



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



Une plateforme performante et
innovante au service de



Simplifions Nos Échanges



2.2.1.	Page D'ACCUEIL, ADMINISTRATION, organisation et dashboard utilisateurs	9
2.2.2.	Module de gestion des approvisionnements	11
2.2.3.	Module de gestion de la production et de la consommation	13
2.2.3.1.	Notions génériques : produits et fiches techniques.....	13
2.2.3.2.	Fiches techniques et cycles de menu	14
2.2.3.3.	Gestion des inventaires et calcul de la consommation.....	15
2.2.3.4.	Gestion budgétaire du budget SRH conforme aux besoins des EPLE	17
2.2.4.	Module « E-Négoce » pour la gestion des Appels d'Offres fournisseurs, les analyses comparatives et le référencement :	18
3.1.1.	Les rapports avec POWER BI	20
3.1.2.	Module Adoria Mobile pour le suivi en mobilité.....	24
3.1.3.	Le Portail de commande de plats pour les cuisines centrales	26
3.1.4.	Les interfaces avec le S.I clients et les systèmes des fournisseurs (EDI)	26
3.1.5.	autres modules disponibles sur demande, politique de développement de nouveaux modules	29
4.	LES ASPECTS TECHNIQUES, PRE-REQUIS ET HEBERGEMENT D'ADORIA	30
4.1.	Compatibilité et pré-requis.....	30
4.2.	Les aspects techniques, hébergement et sécurité.....	31
5.	Adoria, solution de Pilotage de la Restauration.....	34
5.1.	au service de la réussite des sites de restauration	34
5.2.	La gestion des données pour un pilotage effectif.....	36
6.	MISE EN OEUVRE, ACCOMPAGNEMENT des prestations demandées :	38
6.1.	L'assistance à la conduite du changement :	38
6.2.	Le planning prévisionnel :	38
7.	LES PRINCIPES DE FACTURATION DE L'USAGE D'ADORIA.....	Erreur ! Signet non défini.
7.1.	Les abonnements d'usage	Erreur ! Signet non défini.

7.2.	Les services complémentaires	Erreur ! Signet non défini.
7.3.	La mise en œuvre	Erreur ! Signet non défini.
8.	LES PRIX (HT).....	Erreur ! Signet non défini.
8.1.	Les abonnements	Erreur ! Signet non défini.
8.2.	Le prix des services complémentaires.....	Erreur ! Signet non défini.
8.3.	La mise en œuvre	43

1. PREAMBULE

La Solution Adoria est destinée aux sites de la Restauration Organisée ou clients des Centrales d'achats

La solution Adoria est actuellement utilisée par plus de 6000 établissements de Restauration en France.

Adoria est une suite modulaire spécialisée pour les besoins des sites de Restauration et couvrant les principales fonctions :

- Gestion des Approvisionnements
- Gestion de la Production des menus et Fiches Techniques
- Suivi des indicateurs de Gestion des sites de Restauration.
- Interface avec les systèmes tierces (BI, Compta, P2P, EDI Fournisseurs, POS, Nutrition...)

MdB Procurement est l'éditeur et le mainteneur exclusif de la solution Adoria, et propose sa solution à ...

Le présent Mémoire Technique présente la situation actuelle de Adoria, fournit un descriptif technique des services qu'il est possible de commander, les aspects techniques de l'hébergement, ainsi que les notes méthodologiques concernant la gestion de projet et de mise en œuvre de la Solution.

Certains aspects plus spécifiques ou techniques peuvent nécessiter un travail d'évaluation spécifique, suivant un cahier des charges transmis par le client (Interfaces outils tierces : Caisse-POS/PMS et/ou comptable, rapports de gestion...)

2. PRESENTATION GENERALE ADORIA

2.1. LA SOLUTION ADORIA

La solution

Depuis sa création en 2003, La vocation de la solution Adoria est de contribuer à la réussite des acteurs de la restauration organisée (chaînes, groupes, groupements et coordinateurs) en leur permettant d'optimiser leurs processus métier au travers une plateforme Web commercialisée en mode « Saas ».

Cette stratégie confère aujourd'hui à son modèle économique un caractère stable et unique.

La solution Adoria est animée par une société Française : MdB Procurement

- Le bureau de Paris anime la commercialisation et le support de la solution
- Le bureau de Bordeaux assure le développement informatique de la solution et fourni ses services au niveau international

Dans ce document, « Adoria » signifie le groupe constitué avec la société MdB Procurement.

En Avril 2021, Adoria a rejoint « CHR Group » déjà propriétaire de la société ePack-Pro, leader des solutions de PMS-Traçabilité en RHF.

Chiffres « clé » à 12/2024

- Plus de 6 000 restaurants dépendants de 40 organisations clientes coordinatrices différentes exploitent quotidiennement Adoria. 500 restaurants supplémentaires sont en cours de déploiement suite aux récentes signatures de contrats ou marchés avec de nouveaux clients
- 120 000 commandes sont administrées mensuellement par les utilisateurs sur le système dont 70% en mode dématérialisé avec les fournisseurs (EDI), représentant une valeur annuelle de € 1 300 Millions.
- Une volumétrie unique de données gérées sur Adoria par ses clients : près de 10 millions de tarifs négociés entre les clients d'Adoria et leurs distributeurs, 100 000 fiches techniques, 10 000 appels d'offres y sont réalisés annuellement

Chiffre d'Affaires (en milliers d'euros)				
	2021	2022	2023	2024
Adoria-MdB	3 842 €	4 543 €	5 004 €	5 167 €

Recherche et Développement

Adoria maintient depuis sa création un niveau de R&D qui avoisine 20% de son chiffre d'affaires. Il correspond :

- aux travaux de maintenance évolutive de la plateforme Adoria (dont le prix est inclus dans les abonnements récurrents facturés aux clients). Adoria garanti ainsi à ses clients utilisateurs que leur solution métier sera toujours adaptée aux dernières évolutions d'internet sans qu'ils aient à investir pour maintenir leur compétitivité technologique.
- aux travaux visant à permettre à ses clients d'optimiser leur chaîne d'approvisionnement, notamment via la dématérialisation des échanges EDI. Adoria, membre de GS1 France, a collaboré au standard d'échanges de données de la « Fiche Produit Restauration ».

Développement à l'international

La plateforme Adoria, multi-taxes, multidevises et multilingues est actuellement commercialisée en France, au BeNeLux, en Allemagne, en Autriche, en Suisse, en Europe du Sud, au UK/Irlande, dans les pays d'Europe de l'Est et aux USA. Elle est disponible en français, anglais, allemand, néerlandais, espagnol, Italien et portugais (autres langues à la demande).

L'équipe et l'organisation

L'équipe est entièrement dédiée au développement, à la maintenance et la commercialisation de la solution Adoria. Elle est composée de 32 personnes dont 22 dans le département informatique (ingénieurs informaticiens et qualité/tests), et 10 dans les services de support aux utilisateurs, accompagnement et assistance aux clients, commercial, administration et direction. Le logiciel est entièrement conçu et développé en France.

Services externalisés : Afin de pouvoir se focaliser sur son cœur de métier, MdB Procurement a contractualisé des relations de partenariat durable avec deux sociétés expertes dans leur domaine :

- **AWS (Amazon Web Services)**, une plateforme de services cloud leader sur le marché, spécialisée dans la fourniture d'infrastructures et de services informatiques à haute disponibilité et évolutivité.
 - AWS est une filiale d'Amazon.com, Inc. qui fournit des services cloud à des clients du monde entier. Elle permet aux entreprises d'héberger leurs données et de bénéficier de services de calcul, stockage, bases de données, analytics, machine learning, et plus encore.
 - AWS en quelques chiffres :
 - Présence dans plus de 25 régions dans le monde entier
 - Plus de 1 million de clients dans 190 pays
 - Services cloud à la pointe de la technologie avec une disponibilité de 99,99%
- Certifications d'AWS :
- ISO 9001 : 2015 (https://d1.awsstatic.com/certifications/iso_9001_certification.pdf)
 - ISO 27001 pour la gestion de la sécurité de l'information (https://d1.awsstatic.com/certifications/iso_27001_global_certification.pdf)

- Hébergeur de données de santé (HDS) sur les périmètres correspondants.
 - Les services AWS sont opérés via plusieurs centres de données répartis à travers le monde, bénéficiant de redondance et de sécurité renforcée pour garantir la disponibilité, la confidentialité et l'intégrité des données.
- **AGENA 3000**, l'un des leaders Français des solutions EDI pour la GMS et l'Agro-industrie dont la plateforme de gestion des flux est intégrée avec la Solution Adoria (www.agna3000.com)

Les Clients

La clientèle actuelle de Adoria est la suivante :

Nos clients – Chiffres clés



6 000 sites actifs/ j +125 000 cdes/mois 70% flux EDI +1,3 Mds € achats / an

Références clé en Restauration Commerciale et Franchisé Multi-enseignes Multi concept:

- Burger King (570 Sites)
- Groupe Bertrand (Au Bureau, Léon Hippopotamus, Itsu, Angelina...) : 440 sites
- Hana Group 1500 sites-10 pays - Multimarques : Sushi Gourmet-Ikakaya,Wok Street, Poké lé lé.
- Groupe Buffalo Grill : 325 sites
- Cojean : 43 Sites
- Pomme de Pain : 33 Sites
- Popeyes LK : 20 Sites

Références clé en Restauration Collective :

- Emeis : 570 Sites
- Vitalrest : 440 sites
- Serenest : 200 sites
- Région Sud : 170 sites
- Emera : 20 Sites

Le paramétrage de chaque organisation client permet à un client de ne visualiser que les fonctionnalités qu'il exploite.

2.2. LA PLATEFORME ADORIA, MODULES ET FONCTIONNALITES

- Adoria est un Progiciel **dédié exclusivement aux métiers de la restauration et hôtellerie « organisées »**, c'est-à-dire aux Groupes, Chaînes, Collectivités publiques, Coordinateurs de groupements et acteurs du marché de la restauration hors foyer (RHF).
- Adoria est **multilingue, multidevises et multi-taxes**.
- Adoria est nativement **100% internet (Cloud)**, un PC ou une Tablette sous Androïd ou IOS suffisent pour en exploiter les fonctionnalités.
- Adoria est accessible en **mode locatif SaaS** (Software as a Service), incluant la mise à disposition du logiciel, l'hébergement et la bande passante, la maintenance corrective et évolutive ainsi que les services de support aux utilisateurs, d'assistance, formation et accompagnement.
- Les fonctionnalités d'Adoria ont été construites au cours des 20 dernières années en **étroite collaboration** entre la communauté des **clients** utilisateurs, leurs **fournisseurs** et **MdB Procurement** qui développe et maintient Adoria. Cette méthodologie a conduit à assurer une ergonomie de ses pages particulièrement optimisée pour leur usage par les professionnels du terrain.
- Adoria est une **plate-forme mutualisée** entre tous ses **clients** et leurs **fournisseurs** qui accèdent de façon sécurisée à des bases de données métier et l'enrichissent au quotidien qui comprend :
 - Une **base de plus de 60 000 références** commercialisées dans la restauration et l'hôtellerie touristique, présentées dans un langage normé, adapté à une exploitation sur internet, naturellement maillées avec le catalogue de chaque fournisseur actif sur Adoria et dont la qualité est vérifiée par le service de modération du catalogue de MdB Procurement
 - Le répertoire actualisé de **plus de 1 300 fournisseurs de la restauration et l'hôtellerie et leurs plateformes logistiques**.
 - Une base comprenant la **composition nutritionnelle de 10 000 aliments** courants
- Adoria est une **solution « ouverte »** qui permet de l'intégrer dans les systèmes exploités par ses clients tels que les BOS, les outils BI, les systèmes d'encaissement (POS), la comptabilité, les systèmes de Gestion des effectifs.
- Adoria est une solution permettant au client de **simplifier** les tâches administratives **de ses gestionnaires de sites** et leur fournir au moindre effort opérationnel les **indicateurs de gestion dont ils ont besoin pour réussir dans leur fonction**.
- **Adoria est un vecteur d'optimisation de la chaîne d'approvisionnement** au travers la transparence et l'efficacité des échanges.

