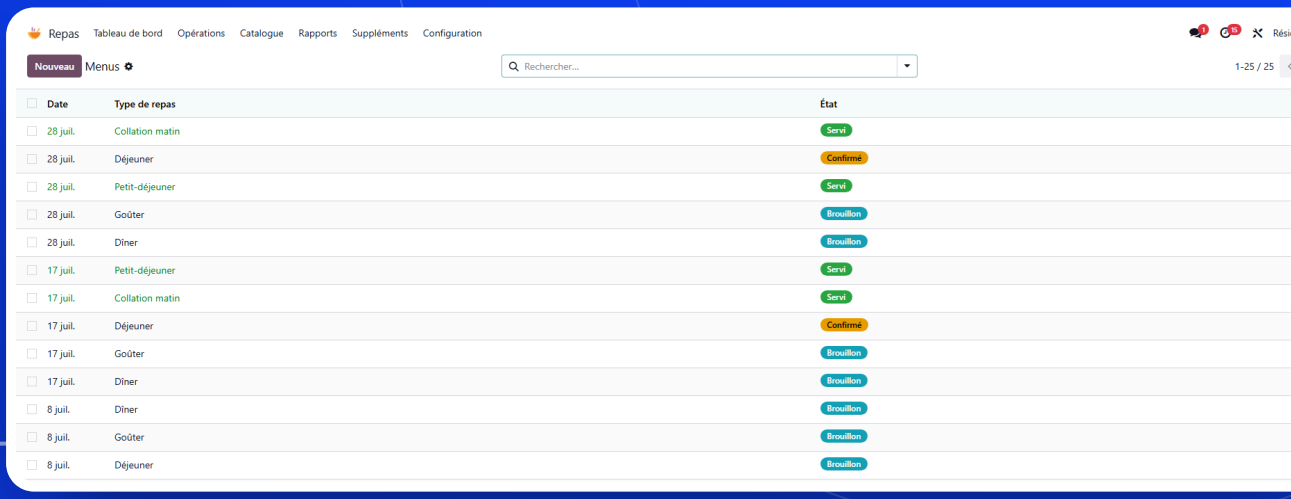
WideCare
par LPLG · Louvain-la-Neuve

LIVRE BLANC

Livre blanc · Repas et nutrition

Logiciel de gestion des repas en maison de repos : des menus à la nutrition

Menus, régimes, allergènes, textures IDDSI, service au téléphone, dénutrition, hydratation et portail des familles : comment WideCare relie la cuisine, l'équipe de salle et l'infirmier chef autour de chaque assiette.



11
textures IDDSI livrées, du niveau 0 au niveau 7, une par habitant

14
allergènes du règlement européen 1169/2011 livrés, avec une gravité propre à chaque habitant

5
issues possibles d'un couvert : à servir, servi, refusé, plus tard, absent

4
niveaux de statut de dénutrition, recalculés à chaque pesée, à chaque MNA et chaque jour

ÉDITORIAL

Pourquoi ce guide

La gestion des repas en maison de repos ne se résume pas à afficher le menu du jour. Entre la cuisine qui compose les plats, l'équipe qui sert en salle et en chambre, l'infirmier chef qui surveille la dénutrition et la famille attentive à l'appétit d'un proche, la même information circule souvent sur papier, puis se recopie ou se perd. Ce livre blanc décrit comment WideCare, la suite logicielle de LPLG construite sur Odoo 19 pour les maisons de repos, les MRS, les centres de soins de jour et le court séjour, relie ces maillons dans un seul logiciel de gestion des repas en maison de repos : le menu confirmé prépare les couverts, un allergène grave bloque le service, la quantité mangée nourrit le suivi nutritionnel et chaque verre noté au téléphone compte dans l'hydratation. Il s'adresse au directeur, à l'infirmier chef, au chef cuisinier, au responsable administratif et RH. Il ne décrit que ce que le produit fait aujourd'hui, et dit aussi ce qu'il ne fait pas.

Pour qui ? Directeurs, infirmiers chefs, chefs cuisiniers, responsables administratifs et RH de maisons de repos, MRS, centres de soins de jour et court séjour en Wallonie et à Bruxelles.

