

EGS

ENGGIST & GRANDJEAN • SOFTWARE

Grazie a più di 25 anni di tecnologia e di esperti del settore culinario, EGS è senza dubbio un fornitore di soluzioni credibile e affidabile per il settore del foodservice.



Cooking
Recipes

EGS CALCMENU

Costruisci una forte interazione commerciale a tu per tu con CALCMENU

www.eg-software.com/it



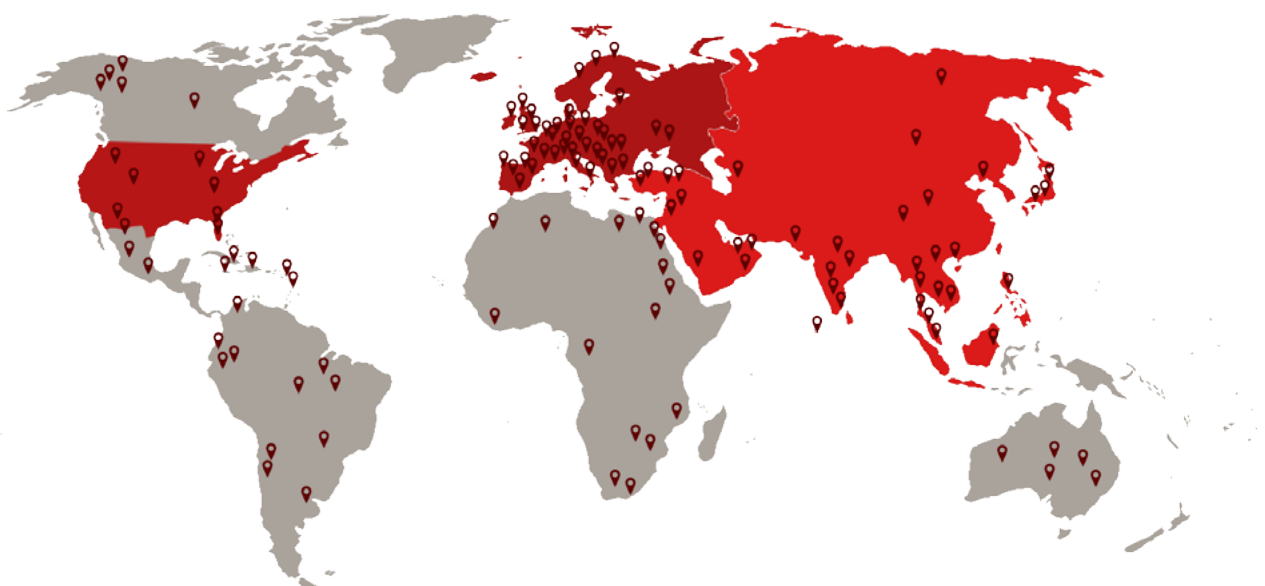
INTRODUZIONE

La Enggist and Grandjean Software SA (EGS) fornisce da sempre le migliori soluzioni con una costante ricerca e sviluppo per offrire i prodotti migliori per il settore del foodservice. Le nostre soluzioni, soprattutto della Suite CALCMENU, costituiscono una serie di prodotti software per la gestione delle ricette su pc e web based utilizzati dalle imprese del foodservice, come ristoranti e alberghi, aziende alimentari e di marketing del marchio, aziende di catering e di produzione alimentare, ospedali, compagnie aeree e altre.

CALCMENU garantisce coerenza in termini di qualità ed efficienza nelle operazioni di quanti sono coinvolti nell'industria del foodservice.



CALCMENU è un software facile da imparare con caratteristiche avanzate che si adatta alle vostre esigenze nella gestione e standardizzazione delle ricette.



CALCMENU è uno dei leader mondiali nella fornitura di soluzioni software per il foodservice in Europa, USA, Asia e nel resto del mondo.

