









FERP - WORKFLOW

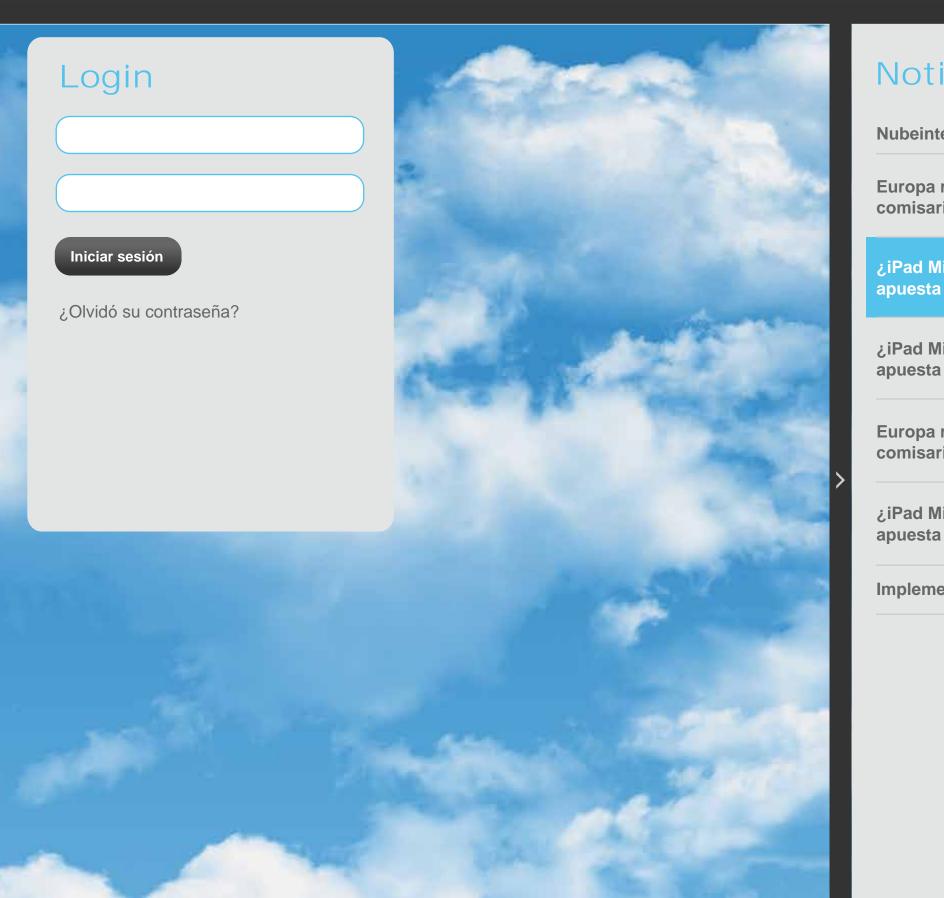






Login





Noticias

×

Nubeinteractiva compra a Google

A

Europa revisará la garantía de Apple: La comisaria Viviane Reding ...

0

¿iPad Mini el 17 de octubre?: 'Fortune' apuesta que dentro de dos ...

0

¿iPad Mini el 17 de octubre?: 'Fortune' apuesta que dentro de dos ...

0

Europa revisará la garantía de Apple: La comisaria Viviane Reding ...

①

¿iPad Mini el 17 de octubre?: 'Fortune' apuesta que dentro de dos ...

•

Implementada la versión 14.25 de Nube

①



Bienvenida

















Bienvenidos...









CRM



















Clientes

Bienvenido Javier

Clientes activos:

Clientes en proceso:

Clientes inactivos:







CRM Clientes















0



Clientes

V

Clientes

Selecciona una opción

Introduzca su texto aquí



105.000 resultados Ver todos

Tipología 🗸	Centro 🗸	Contacto	Teléfono 🗸	E-mail 🗸	Acciones
Escuela	Amsel Clave	Pilar	93 475 88 99	pilar@amselclave.cat	⊙ / ○ ×
Escuela	Can Fabra	Anna	93 475 88 99	anna@canfabra.cat	⊙ / ○ ×
R. Geriátrica	Novaurora	Alícia	93 475 88 99	alicia@novaurora.cat	⊙ / ○ ×





