

Lancement du logiciel

Kyriell



Kyriell

- **Développé à la demande**

- ◆ Des adhérents de CERENUT anciennement LINUT (Privés, Publics, Associatifs)
- ◆ Du Groupement d'achat GARA Nouvelle Aquitaine

- **Pour qui**

- ◆ Les établissements et services médico-sociaux
- ◆ Les établissements scolaires

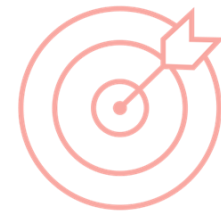




Kyriell

▪ Pour faire quoi

- ◆ Créer des **menus équilibrés**, de **saison** et répondant aux **besoins nutritionnels** des différents convives en respectant le GEMRCN
- ◆ Gérer les **commandes**, l'**approvisionnement**, la **réception** des produits alimentaires et la **distribution** des repas sur les différents points de livraison
- ◆ Avoir des **indicateurs de suivi** comme par exemple
 - Loi Egalim (produits locaux, produits équitables, ...)
 - Analyse des consommations
 - Les coûts matières
 - Le budget alimentation

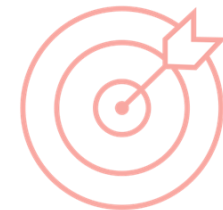




Kyriell

▪ Pour faire quoi

- ◆ **Réduire les tâches administratives non automatisées** et une organisation chronophage pour repositionner les cuisiniers sur leur métier
- ◆ Réduire le **gaspillage alimentaire**
- ◆ Favoriser le développement des **approvisionnements en produits locaux et de qualité**
- ◆ Permettre une **relocalisation de l'économie alimentaire** dans une approche territoriale
- ◆ Créer de l'emploi





Pascal Peyronnet
Ingénieur en restauration



Corentin Varrier
Coordonnateur Qualité-
Sécurité-Logistique



Emeline Cuvilliez
Diététicienne

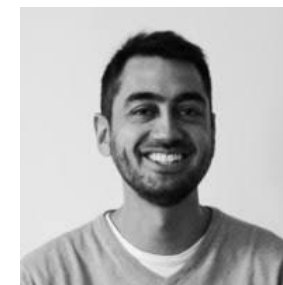
Comité projet **Kyriell**



Carole Villemonteix
Directrice



Pr Jean Claude Desport
Professeur Emérite de
Nutrition



Olivier Thuillart
Ingénieur biomédical :



- **Des experts référents de la restauration collective**

- ◆ **Jean François Sagnier**, Responsable Logistique, EHPAD Les Balcons de Tivoli - Le Bouscat (33)
- ◆ **Lionel Faye**, Responsable restauration, Résidence du Parc – Panazol (87)
- ◆ **Cyrielle Saule-Besse**, Responsable du service restauration et marché, Unité Centrale de production EPDA du Glandier – Lubersac (19)
- ◆ **Allison Gouyon**, Responsable Finance, Résidence John Talbot – Castillon La Bataille (33)
- ◆ **Hervé Garrigue**, Coordonnateur technique marchés GARA, Ingénieur en chef CH Dax (40)





Démo Kyriell

- ◆ Paramétrage de l'établissement en tant qu'administrateur CERENUT
- ◆ Du plan alimentaire jusqu'à la fiche technique personnalisée
- ◆ De la commande à la mise en production





En amont de l'utilisation de Kyriell

Administrateur CERENUT : Paramétrage de l'établissement



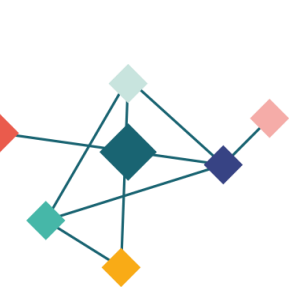


Kyriell
par CERENUT

[Mot de passe oublié ?](#)

CONNEXION

[CGV](#) | [CGU](#) | [CONTACT](#)



Etablissement

Coordonnées

Organisation de la cuisine

Matériel de production

Jours de production

Type de liaison par ½ j.

Typologie de convives

Nombre de convives

Sélection des composantes

Jours de consommation

Point(s) de livraison

Coordonnées

Jours de livraison

Typologie de convives

Nombre de convives

Sélection des composantes

Jour de consommation

Type de liaison par ½ j.



Etablissement

Fournisseur

Plan alimentaire

Etablissement

Semaines

Saison

Utilisateurs

Coordonnées

Etablissements

Rôle

COORDONNÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

Nom

EHPAD de CERENUT

Adresse

16 rue du Cluzeau

Code Postal

87170

Ville

ISLE

Téléphone

0555786436

Mail

contact@cerenut.fr

ORGANISATION DE LA CUISINE

CUISINE

Point de livraison Sur place Centrale

MATÉRIEL DE PRODUCTION

Four	4	Steam (bain marie)	4	Friteuse	4	Four mixte	4
Plaque de cuisson	4	Sauteuse	4				

JOUR DE PRODUCTION

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Nombre de cuisiniers DEJEUNER	3	3	3	3	3	3	3
Nombre de cuisiniers DINER	1	1	1	1	1	1	1

TYPES DE LIAISON PAR 1/2 JOURNEE

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Types de liaison DEJEUNER	chaude	chaude	chaude	chaude	chaude	chaude	chaude
Types de liaison DINER	mixte	mixte	mixte	mixte	mixte	mixte	mixte

