

Fortschrittlicher Service zur Datenverwaltung (ADMS)



Mit über 30 Jahren Erfahrung in der Lebensmittelindustrie verstehen wir, wie wichtig es ist Ihre Zeit und Ressourcen effizient zu verwalten um Ihren Kunden die besten Produkte und Services bieten zu können – und genau dabei helfen wir Ihnen.

EGS Enggist & Grandjean Software SA (EGS SA), das Unternehmen hinter EGS CALCMENU, freut sich Ihnen den neuen **Fortschrittlicher Service zur Datenverwaltung (ADMS)** vorzustellen.

Was ist der ADMS?

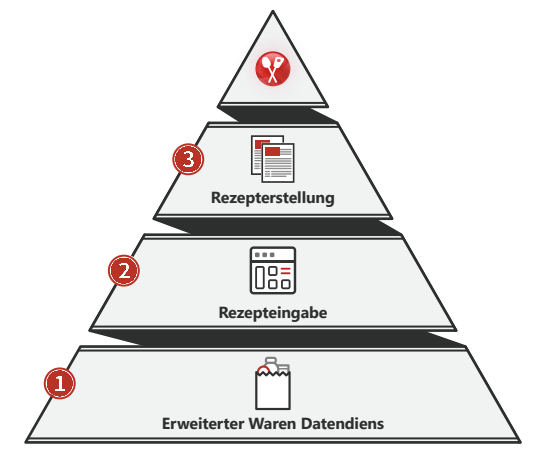
Ihre Daten werden von unserem Expertenteam aus der Lebensmittelbranche bei EGS CALCMENU gemäß der besten Praktiken und Strategien der Branche eingegeben.

Mit ADMS werden Rezeptzutaten und Arbeitsabläufe standardisiert, Fehlermöglichkeiten minimiert und genaue Rezeptdaten für Sie und Ihr Küchenpersonal in mehreren Sprachen* angezeigt.

Senden Sie uns Ihre Rezepte als Excel, Word, PDF -Datei oder als Scan und wählen Sie den für Sie passenden Service aus. Wir überprüfen Ihre Rezeptformate und Bedürfnisse und erstellen Ihnen dann unsere Analyse, eine Zeitachse und eine entsprechende Kostenschätzung.

* Verfügbar in Englisch, Französisch und Deutsch.
Weitere Sprachen können auf Anfrage implementiert werden.

ZUR AUSWAHL STEHENDE SERVICES



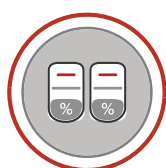
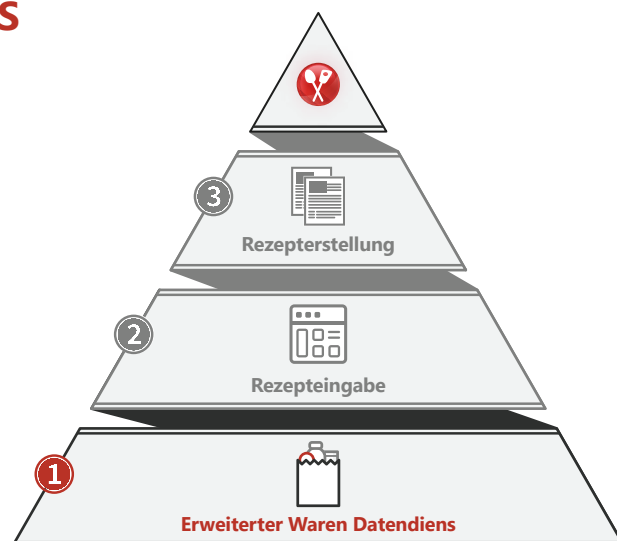
Fortschrittlicher Service zur Datenverwaltung

Wählen Sie, ganz nach Ihren Bedürfnissen, einen oder alle der folgenden Services.

I. ERWEITERTER WAREN DATENDIENS

Bei EGS CALCMENU bezeichnen wir Ihre Zutaten als Waren – sie sind die Grundzutaten für die Herstellung von Rezepten.

