PRESENTATION DU LOGICIEL PORTAGE DE REPAS

Caractéristiques techniques :

- Logiciel développé en Access 2013
- Nécessite le Runtime Access 2013 (pas de frais de licence Microsoft)
- Mise en réseau possible
- Nécessite Word et Excel pour les impressions (menus, étiquettes)

Particularités du logiciel :

- Logiciel « ouvert », permettant une adaptation rapide à différents mode de fonctionnement
- Personnalisation des impressions (incluses en fonction de la formule choisie)
- Installation rapide : moins d'une heure

- Installation, formation et assistance par prise en main à distance
- Accompagnement personnalisé pendant la phase de mise en œuvre
- Devis personnalisé après démonstration et évaluation de vos besoins

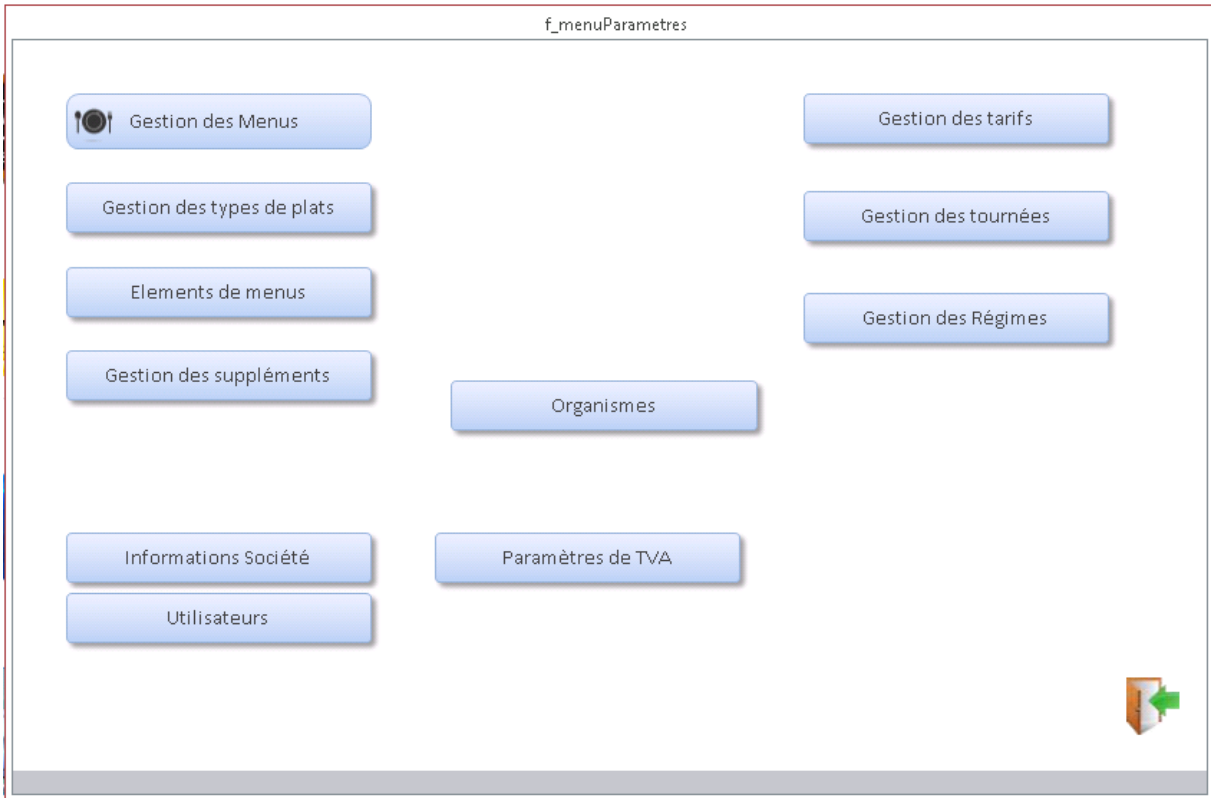
Ci –après, les images des fonctionnalités importantes du logiciel (données à titre d'exemple)

Contact :

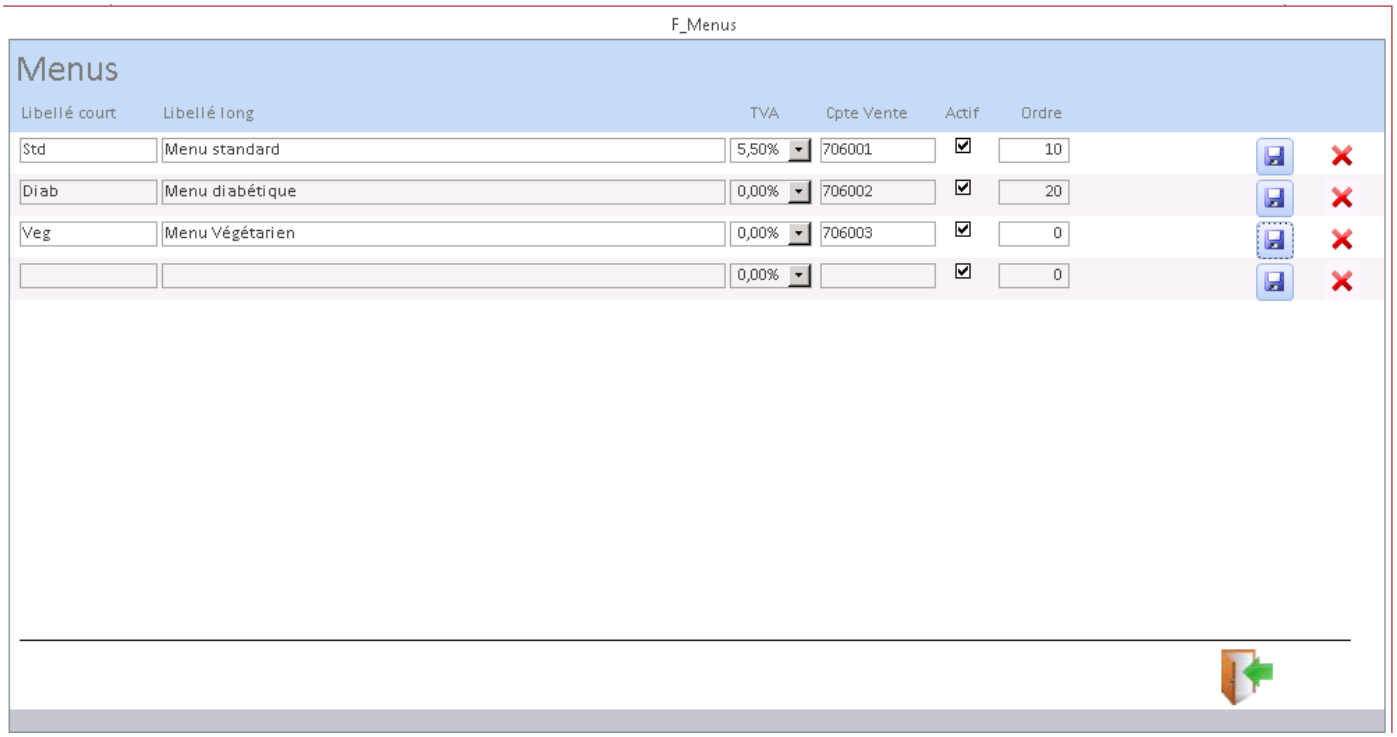
- Frédéric Giambelluco
- 06-99-95-54-54
- frederic@fd2a.fr

