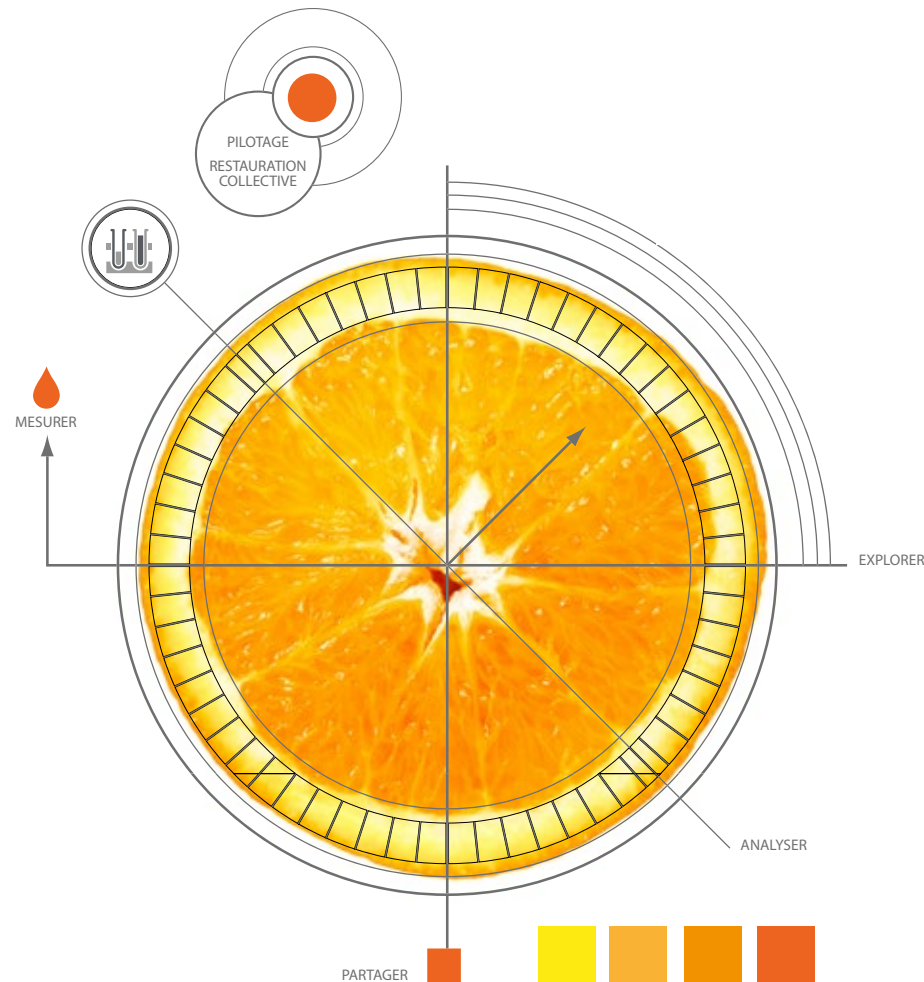


Solutions de gestion pour la Restauration Collective



L'ingrédient de **confiance**

SALAMANDRE est une société de services dédiée à la Restauration Collective.

Depuis 1994, SALAMANDRE accompagne les professionnels de la Restauration Collective dans leurs projets de mise en œuvre d'outils logiciels orientés métier. L'expertise et l'expérience de ses équipes permettent à SALAMANDRE d'éditer un progiciel intégrant le meilleur des nouvelles technologies, indissociable d'une offre élargie de prestations à valeur ajoutée.

SALAMANDRE cultive des valeurs qui relèvent d'une éthique authentique avec pour dessein essentiel la **satisfaction client**.

Au quotidien, ses collaborateurs conjuguent

- 🔴 **L'échange** pour appréhender au mieux les attentes,
- 🔴 **L'engagement** dans la durée,
- 🔴 **La transparence** dans la relation client,
- 🔴 **La compétence** en développant les savoir-faire,
- 🔴 **La créativité** pour des interfaces toujours plus intuitives,
- 🔴 **L'excellence** entérinée par des certifications NF.



