

Sans aucun engagement

ABONNEMENT MENSUEL COMPRENANT :



Une application sur **tablettes renforcées 10" spéciales cuisine**



L'hébergement, vos données sont **sécurisées et sauvegardées** sur nos serveurs mais restent votre propriété



Installation clef en main (paramétrage et formation des utilisateurs sur site)



Service client (hotline, maintenance logicielle évolutive et corrective, maintenance des tablettes)



L'APPLICATION
POUR GÉRER VOTRE TRAÇABILITÉ
EN TOUTE SIMPLICITÉ !

UNE **INTERFACE WEB** UTILE POUR :



Consulter des données saisies sur les tablettes



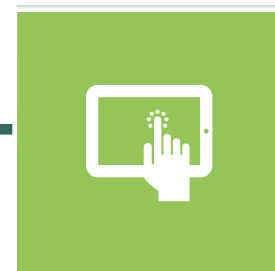
L'administration des droits et des utilisateurs



Le tableau de bord avec alertes



L'export de vos données au format Excel ou PDF



WWW.TRACALIM.COM

Laurent FESSY
06 28 59 12 87
laurent.fessy@tracalim.com

Lilian MICHEL
06 17 67 21 18
lilian.michel@tracalim.com



Jun 2022. Crédits photo : Adobe stock. Création : lrianed23@gmail.com

De nombreux autres modules disponibles : fumaison, maturation, maintien au chaud remise en température

TOUT POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS !

PLAN DE NETTOYAGE

N'oubliez rien grâce au planning des nettoyages et ses alertes !



PRODUCTION JOURNALIÈRE

Gérez vos recettes simplement : saisie des ingrédients (DLU, N° Lot, photo), saisie des températures. Plus besoin de découper, coller et stocker vos étiquettes produits.



RÉCEPTION

Lors des réceptions, les informations (fournisseur, température, produit, ...) sont saisies en quelques secondes. En cas de litiges, possibilité de prise de photo.



VÉRIFICATION MATÉRIEL

Des contrôles de matériels à réaliser ? Ce module est là pour vous accompagner ! Saisissez rapidement les tares de vos balances, contrôles des tenues ou tout autres vérifications périodiques à renseigner

MARGE RAYON

Renseignez vos achats et chiffres d'affaires au quotidien. Affichage instantané de la marge du rayon. Fini les fichiers excels !



MISE EN RAYON

Lors de la mise en rayon, pas de temps à perdre, prenez rapidement les photos des étiquettes produit. Des DLC dépassées ? Les produits à retirer sont mis en évidence et en quelques secondes, ils passent en casse et perte. Fini le découpage, collage, stockage !



RELEVÉS TEMPÉRATURES

Suivi des températures de vos équipements. Une anomalie ? Vous êtes alertés en temps réel et une notice vous indique la marche à suivre.



CASSE ET PERTE

Gérez la casse et perte facilement et mesurez leurs montants (statistiques comparatives mois par mois, par rapport à l'année précédente).

