
2017



 **Sextan**[®]
FOR CATERING

PROGRAMME DE GESTION POUR TRAITEUR ET ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Comprendre, accompagner, et simplifier le métier de traiteur.

SEXTAN SYSTEM - FRANCE
FRA (+33) 6 21 57 66 68
ag@sextansystem.com
sales@sextansystem.com
info@sextansystem.com
www.sextansystem.com

 **Sextan**[®]



Faire le bon choix pour le futur de votre entreprise

Le métier de Traiteur et Organisateur de Réceptions demande une exigence du quotidien.

Votre entreprise travaille tous les jours pour obtenir une qualité de service sur l'ensemble de votre chaîne de création de l'offre et de réalisation de l'offre

Être créateur gastronomique, faire d'un événement une réussite, répondre de façon efficiente à vos demandes clients, acheter au meilleur prix à qualité équivalente, améliorer vos procédures pour simplifier votre quotidien et enfin dégager du bénéfice sont les maximes de votre quotidien.

A partir de ce constat, nous avons décidé de mettre nos qualités d'ingénieurs, de logisticiens, d'informaticiens, et de manager de la performance au service de votre secteur d'activité. Avec la collaboration de plusieurs traiteurs de réceptions, nous avons réalisés la base du système de gestion que vous allez découvrir par la suite.

Notre choix est de réaliser un système spécifique et unique. un ERP qui s'adapte à l'ensemble de vos process. L'objectif sera aussi de structurer et pérenniser votre entreprise ainsi que d'accompagner le développement de votre entreprise des années à venir.

En espérant pouvoir être votre partenaire dans votre transformation digitale, bonne lecture et découverte de notre savoir faire.

PROBLEMATIQUES

65%

Des informations sont perdues sans un système IT adapté

SOURCE : MIT - CISL# 2013-07

+1,5%

De marge nette en moyenne pour le métier de traiteur organisateur de réceptions

SOURCE : Etude de marché France 2015. Sextan

Besoin d'aide pour prendre mes décisions

Peu d'autonomie dans ma société

Mes outils ne communiquent pas entre eux

Trop de documents papiers

Gestion des fiches techniques complexes

Perte de temps dans les commandes fournisseurs

Suivi des dossiers clients

Modifications de dernières minutes

Difficulté dans l'intégration d'un nouvel employé

Problèmes de communication entre les services

Des procédures non respectées

Une gestion du personnel trop complexe

SOLUTIONS



De modules et de KPI disponibles afin de garantir une performance durable sur l'ensemble de vos services

5 à 10%

de gain direct sur le temps de main d'oeuvre non réceptif économisé.

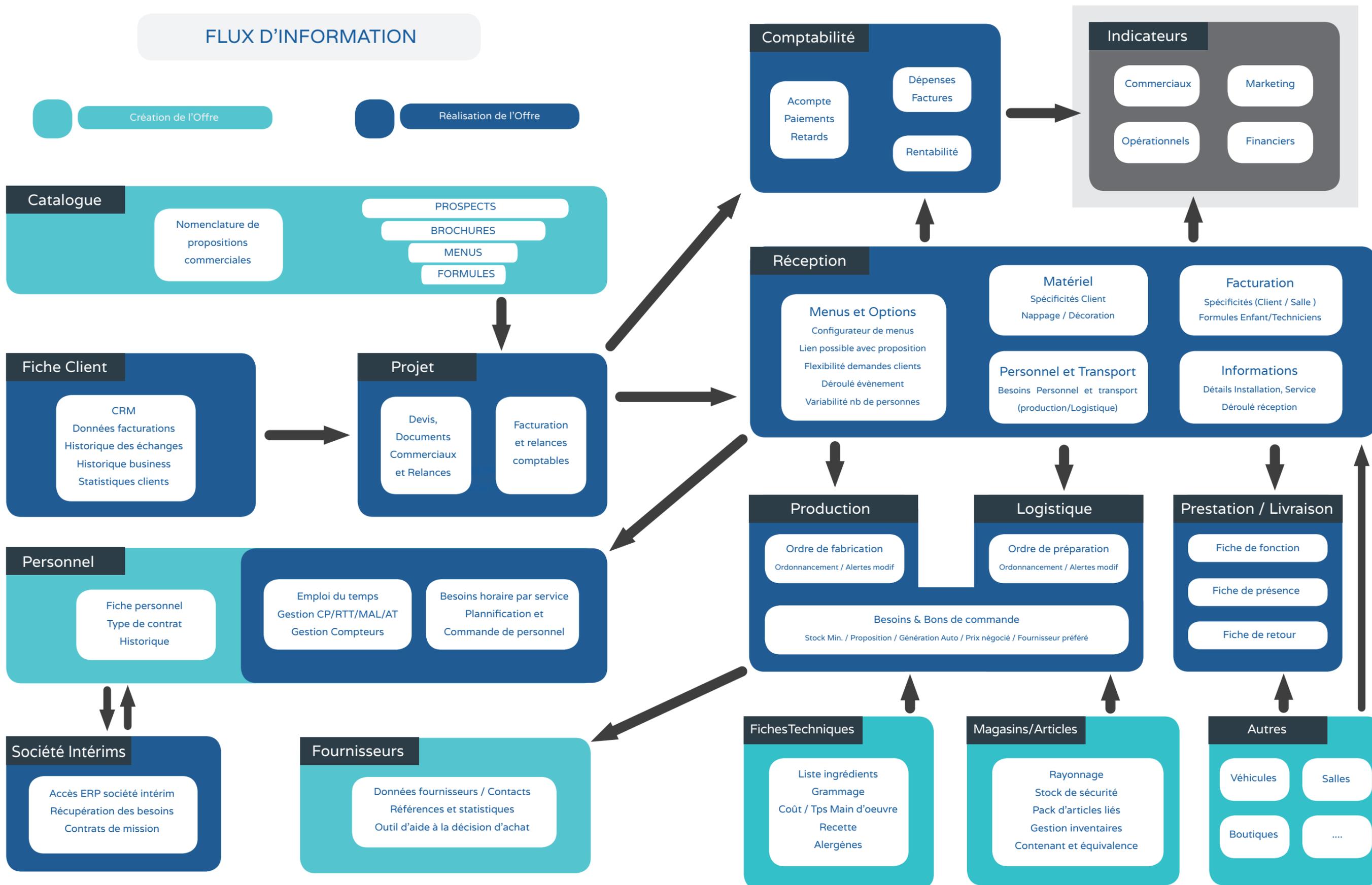
- CRM Clients - appels, mails, relances commerciales et paiements.
- Gestion Stock - stock de sécurité, inventaire.
- Gestion fiches techniques - Ingrédients, recette, allergènes, coûts.
- Ordre de fabrication - Plannification de la production.
- Ordre de préparation - Préparation logistique / check list, calcul volume.
- Gestion du personnel - Permanent et Intérimaire.
- Commandes fournisseurs - Propositions / dernier ou meilleur prix.
- Suivi Commercial - Relances automatiques, proposition commercial.
- Planning / Chat / Alertes paramétrables - Et autres outils.
- Reporting simplifié par service - Animation du service via KPI.
- Accès Web - Travaillez où vous voulez en toute sécurité.



