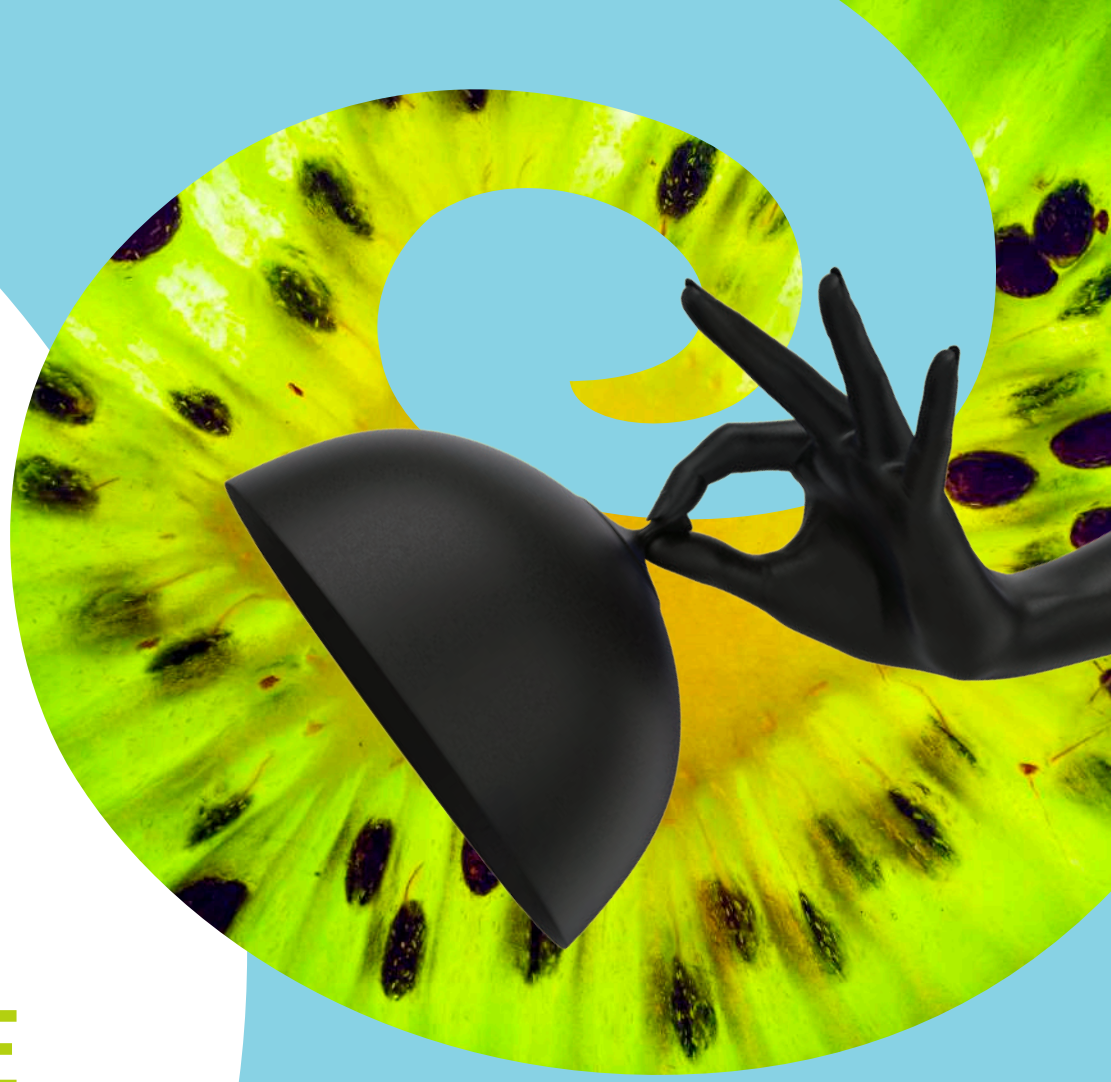
FUSION
BY SALAMANDRE

LA SOLUTION INTÉGRÉE
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



FUSION BY SALAMANDRE

Fusion, le progiciel de gestion intégrée (PGI)

Dédié à la restauration collective, sa large couverture fonctionnelle lui permet de répondre aux besoins de tous les secteurs du métier (Scolaire, Entreprise, Médico-social)

PILOTEZ VOTRE ACTIVITÉ, MAÎTRISEZ VOS PROCESSUS ET GARANTISSEZ LA QUALITÉ.

Bénéfices d'une solution intégrée

- Concepteur unique
- Compatibilité des modules garantie
- Cohérence et intégrité des données
- Déploiement par fonction

UNE ARCHITECTURE MODULAIRE

Permet d'activer les fonctionnalités adaptées à chaque processus métier.

INTUITIVE ET PERSONNALISABLE

Pensée par des experts en UX Design, son interface est intuitive et personnalisable, pour une expérience fluide, centrée sur les besoins des utilisateurs.

Bénéfices d'une solution métier intégrée

- Adéquation métier
- Couverture opérationnelle
- Conformité réglementaire

TOTALEMENT PARAMÉTRABLE

Fusion sait s'adapter aux règles de gestion spécifiques à chaque structure.

FACILEMENT INTÉGRABLE

Grâce à ses connecteurs standards ou dédiés, Fusion sait s'intégrer dans les systèmes d'information existants et échanger des données avec les solutions financières et périscolaires.