SOMMAIRE

1 Que doit faire un logiciel de gestion des repas en maison de repos ?

2 Comment gérer régimes, allergènes et textures IDDSI en maison de repos ?

3 Comment organiser la distribution des repas en salle et en chambre ?

4 Comment dépister la dénutrition : pesées, MNA et apports réels ?

5 Comment suivre l'hydratation des habitants au quotidien ?

6 Repas facturés, menu affiché et portail des familles : qui voit quoi ?

? Dix questions à poser à tout fournisseur de logiciel de repas

? Questions fréquentes

1

CHAPITRE 1 SUR 6

Que doit faire un logiciel de gestion des repas en maison de repos ?

Tout part du menu : un menu par repas et par jour, des plats décrits une seule fois, des couverts préparés dès la confirmation.

Dans WideCare, la cuisine compose un menu par type de repas et par jour. Cinq types sont livrés, du petit-déjeuner au dîner en passant par les collations, chacun avec son heure habituelle et sa part des besoins de la journée ; la maison peut en ajouter. Un bouton crée d'un coup les menus manquants du jour. Le menu passe par quatre états : brouillon, confirmé, servi, annulé. Un seul menu est possible par type de repas et par jour, ce qui évite les doublons entre deux cuisiniers. Chaque plat vient d'un catalogue classé par catégories, et une ligne de menu peut être marquée comme alternative.

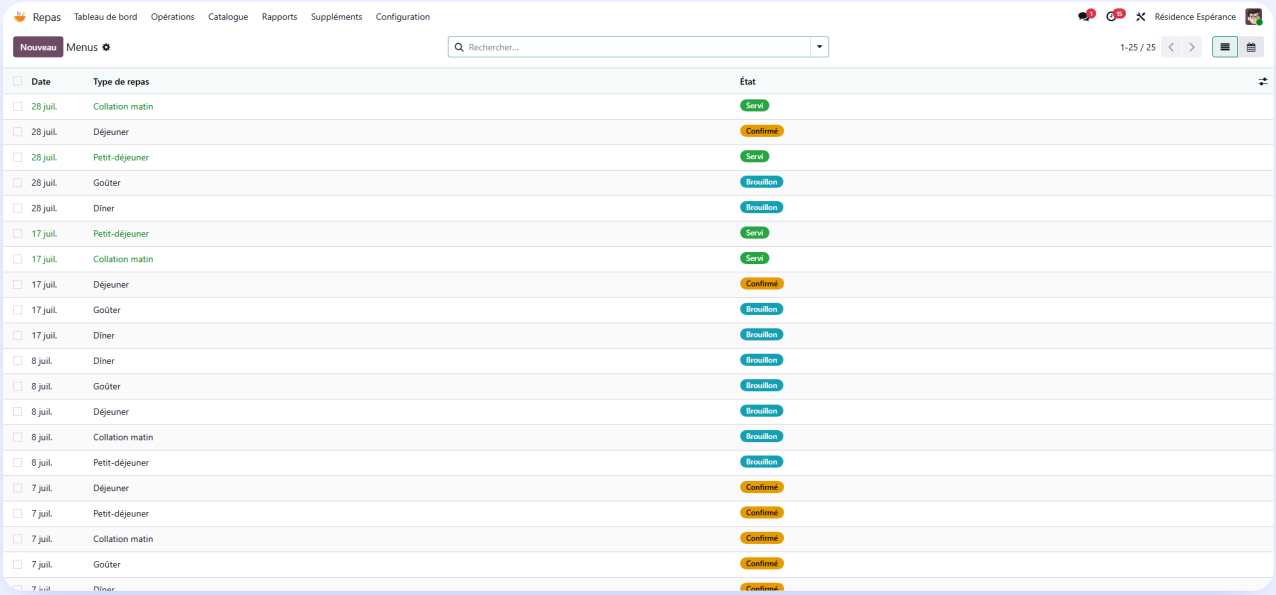


Fig. 1 La liste des menus : un menu par date et par type de repas, avec son état brouillon, confirmé ou servi.

