



Otami, la cohérence pour votre restaurant.

Un outil puissant, accessible et intuitif offrant de la visibilité **en toute simplicité**.

#coutderevent

LA MARGE, UN INDICATEUR ESSENTIEL

Afin de piloter sa marge au sein de son restaurant, il est essentiel de **maitriser ses achats, sa production et ses coûts de revient**. Les variations tarifaires que subissent vos matières premières doivent être contrôlées et impactées à vos coûts de production. Qu'elles soient dues à des augmentations des produits au cours ou des achats hors mercuriales, il est nécessaire de toutes les connaître.



The image displays the Otami software interface across three devices: a desktop, a tablet, and a smartphone. The desktop view shows a 'Documents' section with a search bar and a list of documents from various suppliers. The tablet view shows a 'Facture N° 9201030595' from 'FOURNISSEUR B' with a total of 388,054 HT and 394,974 TTC. The smartphone view shows a dashboard with a message about work hours, a chart of monthly purchases, and a section for sharing user experiences.

Grâce à notre intelligence artificielle, nous intégrons, comprenons et analysons vos factures ligne à ligne et ce, quel que soit le modèle de facture.

Cet assistant métier s'adapte très facilement pour n'importe lequel de vos collaborateurs partout dans le monde. Il vous permettra d'avoir automatiquement tous les indicateurs nécessaires pour la gestion de vos achats, pour piloter votre marge au sein de votre restaurant.

Otami s'engage pour **vos marges**





QU'EST-CE QU'OTAMI ?

Otami est un logiciel SaaS, développé pour le secteur de la restauration répondant à des problématiques et des besoins métiers. Il est capable de s'intégrer à votre organisation actuelle dans un but bien précis, **vous faire gagner de la marge et du temps.**

NOTRE HISTOIRE

Une équipe d'experts mobilisée et réactive

Otami a été créé en 2020 par ses co-fondateurs, Johan Pickus (CTO) et Guillaume Philipson (CEO).

Le projet d'apporter une solution numérique capable d'assister les professionnels de la restauration dans la gestion des achats et des couts de production ne pouvait se faire qu'en alliant l'expérience du terrain auprès de cette cible ainsi que l'expérience dans le développement d'application numérique.

Ce sont exactement ces compétences qui font notre force. L'entreprise, regroupant toutes nos équipes, est basée dans le sud-ouest, à Pau. Elle regroupe différents services (développeurs, commerce, expert métier...) répondant à vos besoins et ayant la volonté de construire des relations fortes et durables.





NOS VALEURS

Depuis 4 ans, nous avons réussi à construire une solution impactante répondant à des problématiques fortes pour la rentabilité de nos clients. Notre mission est de permettre aux restaurants de piloter leurs marges, contrôler leurs achats, leurs mercuriales et d'offrir à chaque établissement la possibilité de gagner en rentabilité sans perdre de temps.

Nos particularités sont de loin la **simplicité**, **l'accessibilité**, et **l'intuitivité** de notre logiciel. Notre technologie permet à chaque utilisateur, que ce soit au siège ou dans un restaurant, d'avoir un véritable assistant métier adapté à chaque niveau d'organisation.

Nous savons travailler depuis le début, aussi bien avec des **indépendants**, des **organisés**, des **réseaux** et des **franchisés**. Notre capacité d'adaptation nous permet de répondre de manière précise et réactive à leurs enjeux.