2.2.1. PAGE D'ACCUEIL, ADMINISTRATION, ORGANISATION ET DASHBOARD UTILISATEURS

Page d'Accueil et Indicateurs en temps réel

- Taches en cours: principales actions à effectuer
 - Tableaux de bord: Principaux indicateurs de pilotage en temps réel
 - 1 bandeau d'Informations diffusées par le Siège et/ou l'organisation géré en autonomie par le client
- Indicateurs disponibles:**
- Statistiques Achats & Pertes
 - Ecart Foodcost Réel vs Théoriques
 - Ecart Inventaire Réel vs Théorique
 - Mesure des déchets vs Objectifs
 - Indicateurs conformité loi EGAlim

Gestion de l'organisation Paramétrages des établissements

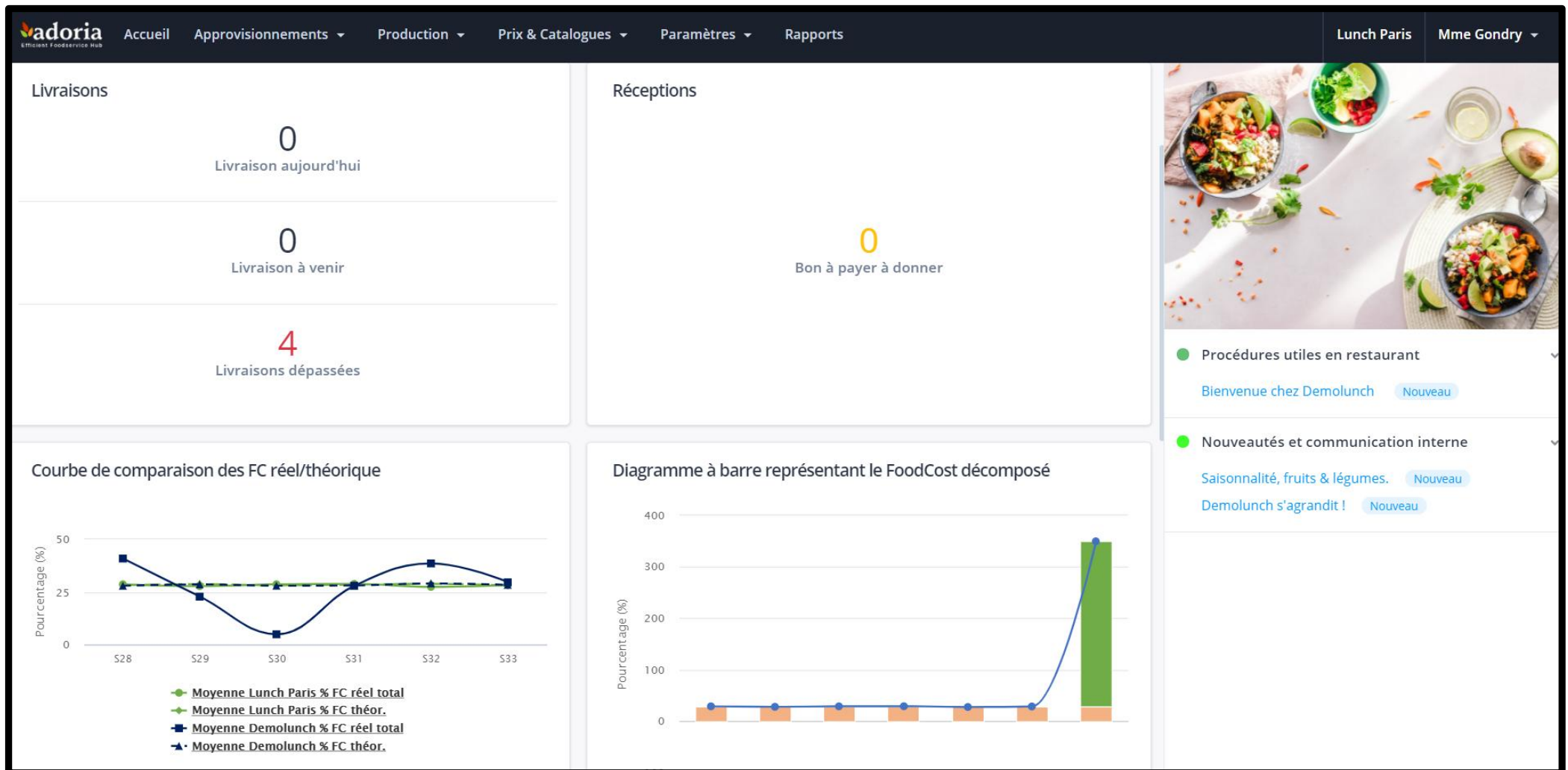
- Reproduction de l'organisation du client sur le système: siège, hiérarchies intermédiaires, sites
- Gestion de "segments" et "types" permettant de disposer d'indicateurs de regroupements complémentaires des sites
- Une modification de rattachement dans la hiérarchie a un effet immédiat
- paramétrage du mode opératoire individualisé par site

Gestion des utilisateurs

- Gestion des utilisateurs, identifiants sécurisés, rattachement des utilisateurs à un niveau de l'organisation, gestion de leurs pouvoirs d'actions, (profil de pouvoirs type, pouvoir de déléguer un pouvoir reçu)
- Un utilisateur situé à un niveau hiérarchique donné accède aux données consolidées, au détail des niveaux inférieurs et peut "s'incarner" dans l'environnement de ses sites

Auditabilité et rapports

- Toutes les actions qui engagent l'organisation (envoi de commande, Bon à Payer, négociations fournisseurs, inventaires, etc. sont authentifiées et horodatées)
- Rapports et tableaux de bords correspondants:
 - * Liste des sites et des divisions
 - * liste des utilisateurs et de leurs droits



2.2.2. MODULE DE GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

Gestion des catalogues (services achats)

- Engagements contractuels avec les fournisseurs :
 - * délais et conditions de livraison,
 - * Paramétrage des destinataires des commandes, factures, demandes d'avoir
 - * Mercuriales établies en références normées du catalogue Adoria
 - * gestion de grilles tarifaires
- Actualisations tarifaires : en ligne par les fournisseurs / via E-Negoce / via fichier normalisés Excel (assisté par moteur élaboré de reconnaissance)
- Maillage logistique sites / plateformes fournisseurs
- filtrage des mercuriales générales pour leur personnalisation par site ou groupe de sites

La commande en ligne (gestionnaires de site)

- Multiples méthodes de passation de commandes: à partir de 1) prévisions de fabrication/vente, 2) commande au kilomètre, 3) par modèle de commande, 4) à partir de commandes historiques, 5) "commande express", 6) options de gestion des achats hors contrat, 7) achats de dépannages, 8) achats externes
- Actualisation en dynamique des commandes, fonction d'optimisation des commandes, proposition automatisée de planning de livraison
- Détection des risques d'erreur de commande, adaptation intuitive aux habitudes du site
- Possibilité de mise en attente
- Envoi des commandes par le système (horodaté et authentifié) par fax ou EDI

Suivi de commandes, gestion des réceptions (gestionnaires de site)

- Accès au suivi de commandes, modifications de commandes, impression en version bon de réception (normes HACCP)
- information des livraisons du jour en page d'accueil
- EDI: bordereau de livraison automatisé avec rapport d'écart entre commande et BL.
- Non EDI: gestion assistée de la reproduction du BL papier à partir de la commande
- Préparation automatisée de l'entrée en stock selon paramétrage fait par l'administrateur au siège

Gestion des litiges et "Bons à Payer" (gestionnaires de site)

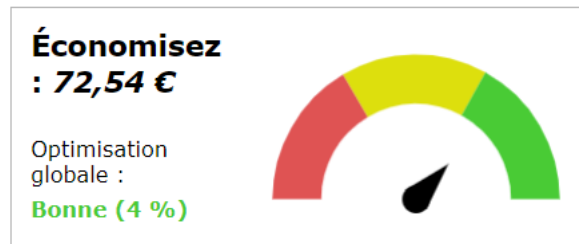
- Détection automatique des écarts tarifaires et génération systématique d'une proposition de demande d'avoir
- Déclaration de litiges (anomalies à la réception) avec sélection obligatoire du motif du rejet
- "Bon à Payer" (archivage du document) avec authentification et horodatage
- Suivi détaillé des demandes d'avoir et de leur traitement: avoir reçu / marchandise livrée / annulation. Gestion de l'impact sur les stocks ou la consommation

les plus et les rapports (sites et services centraux)

- + Gestion de règles de préférence (service achat)
- + Gestion des alertes alimentaires
- + interface avec les logiciels de comptabilité
- Rapports détaillés des achats: par référence, produits, fournisseurs, hors contrat, par période, en détail et en synthèse...
- Rapport des litiges déclarés et litiges en cours
- Rapports de business intelligence: typologie d'achat, litiges, optimisation, performance détaillée des fournisseurs
- Accès direct par la hiérarchie aux rapports de chaque site et aux statistiques consolidées à leur niveau hiérarchique

La Fonction « Optimisation des commandes » :

Lors de chaque commande passée par un site, un indicateur indique au gestionnaire le potentiel d'optimisation de sa commande en valeur (€) et en % de sa commande avec un indicateur visuel de type « jauge » :



Si le site souhaite optimiser sa commande, en cliquant sur « Optimisation », la solution lui montre les options possibles pour optimiser sa commande selon qu'il donnera priorité au critère de « Prix » de « Quantitatif » ou de « logistique » pour sa commande. Cette fonctionnalité permet au gestionnaire en quelques secondes de vérifier qu'il passe sa commande au meilleur prix négocié et le cas échéant lui propose les modifications permettant d'acheter avec encore plus d'efficacité, et ainsi d'optimiser son budget « achats »

Optimisation de commande									
Privilégier le prix Optimisation au prix, tous fournisseurs confondus Économisez : 72,54 € sur 1722,15 € (montant total)					Privilégier la quantité Optimisation à la quantité, tous fournisseurs confondus Économisez : 72,54 € sur 1722,15 € (montant total)				
Fournisseur	Référence	Qté UL	UL	Prix total	Qté UN/UG	Unité	Prix	Gain	
Pomona PF Bordeaux	Crème liquide spéciale cuisson UHT brique 100 cl	7,000	pack x 6	103,57	42,000	au L	2,466		
Pro à Pro - Sud Montauban	Crème liquide légère (12% mg) UHT brique 100 cl METRO CHEF	42,000	brique x 1	88,83	42,000	au L	2,115	14,74	
Pomona PF Bordeaux	Crème liquide spéciale cuisson UHT brique 100 cl	7,000	pack x 6	102,19	42,000	au L	2,433		
Pro à Pro - Sud Montauban	Crème liquide légère (12% mg) UHT brique 100 cl METRO CHEF	42,000	brique x 1	88,83	42,000	au L	2,115	13,36	
Pomona PF Bordeaux	Crevettes entières cuites (60-80) barquette 2 Kg	8,000	barquette x 1	161,78	16,000	au Kg	10,111		
Davidgel Yvrac	Crevette tropicale entière cuite (60-80) boîte 2 Kg DAVIGEL	8,000	boîte x 1	148,80	16,000	au Kg	9,300	12,98	
Pomona PF Bordeaux	Ail coupé sachet 500 g POMONA	5,000	sachet x 1	15,03	2,500	au Kg	6,012		
Davidgel Yvrac	Ail haché morceaux sachet 250 g DAVIGEL	1,000	carton x 10	6,75	2,500	au Kg	2,700	8,28	
Pomona PF Bordeaux	Crevettes entières cuites (60-80) barquette 2 Kg	8,000	barquette x 1	155,71	16,000	au Kg	9,732		
Davidgel Yvrac	Crevette tropicale entière cuite (60-80) boîte 2 Kg DAVIGEL	8,000	boîte x 1	148,80	16,000	au Kg	9,300	6,91	
Pomona PF Bordeaux	Mini macarons assortiment (10g) plateau 72 pièces PASQUIER	1,000	plateau x 1	24,19	72,000	pièce	0,336		
Davidgel Yvrac	Assortiment macaron 12 pièces par parfum pièce 12 g DAVIGEL	1,000	boîte x 72	17,42	72,000	pièce	0,242	6,77	
Pomona PF Bordeaux	Mini macarons assortiment (10g) plateau 72 pièces PASQUIER	1,000	plateau x 1	23,40	72,000	pièce	0,325		

2.2.3. MODULE DE GESTION DE LA PRODUCTION ET DE LA CONSOMMATION

2.2.3.1. NOTIONS GENERIQUES : PRODUITS ET FICHES TECHNIQUES

Les Produits génériques sur Adoria

- Un produit générique peut tout à la fois être:
 - * un ingrédient qui sera exploité dans la constitution de fiches techniques (recettes)
 - * une fiche de stock paramétrée par le "siège" pour le compte des sites
 - * un produit à négocier (voir e-Negoce)
- Un produit est valorisé avec les références actives dans le catalogue qui lui sont rattachées ou a défaut à un "prix objectif".
- Un produit a plusieurs unités de comptage: unités d'ingrédient, de stock et de négociation
- Un produit est rattaché à un lot lui-même rattaché à un marché. Les statistiques achats seront calculées selon cette arborescence

