCCHIS	56	CHAMPI	42	PUREE	88	NAVET	28	HARICOT BLC	33
TORTIS	63	BLETTE	89	HARICOT	109	POM VAPEUR	99	RIZ	72	PUREE PDT	79	PIPERADE	50
COTTENTIN	75	SEMOULE	58	PTIT SUISS	68	LAITAGE	70	BUCHE	100	CARRE	42	PTIT SUISS	22
EMMENTAL	86	FROM BLC	65	ST PAULIN	86	YAOURT	56	CREM FROM	53	FROM BLC	59	ST FELICIEN	58
FLAN	125	SIX SAVOIE	71	FRUIT	47	COMPOTE	112	FRUIT V	46	CHOUX VANILLE	71	ECLAIR	66
FRUIT	54	FRUIT	46	GATO	129	FRUIT J	44	PECHE	121	FRUITS	45	FRUIT D	20
Potage	24	MILLEFEUILLE	112	Potage	21	Potage	20	Potage	19	Potage	16	Potage	14
Cpilt Soir	2	Potage	23	Cpilt Soir	2	Cpilt Soir	2	Cpilt Soir	2	Cpilt Soir	2	Cpilt Soir	2
Potage	1	Cpilt Soir	2	Potage	1	Soir	10	Soir	10	Soir	11	Soir	10
Soir	10	Potage	1	Soir	11	Std Démo	1			Std Démo	1		
		Soir	11	Std Démo	1								
		STANDARD	1	STANDARD	1	STANDARD	1	STANDARD	1	STANDARD	1	STANDARD	1

Soit par une saisie des choix client par client

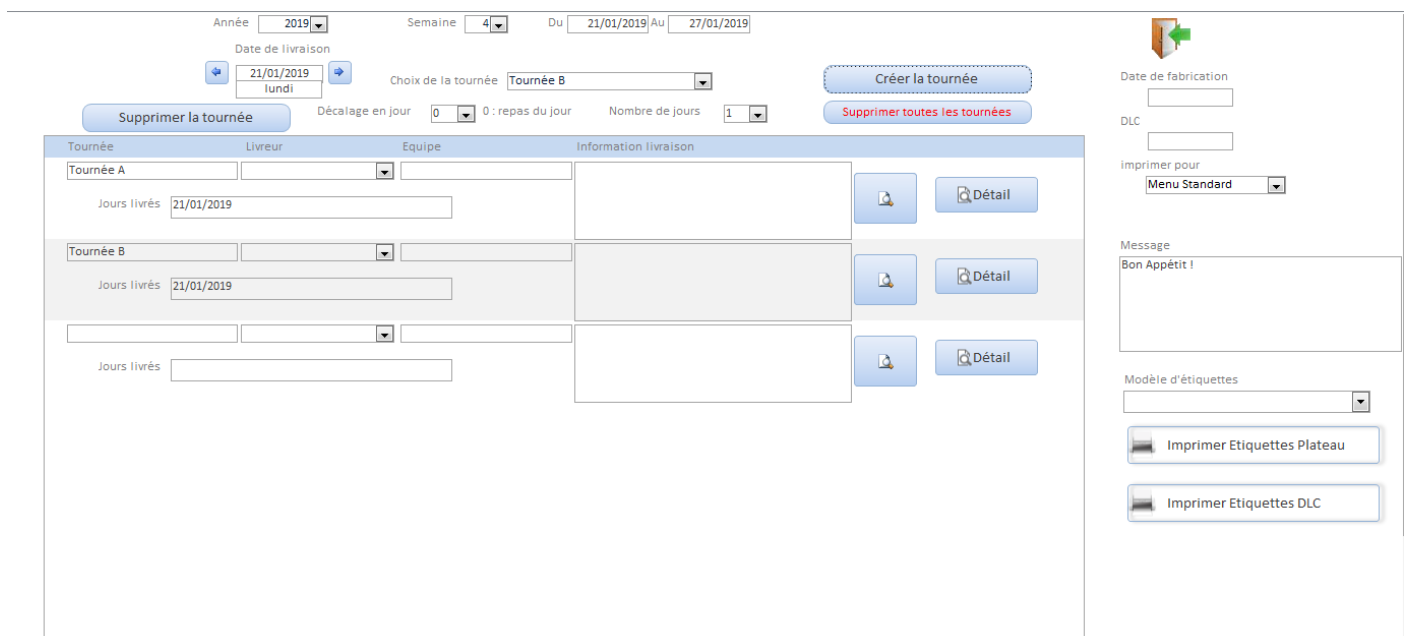
Ceci vous permet également de choisir un plat de remplacement pour votre client ou de rajouter un supplément



Organisez vos tournées


Pour chaque jour de la semaine, vous préparez vos livraisons, tournée par tournée.


Vous avez la possibilité de livrer plusieurs journées, même décalées.





Gérez votre facturation


F_MenuFacturation


 Gestion de la Facturation périodique


 Récapitulatif factures

 Facturation Manuelle

 Saisie des Règlements



 Gestion des remises de chèques

 Liste des factures non réglées

 Journal des Ventes

Attestation fiscale

uniquement portage
 uniquement repas
 Repas et portage

Générez vos factures

A chaque fin de mois, lancez la facturation automatique.


F_GestionFacturation


Mois à facturer Avril
Année à facturer 2019
Nb Clients à facturer 0

Type de facturation M
Date de début 01/04/2019
Date de fin 30/04/2019
Contrôle avant facturation

Créer


Date de facture 02/04/2019


 Générer les factures


 Facturation Organismes d'Aides

Gérer

Date de facture

 Récapitulatif factures

 Voir les factures

 Imprimer les factures A4

Valider les factures

