



ESCALABLE



Gestión dietética y alérgenos, gestión económica, gestión de informes, conexión con compras y producción.

**Iara Menuplanning** es una herramienta orientada a los departamentos de Nutrición, Seguridad Alimentaria y Precosting creada para adaptarse a las necesidades actuales del mercado, ofreciéndole la solución más completa del mercado.

App disponible



App Store



Google play



SEGURO

Gestión de usuarios  
Auditoria de procesos

**Gestión Nutricional**  
Menuplanning

[www.iaracatering.es](http://www.iaracatering.es)

## GESTIÓN DIETÉTICA

Tabla de Alergias con opción a restricciones de carácter religioso o ideológico  
Control alergénico de alimentos con restricciones en platos y menús

### Alimentos

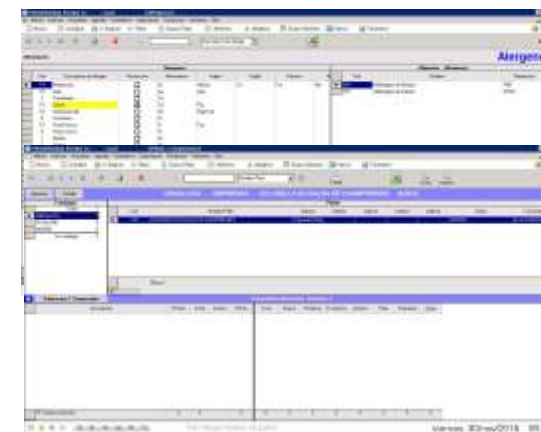
Composición nutricional de hasta 42 nutrientes por cada 100 gramos  
identificación única por referencia marca y proveedor  
peso bruto y neto, porción comestible  
alimentos compuestos y prefabricados  
alarmas por cambios desde Compras  
sustituciones masiva en platos

### Platos

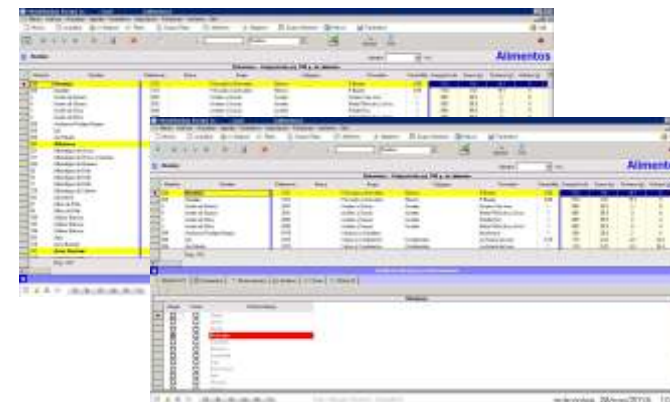
catálogos/zonas, líneas de negocio  
ingestas, tipos de cocinado  
recetas con pesos y valoración nutricional por comensales variables  
fichas técnica  
traspaso de platos entre catálogos y líneas de negocio  
detalle en varios idiomas

### Menús

formato de menús variable según líneas de negocio  
tabla de edades con ajustes de valoraciones en ingesta, calorías y macro  
nutrientes  
Alarmas de máximos y mínimos por macro nutrientes  
rotaciones variables  
valoraciones nutricionales por semanas  
plantillas de reparto de platos por grupos de alimentos



- Asignación de alimento/proveedor (variantes) por unidad de negocio para evitar duplicación de platos
- Costes por catalogo y Unidades de negocio
- Alarmas por sobrecostes
- Comunicación con Compras
- Restricciones económicas en creación de menús
- Valoración económica por menús/unidades de negocio



Formatos Adaptables, diseños según departamentos de marketing  
Logos de empresa y clientes, colores corporativos por líneas de negocio  
Alimentos:

Resumen por Grupos y subgrupos de alimentos

platos:

Resumen por grupos

Fichas técnica con fotografías y gráficos de macro nutrientes

menús:

Valoraciones nutricionales por periodos, clientes y catálogos

Recetarios

Presentación de menús en modo calendario con resumen de valoraciones diarias

Formatos para Colegios y otros colectivos o líneas de negocio



CEP Alameda

Nombre Menú:  Menú diario en Síguen

Señores: Desde:  10/12/2018 Costo Menú:  0 Fin Semanal:  Costo Medio/Día:

Día:  Dieta:  Edad:  Denominación:  GENERAL

Elegir Ingestas

Nombre	Platos	Reperto
Segundo Plato	3	50
Miércoles 13-jan	Jueves 14-jan	Viernes 15-jan
Bastantes de Pollo Frito	Alm España Andalus	Atadepo al horno de Lefa 3
Bocates Moleres 1	Empanada de Alm	2-21-4-6-7-12-14-147
Tortilla Española (Malaqueña) 3	Bocates Moleres 1	Empanada de Alm
Atadepo al horno de Lefa 3	Bocates de Bocates	Bastantes de Pollo Frito
2-21-4-6-7-12-14-147	Pizza alm	Escalope Moleres 1-3-6T-11T-12T
Suplemento Cero	Suplemento Cero	Tortilla Española (Malaqueña) 3
Pizza alm	Empanada de Alm	
Re:184 L:184,7 P:148,8 HC:183,2	Re:188 L:18,8 P:8,8 HC:8,8	Re:188 L:18,8 P:8,8 HC:8,8
Miércoles 20-jan	Jueves 21-jan	Viernes 22-jan
Bocates de Bocates	Atadepo al horno de Lefa 3	Pizza alm
Escalope Moleres 1-3-6T-11T-12T	Alm España	Escalopin al Queso 1
Croquetas Caseras de James York	Casilla de Cando Asada 9T-10T-11T	Bocates Moleres 1
1-7-9T-10T-11T	Chuleta de Cando	Chuleta de Cando
Bocates Moleres 1	Escalopin al Queso 1	Alm España primario
Tortilla Española (Malaqueña) 3	Suplemento Cero	Suplemento Cero
Suplemento Cero	Casilla de Cando Asada 9T-10T-11T	Suplemento Cero
Re:188 L:184,7 P:148,8 HC:183,2	Re:188 L:18,8 P:8,8 HC:8,8	Re:188 L:18,8 P:8,8 HC:8,8
Miércoles 27-jan	Jueves 28-jan	Viernes 29-jan
Pizza alm	Atadepo al horno de Lefa 3	Alm España primario
Croquetas	2-21-4-6-7-12-14-147	Escalopin al Queso 1
Atadepo al horno de Lefa 3	Empanada de Alm	Empanada de Alm
2-21-4-6-7-12-14-147	Pizza alm	Croquetas Caseras de James York
Tortilla Española (Malaqueña) 3	Casilla de Cando Asada 9T-10T-11T	Alm España Andalus
Suplemento Cero	Suplemento Cero	Suplemento Cero
Re:188 L:184,7 P:148,8 HC:183,2	Re:188 L:18,8 P:8,8 HC:8,8	Re:188 L:18,8 P:8,8 HC:8,8

1-1 Lanchas 2-2 Platos Tercer 3-3 Platos 4-4 Platos 5-5 Platos 6-6 Platos 7-7 Platos 8-8 Platos 9-9 Platos 10-10 Platos 11-11 Platos 12-12 Platos 13-13 Platos 14-14 Platos 15-15 Platos



## Conexión con Compras y Producción

Conexión con compras y producción

Calendario de menús por dietas en App de alumnos (Iara comedores) y App de

Unidades de Negocio con detalle nutricional de platos

Conectividad con otros ERP del mercado como Navision, JD Edwards

Generación de alertas por cambio de costes, alérgenos





# Gestión Nutricional

Menuplanning

[www.iaracatering.es](http://www.iaracatering.es)