

L'offre DMCC

L'INNOVATION QUI RÉVOLUTIONNE LA PRISE EN CHARGE NUTRITIONNELLE DE VOS CONVIVES

Les chariots connectés et intelligents de service et de débarrassage vous offrent une **solution brevetée** vous permettant de :

- mesurer et de personnaliser la nutrition de vos résidents,
- contrôler et d'améliorer simplement votre offre de restauration,
- réduire le gaspillage alimentaire.

Notre **innovation 360°** identifie les besoins nutritionnels non couverts de vos résidents. Les convives présentant un risque de dénutrition bénéficient d'une **surveillance adaptée**.

Nous vous assurons des **assiettes préparées à 2 grammes près** selon le **profil alimentaire** du convive, et nous évaluons qualitativement et quantitativement le gaspillage alimentaire associé tout en le réduisant.

Par la mesure et l'analyse systématique des ingesta de chaque résident, notre **solution clé-en-main** s'adapte au plus proche des pratiques quotidiennes de vos équipes et vous **accompagne dans la résolution de vos problématiques**.

AVEC DMCC, APPLIQUER LA LOI ÉGALIM N'EST PLUS UN COÛT, MAIS UNE **OPPORTUNITÉ DURABLE AUTOFINANCÉE** PAR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE.



Nous contacter

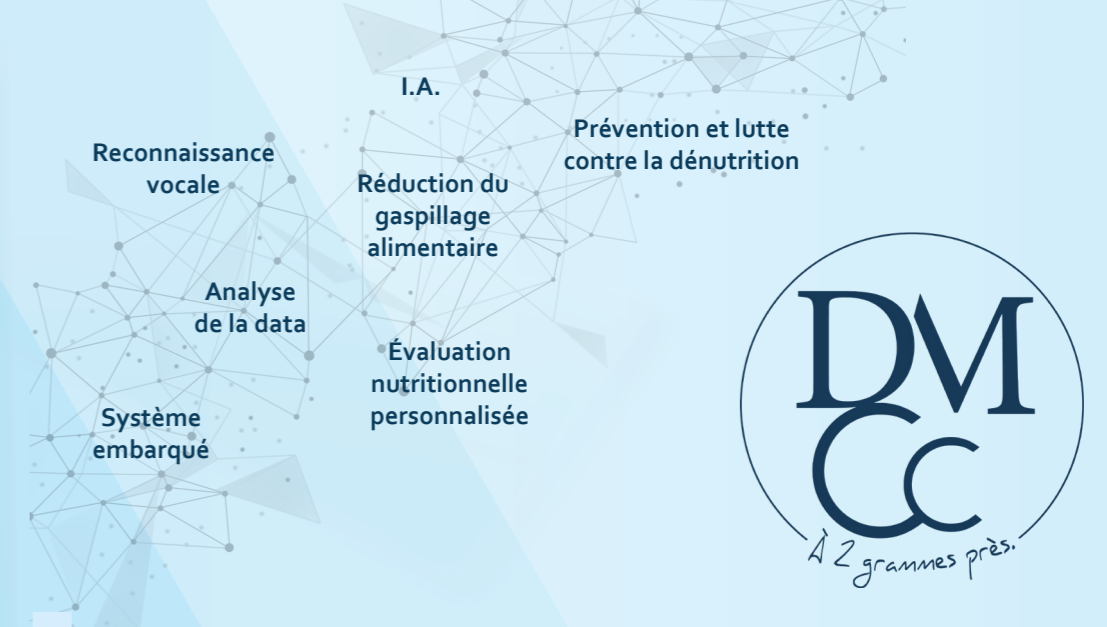
contact@dmcc-france.fr
06.16.36.17.18

ORBOR
5 rue Jacques Villermaux
54000 Nancy

 dmcc-france.fr



Suivez nos actualités 



LA MESURE INTELLIGENTE DES INGESTA,
AU SERVICE DE LA VIE.



« Ce qui ne se mesure pas, ne s'améliore pas »
Deming W.E.