UNE INFINITE DE POSSIBILITES PERSONNALISABLES
Pour intégrer toutes vos spécificités d'activités et process

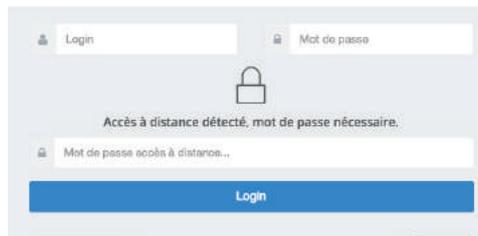


FLUX D'INFORMATION



VUE D'ENSEMBLE

Toute votre entreprise dans un ERP paramétrable selon vos souhaits



Connexion Web sécurisé par utilisateur

Direction Semaine 02

N° RECEPTIONS 36	CHARGE HORAIRE Cuisine: 136, Pâtis: 97	N° CONVIVES 1,712	PRODUCTION Cuisine: 1,313, Pâtis: 1,179
----------------------------	--	-----------------------------	---

NOUVEAU PROJET

PROJETS & RECEPTIONS

ORDRE DE FABRICATION

GESTION DU PERSONNEL

COMMANDES FOURNISSEUR

PLANNING VEHICULES

NOTIFICATIONS

MODIF RECEPTION #960
La réception CHATEAU ST JULIEN D'...

30 DERNIERES MODIFS PERSO

DATE	MODIF	USER
2017-01-10 09:13:51	2017-01-06-labo-LOGISTIQUE	PATRICK
2017-01-10 09:13:45	2017-01-02-labo-LOGISTIQUE	PATRICK
2017-01-10 09:13:33	2017-01-07-labo-LOGISTIQUE	PATRICK
2017-01-10 09:13:24	2017-01-06-labo-LOGISTIQUE	PATRICK
2017-01-10 09:13:13	2017-01-07-labo-LOGISTIQUE	PATRICK
2017-01-10 09:13:06	2017-01-07-labo-LOGISTIQUE	PATRICK
2017-01-10 09:13:02	2017-01-06-labo-LOGISTIQUE	PATRICK
2017-01-10	2017-01-06-labo-	PATRICK

Tableau de bord adapté en fonction de l'utilisateur

COMMERCIAL

Fiche Client

Nom / Tél / Mail / Adresse / Données Personnels / Facturation
Historique des échanges / Type de contact / Préférences et Statistiques du client (ex : CA client)

Fiche Client
» LIGUE PACA JUDO

N° PROJETS :
N° RECEPTIONS :

COORDONNEES
Email :
Contact :
Tél. Fixe :
Tél. Port. :
Fax :

Adresse : 4 Rue Ranque
Ville : MARSEILLE
Code Postal : 13001
Commentaire :

FACTURATION
Raison Social : LIGUE PACA JUDO
Adresse : 4 Rue Ranque
Ville : Marseille
Code Postal : 13001

RECEPTION(S)

2017-01-22	LIGUE PACA JUDO	LIVRE D'OR DOTE ET REPAS	LIGUE PACA JUDO	PREPARE
2017-03-11	LIGUE PACA JUDO	RECEPTION PROFESSIONNELLE COCKTAIL	LIGUE PACA JUDO VIP	CONFIRME
2017-03-11	LIGUE PACA JUDO	REPAS	LIGUE PACA JUDO	CONFIRME
2017-03-11	LIGUE PACA JUDO	COCKTAIL	LIGUE PACA JUDO	CONFIRME
2017-03-12	LIGUE PACA JUDO	RECEPTION PROFESSIONNELLE COCKTAIL	LIGUE PACA JUDO VIP	CONFIRME
2017-03-12	LIGUE PACA JUDO	REPAS	LIGUE PACA JUDO	CONFIRME

« Avoir un temps d'avance dans l'échange avec le client, c'est le premier pas vers la satisfaction »

TELEPHONE le 2016-12-15 à 15:30:00 par Demo
Demande d'information sur le site internet et sur nos activités et salles de réception

EMAIL le 2016-12-15 à 15:30:00 par Demo
Demande de rendez vous pour Mariage en octobre 2017

Communications enregistrées via CRM

Projet

Gestion commerciale & comptable : relances, Devis / Bon réservation / Acompte / Facture / Avoir
Catalogue Pré-Configuré : Books / Brochures / Menus / Formules

Dans le but d'être efficace commercialement, il est possible de créer sa nomenclature de proposition commerciale en amont

- Book / Prospects
- Brochures
- Menus
- Formules



Relance Date de la prochaine relance: 2017-01-16

note-voix

RDV FONCTION: RDV COMMERCIAL

2017-01-23 14:00

RDV CONFIRME

Documents Attachés: Optional

BOOK. tones: Aucun fichier choisi

mentaire(s): Optional

rendez vous à 4. Seulement famille du marié.