La gestion des produits, exploitation et statistiques

- La gestion des produits est faite au niveau du "siège". Elle permet de créer, modifier, fusionner, supprimer les produits.
Le système gère les implications des modifications de paramétrage (migrations) en stock, statistiques, fiches techniques, appel d'offre
- Un produit peut se voir associer des valeurs nutritionnelles en lien avec les bases nutritionnelles de référence et ses allergènes
Un protocole HACCP peut être associé à un produit. (gestion d'une bibliothèque de protocoles HACCP).
- Un rapport d'utilisation du produit fournit des indications : audit d'usage, volumétrie d'achat (valeur, quantité), analyses tarifaires sur une période et évolution des références du catalogue pour répondre au besoin en produit

Le principe de la bibliothèque fiches techniques (recettes) et de leur diffusion vers les sites

- le principe recommandé est d'administrer une bibliothèque de fiches techniques en centrale et de gérer sa diffusion vers les sites selon leur profil (hiérarchie, segment ou type)
- Les sites peuvent être autorisés à personnaliser (et créer) à leur seul niveau une fiche technique de la centrale
- L'administrateur au siège peut accéder aux fiches techniques gérées par les sites et à en modifier la diffusion.
Ce principe permet un travail collaboratif pour la gestion d'une bibliothèque partagée de fiches techniques au sein de l'organisation du client
- les fiches techniques héritent des valeurs nutritionnelles et allergènes des produits qui les composent

2.2.3.2. FICHES TECHNIQUES ET CYCLES DE MENU

Les Fiches techniques

- Classification: par familles et sous-familles et classification GEMRCN
- Fiches techniques standard, d'assemblage et de buffet (permettant un double taux de prise)
- Attribution d'un code EAN (étiquettes), DLC/DLUO
- Gestion des postes de fabrication
- Valeurs nutritionnelles, net servi par portion, taux de déchet prévisionnel
- Ingrédients et quantité, progression, photos, protocoles HACCP
- Gestion des régimes et textures
- Valorisation: au prix du stock du site PMP, à défaut de son catalogue. En hiérarchie: au prix moyen des catalogues correspondants
- Règle de substitution par les sites: libre ou selon famille et budget

Les Cycles de Menus et contrôle de fréquence

- Gestion des cycles: création à partir d'un existant, gestion de modification, gestion de sa diffusion, activation
- Paramétrage du cycle: choix des dates, types de services, jours de la semaine, régimes
- Autorisation de modification par les sites (si menu directeur)
- Paramétrage des tableaux de fréquences GEMRCN et des critères de qualité définis par l'organisation
- Construction de cycle par ajout de fiches techniques et taux de prise: fonctionnalités d'assistance, contrôle selon fréquences
- Valeurs nutritionnelles par service et jour
- prix de revient par effectif, service, jour, semaine, cycle, comparaison budget
- valorisation: selon prix des fiches techniques et taux de prise

Les Cycles de Menus: Les 2 modes opératoires

- Le "MENU LIBRE": Chaque site crée ses propres cycles de menus en exploitant les fiches techniques de la bibliothèque (ou en les créant si le pouvoir lui est donné)
L'administrateur paramètre un site selon le mode opératoire correspondant
- Le "MENU DIRECTEUR": Le principe est d'administrer une bibliothèque de cycles de menus en centrale que l'administrateur va diffuser auprès de ses sites ou groupes de sites selon leur profil (hiérarchie, segment ou type)
Les sites peuvent être autorisés à substituer des fiches techniques (selon des règles définies par le siège) et, si autorisé, à en supprimer et en ajouter.
Toutes les modifications apportées par les sites sont tracées et les administrateurs peuvent les suivre

Exploitation des Cycles de Menus par les sites

- Héritage et adaptation ou création des cycles de et menus (selon règles et autorisations)
- Gestion des effectifs par saisie simplifiée sur une période, ou par jour, personnalisation des taux de prises
- Commandes: calcul automatisé des besoins et besoins d'achats, génération de propositions de commandes optimisées, travail assisté sur le planning de livraison (commandes, voir E-Procurement). Validation et envoi des commandes.
- Production: génération d'un bon de production quotidien, répartition par postes de fabrication, étiquettes
- Stock: génération d'un bon de sortie en cohérence avec le bon de production du jour et mise à jour des stock (si gestion des stocks complète activée)

2.2.3.3. GESTION DES INVENTAIRES ET CALCUL DE LA CONSOMMATION

A) Les paramétrages faits par l'organisme coordinateur pour le compte de tous les sites

Zones de stock, destinations budgétaires

- Le siège détermine **les zones de stock** de l'organisation pour le compte des sites (qui pourront les personnaliser)
- le siège détermine les destinations budgétaires de l'organisation pour le compte des sites (qui pourront les personnaliser)
- le siège paramètre pour le compte de tous les sites :
 - * si un produit est stocké, sa zone de stock par défaut et son unité de comptage en stock
 - * si un produit est affecté directement en consommation, sa destination budgétaire par défaut
 - * Fonction Transfert/Cession de stocks entre sites
 - * Gestion de Centres d'imputation

La gestion des périodes de clôture: inventaire, comptable et facturation

- Le siège peut choisir de fixer les périodes d'inventaires et des périodes comptables qui s'imposeront aux sites. Un rapport permet aux administrateurs d'auditer l'état d'avancement des travaux de clôture des sites et de forcer certaines actions
- Le siège peut choisir de laisser un ou tous ses sites libres de définir leur période d'inventaire ou comptable
L'administrateur paramètre un site selon le mode opératoire correspondant
- Le siège peut également gérer une période de facturation (pour répondre à des besoins d'interfaces spécifiques)
- Une clôture interdit toute modification ultérieure des données de gestion sur cette période

Les 2 modes opératoires de calcul et suivi des consommations

- L'"INVENTAIRE SIMPLIFIÉ" permet d'obtenir la consommation calculée par différence d'inventaires
Adoria permet avec ce mode opératoire une automatisation totale du calcul de la consommation pour les gestionnaires de site
- La "GESTION COMPLETE" permet d'obtenir le calcul des consommations par gestion de bons de sortie (principe de l'inventaire permanent)
le gestionnaire du restaurant saisit ses bons de sortie quotidiennement et les ajuste selon son observation des stocks en existence
L'administrateur paramètre un site selon le mode opératoire souhaité correspondant

Grâce à ces fonctionnalités de paramétrages faits en centrale pour le compte de tous les restaurants, l'administrateur permet à chaque gestionnaire de site de gagner un temps précieux. Il normalise par la même occasion les unités de comptage, les modes opératoires et de gestion au sein de son organisation. Il en sécurise la qualité pour le compte de tous ses gestionnaires de site.

B) Les deux méthodes de calcul des consommations

La méthode de l'Inventaire Simplifié

- Le gestionnaire du restaurant, en reportant son inventaire physique obtient immédiatement sa consommation détaillée de la période par produit, selon la règle: consommation = stock initial + achats - demandes d'avoir - stock final
- Le prix moyen pondéré (PMP) de chaque ligne d'inventaire est actualisé avec les achats de la période
- La consommation par produit, par zone de stock et en global est calculée sur validation de la saisie d'inventaire
- La saisie d'inventaire est assistée et est disponible sur tablette PC

La méthode de la Gestion Complète

- Le gestionnaire du restaurant réalise des bons de sortie quotidiens ou périodiques et affecte les sorties à une destination budgétaire:
 - * bon de sortie théorique issu du traitement des prévisions de fabrication/ventes d'un cycle de menu
 - * bons de sortie libres: de produit, d'une fiche technique, affectation à une destination budgétaire.
 - * ajustements sur fiche de stock, ajustement sur saisie d'inventaire final (saisie assistée)
- un rapport de suivi des consommations permet d'obtenir le détail et la synthèse des consommations par destination budgétaire et par jour/période

Les rapports de suivi des consommations (Secteur Public)

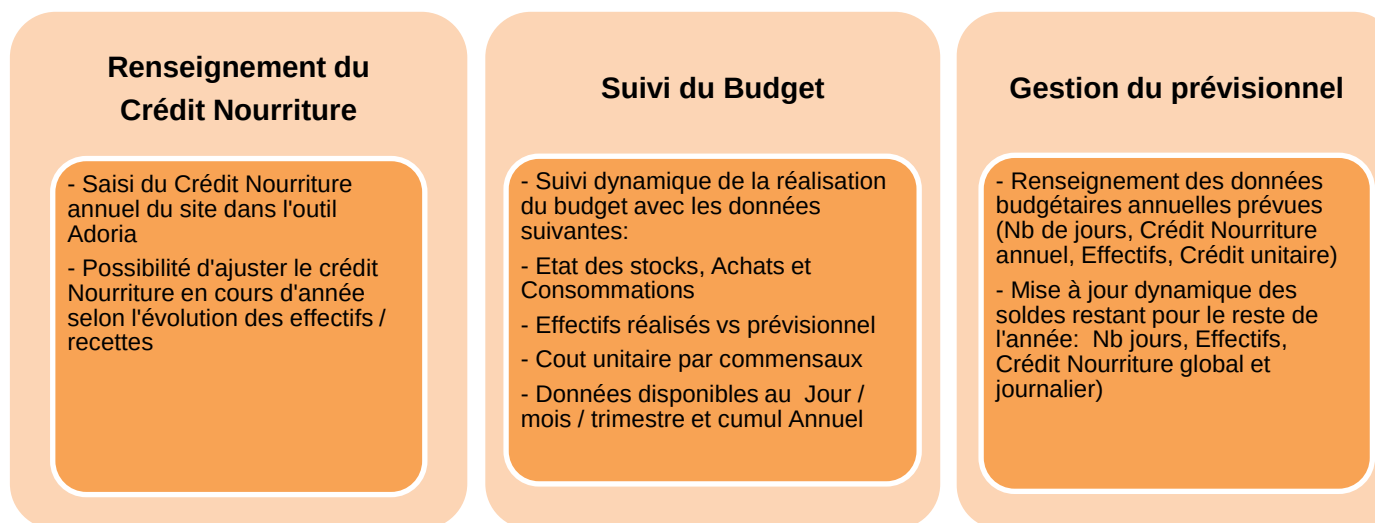
- Le rapport de gestion secteur public ("remplacement Presto")
- Lié au budget, suivi des effectifs par profil (budgétés, prévus, réalisés), suivi des consommations en valeur (budgeté, réalisé, budget ajusté selon prestations servies)
- Chaque site visualise ses performances au regard de son historique et de son budget (si activé)
- La hiérarchie accède en temps réel aux données consolidées ainsi qu'au détail de chaque site
- Un ensemble de rapports complémentaires permet d'entrer dans le détail des données (inventaire et taux de rotation des produits en stock, détail des consommation par centre budgétaire, etc.)

La méthode de « l'Inventaire Simplifié » permet une automatisation quasi-totale des tâches pour les gestionnaires sur site. Les entrées en stock sont totalement automatisées et le gestionnaire doit seulement saisir son inventaire final pour obtenir la totalité de ses données de gestion sur une période.

La méthodologie de « Gestion Complète » (inventaire permanent) permet la gestion de bons de sortie, historise les mouvements de stock en entrée et sortie, permet un suivi précis et quotidien des consommations. Cette méthode est actuellement utilisée par les acteurs du secteur public en France.