CRM Clientes_Nuevos

















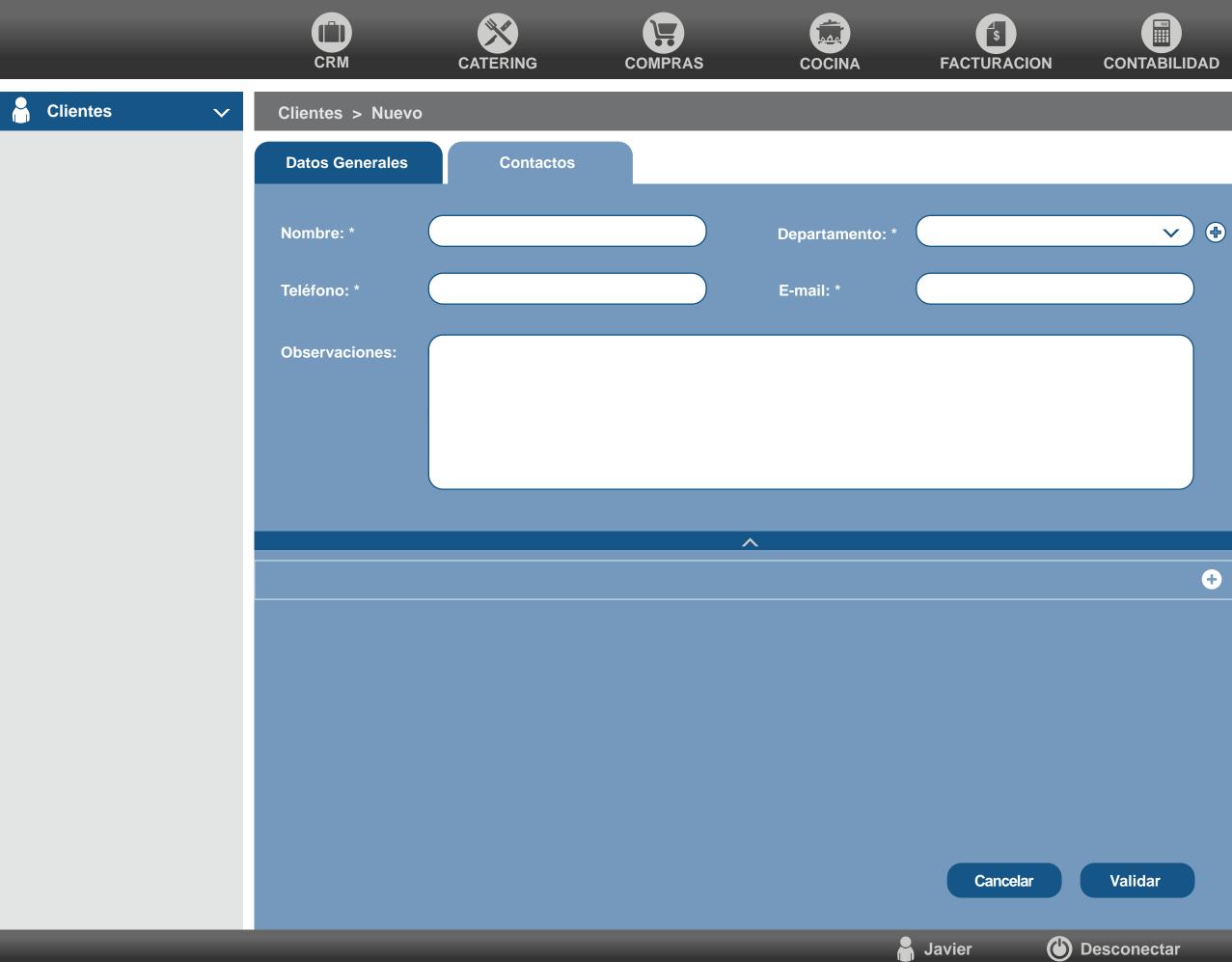
Clientes

Clientes > Nuevo

Datos Generales	Contactos				
Nombre fiscal:			Nombre comerc	cial: *	
Dirección: *					
Código postal: *			Población:		
Provincia:			País:		
Teléfono 1: *			Teléfono 2:		
Fax:					
Estado:		Y			
E-mail 1:					
E-mail 2:					
Observaciones:					
BAJA					
Fecha de baja:					
Motivo de baja:					
Motivo de baja.					
				Cancelar	Validar

























Clientes

Clientes > Nuevo

Datos Generales	Contactos	Datos Fiscales	Precios	Formas de Pago	Becas
CIF: *					
Deseas utilizar los	mismos datos de Gen	erales:			
Dirección fiscal: *					
Código postal: *			Población:		
Provincia:			País:		
Teléfono 1: *			Teléfono 2:		
Fax:					
E-mail 1: *					
E-mail 2:					
Observaciones:					
				Cancelar	Validar







V













Clientes

Clientes > Nuevo

Datos Generales	Contactos	Datos Fiscales	Precios	Formas de Pago	Becas
Precio del menú: *			Precio de aviso: *		
Tipo de cliente: *		→	Cantidad de menús aproximados: *		
Forma de pago: *			Número de cuenta: 1	*	
Cobrar al cliente:	•				
Cobrar al comensal	: 🔵				
Observaciones:					

