



Identité de l'entreprise : « Communiqué de presse Société beCPG »

Diffusion: “pour diffusion immédiate”

Titre : Un nouvel acteur pour l'industrie des biens de grande consommation dans le Cloud

beCPG, jeune start-up, innove en lançant une offre PLM SaaS pour les entreprises de l'agroalimentaire et de la cosmétique.

« Les industriels doivent accélérer le développement de nouveaux produits tout en respectant de plus en plus de contraintes réglementaires, deux problématiques auxquelles beCPG répond. Nous voulons révolutionner l'offre de PLM (Product Lifecycle Management) dans le secteur des biens de grande consommation en proposant une plateforme Cloud clé en main à destination des PME » explique Philippe Quéré, fondateur de beCPG.

Avec le lancement de sa solution en ligne, beCPG espère dynamiser le marché du PLM en offrant un outil moderne et accessible.

beCPG et Google Apps



beCPG s'appuie sur le géant Google et propose une intégration de son offre avec Google Apps. L'application s'installe directement depuis le Marketplace de Google et s'intègre avec Google Drive pour proposer une édition en ligne des documents, feuilles de calculs et présentations. Plus besoin de saisir son identifiant et son mot de passe, les utilisateurs du domaine accèdent directement à beCPG via leur compte Google.

“Avec cette intégration, les PME diminuent fortement leurs coûts du SI. Elles disposent à la fois des outils de messagerie et des espaces collaboratifs puissants de Google mais aussi de tous les modules nécessaires à la gestion des produits au sein de leur entreprise”, ajoute Philippe Quéré.

beCPG est une plateforme collaborative qui répond aux problématiques du développement de nouveaux produits :

- accélérer l'innovation et diminuer le temps de mise sur le marché
- respecter les cahiers des charges client et les contraintes réglementaires
- piloter les projets de R&D

Sa plate-forme totalement web propose :

- un référentiel produits permettant de gérer les produits finis, matières premières, emballages et leurs caractéristiques
- un module de formulation pour le calcul des coûts, nutriments, allergènes et ingrédients
- la génération de fiches techniques produit
- un module de gestion de projet pour piloter le développement de nouveaux produits (de la génération d'idée jusqu'à la mise sur le marché)



<https://www.google.com/enterprise/marketplace/viewListing?productListingId=18796+13336253734511953306>

Rechercher: Produits ▾

Mots clés:

Critères sur le produit

Nom:
(sushi AND (dorade OR saumon) OR "Lardon fumé" OR "concombre")

Libellé légal:

Famille:

Sous famille:

Etat:
Validé ▾

Clients:
Intermarché

Date de Modification:
De: À:

Modificateur:

Critères sur les ingrédients

5 résultat(s) trouvé dans l'entrepôt,

Lardon fumé 8x8xHP
Document de taille 234 ko modifié par Administrat
Dans le dossier: /Espace racine/Produits/Validés/M

Quiche lorraine 200g
Sans féculé de manioc
Document dans le site R&D de taille 242 ko modif
Dans le dossier: /Produits/2011-07/Quiche lorraine
Tags: appel_offre

Sushi saumon
-
Document dans le site R&D de taille 234 ko modif
Dans le dossier: /Produits/2011-07/Sushi saumon

Concombre
Document de taille 203 ko modifié par Administrat
Dans le dossier: /Espace racine/Produits/Validés/M

Sushi dorade
Document dans le site R&D de taille 230 ko modif
Dans le dossier: /Produits/2011-07/Sushi dorade