Chiffres clés



1 entreprise **100 %**
tournée vers la Restauration Collective



1 parc de **430 sites**
produisant de 300 à 45 000 repas jour



380
clients en France Métropolitaine
et DOM-TOM



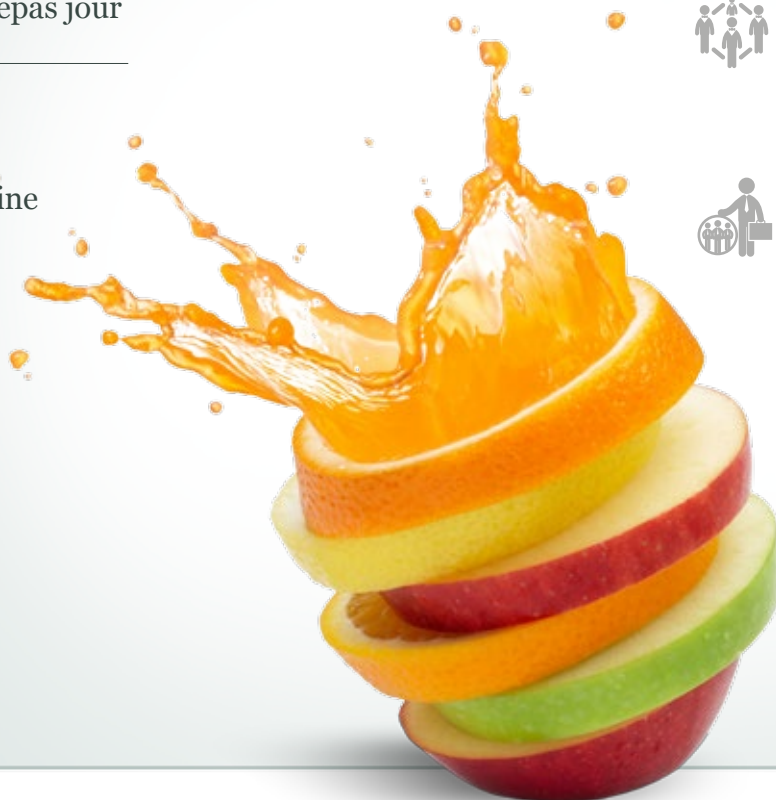
1 communauté de
+ de 2000
utilisateurs



1 réseau
de consultants et experts métier



1 équipe expérimentée de
14 collaborateurs



Une mission orientée **RSE***

SALAMANDRE est une société exclusivement dédiée à l'accompagnement des professionnels de la Restauration Collective. Depuis plus de 20 ans, nous nous sommes fixés comme mission :

Rendre plus efficiente
la Restauration Collective
en contribuant à :

🔗 **Optimiser la maîtrise budgétaire**

DIMENSION ÉCONOMIQUE

🔗 **Garantir la qualité
et la sécurité alimentaire**

DIMENSION SOCIÉTALE

🔗 **Réduire l'impact environnemental
de la filière**

DIMENSION ENVIRONNEMENTALE



* Responsabilité Sociétale des Entreprises

Une offre **certifiée**

Pour valider et faire reconnaître ses savoirs-faire,
Salamandre a obtenu les certifications NF Logiciel et NF Formation.



LOGICIEL (NF203)

NF LOGICIEL

Logiciel FUSION version 7,
pour la conception, réalisation,
tests, validation, documentation et
supports aux équipes en relation
avec les clients.

Ce produit est conforme aux exigences
de la marque NF LOGICIEL (NF203).
Ce produit est certifié par AFNOR
Certification – 11 rue Francis de Pressensé
– 93571 Saint-Denis La Plaine CEDEX. Le
référentiel de certification peut être obtenu
auprès d'INFOCERT.



NF FORMATION

Formation professionnelle hors
alternance, pour la préparation,
la réalisation et le suivi des
prestations de formation selon
une méthodologie structurée et
appliquée au quotidien...