Menu Général

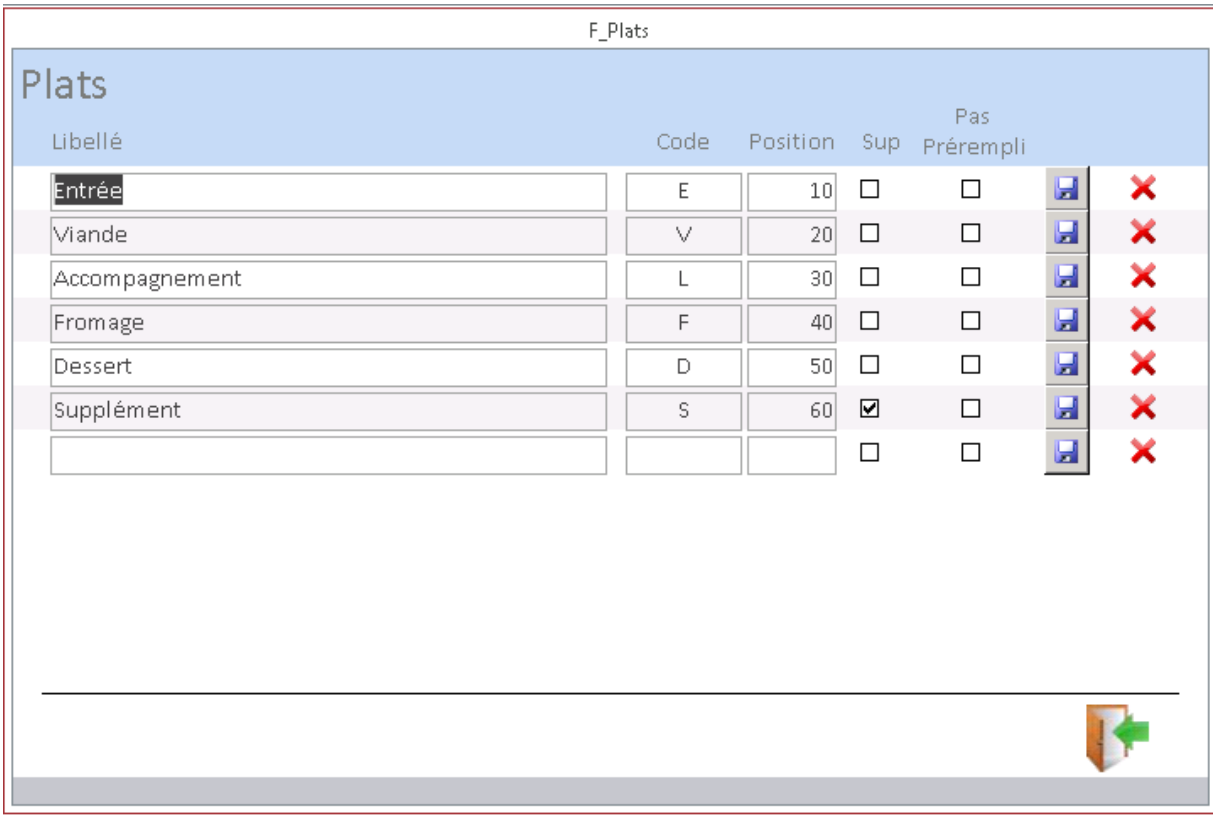
Menu paramètres



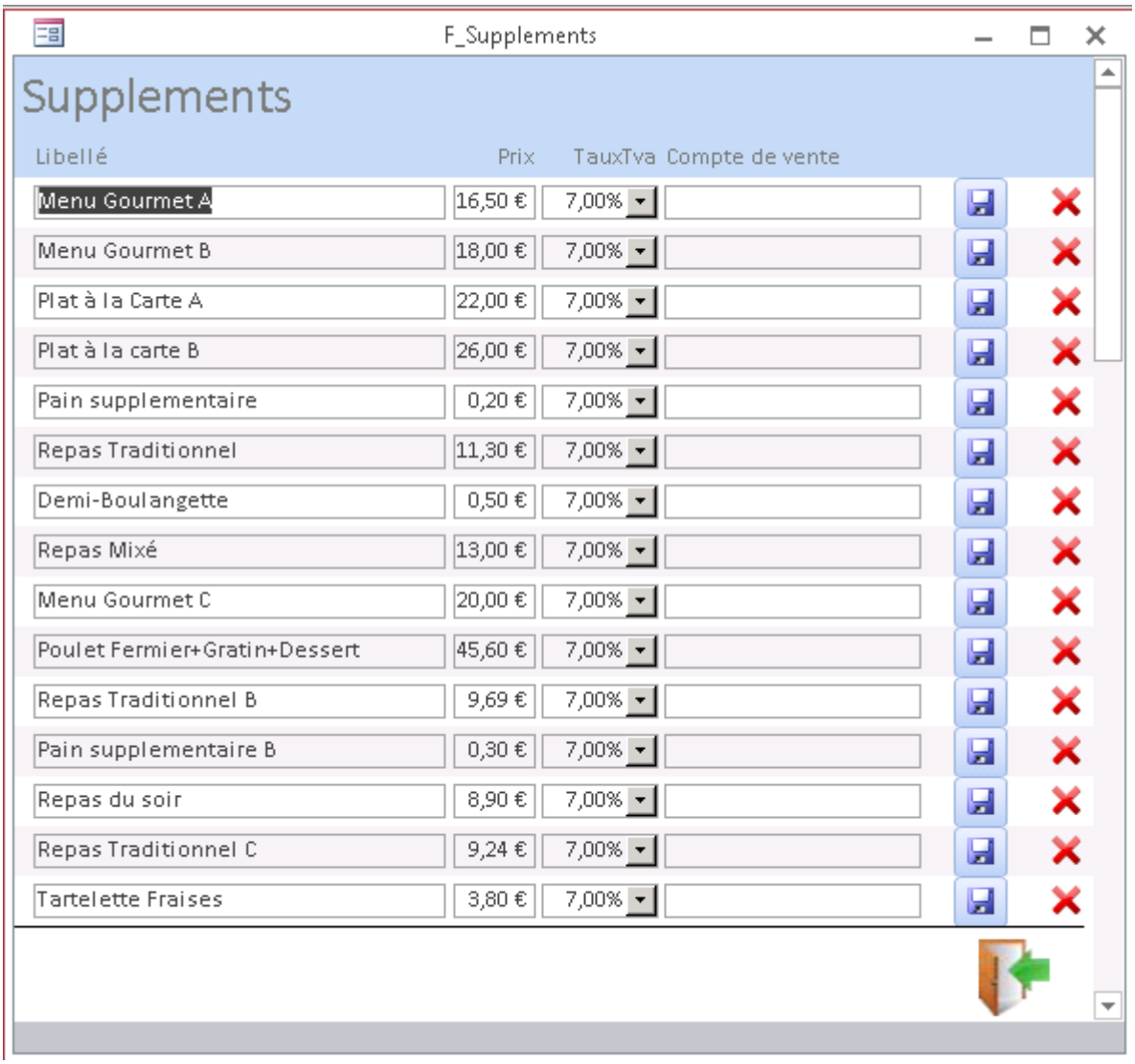
Les différents menus



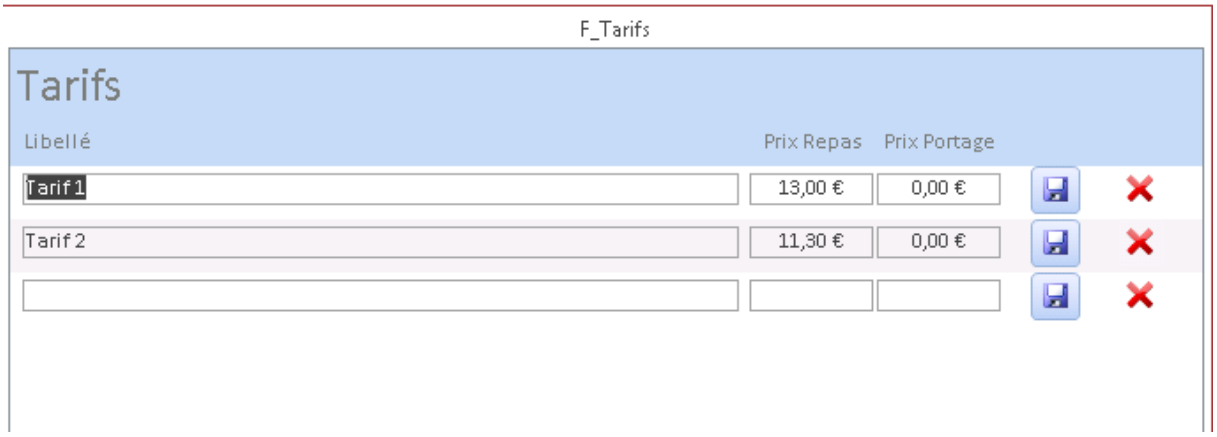
Les types de plats



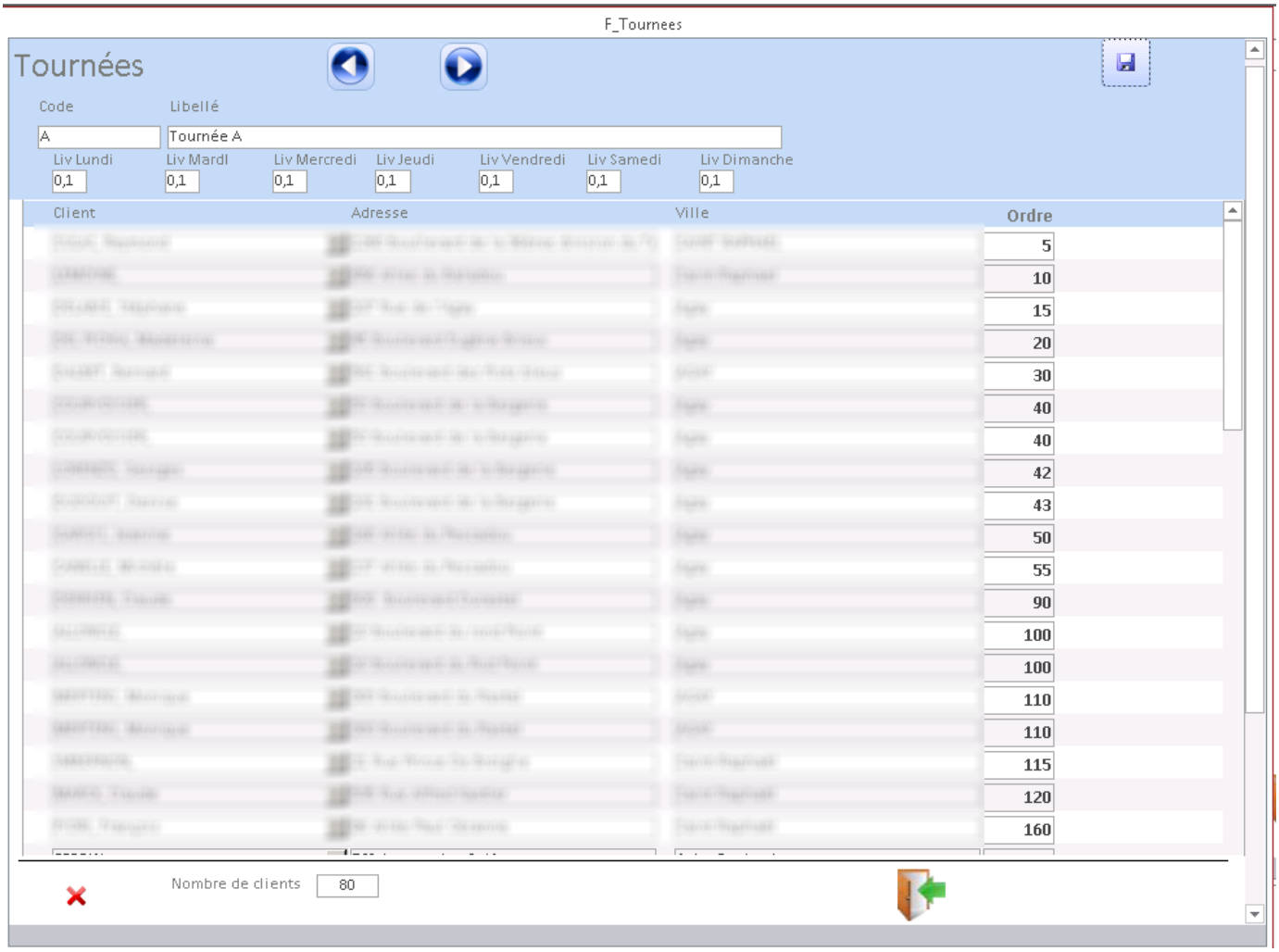
Les suppléments



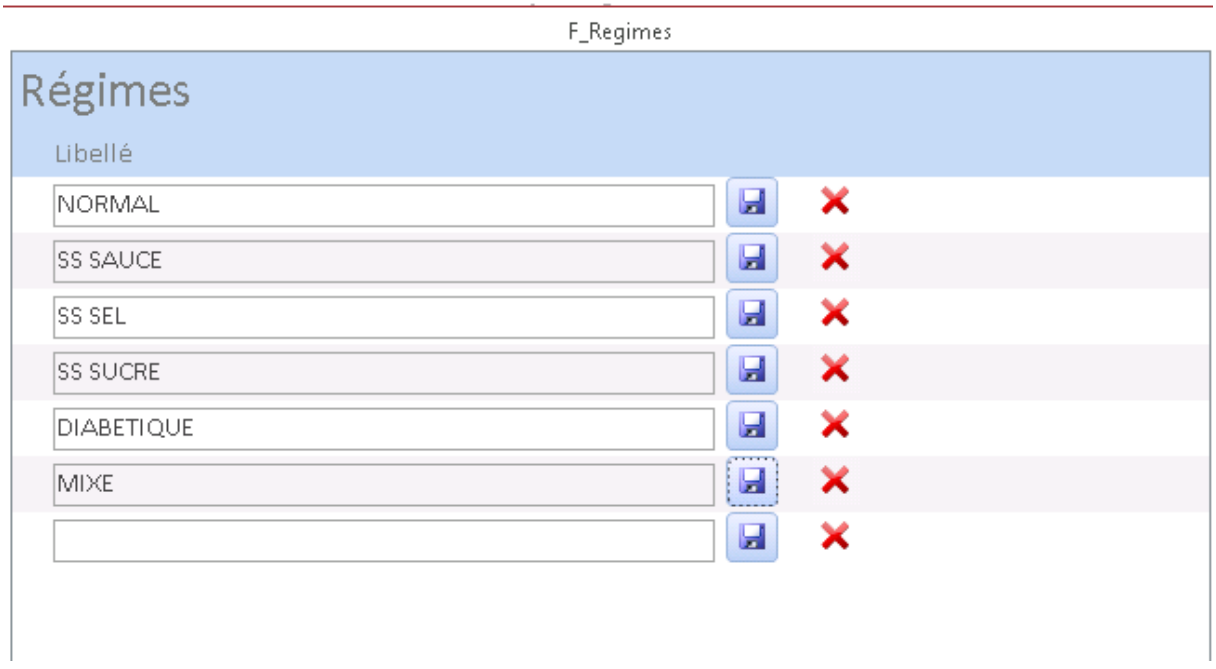
Les tarifs



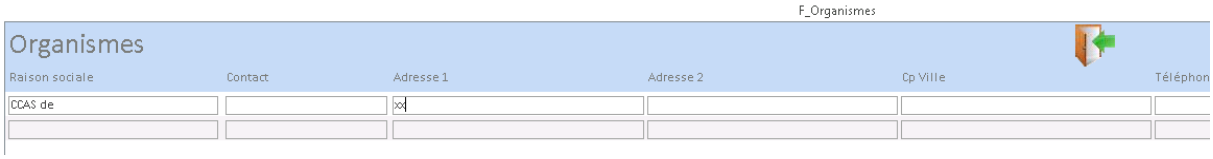