2.2.3.4. GESTION BUDGETAIRE DU BUDGET SRH CONFORME AUX BESOINS DES EPLE

C) Une Gestion budgétaire complète du budget SRH, répondant aux besoins des sites du service public



Grâce à ces fonctionnalités le gestionnaire des sites peut piloter son budget et son prévisionnel avec des données mises à jour quotidiennement

2.2.4. MODULE « E-NEGOCE » POUR LA GESTION DES APPELS D'OFFRES FOURNISSEURS, LES ANALYSES COMPARATIVES ET LE REFERENCEMENT :

Les bases d'appel d'offre

- Cahier des charges détaillé des produits (dont unité de négociation fixée), classement par regroupement, lots et marchés
- Gestion des dates de l'appel d'offre, dont date et heure limites de réponse pour les fournisseurs
- Constitution des appels d'offre par activation des lots concernés
- Invitation des fournisseurs parmi la base Adoria des fournisseurs et de leurs utilisateurs
- saisie du mail d'invitation , ajout de fichiers type
- Envoi sécurisé des consultations aux fournisseurs
- Mode périodique avec gestion automatisé des procédures et des actualisations tarifaires

site www.e-negoce.fr pour les fournisseurs

- Accès sécurisé à la consultation pour l'utilisateur fournisseur invité à soumettre
- réponse en ligne ou via import/export de fichiers Excel normalisés
- Assistance en ligne: contrôle qualitatif des réponses
- mémorisation de l'historique, pré-renseignement automatisé des réponses

Analyse des réponses, simulation et référencement

- Contrôle automatique de la qualité des réponses: respect du cahier des charges
- Rapports immédiats de comparaison valorisés selon quantité prévisionnelles
- Simulations tarifaires en ligne et analyse d'impact des évolutions tarifaires
- gestion de paniers d'achats multiples pour des analyses affinées par segments ou régions
- Référencement, génération des catalogues (Pdf), moteur de gestion de catalogues composites complexes (grilles tarifaires, masquage et filtrage)

Les plus

- Gestion des appels d'offre périodiques (semaine, mois, trimestre): automatisation du processus d'actualisation tarifaire par les fournisseurs
- Génération des catalogues vers module E-Procurement (si activé) avec moteur élaboré de reconnaissance avec le catalogue universel Adoria
- automatisation des paramétrages : calcul des diverses unités de comptage des produits génériques et des références sur Adoria, contrôle de qualité

Le module E-Negoce : ce sont des milliers de consultations en ligne lancées chaque année par des clients soucieux d'optimiser leurs négociations avec leurs fournisseurs

Exemple de fiche produit : le cahier des charges d'un produit d'appel d'offre

Beurre demi-sel 250g (frais) [France][frais][au Kg][plaque 250 g]									
Détail du produit Fournisseurs Audit d'utilisation Equivalences									
Produit d'appel					Fiche Technique				
Désignation Beurre demi-sel 250g (frais)					Affecter à une zone de stock ▼ Frais BOF ▼				
Marché / Lot BOF > Beurres / Margarines ▼					☒ Utiliser ce produit dans les fiches techniques sous la désignation				
Regroupement ▼					- Beurre demi-sel 250g (frais)				
Description test pour envoi d'invitation					Unité de stock plaque ▼		Nbr d'UP / US		250.00
complémentaire					Unité de produit g ▼		Nbr d'UP / UN		1000.00
Marque Indiff. ▼ 									
Origine France ▼									
Conservat° frais ▼									
Unité de négociation au Kg ▼									
Volume négocié 50									
Unité de consommatio plaque ▼					250		g ▼		
Livré par									

B - 4-10

Rapport interactif de comparaison et simulation en ligne avec les fournisseurs

[illegible]

La gestion des catalogues : gestion des catalogues de référencement (par segment ou par région) et à l'intérieur, personnalisation : masquage/ filtrage par simple clic, logo, grilles tarifaires

La construction d'un appel d'offre : les lots et les fournisseurs

Présentations de l'AO
Maille Lot / Fournisseurs
Contenu du mail
Emoi

Pour chaque lot, déterminer les fournisseurs à consulter

Appel d'offres Surpes 2015 - Item à pour des fins sur 01/04/2015

Choisir le lot à mailer

- BOF
- EPICERIE
- CHARCUTERIE
- SURGELE
- LEGUMES
- VIANDE
- POISSON
- POINTE DE TERRE
- TRAITEUR
- COCCOTAL
- DESSERT
- FRUIT
- GLACE
- OVORODUIT
- PLAT CUISINE
- AUTRE:

Maille Lot / Fournisseur

- SURGELE**
 - LEGUMES
 - Labifruit
 - bestFood
 - SachetCo
 - VIANDE
 - Labifruit
 - bestFood
 - bestLabCo
 - POISSON
 - Labifruit
 - bestFood
 - SachetCo
 - POINTE DE TERRE
 - Labifruit

Associer un fournisseur

Après avoir choisi un lot, recherchez un fournisseur à associer, en cliquant sur son nom pour l'associer au lot sélectionné.

- Emile France
- Brasserie Belgique
- Brasserie des Vosges
- Inti à Breizh
- Labivator
- Vigneron Brasserie

Légende

- A consulter / en cours de modification
- Fournisseur référencé
- Fournisseur non référencé

Déplacer dans cette case pour supprimer un fournisseur, un lot ou un marché.

Adhérents

Important ! Cliquez sur un lot / un fournisseur / un produit / un article pour le supprimer ou bien le rétablir dans ce catalogue

Produit	Unité	BestFood Tarif : TO.T.de référence ▼	califFrost Tarif : TO.T.de référence ▼
Agneau carne 6-9 cote (frais)	au Kg	0 x 0 A12 15.000€ HT	0 x 0 125 15.510€ HT
Agneau gigot s/os (frais)	au Kg	0 x 0 A13 18.000€ HT	0 x 0 147 17.640€ HT
Bœuf bavette alouau piece 120gx10 (frais)	au Kg	0 x 0 A14 16.000€ HT	0 x 0 169 16.320€ HT
Bœuf bouguignon collier basse-côte 40-60 g (frais)	au Kg	0 x 0 A15 14.000€ HT	0 x 0 191 14.476€ HT
Bœuf entrecôte piécée 140gx10 (frais)	au Kg	0 x 0 A16 16.000€ HT	0 x 0 191 16.320€ HT
Porc carré détalonné avec os (frais)	au Kg	0 x 0 A17 12.000€ HT	0 x 0 235 12.240€ HT
Porc cote echine 160gx10 (frais)	au Kg	0 x 0 A18 13.000€ HT	0 x 0 257 13.442€ HT
Porc côte filet 140gx10 (frais)	au Kg	0 x 0 A19 14.000€ HT	0 x 0 279 13.720€ HT
Porc escalope / jambon 110x10 (frais)	au Kg	0 x 0 A20 12.000€ HT	0 x 0 201 12.240€ HT
Morceaux de viande hachée 140gx10 (frais)	au Kg	0 x 0 A21 15.000€ HT	0 x 0 201 15.510€ HT

3.1.1. LES RAPPORTS AVEC POWER BI

Deux types de rapports

- **Les rapports en ligne**: le client constitue sa bibliothèque de rapports d'achats et en gère la diffusion vers ses sites. En sus rapports standards, ils restituent le résultat demandé tel que le système le connaît au moment du lancement du rapport:

- * selon la période début/fin sélectionnée, le niveau de l'organisation sélectionné

- * selon sélection des options disponibles pour le rapport

- **Les rapports de Business Intelligence**: ils restituent de façon graphique des informations croisées. Des objectifs peuvent être définis et mesurés avec le réel

Ces rapports sont calculés lors de procédures nocturnes et restitués selon périodicité choisie

Un large jeu de rapports standards

- Outre la bibliothèque personnelle du client pour le suivi des achats, Adoria dispose d'une bibliothèque de rapports en ligne standards. Le jeu de rapports souhaité pour les sites et la hiérarchie est convenu initialement et peut être modifié à tout moment

- Bibliothèque de rapports Power BI, chaque client les active sur tout ou partie de ses sites

- L'export intégral des flux transactionnels (meta file) est disponible permettant au client qui le souhaite d'exploiter ses statistiques via des logiciels tiers spécialisés

- Des rapports complémentaires spécifiques peuvent être réalisés à la demande

Des rapports en ligne nativement disponibles pour tous

- Par principe et en natif sur Adoria, les rapports présentent:

- * pour chaque site ses statistiques et données

- * pour chaque utilisateur en hiérarchie:

- a) les statistiques et données consolidées à son niveau

- b) l'accès aux statistiques et données de chaque site

- * pour un utilisateur au siège :

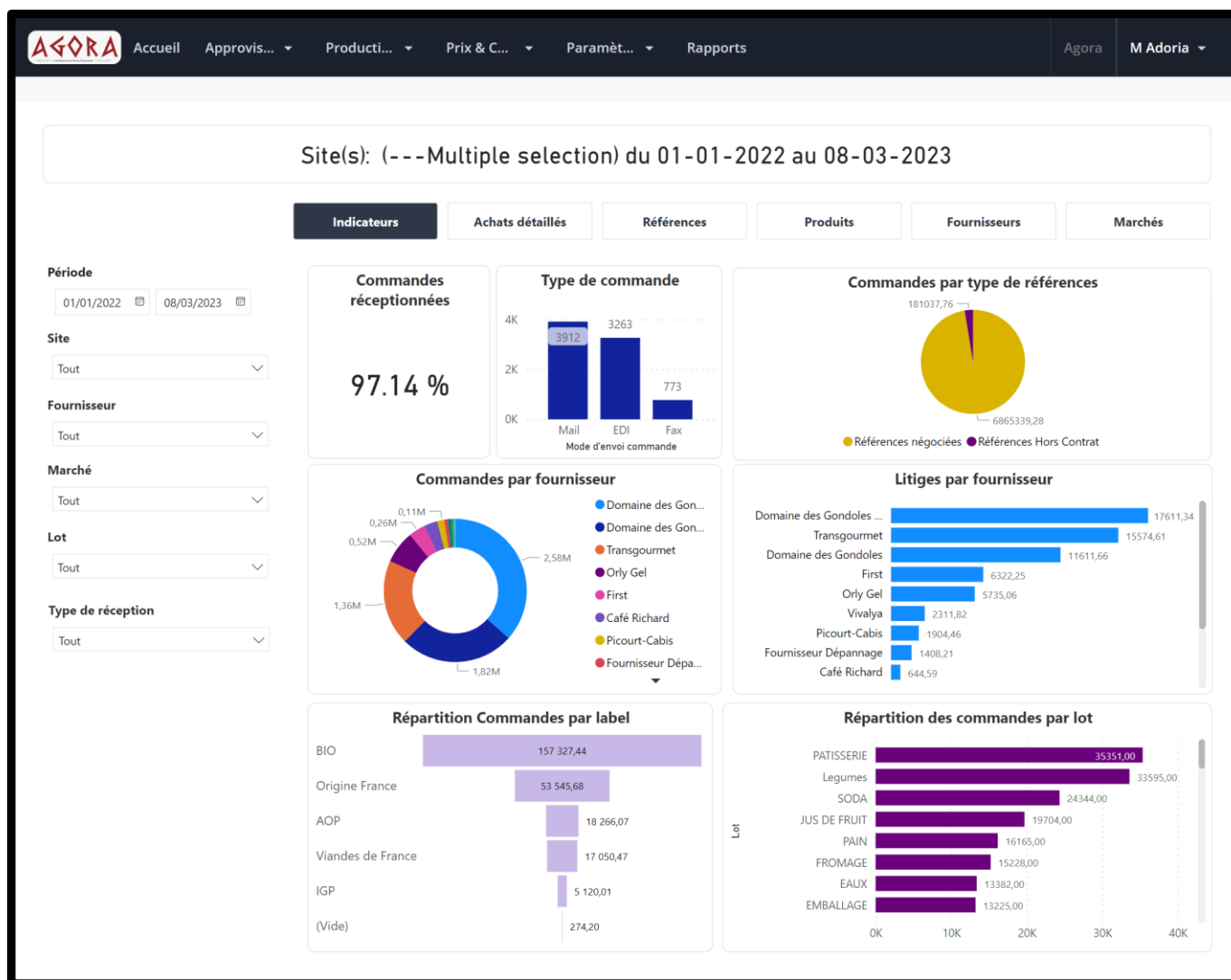
- a) les statistiques et données consolidées de l'ensemble de l'organisation

