



Chef Control

Gestión de cocinas



Chef Control es un software de gestión modular para cocinas de colectividades, que te ahorra tiempo y dinero



Tenemos la solución para que gestiones todo el flujo de trabajo de tu catering, desde la creación de tus productos hasta la producción de los menús:



Te ofrecemos un modelo de gestión adaptado a cada entorno, para llevar un control eficiente para :

Cocinas insitu

(Entorno de gestión para las cocinas)

- ▶ Planificación centralizada de menús
- ▶ Gestión de costes por centros independientes
- ▶ Gestión de compras (autónomas o a través de central de compras)
- ▶ Control presupostario
- ▶ Gestión digital de la producción
- ▶ Control de trazabilidad

Cocinas centrales

(Entorno de producción para cocinas centrales)

- ▶ Planificación de menús
- ▶ Gestión de costes
- ▶ Gestión de compras
- ▶ Gestión de la producción (caliente y fría)
- ▶ Gestión de expediciones
- ▶ Control de trazabilidad
- ▶ Gestión de almacenes

Al ser modular contratas solo lo que necesitas en el momento que tu decidas

- Módulo productos
- Módulo de compras
- Módulo de Comedor (Dep. dietética)
- Módulo de producción
- Panel de control (dashboard)



Podrás gestionar todo el proceso

Gestión de productos:

Materia prima

- Gestión de artículos
- Gestión nutricional
- Control de alérgenos
- Etiquetaje
- Fichas técnicas
- Almacenaje y control de lotes
- Gestión de compras
- Seguimiento de precios

Productos

- Fichas técnicas de productos
- Etiquetaje
- Control de costes
- Control de estocs
- Gestión de recetas

Planificación y gestión de menús

- Planificación y creación de menús con plantillas
- Generación automática de derivaciones
- Control de alérgenos y nutricional
- Control del coste de los menús
- Impresión personalizada
- Control del coste medio por dietas

Gestión de compras:

Gestor de compras

- Cálculo de necesidades de compra
- Generación de listas de compra predefinidas
- Control de pedido mínimo
- Envío por email
- Creación automática de albaranes de proveedor

Histórico de compras

- Recepción de pedidos
- Registro de lotes y caducidades
- Validación de precios
- Histórico de compras y precios por artículo

Módulo de producción:

Producción

- Gestión de pedidos
- Planificación de producción
- Control de Trazabilidad
- Etiquetaje
- Control de expedición
- Producción bajo demanda / estoc

Almacenes

- Control de estoc por lotes
- Gestión de inventarios
- Control de desviaciones de consumos
- Valoración estocs

Panel de control / Dashboard:



Producto

- Seguimiento de productos
- Seguimiento de compras
- Seguimiento de almacenes

Resultados

- Balance de explotación
- Seguimiento presupuestario

AI ✦ Utilizamos Inteligencia Artificial para la extracción de datos



chef Control

Gestión de cocinas



972 095 898

675 385 718



Pic de Peguera, 11

Edif. Giroempren 1.15.a 17003 Girona



info@chefcontrolcost.es

www.chefcontrol.es