Les tournées



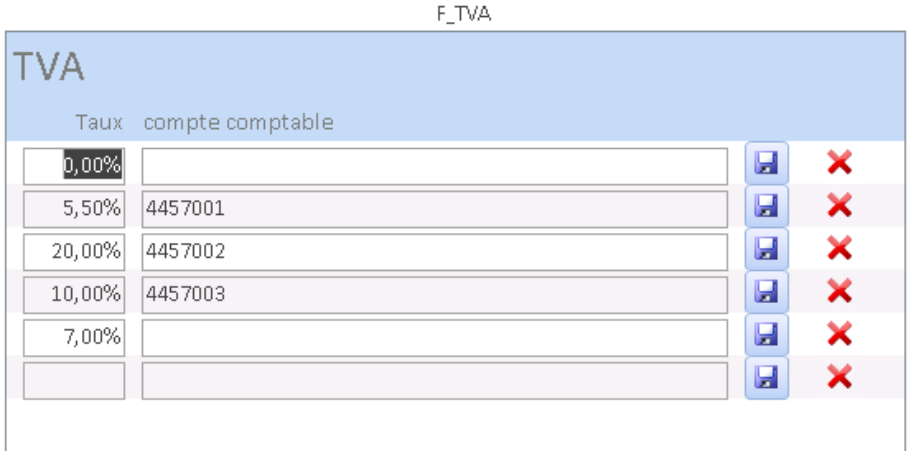
Les régimes



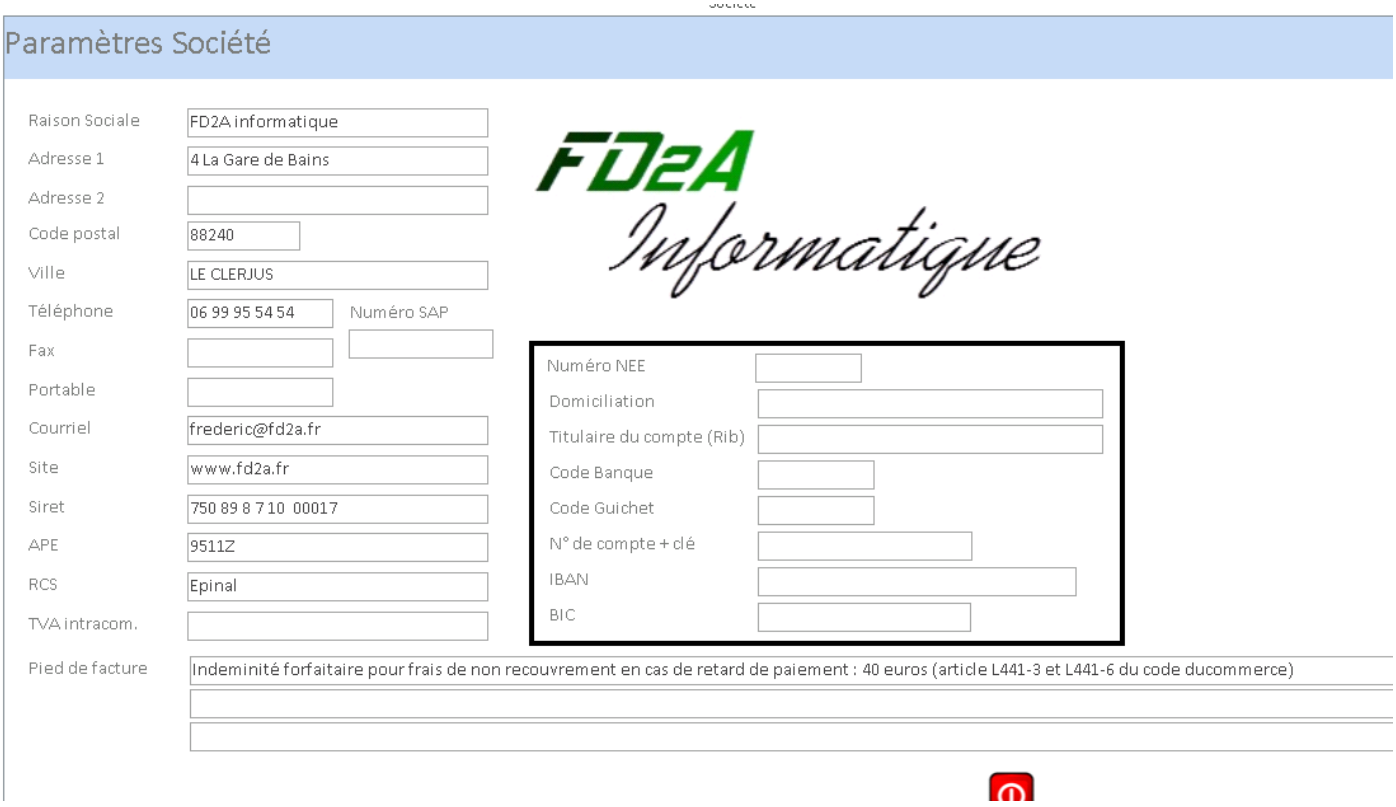
Les organismes



Les taux de TVA



Les paramètres de votre Société



Les Utilisateurs de l'application

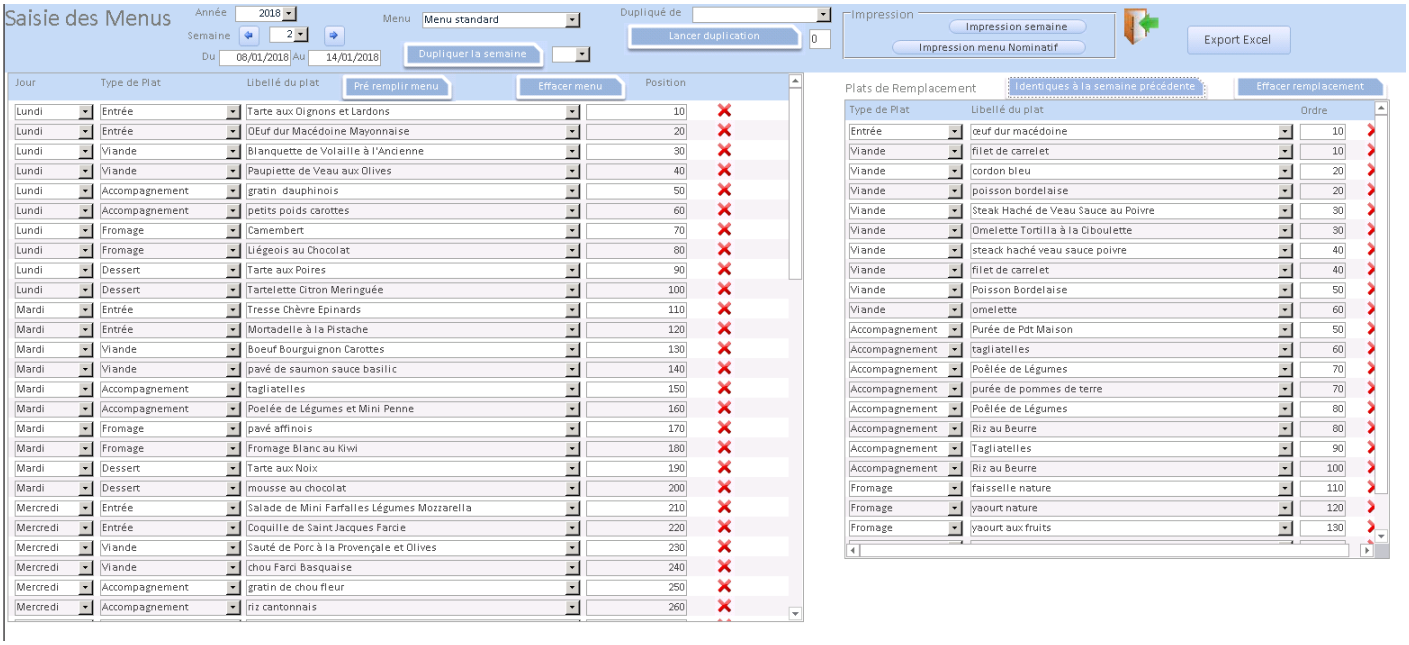
Utilisateurs

GESTION DES UTILISATEURS

Username	Nom	Prénom	Mot de Passe	EMail	actif	Profil
