

Foodpro.dk

Skalérbar råvarehåndtering i undervisningen

Projektbeskrivelse og forslag til kravsspecifikation

Kontaktperson: Dan Feld-Jakobsen



Indholdsfortegnelse

Projektbeskrivelse	2
Visuel oversigt	3
Kravsspecifikationer	
Brugerkationer	4
Funktioner	5
Systemflow	6
Integration	7
GDPR	8
Brugersupport	9
Om os	10



Projektbeskrivelse

Foodpro.dk samler indkøb, koordinering og ressourcestyrings funktioner i en samlet helhed til brug for skolens elever, undervisere og ledere.

Med Foodpro.dk skabes der et opdateret overblik over samtlige interne transaktioner og varebestillinger til både den praktiske og teoretiske undervisning af eleverne.

Materiale og ressourceforbrug gøres samtidigt synligt for alle involverede parter og bidrager dermed til større økonomisk ansvarlighed i hverdagen.

Foodpro.dk kan integreres i undervisningen så dele af kompetencemålene i både gastronomuddannelsen og ernæringsassistent uddannelsen understøttes,

Foodpro.dk kan benyttes på tværs af afdelinger, adresser og uddannelser og kan lette logistikken i forhold til distribuering af råvarer til de enkelte lektioner og elever.

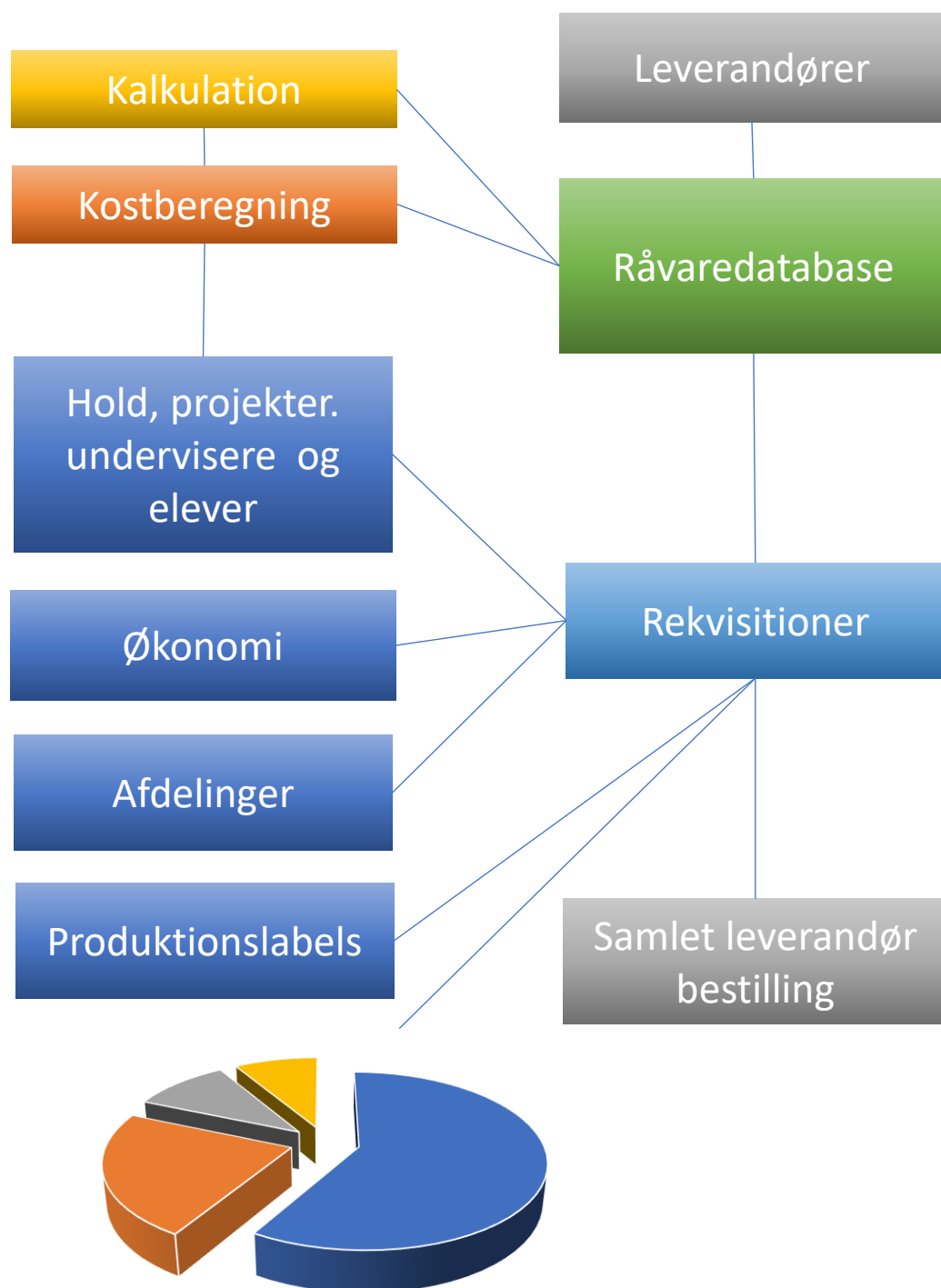
Foodpro.dk kan skaleres og udbygges i takt med skolens fremtidige behov og ønsker.