Cancelar

Validar

















Becas



Clientes

Clientes > Nuevo

V

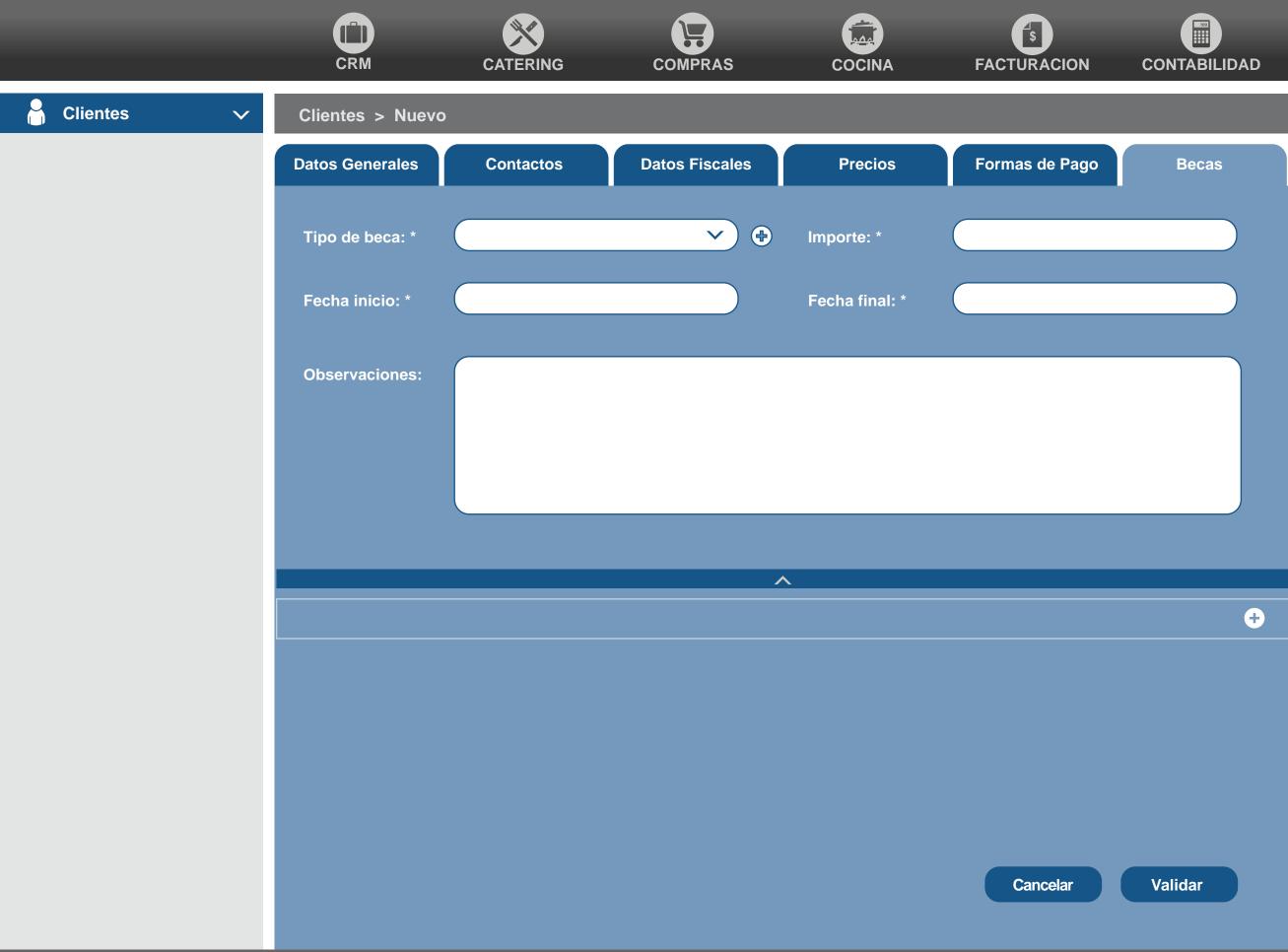


Cancelar

Validar













CRM Clientes_Comensales





V













Clientes

Clientes > Comensales

•

Comensales

O 105.000 resultados Selecciona una opción Introduzca su texto aqui Ver todos

Comensal V	Tipo de comensal ▽	Tipo de menu 🗸	Precio 🗸	Beca 🗸	Acciones
Angel Estevez Fiuza	Niño	Normal	€6	Si	⊙ / ○ ×
Lluis Campos	Profesor	Dieta sin lactosa	€ 6	No	⊙ / ○ ×
Adam Puig	Anciano	Dieta sin sal	€ 6	No	⊘ / ○ ×





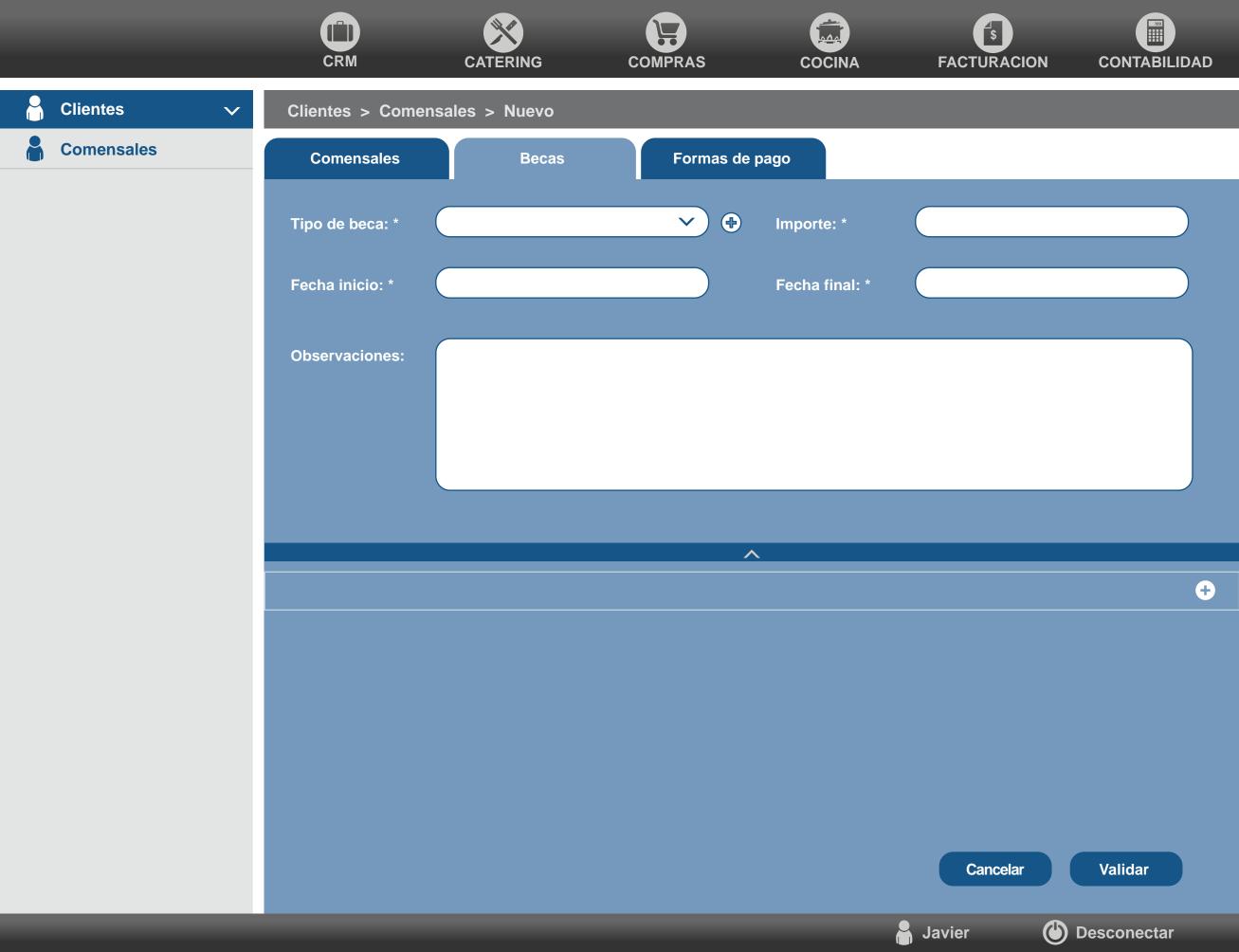
Observaciones:

Cancelar

Validar









Día de pago: *

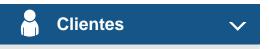












Comensales

Clientes > Comensales > Nuevo

Comensales Formas de pago Becas 4 Forma de pago: * 30 días

4 Remesa: * Recibo domiciliado

15

Cancelar

Validar







Catering

















Catering

Nº de comensales:

Fecha:





Catering Gestión de menús











O





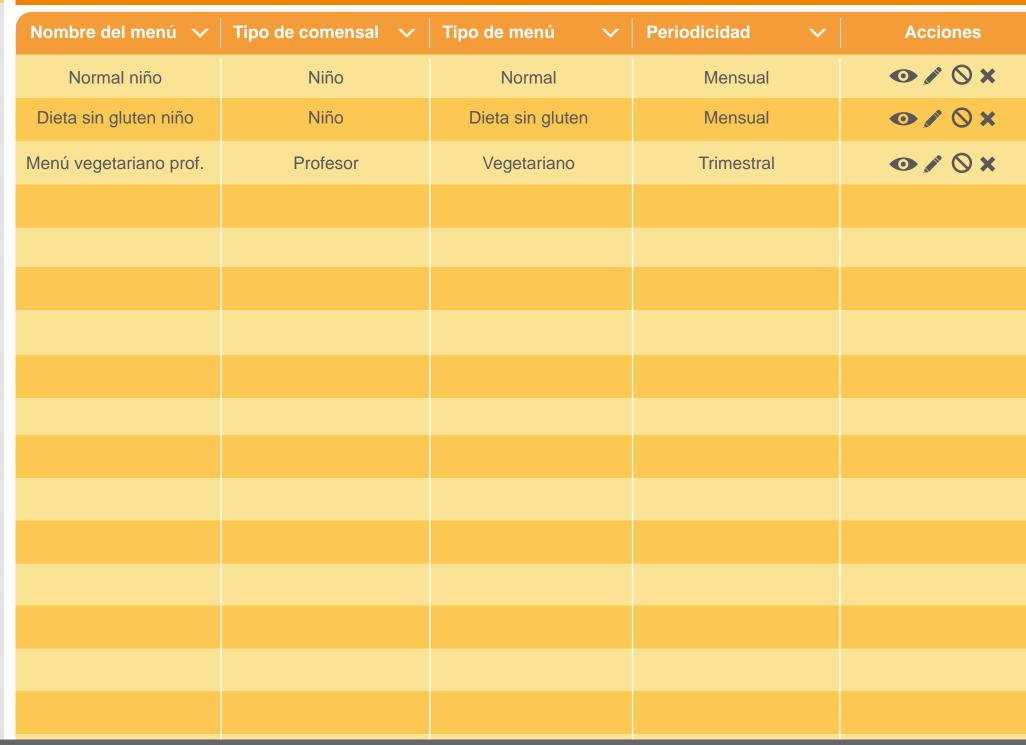
0





Selecciona una opción

Introduzca su texto aqui







(2500 Kcal)

(2500 Kcal)

(2500 Kcal)



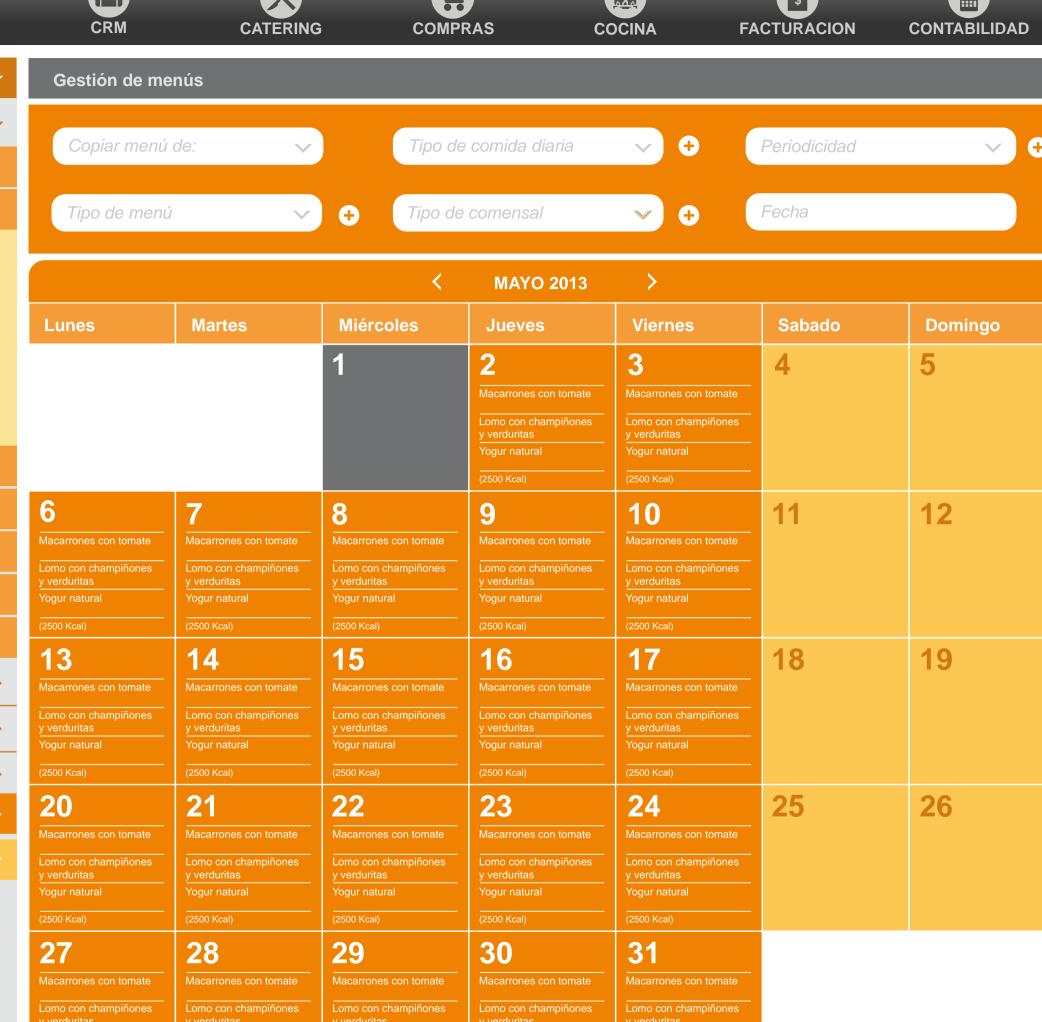












(2500 Kcal)

Cancelar

Validar



(2500 Kcal)