La confirmation du menu change tout pour l'équipe de salle : elle pose automatiquement un couvert par habitant présent, déjà garni des plats principaux. Un habitant hospitalisé ce jour-là n'en reçoit pas, et une personne accueillie en centre de soins de jour ne reçoit que les repas de ses heures de présence, les jours où elle vient. Si la cuisine change un plat après la confirmation, les couverts pas encore servis suivent, sauf ceux dont le plat a été choisi pour un habitant précis. Un bouton pose les couverts manquants d'un habitant admis entre-temps, sans toucher aux autres.

- Cinq types de repas livrés (petit-déjeuner, collation du matin, déjeuner, goûter, dîner), avec heure par défaut et part des besoins quotidiens.
- Bouton de création des menus du jour pour tous les types de repas encore sans menu.
- Plats alternatifs sur le menu, proposés couvert par couvert au moment du service.
- Couverts posés à la confirmation du menu, hospitalisations et jours de présence en centre de jour pris en compte.
- Valeurs nutritionnelles calculées depuis les ingrédients, avec recherche dans CIQUAL ou NUBEL.
- Menu servi et couvert servi impossibles à supprimer : ils restent pour la traçabilité.

> **La confirmation du menu pose les couverts : personne ne retape la liste des habitants avant le service.**

Chaque plat porte ses valeurs nutritionnelles : énergie, protéines, glucides, graisses, sucres et sel, ainsi que le nombre de portions de la recette. La cuisine peut les saisir directement ou décrire la recette ingrédient par ingrédient, en grammes, et WideCare calcule alors les totaux du plat. Pour les ingrédients encore sans valeurs, un bouton les cherche dans une table de référence installée localement, la table française CIQUAL ou la table belge NUBEL selon le réglage, et note dans l'historique du plat ce qui a été trouvé ou non. Ces valeurs par portion alimentent ensuite le calcul des apports réels de chaque habitant.

SUR LE TERRAIN

Un plat changé à 10 h 30

Le chef confirme le déjeuner du jour : lasagne aux légumes, purée, jardinière. Les couverts de l'étage apparaissent aussitôt sur les téléphones de la salle. Une demi-heure plus tard, il remplace la jardinière par des haricots : les couverts encore à servir suivent, sauf celui d'une habitante pour qui l'aide-soignante avait déjà choisi un autre plat.

2 CHAPITRE 2 SUR 6

Comment gérer régimes, allergènes et textures IDDSI en maison de repos ?

Régime, allergie et texture sont trois informations différentes. WideCare les garde séparées et les vérifie sur chaque assiette.

Un habitant peut suivre plusieurs régimes à la fois, par exemple diabétique et pauvre en sel. Six régimes sont livrés (normal, diabétique, pauvre en sel, pauvre en graisses, alimentation entérale, enrichi) et la maison crée les siens, chacun avec ses restrictions. Côté cuisine, chaque plat indique s'il convient aux diabétiques, au régime pauvre en sel, s'il est végétarien, halal ou sans gluten. WideCare croise les deux et signale l'assiette qui ne convient pas par une phrase qui nomme le plat. Un plat de plus de 5 g de sucre, non marqué adapté aux diabétiques, servi à un habitant au régime sans sucre devient une alerte critique.

Les allergies alimentaires viennent du dossier de l'habitant : les quatorze allergènes du règlement européen 1169/2011 sont livrés, et la gravité retenue est celle notée pour cet habitant, pas une valeur générale. Un plat qui contient un de ses allergènes déclenche un avertissement ; si la gravité est élevée ou critique, l'alerte devient critique. Une alerte critique n'est pas qu'une couleur : WideCare refuse de marquer le couvert comme servi tant que le plat n'a pas été changé. Pour remplacer, l'équipe ne voit que les plats du menu, alternatives comprises, qui ne déclenchent aucune alerte pour cet habitant, jugés par la même règle que les alertes.

- Plusieurs régimes par habitant, six livrés, restrictions configurables par la maison.
- Quatorze allergènes européens livrés, gravité propre à chaque habitant.
- Service refusé pour un couvert en alerte critique : allergène grave, sucre pour un diabétique, texture trop grossière.
- Grille IDDSI de 0 à 7 en onze textures, une texture par habitant, textures disponibles par plat.
- Liste des plats compatibles pour un habitant, jugés par la même règle que les alertes.
- Liste « Alertes diététiques » du jour, avec secteur, chambre, régimes et lieu de service.