GreenGlass Software

Juni 2021



Visuel oversigt



Data filtrering og visning af forbrug og historik i diagrammer



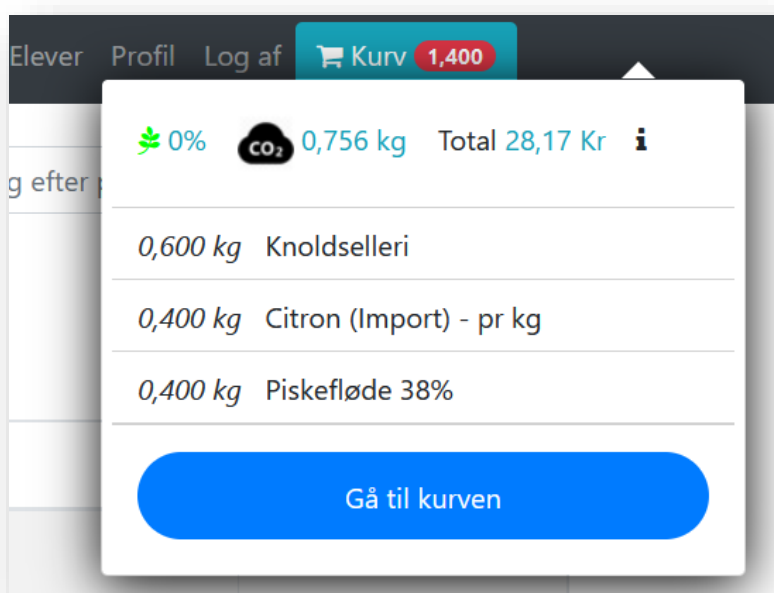
Kravsspecifikationer - Fødevaredatabase

Udgangspunktet i FOODPRO.DK er en database med fødevarer der kan benyttes direkte i undervisningen.

Der kan hentes følgende oplysninger om de enkelte fødevarer:

- Pris pr enhed (kg/l/stk) uden moms
- Sæson med angivelse af start og slut på sæsonen, således at eleverne ikke kan bestille disse udenfor sæsonen – men godt kan planlægge og lave næringsberegninger.
- Næringsindhold med angivelse af fedt, mættet fedt, protein, kulhydrat samt vitaminer og mineraler
- Angivelse af allergener i fødevare
- Omregningstal for klargøring
- Svindtal for klargøring samt tilberedning (kogning/stegning)
- Angivelse af Co2 aftryk for de enkelte fødevarer
- Angivelse om fødevaren er økologisk

Samtidigt giver FOODPRO.DK mulighed for at få vist samlede næringsværdier og allergener på alle produkter der er samlet i varekurven.



Kravsspecifikationer - brugerfunktioner

I Foodpro.dk er der tilknyttet funktioner til de 4 brugerroller.

