



SOFTWARE PER LA GESTIONE DELLA MENSA  
TIME & MEAL



## Descrizione

Time&Meal, in ambiente Start, rappresenta l'applicativo per la gestione delle prenotazioni e fruizione dei pasti e svolge tutte le attività necessarie ad esaminare e totalizzare i dati di mensa. Al giorno d'oggi, ormai, ogni mensa aziendale o pubblica ha l'esigenza di registrare il pasto attraverso la timbratura, effettuata tramite apparati lettori badge situati nei pressi delle linee di distribuzione dei pasti e spesso viene richiesta la prenotazione del pasto delle singole pietanze allo scopo di ottimizzare i costi di gestione. Solari ha voluto arricchire l'ambiente Start anche di questo applicativo mettendolo a disposizione non solo delle realtà più complesse dal punto di vista gestionale e strutturale, ma anche delle realtà molto limitate, anche, ad esempio per il semplice conteggio dei pasti fruiti. Proprio per questo è possibile diversificare il livello di dettaglio relativo alle consumazioni o fruizioni di pasti e pietanze, in funzione delle proprie necessità organizzative.

L'integrazione degli applicativi dell'ambiente Start si rinnova nella possibilità di associare Time&Meal a Time&Work, per una quantificazione economica dei dati relativi alle consumazioni di mensa al fine di una completa gestione anche a livello di paghe.

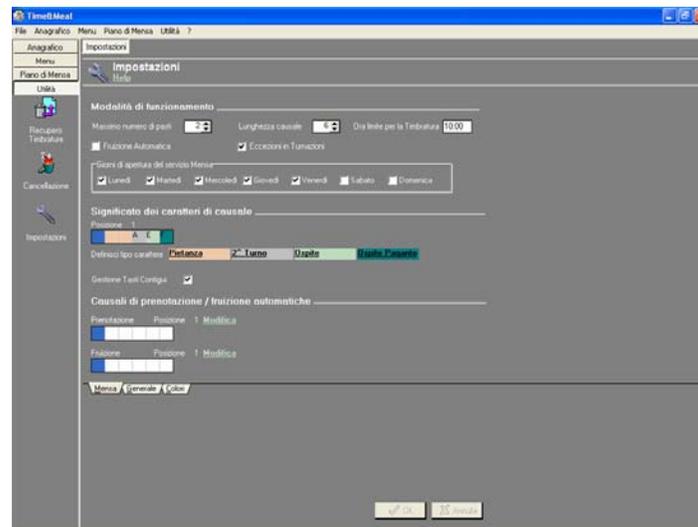
Time&Meal è costituito da moduli di prenotazione e consuntivazione: la gestione delle prenotazioni consente di scegliere i menù e/o le pietanze entro un determinato orario al fine di inoltrare alla cucina dati precisi circa la quantità e la qualità dei pasti da preparare per il giorno corrente.

Sono previste diverse tipologie di stampe relative sia ai dati tabellari sia ai risultati delle elaborazioni, che possono essere riportati in dettaglio oppure in forma riepilogativa. Le stampe, realizzate mediante Crystal Reports, sono ampiamente configurabili in base alle esigenze dell'utente, inoltre possono essere esportate in diversi formati quali Excel, Word, ASCII per l'utilizzo, mediante altre applicazioni Windows, delle informazioni in esse riportate.

Caratteristiche fondamentali di Time&Meal che ne garantiscono un'ampia flessibilità di configurazione in funzione delle varie esigenze aziendali sono:

- Gestione di diverse portate
- Gestione delle pietanze raggruppabili in portate
- Gestione dei listini
- Gestione dei menù giornalieri
- Gestione delle turnazioni di menù giornalieri
- Gestione dei palinsesti
- Gestione del piano di mensa
- Gestione di fruitori di tipo dipendente oppure ospite, pagante o meno
- Gestione di 2 diversi turni di servizio mensa
- Gestione dei giorni di chiusura settimanale e delle festività annuali per la mensa

- Possibilità di prenotazione per il giorno corrente oppure per quello successivo di fornitura del servizio mensa
- Controllo sul numero massimo di pasti fruibili nel giorno
- Controllo sull'ammissibilità della fruizione del pasto in rapporto ai dati di presenza