Catering Gestión de platos















0





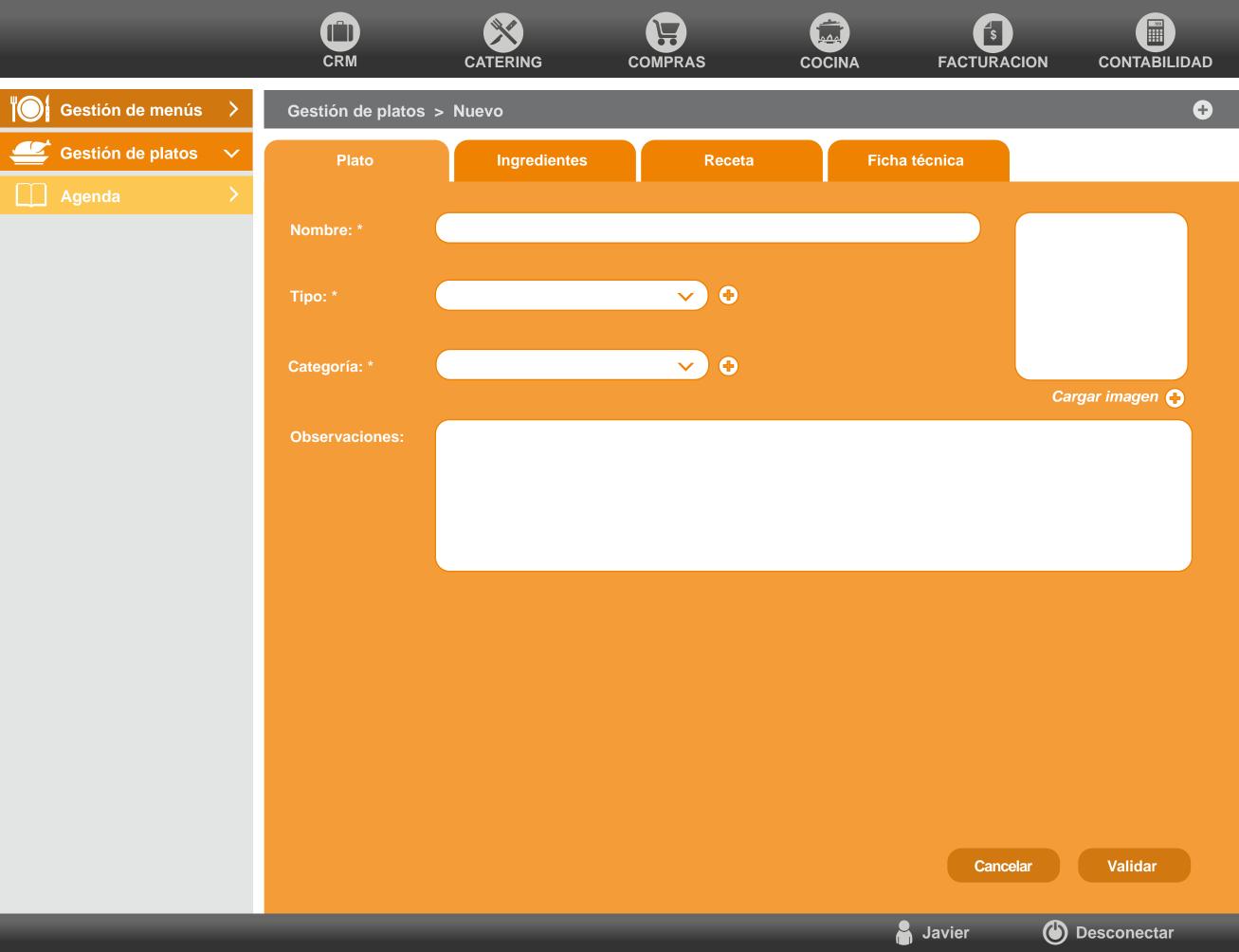
Selecciona una opción

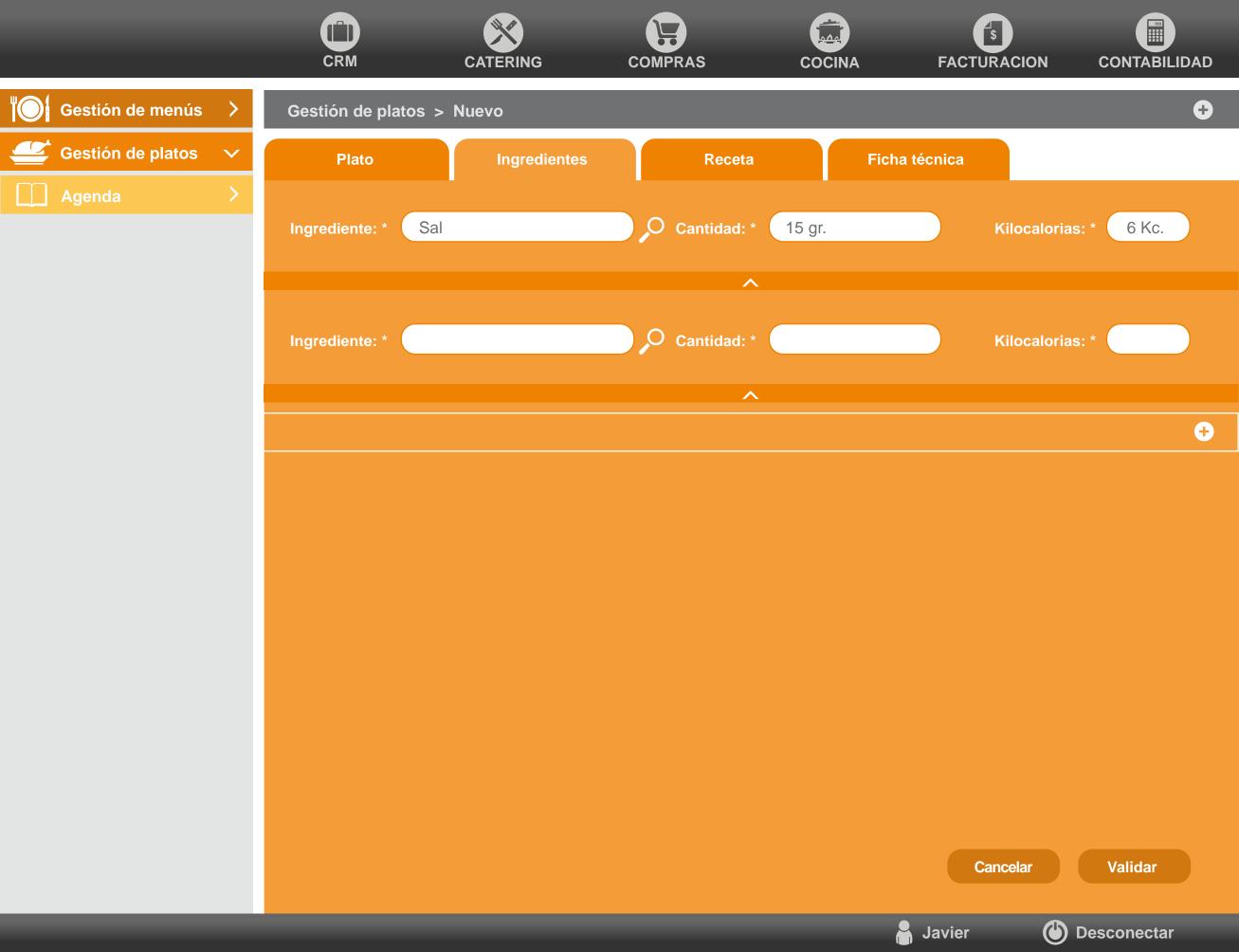
Introduzca su texto aquí

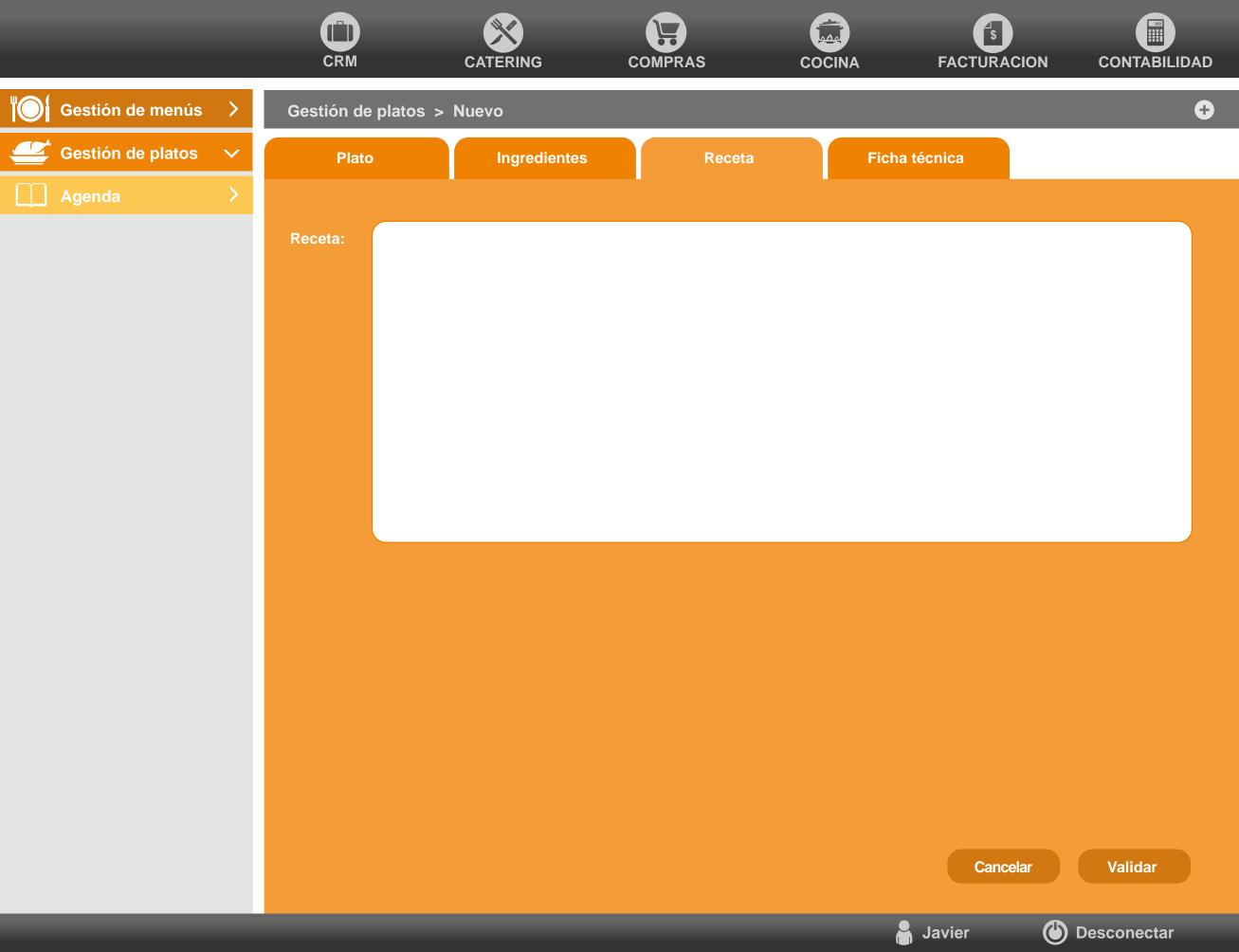
	$\overline{}$
(
`	ノ
4	

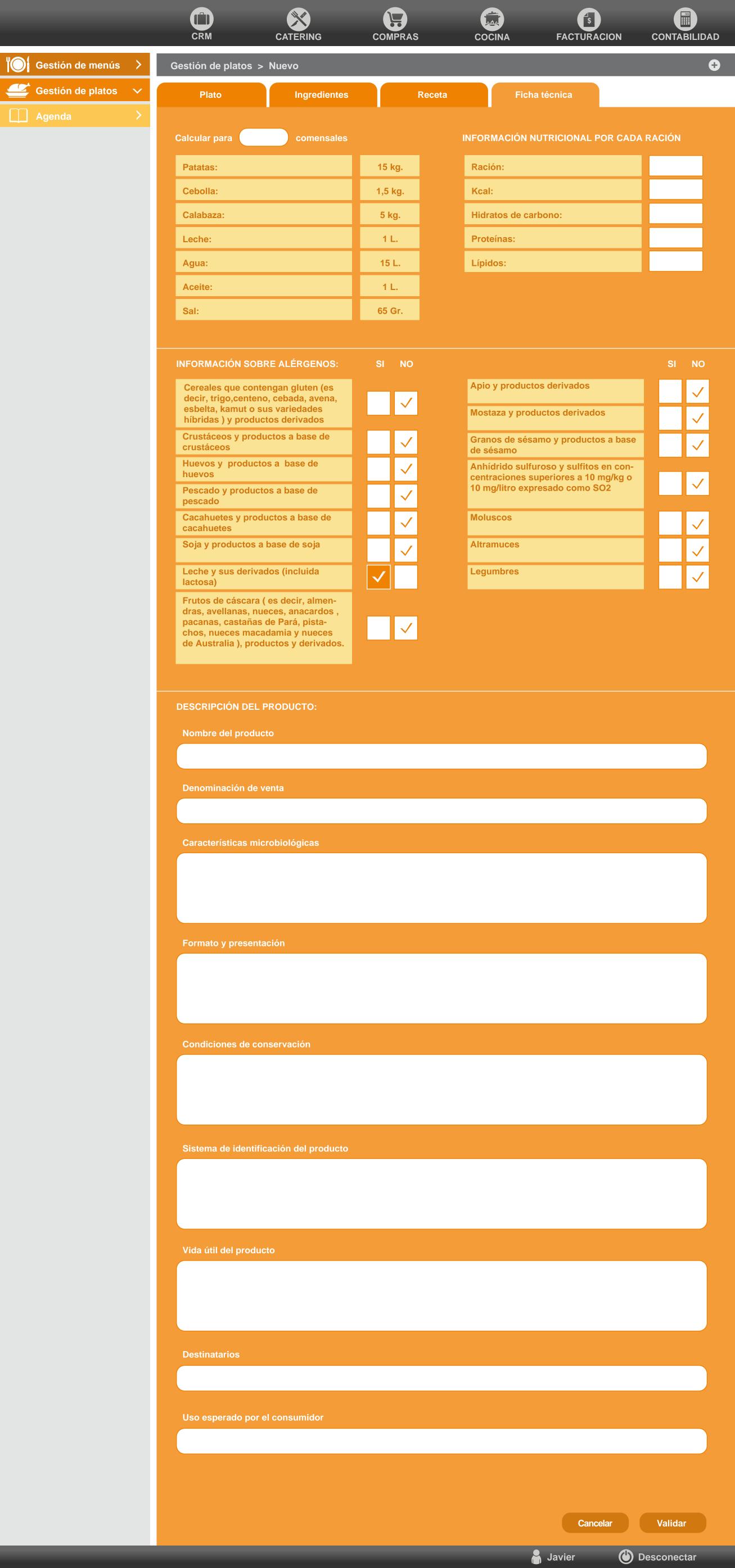
Categoría	~	Tipo de plato	~	Plato	Kilocalorias	Acciones
Primero		Arroces		Paella	23 Kcal	◎ / ○ ×
