



G3Nutri

Plataforma de **NUTRIÇÃO**

DESAFIOS

**GESTÃO DE
NUTRIÇÃO**

VANTAGENS

ECOSSISTEMAS

INTEGRAÇÕES

Desafios

G3Nutri

DORES

- Gestão manual de processos de nutrição
- Alta dependência de formulários de papel
- Operação limitada e sem métricas da experiência do paciente e acompanhante

PROPOSTA

Sistema completo de hospitalidade com gestão nutricional, monitoramento de pedidos na cozinha e controle de serviços.

SOLUÇÃO

Plataforma de nutrição e hospitalidade integrada ao operacional do hospital, com gestão completa do sistema de nutrição e acompanhamento dos processos.

DIFERENCIAL

Gestão completa de ponta a ponta, que permite controlar do cardápio aos pedidos que são emitidos na cozinha.



Nutrição Hospitalar – Gestão Digital

Automação da gestão de pedidos dos hospitais.

Fluxo de atendimento digital:

- As Copeiras fazem o pedido direto pelo celular
- A cozinha recebe os pedidos automaticamente
- Copeiras entregam e monitoram os pedidos.

Requisitos **Técnicos** básicos



- Conexão Wifi
- Smartphone para acesso ao cardápio.
- Computador / tablet na operação para processamento dos pedidos.



Vantagens competitivas



Melhor **Experiência** do usuário com um sistema simples e fácil de usar.



Integração completa, do cardápio ao monitoramento de pedidos na cozinha.



Otimização da produção, logística e gestão dos pedidos e serviços para **Redução de custos operacionais**

Fluxo: gestão do pedido de nutrição





Cadastro de setores

Seletor de locais para criação, entrega e coleta de pedidos.



Banco de produtos

Cadastro de produtos com opcionais e adicionais, separados em categorias.



Cadastro de **dietas**

Sistema completo com gerenciamento de dietas hospitalares, para um atendimento personalizado, seguro e de acordo com os padrões nutricionais do hospital.



Pedidos em lote

Sistema único para criação de pedidos em lote: permite gerar pedidos para diversos leitos no setor, otimizando o processo para a cozinha.



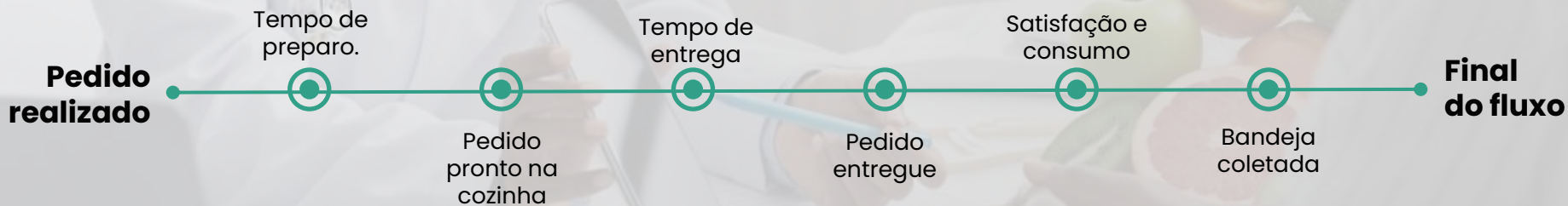
Coleta de pedidos

Fluxo intuitivo e prático para coleta e entrega dos pedidos. Cada etapa é monitorada e gera gráficos no painel administrativo.

Otimização do processo



Métricas durante a jornada



Painel administrativo



Resumo de produção

- Mostra um consolidado de itens que a cozinha deve produzir de acordo com os pedidos em andamento;

Histórico do leito

- Mostra tudo o que já foi solicitado em um determinado leito

Mapa de entregas

- Mostra um mapa do hospital separado por setor e os andamentos de cada refeição durante o dia atual.

Andamento das entregas

- Mostra em tempo real como estão as entregas por copeira e setor, quantidade de pedidos que estão em andamento.



Métricas e indicadores



As **camadas** do sistema



Interface de solicitação do cardápio ou serviços de hospitalidade



Processamento dos pedidos pelas copeiras, com direcionamento para cozinha ou gestão de serviços



Monitoramento de pedidos na cozinha e gestão de pedidos de serviços de hospitalidade



Gestão de produtos completa: cadastro de produtos, gestão de preços e especificações.



G3 Nutri
by
pluginbot