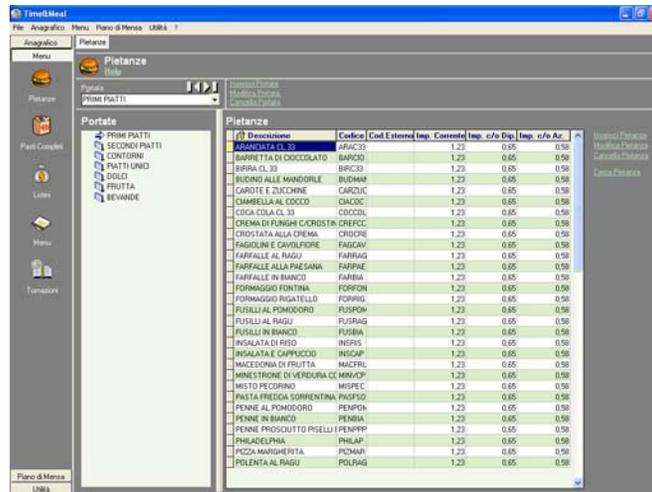
### Dipendenti

I dipendenti possono essere gestiti solo dal punto di vista delle consumazioni di mensa o anche come dati strettamente anagrafici. Possono essere raggruppati in base alla loro posizione nell'organigramma aziendale: reparto e qualifica o livello sono anch'essi configurabili dall'utente per una perfetta corrispondenza con la propria realtà.

Queste informazioni consentono un'ampia gamma di selezioni possibili sull'anagrafica dipendenti, selezioni che risultano memorizzabili allo scopo di ottimizzare i tempi di utilizzo del sistema.

### Portate e Pietanze

Nell'ambito delle consumazioni disponibili è prevista la gestione di un numero libero di portate (antipasti, primi, secondi, ...) e di relative pietanze, entrambe definibili dall'utente. Nel caso siano previste delle prenotazioni standard (ad esempio 1 primo + 1 secondo + 1 contorno) le pietanze possono essere combinate fra loro a costituire dei pasti completi. In tal modo, utilizzando il terminale mensa, è possibile mediante la pressione di un solo tasto, scegliere più pietanze contemporaneamente.



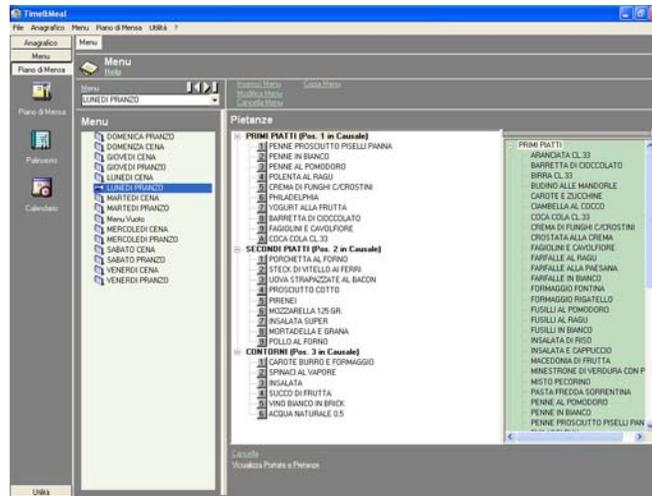
Descrizione	Codice	Cod. Esterno	Imp. Consente	Imp. c/A Dip.	Imp. c/A Az.
ACQUAZZONE	ACQZ		1,23	0,65	0,58
ANACZO	ANAZ		1,23	0,65	0,58
BARBICO	BARB		1,23	0,65	0,58
BIRRA CL. 33	BIRC33		1,23	0,65	0,58
BURRO ALLE MANDORLE	BURHAM		1,23	0,65	0,58
CACIOTE	CACOTE		1,23	0,65	0,58
CHAMBELLA AL COCCO	CHACOC		1,23	0,65	0,58
CICCIA COLA CL. 33	CICCOL		1,23	0,65	0,58
CREMA DI FUNGHI CROSTATA	CREFFC		1,23	0,65	0,58
CROSTATA ALLA CREMA	CROCRE		1,23	0,65	0,58
FAGIOLINI E CAVOLFIORE	FAGCAY		1,23	0,65	0,58
FARFALLE AL RAGU	FARFAR		1,23	0,65	0,58
FARFALLE ALLA PASTANNA	FARFAR		1,23	0,65	0,58
FARFALLE IN BIANCO	FARFAR		1,23	0,65	0,58
FORMAGGIO FONTINA	FORFOR		1,23	0,65	0,58
FORMAGGIO RIGATELLO	FORRIG		1,23	0,65	0,58
FUSILLI AL POMODORO	FUSPOM		1,23	0,65	0,58
FUSILLI AL RAGU	FUSRAG		1,23	0,65	0,58
FUSILLI IN BIANCO	FUSRBA		1,23	0,65	0,58
INGALATA DI RISO	INGRIS		1,23	0,65	0,58
INGALATA E CAPPUCINO	INGCAP		1,23	0,65	0,58
MACEZZONA DI FRUTTA	MACFRI		1,23	0,65	0,58
MINESTRONE DI VERDURA CC MINVCP			1,23	0,65	0,58
MISTO PECTORINO	MISPEC		1,23	0,65	0,58
PASTA FRESCA SORRENTINA	PASFRO		1,23	0,65	0,58
PENNE AL POMODORO	PENPOM		1,23	0,65	0,58
PENNE IN BIANCO	PENRBA		1,23	0,65	0,58
PENNE PROSCIUTTO PISELLI	PENPPP		1,23	0,65	0,58
PHILADELPHIA	PHILAP		1,23	0,65	0,58
PIZZA MARGHERITA	PIZMAR		1,23	0,65	0,58
PIZZETTA AL RAGU	PIZRAG		1,23	0,65	0,58