Cette marque prouve la conformité aux
normes NF X 50-760, NF X 50-761 et aux
règles de Certification NF 214.
Elle garantit que l'aide à la formulation de la
demande, les informations relatives à l'offre,
la gestion administrative et commerciale
de la formation, la conception du produit
pédagogique, l'organisation de la formation,
la réalisation de la formation et l'évaluation
sont contrôlées régulièrement par AFNOR
Certification – 11 rue Francis de Pressensé –
93571 La Plaine Saint-Denis CEDEX

Un progiciel orienté **performance**



FUSION



Fusion est un programme de gestion intégré:

Universel,

il répond aux besoins de tous les segments de la Restauration Collective (social, santé, scolaire, entreprise).

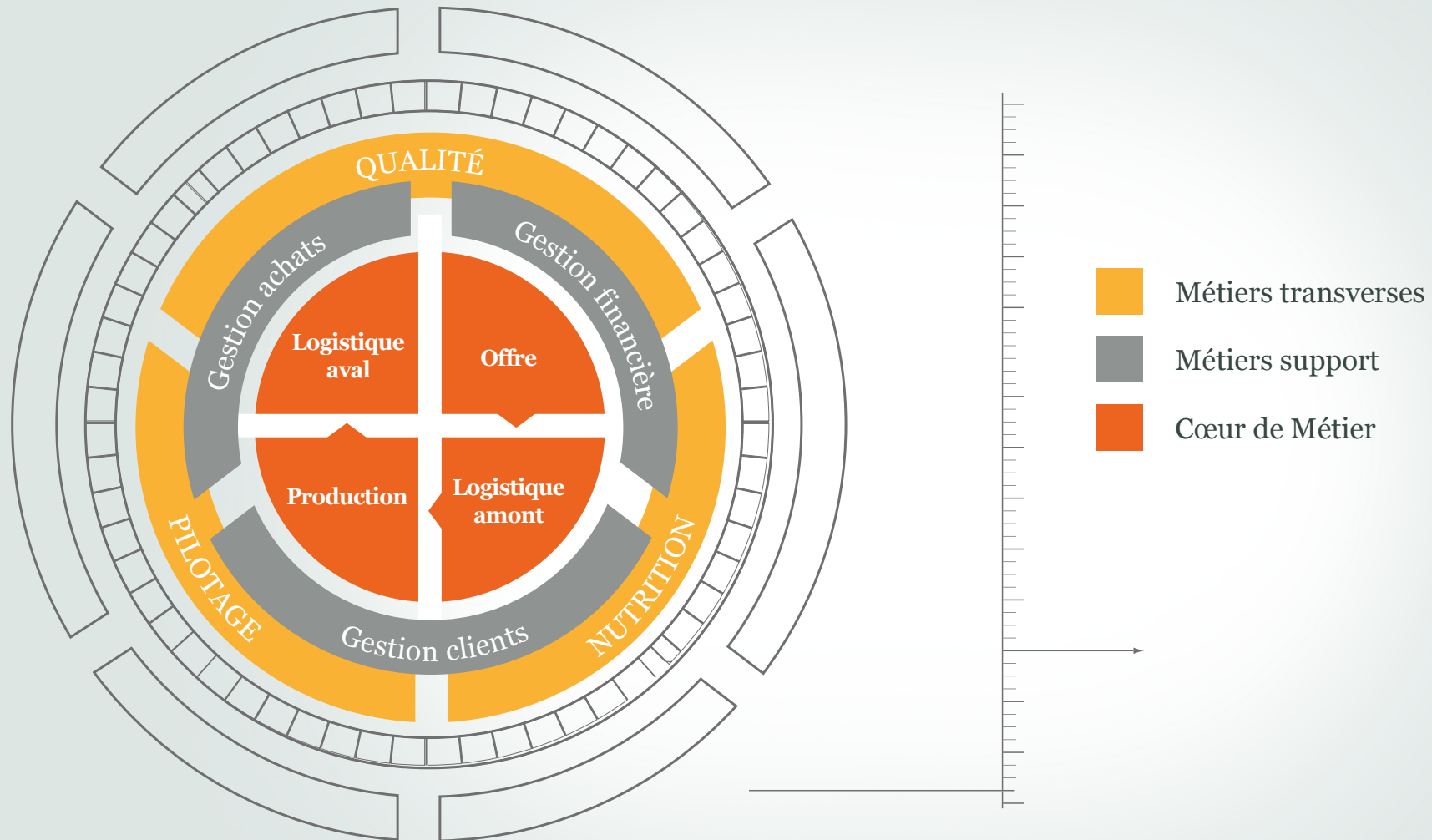
Modulaire,

il permet une mise en œuvre dissociée et progressive des différentes fonctions.

