



La solution
FoodTech n°1
pour la gestion
des groupes de
restauration



Restauration
Collective

Avec Adoria, vous **optimisez** votre chaîne d'approvisionnement et de Production, **maîtrisez votre coût matière,** et faites des économies !



→ **Passez vos commandes automatiquement à partir de votre cycle de menus**

Renseignez vos effectifs et/ou les taux de prise prévisionnels par plat, et c'est parti !

→ **L'EDI devient facile avec Adoria**
(Echanges de Données Informatisées)

→ **Gagnez du temps** en digitalisant vos réceptions :
Intégration automatique des BL

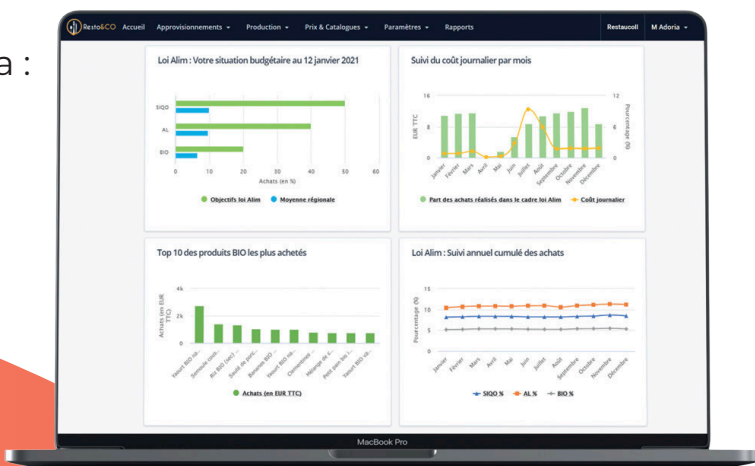
→ **Une mise en place facile** avec Adoria :
on s'occupe de tout
et c'est inclus dans l'abonnement !

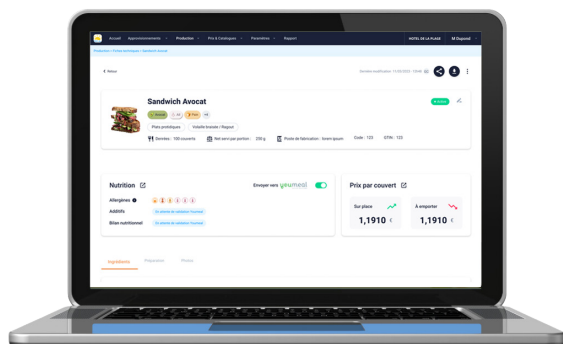
→ **Atteignez vos objectifs d'indicateurs EGalim et Local**

→ Mesurez précisément les **pourcentages d'achats en produits labellisés SIQO, Bio et Lo cal** ;

→ Utilisez le **détail des indicateurs** par site pour **faire progresser le collectif** ;

→ **Communiquez ces résultats** auprès de vos convives.





→ **Pilotez efficacement vos productions, vos budgets et vos cuisines centrales**

- vérifiez le respect des fiches recettes
- pilotez précisément le **Coût de Revient Journalier**, par site et consolidé
- **pilotez la production en cuisine centrale** : consolidation des besoins des sites pour passer facilement les commandes à par tir du cycle de production, impression du bon de livraison, ...

→ **Gérez vos stocks & inventaires en temps réel**

Des inventaires :

- **3 fois plus rapides** grâce à l'appli mobile
- où vous voulez (réserve, cave,...) car l'appli est 100% offline
- en **multi-unités**, en **multi-zones** et avec gestion des **centres d'imputation**.



Paroles de Clients

« Je vois deux bénéfices à la solution Adoria :

