

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



EGS CALCMENU

Costruisci una forte interazione commerciale a tu per tu con CALCMENU

www.eg-software.com/it



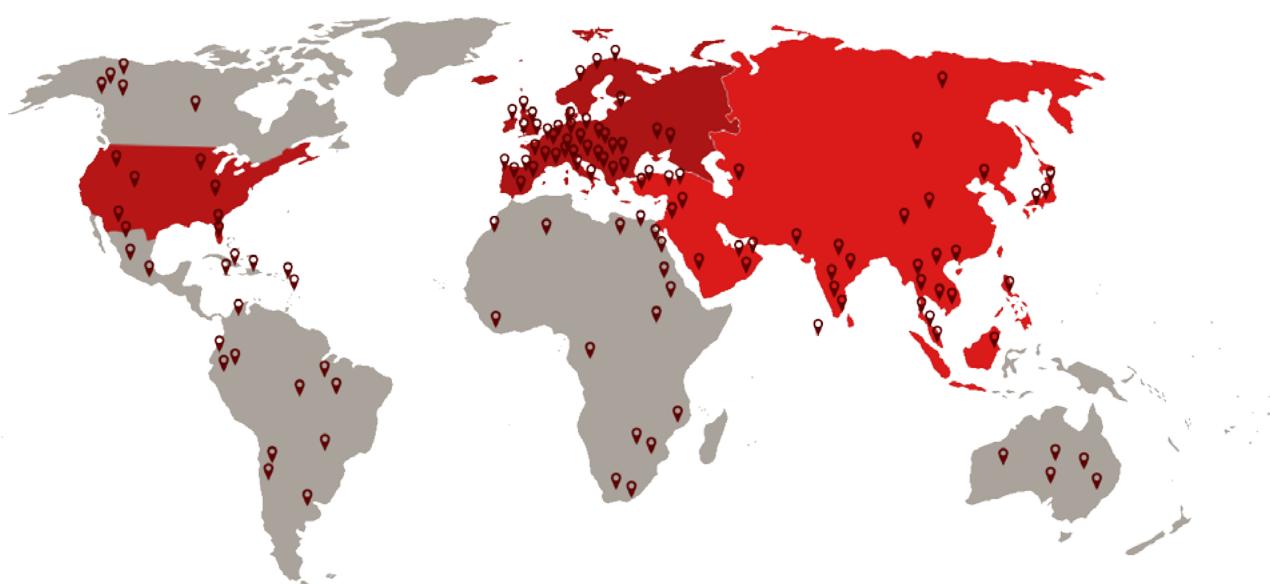
INTRODUZIONE

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 CALC MENU**

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

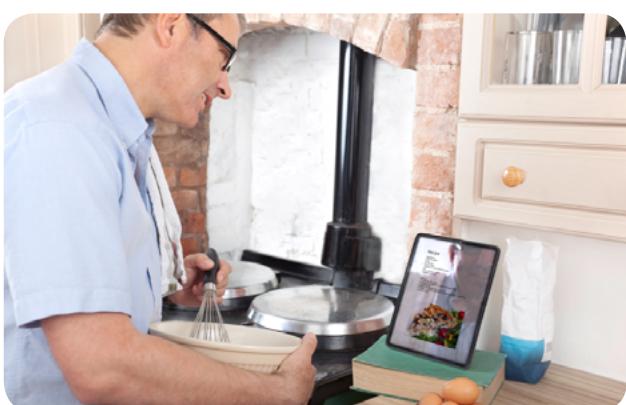
- Stabilisce metodi sistematici di gestione delle ricette per studenti con database centralizzato di ricette, menu, costi di cibo e nutrienti.
- Fornisce un'interfaccia facile da usare per imparare e familiarizzare in modo più veloce con la codifica e la stima dei costi delle ricette
- Assiste nella 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' CALC MENU?



EGS offre soluzioni CALC MENU ai diversi professionisti della ristorazione che sono alla ricerca di un software intuitivo e piacevole da usare per la gestione di ricette e menu. CALC MENU 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.

CALC MENU 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 CALC MENU 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