Relance automatique des étapes du projet

PROCHAINES RELANCES PROJETS

RELANCE	PROJET	COM	CLIENT	RDV COM	RDV FCT
2017-01-16	P3		Durant	23/01 14:00	

Relance projets paramétrables

« Assister le chef de projet dans la construction de l'ensemble du projet et dans la relation client »

Création Proposition VOIR LA PROPOSITION

Nom: ex: "PROPOSITION LADOURT 2507"

Description: ex: "Réception de mariage complète"

Proposition Sextan for Catering Lancement ERP

MENU(S) PROPOSE(S) DANS LA PROPOSITION

TEST_MENU

Commentaires: Optional

INFORMATIONS PROPOSITION

Création de proposition commerciale personnalisée

Réception Configurateur de réception assisté - Gestion des modifications de dernières minutes
 Dossier Réception : Infos, Menus, Options, Matériel, Personnel, Transport, Facturation

Dossier Réception & Tableau récapitulatif

« Tout renseigner en amont pour être le plus efficace dans l'opérationnel »

« La réception est le coeur du système.

Les demandes clients y sont renseignées et tous les services obtiennent les informations nécessaires ainsi que les actions à réaliser »

Infos

Informations générales

Choix du type de fiche fonction

Une multitude d'informations possibles et paramétrables selon le type de réception

- Spécificité réception
- Contacts / Plan de la salle
- Déroulé de la réception
- Techniciens / Animations

« Contacts et caractéristiques seront disponibles tout au long du projet »

Menu & Packs

« Configuration du menu avec une grande flexibilité, à partir de la proposition commerciale ou en fonction des demandes clients (étapes et nombre de personnes variable) »

Configurateur du menu - Incluant une multitude d'options

Matériel

« Le chef de projet et le service logistique viennent compléter le matériel du afin de finaliser les commandes, locations ou fiches de préparation »

A PARTIR DE	CATEGORIE	FAMILLE	CHOIX DU MODELE	QUANTITE A AJOUTER	ACTION
TABLE RONDE 160	SETTABLE FLEUR	FLEUR	Choisir l'article à ajouter...	29	+
TABLE RONDE 160	SETTABLE MENU	MENU	Choisir l'article à ajouter...	26	+
CHAISE MIAMI	SETCHAISE CHAISE	CHAISE CHAISE	Choisir l'article à ajouter...	295	+

Choix du client générés automatiquement à partir des besoins

Une multitude de choix pour le client

- Proposition quantitative
- Génération d'un catalogue de choix

Personnel & Transport

POSTE	SOCIÉTÉ	CODE	AGENT	DÉBUT SERVICE	FIN SERVICE	REPAS	DÉPART LABO	RETOUR LABO
MAITRE HOTEL	EXTRA GR		GS/J			BIANCHI_Jacques	07:30	
SERVICE	EXTRA GR		GS/J			GAUGE_Emilie	07:30	
SERVICE	EXTRA GR		GS			MATA_Yoni	07:30	

Listing du Personnel pour la réception

« Réservation du personnel titulaire, saisonnier et extra pour chacune des réceptions »

« Validation des horaires de départ camion ou de l'heure de mise en place réception en fonction de l'organisation souhaitée »

Facturation

Un système de facturation dynamique :

- Flexible en cas de négociation commerciale
- TVA adaptable selon spécificités de la réception
- Mise à jour automatique des quantités et prix.

QUANTITÉ	DESCRIPTION	TVA	PREX UNITÉ HT	TOTAL	ACTION
150	Menu Réception	10%	110 €	18150.00 €	
10	Formule Enfant STD	10%	23 €	233.00 €	
2	Formule Enfant SPECIAL	10%	23 €	50.00 €	
1	Formule Enfant BOX	10%	23 €	23.00 €	
2	Formule Technicien PPS	10%	15 €	33.00 €	
1	Formule Technicien MENU SPECIAL	10%	15 €	16.00 €	
				Total HT	18644.00€
				TVA	1884.40€
				TOTAL TTC	18528.40€

Génération de la facture d'acompte / Génération de la facture finale

MENU ET RACCOURCIS DU DOSSIER RECEPTION

Fiche Fonction	Ordre Préparation	Ordre Fabrication	Listing Besoins	Détails Réceptions	Location Matériels	Liste Ingrédients	Liste Matériels	Pour Actualiser	Pour Sauvegarder

PRODUCTION

Fiche Produit

Fiche technique : Compositions, détails, coûts, allergènes, platerie
Création de sous-produits (avec choix et/ou variété)

Fiche Produit - N° 671
» Le Tétris
Croustillant praliné, biscuit pain gènes, mousse cassis confite cassis

TYPE : CATEGORIE : FAMILLE :