- b) les statistiques consolidées de chaque niveau hiérarchique

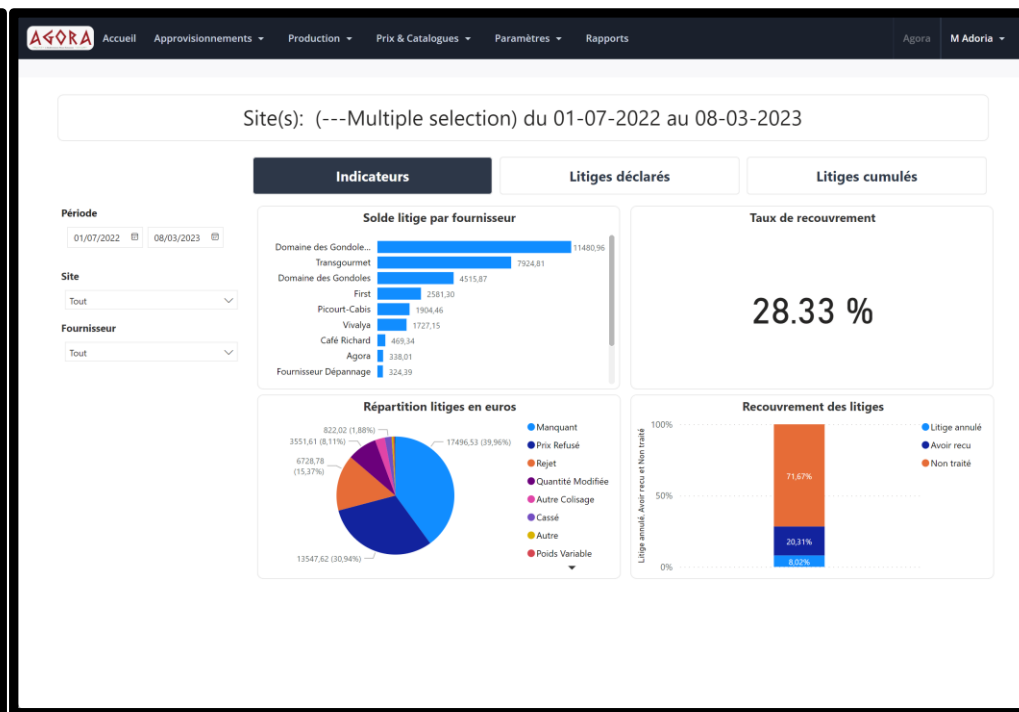
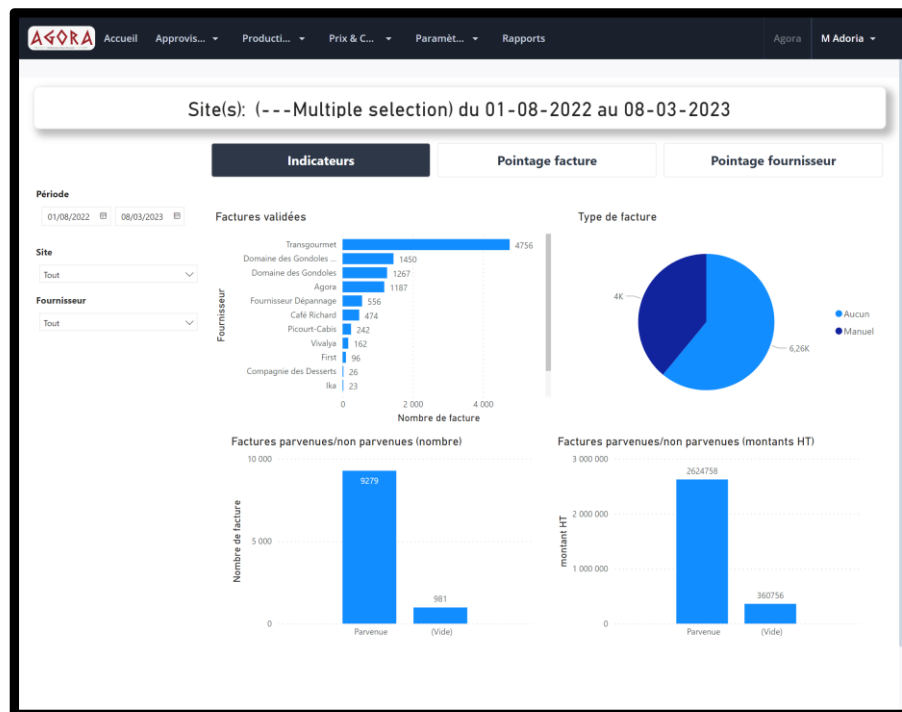
- c) l'accès aux statistiques et données de chaque site

Un ensemble de rapports « standards » permet d'accéder à l'information sans délai et à tout moment. Les utilisateurs placés en hiérarchie accèdent aux informations correspondant aux activités des établissements placés sous leur hiérarchie, les utilisateurs rattachés à un site voient les données relatives à leur site.

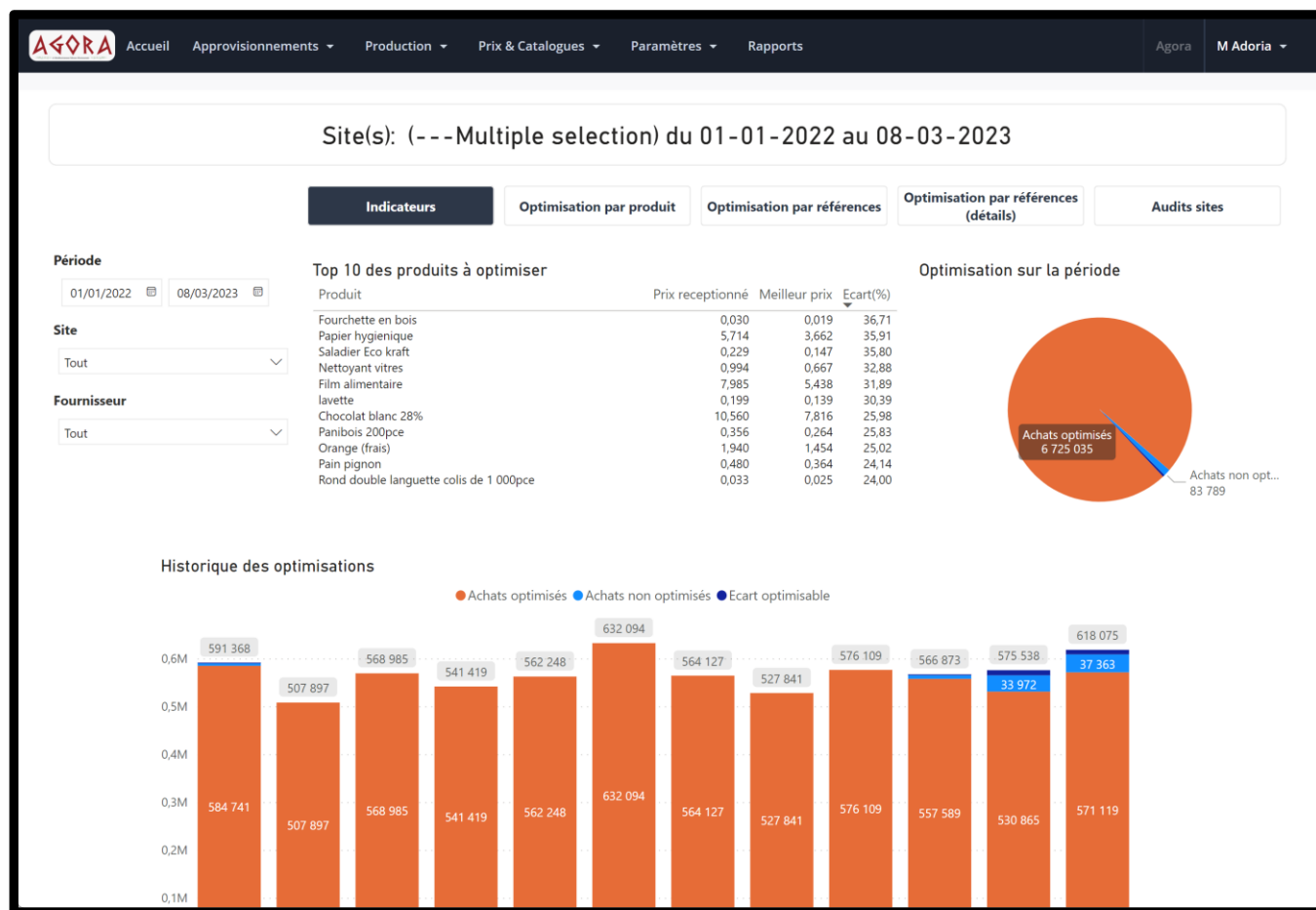
Exemple -Rapport Achats : Dashboard



Exemple -Rapports Factures et Litiges :



Exemple -Rapport Optimisation des Prix :



3.1.2. MODULE ADORIA MOBILE POUR LE SUIVI EN MOBILITE

Le module Adoria Mobile, permet d'effectuer les inventaires **en mode déconnecté** sur une app mobile Android ou iOS au moyen d'une tablette ou d'un smartphone du client : *Exemples visuels à titre indicatif*



Découvrez l'inventaire facile & rapide !

Gagnez du temps en évitant les ressaisies

Facilitez votre quotidien

Disponible en **multi-utilisateurs & multi-unités**

Accédez aux écarts d'inventaires pour vérification

Finies les pertes de données, grâce au mode **hors connexion**

- Simple
- Intuitif
- Efficace

adonia

adonia

adonia

adonia

adonia

Adoria Mobile: Principes

- Le module Adoria Mobile permet de gérer ses inventaires en mode déconnecté:
 - * Application disponible sur tablette ou smartphone avec système d'exploitation Android ou iOS
 - * Fonctionne en mode déconnecté avec synchronisation ultérieure
 - * Ergonomie intuitive et fluide
 - * Multi-utilisateurs et Multi-sites avec suivi centralisé
 - * Suivi centralisé des écarts d'inventaires
 - * Stockage des données sur serveur sécurisé inclus
 - * Possibilité d'extraction des données
 - * Synchronisation des données avec "Adoria core"

Adoria Mobile: Fonctionnalités

- Inventaires:
 - * Liste des produits pré-renseignés par zones de stocks
 - * Contrôle des écarts d'inventaires "réel" vs "théorique"
 - * Historique des inventaires synchronisé avec Adoria
- Commandes:
 - * Liste des références fournisseurs commandées
 - * Quantités et envoi de la commande
- Réception:
 - * Validation des références fournisseurs livrées
 - * Validation Quantités, Qualité et prix
 - * Si besoin, Déclaration Litige et Demande d'avoir

Evolution Roadmap prévue courant 2025 : Livraison de nouvelles fonctionnalités – Conseil de commandes en mobilité, Saisie des Pertes.

3.1.3. LE PORTAIL DE COMMANDE DE PLATS POUR LES CUISINES CENTRALES

Le Portail de réservation de recettes auprès d'une cuisine centrale

- Mise à disposition de l'offre commandable par la Cuisine Centrale (cadencier de commande)
- * Commandes par les satellites des quantités par recettes sur Adoria rendu disponible par le site cuisine centrale
 - * Gestion des délais de réservation
 - * obtention automatisée des quantités consolidées sur le module de production d'Adoria du site cuisine centrale
 - * Fiches de fabrication par poste de Fabrication
 - * Fiches de livraisons par sites
 - * Gestion des BL réception par les sites

La gestion de la logistique et autres spécificités associées pour les cuisines centrales

- gestion assistée de la logistique: répartition des fabrications par satellites et par service
- gestion assistée des conditionnements: selon quantités par fiches techniques fabriquées
- gestion assistée des facturations: préparation des éléments de facturation de la cuisine centrale à ses satellites