Elev:

- Opretter sig selv i systemet som skal godkendes af underviser
- Se produkt oplysninger (svind, allergener, næringsindhold)
- Oprette/genbestille rekvisitioner til køkkenlektioner
- Fremstille/beregne opskrifter og udskrive ingredienslister/labels.
- Fremstille allergene liste på fremstillede retter/menuer
- Fremstille kalkulationer af emner, retter og menuer
- Fremstille næringsberegning af retter og menuer
- Oprette CO2 regnskab for retter og menuer

Underviser:

- Godkender tilknyttede elevers bestillinger til levering
- Redigere i elevers og egne rekvisitioner.
- Oprette egne rekvisitioner til køkkenlektioner.
- Søge blandt egne og kollegers rekvisitioner og genbestille
- Kan demonstrerer opskrift, kalkulation og næringsberegning.
- Oversigt over tilknyttede holds forbrug/økonomi/statistik.
- Udskrive samlede pakkelister for rekvisitioner til hold.

Leder:

- Tilgå samtlige rekvisitioner for alle afdelinger
- Tilgå kontooversigt for de enkelte hold/afdelinger.
- Tilgå statistik og historik for hold/afdelingers forbrug
- Tilgå samlet liste over forbrug af produkter/kategorier

Administrator/varemodtagelse:

- Opretter, redigerer og slette produkter.
- Oprette tilgængelighed/sæson for de enkelte produkter
- Opretter elever/hold/projekter/afdelinger/undervisere
- Udskrive pakkelister og samlede produktlister



Kravsspecifikationer – funktioner

Elevens muligheder og funktioner:

- logger ind på Foodpro.dk med brugernavn og kodeord.
- vælger råvarer og mængder til varekurven
- vælger hvad indholdet af varekurven skal bruges til:
 - **Planlægning** (*varekurv gemmes til senere bestillinger*)
 - **Rekvisition** (*varekurven bestilles til dato til hold*)
 - **Kalkulation** (*varekurven overføres til kalkulationsskema*)
 - **Næringsberegning** (*varekurven overføres til beregningskema*)
 - **Opskrift** (*varekurven gemmes som opskrift/produkt*)
- har en oversigt over egne oprettede emner og kan kopiere indholdet af disse til varekurven og gemme i et andet format.
- Der er ikke begrænsning på antal emner eleverne opretter.

Undervisernes muligheder og funktioner:

- logge ind på foodpro.dk med brugernavn og kodeord.
- kan oprette samme emner som eleverne, til demonstration
- skal godkende elevernes rekvisitioner for at disse registreres
- kan redigere/tilpasse i elevernes rekvisitioner, hvis der kræves
- oversigt over tilknyttede elevs rekvisitioner og kan søge i disse
- oprette egne rekvisitioner til undervisningsforløb
- se samlet forbrug af tilknyttede hold/elever.

Lederens muligheder og funktioner:

- logge ind på foodpro.dk med brugernavn og kodeord
- se samtlige rekvisitioner fra alle afdelinger
- se samlet overblik over forbrug for hold/afdelinger/elever
- se samlet forbrug af råvarer fordelt på kategorier/produkter

Administrators muligheder og funktioner:

- logger ind på foodpro.dk med brugernavn og kodeord
- kan oprette elever, undervisere, ledere og afdelinger
- kan oprette hold/projekter med dato for start/slut
- kan udarbejde samlede varelistes for dag/periode
- kan redigerer, tilføje og fjerne produkter i databasen



Kravsspecifikationer - systemflow

Rekvisitioner

- rekvisitioner oprettes af elev, underviser eller administrator.
- rekvisitioner tilknyttes hold der er en del af en afdeling.
- elevs rekvisitioner tilpasses/godkendes af underviser via e-mail
- Rekvisitionens samlede beløb fratrækkes valgte holds økonomi
- rekvisitionen får en bekræftelses e-mail på bestillingen
- administrator får en e-mail med indholdet af rekvisitionen
- rekvisitionen får tildelt status "Modtaget"
- rekvisitionen kan se rekvisitionens status i sin rekvisitionsliste
- ved generering af vareliste skiftes rekvisitions status til "Bestilt"
- ved levering af rekvisition skiftes rekvisitions status til "Leveret"

Håndtering af fejl/annullering af rekvisition.