NOS PRESTATIONS D'ACCOMPAGNEMENT

La qualité des services associés à un logiciel est un élément essentiel de la réussite d'un projet. La qualification de nos intervenants permet à SALAMANDRE de proposer à ses clients **un ensemble de prestations à valeur ajoutée** dans la mise en œuvre et le suivi des projets.

GESTION DE PROJETS

L'accompagnement en mode projet permet de **sécuriser la mise en œuvre de Fusion** par la prise en compte des contraintes de planning et l'anticipation des aléas du projet.

FORMATION

Nos formateurs sont **des experts métier qui maîtrisent la richesse fonctionnelle de Fusion**. Ils accompagnent les utilisateurs dans le respect d'un programme adapté à chaque contexte.

ASSISTANCE AU PARAMÉTRAGE

En complément des actions de formation, **les consultants formateurs**, à travers des cas d'usage concrets, assistent les utilisateurs dans **le paramétrage des règles métier**.

SUPPORT TECHNIQUE

Nos techniciens interviennent pour gérer les environnements de production et **garantir le bon fonctionnement de Fusion**.

SUPPORT FONCTIONNEL

Les consultants formateurs répondent aux interrogations des utilisateurs liées au fonctionnement quotidien de Fusion.

HÉBERGEMENT

Nous hébergeons nos solutions dans des **centres de données localisées en France**. Nos processus d'exploitation permettent de répondre à toutes **les exigences de sécurité et de performance**.

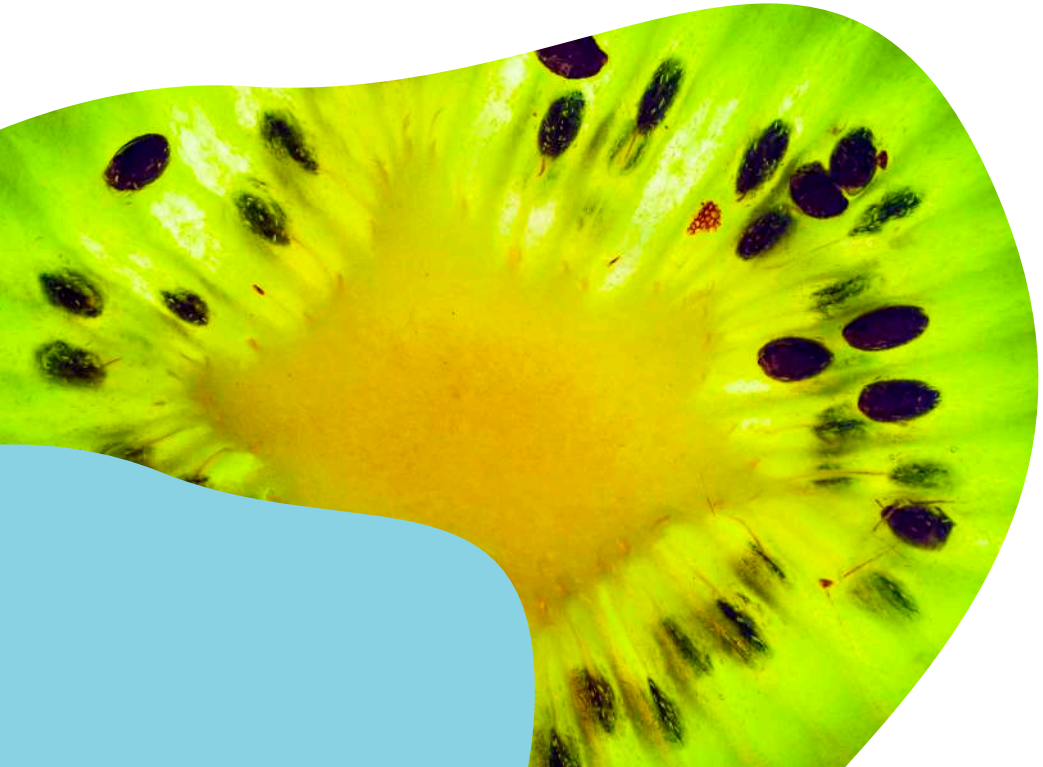
BILAN D'UTILISATION

Sur la base d'un état des lieux pertinent, nous pouvons **identifier les axes d'amélioration** qui permettront d'impulser une nouvelle dynamique dans l'utilisation de Fusion.

INTÉGRATION DES DONNÉES ACHATS

Lors de la mise en œuvre initiale de Fusion, nos consultants formateurs accompagnent les clients dans **la qualification des bordereaux de prix unitaires** jusqu'à l'intégration des données dans le référentiel achats.