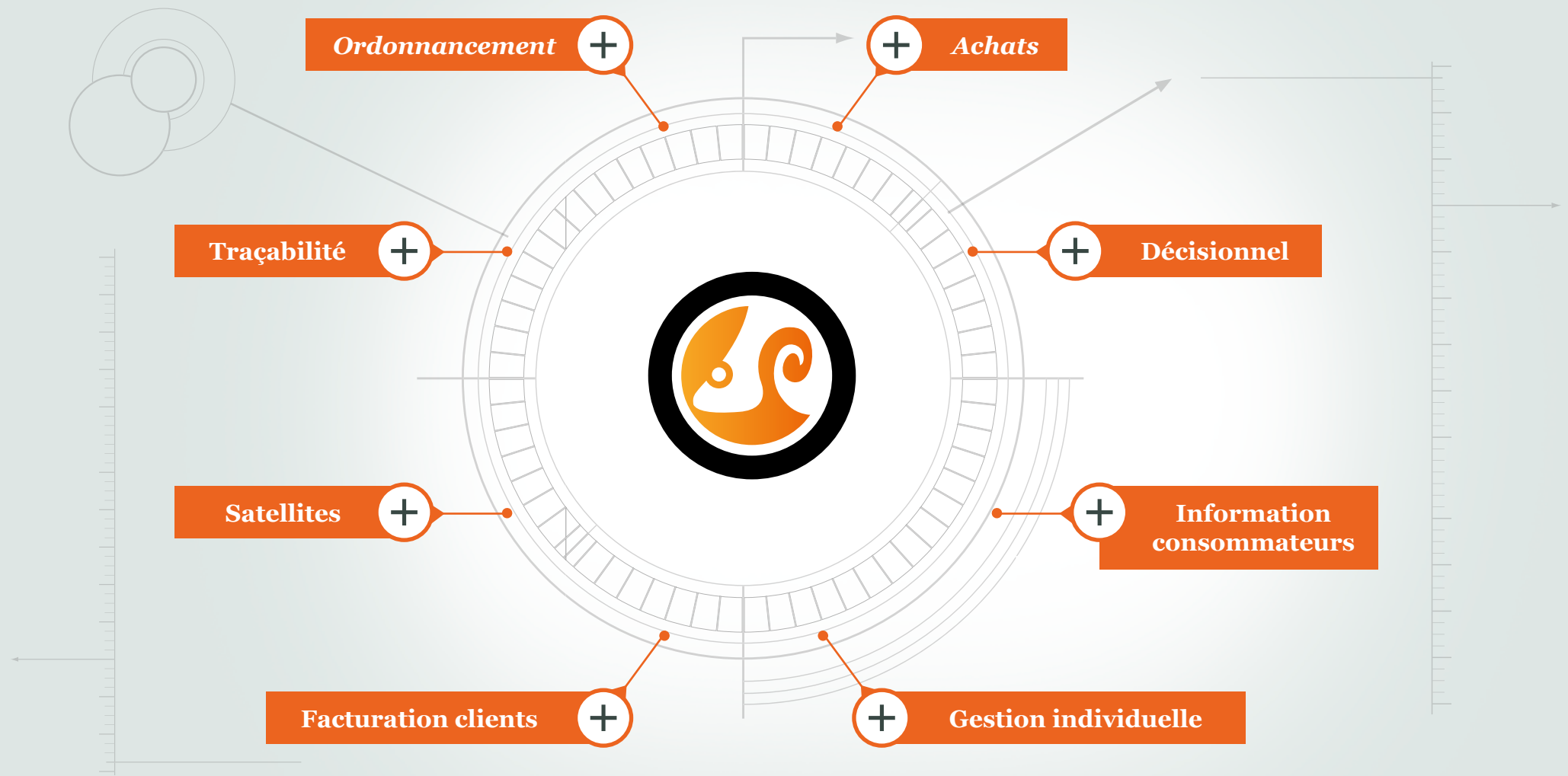
Paramétrable,

il s'adapte aux règles de gestion de tous les métiers de la Restauration Collective.

Des fonctionnalités orientées **métier**



Une architecture **modulaire**



Une interface orientée **utilisateurs**



**Une interface intuitive
et conviviale qui permet
une utilisation accessible à tous.**

L'ergonomie et le design de l'interface Fusion ont été conçus et réalisés en étroite collaboration avec la société USABILIS, société de conseil en ergonomie informatique.