### Listini

Fra le funzionalità previste in Time&Meal, vi è anche la contabilizzazione economica delle consumazioni. Ad ogni pietanza è possibile associare un prezzo (importo) distinguendo la parte a carico dell'azienda da quella a carico del dipendente. In questo ambito, inoltre, è inclusa la gestione di un massimale economico a carico dell'azienda per la singola consumazione. La definizione dei listini prevede la gestione dei relativi periodi di validità, potendo, quindi, mantenere le variazioni storiche dei dati e anche introdurre dei listini particolari (ad esempio scontati) per determinati periodi temporali.

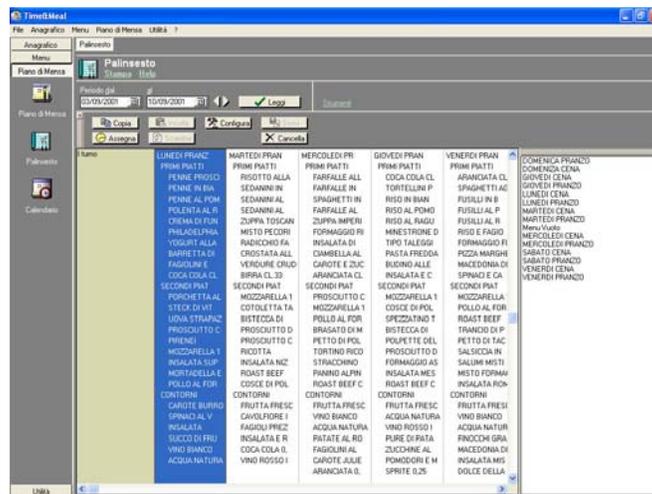
### Menù e Turnazioni

Per una più completa flessibilità di configurazione, le varie pietanze definite in tabella possono essere disponibili all'utente o meno nei vari giorni in cui il servizio mensa è fruibile. A questo scopo esiste la definizione dei menù, mediante i quali le varie portate e pietanze possono essere combinate fra loro, specificando anche i tasti, numerici o funzionali, da utilizzare sul terminale per la loro selezione. I menù così definiti, vengono poi organizzati in turnazioni, ad indicare la sequenza giornaliera di fornitura dei vari menù.



### Palinsesto

È prevista un'efficiente tecnica in grado di stabilire un palinsesto dei vari menù/pietanze disponibili nei singoli giorni della settimana e le composizioni di settimane differenziate, utilizzando sia lo sviluppo automatico a partire dalla definizione delle turnazioni, sia l'introduzione di eccezioni per giornate o periodi particolari.



### Calendario

Per una gestione automatica delle prenotazioni è prevista la definizione e personalizzazione del calendario delle festività, mediante il quale il programma di analisi delle timbrature, tenendo conto anche dei giorni della settimana di apertura e chiusura del servizio di mensa, riconosce il giorno corretto cui attribuire, per competenza, le singole prenotazioni.