METS DESSERT ENTRIMETS 5/6

COÛT PRESTA
Coût Revient /pers : 2.07 €/pers
Coût Matière /10 pers : 20.88 €/10pers
Coût Matière /prod : 5.07 €/pcs
Coût Fabrication /prod : 6.67 €/pcs
Coût Cons. /prod : 0.67 €/pcs

COÛT LIVRE/EMP
Coût Revient /pers : 2.07 €/pers
Coût Matière /10 pers : 20.88 €/10pers
Coût Matière /prod : 5.07 €/pcs
Coût Fabrication /prod : 6.67 €/pcs
Coût Cons. /prod : 0.67 €/pcs

DETAILS
Temps Prod. : 200 min/10pcs
Dressage :
N° Portions :
N° Sous-Produit(s) :

Temps Dressage : 0 min/10pcs
Cuisine :
6 portions/pcs
5

Exemple de Fiche technique

PLATERIE

MODE PRESTA FOURNI PAR PROD			MODE PRESTA FOURNI PAR LOG		
ID	NOM	QTE	AUCUNE PLATERIE ENREGISTREE		
2358	SEMELLE GATEAU CARRE 18 CM	1			
2441	BOITE BLANCHE 18x18x13 CM	1			

MODE LIVRE/EMP FOURNI PAR PROD			MODE LIVRE/EMP FOURNI PAR LOG		
NOM	QTE	AUCUN MONO-USAGE			
SEMELLE GATEAU CARRE 18 CM	1				
BOITE BLANCHE 18x18x13 CM	1				

Configuration de la platerie depuis le produit

« La gestion des allergènes n'est plus un problème et est totalement maîtrisée. »

CARACTERISTIQUES

Allergène(s) :

- 4 - OEUFS
- 7 - LAIT
- 1 - CEREALES AVEC GLUTEN
- 3 - FRUITS A COQUE
- 6 - SOJA
- 14 - DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITE

Allergènes

« La création de sous-produits permet de créer tout type de produit. »

Ordre de Fabrication

Ordonnancement de la production
Division : Pièces du jour, Cuisine & Pâtisserie

ORDRE DE FABRICATION DU lun. 26-déc. AU dim. 1-janv.
2 » CUISINE

Date Fab.	Date Drev.	JOUR	sam. 31-déc.		TOTAL
			RECEPTION		
		MODE	presta	livre	
		32 - Mille Feuilles Italien Jarison Parmesan		100	100
		42 - Butte de Fois Gras au Chocolat		438	438
				438	438
		46 - Ricotta-Encro de Seiche		452	452
		48 - Pis CailfAbricot		51	51
		55 - Sablé Tête de Moine		51	51
		57 - Croquant grison-Poire	0	101	101

Exemple d'ordre de fabrication en cuisine

- Ordres de fabrication par période ou réception
- Alerte en cas de modification de réception
- Gestion du stock paramétrable selon besoin

« Simplifier les interactions entre les chefs de projets et la cellule production (chaud, froid, pâtisserie) »

Commandes

Commandes fournisseurs (Bon de commande / Bon de réception)
Proposition automatique et envoi des commandes aux fournisseurs

FOURNISSEUR 2017-01-31 09: POMONA PASSION FROID N° de client : 57346

POMONA PASSION FROID
Pâtisseries de la région de la Normandie
Lauréate 2015
10741 AIN EN PROVENCE 0502633
N° de client : 57346
11 rue du commerce 10741 AIN EN PROVENCE
N° de client : 57346

RES. GR	ARTICLE	RES. FOURNISSEUR	PRO. NEGOC.	UNITE	QTE	EMBALLAGE	COMMENTAIRE
802	SCRUP PAIN PLAT ENTIER	8021	N	kg	15	LABO	
801	LINGUNE FRAICHE KG	80075	N	kg	10	LABO	
1943	PUREE PATATE DOUCE KG		N	kg	6	LABO	

Bon de commande fournisseur



Le calcul des besoins se fait sur le consommable, le matériel & les locations.

LOGISTIQUE

Organisation

Pack Réception & Pack : ensembles d'articles et de produits
Magasin, Inventaire, Gestion des stocks intelligents

Au delà de la gestion des stocks du magasin, les packs permettent d'anticiper les besoins d'une réception : Les packs permettent de regrouper tous les articles nécessaires au bon déroulement d'une réception spécifique **en amont**.

Les packs peuvent être "par table", "par réception", "par personne" ou pour un certain nombre de personnes.

« Anticiper les besoins et ne plus subir les erreurs de préparation »



ID	NOM	UNITE	QTE
237	_PACK OFFICE REPAS	PAR PERSONNE	1
314	_CAISSE BAR	PAR PERSONNE	1
47	_CAISSE BUFFET	PAR PERSONNE	1
005	_DESSERT AU BUFFET	PAR PERSONNE	1
288	MATERIEL_ETUIE GRANDE DRAG CHAUFFE MARCH	PAR PERSONNE	1
75	_MORVEGIEENNE GLACONS	PAR PERSONNE	1
322	MATERIEL_NESPRESSO-FAMILLE	PAR PERSONNE	1
678	_TABLE ALU PLIANT POUR BAR	PAR PERSONNE	1
675	_TABLE ALU PLIANT POUR BUFFET	PAR PERSONNE	1

Exemple d'un pack logistique buffet et repas

Planification

Ordre de préparation : un document simple, efficace et paramétrable.
Planning Véhicule, Accès & Itinéraire