FUSION : UN ÉCOSYSTÈME MODULAIRE



MODULE

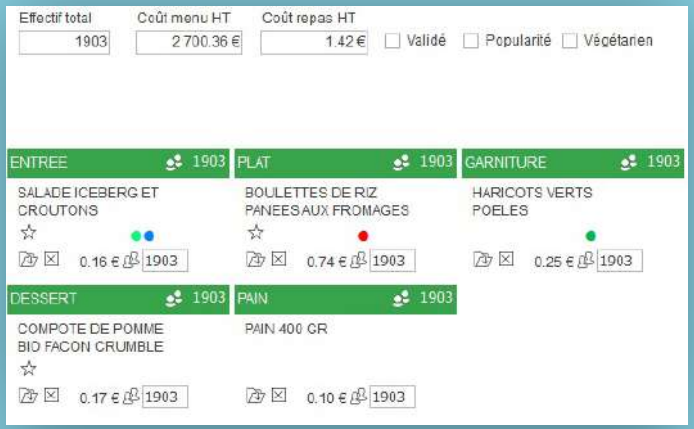
MENUS

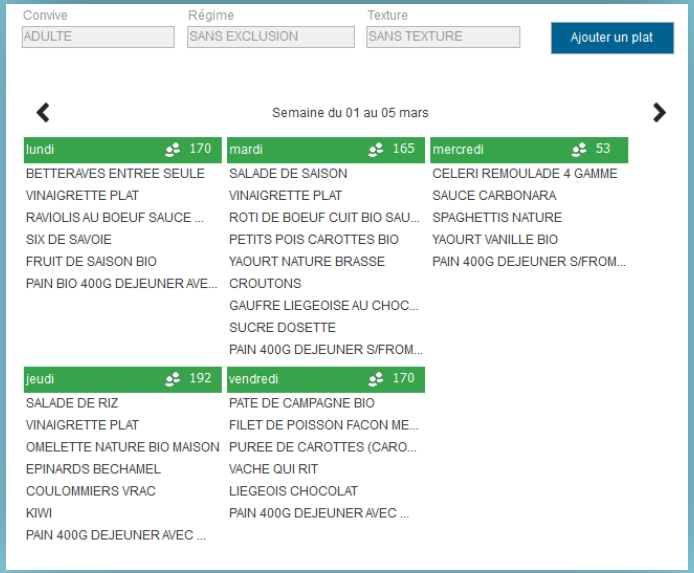
Le module **MENUS** permet de piloter l'ensemble de l'offre alimentaire d'un service restauration. **Intégralement paramétrable**, il permet de **gérer tous les types de menus sans aucune limite** et de s'assurer du respect des obligations règlementaires (GEMRCN, INCO) et des budgets sur une période.

CARACTÉRISTIQUES

- Prise en compte des **calendriers scolaires par zone**
- **Différents repas** : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner ou autres
- **Différentes structures multi composantes** : sans choix, multichoix ou self
- **Déclinaison** par grammage, régime ou texture
- Respect des **saisonnalités**
- **Construction possible** par plan alimentaire et par cycle
- **Effectifs prévisionnels détaillés** par menu ou par satellite

- **Documents de travail** :
  - → Coûts de revient prévisionnels
  - → Tableau des fréquences du GEMRCN
  - → Tableau des allergènes
  - → Tableau des valeurs nutritionnelles
  - → Données Egalim





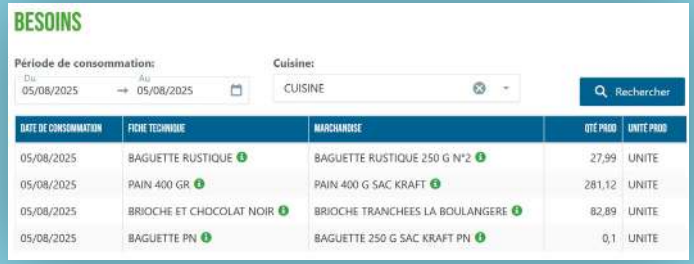
MODULE

APPROVISIONNEMENTS

Le module APPROVISIONNEMENTS fonctionne en mode semi-automatique et **optimise le processus d'approvisionnement** pour un fonctionnement en flux tendus et en juste à temps. Il **sécurise les approvisionnements** et réduit très sensiblement le temps à consacrer à cette opération.

CARACTÉRISTIQUES

- Calcul des besoins à partir des menus proposés ou demandes d'approvisionnements
- Points de livraison multiples
- Prise en compte des arrondis liés aux contraintes de conditionnement et de livraison
- Prise en compte de règles d'approvisionnements pour calcul de dates de livraison optimales
- Proposition de commandes fournisseurs en mode automatique avec ou sans prise en compte des stocks et application des tarifs en cours de validité
- Possibilité de saisie manuelle des commandes fournisseurs
- Gestion des marchés et des lots
- Transmission des commandes aux fournisseurs par mail



MODULE

STOCKS

Le module **STOCKS** permet d'**enregistrer l'ensemble des flux entrants et sortants** pour tous les produits et ainsi d'assurer une **traçabilité** de l'ensemble des mouvements.

CARACTÉRISTIQUES

- Multi magasins
- Réception des livraisons fournisseurs
- Sorties de stocks
- Inventaires
- Mode de valorisation des stocks paramétrable
- Autres mouvements de stocks (cessions, pertes, retours)

- **Documents de travail** :
  - → Situation de stock
  - → Bon de réception
  - → Contrôle des DLC