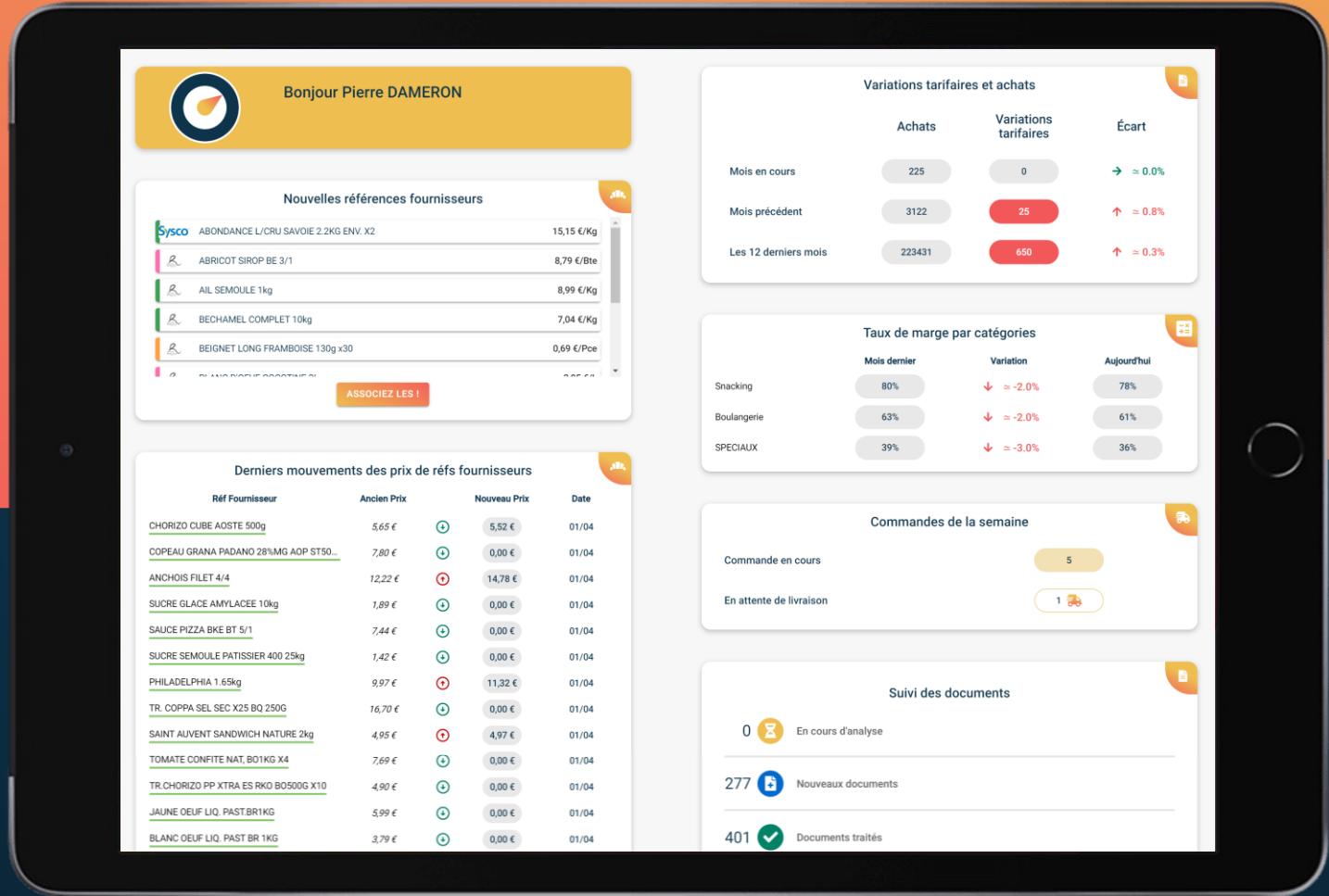
FONCTIONNALITÉS



Accès multi établissements



Volumes d'achats



The smartphone screen displays the following features:

- Nouvelles références fournisseurs:** Shows a list of new supplier references from Sysco, including items like ABONDANCE L/GRU SAVOIE 2.2KG ENV. X2, ABRICOT SIROP BE 3/1, AIL SEMOULE 1kg, BECHAMEL COMPLET 10kg, and BEIGNET LONG FRAMBOISE 130g x30, with their respective prices per kilogram.
- Derniers mouvements des prix de réfs fournisseurs:** Shows a list of recent price movements for various items, comparing old and new prices and dates.
- Variations tarifaires et achats:** Shows a summary of purchases and price variations over the current month, previous month, and last 12 months.
- Taux de marge par catégories:** Shows the margin rates for different categories: Snacking (80%, -2.0%), Boulangerie (63%, -2.0%), and SPECIAUX (39%, -3.0%).
- Commandes de la semaine:** Shows the number of orders in progress (5) and pending delivery (1).
- Suivi des documents:** Shows the status of document analysis (0 documents in progress), new documents (277), and treated documents (401).



Relevé des écarts de prix



Marge brute quotidienne

FONCTIONNALITÉS



Gestion des coûts de production

Vos coûts de production sont calculés et mis à jour automatiquement suivant vos achats



Gestion des fiches techniques

Intégrer vos fiches techniques très facilement et partagez-les d'un établissement à un autre.



Gestion des commandes fournisseur

Gérez toutes vos commandes fournisseur sur Otami depuis n'importe quel appareil.



Réception des commandes et gestion des litiges

Gérez la réception de vos commandes fournisseur et générez des litiges en cas de soucis

FONCTIONNALITÉS



Valorisation des invendus

Valorisez vos invendus en chiffres d'affaires ainsi qu'en coût matière sur des dates personnalisées



Valorisation des inventaires automatique

Bénéficiez d'une valorisation précise mais surtout automatique de votre inventaire.



Accès au comptable

Une plateforme dédiée à votre comptable pour qu'il récupère l'ensemble de vos documents.



Gestion des allergènes

Gérez les allergènes de votre économat ainsi que les valeurs nutritionnelles pour chaque fiche recette.

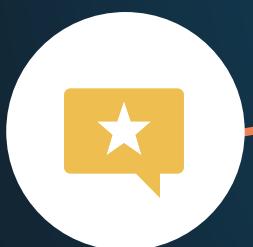
OTAMI, C'EST...



+ de 1000
établissements
partout en France



+ de 15 ans
d'expertise
métier



+ de 97%
de clients
satisfaits*



N°1
des logiciels
de gestion
boulangerie

COMMENT ÇA MARCHE ?

Aucune donnée à saisir, c'est une promesse !