- Ved annulleret rekvisition så returneres beløbet til holdet
- Ved sletning af rekvisition så returneres beløbet til holdet
- Ved forkert leveringsdato kan dette ændres af administrator
- Ved forkert leveringsdato, kan dette ændres af administrator

Kontering af rekvisitioner:

- Rekvisitionerne konteres de valgte hold de er bestilt til.
- Der kan fremstilles en liste over holdets rekvisitioner
- Der kan vises holdets reelle forbrug og restbeløb til indkøb

Oprettelse af hold:

- Hold tilknyttes en afdeling
- Hold får tildelt en start og en slutdato og inaktiveres herefter
- Hold kan tildeles "tilladt overtræk" til indkøb til selskaber
- Holds økonomi kan justeres af administrator (færre/flere elever)



Kravsspecifikationer - GDPR

Cookies og sessions:

Foodpro.dk benytter ganske få cookies (sessions) på websiden og indholdet af disse benyttes udelukkende internt til opretholdelse af indholdet i varekurven når brugerne logger af systemet således at disse også er tilgængelige når brugeren logger på systemet igen.

Cookies slettes så snart varekurven er tømt eller der er foretaget en bestilling af varekurvens indhold og den er tømt for vare.

GDPR: ultra korte version.

De personlige oplysninger der registreres er: Navn og e-mailadresse. Alle oprettede brugere skal accepterer at der registreres deres navn og e-mailadresse og at oplysningerne benyttes i forhold til foodpro.dk's funktioner. Der udleveres ikke oplysninger til 3 part eller andre samarbejdspartnere. Brugere der ikke længere har tilknytning til institutionen slettes efter 3 måneder.

Konstruktion og drift:

Foodpro.dk er en cloudbaseret webservice der er tilpasset mobile enheder og er programmeret med php7.2 og med en Mysql 5.0 database hvor der dagligt tages sikkerhedsbackup.

Foodpro.dk hostes på separat VPS server der er placeret i Tyskland med en 100 Gb forbindelse til internettet og er tilgængelig 24/7/365.

Oppetiden er garanteret til 99,98%



Kravsspecifikationer - brugersupport

Den månedlige betaling for hosting indeholder fri brugersupport til alle brugere – elever- undervisere – ledere samt tilknyttede administratorer.

Support kan kontaktes på:

- via e-mail på dan@greenglass.dk
- via telefon på + 45 51 92 82 58
- via learningcenter på www.foodpro.dk/learningcenter

Vi bestræber os på at svare på henvendelser indenfor ganske få timer, både på e-mail og mobilen.



Kravsspecifikationer - Priser

Foodpro.dk tilbydes i forskellige versioner, hvis eneste forskel er antal brugere der er tilknyttet.

Funktioner og services er de samme i alle systemer

Betegnelse	mdr.	Oprettelse
Foodpro.dk CORE <i>20 og 1 administrator</i>	399,-	12.900,00
Foodpro.dk STANDARD <i>50 brugere og 3 administratorer</i>	529,-	18.000,00
Foodpro.dk PROFFESIONAL <i>150 brugere og 8 administratorer</i>	749,-	24.800,00
Foodpro.dk ENTERPRISE <i>1000+ brugere og 20+ administratorer</i>	999,-	48.800,00

Hosting faktureres forud for en periode på 12 mdr.

Alle oplyste priser er eksklusiv moms.



GreenGlass Software

Vi er en løsningsorienteret softwareleverandør der siden 1988 har serviceret danske virksomheder med blandt andet rekvisitions- og registreringsystemer.

Med over 25 års erfaring fra både praktisk og teoretisk undervisning i erhvervsskole regi kombineret med et indgående kendskab til digitalisering af procedure og funktioner samt implementering

I tæt samarbejde med vores kunder fremstiller vi tilpassede og sikre løsninger og gør en ære i at sørge for professionel support til samtlige brugere af de leverede systemer.

Det ville derfor glæde os at kunne byde jer velkommen som en kommende kunde hos Greenglass Software, hvor en aftale er en aftale og kundeservice er i højsædet.

Med venlig hilsen

Dan Feld-Jakobsen

dan@greenglass.dk

+45 51 92 83 58

CVR: 43517155

Vores referencer:

Uggerhøj A/S

Im. Stiholt A/S

Stiholt Erhvervsbiler

ZBC

Vejen Kommune

EUC Syd

Kold College

Svendborg Food