> **Une alerte critique n'est pas qu'une couleur : le couvert ne peut pas être marqué servi tant que le plat n'a pas changé.**

La texture dit comment l'aliment est préparé, pas ce qu'il contient. WideCare livre la grille IDDSI en onze textures, de 0 (liquide fluide) à 7 (normal) : les boissons de 0 à 4, les aliments de 3 à 7. Chaque habitant a une texture, et chaque plat la liste des textures dans lesquelles la cuisine peut le servir. Un plat proposé

seulement plus fin que nécessaire reçoit un simple avertissement ; un plat proposé seulement plus grossier que ce que l'habitant peut avaler devient une alerte critique pour risque de fausse route, et bloque le service. Le code IDDSI de l'habitant figure dans l'export prévu pour le rapportage AViQ.

Ces informations ne se recopient pas d'un service à l'autre. Le plan de soins de l'infirmier modifie directement les régimes, la texture, les allergies alimentaires, les préférences et les aversions que lit la cuisine, et chaque changement est noté dans l'historique du plan. Une sonde gastrique, une stomie ou une sonde urinaire notées dans l'onglet Soins de l'habitant apparaissent discrètement sur sa ligne pendant le service et sur les soins d'aide au repas. Le profil Cuisine accède aux régimes, aux allergies et aux menus, sans accès aux données médicales du dossier.

POINT DE VIGILANCE

La texture trop grossière, un piège silencieux

Un habitant passé en texture hachée et humide après une fausse route, un plat qui n'existe qu'en texture normale : sur une feuille, l'erreur passe facilement. Dans WideCare, ce couvert est en alerte critique et ne peut pas être marqué servi ; même le geste « tout le monde est servi » le laisse de côté pour qu'il soit traité à la main, avec un plat compatible.

3 CHAPITRE 3 SUR 6

Comment organiser la distribution des repas en salle et en chambre ?

Le service se fait au téléphone, couvert par couvert, avec les mêmes règles qu'au bureau.

Celui qui sert le repas a un téléphone en main, pas un bureau. Dans l'app terrain de WideCare, l'écran Repas affiche le repas en cours, secteur par secteur, en trois listes : à servir, servis, absents. Chaque ligne dit ce qu'il faut savoir à table : chambre, texture quand elle est modifiée, régimes, allergies, aversions, autonomie au repas (surveillé, aidé, nourri), alerte diététique en rouge, et les soins Nutrition prévus à ce moment, comme une aide au repas avec le nom du soignant. Si la cuisine n'a pas encore confirmé son menu, l'écran le dit au lieu d'inventer des couverts.