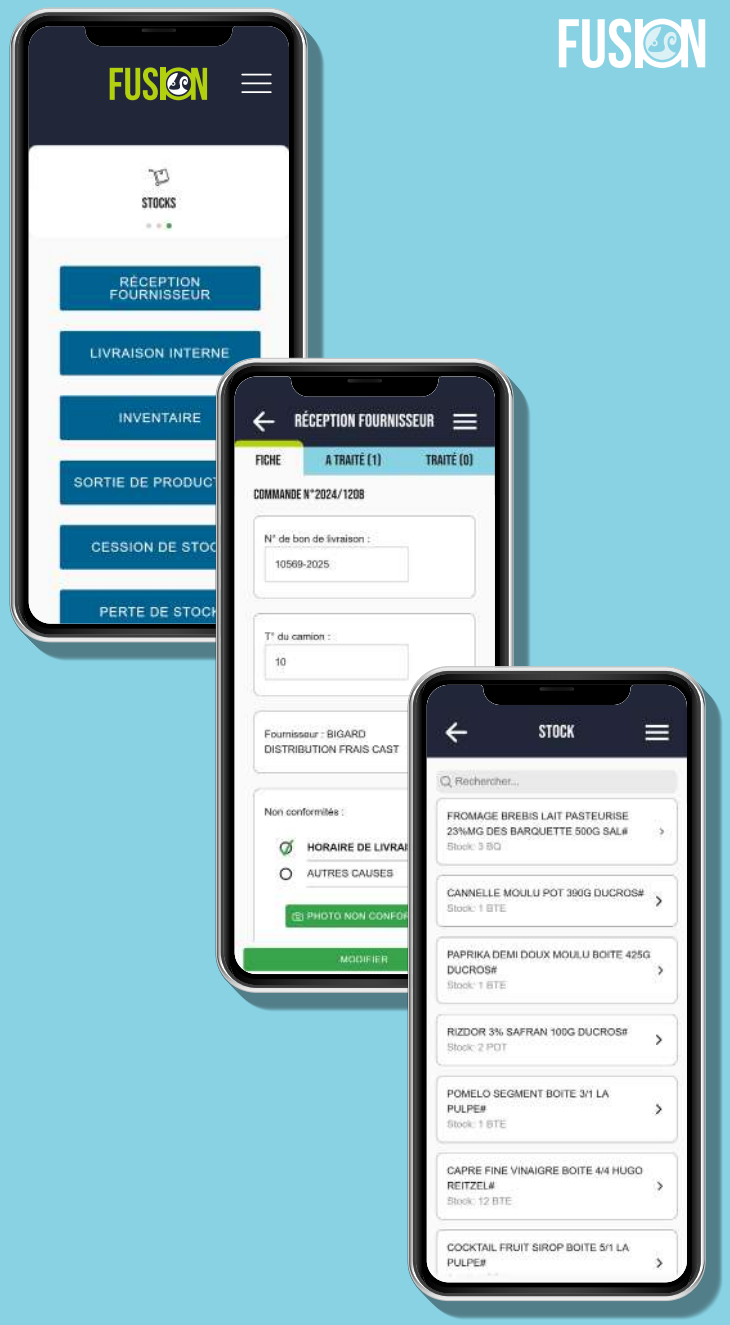
MODULE APP MOBILE

STOCKS

L'application mobile STOCKS permet de suivre et de tracer les **mouvements des produits** en toute mobilité. Il facilite l'enregistrement de chaque action terrain en temps réel pour assurer une **gestion rigoureuse** des stocks dans le respect des **règles de traçabilité**.

CARACTÉRISTIQUES

- Enregistrement des flux matières
- Lecture des codes-barres (EAN13, EAN128)
- Photographie des étiquettes des produits
- Contrôle des points critiques HACCP
- Gestion des non conformités



FUSION

MODULE

PRODUCTION

Le module PRODUCTION permet de piloter en mode semi-automatique l'activité de production de tous types de structures, cuisines centrales ou cuisines sur place. Le système permet de **maîtriser les quantités à produire** en **respectant les règles de production et de conditionnements** référencées dans les fiches techniques de fabrication.

CARACTÉRISTIQUES

- Calcul des dates de production
- Proposition de planning de production
- Optimisation des conditionnements avec ou sans arrondi
  - → À la portion
  - → Au poids
- Sorties de production précalculées
- **Documents de travail** :
  - → Planning par atelier
  - → Bons de sorties
  - → Fiches de production avec mode opératoire et consignes HACCP
  - → Plans de conditionnements
- Impression des étiquettes des plats

MODULE APP MOBILE

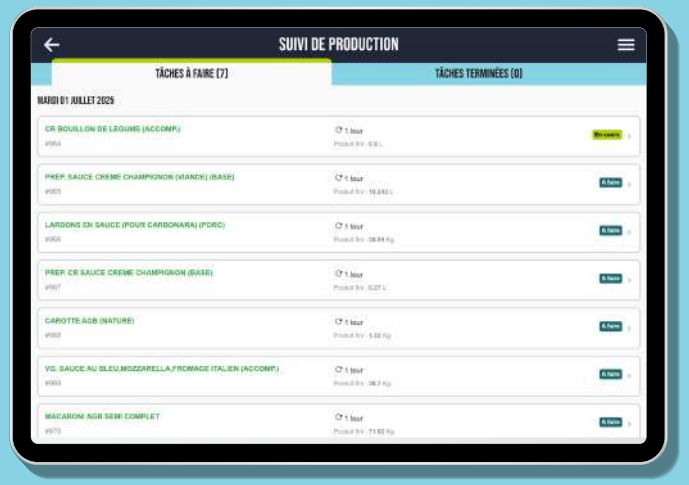
PRODUCTION

L'application mobile PRODUCTION permet de piloter les fabrications et d'assurer la traçabilité du processus de production **en temps réel** au plus près du terrain. Les opérateurs suivent **les étapes de fabrication** et enregistrent **les données essentielles** à chaque opération.