Effectivement, il suffit simplement de déposer ses factures, ses avoirs et ses devis par scan, par photo ou par email. C'est la **seule action attendue de la part de l'utilisateur** ! Otami se charge de l'intégration automatique et ligne par ligne des documents, les données sont traitées puis stockées en toute sécurité. Il ne reste plus qu'à profiter d'Otami.

UN OUTIL POUR TOUS

Pour les gérants, la cuisine, le service, le comptable, l'administratif, chaque personne parmi l'ensemble du personnel de votre restaurant trouvera forcément une fonctionnalité utile dans Otami pour l'accompagner dans ses tâches.

Peu importe le service, Otami est toujours aussi simple. **Enfin un outil qui peut être utilisé par tous.**

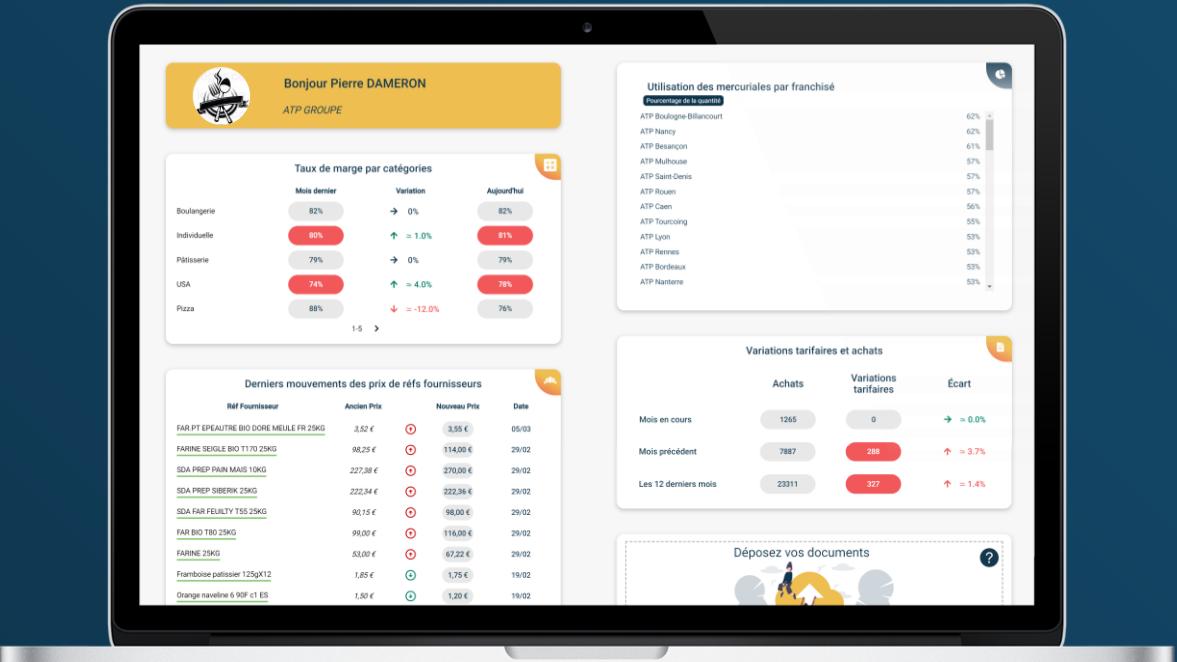
C'est cette accessibilité qui permettra d'avoir la vision la plus précise pour piloter sa marge et gérer ses achats.



SIMPLICITÉ D'UTILISATION

Chaque donnée sera automatiquement intégrée, analysée et classée dans une arborescence métier grâce à notre IA et à nos analystes factures. Ces données permettent la mise à jour automatique des coûts de revient, de suivre l'utilisation des mercuriales, de connaître toutes les variations tarifaires et l'utilisation de nombreuses fonctionnalités.

Notre système récolte et centralise toutes les données afin de vous apporter des indicateurs clés pour la gestion de votre établissement, disponibles quand vous le souhaitez, sur des interfaces intuitives et accessibles depuis n'importe quel appareil.



OFFRE

Otami propose une offre adaptée à la taille de votre établissement déclinée en 3 forfaits* :

Access

59€ HT/Mois
69€ sans engagement

5 documents/mois,
2 à 3 fournisseurs de
matières premières

- + Fiches recettes illimitées
- + Accès utilisateurs illimités

populaire

Intégral

159€ HT/Mois
179€ sans engagement

40 documents/mois,
7 ou + fournisseurs de
matières premières

- + Fiches recettes illimitées
- + Accès utilisateurs illimités

Essentiel

99€ HT/Mois
119€ sans engagement

20 documents/mois,
4 à 6 fournisseurs de
matières premières

- + Fiches recettes illimitées
- + Accès utilisateurs illimités

Profitez de **10% de remise** pour toute facturation annuelle.

NOS PARTENAIRES





Nous serions ravis de voir comment Otami peut vous aider.
N'attendez plus, améliorez votre rentabilité dès maintenant.



contact@otami.fr

Demander une démo



02 av, du président Pierre Angot, 64000 Pau



Rendez-vous sur www.otami.fr

Retrouvez-nous sur :