figure : Référentiel produits

Formuler Terminer

Quiche lorraine 200g - Composition

Sélectionner... Filtre

Sélectionner produit

Niveau	Produit	Quantité	Qté	Unité	Rdt %	Freinte %	Regroupement
1	Fond de quiche	0,1	0,1	kg	90,9918	5	Pâte
1	Garniture	0,1	0,022	kg			Garniture
	Lardon fumé 8x8xHP	44	0,035	kg			
	Lait demi écrémé UHT	70	0,03	kg			
	Crème fraîche liquide 30%MG	60	0,0044	kg			
	Emmental râpé	8,8	0,001	kg			
	Poivre blanc thermisé	2	0,0005	kg			
	Poivre noir thermisé	2	0,015	kg			
	Sel fin	2					
	Muscade	1					
	Oeuf frais entier liquide						
	Lipides		17,1034				
	Eau ap pertes (g)		35,9617				
	HPD (<78%) = (% eau x 100)/(100-% lipides)		43,0205				
	HPDA = (% eau x 100)/(100-% lipides - % amidon)		43,0205				
	H2O/P (eau / protéine)		4,6569				
	P/L (protéines / lipides)		0,4477				

Exigences non respectées

Niveau d'exigence	Message
<input type="checkbox"/> Toléré	Conservateur E252 autorisé pour la charcuterie uniquement
<input type="checkbox"/> Interdit	Additifs interdits (E250, E262(i))
<input type="checkbox"/> Info	Eviter le poivre du Vietnam si possible

figure : Formulation d'une recette

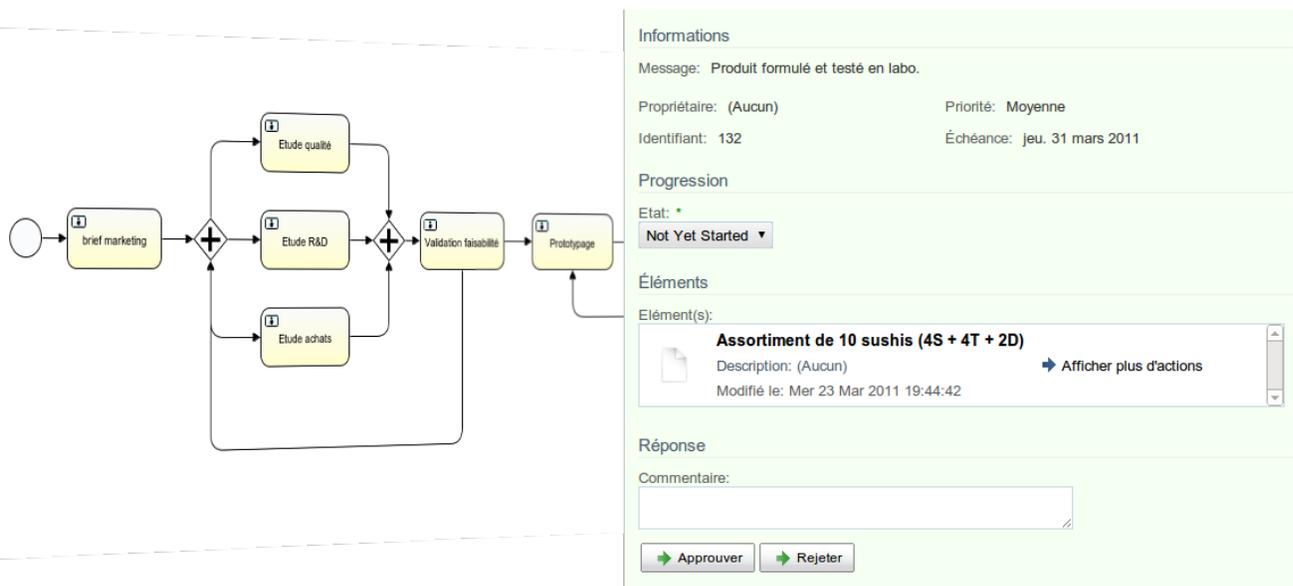


figure : Processus R&D

<http://becpg.fr/product>

La Société

Créée en 2010, la start-up beCPG a déjà séduit de grands industriels du secteur comme Jean Rozé. Son offre Cloud permet de démocratiser sa solution aux PME du secteur. Par ailleurs, beCPG s'inscrit également dans une démarche de qualité et de partage en publiant des modules OpenSource.

<http://www.becpg.fr>