ADMIN	Administrateur		********		☑	Administrateurs
USER	Utilisateur		********		☑	Utilisateurs
COMPTA	Comptabilité		********		☑	Comptabilité
FG	FG		****		☑	Administrateurs
			********		☐	

Fonctionnement

Saisie des menus



Impression

NOM _____ Semaine 2

Prénom _____

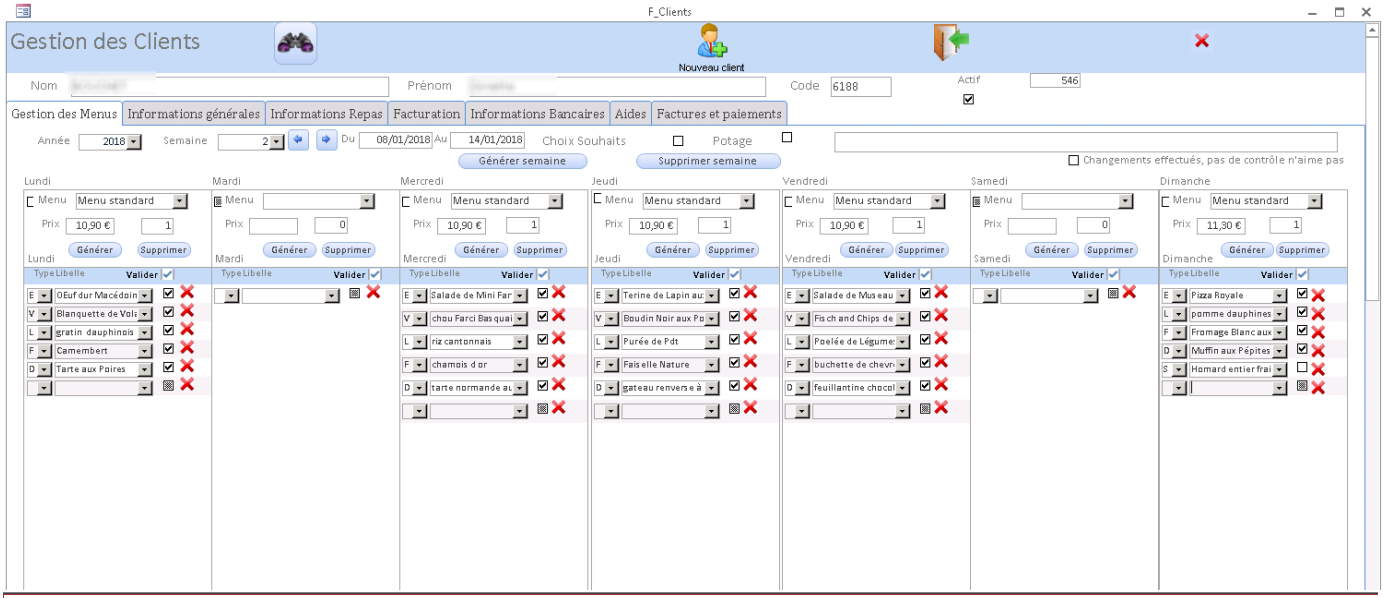
PRESTATION _____ 08/01/2018 au 14/01/2018