Unser Expertenteam prüft Ihre Warenliste, sammelt alle benötigten Informationen aus Referenzlisten, von Lieferanten und aus anderen Quellen, trägt Allergene, Nährwerte, Zutatenzusammensetzungen und vieles mehr ein und vervollständigt so die Rezeptdaten, die Sie zur Entwicklung und Verwaltung Ihrer Rezepte und der Verlinkung mit anderen Systemen benötigen.



Nährwerte



Allergeninformationen



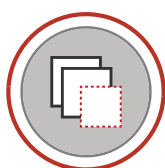
**Zusammensetzung/
Lebensmitteldeklaration**



Einheiten



Preisfindung



**Kategorien
und Schlüsselwörter**



Bilder



Übersetzungen

A. Nährwerte

Wir verlinken Ihre Waren mit Nährwertangaben zu Energie, Protein, Fett, Kohlenhydraten uvm. einer Referenztafel Ihrer Wahl. Möglich sind z.B. USDA, SwissFood, BLS, Inn, Ciquel oder AusNut sowie weitere. Senden Sie uns Ihre Warenliste und wir kümmern uns darum die genauen Nährwertinformationen zu finden.

Wir können die entsprechenden Informationen einholen, indem wir die Lebensmittellieferanten/-hersteller kontaktieren, uns mit der GS1 Trustbox verbinden oder online recherchieren.

B. Allergeninformationen

Lassen Sie Allergene gemäß Ihrer Anforderungen eintragen. Für vorgefertigte Produkte übernehmen wir die Allergene Ihrer Lieferanten, für frische Produkte stellen unsere zertifizierten Ernährungswissenschaftler die korrekten Allergeninformationen zu Verfügung.

C. Zusammensetzung / Lebensmitteldeklaration

Legen Sie die Lebensmittelzusammensetzung basierend auf den von Ihnen für Ihre Rezepte genutzten Waren fest. Wir überprüfen die Informationen aus Ihren Lieferantenlisten und stellen Ihnen die genauen Angaben der Zusammensetzung für die Etikettierung zur Verfügung.

D. Einheiten

Bestimmen Sie Ihre Wareneinheiten gemäß den besten Industriepraktiken, indem Sie Ihre eigenen Anforderungen festlegen. Hierzu gehört die Standardisierung der in der Warenebene sowie für die Rezeptzutaten genutzten Einheiten.

E. Preisfindung

Aktualisieren Sie Ihre Preise jede Woche automatisch. Diesen Service bieten wir für API-fähige Lieferantensysteme wie die von Pistor, Scana, Howeg und Transgourmet. Für nicht API-fähige Lieferantensysteme aktualisiert unser Team die Warenpreise automatisch basierend auf Ihren Preislisten oder in Koordination mit Ihren Lieferanten.

F. Kategorien und Schlüsselwörter

Standardisieren Sie Ihre Kategorien und Schlüsselwörter für Waren und Rezepte. Überlassen Sie unserem Team mit langjähriger Erfahrung die Neuordnung und sogar Anpassung für Sie.

G. Bilder

Servieren Sie das perfekte Gericht, jedes einzelne Mal – erreichen Sie konstante Ergebnisse in Qualität, Geschmack und Präsentation, indem Sie Ihren Rezepten Bilder hinzufügen. Senden Sie uns Ihre Bilder und wir übernehmen die Optimierung und unterstützen Sie bei der Zuordnung zu Ihren Rezepten.

