

Gestion des repas

# www.adoxia.fr **ADOXIA** Gestion des repas **THL Concept SARL** Immeuble Le Turenne 2 Rue Icare **67 960 ENTZHEIM** Téléphone : 09 67 84 45 89 contact@adoxia.fr



## Solution de gestion









## ADOXIA

Logiciel de gestion des effectifs repas développé en accès web.

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.

#### Selon votre secteur d'activité :

Etablissements sanitaires et médicosociaux, établissements scolaires, entreprises, portage de repas....

Quels que soient le profil et les besoins alimentaires de vos usagers, ADOXIA vous accompagne au quotidien.



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

le logiciel ADOXIA prévoit 2 types de gestion des commandes de repas :

#### **INDIVIDUELLE**

Concilier besoins individuels et restauration collective. L'usager est au cœur des fonctionnalités.

#### **GLOBALE**

Commander des repas en nombre (type de menus, grammages, jours de fonctionnement, lieux de livraisons...).

### Les Atouts



vos effectifs repas







## Plus proche de l'usager

ADOXIA développe également des solutions applicatives qui permettent aux usagers d'être plus autonomes dans la gestion de leur restauration : commande par accès individuel, gestion des choix, visualisation des menus, expression de la satisfaction....





Personnalisez votre interface.

Un module « Prise de photos » géré depuis une tablette.









#### • Pour les usagers, clients

- ✓ Être autonome dans la lecture des menus
- ✓ Pouvoir faire un choix de menus
- ✓ Avoir la possibilité de donner son avis
- ✓ Se sentir considéré
- ✓ Utiliser un outil ludique, pratique et adapté

#### • Pour les équipes de restauration

- ✓ Créer un lien avec les usagers, résidents, clients
- ✓ Améliorer la qualité des prestations
- √ Traiter des informations données en temps réel