TYPOLOGIE DE CONVIVES

PRIMAIRE CRÈCHE BB CRÈCHE GD **ADOS / ADULTE** MATERNEL PERSONNE AGÉE CRÈCHE MOYEN

ADOS / ADULTE PERSONNE AGÉE

NOMBRES DE CONVIVES

Texture Mixée	0	Texture Hachée	0	Texture Normale	15
Texture Hachée Enrichie	0	Texture Normale Enrichie	0		

SÉLECTION DES COMPOSANTS

MIDI POTAGE ENTREE PLAT ACCOMPAGNEMENT FROMAGE DESSERT

SOIR POTAGE ENTREE PLAT ACCOMPAGNEMENT FROMAGE DESSERT

JOUR DE CONSOMMATION

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI SAMEDI DIMANCHE

TYPOLOGIE DE CONVIVES

PRIMAIRE CRÈCHE BB CRÈCHE GD **ADOS / ADULTE** MATERNEL PERSONNE AGÉE CRÈCHE MOYEN

ADOS / ADULTE **PERSONNE AGÉE**

NOMBRES DE CONVIVES

Texture Mixée	10	Texture Hachée	5	Texture Normale	20
Texture Hachée Enrichie	0	Texture Normale Enrichie	0		

SÉLECTION DES COMPOSANTS

MIDI POTAGE ENTREE PLAT ACCOMPAGNEMENT FROMAGE DESSERT

SOIR POTAGE ENTREE PLAT ACCOMPAGNEMENT FROMAGE DESSERT

JOUR DE CONSOMMATION

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI SAMEDI DIMANCHE

POINT DE LIVRAISON

Nom
EHPAD des libellules

Adresse
15 rue de Juillet

Code Postal
87000

Ville
Limoges

Téléphone
0555746438

MaiI
contact@cerenut.fr

JOURS DE LIVRAISON

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI** **SAMEDI** **DIMANCHE**

TYPLOGIE DE CONVIVES

PRIMAIRE **CRÈCHE BB** **CRÈCHE GD** **ADOS / ADULTE** **MATERNEL** **PERSONNE AGÉE** **CRÈCHE MOYEN**

PERSONNE AGÉE

NOMBRES DE CONVIVES

Texture Mixée	12	Texture Hachée	10	Texture Normale	35
Texture Hachée Enrichie	0	Texture Normale Enrichie	0		

SÉLECTION DES COMPOSANTS

MIDI **POTAGE** **ENTREE** **PLAT** **ACCOMPAGNEMENT** **FROMAGE** **DESSERT**

SOIR **POTAGE** **ENTREE** **PLAT** **ACCOMPAGNEMENT** **FROMAGE** **DESSERT**

JOUR DE CONSOMMATION

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI** **SAMEDI** **DIMANCHE**

TYPES DE LIAISON PAR 1/2 JOURNEE

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Types de liaison DEJEUNER	froid	froid	froid	froid	froid	froid	froid
Types de liaison DINER	froid	froid	froid	froid	froid	froid	froid

POINT DE LIVRAISON

Nom
MAS Les tulipes

Adresse
12 rue d'Avril

Code Postal
87000

Ville
Limoges

Téléphone
0555746438

MaiI
contact@cerenut.fr

JOURS DE LIVRAISON

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI** **SAMEDI** **DIMANCHE**

TYPLOGIE DE CONVIVES

PRIMAIRE **CRÈCHE BB** **CRÈCHE GD** **ADOS / ADULTE** **MATERNEL** **PERSONNE AGÉE** **CRÈCHE MOYEN**

PERSONNE AGÉE

NOMBRES DE CONVIVES

Texture Mixée	5	Texture Hachée	5	Texture Normale	17
Texture Hachée Enrichie	0	Texture Normale Enrichie	0		

SÉLECTION DES COMPOSANTS

MIDI **POTAGE** **ENTREE** **PLAT** **ACCOMPAGNEMENT** **FROMAGE** **DESSERT**

SOIR **POTAGE** **ENTREE** **PLAT** **ACCOMPAGNEMENT** **FROMAGE** **DESSERT**

JOUR DE CONSOMMATION

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI** **SAMEDI** **DIMANCHE**

TYPES DE LIAISON PAR 1/2 JOURNEE

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Types de liaison DEJEUNER	froid	froid	froid	froid	froid	froid	froid
Types de liaison DINER	froid	froid	froid	froid	froid	froid	froid



FOURNISSEURS

Fournisseurs ...

Fournisseur	Jours de livraison							Ville	Téléphone
EPISAVEURS GROUPE POMONA	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	CESTAS	0556052626
SADAC CYRANIE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	MAULEVRIER	0241658965
PASSION FROID GROUPE POMONA	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	TRESSES	0557357979
SYSCO France SAS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	DIEPPE Cedex	0235047600
STE VIGNASSE ET DONNEY AQUITAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	ARTIX	0559321625
SAINFRUIT AQUITAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	MAZERES	0556630909
ETS CBS AQUITAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	VILLENEUVE-SUR-LOT	0553704517
TERREAZUR Aquitaine Limousin	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	BORDEAUX Cedex	0556499900
GROUPE GMD AQUITAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	AGEN	0553984402
PRO A PRO DISTRIBUTION SUD	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	MONTAUBAN	0563213200