BENEFICI



- ✔ Promuove la coerenza e la qualità **standardizzando le ricette**
- ✔ Aiuta a calcolare in modo accurato i **prezzi di vendita** di ricette e menu
- ✔ Punta a maggiori ricavi grazie all'efficienza nella stima **dei costi delle ricette** e nella pianificazione dei menu
- ✔ Consente il **calcolo automatico dei costi e dei valori nutrizionali**
- ✔ Fornisce una soluzione completa per gestire le informazioni **nutrizionali, GDA, RDA, allergeni e pseudo-allergeni**
- ✔ Garantisce prodotti di qualità attraverso metodi di **produzione alimentare, igiene, formazione culinaria e una formazione adeguata del personale**
- ✔ Aiuta a ridurre inutili **sprechi di alimenti** ed errori
- ✔ Semplifica i processi per la **composizione delle etichette e dichiarazione** in conformità con le leggi in vigore
- ✔ Raggiunge la **gestione globale delle ricette** con la condivisione avanzata per gruppi / paesi / località
- ✔ Rende più semplice lavorare con personale di qualsiasi provenienza grazie alla versatilità **multilingue e multivaluta**
- ✔ Realizza efficaci strategie di **marketing de marchio e di prodotto** mediante le ricette
- ✔ Accedi alle tue ricette tramite dispositivi mobili come tablet e smartphone con il **Chiosco per CALCMENU**

CONFRONTO PRODOTTI COMPARISON



Caratteristiche principali / moduli	Web	Enterprise	Pro
Gestione delle ricette RicetStandardizzazione	✓	✓	✓
Costi delle Ricette	✓	✓	✓
Gestione delle merci	✓	✓	✓
Gestione dei Menu	✓	✓	✓
Analisi Nutrizionale	✓	✓	✓
Gestione delle fotografie	✓	✓	✓
Numerosi report di stampa	✓	✓	✓
Lista della Spesa	✓	✓	✓
Pianificazione dei menu*	✓	✓	✓
Gestione delle Categorie e Parole chiave	✓	✓	✓
Gestione di unità di misura e di resa	✓	✓	✓
Gestione listini prezzi	✓	✓	✓
Gestione utenti	✓	✓	✓
Gestione Allergeni e Etichette*	✓	✓	✓
Chiosco per CALCMENU	✓	✓	✓
Menu Engineering*	✓	✓	✓
Basato su Windows	✗	✓	✓
Basato su Web	✓	✗	✗
Gestione valute	✓	✗	✗
Istruzioni per l'Impiattamento*	✓	✗	✗
Istruzioni per la Produzione*	✓	✗	✗
Approvazione Ricette*	✓	✗	✗
Visione Accessi Utente*	✓	✗	✗

*Per **CALCMENU WEB**: Questa funzione è opzionale e non è inclusa nella licenza di CALCMENU. Un supplemento di costo si avvale per questa funzione.

SETTORI

Come CALCMENU soddisfa i bisogni del vostro settore?



Marchi di consumo

- ▣ Aumenta il riconoscimento del marchio tra gli altri concorrenti
- ▣ Standardizza le ricette e la gestione avanzata del sito web del marchio, assicurando un formato, un modello e una qualità coerenti
- ▣ Filtra e categorizza le ricette assegnando ad esse delle parole chiave per facilitare la navigazione sul sito web del marchio
- ▣ Crea e mantiene siti web di marchi di consumo associati ad un particolare marchio in modo efficiente ed efficace tramite la Condivisione sui Chioschi
- ▣ Guadagna un vantaggio in termini di reputazione standardizzando i marchi
- ▣ Si collega a siti web di marchi di consumo
- ▣ Ottimizza le operazioni a costi minimi



Supermercati

- ▣ Stabilisce un sistema di gestione e di informazione centralizzato di facile accesso all'amministrazione e al personale
- ▣ Consente all'utente di gestire le previsioni di vendita, convalidare le scelte di cibi e menu
- ▣ Fornisce una soluzione multilingue per una migliore comunicazione tra i dipendenti
- ▣ Offre calcoli dei costi alimentari o di menu precisi per l'acquisto ottimale degli ingredienti delle ricette dai fornitori



Chef Professionisti

- ▣ Consente ai cuochi di lavorare su loro ricette personali utilizzando un'interfaccia semplice e facile da imparare
- ▣ Fornisce una soluzione affidabile per ricette avanzate, la pianificazione del menù, la gestione dei menù con funzioni speciali, come ad esempio il calcolo automatico dei valori nutritivi



Catene di Hotel e Ristoranti

- ▣ Centralizza le ricette e i relativi dati in modo efficiente per le catene di alberghi e ristoranti
- ▣ Consente flessibilità nella creazione di ricette provenienti da luoghi diversi
- ▣ Consente la condivisione e la gestione delle ricette tra le filiali
- ▣ Calcola offerte dei menu e guida a ottimizzare le stime dei costi degli alimenti
- ▣ Gestisce le differenze di lingua, valuta e unità di misura grazie alla traduzione automatica
- ▣ Aiuta nell'analisi dei menu a conoscere la popolarità e margini di profitto di ogni singolo piatto