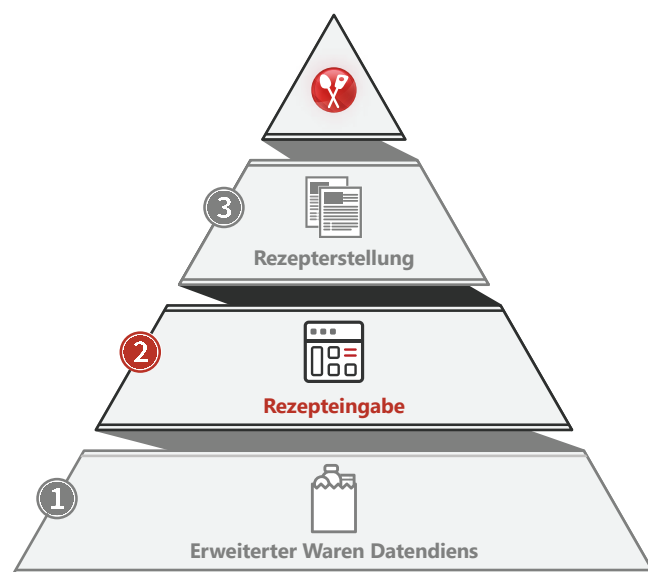
H. Übersetzungen

Übersetzen Sie Ihre Waren, Rezepte, Zubereitungsschritte und sogar Lebensmitteldeklarationen in andere Sprachen. In Zusammenarbeit mit unseren zuverlässigen Service-Partnern sind wir spezialisiert auf Englisch, Deutsch, Französisch und Italienisch.

II. REZEPTEINGABE

Unsere Basisrezepteingabedienstleistung ermöglicht es Ihnen, sich auf die Erstellung von Rezepten zu fokussieren, während wir dafür sorgen, dass all Ihre Rezepte bis ins kleinste Detail standardisiert sind.

Unser Expertenteam aus erfahrenen Köchen, Ernährungswissenschaftlern und Datenanalysten fährt dann mit der Eingabe Ihrer Rezepte fort und garantiert so für die Genauigkeit Ihrer Rezeptdaten wie die Eingabe und Organisation von Rezeptnamen, die Standardisierung von Formaten (z.B. Artikelname, Ergänzung, etc.) sowie die Überprüfung von Lebensmitteleinheiten.




Geben Sie Ihre Rezepte mit Zubereitungsanweisungen Schritt für Schritt oder für jede Zutat einzeln an. Sie haben die Option Ihr Rezept zu überarbeiten um die Struktur zu ändern, Zubereitungsverfahren zu verbessern, Kategorien anzupassen und Schlüsselwörter vorzuschlagen.

Greifen Sie über CALCMENU Web, den Kiosk for CALCMENU (für Ansicht, Mengenanpassung und Druck), oder in Word, Excel oder PDF Formaten auf Ihre kompletten und standardisierten Rezepte zu, ganz wie Sie möchten.

Sparen Sie Zeit und Geld – überlassen Sie uns die Eingabe und übernehmen Sie das Kochen!

[+ Neu](#)
[Ändern](#)
[Löschen](#)
[Drucken - Details](#)
[Weitere Aktion ▾](#)

[Zurück nach Liste](#)



[Bilder anzeigen](#)

Sprache German ▾
☒ Bestätigt

Grapefruit-Garnelen-Salat

Grapefruit-Garnelen-Salat - Yam Som-O
 Nummer : R2136
 Kategorie : Salate
 Erstellungsdatum : 10/7/2014
 Standort : HQ
 Quelle : F. Grandjean
 Budget :
 Zuletzt geändert durch : Admin (1/28/2019)
 Als Zutat genutzt : Ja

Bewertungen : Nicht kategorisiert
 Rezeptstatus : Fertiggestellt

Für 1 : Personen %
 [Ändern](#)
[Preis berechnen](#)

Rezepteingabe

Rezept bearbeiten

[Hauptinfos](#)
[Zutaten und Rezeptzubereitung](#)
[Berechnung](#)
[Nährwerte](#)
[Schlüsselwörter](#)
[Allergene](#)
[Kiosk](#)
[Marke](#)

R2136 Grapefruit-Garnelen-Salat

Hauptinfos

Felder mit * sind notwendig.