PA EHPAD de CERENUT - 4 SEMAINES - Hiver

Établissement

EHPAD de CERENUT

Semaines

4

Saison

Hiver

DÉJEUNER

Semaine 1

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage Potage féculents	Potage Potage légumes	Potage Potage légumes	Potage Potage légumes	Potage Potage légumes	Potage Potage légumes	Potage Potage légumes
Entrées Entrées de féculents	Entrées Crudités	Entrées Crudités	Entrées Entrées protidiques	Entrées Entrées de féculents	Entrées Cuidités	Entrées Crudités
Plats protidiques Volaille/Lapin	Plats protidiques Porc	Plats protidiques Volaille/Lapin	Plats protidiques Abats	Plats protidiques Poissons	Plats protidiques Agneau/Mouton	Plats protidiques Boeuf
Accompagnement Accompagnement...	Accompagnement Accompagnement...	Accompagnement Accompagnement...	Accompagnement Légumes secs	Accompagnement Accompagnement...	Accompagnement Accompagnement...	Accompagnement Accompagnement...
Produits laitiers Fromages	Produits laitiers Fromages	Produits laitiers Fromages	Produits laitiers Fromages	Produits laitiers Fromages	Produits laitiers Fromages	Produits laitiers Fromages
Desserts Fruits crus	Desserts Fruits cuits	Desserts Pâtisseries	Desserts Fruits crus	Desserts Pâtisseries et de...	Desserts Fruits crus	Desserts Pâtisseries

DINER

Semaine 1

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage Potage légumes	Potage Potage féculents	Potage Potage légumes	Potage Potage féculents	Potage Potage légumes	Potage Potage légumes	Potage Potage féculents
Entrées Cuidités	Entrées Cuidités	Entrées Crudités	Entrées Cuidités	Entrées Crudités	Entrées Cuidités	Entrées Entrées protidiques
Plats complets Plats complets de ...	Plats protidiques Volaille/Lapin	Plats complets Préparations pâtis...	Plats protidiques Volaille/Lapin	Plats complets Préparations pâtis...	Plats complets Plats complets de...	Plats complets Oeufs et légumes ...
Accompagnement Salade verte	Accompagnement Accompagnement...	Sous-famille	Accompagnement Accompagnement...	Accompagnement Salade verte	Sous-famille	Sous-famille
Produits laitiers Fromages	Produits laitiers Fromages	Produits laitiers Fromages	Produits laitiers Fromages	Produits laitiers Fromages	Produits laitiers Fromages	Produits laitiers Fromages
Produits laitiers Desserts lactés	Produits laitiers Desserts lactés et...	Desserts Fruits cuits	Produits laitiers Laitages et demi f...	Desserts Fruits crus	Produits laitiers Desserts lactés et...	Desserts Fruits cuits et dem...



Du plan alimentaire jusqu'à la fiche technique personnalisée

Référent établissement

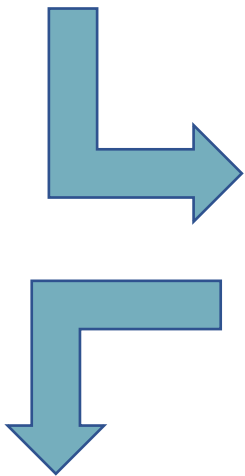




Pack de base

Plan alimentaire

X semaines / saison



Menus

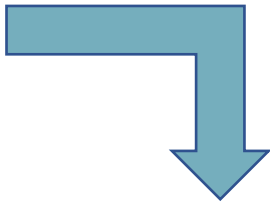
Fiche établissement

Effectifs



Aliments = fiches techniques
et fiches techniques
personnalisées

Ingrédients



Commande

Possibilité de mettre à jour
Par convive et par texture

Menu





ACCUEIL

Accueil

Home sweet home



Référent ETABLISSEMENT1 ▾



Fiches techniques personnalisées





ACCUEIL

Accueil

Home sweet home



Référent ETABLISSEMENT1 ▾



Betteraves vinaigrette

Famille : Entrée
Sous famille : Cuidités

Ingrédients	Unité	Quantité crèche Bébés	Quantité crèche Moyens	Quantité crèche Grands	Quantité Maternel	Quantité Primaire	Quantité Ados/Adultes	Quantité Personnes Agées	Allergènes
Betterave cube sous vide	kg	0,000	0,000	0,030	0,050	0,070	0,110	0,080	
Moutarde	kg	0,000	0,000	0,000	0,001	0,001	0,001	0,001	Moutarde, sulfites
Huile de colza	litre	0,000	0,000	0,003	0,005	0,007	0,011	0,008	
Vinaigre de vin	litre	0,000	0,000	0,001	0,003	0,026	0,004	0,003	Sulfites
Echalotte ciselée surgelée	kg	0,000	0,000	0,001	0,001	0,001	0,002	0,002	
Ciboulette	kg	0,000	0,000	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	
Sel fin	kg	0,000	0,000	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	
Poivre gris moulu	kg	0,000	0,000	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	

Matériel

Bac
Calotte
Couteau d'office
Essoreuse électrique
Fouet
Plaque perforée

Progression de la recette

Déconditionner les produits
Rincer et bien égoutter les betteraves
Réaliser la vinaigrette
Assaisonner la vinaigrette avec, les échalotes, le sel et le poivre
Disposer la salade dans le contenant adapté
Dresser les betteraves
Décorer de ciboulette
Stocker dans une enceinte réfrigérée

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie : 109,8 kcal
Protéines : 1,8 g
Lipides : 8,6 g
Glucides : 6,7 g
Glucides simples : 6,3 g
Calcium : 12 mg

Points sensibles

Respecter les règles de déconditionnement
Respecter les règles de décontamination des légumes
Limiter le temps de dressage
Maintenir en T° < +10°C

Texture mixée pour 10 personnes

Prélever 0.7 kg de betteraves non assaisonnées.
Mixer avec un blender en ajoutant l'assaisonnement jusqu'à l'obtention d'une texture lisse
Ajouter l'enrichissement et mixer de nouveau.
Dresser dans un contenant adapté.
Stocker dans une enceinte réfrigérée (3°C).