EMPLACEMENT	ARTICLE	BESOIN	SUR PLACE	QT TOTAL	PREPARE	CONTROLE	RETOUR	MANQUE	RECTIF. MANGUE	CONTROLE CHARGE
03-LOCAL DROGUERIE	MAIO MAINS ECO-LABEL ROULEAU	1	0	1 pcs						
03-LOCAL DROGUERIE	SAC POUSELLE NOIR 150L	9	0	9 pcs						
03-LOCAL DROGUERIE	GANT LATEX TAILLE M	6	0	6 pcs						
05-LOCAL VAISSELLE	CUILLERE MOKA INOX JETABLE	90	500	0 pcs						
09-LOCAL MOND	CAPSULE DECA NESPRESSO	9	0	9 pcs						

Exemple d'un ordre de préparation logistique

« Faciliter la préparation avec des zones de stockages spécifiques »

Depart	Livraison/Début	Véhicule	Chauffeur	Réception	Client	Lieu	Commentaire
10:30	10:45	BC	EMPLUSIBINE	N°1139 - Boutique	BOUTIQUE	BOUTIQUE	
11:00	12:00	DT	EMPLUSIBINE	V166 - TPM	TPM	LA CRAU - CLUB HOUSE VALLON DU SOLEIL - CHEMIN DES GENEVERRES	
11:00	12:30	DT	EMPLUSIBINE	N°1135 - STANLEY BLACK & decker	STANLEY BLACK & decker	BEAMBRA - LES CRIQUES - PRESQU'ILE DE DIENS - HYERES	

Planning Véhicules

15,4 km. Environ 17 minutes

1.	Prendre la direction ouest sur Route de Marseille/Route Nationale B/DN8 vers Chemin de Gaffrier. Continuer de suivre Route Nationale B/DN8	0,4 km
2.	Au rond-point, prendre la 3e sortie sur Avenue Frédéric Mistral/D206	0,4 km

Exemple de proposition de carte d'accès vers un lieu de réception ou pour une livraison

« Planifier ses besoins de transport et anticiper les locations camions »

Un système de calcul d'itinéraire permet d'anticiper le timing de livraison et donner le maximum d'informations aux chauffeurs.

PRESTATION

Fiche Fonction

Fiche Fonction : résumé & détails de la réception.
Retours Clients & Retours Techniques

Une fiche de fonction adaptée au type d'évènement organisé par l'entreprise

- Congrès
- Mariages
- Evènements professionnels ou personnels
- Livraison plateaux repas
- Autres prestations

« Rendre le maître d'hôtel autonome et efficace lors de la réception »

DATE	2017-01-01	N° DOSSIER	1300	INTITULE	DCMS TOULON RP
TYPIC	DEJ SEMINAIRE	RESPONSABLE EP		LIBEL	
SALLE	Palais Néphelène TRODET				
1 Pièces cocktail servies à table					
HORAIRE	12:30	Bulle de Foie Gras au Chocolat (14)			PACKS
TYPE HORAIRE	APERITIF	Risotto-Entrée de Saïche (14)			- 1 coupe de champagne par personne
PLATEAU	TRADITIONNEL	Saumon gravlax et mandoline de betterave (14)			
2 Entrée					
HORAIRE	13:00	Canneloni à la brousse truffée, Aubergine grillée, Tartare de tomates huile d'olive vierge (14)			PACKS
TYPE HORAIRE	DEJUT DU REPAS	Côtes de Provence AOC St Julien d'Alé Rose			Côtes de Provence AOC St Julien d'Alé Rose
PLATEAU	TRADITIONNEL	Eclair et Bûche (11 pour 12), Bûche (1) pour 6) Parfait, jus de fruits, Coca cola et Coca-cola light, et café Nespresso			

Exemple du déroulé d'une prestation

« Permettre au maître d'hôtel, au livreur, au responsable boutique d'être acteurs de l'amélioration continue en temps réel »

DETAILS			
DETAILS - MISE EN PLACE APERITIF			
DRESSER EN ASSIETTE VERRE			
DETAILS - MISE EN PLACE REPAS			
1 TABLE RECTANGULAIRE DE 14 PERSONNES 3.80X1.80 GR // CHAISES NAPO GR // REPAS EN TRIDENT // VINS CHATEAU ST JULIEN ROUGE ET ROSE 1873 //			
DETAILS - ORGANISATION DU DESSERT			
DETAIL OFFICE			
NB BAR	0	NB BUFFET	0
DECO			
NAPPAGE BUFFET		NAPPAGE TABLE	BLANC
NB QUERIDONS	0	ATL / PTS	0
NB TABLES	2	BOUGEURS	
DETAIL TABLES			
1 TABLE RECTANGULAIRE DE 14 PERSONNES			
CHAISES		GR NAPO	
PRENOMS DES MARIÉS			
PLIAGE SERVIETTE			
MENU A FAIRE			
OUI			
FLEURS - CENTRE DE TABLE		OUI	SIP
NON			
FONTAINE DE CHAMPAGNE AU DESSERT			
NON			
BESOIN CANOPY			
NON			
BOISSONS CLIENT LIVRÉES LABO			
NON			
LASSER NOURRITURE CLIENT			
NON			
MATÉRIEL À LASSER SUR PLACE POUR L'ENDEMAIN			
NON			

Informations paramétrables pour faciliter vos réceptions

Une fiche de fonction "connectée" avec l'ensemble des informations nécessaires à l'analyse post réception :

- Nourriture
- Personnel
- Service
- Matériel
- Salle
- Commentaire client
- Information traçabilité
- Heures supplémentaires
- Autres informations

RETOURS	
NOURRITURE	PERSONNEL
★ ★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★ ★
SERVICE	MATERIEL
★ ★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★ ★
SALLE	COMMENTAIRE CLIENT
★ ★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★ ★

