

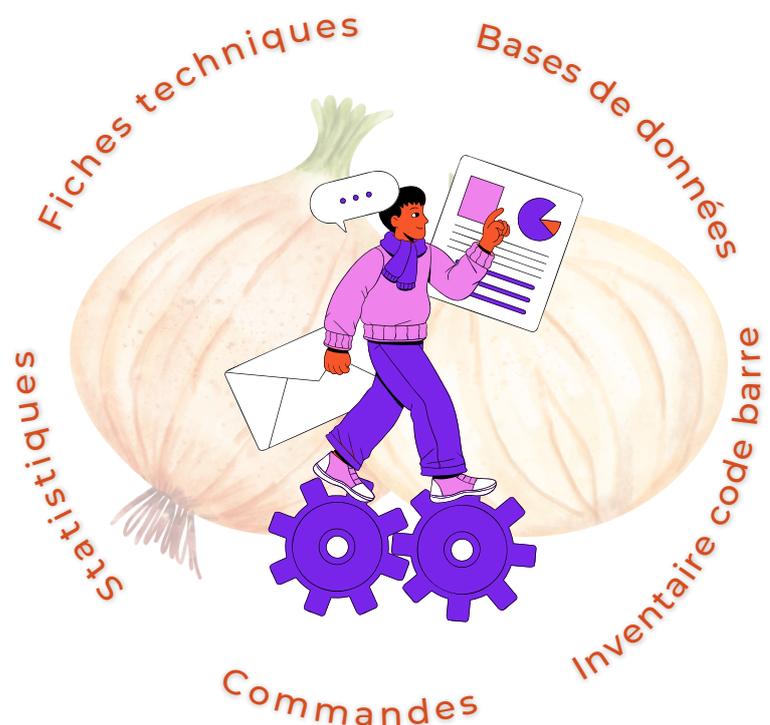
Harmony

Production culinaire & une cuisine collective

La gestion aux petits oignons

Le logiciel Harmony est la perle rare pour la production culinaire.

C'est un véritable couteau suisse qui vous offre des fonctionnalités de pointe pour planifier vos menus, préparer vos achats, gérer vos stocks, suivre les commandes et livraisons de vos fournisseurs, jongler avec les coûts et plus encore.





L' Ustensile indispensable pour une production à la perfection !

Gestion

- Bon d'approvisionnement
- Prévisionnel production
- Préparation des achats
- Commandes/Livraison fournisseurs
- Affectations des productions
- Inventaires
- Simulation des besoins
- Saisies par menu/Fiche technique/Articles
- Sélection multicritères
- Composition de menus

Base de données

- Fournisseurs & Représentants
- Fichiers articles :
 - Recherche simplifiée
 - Différents critères d'édition
 - Gestion des différentes unités
 - Interrogation des Stocks en temps réel
- Fiches Techniques
 - Recherche simplifiée
 - Copie auto des fiches
 - Traitement de texte pour vos descriptif

Paramétrages /personnalisation

Mercuriale, Nomenclature articles
Paramètres généraux
Fichier fournisseur, Cadencier
Fiches Techniques détaillées
Segmentation
Sites de fabrication, Lieux de production, Equipes, Chefs

Statistiques/ Synthèses

- Synthèse périodiques
- Statistiques détaillées par segment
- Comparatifs d'activités
- Historiques des mouvements
- Tableau de bord
- Analyse pour prospective
- Reporting, aide à la décision

Rapports /

LES + DISPONIBLES

- Module professeurs (*Version Lycée*)
- Import/Export des fiches techniques



d'infos sur micrologic.fr