Enrichissements possible

10 g de poudre de lait
5 g de poudres de protéines
10 ml de crème fraîche
20 g de pain ou de pain de mie



Menu

(alerte + fiche technique personnalisée)



Établissement
EHPAD de CERENUT

Plan Alimentaire

PA EHPAD de CERENUT - 4 SEMAINES - Hiver

Date de début

05/12/2022

Date de fin

01/01/2023

CHOIX DU POINT DE LIVRAISON

EHPAD DE CERENUT

MAS LES TULIPES

EHPAD DES LIBELLULES

MENU COMMUN

DOS / ADULTE

PERSONNE AGÉE

COPIER VERS

DÉJEUNER

Semaine 1 -- du 05/12/2022 au 11/12/2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<i>Potage féculents</i> Soupe à l'oignon et pain	<i>Potage légumes</i> Velouté de courgettes	<i>Potage légumes</i> Potage de légumes	<i>Potage légumes</i> Velouté de potiron	<i>Potage légumes</i> Recette	<i>Potage légumes</i> Recette	<i>Potage légumes</i> Recette
<i>Entrées de féculents</i> Salade de pommes de terre	<i>Crudités</i> Carottes râpées vinaigrette	<i>Crudités</i> Salade de pamplemousse	<i>Entrées protidiques</i> Oeufs durs mayonnaise	<i>Entrées de féculents</i> Recette	<i>Cuidités</i> Recette	<i>Crudités</i> Recette
<i>Volaille/Lapin</i> Cuisse de poulet au curry	<i>Porc</i> Grillade de porc	<i>Volaille/Lapin</i> Sot l'y laisse de dinde	<i>Abats</i> Tripes à la mode de Caen	<i>Poissons</i> Recette	<i>Agneau/Mouton</i> Recette	<i>Bœuf</i> Recette
<i>Accompagnement de légumes</i> Chou vert braisé aux lardons	<i>Accompagnement de féculents</i> Pommes de terre fondantes	<i>Accompagnement de légumes</i> Haricots verts	<i>Légumes secs</i> Purée de pois cassés	<i>Accompagnement de légumes</i> Recette	<i>Accompagnement de féculents</i> Recette	<i>Accompagnement de féculents</i> Recette
<i>Fromages</i> Camembert	<i>Fromages</i> Bûche de chèvre	<i>Fromages</i> Saint Agur	<i>Fromages</i> Comté	<i>Fromages</i> Recette	<i>Fromages</i> Recette	<i>Fromages</i> Recette
<i>Fruits crus</i> Orange	<i>Fruits cuits</i> Poires au sirop	<i>Pâtisseries</i> Tartelette aux fruits	<i>Fruits crus</i> Kiwi	<i>Pâtisseries et demi féculent</i> Recette	<i>Fruits crus</i> Recette	<i>Pâtisseries</i> Recette

DINER

Semaine 1 -- du 05/12/2022 au 11/12/2022

ANNULER

ENREGISTRER

Menu spécial





ACCUEIL

Accueil

Home sweet home



Référent **ETABLISSEMENT1** ▾



Effectif





ACCUEIL

Accueil

Home sweet home



Référent **ETABLISSEMENT1** ▾

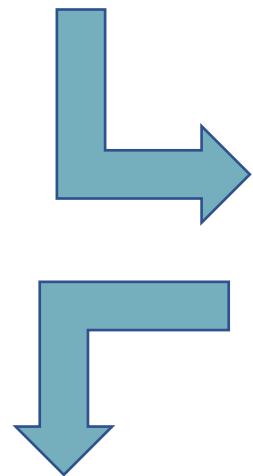




Pack de base

Plan alimentaire

X semaines / saison



Menus

Fiche établissement

Effectifs



Aliments = fiches techniques
et fiches techniques
personnalisées

Ingrédients



Commande

Possibilité de mettre à jour
Par convive et par texture



De la commande à la mise en production

Référent établissement



Calcul des besoins





ACCUEIL

Accueil



Home sweet home

Référent **ETABLISSEMENT1** ▾





Calcul des besoins (duplication ingrédients + ajout d'un ingrédient hors menu)



CRÉATION D'UNE COMMANDE

Référent ETABLISSEMENT1

Accueil / Commandes / Création commande

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Date de début

06/12/2022

Date de fin

06/12/2022

Menus

Menus EHPAD de CERENUT - PA EHPAD de CERENUT - 4 SEMAINES - Hiver - du 05/12/2022 au 01/01/2023

CALCUL DES BESOINS

Ajouter un ingrédient

Ingrédient	Fournisseur	Fiche ingrédient	Unités	Besoins	Stocks actuels	Quantité à commander (recommandée)	Quantité à commander	Date de réception	Date limite de commande	Informations supplémentaires pour le fournisseur	Actions
Batavia	TERREAZUR	Batavia feuilles 500g	Kg	2.56	0	2.56	2,56	05/12/2022	04/12/2022		
Bleu	GROUPE GMI	Bleu d'Auvergne 1,2	Kg	1.56	0	1.56	1,56	01/12/2022	30/11/2022		
Moutarde	EPISAVEURS	Moutarde de Dijon e	Kg	0.41	0	0.41	0,41	05/12/2022	04/12/2022		
Huile de colza	EPISAVEURS	Huile de colza 1L	Litre	0.71	0	0.71	0,71	05/12/2022	04/12/2022		
Vinaigre de vin rouge	EPISAVEURS	Vinaigre de vin rouge	Litre	0.17	0	0.17	0,17	05/12/2022	04/12/2022		
Escalope de porc	SAINFRUIT AC	Escalope de filet de	Kg	8.1	0	8.1	8,1	02/12/2022	01/12/2022		
Tomate cuite	EPISAVEURS	Tomate pelée entière	Kg	4.05	0	4.05	4,05	30/11/2022	29/11/2022		