L'innovation brevetée : les chariots connectés et intelligents

Accédez à notre vidéo de démonstration



Les chariots de service



L'assiette est attribuée à un convive grâce à une technologie de reconnaissance vocale



Le service est intuitif et individualisé, chaque composante du plat est pesée automatiquement



Moins de 5 minutes s'ajoutent à la durée totale du service de restauration

Les chariots de débarrassage



L'assiette est re-scannée pour mesurer les restes de chaque convive



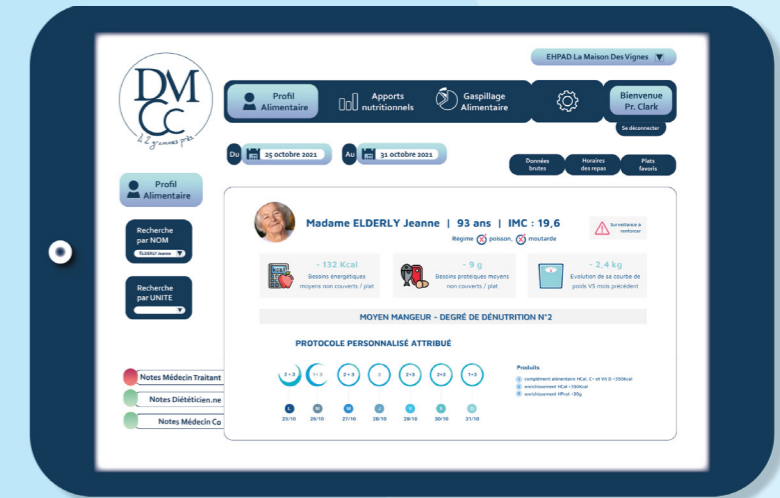
Le débarrassage est sélectif, et permet de calculer précisément les besoins nutritionnels non couverts



La pesée automatique de chaque composante est traitée intelligemment

Vos dashboards personnalisés, au service des convives

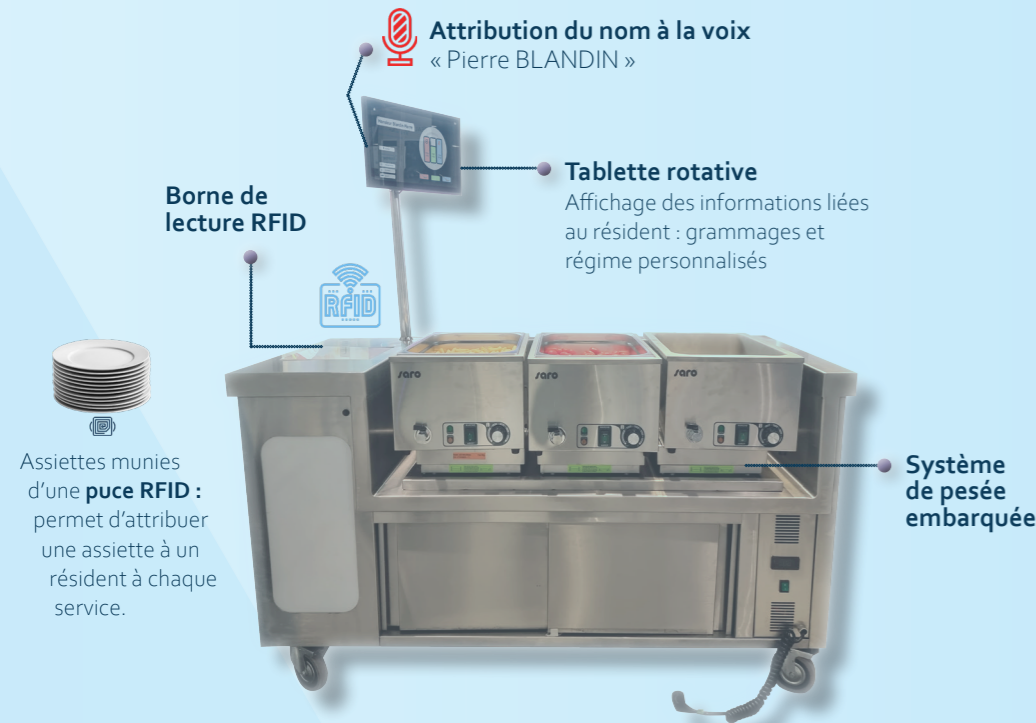
Analyse nutritionnelle de chaque convive, 365 jours par an



Évaluation quotidienne de la popularité de vos recettes



Personnalisez vos chariots avec votre identité visuelle



Assiettes munies d'une puce RFID : permet d'attribuer une assiette à un résident à chaque service.