De l'analyse des besoins, à laquelle ont été associés des utilisateurs, jusqu'à la spécification et au graphisme des écrans, SALAMANDRE s'est donné les moyens de construire une interface logiciel optimisée sur des bases concrètes.

Une culture de **l'intégration**

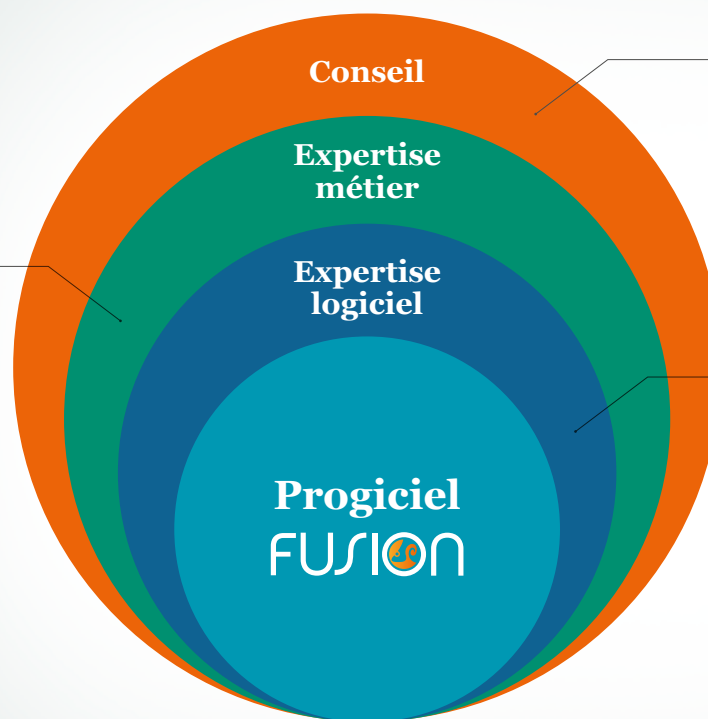


Une palette de services **pertinente**

Salamandre propose à ses clients
3 familles de prestations de services
pour les accompagner au plus près
dans la réussite de leur projet.