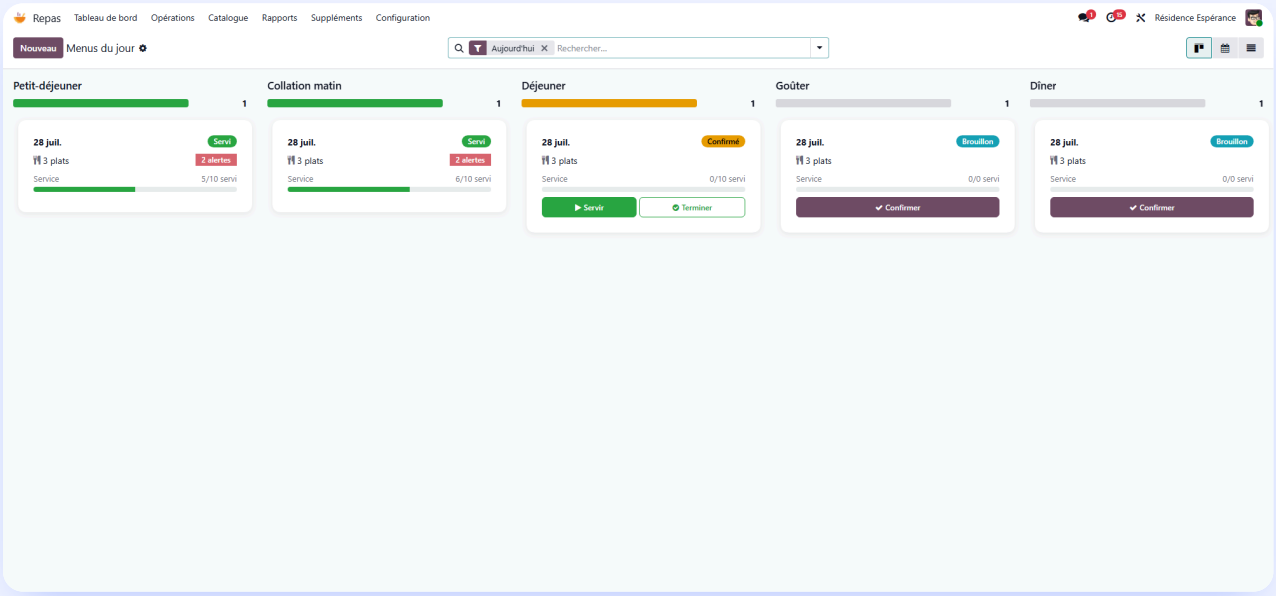


Fig. 2 Le tableau des repas du jour : une colonne par repas, l'état du menu, le nombre de couverts servis et les alertes diététiques.

Un appui suffit pour « Servi ». Les autres cas ont chacun leur mot : refusé, avec une raison (pas faim, n'aime pas, nausée, endormi, ou autre en précisant), plus tard pour un habitant à jeun avant un examen ou pas encore levé, absent, en chambre ou en salle, autre plat parmi ceux qui sont compatibles, ou annulation du geste. Le geste « tout le monde est servi » sert le secteur d'un coup, en laissant de côté les absents et les couverts en alerte critique. Sans réseau dans un couloir, le geste attend et garde son heure réelle ; si un collègue a déjà traité le couvert, le téléphone le dit au lieu d'écraser son geste.

- Écran Repas de l'app terrain en trois listes, par secteur, pour le repas en cours.
- Cinq issues pour un couvert : à servir, servi, refusé, plus tard, absent.
- Raison de refus obligatoire, et un mot exigé pour « autre ».
- « Tout le monde est servi » qui épargne les absents et les alertes critiques.
- Feuille de distribution imprimable par secteur, avec cases à cocher et signature.
- Couverts passés en absent au départ à l'hôpital, rouverts au retour.

> **Un appui suffit pour servir ; un refus, lui, dit toujours pourquoi.**

Au bureau, le tableau de distribution regroupe les couverts du jour par lieu (salle à manger, chambre, absent), avec les badges de régime et d'alerte. Pour qui préfère le papier, une feuille de distribution s'imprime : une page par secteur, les régimes en bleu, les allergies en rouge, un point d'exclamation pour l'alerte critique, des cases à cocher et une ligne de signature du responsable. Les absences suivent la vie de la maison : un départ à l'hôpital passe les couverts suivants en absent, et le retour ne rouvre que ceux-là, jamais une absence notée à la main pour une sortie en famille.

SUR LE TERRAIN

12 h 15, salle du premier étage

L'aide-soignante appuie sur « tout le monde est servi » : tous les couverts passent en servis, sauf deux. L'un est celui d'une habitante hospitalisée depuis la veille, déjà en absent. L'autre porte une alerte rouge : le plat ne correspond pas à la texture de l'habitant. Elle choisit l'alternative compatible proposée par le téléphone et sert ce couvert à la main.

4 CHAPITRE 4 SUR 6

Comment dépister la dénutrition : pesées, MNA et apports réels ?

WideCare relie la pesée, le MNA et la quantité mangée pour repérer tôt l'habitant qui décroche.

Sur la fiche de chaque habitant, l'onglet Nutrition affiche un statut de dénutrition calculé, que personne ne modifie à la main : aucune inquiétude, à surveiller, réévaluer (MNA) ou dénutrition. Le passage à « réévaluer » se fait dès qu'un signal apparaît : perte de poids de plus de 5 % sur un mois ou de plus de 10 % sur six mois, IMC inférieur à 23 après 70 ans, MNA absent ou datant de plus de six mois. Un dernier MNA « dénutri » place l'habitant en dénutrition, un MNA « à risque » en surveillance. Un bandeau en tête de l'onglet rappelle alors la perte de poids et invite à refaire le MNA.