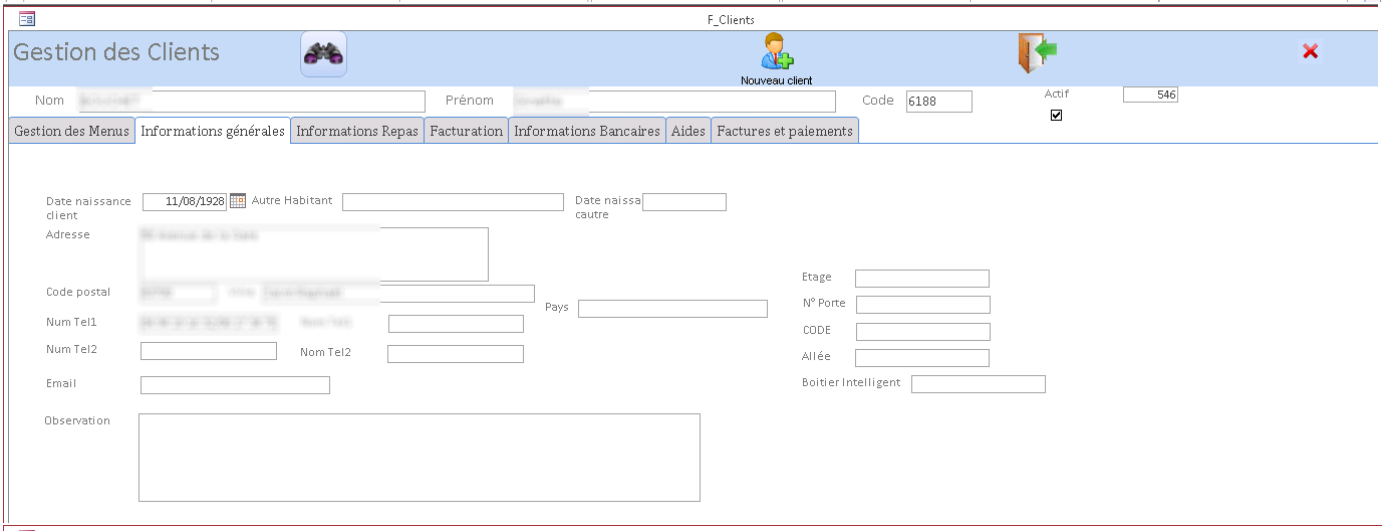
xx xx xx xx xx

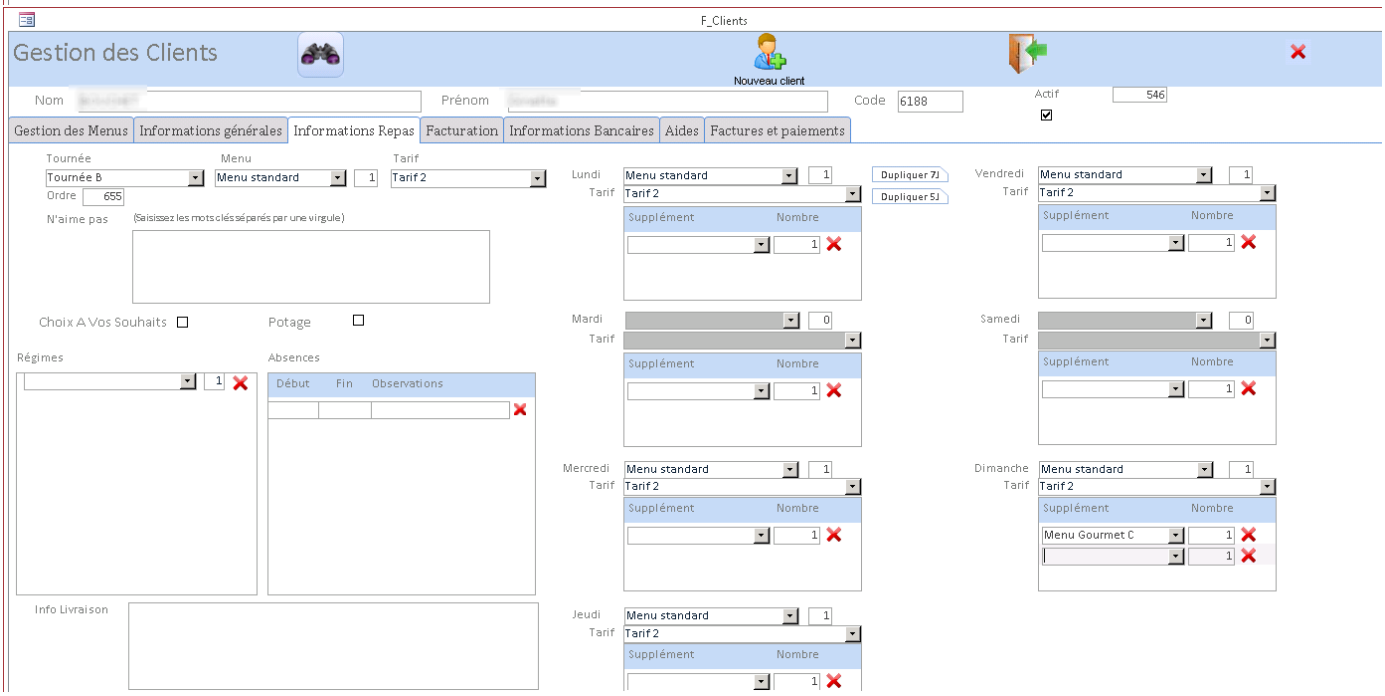
06 xx xx xx xx

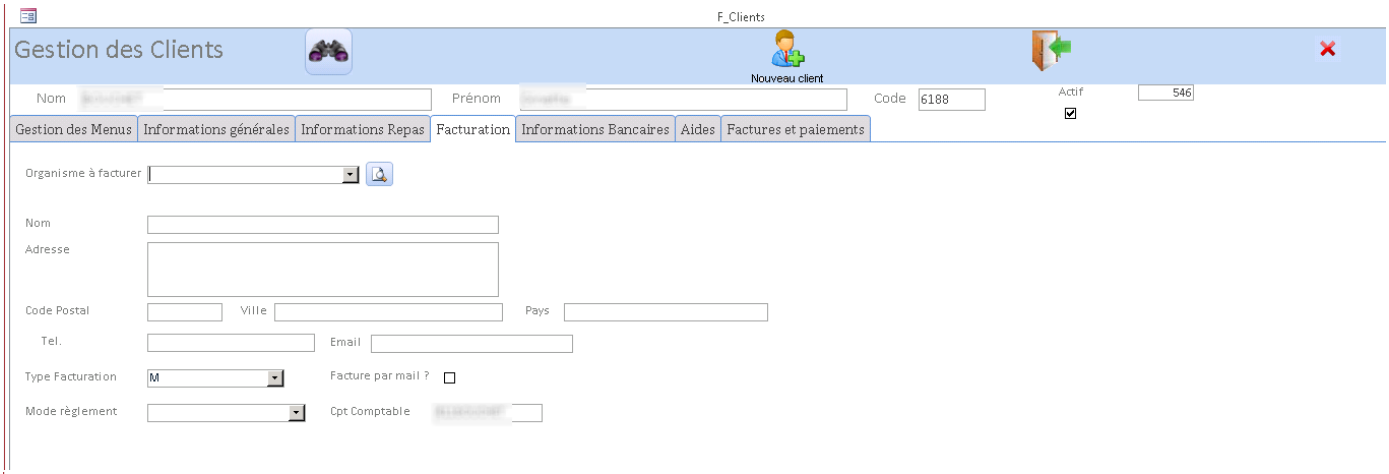
	lundi 8 janvier 2018	mardi 9 janvier 2018	mercredi 10 janvier 2018	jeudi 11 janvier 2018	vendredi 12 janvier 2018	samedi 13 janvier 2018	dimanche 14 janvier 2018
ENTREES	Tarte aux Oignons et Lardons	Tresse Chèvre Epinards	Salade de Mini Farfalles Légumes Mozzarella	Salade de Perles Légumières	Tarte aux Légumes du Soleil	Salade de Chou à l'Emmental et jambon	Terrine Gourmande de Saumon
	OEuf dur Macédoine Mayonnaise	Mortadelle à la Pistache	Coquille de Saint Jacques Farcie	Terine de Lapin aux Olives	Salade de Museau de Porc	fromage de tete	Pizza Royale
PLATS	Blanquette de Volaille à l'Ancienne	Boeuf Bourguignon Carottes	Sauté de Porc à la Provençale et Olives	Boudin Noir aux Pommes	Tajine de Poulet au Citron et Olives	Navarin d'Agneau	Aubergine Farcie
	Paupiette de Veau aux Olives	pavé de saumon sauce basilic	chou Farci Basquaise	Raviolis de Boeuf Bolognaise	Fisch and Chips de Cabillaud	Quenelle Nature Sauce Nantua	Escalope de Dinde Viennoise à la Bolognaise
GARNITURES	gratin dauphinois	tagliatelles	gratin de chou fleur	Purée de Pdt	pdt rotissoire	légume du navarin	pomme dauphines
	petits poids carottes	Poelée de Légumes et Mini Penne	riz cantonnais		Poelée de Légumes du Soleil au Pesto	Poelée Camarguaise	Fenouil à la Tomate
PRODUITS LAITIERS	Camembert	pavé affinois	chamois d'or	saint agur	Mini Roitelet	Roquefort	saint albray
	Liégeois au Chocolat	Fromage Blanc au Kiwi	liegeois au café	Faiselle Nature	buchette de chevre	Liégeois Vanille	Fromage Blanc aux Fruits Rouges
DESSERTS	Tarte aux Poires	Tarte aux Noix	tarte normande aux pommes	eclair au cafe	Tartelette Noix de Coco	Tarte aux Prunes Stresel	Flan Patissier
	Tartelette Citron Meringuée	mousse au chocolat	Moelleux Framboises et Citron	gateau renverse à la mirabelle	feuillantine chocolat noisette	Paris Brest	Muffin aux Pépites de Chocolat

