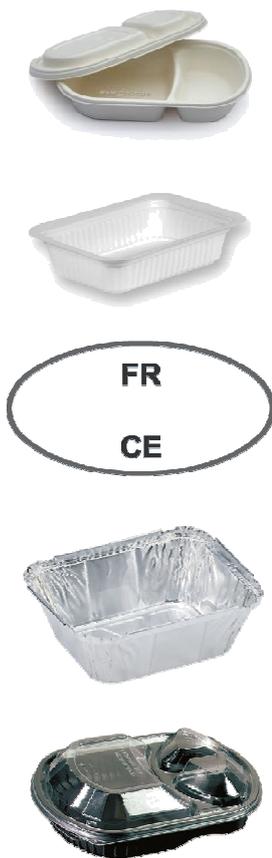


Étiquettes

La mercuriale

Pour une meilleure gestion de votre restauration



Imprimez vos étiquettes pour les plats chauds et froids.

Imprimez vos étiquettes en respectant vos contraintes sanitaires (HACCP).

Ces étiquettes se collent sur vos barquettes pour partir vers le circuit froid ou chaud.

De 10 à quelques milliers de plats, vous imprimez facilement celles-ci par une imprimante thermique ou à transfert thermique.

Tâchez de faire bonne impression ...

ing@form
Un autre regard sur l'informatique



De l'action, à l'impression .

Facilité , Simplicité

10, 100, 500, 1000, 1500 étiquettes / jour

Plus rien ne peut vous arrêter...



En dehors des informations essentielles, vous pouvez, si vous le souhaitez, intégrer votre logo ainsi que votre étiquette d'agrément sanitaire.

Grâce au module « Etiquettes by La Mercuriale » vous pouvez imprimer vos étiquettes alimentaires en seulement 5 clics.

Moins de 1 minute pour indiquer sur tous vos plats :

- La date de fabrication
- La durée de consommation
- Le régime
- Le nom du client
- La température
- L'existence du couvercle

La date limite de consommation est directement calculée à partir de la date de fabrication et de la durée de consommation, vous évitez ainsi toute erreur de calcul et vous pouvez être certain de la date de péremption.

Saisie d'une étiquette

Nom du Plat

Fabriqué le

Limite Conso + Jours

Régime

Client

Nombre de parts

Remise Température

Couvercle

Nombre d'étiquettes à imprimer

Rapidité et simplicité de mise en œuvre et d'exécution



Barquette biodégradable, micro-ondable avec ou sans couvercle, translucide ou opaque. Vous imprimez vos étiquettes d'identification individuelle (date fabrication - nature du plat - date et lieu de prélèvement, température de stockage). avec toujours la maîtrise du couple « temps – température » .

Vous restez dans une démarche HACCP.