Les pertes de poids se calculent à partir des pesées notées dans les signes vitaux : sans pesées régulières, il n'y a rien à comparer, et la taille est nécessaire pour l'IMC. Le MNA utilisé est la version courte sur 14 points : 12 à 14 normal, 8 à 11 à risque, 0 à 7 dénutri. Le bouton « Nouveau MNA » ouvre l'évaluation avec la tranche d'IMC déjà choisie. Dans l'app terrain, le formulaire MNA rappelle en tête le dernier poids et son évolution sur trois mois. Pour une personne accueillie de jour, le MNA de routine n'est pas exigé : seuls le poids, l'IMC ou un résultat de MNA font monter son statut.

- Statut de dénutrition en quatre niveaux, recalculé à chaque pesée, à chaque MNA et chaque jour.
- Objectifs d'énergie, de protéines et de liquides propres à chaque habitant.
- Couverture des apports sur trois jours, fenêtre raccourcie pour un habitant admis depuis moins longtemps.
- Activité automatique : dénutrition vers l'infirmier chef, déficit d'apports vers la cuisine, au plus une fois tous les 30 jours par habitant.
- Tableau de bord avec trois bandeaux : risque de dénutrition, déficit nutritionnel, déficit d'hydratation.
- Personne accueillie de jour jugée sur les seuls repas pris sur place, les jours où elle vient.

> **La quantité notée après le repas n'est pas une case de plus : elle devient un apport réel, comparé aux besoins de l'habitant.**

Après le repas, l'équipe note la quantité mangée : rien, un quart, la moitié, trois quarts ou tout. WideCare multiplie les valeurs par portion des plats servis par cette part et compare la moyenne des trois derniers

jours aux besoins propres à l'habitant, calculés à partir de son poids selon les repères ESPEN : 30 kcal par kilo, 35 si l'IMC est de 21 ou moins, et 1 g de protéines par kilo, coefficients modifiables. Sous 75 % de couverture, seuil réglable, l'habitant passe en déficit. Pour un habitant suivi en nutrition, la quantité mangée devient attendue, et la noter coche le soin « surveillance des apports » du repas.

À RETENIR

Un dossier vide n'est pas un bon score

Un habitant pour qui aucun repas n'a été noté depuis trois jours n'est pas déclaré « sans déficit » : WideCare le marque à part comme « apports non renseignés ». Ne pas savoir n'est pas savoir que tout va bien. Le suivi reste un outil de dépistage : il aide l'équipe à regarder au bon endroit, il ne remplace ni le diététicien ni le médecin.

5 CHAPITRE 5 SUR 6

Comment suivre l'hydratation des habitants au quotidien ?

Chaque verre compte, à condition d'être noté là où il est donné, au moment où il est bu.

L'hydratation se note dans un journal des boissons : l'habitant, l'heure, la quantité en millilitres et le type de boisson, parmi sept : eau, café ou thé, jus ou soda, lait ou laitage, soupe ou bouillon, complément nutritionnel oral, autre. Au bureau, la liste se remplit directement ; sur la fiche de l'habitant, un bouton note une boisson en un clic et un autre ouvre son historique. L'objectif quotidien est par défaut de 1 600 ml pour une femme et de 2 000 ml pour un homme, réglable pour toute la maison. WideCare additionne la journée et calcule la couverture moyenne sur trois jours.

Dans l'app terrain, l'écran Boissons affiche le total du jour face à l'objectif, avec quatre boutons : +100, +150, +200 et +250 ml, et le type de boisson quand ce n'est pas de l'eau. Des filtres resserrent la tournée sur ceux qui n'ont encore rien bu ou qui sont sous leur objectif. Le verre donné dans un couloir sans réseau est classé à l'heure où il a été bu, dès que le réseau revient. Une erreur se corrige sur place, quantité, type, heure ou commentaire, par celui qui a noté la boisson ou par une personne autorisée à retirer une ligne du journal.

- Journal des boissons avec sept types, dont le complément nutritionnel oral.
- Quatre boutons de quantité rapide sur le téléphone, de 100 à 250 ml.
- Filtres « rien bu » et « sous l'objectif » pour organiser la tournée.
- Verre noté hors connexion enregistré à son heure réelle.
- Soin « tournée d'hydratation » coché par le verre lui-même, rendu si le verre est retiré.
- Objectifs femme et homme réglables pour toute la maison.