Lignes par page :

Tous

1-39 de 39

ANNULER

ENREGISTRER LE BROUILLON

ENREGISTRER

Bons de commande





ACCUEIL

Accueil

Home sweet home



Référent **ETABLISSEMENT1** ▾





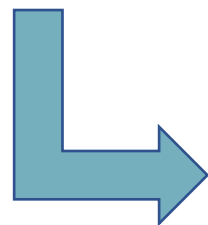
Pack global

Aliments = fiches techniques

Commande



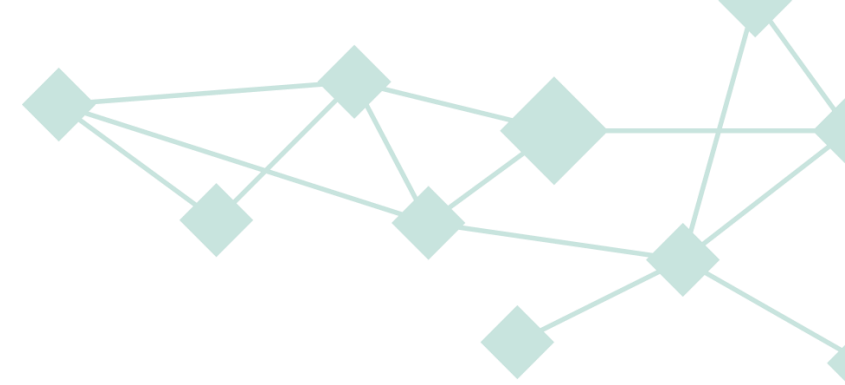
Fournisseurs



Bons de commande



Réception d'une commande





ACCUEIL

Accueil

Home sweet home

Référent ETABLISSEMENT1 ▾





Etat du stock + contrôle réception (ajustement des quantités et du prix)



