

intendance

LE MENSUEL DU QUOTIDIEN

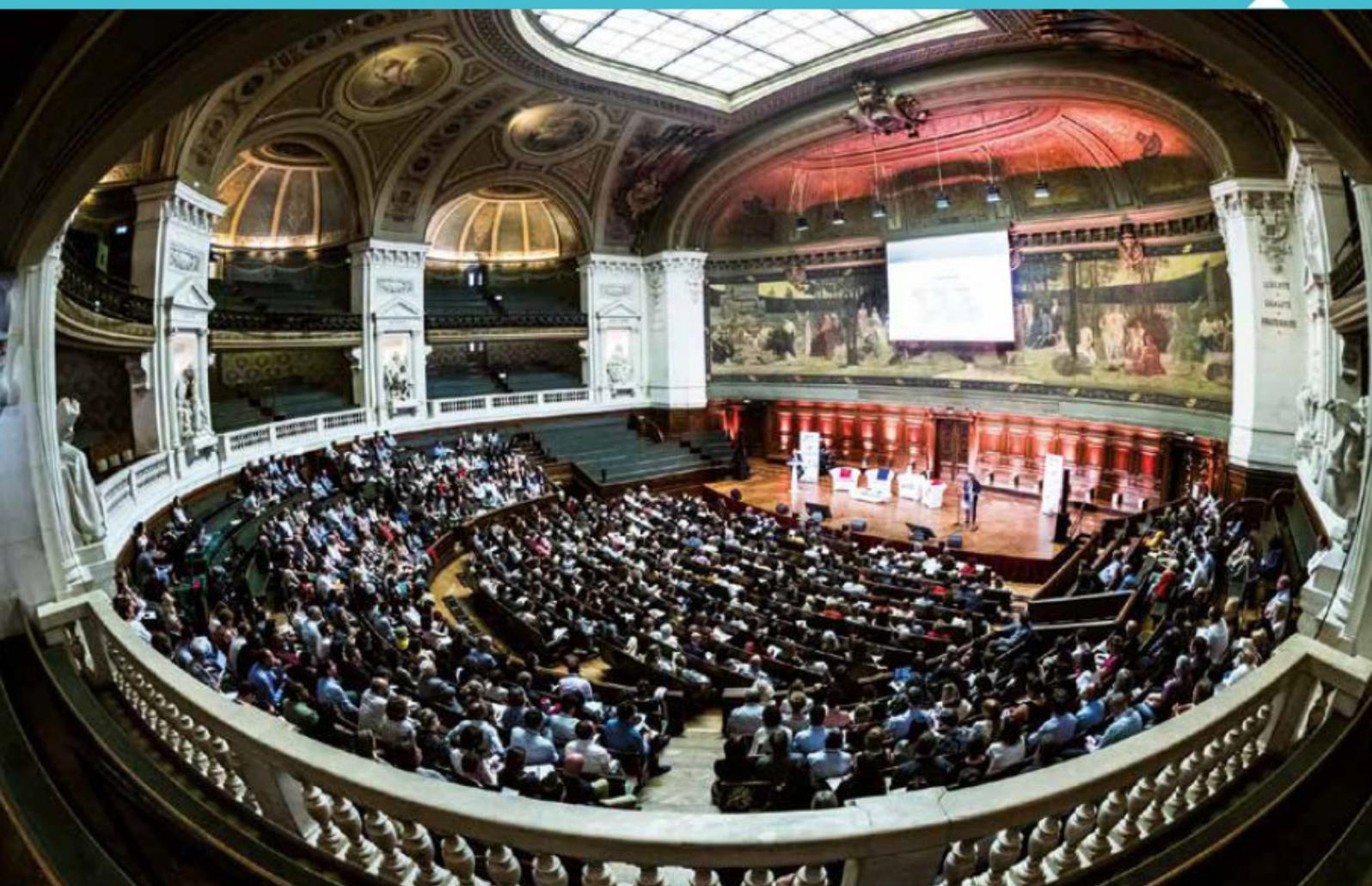
n°161

AOÛT - SEPTEMBRE 2019

AJI
Gestion pour l'éducation

AJI FÊTE SES 30 ANS AUX RENCONTRES NATIONALES DE LA SORBONNE

p.68



La gestion financière
des projets Erasmus+

p.8

Le calendrier annuel
de l'agent comptable

p.26

Nettoyer sans polluer : mode,
utopie... ou nécessité vitale ?

p.52



Aujourd'hui
tout se passe
sur le net

GEC
en ligne



- Paiement et réservation en ligne
- Historique des consommations
- Consultation des soldes

Prise en compte instantanée
des opérations en ligne
7j7 et 24h/24

+33 (0) 492 525 800
contact@ard.fr
www.ard.fr

Sûreté et Monétique

Accessible depuis votre ENT



ARD : NOUVELLE BORNE G3 TOUCH

ARD innove et dévoile la **G3 Touch**, sa toute nouvelle borne avec écran tactile LCD de 7 pouces. Un seul produit, moderne, alliant ergonomie et esthétique, pour différentes fonctions :

- ✓ Réservation* simple, pour indiquer sa présence au prochain service de restauration en passant simplement le badge devant la borne.
- ✓ Réservation multiple, pour indiquer sa présence au restaurant sur plusieurs jours.
- ✓ Accès au self, comme badgeuse associée à un tourniquet ou une borne infrarouge.
- ✓ Impression de ticket retard
- ✓ Délivrance d'un code provisoire en cas d'oubli de carte.
- ✓ Consultation du solde.

La G3 Touch se fixe au mur ou sur support incliné. Modulable, elle peut selon les besoins intégrer un lecteur de carte sans contact de nouvelle génération, un lecteur code barre et être associée à un lecteur biométrie HandKey. Elle accepte plusieurs formats de carte par simple configuration, notamment les cartes émises par les régions.

La G3 Touch se raccorde au réseau IP de l'établissement ou sur circuit fermé avec les autres équipements ARD, un mode qui la rend totalement imperméable à toute panne du réseau ou de l'alimentation électrique, le service peut être assuré en toutes circonstances !

Dans la lignée du portail GEC en ligne entièrement remodelé, ARD confirme sa stratégie tournée vers l'innovation au service des élèves, commensaux et personnels d'établissement.

* La réservation de repas détermine l'effectif prévisionnel au restaurant, parfait indicateur pour éviter le gaspillage alimentaire et faciliter l'organisation pendant le service grâce au compteur cuisine.

www.ard.fr