Name*:

Nummer:

UnterName:

Kategorie*: ▾ [Verwalten](#)

Quelle*: ▾ [Verwalten](#)

Produktionsort: ▾ [Verwalten](#)

Bemerkung:

Für 1*: ▾ % [Rechnen](#)

Für 2: ▾

Gewicht (Unterrezept) ☐

Sprache: ▾

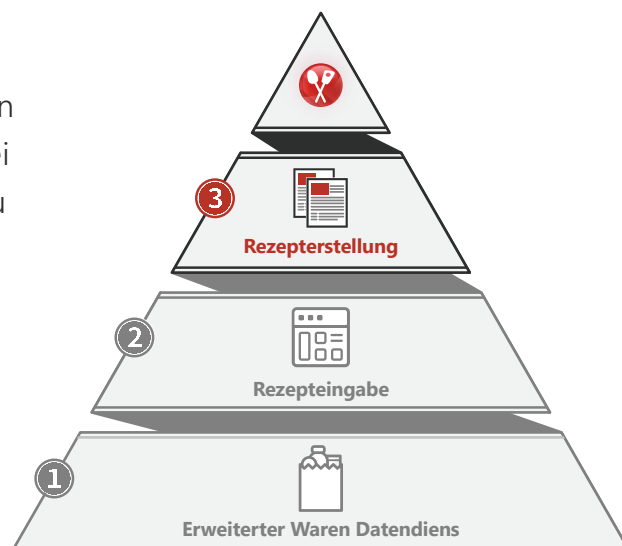
Beschreibung:

III. REZEPTERSTELLUNG

Wir stehen an der Spitze der Innovation und entwickeln immer neue, kreative Produkte und Services um Sie bei Ihren Bedürfnissen zu unterstützen und Ihnen dabei zu helfen Ihr Unternehmen voranzubringen.

Sie benötigen neue Rezepte, haben jedoch keine Zeit sie zu erstellen oder zu entwickeln?

Mit einer bestehenden Bibliothek geprüfter Rezepte und der Möglichkeit, neue Rezepte genau nach Ihren Anforderungen zu erstellen, kann EGS SA Ihnen eine Komplettlösung bieten.



Wir planen und entwickeln das passende System für Ihre Rezepte, wichtigsten Angebote, Lebensmittelkostenberechnungen, Nährwerte, Allergene, Zubereitungsverfahren und mehr!

EGS SA zählt namhafte Unternehmen und renommierte Küchenchefs in verschiedenen Ländern zu seinen Partnern. Diese kulinarischen Experten entwickeln Rezepte, die genau auf die Bedürfnisse Ihrer Kunden und Unternehmen zugeschnitten sind – und kreieren so Gerichte, die sowohl in Geschmack, Qualität, Präsentation, Nährwertgehalt als auch beim Preis auf voller Linie punkten.



REZEPTERSTELLUNG

Ein modernes Asiatisches Restaurant wollte seinen Kundenstamm erweitern und bestehenden Kunden zusätzliche Gerichte anbieten. Ziel war es, neue Gerichte einzuführen, die inspiriert wurden durch die saisonalen Produkte der lokalen Lieferanten.

Über unseren rezepterstellung dienstleistung entwickelten wir neue, asiatisch inspirierte Rezepte basierend auf einer Saisonalen Produktliste, die uns zur Verfügung gestellt wurde – und führten so eine saisonale Speisekarte ein, die neue Gäste anzog und treuen Gästen eine neue Speisenauswahl bot.



MENÜERSTELLUNG

Eines der führenden in der Schweiz ansässigen **Pflegeheime** benötigte neue Menüs, die sowohl den neuen Budgetzuweisungen, als auch den strengen Ernährungsanforderungen der Bewohner entsprachen.

Vor diesem Hintergrund hat das Team von EGS SA neue Menüs mit ökonomischen Zutaten und ressourcenschonender Zubereitung entwickelt, die kosteneffizient sind und gleichzeitig die wichtigen Ernährungsbedürfnisse erfüllen.

Egal ob Sie Rezepte nach einem täglichen Budget, Rezepte für besondere Ernährungsbedürfnisse, Rezepte mit besonderen Zutaten, Rezepte für eine spezielle Küche oder einen besonderen Anlass benötigen – wir haben die richtigen Werkzeuge und die nötige Erfahrung um Ihnen bei der Erstellung von Rezepten ganz nach Ihren Ansprüchen zur Seite zu stehen.