> **Le verre noté coche lui-même le soin de la tournée d'hydratation : une seule saisie, au bon endroit.**

Le verre noté n'est pas une saisie de plus : il coche le soin « tournée d'hydratation » prévu pour sa période, au nom de celui qui l'a donné et à l'heure où il a été bu. Supprimé ou déplacé, il rend ce soin, qu'un autre verre de la même période peut cocher à nouveau. Le verre pris avec le repas se note en même temps que la quantité mangée. Sous le seuil de couverture, l'habitant passe en déficit d'hydratation, et une activité est créée pour la cuisine, à défaut l'infirmier chef ou la direction, au plus une fois tous les 30 jours.

SUR LE TERRAIN

15 h, la tournée de l'après-midi

L'aide-soignante filtre les habitants qui sont sous leur objectif, propose un jus à chacun et appuie sur +150 ml à chaque verre accepté. Le soin de tournée d'hydratation de la période se coche tout seul. En fin de journée, l'infirmière voit qui reste sous son objectif sans rouvrir aucune feuille.

6 CHAPITRE 6 SUR 6

Repas facturés, menu affiché et portail des familles : qui voit quoi ?

Le repas sort de la cuisine : vers la facture, vers la salle à manger et vers les familles.

En maison de repos, le prix d'hébergement journalier comprend la chambre, les repas et les services habituels : WideCare ne facture donc pas chaque assiette. Ce qui sort de ce prix passe par l'application Suppléments, accessible depuis le menu Repas pour les profils administratifs : suppléments ponctuels, suppléments récurrents par habitant, catalogue de prix de l'établissement. En résidence-services, où l'habitant mange chez lui sauf s'il le demande, le registre des repas fait foi : un couvert n'est posé que pour les repas pris sur place, et les couverts servis sont facturés au mois, une ligne par type de repas.

Le menu se publie sans double saisie : une page publique du menu du jour, une page de la semaine, une version imprimable avec un code QR qui renvoie à la version en ligne, et un mode kiosque en plein écran pour la télévision de la salle à manger, rafraîchi automatiquement à l'intervalle choisi. La couleur principale et le logo de l'établissement se règlent. Toutes ces pages lisent les mêmes menus que la cuisine. Elles n'affichent pas les allergènes : la version imprimable invite à s'adresser au personnel pour toute allergie ou tout régime particulier.

- Suppléments ponctuels et récurrents dans l'application Suppléments, raccourci depuis le menu Repas.
- Résidence-services : couverts servis facturés au mois, une ligne par type de repas.
- Pages publiques du menu : jour, semaine, version imprimable avec code QR.
- Mode kiosque plein écran pour la salle à manger, avec rafraîchissement réglable.
- Portail familles : accès accordé habitant par habitant, interrupteur Repas.
- Courriel de faible appétit et récapitulatif hebdomadaire, soumis à un double accord.

> **Le portail, la page publique et le kiosque lisent les mêmes menus que la cuisine : aucune double saisie.**

Avec le portail familles, un proche ne voit les repas d'un habitant que si un accès lui a été accordé avec l'interrupteur Repas activé : figurer dans le carnet d'adresses ne suffit pas. Il y trouve le menu du jour, les repas de l'habitant avec la quantité mangée, le nombre de repas bien mangés, à 75 % et plus, ainsi que ses régimes et ses allergies. Si l'établissement active les notifications et que l'habitant y est inscrit, ses

contacts familiaux reçoivent un courriel quand un repas a été mangé au quart ou moins, ou refusé, et un récapitulatif des repas chaque semaine.

POINT DE VIGILANCE

Informer la famille sans l'inquiéter

Un message à chaque assiette laissée serait vite pesant pour tout le monde. Dans WideCare, rien ne part sans deux accords : l'interrupteur général de l'établissement et l'inscription de l'habitant. Le courriel, court, indique la quantité mangée et précise que l'équipe soignante est informée ; un même repas ne donne lieu qu'à une seule alerte.

GRILLE DE LECTURE

Dix questions à poser à tout fournisseur de logiciel de repas

Posez-les à chaque fournisseur, WideCare compris, et demandez à voir la réponse à l'écran.