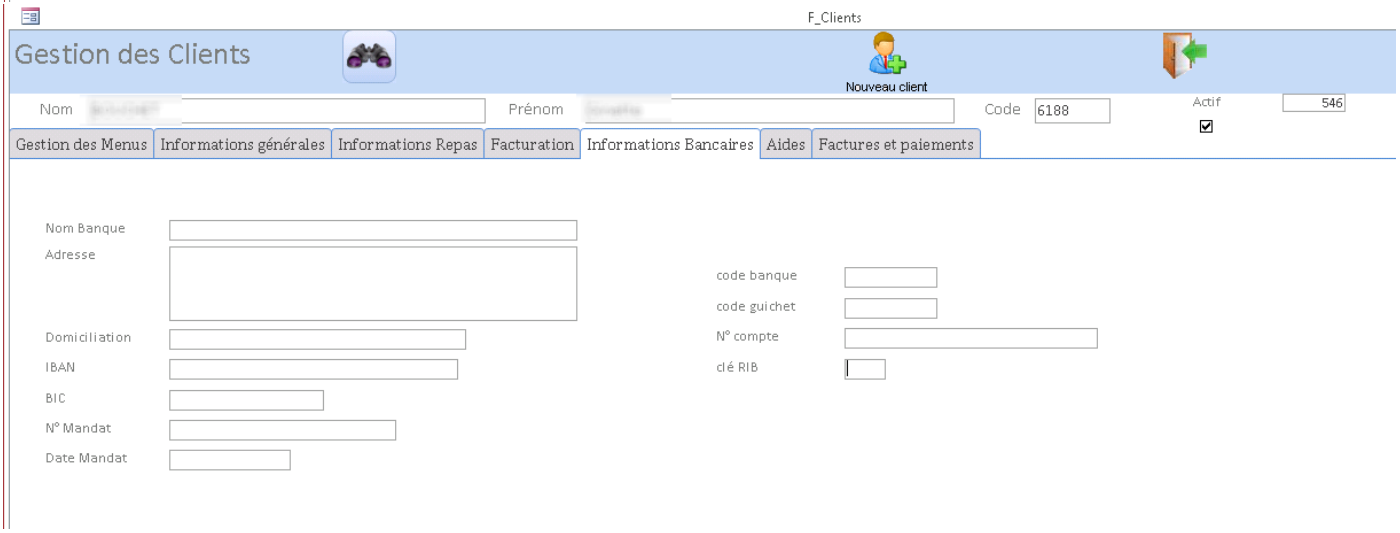
Gestion des Clients

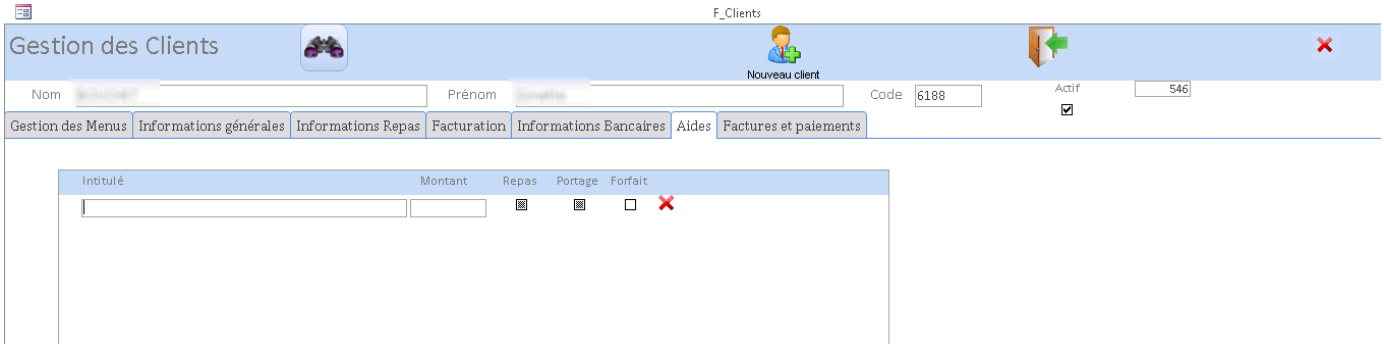


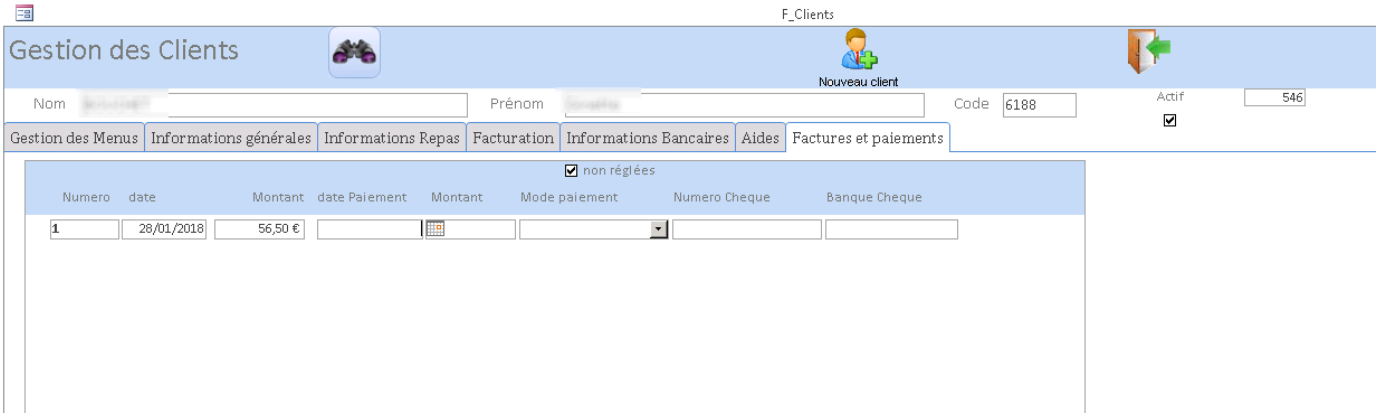




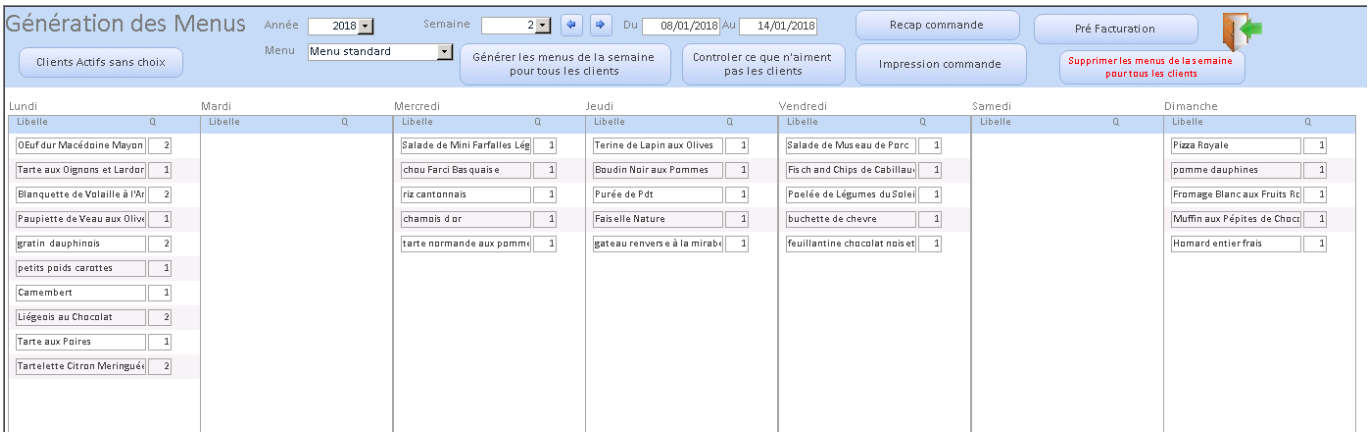

F_Clients
Gestion des Clients
Nouveau client
Nom
Prénom
Code 6188
Actif
546
Gestion des Menus
Informations générales
Informations Repas
Facturation
Informations Bancaires
Aides
Factures et paiements
Organisme à facturer
Nom
Adresse
Code Postal
Ville
Pays
Tel.
Email
Type Facturation
M
Facture par mail ?
Mode règlement
Cpt Comptable


