

# ADOXIA

Solution web sur mesure de **gestion des effectifs repas**



ÉTABLISSEMENTS SANITAIRES  
ET MÉDICO-SOCIAUX

ÉTABLISSEMENTS  
SCOLAIRES

ENTREPRISES

PORTAGE DE REPAS

# ADOXIA, votre outil du quotidien

Véritable « logiciel métier » conçu en collaboration avec des professionnels utilisateurs, **ADOXIA** a pour finalité de répondre à la problématique de gestion des effectifs repas :



## CÔTÉ CLIENT :

**STOP aux synthèses d'effectifs** à transmettre à la cuisine.

## CÔTÉ CUISINE :

**STOP aux compilations** du nombre et types de repas à produire.

## Interopérabilité

Parce que chaque organisation dispose de son propre système informatique, nous avons conçu notre solution pour s'interfacer avec un large éventail d'outils essentiels à votre activité :



### Logiciels **DUI** (Dossier Usager Informatisé) / **DPI** (Dossier Patient Informatisé) :

Assurez une gestion fluide des effectifs en lien avec le dossier de soins.

### Logiciels de gestion des achats **denrées** :

Synchronisez les commandes et stocks alimentaires en toute simplicité.

### Logiciels de **paie** :

Automatisez la transmission des informations pour une gestion salariale optimisée.

### Authentification **simplifiée via SSO** (badge, identifiant unique) :

Simplifiez l'accès à votre espace avec une connexion sécurisée et centralisée.

Notre expertise technique nous permet de développer des passerelles **sur mesure** et **adaptées à vos besoins**.

Notre objectif ? **Automatiser les échanges de données, optimiser la productivité et garantir une gestion fluide et sécurisée.**

## Nos atouts

- ✓ Utiliser un **environnement commun**, paramétrable selon le fonctionnement de chaque client /établissement.
- ✓ Intégrer des **besoins alimentaires** individuels dans une restauration collective.
- ✓ **Tracer l'information** de la commande repas jusqu'à sa facturation.



### Nominative

Concilier besoins individuels et restauration collective. Le convive est au coeur des fonctionnalités.



### Globale

Commander des repas en nombre selon l'offre alimentaire proposée par l'unité de production.



## Gestion des convives

- Informations personnelles
- Profil alimentaire
- Besoins spécifiques
- Planning de présence au repas



## Prise de commande

- Administration des effectifs
- Personnalisation des repas
- Traitement par les équipes ou le convive
- Commande en nombre



## Production des repas

- Mise en ligne des menus
- Compilation des effectifs
- Optimisation de la production
- Documents de traçabilité



## Consommation des repas

- Suivi de la distribution
- Evaluation de la satisfaction
- Synthèse des éléments de facturation
- Recueil des données



GESTION DE PROJET



FORMATION



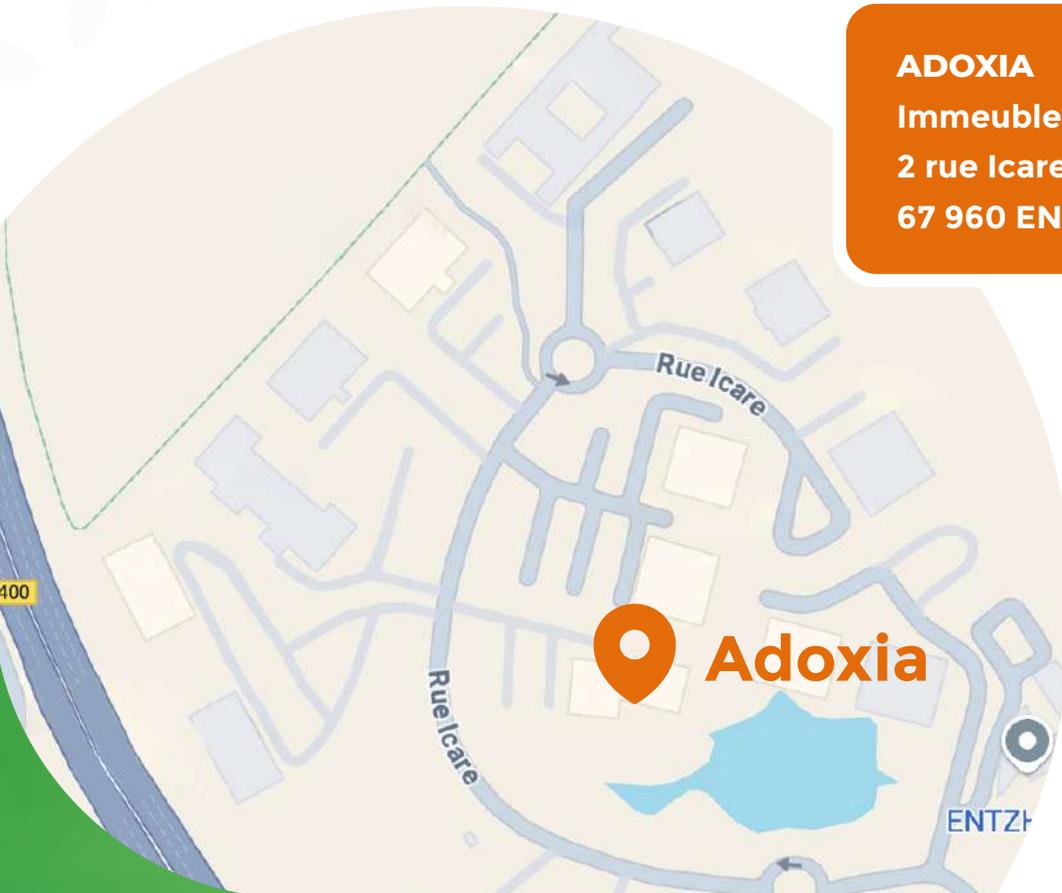
INFORMATIQUE



SUPPORT

## Adresse

**ADOXIA**  
Immeuble Le Turenne  
2 rue Icare  
67 960 ENTZHEIM



## Contacts



09 67 84 45 89



contact@adoxia.fr



www.adoxia.com