ACCUEIL

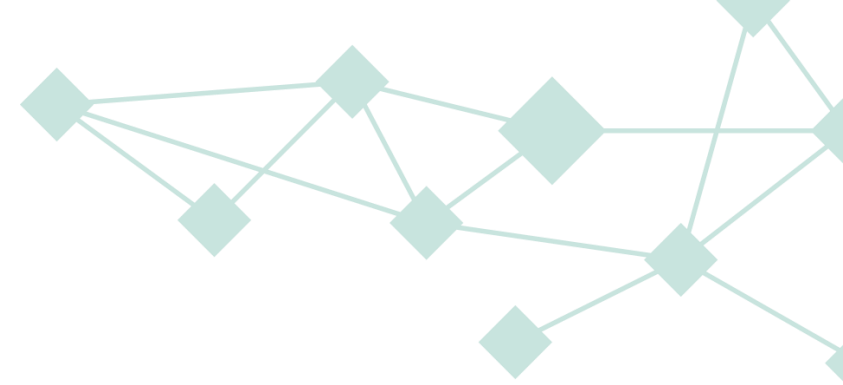
Accueil

Home sweet home

Référent ETABLISSEMENT1 ▾



Déstockage pour production





ACCUEIL

Accueil

Home sweet home

Référent **ETABLISSEMENT1** ▾





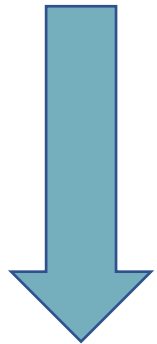
Pack global

Réception Commande

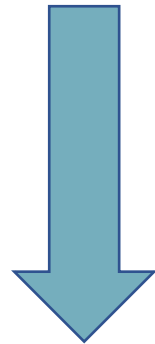


Bons de commandes

Contrôle de la livraison



Refus



Stockage



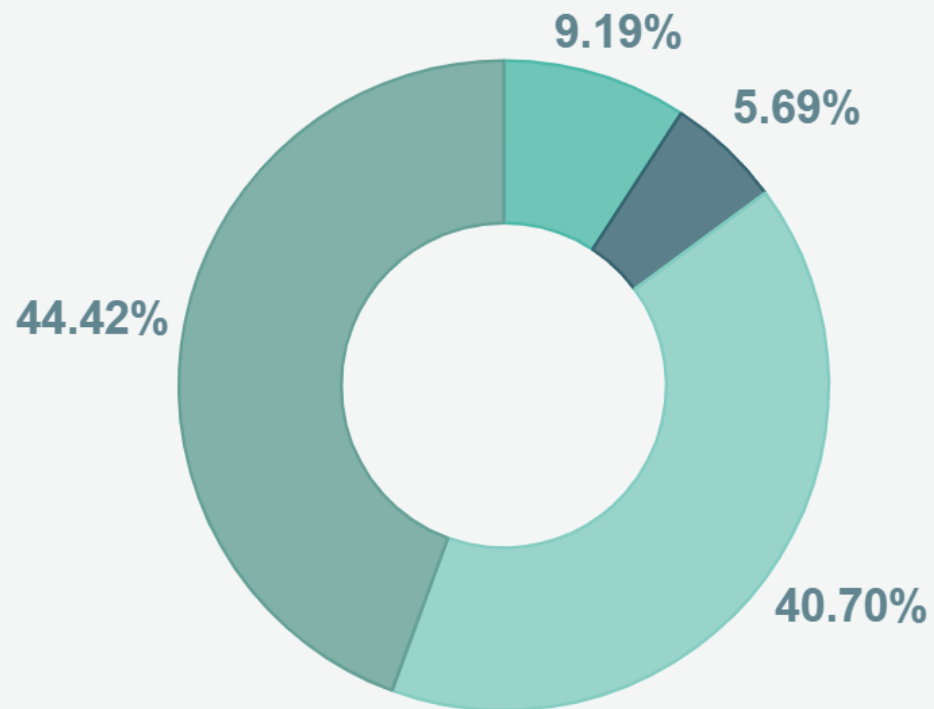
Mise en production



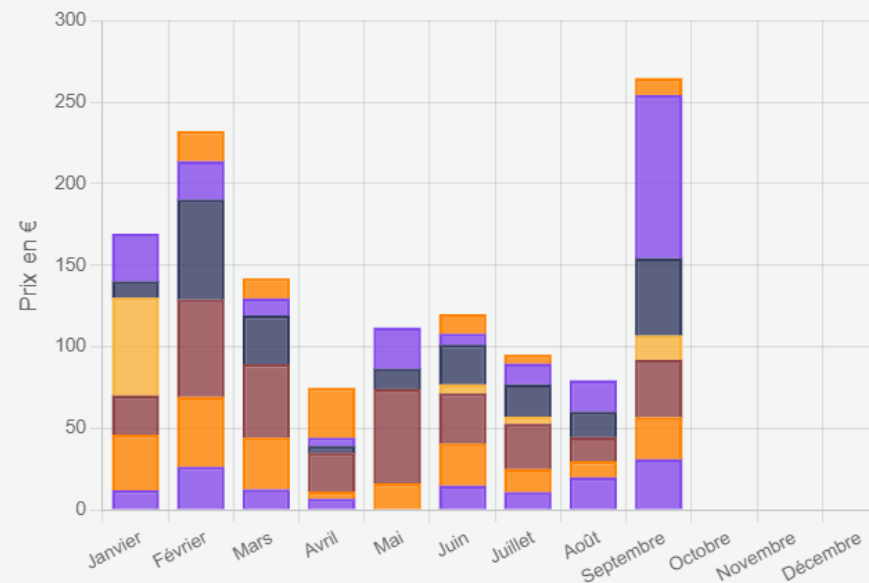


Quelques exemples de tableaux de bord





- Indication géographique protégée
- Pêche durable
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée



- Fruits/Légumes
- BOF
- Produit surgelé
- Poisson frais
- Produit d'épicerie
- Boisson
- Viande fraîche

