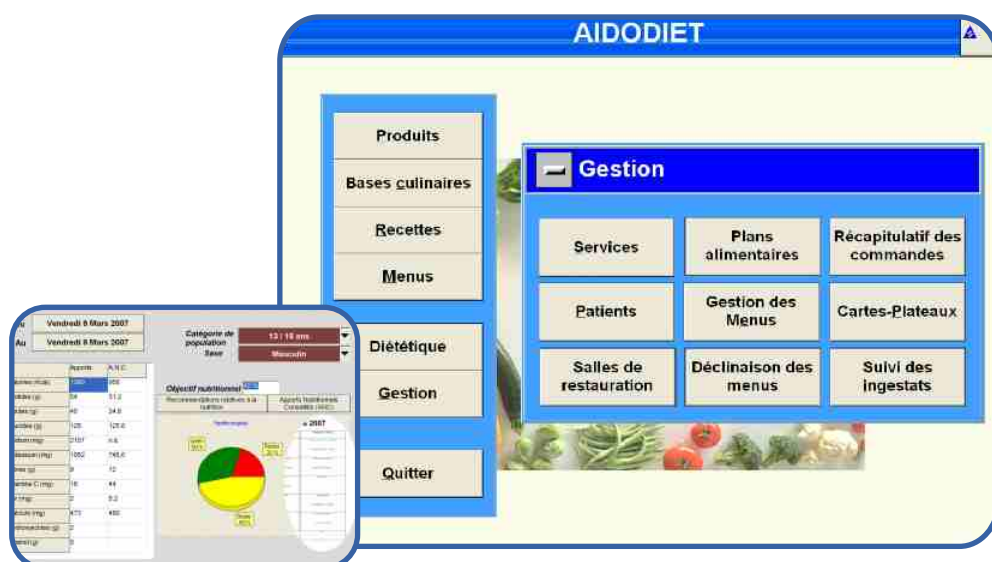




Aidodiet®



CONFORME
AU GEMRCN



Logiciel de gestion des prestations alimentaires

pour les établissements médicalisés

- Une base de données complète et actualisée en permanence
- Une étroite collaboration entre le service diététique et culinaire
- La gestion des régimes et des goûts propres à chacun de vos patients ou résidents
- La prise de commande au “pied du lit” et l’édition des cartes plateaux
- Une formation “démarrage” personnalisée et une assistance technique au quotidien



Mode d'emploi

Association entre diététique et cuisine

Collaboration entre service diététique et service culinaire grâce à une base de données commune, et à des outils adaptés à chaque métier :



AIDOMENU®
pour le service culinaire



AIDODIET®
pour le service diététique

Prise de commande au pied du lit

- Proposition des menus aux patients
- Proposition d'alternatives compatibles avec leurs spécificités
- Récapitulation des informations nécessaires lors de la prise de commande (régimes, textures, aversions...)



Base de données

26000 produits
8000 recettes
Menus de régimes
Recettes spécifiques
Tables nutritionnelles
(Ciqual/Regal, Suvimax, Souci Fachman & Kraut)
(...)

Approche des patients

Gestion des caractéristiques des patients au travers de :

- dossier patient, (dossier médical et dossier diététique)
- suivi des ingestats.

AIDODIET® vous aide dans la rédaction des plans alimentaires et des menus par :

- l'affichage des dernières dates d'utilisation des recettes ou familles,
- les procédures de contrôles basées sur les actuelles recommandations (GEMRCN, PNNS, BO),
- la déclinaison automatique des menus.



Pour en savoir plus, contactez-nous