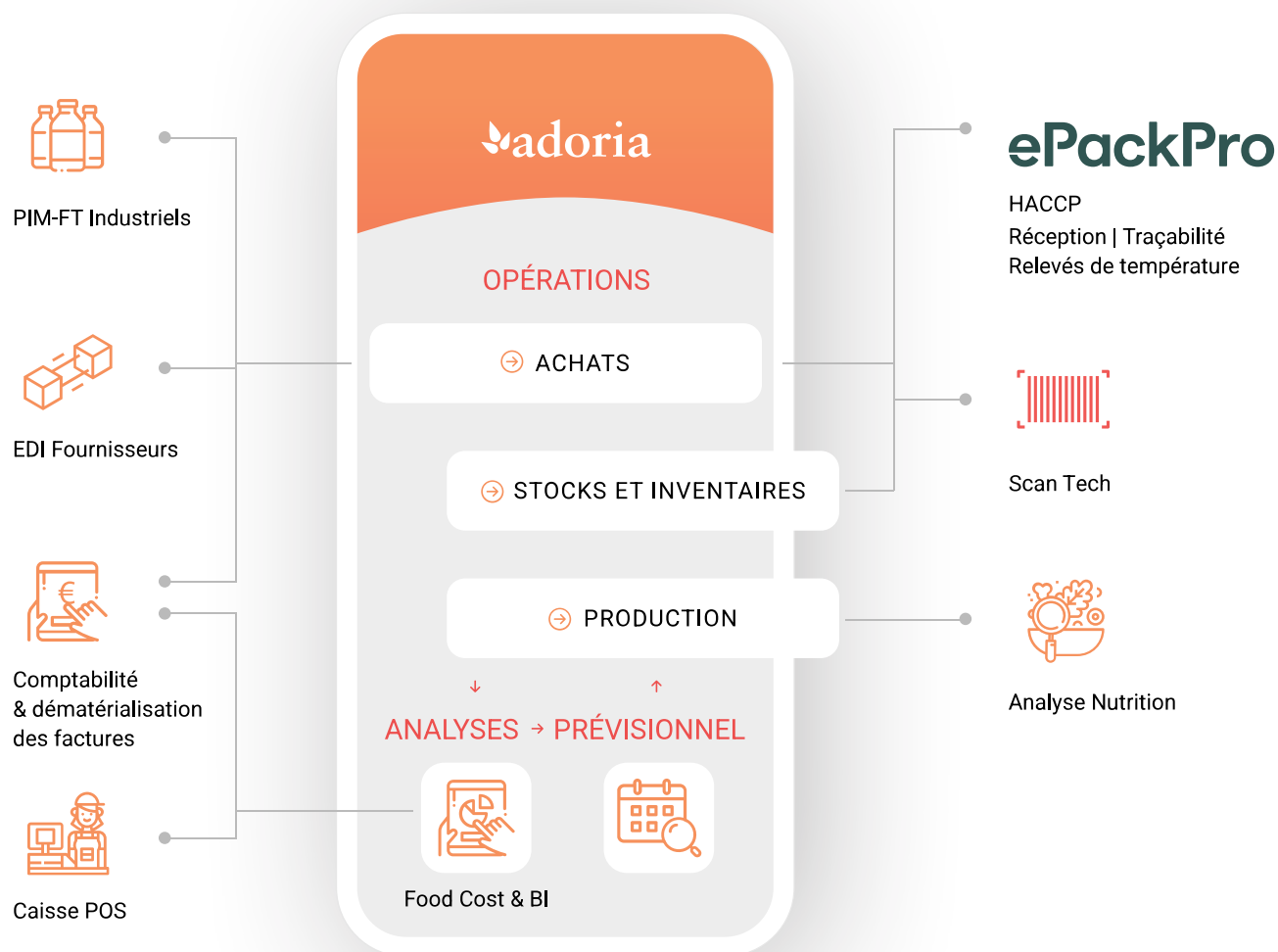
- le premier, c'est d'avoir enfin un outil qui me permet une gestion centralisée des ratios alimentaires.
- Le deuxième, c'est au niveau des chefs de cuisine.(...) Ils gagnent jusqu'à 4 heures par semaine sur leurs tâches administratives. »



Pierre Mazaud,
Directeur de la restauration,
Groupe Emera



Adoria, un système ouvert
et compatible avec vos outils existants



La solution FoodTech N°1 pour la gestion des groupes de restauration

Pour les Directeurs Généraux, Financiers et d'Exploitation de groupes de restauration multi-sites qui ont besoin d'une solution vraiment fiable pour les piloter et optimiser le foodcost tout en facilitant la vie des opérationnels,

Adoria offre une application FoodTech de gestion, souple et adaptée, issue d'une expertise métier éprouvée par de solides références du secteur, anciennes et nouvelles, pour susciter l'adhésion des équipes succursales et franchisées, et améliorer significativement les performances financières.

Disponible dans une dizaine de pays (France, Europe, Etats-Unis), Adoria équipe aujourd'hui 6 000 sites et compte plus de 15 000 utilisateurs quotidiens.