Montant acheté par fournisseur

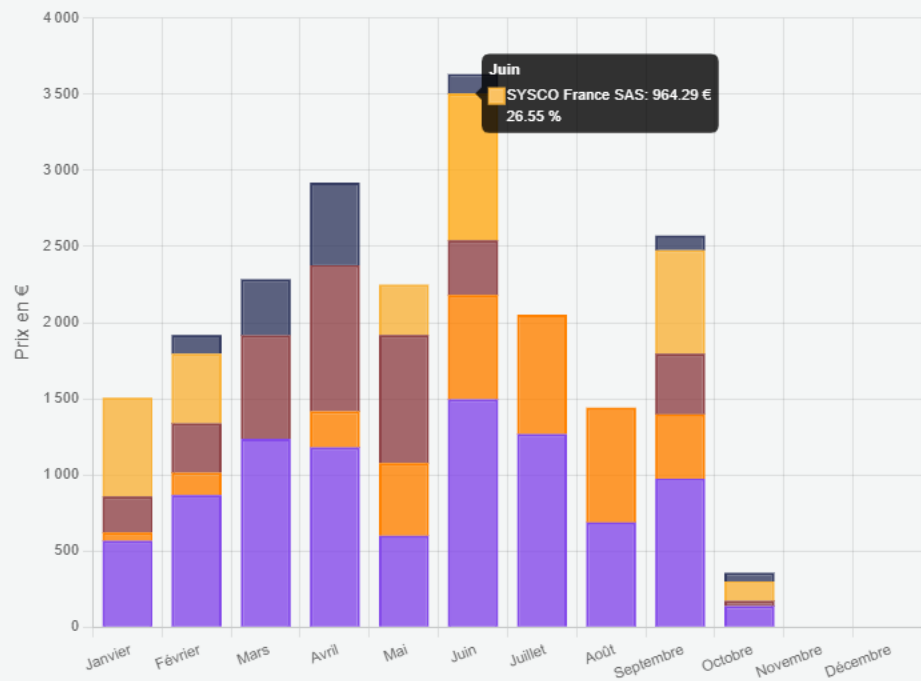
EHPAD de CERENUT

Tous fournisseur

20938.76€

2022

4 / 4



- EPISAVEURS GROUPE POMONA
- SADAC CYRANIE
- PASSION FROID GROUPE POMONA
- SYSCO France SAS
- ETS CBS AQUITAINE

Montant acheté par fournisseur

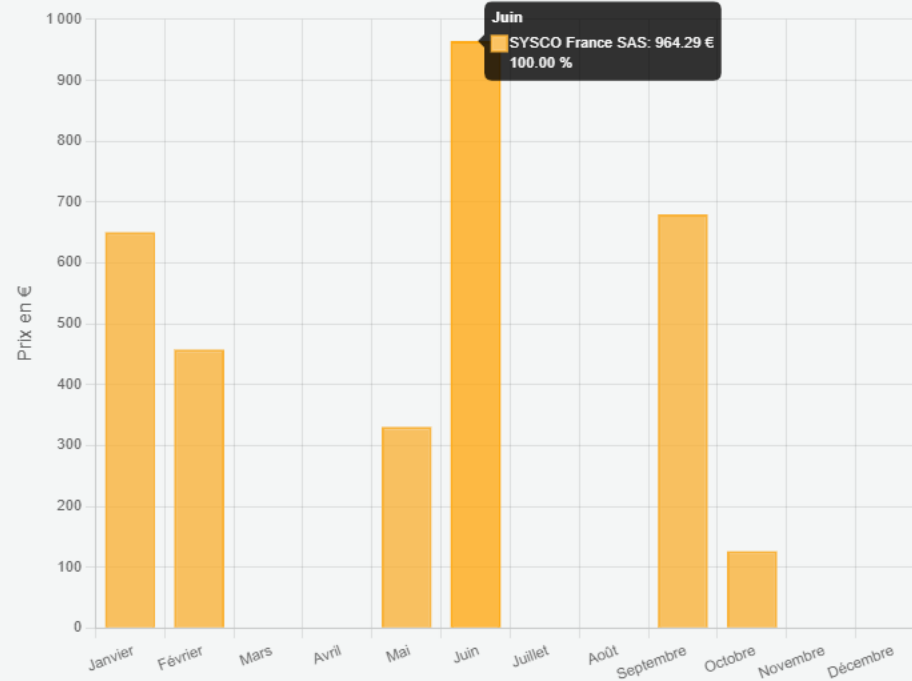
EHPAD de CERENUT

SYSCO France

3207.72€

2022

4 / 4



- EPISAVEURS GROUPE POMONA
- SADAC CYRANIE
- PASSION FROID GROUPE POMONA
- SYSCO France SAS
- ETS CBS AQUITAINE

Non conformités par fournisseurs

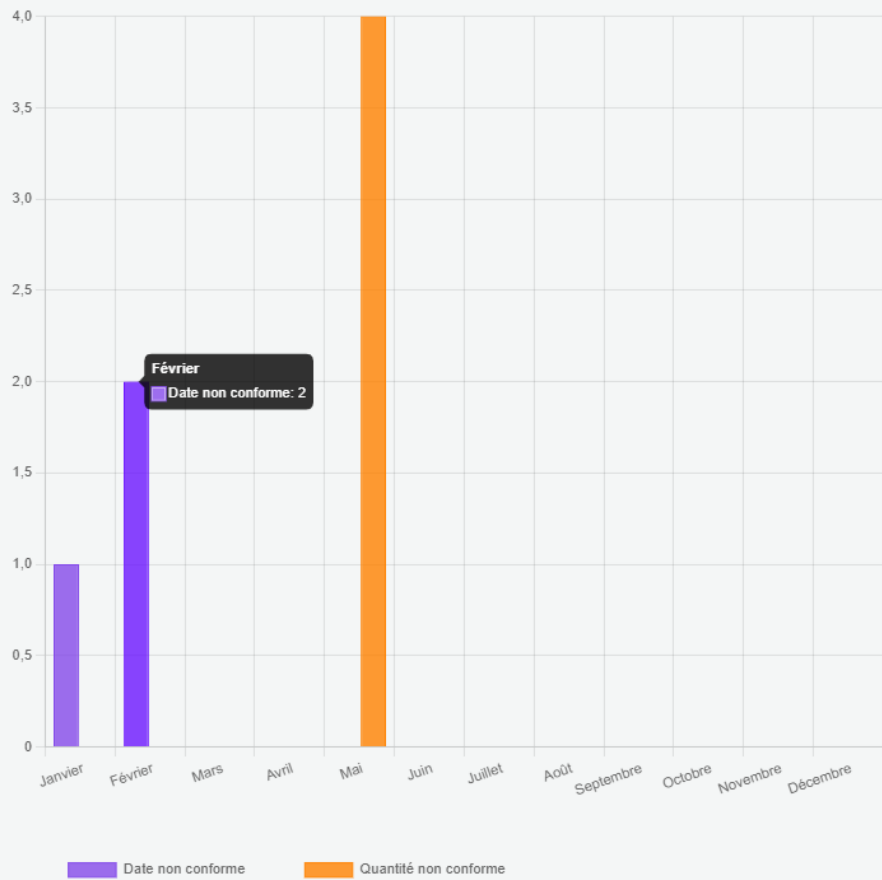
EHPAD de CERENUT

EPISAVEURS GROUPE P

2022
4 / 4

EXPORT EXCEL

EXPORT



EXPORT EXCEL

EXPORT

Coût des produits détruits

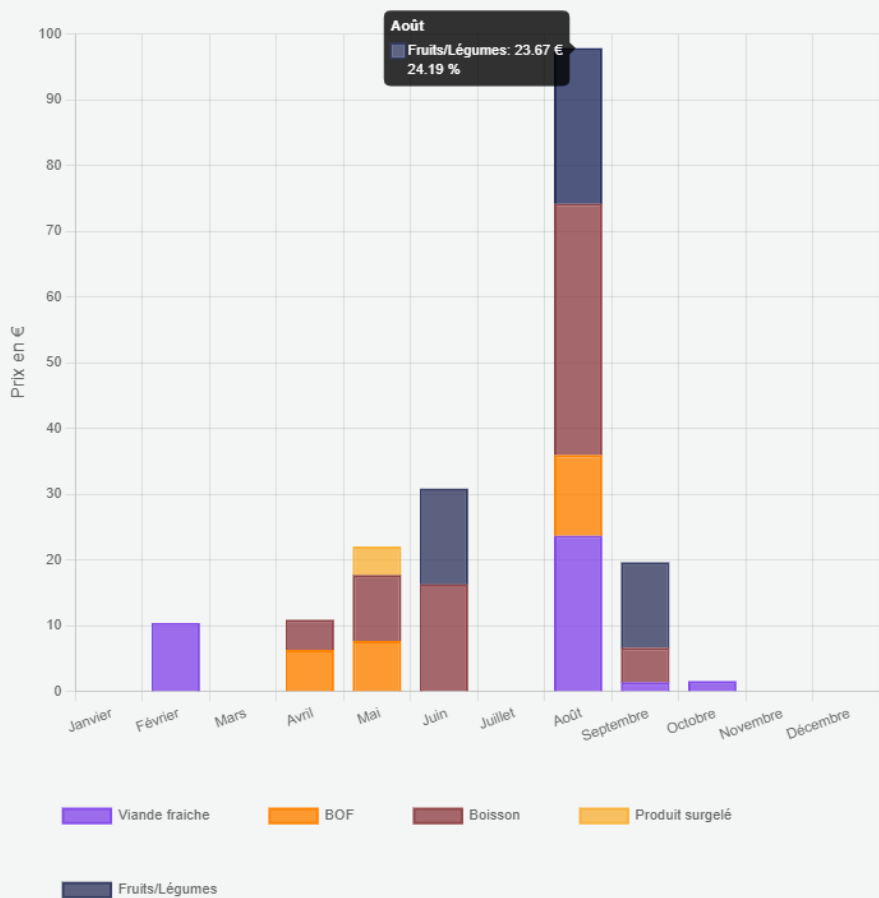
EHPAD de CERENUT

Tous

193.24€

2022

4 / 4