3.1.4. LES INTERFACES AVEC LE S.I CLIENTS ET LES SYSTEMES DES FOURNISSEURS (EDI)

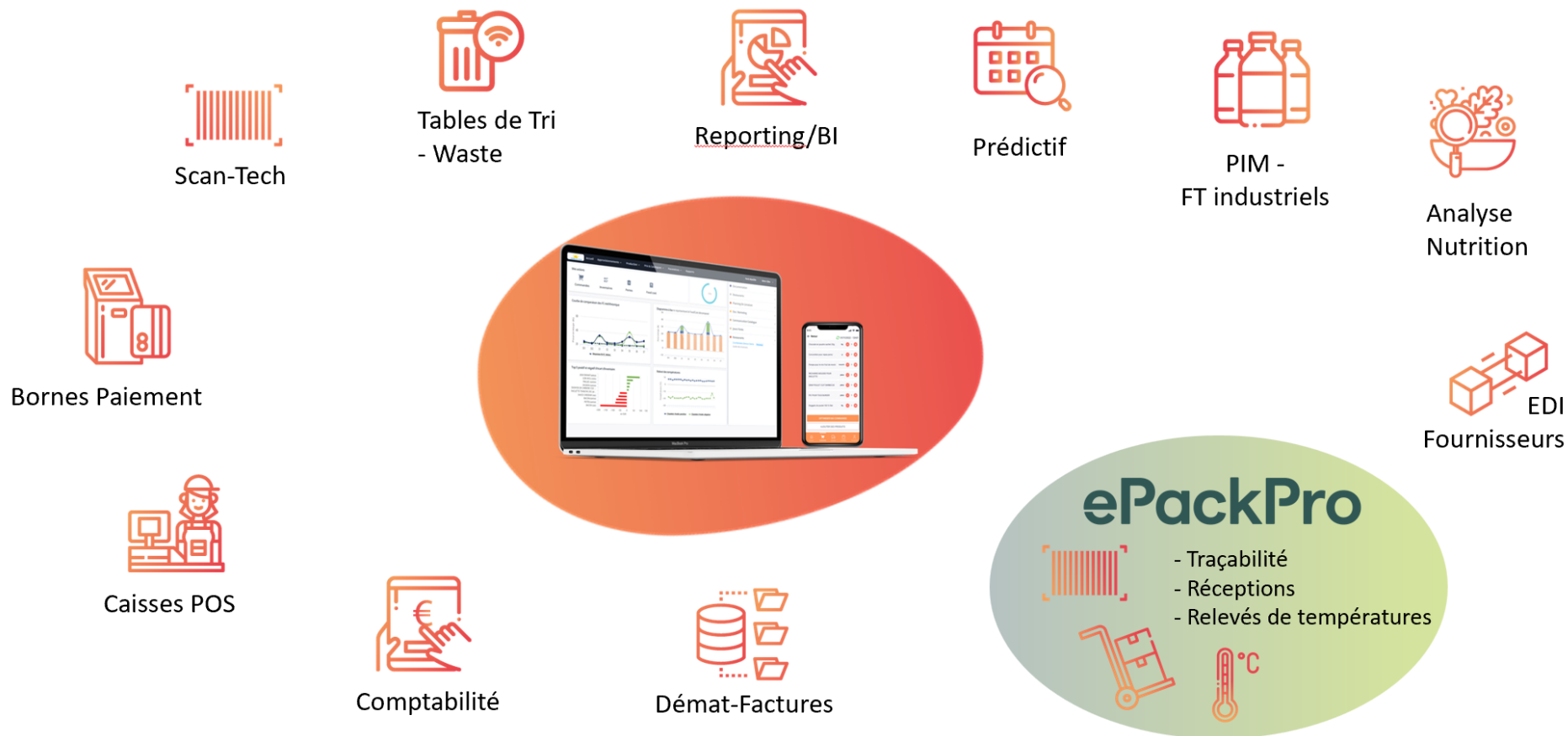
Sont actuellement disponibles (d'autres échanges peuvent être réalisés sur demande) :

- Adoria a développé un savoir-faire dans les échanges EDI (Orders, DESADV, Invoice) avec de nombreux fournisseurs de la RHF tel que: Pomona EpiSaveur et PassionFroid, Sysco, Transgourmet, Pro@pro, France Boissons, Créno , Stef...
- Adoria a développé un savoir-faire dans l'intégration avec les systèmes existant pour ses clients :
 - Systèmes de Traçabilité **ePackPro** permettant un suivi simplifié des réception (synchronisation des Contrôle prix et Assurance Qualité)
 - Systèmes Comptables et P2P (Baseware, Cegid, Sage, Microsoft, Yooz...)

Confidentiel – 01/2025 Toute reproduction ou communication à des tiers, exploitation interdite hors du cadre des travaux d'évaluation en cours

- Analyse Nutritionnelle et gestion des Allergènes : YouMeal
- Systèmes de Caisses – Editeurs POS (RedBiscuit, Zelty, Oracle, Apitic, PIE, CSI, TC POS, Trivec, CashPad, 6X-Pos, Merim Digital, Softavera, L'Addition, unTill...)
- Scanning (pour l'inventaire, la réception ou la production selon le besoin)
- Table de tri connectées avec Chef'éco

Adoria | Richesse de l'écosystème – une solution ouverte



3.1.5. AUTRES MODULES DISPONIBLES SUR DEMANDE, POLITIQUE DE DEVELOPPEMENT DE NOUVEAUX MODULES

- **Le module e-chargement de paiement du compte restaurant par les convives** : module sécurisé de paiement en ligne, suivi du solde avec alertes et rechargement du compte.

La politique de développement de nouveaux modules :

MdB Procurement étend régulièrement la couverture logicielle d'Adoria. Elle a mis en place à cet effet une politique de partenariat avec ses clients afin de réaliser ces développements au plus près des besoins métiers de ses clients.

Lorsqu'un client souhaite développer une fonctionnalité nouvelle dans Adoria, la méthodologie suivante permet de recueillir son besoin pour l'intégrer de manière structurée et agile dans la Roadmap des développements :

- Rédaction d'un « Development request » document expliquant le besoin du client et le résultat attendu.
- Réponse Adoria sur faisabilité et macro costing de la charge associé (man/days)
- Rédaction Cahier des charges / Product manifest (wireframing and user stories) / Chiffrage détaillé de la charge
- Devis pour signature / accord Client
- Travaux de développements
- Tests, Livraison et Recettage

4. LES ASPECTS TECHNIQUES, PRE-REQUIS ET HEBERGEMENT D'ADORIA

4.1. COMPATIBILITE ET PRE-REQUIS

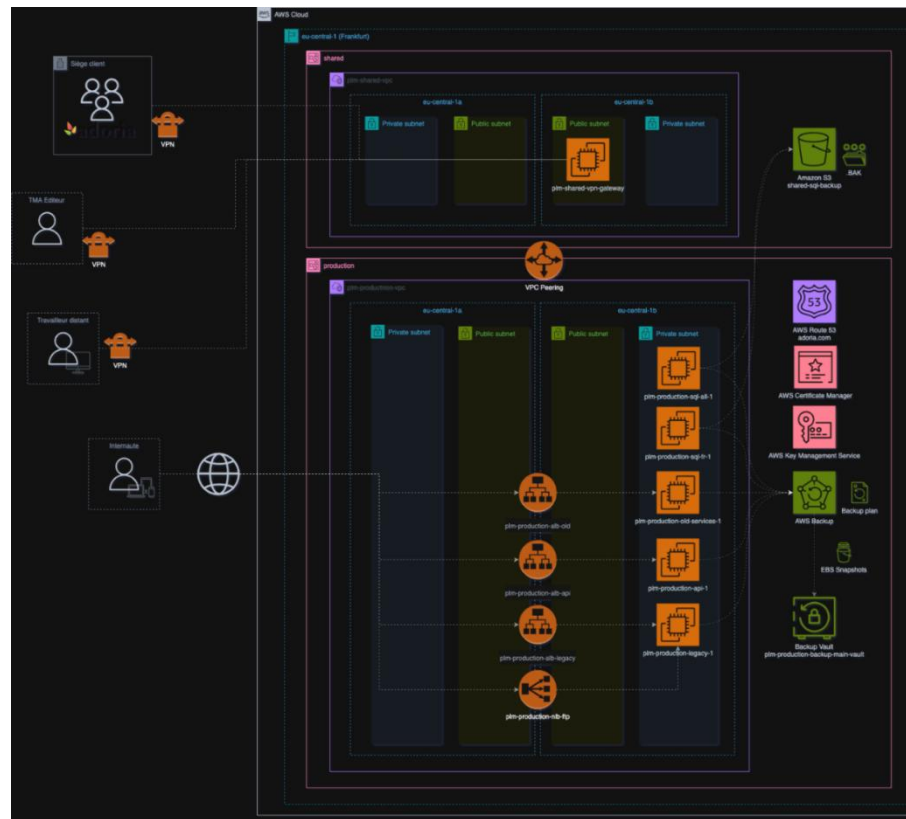
PRE-REQUIS	MINIMUM
Poste de travail :	Ordinateur de type PC doté d'un processeur dont la puissance est classée selon les règles de l'art au moins en milieu de gamme, et datant de moins de trois ans. Ecran 15 pouces
Système d'exploitation :	Microsoft Windows, IOS, Linux - Dernière version publiée par l'éditeur et la version précédente.
Navigateur internet :	Navigateur poste de travail : Chrome, Firefox, MS Edge, Navigateur Tablettes : Safari, Chrome, Opera Accepte cookie et Javascript Dernière version publiée par l'éditeur et les 2 versions précédentes.
Acrobat Reader :	Dernière version publiée par l'éditeur et la version précédente
Résolution Ecran mini conseillée	1024 x 768
Connexion:	Débit de la ligne dédiée et garantie par poste de travail sur Adoria (montant et descendant) doit être au moins égal au débit proposé sur le forfait de milieu de gamme du premier Fournisseur d'Accès Internet grand Public du Marché, soit à date :Débit descendant théorique 8 Mbps avec un minimum réel de 2Mbps - Débit montant théorique de 800 Kbps avec un minimum réel de 500Kbps

4.2. LES ASPECTS TECHNIQUES, HEBERGEMENT ET SECURITE

Principe général de fonctionnement :

Adoria de MdB Procurement est une application de bases de données fonctionnant en architecture «3 tiers » dans un environnement Internet. Les parties applicatives et données sont centralisées, les serveurs installés en redondance dans des datacenters, et accessibles à des clients légers (navigateur internet) à travers un réseau IP et le protocole HTTP.

Architecture logique :



Principe général de fonctionnement :

La communauté des utilisateurs des clients et des utilisateurs de leurs fournisseurs interagissent sur la plateforme Adoria, chacun accédant à son environnement propre sur le système mais bénéficiant de services mutualisés rendus disponibles autour du logiciel : base de données normée et qualifiée des fournisseur et des clients, base de données de plus de 60000 références normées et qualifiées commercialisées en France dans le secteur de la restauration, bases nutritionnelles actualisées, fiche produits distributeurs et industrielles (norme GS1), EDI norme Edifact pour les échanges dématérialisés entre restaurants et distributeurs (7 flux disponibles), etc.

Adoria est en conséquence disponible immédiatement. Aucune tâche d'installation technique n'est à prévoir, il suffit de moins d'une minute pour créer l'environnement d'un nouveau client sur la plateforme et pouvoir débiter le paramétrage d'Adoria avec ses données

Hébergement et sécurité IT :

➤ **Conditions d'hébergement et de sécurité des données Adoria:**

À ce jour, l'Hébergement de la Solution Adoria est assuré par AWS (Amazon Web Services), une plateforme de services cloud leader sur le marché, spécialisée dans la fourniture d'infrastructures et de services informatiques à haute disponibilité et évolutivité.

AWS est une filiale d'Amazon.com, Inc. qui fournit des services cloud à des clients du monde entier. Elle permet aux entreprises d'héberger leurs données et de bénéficier de services de calcul, stockage, bases de données, analytics, machine learning, et plus encore.

AWS en quelques chiffres :

- Présence dans plus de 25 régions dans le monde entier
- Plus de 1 million de clients dans 190 pays
- Services cloud à la pointe de la technologie avec une disponibilité de 99,99%

Certifications d'AWS :

- ISO 9001 : 2015 (https://d1.awsstatic.com/certifications/iso_9001_certification.pdf)
- ISO 27001 pour la gestion de la sécurité de l'information (https://d1.awsstatic.com/certifications/iso_27001_global_certification.pdf)
- Hébergeur de données de santé (HDS) sur les périmètres correspondants.

Les services AWS sont opérés via plusieurs centres de données répartis à travers le monde, bénéficiant de redondance et de sécurité renforcée pour garantir la disponibilité, la confidentialité et l'intégrité des données.

Sécurité et Conformité :

- **AWS est certifié ISO 27001, 27018, SOC 1, SOC 2, SOC 3, PCI DSS et HDS**, assurant la conformité avec les exigences légales et réglementaires relatives à la sécurité et à la protection des données.
- Les centres de données d'AWS sont situés dans des régions géographiques redondantes et hautement sécurisées.

Redondance et Disponibilité :

- AWS garantit une haute disponibilité grâce à une infrastructure redondée avec des zones de disponibilité multiples, permettant une tolérance aux pannes et une résilience de service.
- Les services critiques sont distribués sur plusieurs zones géographiques et des sauvegardes sont effectuées de manière régulière.

Sauvegarde et Récupération de données :

- AWS propose des solutions de sauvegarde et de récupération des données via Amazon S3 et Amazon Glacier, permettant une gestion sécurisée des données et une restauration rapide en cas d'incident.
- Les données sont cryptées à la fois au repos et en transit.

Connectivité et Réseaux :

- L'infrastructure AWS utilise des réseaux privés virtuels (VPC) pour isoler et sécuriser les données dans des environnements dédiés.
- L'accès aux données est sécurisé par des pare-feu de niveau entreprise et des protocoles de routage dynamiques pour assurer une haute disponibilité des services.