CARACTÉRISTIQUES

- Consultation du planning de production en temps réel
- Quantités à produire par étape de fabrication.
- Suivi de l'avancement de chaque préparation
- Visualisation du statut des opérations en cours,
- Enregistrement des informations de traçabilité pour chaque étape de fabrication
  - → Horodatage automatique
  - → Températures
  - → Durées
  - → Matériels utilisés
  - → Quantités produites

FUSION



MODULE

DISTRIBUTION

Le module DISTRIBUTION permet de piloter en mode semi-automatique l'activité de distribution des cuisines centrales. Le système permet de **maitriser les quantités à allotir pour chaque point de livraison** en fonction des commandes de repas. Les livraisons sont organisées par tournées.

CARACTÉRISTIQUES

- Tournées repas par journée et période de calendrier
- Commandes de repas détaillées par satellite
- Gestion des relivraisons

- **Documents de travail** :
  - → Plan d'allotissement des plats
  - → Plan d'allotissement des marchandises
  - → Bons de livraisons
  - → Fiches d'information allergènes
  - → Coûts de revient par menu et par convive

MODULE APP MOBILE

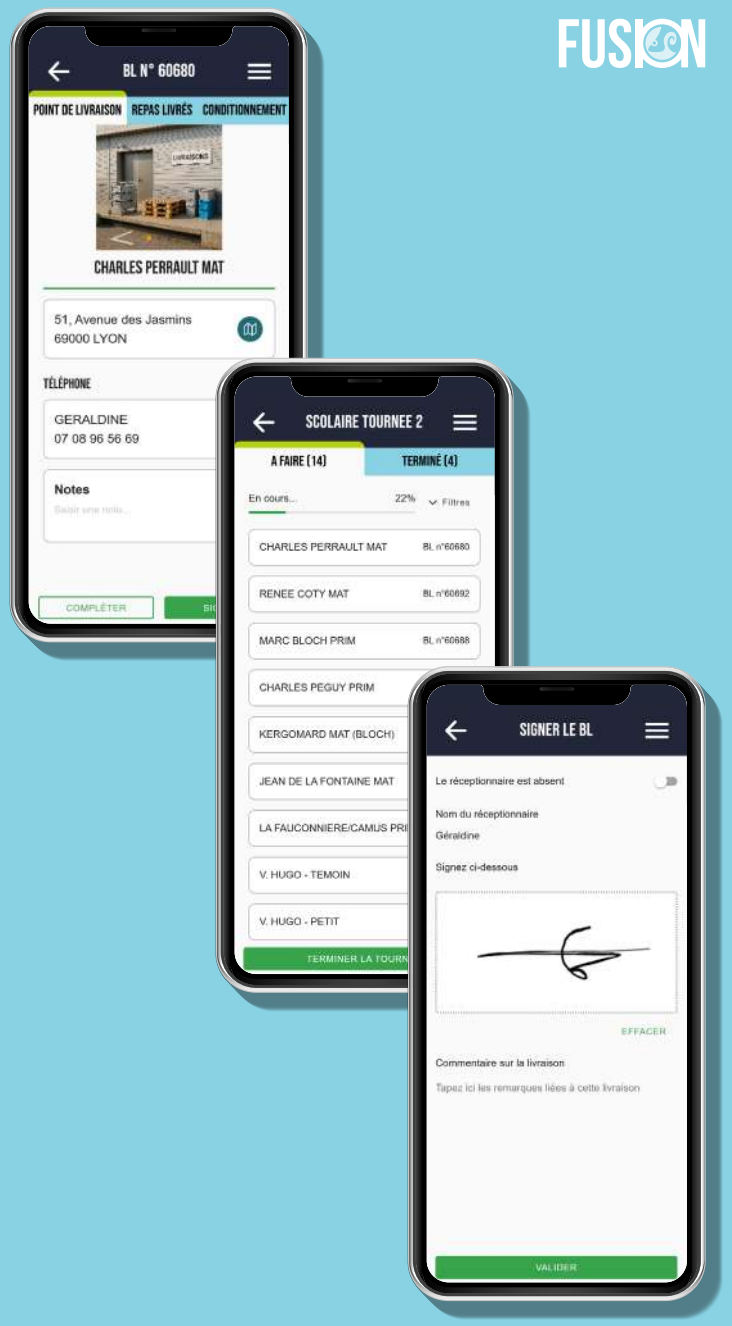
LIVRAISON

L'application mobile LIVRAISON accompagne le chauffeur tout au long de sa tournée avec une application **conçue pour le travail en mobilité**. Il permet de **guider la navigation vers les points de livraison**, de **consulter** les livraisons prévues, de **signer les bons** directement sur l'écran du terminal et de **conserver une preuve de passage** en cas d'absence ou d'écart.

CARACTÉRISTIQUES

- Dématérialisation des bons de livraison
  - → Accès direct aux bons de livraison
  - → Visualisation des informations du lieu de livraison
  - → Détail des plats et des conditionnements à livrer.