1. Le service est-il bloqué quand un plat contient un allergène grave pour l'habitant, ou seulement signalé ?
2. La gravité d'une allergie est-elle propre à chaque habitant ou fixée une fois pour toutes dans un catalogue ?
3. La texture est-elle gérée selon la grille IDDSI, séparément des régimes, et vérifiée plat par plat ?
4. Les couverts tiennent-ils compte des hospitalisations et des jours de présence en centre de soins de jour ?
5. L'équipe peut-elle noter servi, refusé avec sa raison, plus tard ou absent depuis un téléphone, même sans réseau ?
6. La quantité mangée alimente-t-elle un calcul d'apports réels face à des objectifs propres à chaque habitant ?
7. Le statut de dénutrition est-il recalculé automatiquement à partir des pesées et du MNA ?
8. Un habitant sans aucune saisie est-il distingué d'un habitant qui mange bien ?
9. Le plan de soins et la cuisine lisent-ils la même fiche de régimes, ou chacun sa copie ?
10. Que voit exactement une famille, et sur quelle autorisation donnée habitant par habitant ?

QUESTIONS FRÉQUENTES

Quel logiciel choisir pour gérer les repas d'une maison de repos ?

Un logiciel qui relie la cuisine, le service et le suivi nutritionnel. WideCare part du menu confirmé, pose les couverts, vérifie régimes, allergènes et textures sur chaque assiette, puis transforme la quantité mangée en apports comparés aux besoins de chaque habitant.

Un logiciel peut-il empêcher de servir un plat dangereux à un habitant allergique ?

Oui. Dans WideCare, un plat qui contient un allergène de gravité élevée ou critique pour l'habitant, un plat trop sucré pour un régime sans sucre ou une texture trop grossière met le couvert en alerte critique : il ne peut pas être marqué servi tant que le plat n'a pas été changé.

Comment gérer les textures IDDSI en maison de repos ?

WideCare livre la grille IDDSI de 0 à 7 en onze textures. Chaque habitant a sa texture, chaque plat les textures dans lesquelles la cuisine peut le servir. Un plat seulement plus grossier que nécessaire bloque le service ; seulement plus fin, il donne un simple avertissement.

Comment calculer les besoins nutritionnels d'un habitant ?

À partir de son poids, selon les repères ESPEN réglables pour toute la maison : 30 kcal par kilo (35 si l'IMC est de 21 ou moins), 1 g de protéines par kilo, et 1 600 ml de liquides pour une femme, 2 000 ml pour un homme.

Le statut de dénutrition change-t-il le forfait de soins ?

Non. Le suivi de la dénutrition est un outil clinique de dépistage : il déclenche des MNA, des bandeaux et des activités, mais n'intervient pas dans la facturation.

Que ne fait pas WideCare côté cuisine ?

Aujourd'hui, WideCare ne propose pas de cycles de menus automatiques : les menus se créent jour par jour. Il ne calcule pas le coût de revient des recettes, ne produit pas de fiches de production ni de commandes fournisseurs, n'imprime pas d'étiquettes de plateau aux couleurs IDDSI et n'affiche pas les allergènes sur la page publique du menu.

Les familles peuvent-elles voir ce que mange leur proche ?

Oui, si un accès leur a été accordé sur le portail familles avec l'interrupteur Repas activé. Elles voient le menu du jour, les repas de l'habitant avec la quantité mangée, ses régimes et ses allergies, et peuvent recevoir des courriels si l'établissement et l'habitant y consentent.

Passer à l'essai

Voyez WideCare sur votre maison, pas sur une plaquette.

WideCare s'essaie gratuitement, en ligne, avec les applications de votre secteur. Un interlocuteur de LPLG vous accompagne en français, en néerlandais ou en anglais.

Essai gratuit · cloud.lplg.eu/signup
Maisons de repos de Wallonie, de Bruxelles et de Flandre

LPLG SRL · Courbevoie 13, 1348 Louvain-la-Neuve · www.lplg.eu
BCE/TVA BE 1044.649.913 · WideCare est construit sur Odoo 19.
Conçu pour répondre aux exigences de l'AViQ, de l'INAMI et du RGPD ; la conformité dépend aussi du paramétrage. Captures réalisées sur des données fictives.