



# AidoMenu

l'outil de gestion de votre restauration

## GUIDE UTILISATEUR : GASPILLAGE ALIMENTAIRE



# TABLE DES MATIERES

## « MODULE GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Gaspillage alimentaire  
Statistique

3/4/5  
6

# Gaspillage alimentaire

- Etape 1: cliquer sur l'onglet « production »
- Etape 2: cliquer sur le logo « planning de fabrication »
- Etape 3 : cliquer sur le logo « créer fiches déchets »

**Aidomenu** Lieu de stockage actif : Magasin - Utilisateur : v!c!adm!n - SOURCE : PORT-CLEMENT\SQLAIDOMENU - BASE : SARA

Accueil Menus Recettes Produits Distributeurs **Production** Gestion Economat Statistiques Paramétrage Outils

Quantification Editer Exporter Décaler la fabrication Planning de fabrication Créer Fiche Fabrication Fiche Fabrication Créer Fiche Déchets Gestion déchets Editer les fiches Générer les besoins Liste des besoins Besoin Type Générer le planning de conditionnement Planning de cond. Commandes clients Commandes client Produits Bons livraisons Clients Tournées de livraison Factures client

**Planning de fabrication** ×

15/12/2020 16/12/2020 Date de consommation

Date de conso	Date de fab	Menu	Recette	Lieu de consommation	Convive	Lieu de production	Atelier	Quantité	Poids/Unités
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu senior	Pain	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Elémentaire	cuisine centrale de soissons		60	6,
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu senior	Pain	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissons		240	48,

Filtres actifs

# Gaspillage alimentaire

Vous avez le choix entre 3 niveaux de gestion des déchets et chaque niveau vous propose un tableau différent en matière de saisie.

Les niveaux vont du plus détaillé au moins détaillé comme la petite fenêtre l'indique.

**Aidomenu** Lieu de stockage actif : Magasin - Utilisateur : vic!adm!n - SOURCE : PORT-CLEMENT\SQLAIDOMENU - BASE : SARA

Accueil Menus Recettes Produits Distributeurs **Production** Gestion Economat Statistiques Paramétrage Outils

Quantification Editer Exporter Décaler la fabrication Planning de fabrication Créer Fiche Fabrication Fiche Fabrication Créer Fiche Déchets Gestion déchets Editer les fiches - Générer les besoins Liste des besoins Besoin Type Générer le planning de conditionnement Planning de cond. Commandes clients Commandes client Produits Bons livraisons Clients Tournées de livraison Factures client

Quantification x **Planning de** Choix du niveau des déchets

Ecraser les données à ces dates

*Le niveau 1 permet de rentrer les déchets totaux ainsi que ceux du pain*

*Le niveau 2 permet de rentrer les déchets détaillés ainsi que le pain en global*

*Le niveau 3 permet de rentrer les déchets détaillés et les déchets du pain*

Niveau 1 Niveau 2 Niveau 3

Date de conso	Date	Menu	Produit	Atelier	Quantité	Poids/Unités
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Boeuf de Thiérache	esat		
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Cassolette d'églesin	esat		
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Cassolette d'églesin	esat		
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Compote pomme coing	esat		
mar. 15/12/2020	15/12/2020	Menu entreprise	Compote pomme coing	esat		

Date de consommation	Convive	Lieu de production	Atelier	Quantité	Poids/Unités
ACCUEIL MEDICALISE	Elémentaire	cuisine centrale de soissions		60	6
ACCUEIL MEDICALISE	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissions		240	48
	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissions	Allotissement	125	18
	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissions		125	14
	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissions	Préparations chaudes	125	14
	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissions		125	23
	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissions	Préparations chaudes	125	23
	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissions		125	125
	Ado, Adulte, Personne âgée hors institution	cuisine centrale de soissions	Préparations froides	125	125

Nb. ligne = 84

Voici l'écran affiché une fois le niveau choisi.  
 Vous pouvez ici, rentrer les données dont vous avez la connaissance pour la gestion des déchets.  
 Vous pouvez choisir la disposition du tableau en cliquant sur le gestionnaire des colonnes.

**Aidomenu** Lieu de stockage actif : Magasin - Utilisateur : v!c!adm!n - SOURCE : PORT-CLEMENT\SQLAIDOMENU - BASE : SARA

Accueil Menus Recettes Produits Distributeurs **Production** Gestion Economat Statistiques Paramétrage Outils

Quantification Editer Exporter Planning de fabrication Fiche Fabrication Gestion déchets Liste des besoins Besoin Type Planning de cond. Commandes clients Commandes client Produits Bons livraisons Clients Tournées de livraison Factures client

Quantification x Planning de fabrication x **Gestion déchets x**

15/12/2020 Date de consommation Niveau 2 : Déchets (détaillés) + pain (global)

Type de déchets	Date de conso	Lieu de consommation	Date de fab	Menu	Prestations	Quantité	Nourriture produite (kg)	Déchets totaux (kg)	Déchets cuisine (kg)	Déchets préparés non servis (kg)	Déchets retour assiette (kg)
Alimentaire	mar. 15/12/2020	esat	mar. 15/12/2020	Menu entreprise	Déjeuner	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alimentaire	mar. 15/12/2020	FH MOLIERE	mar. 15/12/2020	MENU MOLIERE ET OASIS	Dîner	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alimentaire	mar. 15/12/2020	FH OASIS	mar. 15/12/2020	MENU MOLIERE ET OASIS	Dîner	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alimentaire	mar. 15/12/2020	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE autiste	mar. 15/12/2020	Menu scolaire	Déjeuner	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alimentaire	mar. 15/12/2020	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	mar. 15/12/2020	Menu senior	Déjeuner	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alimentaire	mar. 15/12/2020	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	mar. 15/12/2020	Menu senior	Dîner	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pain	mar. 15/12/2020	esat	mar. 15/12/2020	Menu entreprise	Déjeuner	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pain	mar. 15/12/2020	FH MOLIERE	mar. 15/12/2020	MENU MOLIERE ET OASIS	Dîner	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pain	mar. 15/12/2020	FH OASIS	mar. 15/12/2020	MENU MOLIERE ET OASIS	Dîner	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pain	mar. 15/12/2020	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE autiste	mar. 15/12/2020	Menu scolaire	Déjeuner	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pain	mar. 15/12/2020	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	mar. 15/12/2020	Menu senior	Déjeuner	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pain	mar. 15/12/2020	FOYER D ACCUEIL MEDICALISE	mar. 15/12/2020	Menu senior	Dîner	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

# Statistiques

- Pour retrouver toutes vos statistiques de la gestion de vos déchets aller dans :
  - Statistiques
  - Statistiques prod
  - Récapitulatif des statistiques des déchets sur une période

Statistiques

Récapitulatif de la gestion des déchets sur une période

Du 15/12/2020  
Au 15/12/2020  
Date de consommation :  
Afficher détail plat

**SYNTHESE DES MESURES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

Nom de l'établissement :  
mardi 15 décembre 2020  
Nombre de jours ouverts : 1 jours  
Nombre de mesures : 1 mesures  
Nombre de repas : 4 repas  
Niveau de détail utilisé : 2

Quantités du gaspillage		
Quantité d'aliments préparés sur la période de mesure	0,00	kg
Quantités d'aliments gaspillés sur la période de mesure	0,00	kg
Rapport entre les quantités gaspillées/les quantités préparées	0,00	%
dont cuisine	0,00	%
dont retours d'assiettes	0,00	%
dont préparés non servis	0,00	%
dont pain	0,00	%