EXPERTISE MÉTIER

- Audit d'utilisation, audit métier
- Formation
- Assistance à la mise en œuvre
- Contenus
- Nutrition
- Achats



CONSEIL

- Conseil en management
- Conseil en organisation
- Direction de projet
- Conduite du changement

EXPERTISE LOGICIEL

- Support
- Formation
- Maintenance
- Installation
- Hébergement
- Intégration

Des services orientés **client**

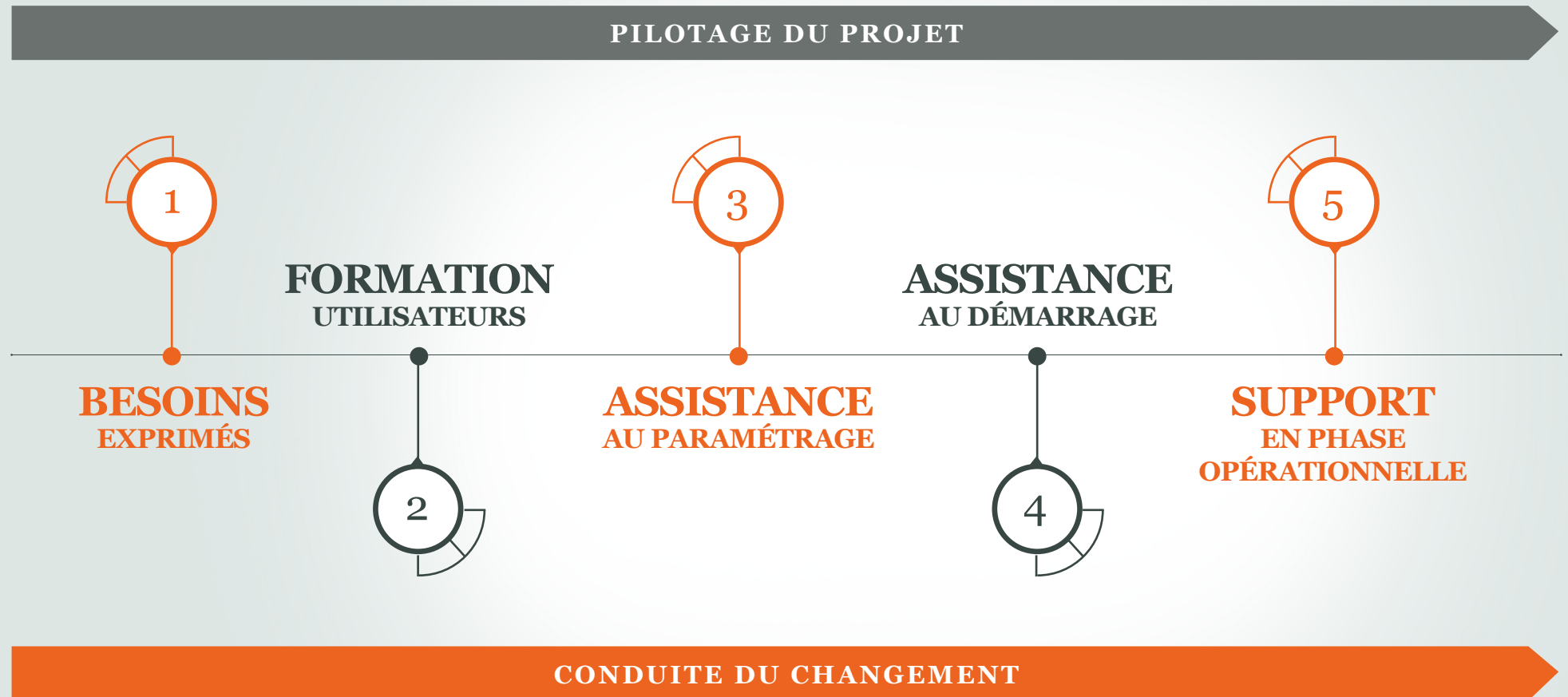
Salamandre s'engage à fournir des **prestations de qualité** à ses clients, c'est-à-dire :

- **Qualifier** les demandes et fournir des réponses cohérentes aux besoins exprimés
- **Adapter** les prestations aux attentes à court et moyen terme
- **Missionner** des consultants qualifiés et expérimentés maîtrisant le métier et le logiciel.

