

SEIDOR

Delsys
by SEIDOR

SAP Business
One

GESTIÓN INTELIGENTE DE RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL

Control exhaustivo y 100% fiable de dietas, trazabilidad y costes

RETOS ESTRATÉGICOS DE LA GESTIÓN DE COLECTIVIDADES



Control eficiente de menús y dietas específicas

Garantizar la seguridad y compatibilidad de cada plato con las dietas específicas necesarias es crucial en la gestión de restauración colectiva y social. Para ello, el control de ingredientes, fichas técnicas, escandallos y emplatado son imprescindibles, aunque se vuelve complejo cuando aumenta la actividad.



Gestión de calidad, costes, consumos y declaraciones

Identificar y controlar todos los movimientos en cada fase de elaboración es vital para garantizar la trazabilidad de lotes y artículos; hacer los consumos y declaraciones; y llevar un buen control de costes productivos reales.



Control exhaustivo de datos y centros

La gestión eficiente de la gran cantidad de datos y registros que genera hoy una cocina industrial puede ser todo un reto - especialmente cuando implica la gestión de múltiples centros a distancia y en tiempo real.

¿QUÉ ES DELSYS BY SEIDOR Y CÓMO SIMPLIFICA LOS RETOS DE TU COCINA?

Nuestro software propio, Delsys by SEIDOR, ofrece una potente solución estandarizada para la gestión integral de cocinas centrales, hoteleras, escolares, hospitalarias, sociosanitarias y cadenas de restauración.

Delsys by SEIDOR simplifica drásticamente las operaciones diarias de restauración colectiva y social - aportando un control más preciso, mejorando la eficiencia y rentabilidad. Por ejemplo, dispone de una exclusiva funcionalidad que permite verificar si un plato es compatible con una dieta de forma automática.

Además, Delsys by SEIDOR se integra fácilmente con sistemas ERP, como SAP Business One. Delsys by SEIDOR y SAP Business One están integrados por Web Services bajo un modelo estándar de comunicación entre ambos sistemas.

En definitiva, con Delsys by SEIDOR y la tecnología complementaria adecuada, puedes aumentar los ratios de productividad, simplificar tus autocontroles y registros de calidad, así como tu capacidad operativa en hasta un 30%.

¿Qué beneficios aporta Delsys by SEIDOR a la gestión de restauración colectiva y social?

Gestión avanzada de datos

- Datos fichas técnicas y escandallos en tiempo real.
- Gestión MRP (cálculo necesidades de compra), stocks y costes.
- Toma de decisiones operativa y rentabilidad informada - Business Intelligence.
- Cálculo predictivo - materias primas, stocks y costes reales.
- Gestión centralizada o personalizada de centros en remoto: compras, recepciones, consumos o KPIs.

Planificación, control nutricional 4.0 y emplatado guiado

- Planificación y control de menús personalizados según necesidades nutricionales y restricciones dietéticas - 120 dietas prediseñadas.
- Pantalla solo muestra las OFs, emplatado y envasado para ese día.
- Cálculo automático de ingredientes, alérgenos, nutrientes, físico-químicos y organolépticos.
- Control inteligente y verificación automática de restricciones y compatibilidad de cada plato con las dietas específicas.
- Emplatado guiado (pantalla/pick to light/put to light)
- Multielecciones de menú - online / offlin.e
- En cocinas centrales industriales automatizadas: control OEE y consumos / declaraciones en cada fase productiva, así como pesaje, etiquetaje automático (código de barras / QR/ RFID) multidioma y multialfabeto e impresión de tarjetones automatizado.

Gestión de calidad digital

- Control de trazabilidad automática en todas las fases productivas - movimientos, stocks, lotes.
- Garantiza la seguridad alimentaria y control LIMS.
- Gestión de calidad y certificaciones: ISO, IFS, BRC, APPCC y medio ambiente.
- Informes automáticos, datos auditorias y controles digitales agrupados por tipología de certificación - ISO, APPCC, IFS...
- Gestión de calidad digitalizada y paperless.
- Documentación, asistencias y registros actualizados y accesibles en la nube.
- En cocinas centrales industriales: integración informática de autocontroles guiados en pantalla junto a las órdenes de fabricación (OFs).

"Delsys by SEIDOR nos ha ayudado mucho a optimizar el etiquetado y su gestión automática según las fichas técnicas de nuestros productos",

Javier Padilla,
Director de producción de la empresa de embutidos Mitjans

"Resaltamos la optimización y reducción de costes asociados a la compra de materias primas, así como otras relacionadas con los procesos productivos en nuestra cocina central. Ahora, se lleva a cabo una supervisión automática de la fabricación, así como una gestión de compras y producción eficiente, segura y rentable"

SERHS Food



Delsys by SEIDOR

Sistema modular personalizable

DATOS MAESTROS

Fichas técnicas, escandallos, trazabilidad, etiquetado

DIETAS/ MENÚS

Definición menús, control y cálculo automático dietas

CALIDAD

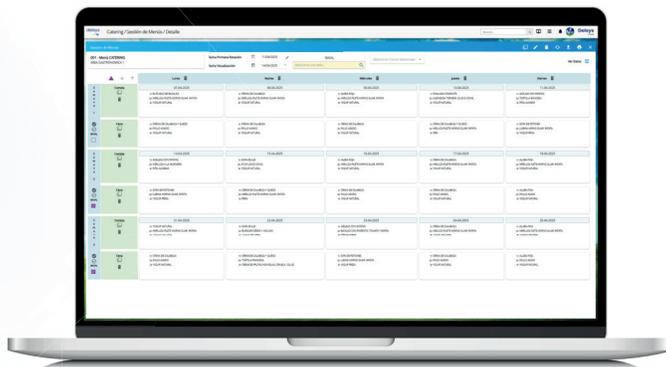
LIMS, ISO, IFS, medio ambiente

GESTIÓN DE CENTROS

Compras, recepciones y consumos

BUSINESS INTELLIGENCE

Mejora continua, datos tiempo real, predicciones automáticas



GESTIÓN

MRP (cálculo necesidades compra), stocks y costes

PRODUCCIÓN

Planificación, OFS, mermas

LOGÍSTICA

Stocks y expediciones

FLEXIBLE Y ESCALABLE



CLOUD



100% INDUSTRIA ALIMENTARIA

Recupera el control de tu producción, nutrición, calidad y gestión de datos

¿Por qué Delsys by SEIDOR?

Más de 25 años ayudando a pymes y medianas empresas de alimentación y bebidas a optimizar su producción, calidad y trazabilidad alimentaria.



**+25 años
experiencia**



**150
clientes**



**5.000
OFS diarias**



**2M
tareas / mes**