Retour du réceptif pour les différents services



ADMINISTRATION

Gestion du Personnel

Gestion interne - Horaires, Congés, Maladie, Récup
Gestion externe - Lien agence intérim

De multiples possibilités de gestion des jours dans le planning

- ON / OFF
- CP / RTT
- ABS / MAL / AT
- PATER / MATER / EVF
- Autres

« Anticiper les besoins en personnel en comparant le personnel planifié et la charge horaire nécessaire »

SERVICE CUISINE

Du **lun. 2-01-17** au **dim. 8-01-17**

CHARGE HORAIRE PLANNIFIEE	BESOIN HORAIRE THEORIQUE
125	150

Calcul automatique du besoin & de la charge horaire

2017-01-02 AJOUTER DU P...
PERSONNEL EXTRA

	C-J	C-J	C-J	C-J	C-J
DELIGNE_Philippe 1-10000.000	05:30	06:30	06:30	06:30	06:30
	16:00	16:00	16:00	16:00	16:00

avec 1h30 de pause

Commande de Personnel Extra

SERVICE ADMINISTRATION

Du **lun. 2-01-17** au **dim. 8-01-17**

AGENT	P	S1	LUN. 2-JANV.	MAR. 3-JANV.	MER. 4-JANV.	JEU. 5
1h	0		ON	ON	ON	ON
Solde du 2017-01-01			09:00 17:00	09:00 17:00	09:00 17:00	09:00 17:00

De multiples possibilités de tarification en fonction de l'activité du personnel

- Réception (Serveur, MH, Plonge)
- Labo (Log, Plonge, Cuisine, Pâtisserie)
- Intérim Société A / B / C
- Bureaux (Cadre, AM)
- Autres

ven. 3-févr.

RÉCEPTION	LIEU	POSTE	SOCIÉTÉ	CODE	AGENT	DÉBUT SERVICE	FIN SERVICE	REPAS	DÉP LABO	RET LABO
CDR CONSULTANTS	SARATONNE	MAITRE HOTEL	EXTRA OPT 2	OS	LARTISSEN, Frédéric	17:30	17:00			
CDR CONSULTANTS	SARATONNE	1- SERVICE	EXTRA OPT 8	OS	MICHAUX, Philippe	20:30	20:00			

Commande de Personnel de Réception

« Réserver et commander du personnel intérimaire de façon instantanée avec un accès dédié aux agences d'intérim »

Un accès spécifiques pour vos salariés, vos agences d'intérim et vos extras pour prendre connaissance de vos besoins.

INDISPONIBILITES & CONGES PAYES

Du **mer. 1-02-17** au **mar. 28-02-17**

TOUIT
CP 64
OFF 143
ON 637

Rechercher:

SERV	EMPLOYE	CP S1	CP ACCOIS	CP PRIS	CP S2	MER. 1	JEU. 2	VEN. 3	SAM. 4	DIM. 5	LUN. 6	MAR. 7	MER. 8	JEU. 9	VEN. 10	SAM. 11	DIM. 12	LUN. 13
BOU		22,3	2,26	0	24,6	OK	OK	OK	OK	OFF	OFF	OK	OK	OK	OK	OK	OFF	OK
BOU		11,4	2,26	0	13,7	OK	OK	OK	OK	OFF	OFF	OK	OK	OK	OK	OK	OFF	OK
BOU		24,3	2,26	0	26,6	OK	OK	OK	OK	OK	OFF	OK	OK	OK	OK	OK	OFF	OK
ADM		13,8	2,26	0	16,1	OK	OK	OK	OK	OFF	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OFF	OK
ADM		22,8	2,26	0	17,1	OK	OK	OK	OK	OFF	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OFF	OK
ADM		19,8	2,26	0	22,1	OK	OK	OK	OK	OFF	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OFF	OK
ADM		19,8	2,26	12	10,1	OK	OK	OK	OK	OFF	OFF	CP	CP	CP	CP	CP	OFF	CP

Gestion Congés payés & autres indisponibilités



Comptabilité Rapport CA / Listing Factures / Factures
Signature électronique des documents

De nombreux outils d'analyse comptables sont disponibles de faciliter le suivi des paiements et le calcul du résultat d'exploitation.

« Avoir une vision claire de l'évolution du chiffre d'affaire et du paiements des factures »

RAPPORT CHIFFRE D'AFFAIRE
Du 01-2017 au 12-2017

TOTAL TTC:	18 403.00 € TTC	TOTAL HT:	16 730.00 € HT	TOTAL TVA:	TVA 20%: 0.00€	TVA 10%: 1 673.00€	TVA 0.5%: 0.00€
------------	-----------------	-----------	----------------	------------	----------------	--------------------	-----------------

DOC	N° FACTURE	N° PJT	COM	DATE REG.	CLIENT	TYPE REG.	TYPE FACTURE	TOTAL TTC	TOTAL HT	TVA 20%	TVA 10%	TVA 0.5%
17110/S0001	3			2017-10-14	Durand	FACTURE	MARIAGE	18 403.00€	16 730.00€	0.00€	1 673.00€	0.00€