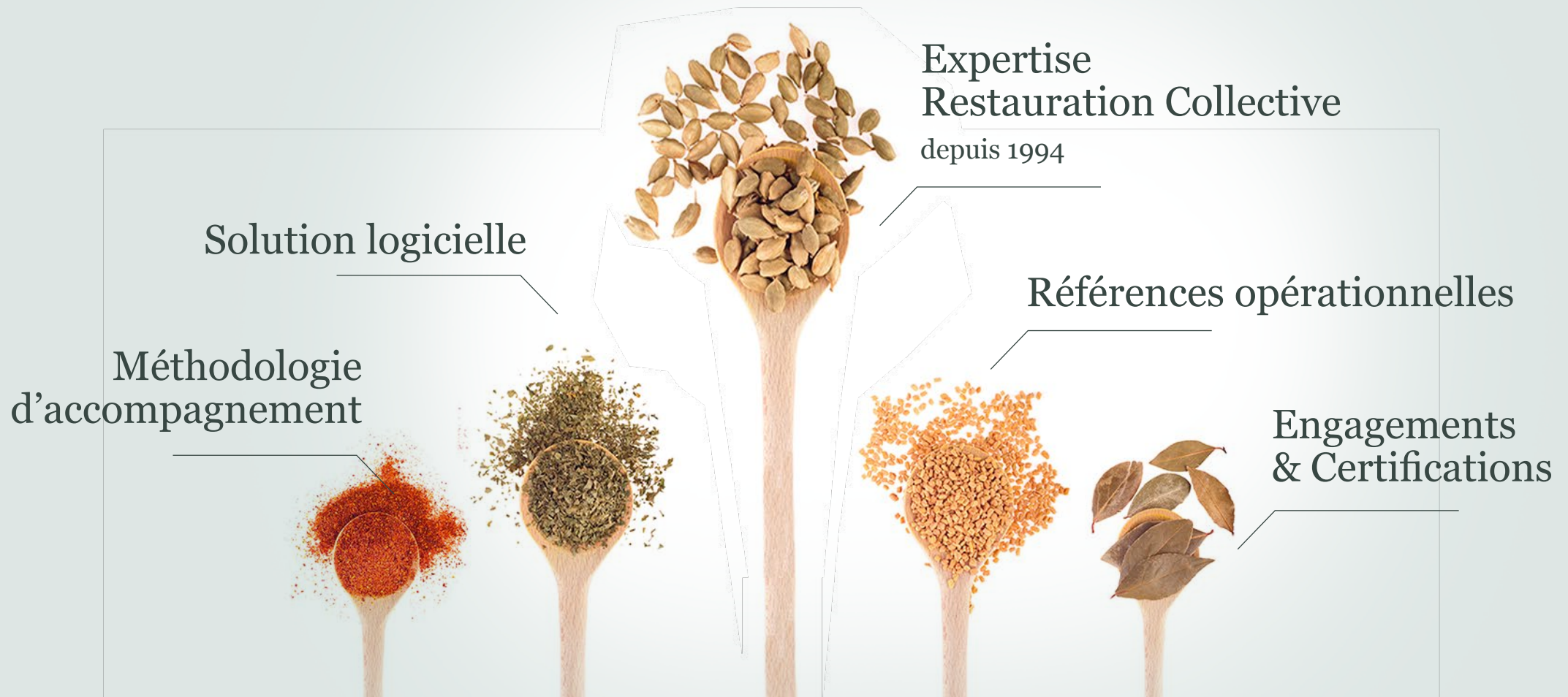
En respectant les protocoles définis dans le référentiel qualité, Salamandre se donne les moyens de garantir la qualité de ses prestations et de communiquer en toute transparence auprès de ses clients.