EXPORT EXCEL

EXPORT

Coût des produits détruits

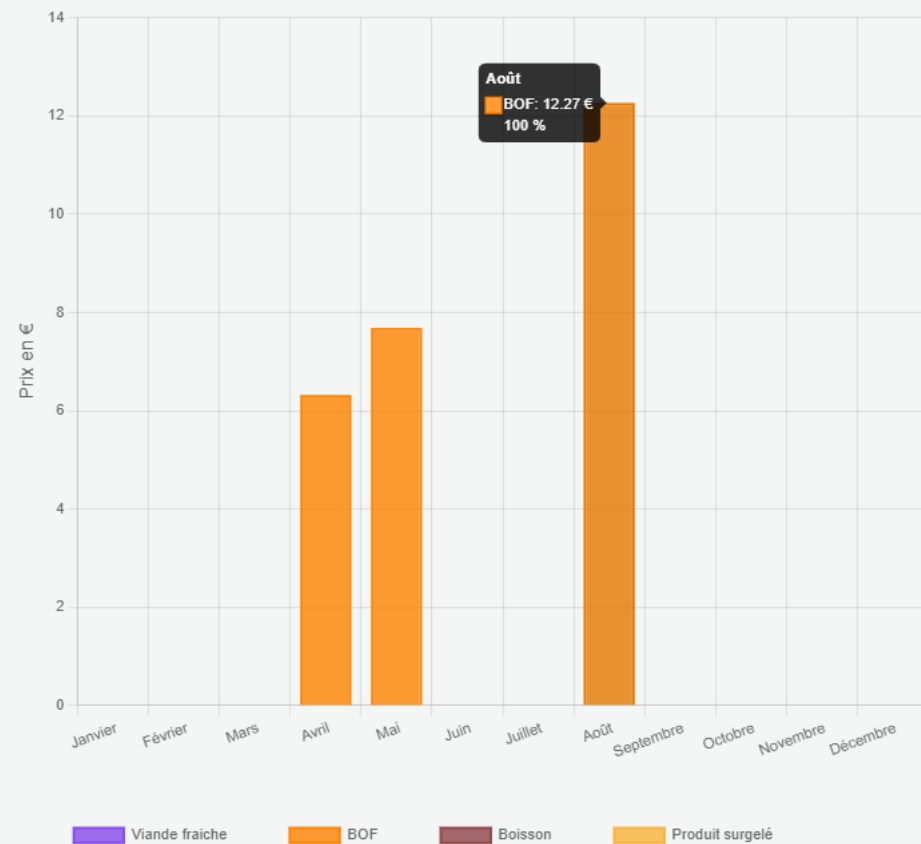
EHPAD de CERENUT

BOF

26.28€

2022

4 / 4



Abonnement **Kyriell**





Abonnement annuel

	Evolution		
	Pack de base :	Pack global	Pack global +
	<ul style="list-style-type: none">• Plan alimentaire• Menus• Fiches techniques	<ul style="list-style-type: none">• Pack de base• Commandes• Réceptions• Déstockages• Tableaux de bords	<ul style="list-style-type: none">• Pack global• Codes à barres
Abonnement annuel	600€	1200€	1200 € + 120 € = 1320€
<i>Remise adhérent CERENUT niveau 2</i>	13%	13%	13% + codes à barres gratuits
Abonnement annuel adhérent CERENUT niveau 2	522€	1044€	1044€



Résidence l'Art du Temps
16 rue Cluzeau
87170 ISLE

05 55 78 64 36

contact@cerenut.fr

www.cerenut.fr