Contrôle d'accès et Sécurité physique :

- AWS met en œuvre un contrôle d'accès strict aux centres de données physiques, avec des audits réguliers et des protocoles de sécurité élevés.
- L'accès aux ressources AWS est également sécurisé par une gestion des identités et des accès (IAM) afin de garantir que seules les personnes autorisées puissent accéder aux données.

Maintenance et Support :

- AWS propose un support 24/7 avec des équipes dédiées pour résoudre les incidents en temps réel.
- Une surveillance proactive est effectuée pour identifier et résoudre les problèmes avant qu'ils n'affectent les performances. »

Synthèse des avantages pour Adoria et ses clients :

- Hébergeur certifié ISO 27001, 27018, SOC 1, SOC 2, SOC 3, PCI DSS et HDS (hébergeur de données de santé)
- Disponibilité optimale et redondance de l'hébergement, équipe de support plus importante.
- L'Hébergement HDS implique les plus hauts niveaux de sécurité physique, logique et organisationnelle.
- Renouvellement du matériel par des générations plus récentes et performantes

- Renouvellement des systèmes d'exploitation par des générations plus récentes, performantes et sécurisées.
- Mise en place d'un niveau supplémentaire de sécurité : Web Application Firewall (WAF), afin de détecter et bloquer les attaques connues.

5. ADORIA, SOLUTION DE PILOTAGE DE LA RESTAURATION

5.1. AU SERVICE DE LA REUSSITE DES SITES DE RESTAURATION

Pour permettre un pilotage des achats et faire gagner du temps aux utilisateurs la solution doit :

- **Faire en sorte que les données essentielles soient communes à tous :**
 - **Une base d'ingrédients et une classification commune** à tous les établissements qui le souhaite, de permettre la gestion de fiches recette et de cycles de menus communs à tous. Cette base commune doit permettre d'automatiser les tâches liées : calcul des valeurs nutritionnelles et gestion des allergènes. Par ailleurs les statistiques d'achat deviennent significatives tant par ingrédients pour permettre de suivre les engagements de marché que par famille et sous familles d'achats pour les besoins de statistiques générales
 - **Les catalogues** de chaque restaurant doivent permettre de satisfaire le besoin d'achat de chaque ingrédient de la base commune, à défaut des fiches techniques ne seraient pas réalisables par certains. Il est possible de gérer de façon efficace l'association de critères complémentaires sur les références des catalogues ainsi gérés : association de label EGalim de type bio, Achat local, AOC, AOP et label divers, etc. aux références et la restitution statistique des achats

Les principes d'Adoria permettent d'assurer ces unicités tout en accordant au coordinateur d'autoriser de façon flexible la gestion d'exceptions typiques : gestion des achats « hors marché » et gestion de fournisseurs spécifiques à chaque site directement et simplement, par les sites.

- **Permettre au service coordinateur d'administrer les catalogues** issus des AO et mieux, permettre à chaque fournisseur de venir en ligne sur le système pour y demander à l'administrateur directement sur sa mercuriale toutes les évolutions de tarifs et actualisation de produits en cours de marché

Les fournisseurs peuvent venir en ligne effectuer leurs demandes d'actualisation de leur mercuriale sur Adoria. Compte tenu de la volumétrie consolidée, les principaux fournisseurs nationaux et régionaux sont déjà familiarisés avec leur espace dédié et gratuit sur le portail **e-negoce.fr** qui leur permet d'interagir avec leurs clients qui exploitent Adoria.

- **Fournir à l'administrateur les rapports et les statistiques** qui leur permettent sans délai de disposer de l'information dont ils ont besoin. En effet, la mise en place d'un système commun à tous les restaurants doit permettre aux coordinateurs d'accéder aux données et de pouvoir les exploiter librement.

Le client paramètre lui-même ses rapports liés aux achats et les mets à disposition de ses restaurants (plus de 100 champs de sélection disponible)

Le service coordinateur peut obtenir les statistiques qui lui sont pertinentes : association libre de logos aux références des mercuriales des fournisseurs (permettant la mise en œuvre de ses stratégies d'achats suivi du local, bio-local, recommandé par le service coordinateur, etc.)

Des rapports dits de « Business Intelligence » sont également disponibles en mode différé. Ils permettent de présenter de façon visuelle des informations croisées par site, groupes de sites ou consolidées

Les données du client issues des rapports sont toutes librement exportables (Excel et autre tableurs) par les clients

- **Fournir des données justes et exploitable par les sites utilisateurs**

La construction de catalogue dans le métier de la restauration fait face à l'enjeu d'un très grand nombre d'articles et d'un relativement grand nombre de distributeurs sans langage commun entre tous.

Afin d'aider à gérer et diffuser un catalogue juste et compréhensible, Adoria dispose en son cœur d'un catalogue dit « catalogue universel Adoria » riche de plus de 60 000 références et dans le même temps de leur lien avec les articles des catalogues de plus de 1300 distributeurs nationaux. A ce lien s'ajoute la fiche technique produit quand elle est rendue disponible par le distributeur ou l'industriel (plus de 10 000 fiches produits actuellement en ligne) ainsi que les valeurs nutritionnelles et les allergènes telles que publiées par les industriels.

Cette richesse de données disponible sur Adoria est unique en France. Elle permet une économie de temps considérable pour chacun des clients d'Adoria.

- **Permettre aux administrateurs des services de coordination d'assister le plus efficacement possible leurs utilisateurs sur site.**

L'administrateur placé en hiérarchie sur Adoria accède directement à l'environnement de chacun des restaurants placés sous sa hiérarchie. Il peut alors visualiser toutes les données à l'exact identique du gestionnaire sur site, obtenir des rapports ne comportant que

les données du site et même, s'il dispose des rôles correspondant agir avec les mêmes pouvoirs que le gestionnaire du site (action authentifiée et tracée)

5.2. LA GESTION DES DONNEES POUR UN PILOTAGE EFFECTIF

Afin de permettre au service coordinateur de disposer d'un système de pilotage adapté à la gestion de sites de restauration multiples, la gestion des données du client suit la logique suivante :

- Les références dans les mercuriales fournisseurs font l'objet de commande.
 - Une référence à un conditionnement, une marque, une origine et divers attributs.
 - Une référence à un prix et une période tarifaire résultant de la négociation entre le client et ses fournisseurs référencés
 - Le client « active » une référence du catalogue universel disponible sur Adoria en l'insérant dans une mercuriale fournisseur au prix et pour la durée de la période tarifaire, tels que convenus avec le fournisseur
 - Une référence du catalogue universel Adoria peut avoir des compléments d'information tels les informations nutritionnelles et allergéniques
 - Les statistiques achats sont disponibles par références
- Un produit est une notion générique librement administré par le client. Il correspond possiblement à un ingrédient dans une fiche technique, une fiche de stock. Les références des mercuriales des fournisseurs référencés par le client sont rattachées à leur produit générique
 - Le client gère librement ses produits et leur classification en famille, sous-famille. La base de produit est gérée au niveau du siège et est commune à tous les sites de l'organisation du client sur Adoria afin de garantir la cohérence des données.
 - Un produit va regrouper toutes les références des mercuriales fournisseurs jugées équivalentes par le client
 - Un produit peut avoir un ensemble d'attributs dont des valeurs nutritionnelles et allergéniques
 - Au niveau du « siège » le produit sera valorisé selon la moyenne des prix des références Au niveau d'un site le produit sera valorisé selon la valeur du produit en stock.
 - Les statistiques achats sont disponibles par produit (et regroupées selon la classification du client)
- Une fiche de stock est un produit générique activé par l'administrateur
 - L'administrateur au siège gère l'unité de comptage en stock qui s'imposera à tous les sites, afin que les inventaires soient comparables d'un site à un autre.

- L'administrateur au siège gère la zone de destination de stock de chaque fiche de stock
- Toutes les références liées au produit seront automatiquement entrées en stock en suivant le paramétrage fait par l'administrateur, économisant ainsi du temps à chaque site.
- Les fiches techniques sont établies en produits activés par l'administrateur pour être des ingrédients
 - Une fiche technique « hérite » des attributs des produits génériques qui la composent, en particulier le prix, les valeurs nutritionnelles et allergéniques.
 - Une fiche technique peut également porter ses propres valeurs nutritionnelles et allergéniques.
 - Une fiche technique est classifiée dans des familles et sous-familles de fiches techniques ainsi que dans la base de classification GEMRCN du client
 - Des logos peuvent être associés par le client à ses fiches techniques (pour mise en avant auprès des sites et pour suivi de critères de fréquences gérés par le client dans les cycles de menus)
 - L'administrateur du niveau de l'organisation diffuse une fiche technique auprès de tout ou partie des sites placés sous sa hiérarchie
 - L'utilisateur sur site peut personnaliser une fiche technique en la dupliquant à son niveau. Il ne peut affecter la base commune
 - La gestion des fiches techniques est liée à un rôle spécifique attribué à un utilisateur
- Les menus sont construits en fiches techniques
 - Les menus héritent des attributs des fiches techniques qui le composent : prix, valeurs nutritionnelles et allergéniques, logos et classification
 - Un cycle de menus est rattaché à un niveau dans l'organisation. L'administrateur du niveau de l'organisation diffuse un cycle de menus auprès de tout ou partie des sites placés sous sa hiérarchie
 - L'utilisateur d'un niveau peut personnaliser un cycle de menus en le dupliquant à son niveau. Il ne peut affecter la base commune
 - La gestion des menus est liée à un rôle spécifique attribué à un utilisateur

6. MISE EN OEUVRE, ACCOMPAGNEMENT DES PRESTATIONS DEMANDEES :

6.1. L'ASSISTANCE A LA CONDUITE DU CHANGEMENT :

Les équipes du département « Opérations » ont déployé Adoria dans près de quarante organisations clientes et leur plus de 5000 sites, qu'elles suivent au quotidien.

MdB Procurement a adopté une méthode projet pour l'installation du service chez les nouveaux clients.

Cette méthodologie induit une période d'assistance soutenue jusqu'à la prise en main en autonomie d'Adoria par les clients. Cette assistance qui comporte un fort contenu formation des administrateurs clients, est réalisée par des personnes expérimentées et disponibles.

Afin de faciliter la prise en main de l'outil par les sites, Adoria a identifié les facteurs clés de succès du déploiement :

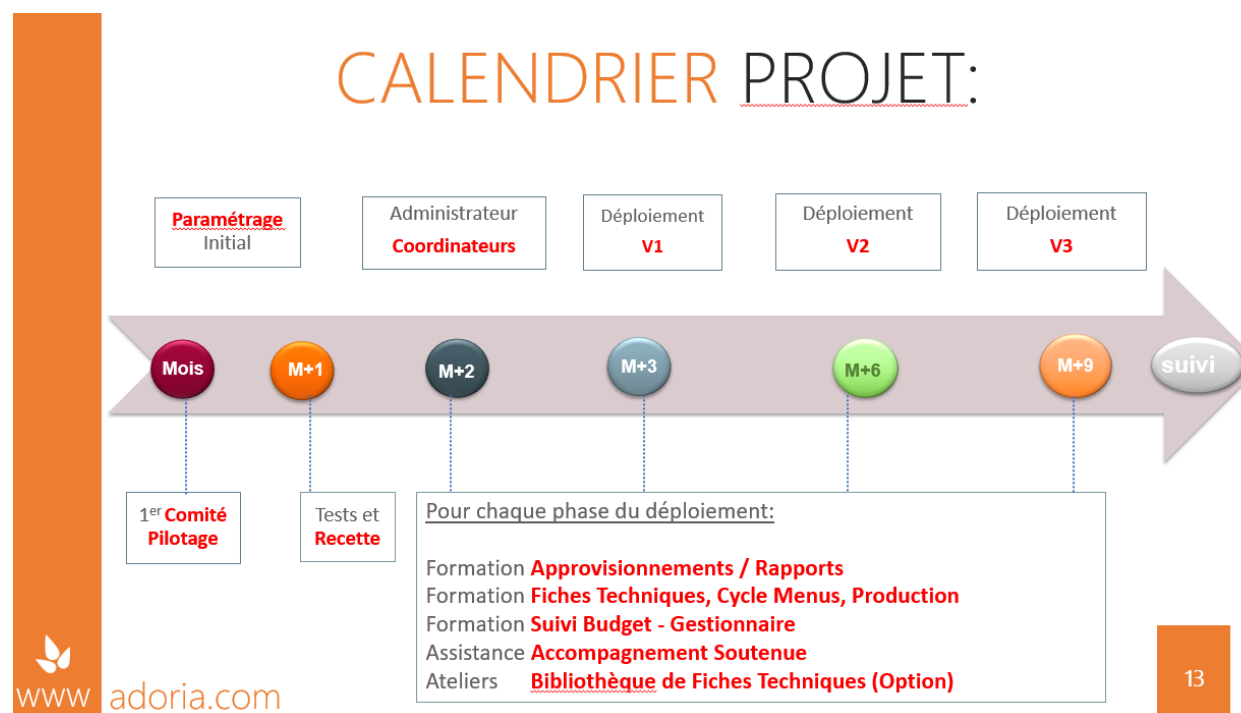
1. Former les administrateurs aux travaux de paramétrage et à l'utilisation d'Adoria. Les administrateurs/accompagnateurs du projet doivent avoir une bonne prise en main préalablement au déploiement.
2. Mettre entre les mains des utilisateurs sur les sites dès le premier jour de formation leur propre environnement paramétré. L'utilisateur sur le site doit se focaliser sur l'usage du logiciel et le moins possible sur le paramétrage de données.
3. Changer le moins possible les habitudes de travail des utilisateurs.
4. Former initialement les utilisateurs par groupe de 10 personnes maximum dans un environnement équipé de matériel parfaitement opérationnel, directement dans l'environnement Adoria.
5. Mettre à disposition des utilisateurs sur le terrain une assistance de type « hotline » réactive et soutenue pendant la période de prise en main.
6. Permettre aux utilisateurs de contribuer au projet en mode « collaboratif » en participant à des réunions et/ou ateliers de travail

6.2. LE PLANNING PREVISIONNEL :

Les services proposés sont établis sur la base de l'expérience acquise par Adoria lors des déploiements de ses clients.

