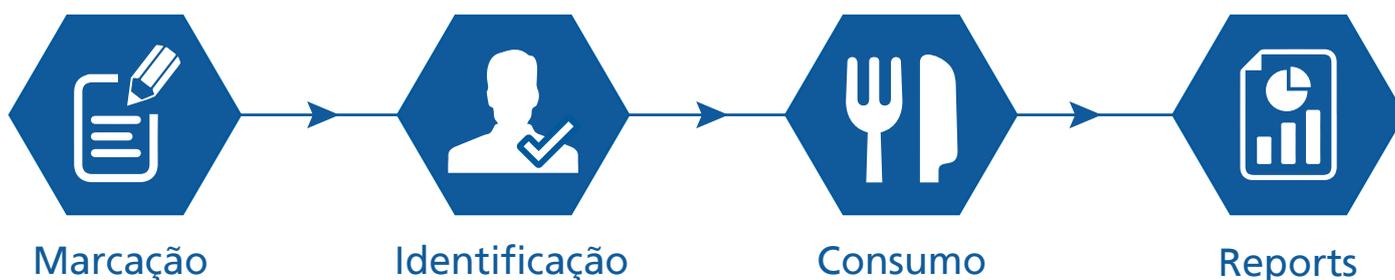




## Gestão e Controlo de Refeitórios

Os refeitórios representam nas empresas e instituições, um dos centros de custo afectos a pessoal, com despesas mais significativas.



Normalmente explorados por entidades exteriores, exigem uma capacidade de controlo múltiplo pela empresa, de modo a garantir a quantificação de operações efectuadas.

A Datelka disponibiliza uma solução de gestão de consumos em refeitório, incluindo marcações, refeições tomadas e extras.

Esta aplicação integra com a gestão de tempos de presença Tempus, para análise dos subsídios de refeição aplicáveis e produz mapas de consumos por estrutura.



## Marcação

O processo de marcação pode ser efectuado de 3 formas, que funcionam em simultâneo.



### Marcação na Linha

Ao passar no fim da linha e registar o consumo, o utilizador solicita a marcação para o dia seguinte, com escolha do prato pretendido.



### Posto de Marcação

A marcação pode também ser feita em um ou mais postos de marcação. O posto pode ser operado por um funcionário que centraliza os pedidos (presencial, telefónico ou email) ou directamente pelos utilizadores através de um tablet ou quiosque.



### Marcação via Web

Todos os utilizadores com posto de trabalho e acesso à rede da organização, podem marcar e visualizar refeições para qualquer dia do calendário.

## Pagamento

Existem dois modos possíveis de pagamento, utilizáveis em alternativa.



### Pré-pagamento

O funcionário efectua previamente carregamentos na sua conta pessoal, que são utilizados para pagamento das despesas de refeitório, bar ou outras.



### Pós-pagamento

O funcionário identifica-se no final da linha, as refeições e extras são debitadas na sua conta, para pagamento posterior. Os valores referentes a cada mês de consumo podem ser exportados para outras aplicações e incluídos nos cálculos de vencimento do mês.

## Identificação

O Refis permite que todos os utilizadores (colaboradores, externos, temporários, visitantes ou outros) se identifiquem no sistema, utilizando vários tipos de identificadores.

Pretende-se, deste modo, tornar mais funcional, mais rápido e seguro todos os processos de transação, incluindo pagamento, marcação ou despesa.



Cartão magnético



Código de barras



Cartão de proximidade



Memória de contacto



Biometria  
(dedo, mão, face 3D)



## Painel Informativo (opcional)

Em opção, poderá ser fornecido um painel informativo para colocação no início da linha, com a refeição reservada pelo funcionário e ementa do dia seguinte.

Após identificação do funcionário num leitor, é mostrado em ecrã o prato reservado previamente, nome e fotografia do funcionário, auxiliando os operadores da linha na rápida preparação dos pratos, reduzindo tempos de espera.

A visualização da ementa do dia seguinte, permite sensibilizar o funcionário para a reserva da sua refeição e melhorar a previsão de refeições a fornecer diariamente.

## Reports

Um conjunto de reports complementa a solução de Gestão de Refeitórios, possibilitando a geração de listagens e gráficos para:

- Tipo de Prato Consumido (Almoço, Jantar e Total)
- Totais de Refeições Consumidas
- Consumos Efectuados sem Marcação
- Marcações Efectuadas sem Consumo de Refeição
- Custos das Refeições

É ainda possível filtrar a informação por:

- Datas
- Refeitório
- Linha do Refeitório
- Departamento/Secção
- Funcionário