



**N°1 des solutions
de gestion** pour
la restauration
multi-sites



Restauration
**Commerciale
& Hôtellerie**

Avec Adoria, vous **optimisez** votre chaîne d'Approvisionnement et de Production, vous **maîtrisez** le Foodcost, et **améliorez votre marge !**

➔ Avec le module de Prévisionnel (Forecasting), vous savez où vous allez !

A partir de l'historique des ventes et du niveau de stock, l'algorithme calcule les quantités à commander.

Gagnez du temps, réduisez les pertes et maximisez votre CA !

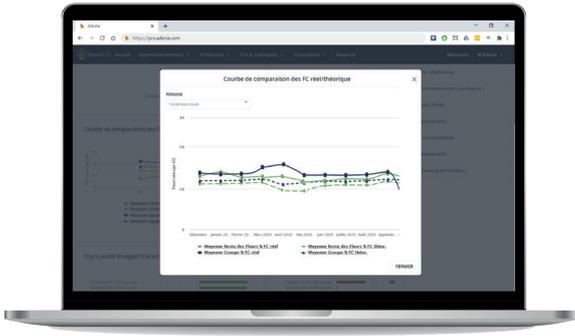
➔ Simplifiez vos échanges fournisseurs grâce à l'EDI (« Echanges de Données Informatisées »)

La majorité des clients d'Adoria en bénéficient. **70 000** : c'est le nombre de commandes EDI effectuées chaque mois sur notre plateforme !

- ➔ Intégration automatique des BL : finies les ressaisies !
- ➔ Traitement des litiges automatisé

CODE	ARTICLE	CONTS	Quantité	Total HT	Quantité	réceptionné	préciser	litiges
	Couverture take away 340 ml pièces NESPRESSO	carton x 30	5,000	2,400	10,000	4,000	8,000	3,000
	Couverture take away 360 ml pièces NESPRESSO	carton x 30	5,000	1,410	7,000	1,000	1,410	
	Espresso 8oz pièces NESPRESSO	boîte x 50	5,000	15,000	75,000	1,000	15,000	
	Espresso Decaffeinato pièces NESPRESSO	pièce	250,000	9,300	75,000	248,000	9,300	3,000
	Gobelets carton 110 ml - Espresso pièces NESPRESSO	carton x 50	3,000	1,200	6,40	1,000	1,200	
	Gobelets carton 140 ml - Lungo pièces NESPRESSO	carton x 30	5,000	9,870	4,40	1,000	8,870	
	Gobelets carton 360 ml - Thé pièces NESPRESSO	carton x 35	5,000	1,430	7,19	1,000	1,430	
	Lungo forte pièces NESPRESSO	carton x 50	5,000	15,000	75,000	1,000	15,000	
	Mélangeur pièces NESPRESSO	carton x 100	5,000	9,500	4,80	1,000	9,500	
	Risotto pièces NESPRESSO	boîte x 50	5,000	15,000	75,000	1,000	15,000	
	Risotto pièces NESPRESSO	boîte x 50	5,000	15,000	75,000	1,000	15,000	
	Sachet de décaféiné pièces NESPRESSO	pièce	5,000	2,000	10,000	1,000	2,000	

Avec Adoria, l'EDI, c'est facile à mettre en place et inclus dans l'abonnement !



➔ Pilotez efficacement votre coût matière et réduisez les pertes

En restauration multisite, simplifiez-vous la vie pour :

- ➔ vérifier le respect des fiches recettes
- ➔ mesurer les écarts entre la consommation théorique et réelle.

Et si vous maîtrisiez votre Foodcost pour augmenter votre marge brute ? C'est une réalité avec Adoria, qui permet une analyse très précise des écarts.



➔ Gérez vos stocks & inventaires en temps réel

Des inventaires :

- ➔ **3 fois plus rapides** et sans erreur grâce au scan sur mobile,
- ➔ où vous voulez (réserve, cave,...) grâce au mode déconnecté,
- ➔ en **multi-unités**, en **multi-zones** et avec gestion des **centres d'imputation**.

