

TRAÇALIDE EXPERT 360 L'OUTIL DE TRAVAIL DE VOTRE CUISINE

RÉCEPTION

1

Interface GPAO

- Données initiales
- Commandes fournisseurs
- Productions prévues
- Commandes d'appro
- Expéditions prévues

2

Réception Marchandises

- DLC, N° Lot
- Photo
- Lieu de stockage

3

Module enregistrement T°C

- Suivi des chambres froides
- Gestion des alarmes

4

Entrées, sorties, inventaires

- Besoins en production
- Allotissement directe
- Stock

PRODUCTION

5

Déconditionnement, Décartonnage, Liaison recette

- Liaison denrées / recettes
- Composition échelle de fabrication

9

Conditionnement

- Liaison recette contenant / couvercle
- Impression étiquettes conditionnement
- Interface chaîne de conditionnement
- Retour infos recettes, quantité, contenants

10

Contenants

- Traçabilité des contenants
- Suivi et analyse (Quantité, type, identifiant...)

LOI EGALIM

11

Allotissement, Expéditions

- Préparation commandes client
- Liaison denrées / recettes / contenants / client
- Gestion des expéditions
- Édition des bons de livraisons

12

Suivi du transport

- Suivi des T°C CF, produits finis, allotissement, quai d'expédition
- Suivi des T°C de livraisons
- Suivi des livraisons clients (produits/contenants)
- Suivi des reprises contenants

TRAÇALIDE EXPERT 360

L'outil complet de votre cuisine digitalisée

6

Production

- Gestion digitalisée plan / fiches de production
- Liaison denrées / recette
- Actions de process (début / fin, cuisson ou refroidissement)

8

Conformité de production

- Suivi des cycles de cuisson / refroidissement
- Gestion des cuissons basse température / nuit
- Liaison T°C / recette
- Contrôle T°C de conditionnement

7

Planning production dynamique

- Affichage digitalisé du plan de production sur écran en cuisine
- Suivi en temps réel de l'avancée de la production
- Temps d'utilisation des matériels

ALLOTISSEMENT

EXPÉDITIONS

TRAÇALIDE EXPERT 360

GESTION, ANALYSE
ET CONTRÔLE
DE VOTRE PROCESS