F_Clients
Gestion des Clients
Nouveau client
Nom
Prénom
Code 6188
Actif
546
Gestion des Menus
Informations générales
Informations Repas
Facturation
Informations Bancaires
Aides
Factures et paiements
Nom Banque
Adresse
Domiciliation
IBAN
BIC
N° Mandat
Date Mandat
code banque
code guichet
N° compte
clé RIB

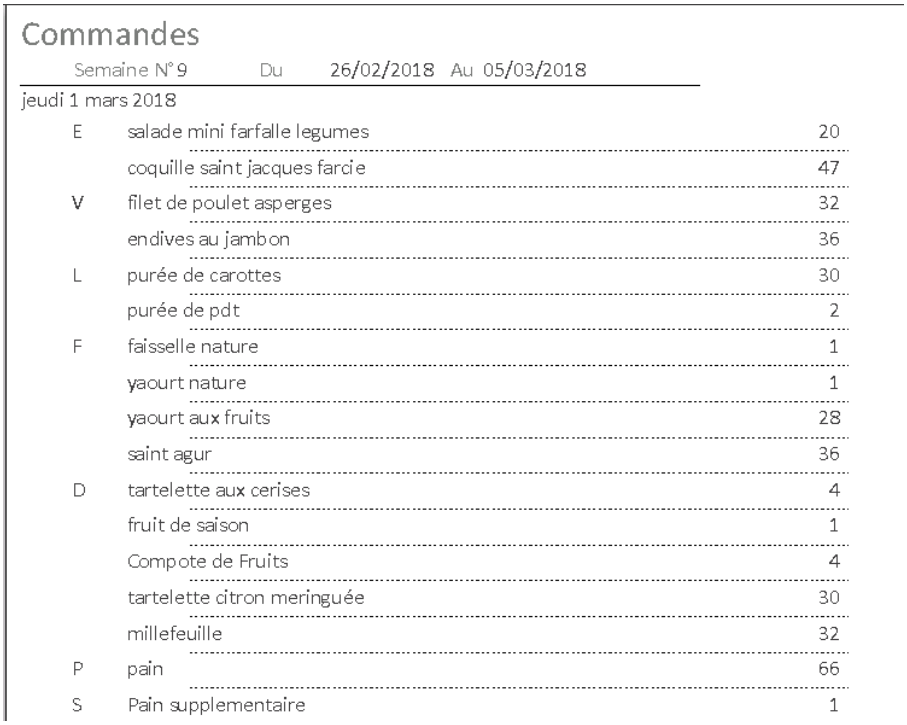

F_Clients
Gestion des Clients
Nouveau client
Nom
Prénom
Code 6188
Actif
546
Gestion des Menus
Informations générales
Informations Repas
Facturation
Informations Bancaires
Aides
Factures et paiements
Intitulé
Montant
Repas
Portage
Forfait


F_Clients
Gestion des Clients
Nouveau client
Nom
Prénom
Code 6188
Actif
546
Gestion des Menus
Informations générales
Informations Repas
Facturation
Informations Bancaires
Aides
Factures et paiements
non réglées
Numero
date
Montant
date Paiement
Montant
Mode paiement
Numero Cheque
Banque Cheque
1
28/01/2018
56,50 €

Les commandes hebdomadaires



Impression des commandes pour la semaine



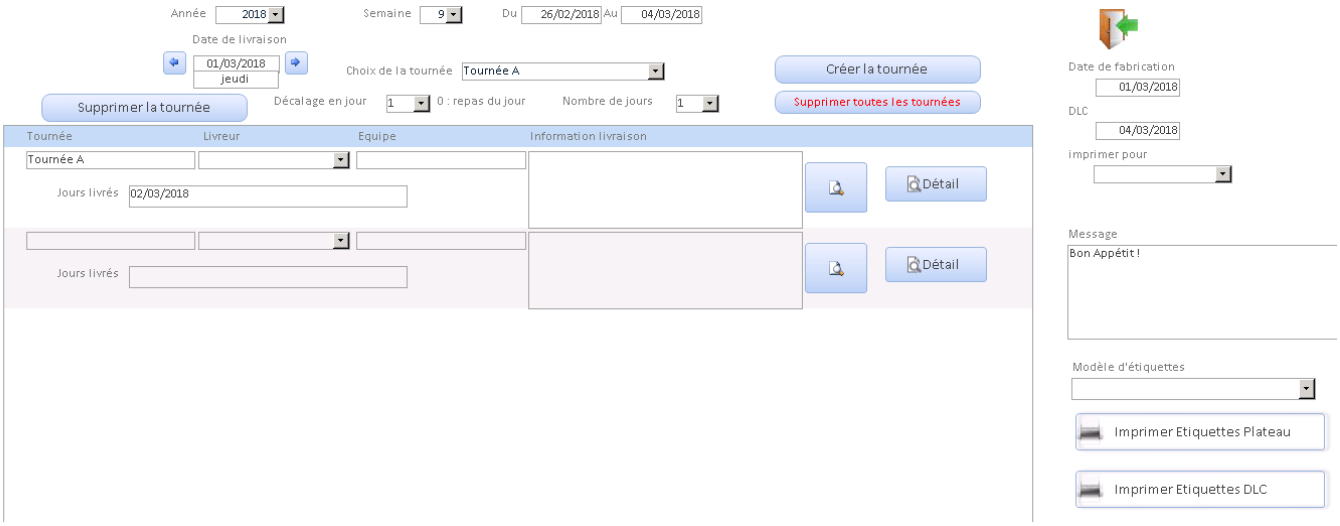
Commandes

Semaine N° 9 Du 26/02/2018 Au 05/03/2018

jeudi 1 mars 2018

E	salade mini farfalle legumes	20
	coquille saint jacques farcie	47
V	filet de poulet asperges	32
	endives au jambon	36
L	purée de carottes	30
	purée de pdt	2
F	faisselle nature	1
	yaourt nature	1
	yaourt aux fruits	28
	saint agur	36
D	tartelette aux cerises	4
	fruit de saison	1
	Compote de Fruits	4
	tartelette citron meringuée	30
	millefeuille	32
P	pain	66
S	Pain supplementaire	1

Gestion des livraisons par tournée



Commande du 01/03/2018 pour Tournée A

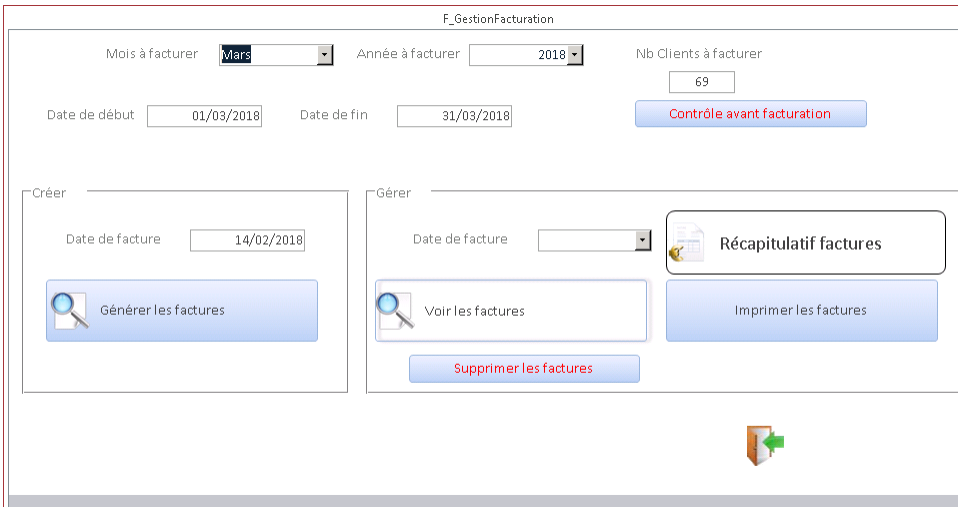
02/03/2018	E	tresse forestière	5
	E	salade de museau de bœuf	6
	V	couscous	7
	V	queue de lotte armoricaine	4
	L	poelee camarguaise	4
	F	mini roitelet	7
	F	faisselle nature	2
	D	gateau renverse à la mirabelle	8
	D	carré chocolat noisette	3
	D	Compote de Fruits	1
	D	fruit de saison	1
	P	pain	10

