

Outil



UN OUTIL MÉTIER PENSÉ POUR LES CHEFS, PILOTÉ POUR LA PERFORMANCE



Oscar, l'outil de gestion développé par Optim'Appro, simplifie le quotidien des équipes de restauration. Pensé par des Chefs pour des Chefs, il permet de **piloter l'ensemble de l'activité** : menus, commandes, stocks, indicateurs, facturation... avec une **interface intuitive et évolutive**, adaptée aux besoins de chaque établissement.



Un outil complet pour tout gérer

Menus & recettes : personnalisation, fiches techniques, valeurs nutritionnelles, Smart Sélection.

Commandes : prévision, ajustement, transmission EDI, suivi en temps réel, gestion des litiges.

Stocks & inventaires : entrées/sorties, valorisation, vision globale, indicateurs de rentabilité.

Facturation & CRJ : calcul automatique, alertes de dépassement, conformité réglementaire.

Reporting & KPI : suivi EGalim, gaspillage, achats, indicateurs financiers via Excel & Power BI.

Une interface intuitive et personnalisable

Multi-profils utilisateurs : Chef, Direction, Administrateur.

Accès sécurisé : identifiants, droits différenciés, traçabilité.

Formats d'affichage variés : PDF, Excel, menus journaliers ou hebdomadaires.

Alertes & tutoriels intégrés : pour une prise en main facilitée.

Une solution évolutive et co-construite

Développé en interne : réactivité et maîtrise des évolutions.

Fiabilité technique : sauvegarde quotidienne, accès sécurisé, extractions Excel possibles.

Amélioration continue : plan d'actions basé sur les retours clients.

Mises à jour régulières : nouvelles fonctionnalités, optimisation de l'expérience utilisateur.