➔ Exploitez vos données facilement pour mieux décider

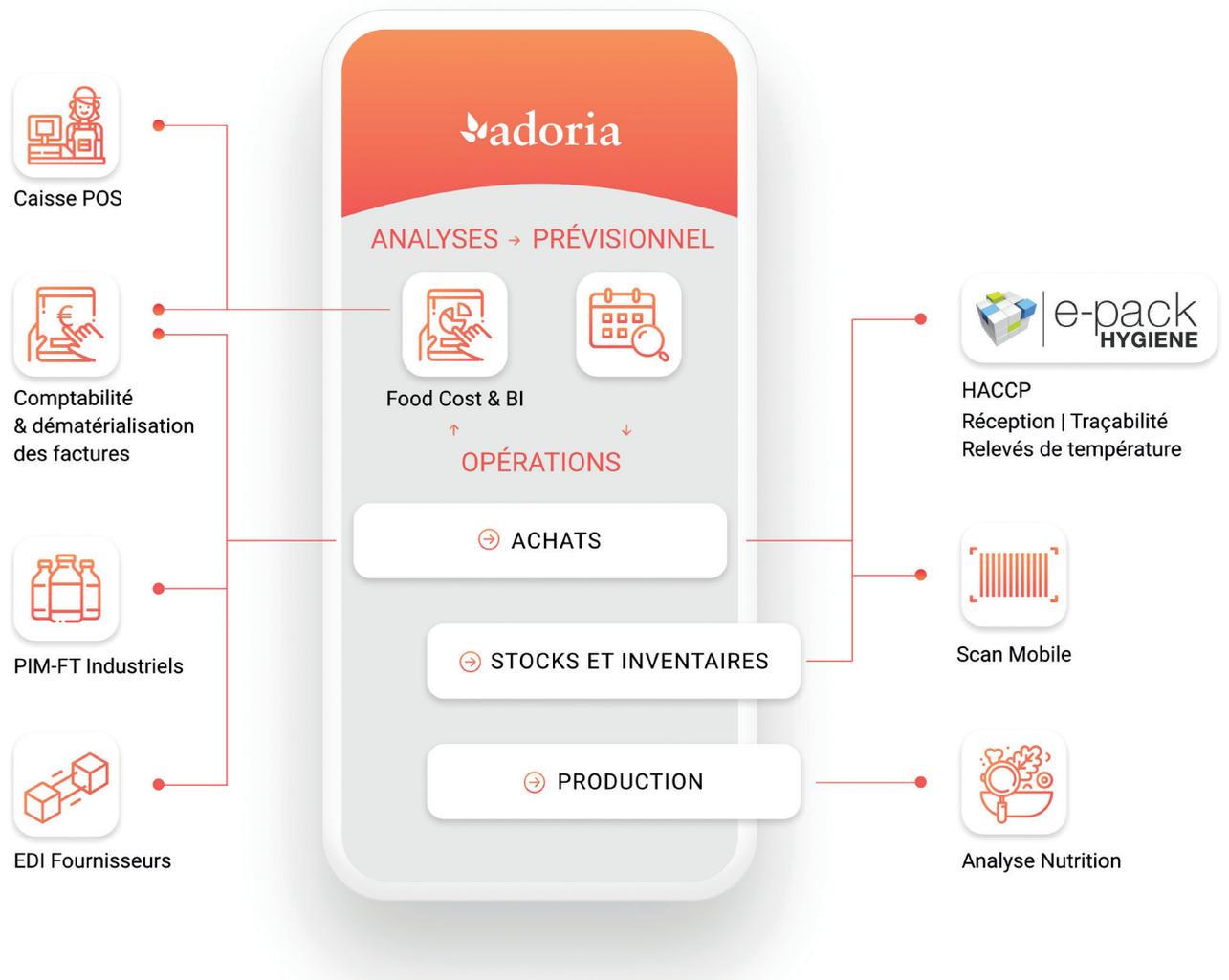
Découvrez nos rapports **Power BI (Microsoft)**, pour un suivi fiable et précis de votre activité. Vous accédez instantanément à des analyses avancées, y compris aux données sources.

Vous avez tous les outils en main pour prendre les bonnes décisions !

Les indicateurs-clés identifiés en un coup d'œil, grâce au puissant outil de visualisation.



**Adoria, un système ouvert
et compatible avec vos outils existants**



N°1 des solutions de gestion en restauration multi-sites

Plateforme intuitive et performante, Adoria facilite le quotidien des restaurateurs en optimisant les opérations et le pilotage.

Sur web ou mobile, vous gérez efficacement :

le prévisionnel - les approvisionnements - les stocks & inventaires - la production sur site ou en Cuisine Centrale - le suivi de performances (Foodcost et analyses BI).

Disponible dans plus de 10 pays (France, Europe, Etats-Unis), Adoria équipe aujourd'hui 5 000 sites et compte plus de 12 000 utilisateurs quotidiens.



CONTACT

01 55 30 50 30

contact@adoria.com

www.adoria.com

Flashez la vidéo
Restauration
Commerciale !