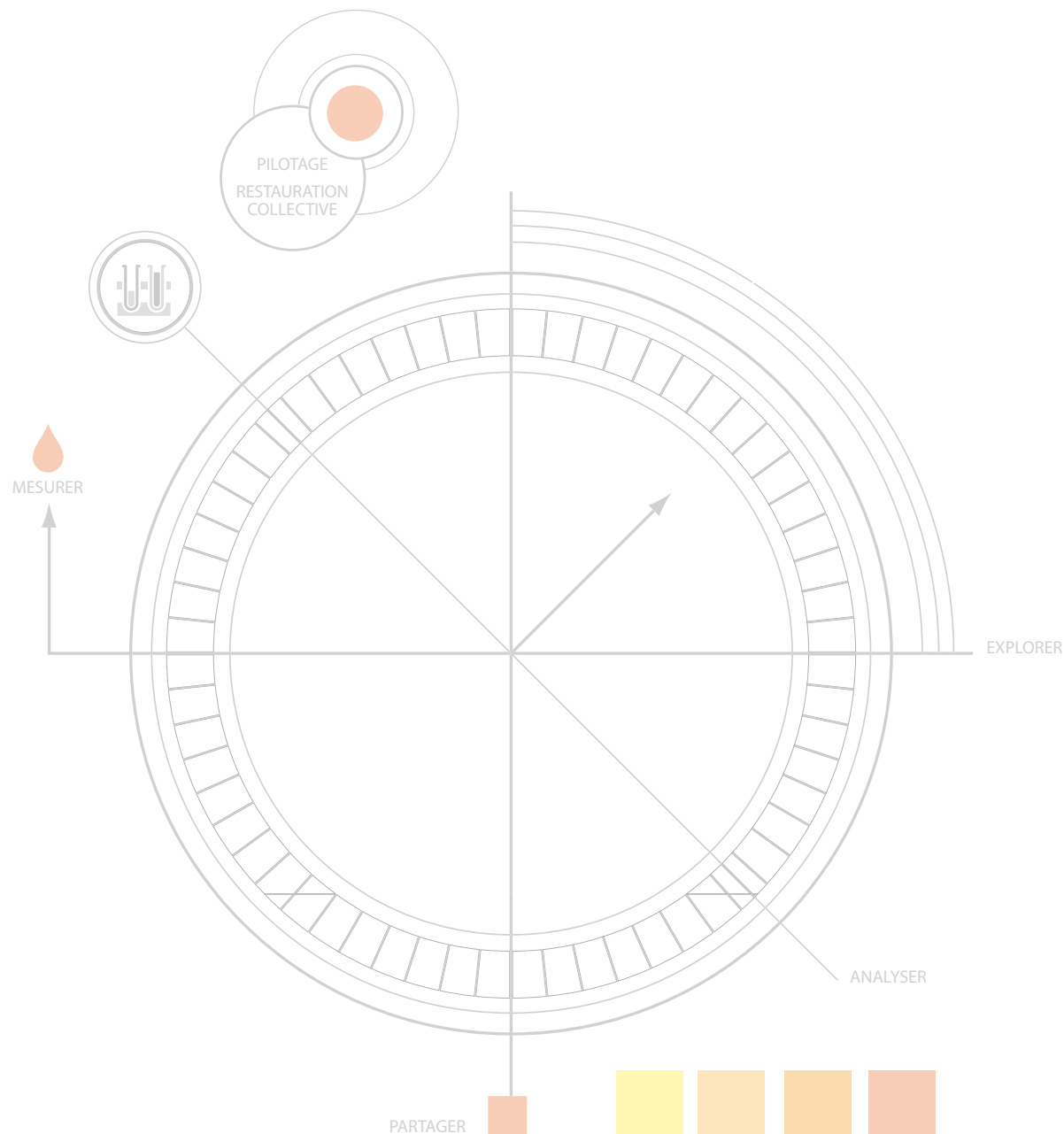


Une méthodologie orientée **projet**



Pourquoi choisir Salamandre ?





SALAMANDRE n.f.

1. Appareil de cuisson à plafond rayonnant qui émet une chaleur intense permettant de cuire rapidement, de glacer, de caraméliser ou de gratiner des mets salés ou sucrés.
2. Petit amphibien urodèle commun en Europe.



Salamandre
Toulouse - Paris

www.salamandre.tm.fr

174 avenue des Minimes • 31200 Toulouse