Primero		Arroces		Arroz a la cubana	23 Kcal	∞ / ○ ×
Primero		Arroces		Albóndigas de arroz	23 Kcal	∞ / ○ ×
Segundo		Carnes		Entrecot	23 Kcal	◆ / ○ ×
Segundo		Carnes		Solomillo de buey	23 Kcal	∞ / ○ ×













Catering Agenda















•



Agenda

Selecciona una opción

Introduzca su texto aqui

Mierco	les 05 de Sep. de 2013	Sta Coloma	Montigalà	Bufalà II	L'estoninanc	Can Fabra	T. Blau	Montigalà • • •	Bufalà II
Niño	Menú normal	55	33	72	50	26	128		
Niño	Dieta sin gluten niño	12			2				
Niño	Menú vegetariano prof.		3				5		
Adulto									
Prof.									
Anciano									





Agenda





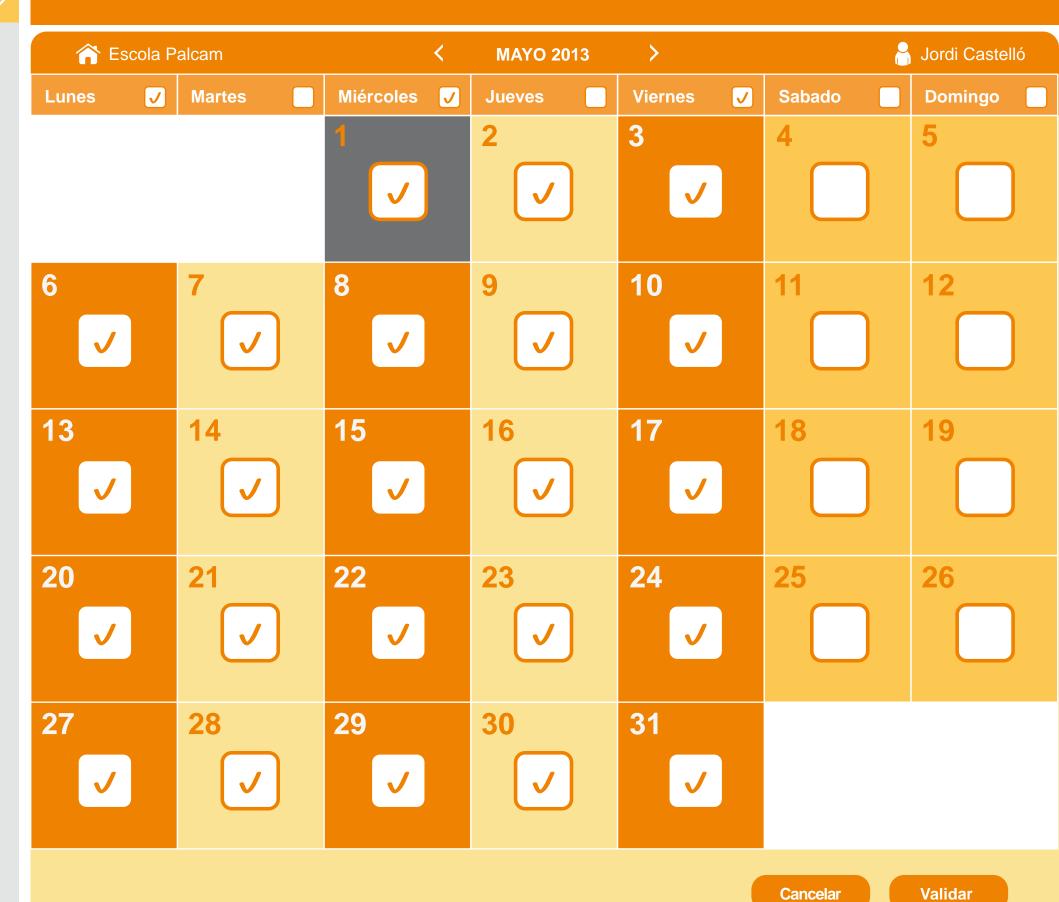


















Cocina



















Cocina

Nº de menús:

1.154

Nº de platos:

31

Fecha:

22-02-2013







Cocina Cocina







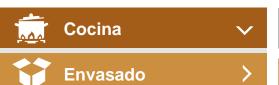
0











Cocina









Selecciona una opción

Introduzca su texto aquí



26 de Marzo de 2013 >							
Nombre del menú 🗸	Cantidad 🗸	Primero ~	Segundo 🗸	Guarnición 🗸	Postre 🗸	Acciones	
Menú normal Niño	1912	Paella	Bistec	Patatas	Helado	O	
Dieta sin gluten Niño	13	Verduras grill	Merluza	Lechuga	Manzana	O	
Dieta sin sal Anciano	47	Caldo de pescado	Pollo a la plancha	Pure de patatas	Flan casero	O A	

















Cocina

Envasado

Cocina

Paella Valenciana

Bistec

Patatas

Helado

Menú normal niño

Total platos:

5.000

- 600 gramos de arroz
- . 1/2 de pollo troceado
- . 2 alcachofas
- . 2 pimientos rojos medianos
- . 2 tomates maduros
- . Pimienta molida
- . Un diente de ajo
- . Perejil
- . 1 hebra de azafrán (o colorante)
- . Aceite de oliva (un vaso, 1/4 de litro)
- . 1/2 limón
- . Ramitas de romero y tomillo
- Sal
- Paso 1: Se fríe el pollo con aceite. Una vez frito se pone a hervir con 8 vasos de agua.
- Paso 2: Se sofríen las alcachofas, el pimiento y se separan aparte Por otro lado se sofríe el tomate y el ajo.
- Paso 3: Se echa el arroz y se le dan unas vueltas con el tomate y el ajo ya sofrito.
- Paso 4: El pollo debe estar ya hervido tras una 1/2 hora y antes de que se termine de sofreír el arroz con el tomate y ajo, se añade todo. Esto es: el pollo ya hervido con su agua (el pollo debe llevar 6 vasos de caldo tras hervirlo); después se añaden las alcachofas y el pimiento; el zumo de medio limón; un poco de pimienta, un poco de perejil, tomillo, romero, la hebra de azafrán picada (si no se tiene azafrán puede utilizarse colorante) y sal.
- Paso 5: Ya tenemos todo lo anterior en la paellera o sartén. Al principio fuego fuerte, a mitad de cocción se baja a medio fuego y tras unos 20 minutos en total (más cinco minutos de reposo) ya debe estar lista para servir.











Cocina Envasado

















Envasado

Cocina





Buscar por fecha



Selecciona una opción



- \	
- 1	
- /-	

Colegio	Cantidad	Ruta 🗸	Fecha 🗸	Acciones
Escola Palcam	661	2	26-03-2013	O A
Sta Coloma	352	3	26-03-2013	O A
Montigalà	263	4	26-03-2013	•
Bufalà II	459	1	26-03-2013	O A
L'estoninanc	323	3	26-03-2013	O





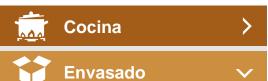




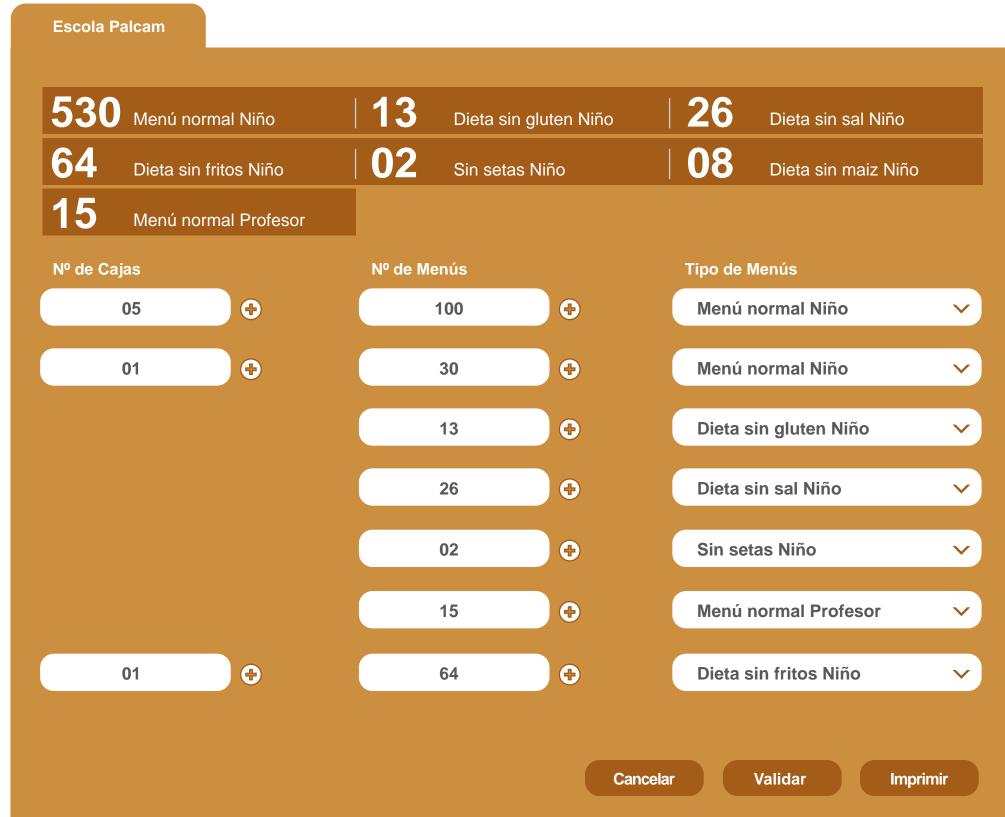








Envasado







Facturación















Facturación

Facturación

Pendiente de facturar:

Fecha:

22-02-2013







Facturación Facturación

















Facturación

Facturación

Selecciona una opción

Introduzca su texto aquí



Buscar por fecha

1	~	
		η.
	١.	"
	_	

Estado	Cliente	~	Facturado 🗸	P. del menú 🗸	Menús 🗸	Fecha 🗸	Acciones
•	Sta. Coloma		3.000,00 €	8,00 €	375	31-01-2013	
0	Montigalà		1.995,00 €	7,00 €	285	31-01-2013	
(+)	Bufalà II		960,00 €	8,00 €	120	31-01-2013	
	Acesco		3.798,00 €	9,00€	422	31-01-2013	