Synthèse du Chiffre d'Affaires

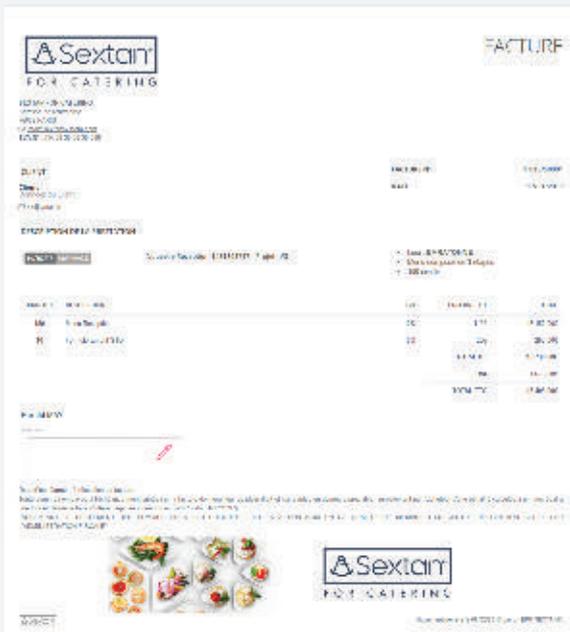
Listing Factures & Acomptes

Tableau de bord | Créer un Document

25 | Col. | Recherche: []

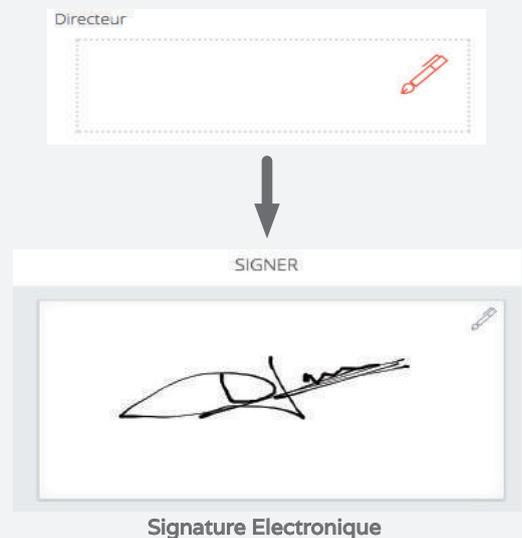
TYPE	CLIENT	DATE	RELANCE	N° FACTURE	PROJET	TVA	TOTAL	PAIEMENT	ENVOI	OPTIONS
FACTURE	Durand	2017-01-17	2017-01-27	17/10/S0001	Mariage Durand / Dupont	HT	18 403.00 €	AUCUN PAIEMENT RECU		

Gestion des factures & Association des Paiements



Facture de Solde d'une prestation

« La signature électronique permet de faciliter fondamentalement les échanges »

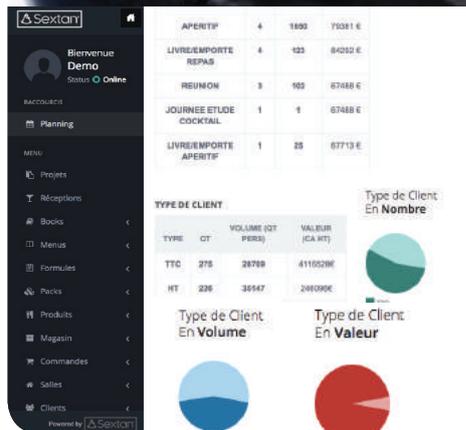
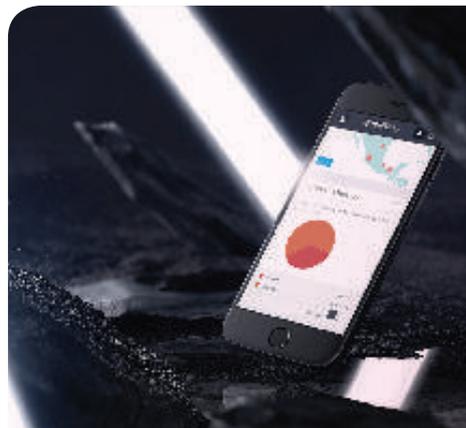




INDICATEURS

Informations souhaitées pour piloter l'entreprise
Comment générer de l'amélioration continue ?

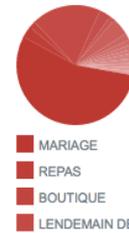
Exemples d'indicateurs



Type de réception
En Nombre



Type de récej
En Valeur



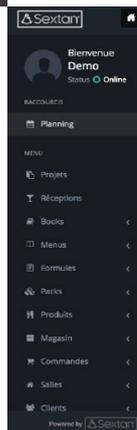
Catégorie de Produits



PLATEAUX REPAS
BOUE PIF
DESSERT
APERITIF
PAN
PLAT PRINCIPAL
ENTREES
MISE EN BOUCHE
SPECIAL BOUTIQUE
FRICHAGE
SPECIAL FRAPER FOOD (A REVOIR)
LUNCH-BOX
SPECIAL LENDEMAIN DE MARIAGE

9267

97856



Possibilités de notre système

Les exemples d'indicateurs ici sont issus d'un ERP développés pour un traiteur de réceptions dans le sud de la france. **95% des process** et **100% des datas** de la société sont traités par le système Sextan.

- Analyse performance commerciale (Devis / Relance Commerciale/ Signature)
- Coût d'achat fournisseurs : prix minimum / dernier prix d'achat
- Coût des menus proposés au client
- Suivi des paiements et des retards
- Répartition des ventes (par prospects / par réceptions / par fiche technique)
- De quoi avez vous besoin pour mieux piloter votre entreprise ?



OUTILS COMPLEMENTAIRES



AGENDA PERSONNEL & COMMUN

Un planning par utilisateur, partagé à souhait sous le contrôle du responsable. Rendez-vous commerciaux, fournisseurs, et réunions de travail ne sont désormais plus qu'une formalité.



AUTOMATISATION DES TACHES

Notre ERP est capable de proposer des actions / commandes / relances / alertes automatiquement. A vous de décider jusqu'où l'ERP doit prendre des décisions et où les tâches de vos salariés commencent et finissent.