- Enregistrement des informations de traçabilité par livraison
  - → Validation des quantités réellement livrées
  - → Identification des écarts éventuels
  - → Signature du bon par le réceptionnaire ou preuve de passage (photo)



MODULE

HYGIÈNE ET QUALITÉ

Le module HYGIÈNE ET QUALITÉ contribue à la **mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire** en facilitant la gestion des **Plans de Nettoyage et Désinfection** et le suivi des **températures des chambres froides**. Il assure un pilotage rigoureux des tâches de nettoyage selon un planning personnalisé, et permet d'enregistrer les relevés des températures des enceintes froides avec **détection automatique des non conformités** selon les seuils définis par le site.

CARACTÉRISTIQUES

- Planification et organisation
  - → Des actions de nettoyage
  - → Des contrôles de température des enceintes froides
- Saisie des enregistrements des autocontrôles

MODULE APP MOBILE

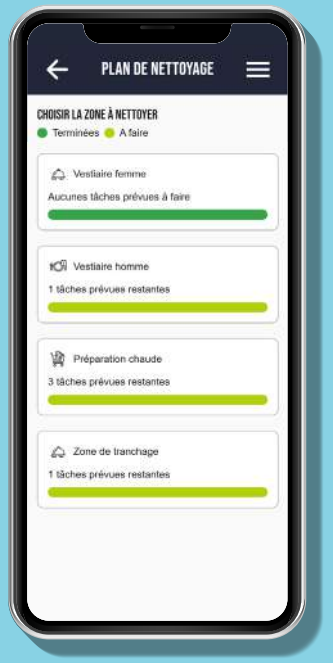
HYGIÈNE ET QUALITÉ

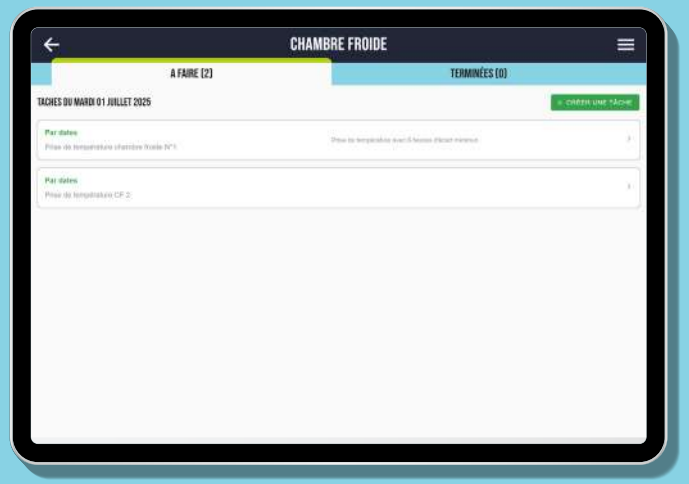
L'application mobile HYGIÈNE ET QUALITÉ facilite le pilotage de votre démarche HACCP grâce à une application mobile (tablette ou PDA) **pensée pour les équipes terrain**, qui permet d'enregistrer en temps réel les différents **contrôles qualités**.

CARACTÉRISTIQUES

- **Suivi des tâches de nettoyage et de désinfection** : pour tracer ce qui a été fait et identifier ce qu'il reste à faire.
- **Contrôle des températures des enceintes froides** : pour enregistrer vos relevés de température et réagir au plus vite en cas d'anomalie.

FUSION





MODULE

EGALIM

Le module ÉGALIM permet d'appliquer la **loi Égalim**. Il englobe plusieurs fonctionnalités orientées **qualité des approvisionnements** et facilite la **consolidation de données valorisées** afin de **suivre au mieux les indicateurs Égalim**. Il simplifie également les démarches pour remplir la **déclaration Ma Cantine** ou une demande de **subvention à France AgriMer**.

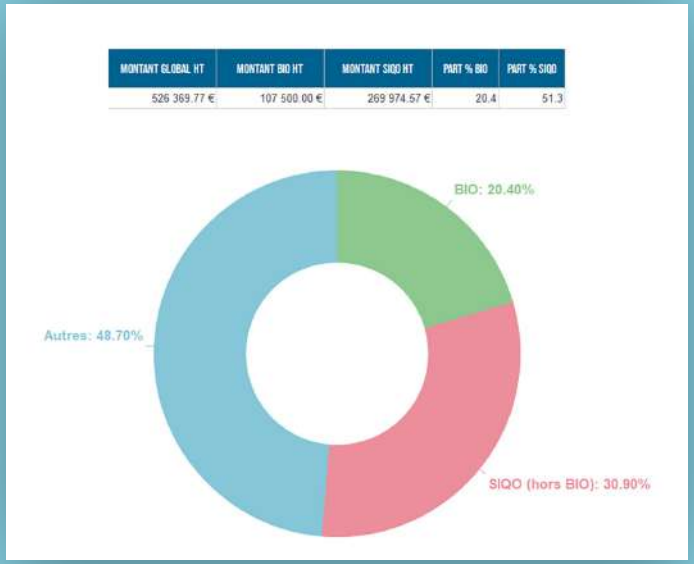
CARACTÉRISTIQUES

- **Statistiques Égalim** : Fusion calcule la part de produits biologiques et durables dans les achats alimentaires, selon les critères définis par la loi Égalim. Ces statistiques prévisionnelles et/ou réelles s'obtiennent selon **3 modes de calcul** : **Achats**, **Sorties de stock** et **Menus**. La visualisation de ces résultats est restituée sous forme de graphiques. Les données sont également exportables pour une exploitation détaillée.