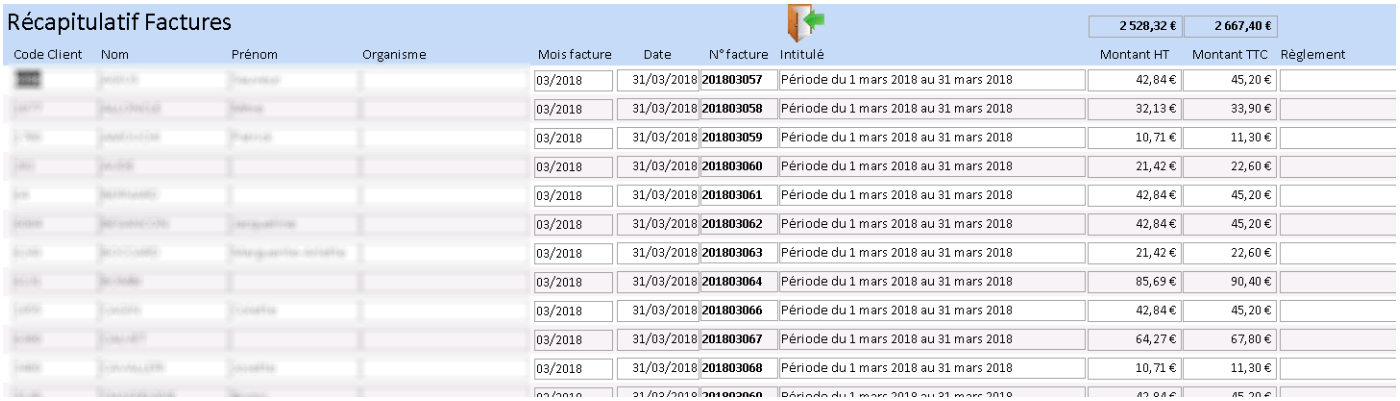
Chgt	[illegible]		A	D	fruit de saison
Chgt	[illegible]		A	D	Compote de Fruits

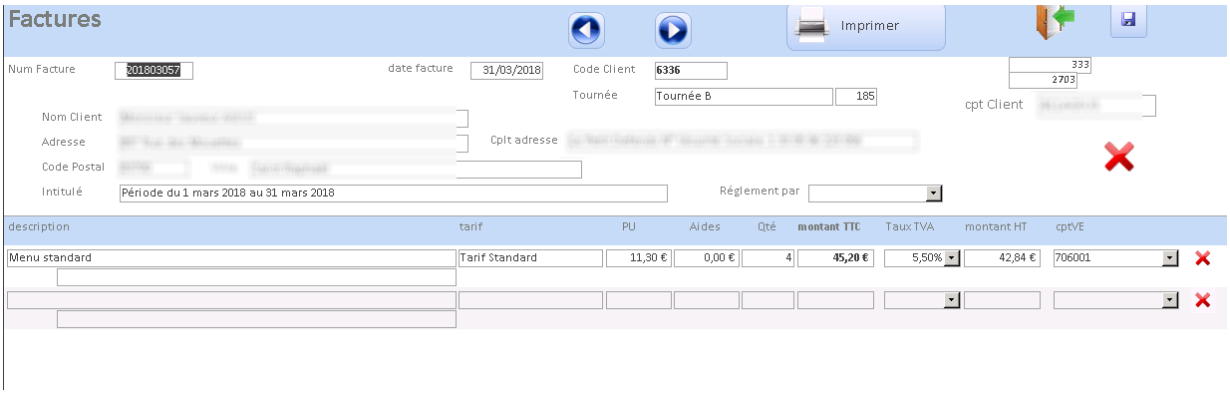
Livraisons du 01/03/2018 pour Tournée A : 9 clients

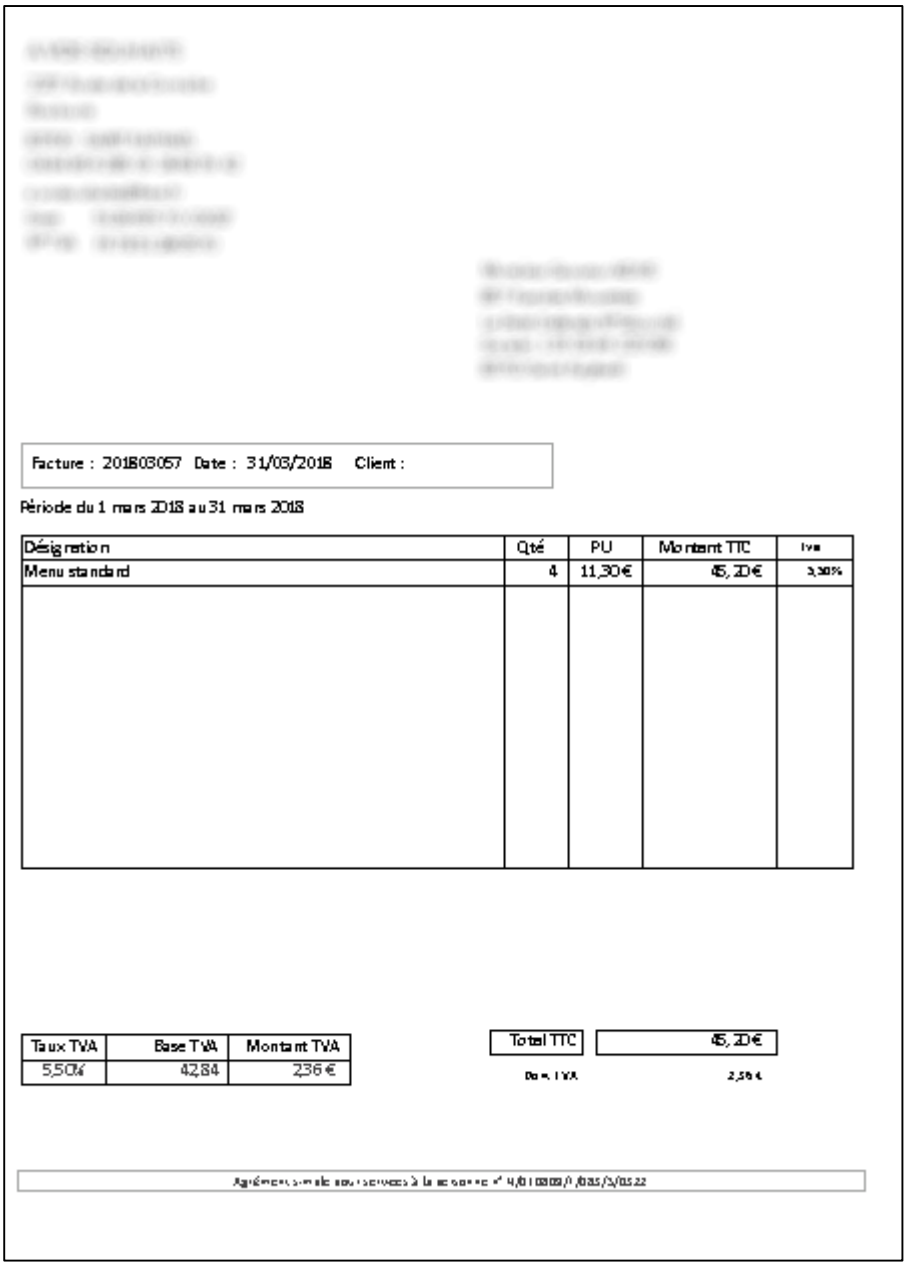
client	coordonnees	Infos Livraison	Menu du	Eléments	Ordre
[illegible]	[illegible]		ven 02/03/2018	1 salade de museau de bœuf 1 couscous 1 mini roitelet 1 gateau renverse à la mirabelle 1 pain	15
				☐ Livré	
[illegible]	[illegible]		ven 02/03/2018	1 salade de museau de bœuf 1 queue de lotte armoricaine 1 poelee camarguaise 1 faisselle nature 1 carré chocolat noisette 1 pain	43
				☐ Livré	
[illegible]	[illegible]		ven 02/03/2018	1 tresse forestière 1 salade de museau de bœuf 2 couscous 2 mini roitelet 2 gateau renverse à la mirabelle 2 pain	45
				☐ Livré	
[illegible]	[illegible]		ven 02/03/2018	1 tresse forestière 1 couscous 1 gateau renverse à la mirabelle 1 fruit de saison	185

Gérer votre facturation mensuelle









Facture : 2018030057 Date : 31/03/2018 Client :

Période du 1 mars 2018 au 31 mars 2018

Désignation	Qté	PU	Montant TTC	Tva
Menu standard	4	11,30 €	45, 20 €	5,50%

Taux TVA	Base TVA	Montant TVA
5,50%	42,84	2,36 €

Total TTC	45, 20 €
Dont TVA	2,36 €