

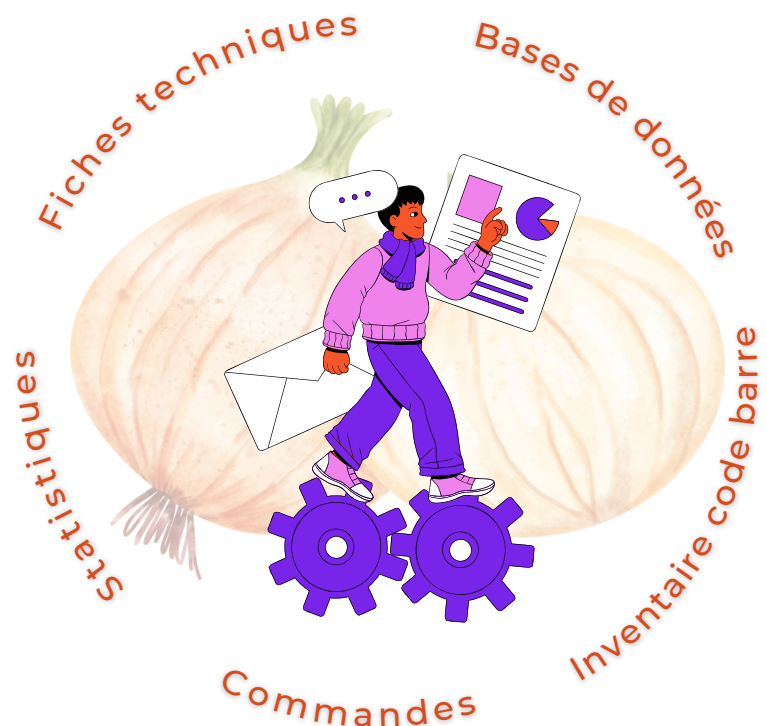
# **H**armony

*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](http://micrologic.fr)