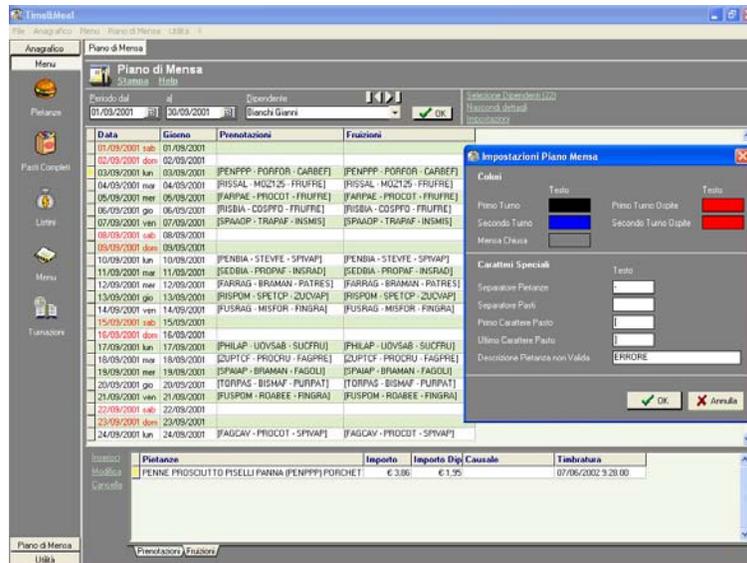
### Piano di Mensa

Il Piano di Mensa è la funzione fondamentale dell'applicazione: contiene tutte le informazioni relative alle prenotazioni e/o fruizioni di mensa. In esso vengono memorizzate le timbrature effettuate, distinguendo tra quelle provenienti dai terminali di rilevazione delle presenze e quelle modificate o inserite manualmente dal gestore dell'applicazione. Per ciascuna timbratura vengono indicate le pietanze selezionate e il costo complessivo oltre a quello a carico del dipendente. Nel caso sia prevista anche la relativa gestione, è possibile evidenziare, inoltre, il turno di mensa cui si riferisce la timbratura (I o II turno), le timbrature degli ospiti, la relativa modalità di pagamento (solo per una timbratura relativa ad un ospite).

Sono previste una serie di stampe relative ai dati di prenotazione e/o fruizione. La possibilità di effettuare stampe riepilogative dei consumi è particolarmente utile nel caso in cui la mensa sia affidata a ditte di catering. In questo caso è, infatti, possibile fornire al gestore della mensa tutte le informazioni ed i dati per la contabilizzazione della quantità e della qualità del servizio fornito, sia su base giornaliera che periodica.

I consuntivi giornalieri e periodici offrono tutte le informazioni necessarie all'Ufficio Personale per i propri controlli e verifiche quali:

- Congruità fra i dati della gestione mensa e quelli delle presenze, come per esempio la segnalazione di anomalia in caso di contabilizzazione mensa in concomitanza di non presenza (ferie, malattia, infortunio, lavoro esterno, ecc)
- Controllo sulla quantità dei pasti/pietanze usufruite rispetto a quelli contrattualmente previsti con differenziazione degli addebiti per la quantità di base normale e quella eccedente
- Verifica e controllo dei dati consuntivi giornalieri e periodici per il definitivo passaggio all'esportazione a paghe e stipendi



### Caratteristiche software

L'applicazione è predisposta per funzionare nei seguenti ambienti:

- Sistema operativo: Windows 95/98/NT/2000/XP/2003
- Database: MSDE, SQL Server 7.0, SQL Server 2000, Oracle 7, Oracle 8i, Oracle 9i

### Configurazione Minima

La configurazione minima prevede un Personal Computer con le seguenti caratteristiche:

- Processore: Pentium II
- Memoria: RAM 32 MB liberi
- Hard disk: 100 MB liberi (escluso database Start)
- Risoluzione video: 800x600

### Configurazione Consigliata

La configurazione consigliata prevede un Personal Computer con le seguenti caratteristiche:

- Processore: Pentium III o superiore
- Memoria RAM: 128 MB liberi
- Hard disk: 150 MB liberi (escluso database Start)
- Risoluzione video: 1024x768

(Solari di Udine si riserva di variare le caratteristiche tecniche)



Solari di Udine Spa  
Via Gino Pieri, 29  
33100 Udine – Italy  
Tel. 0432 497.1  
Fax 0432 480160  
Email: [vendite.prodotti@solari.it](mailto:vendite.prodotti@solari.it)  
[www.solari.it](http://www.solari.it)