Scuole/Studenti

- ▣ Stabilisce metodi sistematici di gestione delle ricette per studenti con database centralizzato di ricette, menù, costi di cibo e nutrienti.
- ▣ Fornisce un'interfaccia facile da usare per imparare e familiarizzare in modo più veloce con la codifica e la stima dei costi delle ricette
- ▣ Assiste nella pianificazione, nella definizione del budget e nella stima dei costi dei corsi culinari.
- ▣ Consente una generazione automatica di liste della spesa per l'acquisto esatto degli alimenti



Ospedali e altro

- ▣ Identifica il contenuto allergenico e le informazioni nutrizionali
- ▣ Consente la pianificazione rapida ed efficiente dei menu anche con le diete formulate appositamente
- ▣ Gestisce un'ampia gamma di ricette e menu per cibi serviti a pazienti, dipendenti e clienti in azienda
- ▣ Offre la composizione di etichette / dichiarazione per visualizzare le informazioni nutrizionali e gli allergeni

PERCHE' CALCMENU?

EGS offre soluzioni CALCMENU ai diversi professionisti della ristorazione che sono alla ricerca di un software intuitivo e piacevole da usare per la gestione di ricette e menu. CALCMENU è dotato di strumenti per creare ricette, stimare i costi degli alimenti, assegnare i nutrienti e gli allergeni, condividere le ricette tramite social network e via Chioschi, convertire le unità di misura, e tanto altro, poiché questi strumenti sono in grado di gestire compiti complessi più velocemente e con il minimo sforzo.



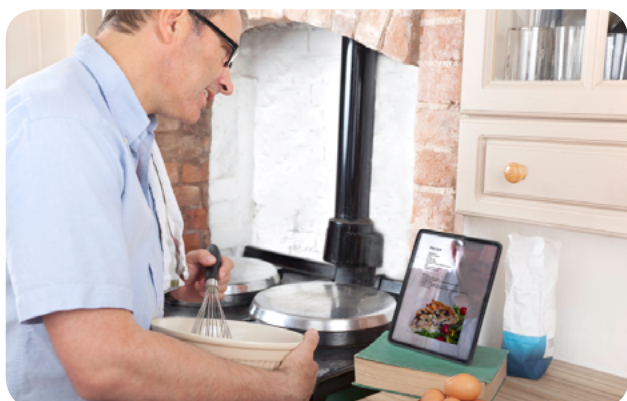
CALCMENU è la soluzione leader nella gestione delle ricette fatta apposta per cuochi, catene di alberghi e ristoranti, supermercati, ospedali, scuole, marketing alimentare e aziende di marchi di consumo: lavoriamo mano nella mano per fornire i migliori sistemi di ristorazione in tutto il mondo.

"Il contenuto della ricetta è l'aspetto più importante dei nostri marchi alimentari e costituisce un canale fondamentale per i consumatori. Una soluzione globale per la gestione è la priorità fondamentale per i contenuti delle nostre ricette. L'obiettivo è quello di rendere tutte le informazioni sulle nostre ricette liberamente e universalmente disponibili ai nostri consumatori, con un database globale di gestione delle ricette, modelli, formati e qualità delle ricette coerenti, su tutti i marchi e mercati."

Unilever - Global Food Marketing

"La maggior parte dei cuochi è ancora abituata a cucinare facendo delle stime: ciò dovrebbe essere sostituito da procedure standard, ora che esiste una tecnologia ad hoc."

Executive Chef Chiquita Gulati, North India



REFERENZE DI CLIENTI

La clientela di CALCMENU comprende, tra gli altri, l'impiego e la formazione delle migliori scuole di cucina come Cast Alimenti, Les Roches, Marbella e la Fondazione Alain Ducasse. Inoltre, per citarne alcune, aziende Top 500 come Unilever, Nestlè, Del Monte e Migros. Altri clienti importanti sono SV, Moevenpick Hotels and Resorts, Haco, Hero, Le Patron, Manor, Frenchs Food Company, Tibits e altri ancora.



EGS Enggist & Grandjean Software SA
Route de Pierre-à-Bot 92, 2000 Neuchâtel, Switzerland
Phone: +41 848 000 357 | Fax : +41 32 753 0275
info@eg-software.com
www.eg-software.com