A titre d'exemple, le calendrier projet ci-dessous synthétise les principales étapes d'un projet de déploiement en plusieurs vagues :

Confidentiel – 01/2025 Toute reproduction ou communication à des tiers, exploitation interdite hors du cadre des travaux d'évaluation en cours



Lors des réunions préparatoires le comité de pilotage regardera les éventuels besoins spécifiques et un planning sera personnalisé au projet spécifique du client.

A noter : cette section reprend des recommandations générales de Adoria pour l'hypothèse de calendrier 1. Elles sont le fruit de son expérience, mais il est clair que ce plan d'action doit être adapté et décidé en commun accord avec le client lors d'une réunion préparatoire de Gestion de Projet, et en prenant en compte ses spécificités /attentes et contraintes. Le planning de l'hypothèse 2 est facilement adaptable si le client en confirme le besoin.

La formation des administrateurs et des utilisateurs

MdB Procurement a formé plusieurs milliers utilisateurs à l'usage d'Adoria et dispose en son sein d'un service de formation expérimenté.

La formation suit une méthodologie éprouvée résultat de l'expérience acquise et il est recommandé au client de l'adopter pour sécuriser en particulier la réussite de son projet de déploiement auprès des utilisateurs responsables sur les établissements (restaurants).

La formation s'adresse :

- aux administrateurs clients : il s'agit de prendre en main les modules activés et de connaître le fonctionnement d'Adoria pour les utilisateurs finaux (gestionnaires d'établissement).
 - o La formation se déroule en salle par groupe de 6 personnes maximum
- aux gestionnaires d'établissements. Trois méthodes sont disponibles
 - o formation à distance /e-learning (applicable pour la seule partie commande en ligne selon une méthodologie spécifique impliquant une période de simulation accompagné d'un support à distance à la demande)
 - o formation en salle par groupe de 10 personnes maximum suivi d'une séance de e-learning individuel dans les semaines qui suivent. La formation se déroulant sur l'environnement Adoria du gestionnaire de site qui est prêt à J+1 à utiliser Adoria
 - o formation en salle par groupe de 10 personnes : cette méthode est adaptée pour la formation du personnel d'encadrement du client (management intermédiaire, service support) ou pour des rappels de formation, ajouts de services simples sur Adoria.
- aux formateurs clients (le cas échéant) : MdB Procurement propose un service de formation de formateurs agréés Adoria

La maintenance du savoir-faire des formateurs « Adoria » du client :

- 1 séance annuelle minimum de formation de l'équipe des formateurs et administrateurs par un formateur Adoria est à prévoir.

L'objectif de cette séance est de :

- o Rappeler les fonctionnalités disponibles, la diversité des modes opératoires
 - o S'assurer de la bonne prise en compte des nouveautés et améliorations livrées (maintenance évolutive)
 - o Réviser et valider les supports de formation utilisés par les formateurs
 - o Favoriser les échanges questions/réponses, conseils et partage d'expérience
- Les supports de formation, s'ils étaient modifiés par les formateurs ou la Région devront être communiqués au chef de projet Adoria pour validation.

Assistance et conseils tout au long du contrat

Pour Adoria un client même déployé et entièrement opérationnel reste un « projet » car nous savons que les besoins évoluent et que l'environnement qui entoure le service de restauration est en mutation accélérée.

Chaque client chez Adoria est suivi par un chef de projet qui accède à l'ensemble de l'information lui permettant d'être au fait de l'utilisation d'Adoria par ce client ainsi que de l'ensemble de ses communications avec le service de support. Il est en conséquence à même de répondre de façon circonstanciée et efficace aux besoins d'assistance émis par les clients. Les échanges se réalisent par mail ou téléphone autant que de besoin. Le chef de projet de Adoria se réunit de façon formelle au minimum une fois par an avec l'administrateur du client pour la bonne supervision des activités, répondre aux besoins d'évolution du client, présenter les évolutions de services sur Adoria

Reprise des Données, assistance au paramétrage initial des catalogues

Prix et Mode de facturation : Charge à estimer en Jours/Homme puis à deviser et soumettre pour Bon de Commande

Un atelier technique est nécessaire pour voir si cette reprise est possible en masse, et comment, depuis l'outil « Coalaa » existant pour les données siège et sites.

Processus de reprise en masse :

- Remise par Adoria des spécifications de la nature et format des données à exporter
- Export des données depuis l'outil existant (en autonomie ou avec assistance selon besoin)
- Intégration des données dans la nouvelle Solution par les équipes Adoria
- Tests et vérifications
- Livraison et Recette par le Client

A défaut ou en complément de reprise possible en masse, la reprise des données doit se faire manuellement selon le processus suivant :

Le paramétrage initial des catalogues se fait en deux étapes, d'abord au niveau région, puis au niveau des sites.

- **Intégration des données au niveau de l'entité coordinatrice / Région :**
 - Actions préalables à cette étape :
 - La collecte et le paramétrage des sites en autonomie par le siège : Nom, adresses et profils des utilisateurs par établissements

- Diffusion aux sites par le siège de trames excel de données existantes à renseigner auprès des établissements (Fournisseurs, PF livraisons, catalogue des articles actuellement utilisés)
- Récupération des données par le siège, puis transmises à Adoria dans le format demandé, pour traitement
- Prestation de services :
 - Analyse, Traitement, Intégration des données, et création de la base de produits génériques, par l'équipe Adoria dans le cadre du paramétrage initial
 - Livraison de l'outil paramétré, au préalable des formations administrateurs
 - Réception et recette par Igesa
- **Intégration au niveau des Sites :**
 - Actions préalables à cette étape :
 - Formation « Stock/Achat » auprès des sites (jour n°1 de la formation utilisateur).
 - Saisie de l'inventaire initial par les sites permettant d'activer les produits génériques
 - Prestation de services :
 - Mise en place des "catalogues généraux" par fournisseurs
 - nb: les catalogues dit "généraux" sont les catalogues communs aux sites de la région, ils concernent les fournisseurs présents sur le plus grands nombres des sites.
 - NB : N'est pas inclus dans ce service : La mise en place des catalogues des "fournisseurs secondaires" spécifiques aux sites réalisés en autonomie par les sites après la formation correspondante.

Le support N2 aux administrateurs clients, un service professionnel

La plateforme Adoria est actuellement exploitée par plusieurs milliers d'utilisateurs opérant au quotidien dans le secteur de la restauration. Le service de support et d'assistance mis en place par MdB Procurement est en conséquence expérimenté et spécialisé pour répondre au mieux aux attentes de sa clientèle. Ce service est doté d'outils lui permettant d'assurer sa mission :

- Des installations de bureau adaptées aux besoins du service localisé dans Paris 3ème.
 - du fait de la mutualisation de l'application et de son accès via internet, l'équipe accède immédiatement et sans contrainte à l'environnement du client sur Adoria dans les mêmes conditions que le client lui-même
 - si besoin un logiciel de prise en main à distance permet d'accéder à l'environnement de l'utilisateur

- des outils permettent de mesurer les performances de l'environnement de l'utilisateur : version OS de l'utilisateur, vitesse réseau, temps de latence, etc. permettant de réaliser un diagnostic en cas de lenteurs inattendues et au client d'engager les actions correctives
- Un logiciel professionnel de suivi de la relation client lui permettant de déclarer les demandes d'assistance et anomalies au service informatique basé à Bordeaux (33000), de les suivre et d'informer automatiquement les clients de la bonne résolution des demandes :
 - Une demande d'assistance fait l'objet d'une analyse et autant que possible d'une réponse immédiate.
 - Si elle concerne une anomalie, elle fait l'objet d'une reproduction et le cas échéant de sa prise en compte. Cette prise en compte génère un numéro d'anomalie et l'utilisateur reçoit alors un mail descriptif avec le numéro attribué et un ensemble de procédures permettant au client d'être informé de sa bonne résolution
- Le service support est disponible par courriel et téléphone les jours ouvrés de 9h à 12h et de 14h à 18h.
- Au niveau du service informatique des tableaux de bord et des robots de surveillance signalent automatiquement tout comportement inhabituel du logiciel et garantissent la performance de l'hébergement et de la bande passante.
- Une équipe dédiée d'ingénieurs assure le service de maintenance corrective et d'assistance pendant les horaires de travail. Une astreinte est mise en place les week-ends et jours fériés. L'hébergement des serveurs est supervisé 24/7.

6.3. LA MISE EN ŒUVRE

Les travaux suivants sont prévus :

- Assistance au paramétrage initial des données et conseils : un chef de projet est mis à disposition des administrateurs du client jusqu'à leur bonne prise en main d'Adoria et une durée maximale de 3 mois. Il assure l'intégration de la quasi-totalité des données de la base de produits et des mercuriales des clients, le solde étant réservé pour être traité lors de la formation des administrateurs afin de permettre leur bonne prise en main d'Adoria
- Récupération des données historiques complémentaires du client : dans la mesure des possibilités techniques, récupération des données historiques du client concernant les fiches techniques et les historiques de vente des sites. Sans coût dans la limite de 5 homme/jour de mobilisation des équipes techniques Adoria.
- Interface avec le système d'encaissement : la mise en œuvre de l'interface avec un système d'encaissement du client sera à étudier, si le client le souhaite
- Formation :
 - Estimation des temps de formation nécessaires pour la prise en main d'Adoria par les administrateurs clients :

1. Ensemble modules de e-Procurement, e-Production et MonPortail.com : : 2 jours
2. Module e-Negoce : 1 jour en deux demi-journées
- Formation des gestionnaires d'établissements (restaurants)
 1. Le client souhaite assurer lui-même la formation de ses gestionnaires d'établissement :
 - Validation préalable des supports de formation par Adoria
 - Formation de formateurs client : 3 séances de formation de gestionnaires avec les formateurs du client, dont 2 premières formations assurées par le formateur MdB Procurement, la dernière par le formateur du client
 - Une fois l'an, rappel de formation des formateurs du client par un formateur MdB Procurement

A noter :

Si le client met en place un service dédié de support de premier niveau N1 auprès de ses utilisateurs sur les établissements, ce personnel participe également aux séances de formation des formateurs (non indispensable si le support utilisateur est assuré par l'administrateur Adoria chez le client)

Si le client dispose d'une équipe de responsables régionaux, ces responsables participent à ces formations de formateurs

2. Le client souhaite que Adoria assure le service de formation : prévoir une journée de formation par groupe de 8 personnes suivie d'une séance de e-learning.

A noter :

Si le client met en place un service dédié de support de premier niveau N1 auprès de ses utilisateurs sur les établissements et s'il dispose d'une équipe de responsables régionaux, ce personnel doit être formé : prévoir une journée de formation simple (non suivi de e-learning)