LISTE DES TACHES A REALISER

Notre ERP est capable de fournir des outils d'optimisation du quotidien de type "task list". Cela permettra à vos collaborateurs d'être plus efficace dans leur quotidien professionnel.



ACCES SPECIFIQUE PAR UTILISATEUR

Le responsable de l'entreprise donne accès aux informations qu'il souhaite à ses employés. Cela permet à la fois de sécuriser ses données mais aussi de se concentrer sur ses activités.



ACCES WEB A DISTANCE

Notre ERP est accessible à distance avec un accès sécurisé afin de pouvoir travailler de chez vous, permettre à vos employés sur réception de connecter via une tablette en WIFI ou 4G.

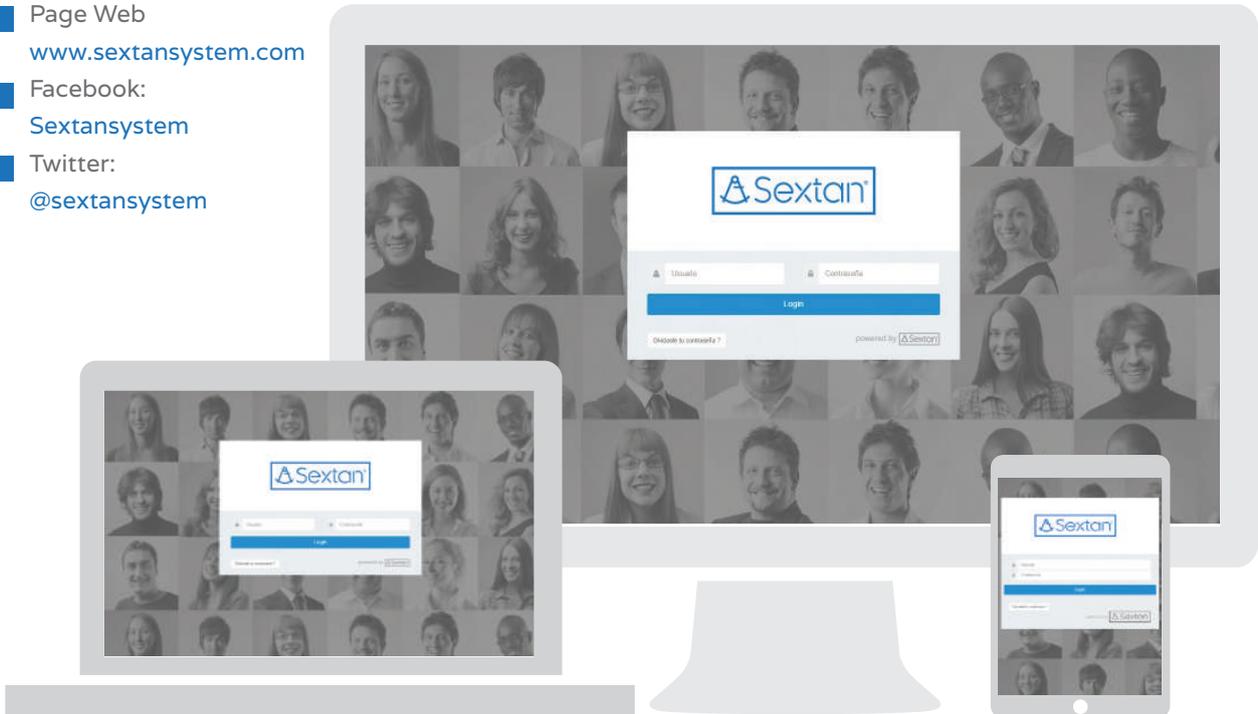


SYSTEME DE CHAT EN INTRANET

Travailler depuis son bureau ou à distance via un système de chat (échanges individuels ou collectifs). L'objectif est de simplifier les interactions entre les utilisateurs.

A PROPOS DE SEXTAN

- Page Web
www.sextansystem.com
- Facebook:
Sextansystem
- Twitter:
@sextansystem



SEXTAN crée des systèmes de gestion ERP et CRM de nouvelle génération. Notre technologie permet de nous adapter à toutes les demandes en développant des programmes aussi flexibles que performants.

Fondée en 2013, SEXTAN ne cesse de se développer en France et à l'international avec des clients en Espagne, en France, au Mexique et aux Etats-Unis. Nos compétences en IT, ingénierie industriel, Cloud Computing et analyse de process nous permettent de développer des solutions performantes, flexibles, sûres et mobiles. **Nous croyons qu'aujourd'hui un système d'information performant doit s'adapter parfaitement aux singularités de chaque entreprise et non proposer une solution rigide aussi complexe qu'inadaptée.** Nos secteurs d'activités sont variés depuis l'immobilier, la restauration, la finance, secteur public, au E-Commerce ou non-lucratif.

CARACTERISTIQUES

EVOLUTIF

Avec la license SEXTAN, **Notre système évolue constamment** et vous accompagne dans votre développement et dans la modification de vos process dans les années à venir.

FUTUR

Notre technologie permet d'intégrer **n'importe quel processus** : création ou réalisation de l'offre, en passant par la vente en ligne, ou par le flashage d'EAN...





SEXTAN SYSTEM - FRANCE

PARIS

8 Rue Godot de Mauroy,
75009 FRANCE

MEXICO CITY

Paseo de Reforma 300, 17th floor,
Col. Juárez, 06600 MEXICO



Contact:

(33) 621 57 66 68 FRA

(55) 4161 0816 MEX

info@sextansystem.com

www.sextansystem.com