- Interface avec le **portail gouvernemental Ma Cantine** pour faciliter la déclaration obligatoire par « cantine » chaque année, gagner du temps et transmettre des données fiables.

- **Déclaration des origines géographiques** des marchandises selon différentes granularités (pays, région, ville) pour assurer une traçabilité fine, mettre en valeur les produits locaux et analyser le respect de la politique alimentaire grâce à des exports vers Excel.

- **Programme lait et fruits à l'école** (FranceAgriMer) : Fusion calcule automatiquement les distributions de produits subventionnables dans les écoles (produits laitiers, fruits et légumes frais sous signe de qualité), simplifiant la constitution des dossiers de demande de subvention.



MONTANT GLOBAL HT	MONTANT BIO HT	MONTANT SIQO HT	PART % BIO	PART % SIQO
526 369.77 €	107 500.00 €	269 974.57 €	20.4	51.3

ANNÉE	CLASSIFICATION MA CANTINE	BIO	LOCAL
2024	Viandes et volailles fraîches et surgelées	133 138.14 €	312 089.38 €
2024	Produits aquatiques frais et surgelés	0.00 €	0.00 €
2024	Fruits et légumes frais et surgelés	442 760.24 €	508 076.32 €
2024	Charcuterie	0.00 €	5 765.51 €
2024	BOF (Produits laitiers et beurre et oeufs)	360 891.77 €	65 163.59 €
2024	Boulangerie/Pâtisserie fraîches	278 494.74 €	288 965.34 €
2024	Boissons	335.40 €	0.00 €
2024	Autres produits frais et surgelés et d'épicerie	261 719.90 €	210 454.91 €

MODULE

GASPILLAGE

Le module GASPILLAGE permet aux cuisines de **répondre aux exigences de la loi Egalim** en enregistrant et en centralisant les données de perte, de manière simple et structurée. Il a été **conçu pour tracer l'ensemble du spectre du gaspillage** : du stockage des matières premières jusqu'à la consommation sur les offices.

CARACTÉRISTIQUES

- Suivi du gaspillage alimentaire à chaque étape :
  - → Au magasin
  - → En cuisine
  - → Sur les satellites

- **Structuration des données** : possibilité de saisir les informations par journée, par composante ou par fiche technique.

- **Export des données pour analyse** : les enregistrements de gaspillage sont exportables afin de créer un diagnostic pour mettre en place des actions correctives.

GASPILLAGE RESTAURANT

DATE	PLAT	POIDS JETÉ (KG)	
Déjeuner Adulte			
ADULTE			Ne pas peser
16/06/2025	CONCOMBRE,MAIS	1.000	Ne pas peser
16/06/2025	CHIPOLATAS	1.000	Ne pas peser
16/06/2025	VG. SAUCISSE SOJA,BLE	2.000	Ne pas peser
16/06/2025	CAROTTE,LENTILLES MIJOTEES	0.500	Ne pas peser
16/06/2025	YAOURT NATURE	2.000	Ne pas peser
16/06/2025	PASTEQUE	1.000	Ne pas peser
~~16/06/2025~~	~~SUCRE/DOSE~~	-	~~Non pesé~~
~~16/06/2025~~	~~VINAIGRETTE MOUTARDE~~	-	~~Non pesé~~

MODULE

SATELLITES

Le module SATELLITES assure le lien entre la cuisine et les satellites. Côté cuisine, il permet la **diffusion des menus ou de messages d'actualité** par exemple. Côté satellites, il permet de **communiquer les effectifs**, de transmettre des **demandes d'approvisionnement** et de collecter les **avis des consommateurs**.

CARACTÉRISTIQUES

- **Commande de repas** : saisie des effectifs prévisionnels et/ou réels selon des périodes prédéfinies.
- **Demandes d'approvisionnement** : transmission des besoins des satellites en épicerie ou produits d'entretien pour un traitement simplifié en cuisine.
- **Enquêtes de satisfaction** : collecte des retours des convives directement depuis les satellites, afin d'améliorer continuellement la qualité des plats.
- **Diffusion d'informations** (menus, actualités).

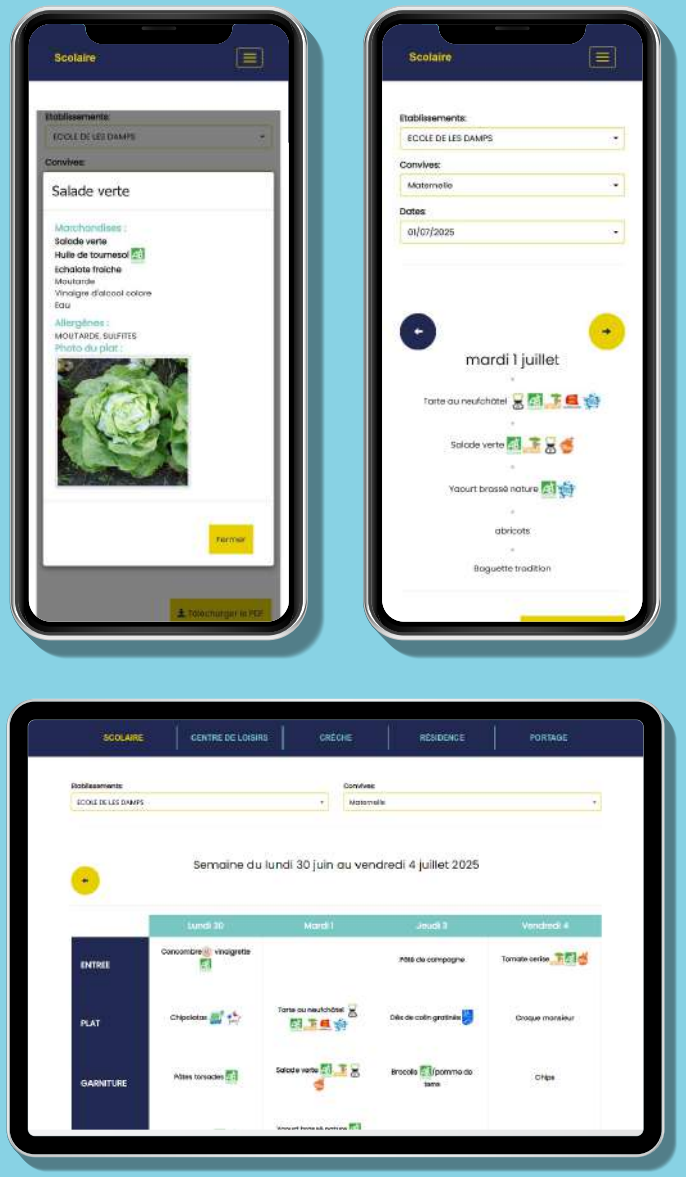
MODULE

INFORMATION CONSOMMATEURS

Le module INFORMATION CONSOMMATEURS permet d'automatiser la publication des menus et de valoriser **la transparence** auprès du consommateur via **une diffusion sur le web** ou une mise à disposition des données en **Open Data**.

CARACTÉRISTIQUES

- **Composition :** affiche la liste des ingrédients utilisés dans chaque recette, et illustre le plat avec une photo.
- **Allergènes :** informe sur les allergènes présents, conformément aux exigences de la loi INCO, et signale les traces éventuelles.
- **Origine des viandes :** communique la provenance des viandes selon le format réglementaire « née, élevée, abattue ».
- **SIQO :** met en avant les signes officiels de qualité ou d'origine utilisés dans les plats (Bio, Label Rouge, AOP, IGP…) pour valoriser les engagements de qualité.
- **Valeurs nutritionnelles :** présente les apports nutritionnels des plats (énergie, protéines, lipides, glucides…).
- **Producteurs :** communique sur les producteurs partenaires et les circuits courts pour valoriser une démarche d'approvisionnement local et responsable.
- **Actualités :** diffuse des informations du service restauration



MODULE

FACTURATION

Le module FACTURATION permet de **piloter en mode semi-automatique l'activité de facturation** des prestations réalisées. Il **sécurise l'émission des factures clients** à partir des données enregistrées quotidiennement dans Fusion et réduit le temps à consacrer à cette opération.

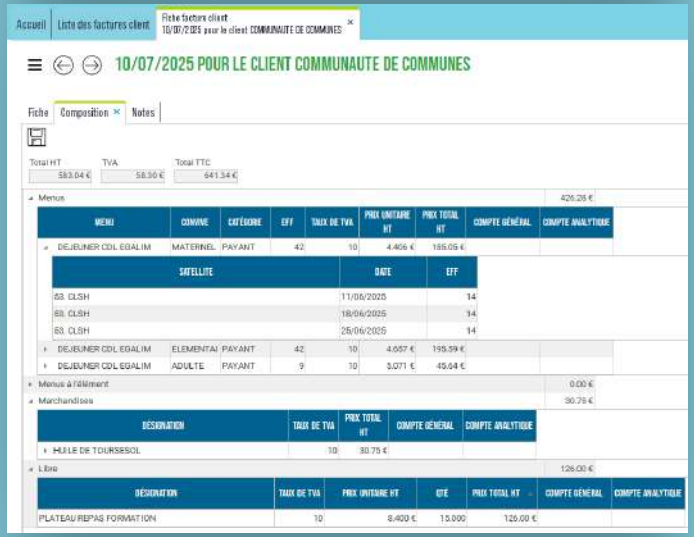
CARACTÉRISTIQUES

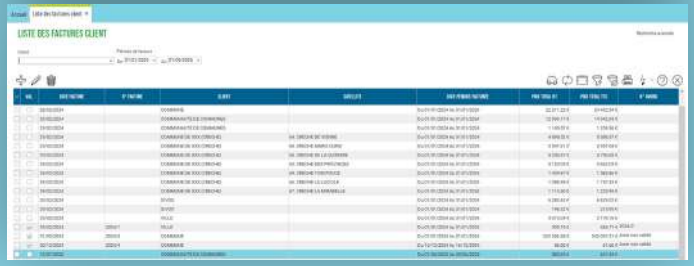
- Période de facturation paramétrable

- Facturation des prestations :
  - → Au repas
  - → À la composante
  - → Au produit
  - → Prestations autres

- Ventilation des factures
  - → Par contrat
  - → Par point de livraison

- Gestion des conditions de règlement
- Gestion des avoirs





FUSION
BY SALAMANDRE