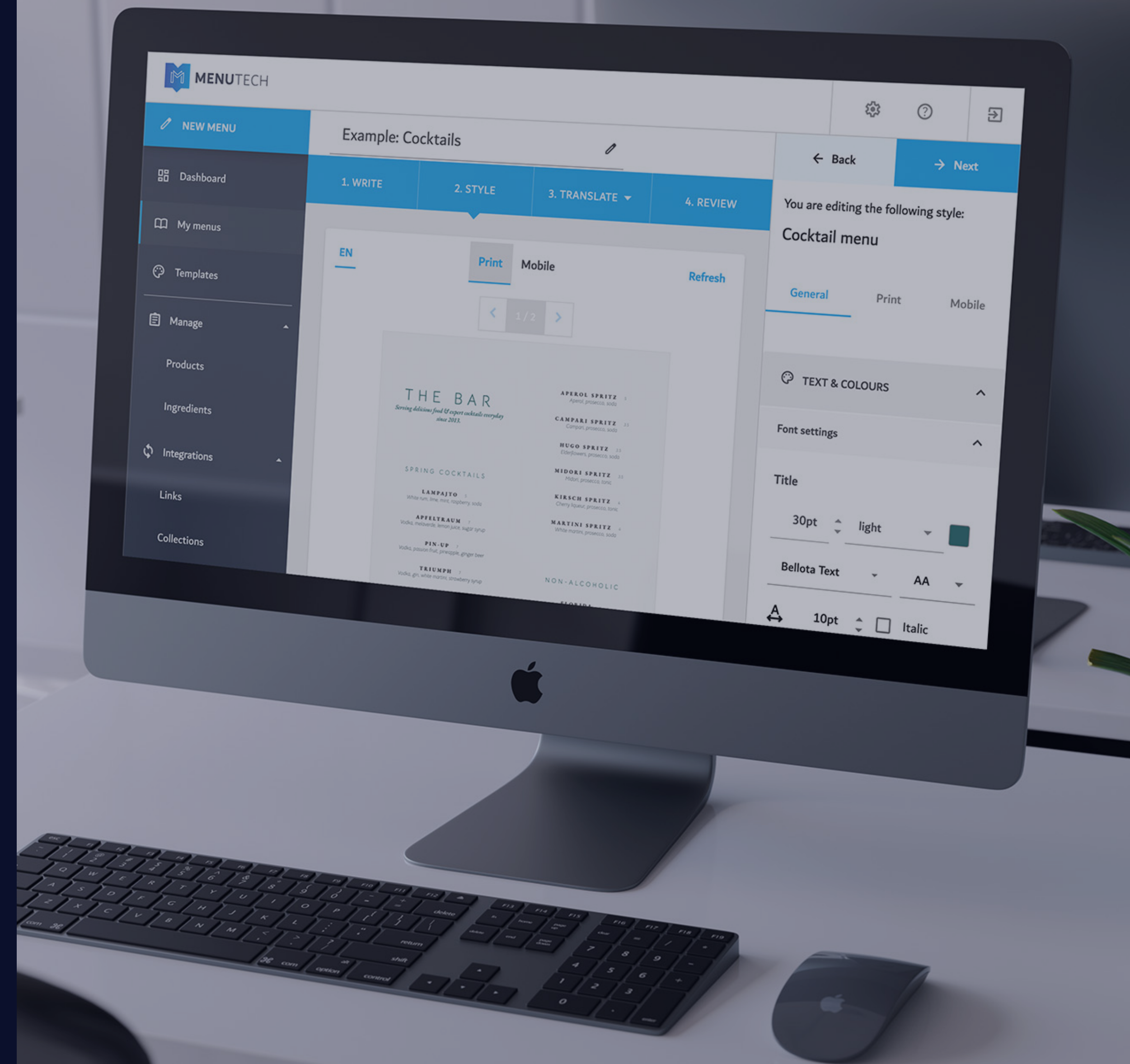




Gestion des menus num riques

Solutions de planification de menus alimentaires et de boissons pour les fournisseurs de boissons innovants

MENUTECH pour les fournisseurs de boissons : Pr sentation de l'entreprise 2025





Logiciel de premier plan en Europe

2018 — 2025

Menutech est la principale solution pour la planification des cartes et menus en Europe. Notre succès est enraciné dans une poursuite incessante de l'efficacité, visible dans la capacité de Menutech à réduire le temps de préparation des menus jusqu'à 90 %. Les fonctionnalités de personnalisation du logiciel et les mises à jour en temps réel pour les cartes des vins ont établi une nouvelle norme de l'industrie.

Notre trajectoire reflète le succès des clients qui ont adopté Menutech pour son efficacité et sa créativité.

[VISITEZ NOTRE SITE WEB](#)

Solution 360° pour restaurants, bars et hôtels

Menutech propose un logiciel modulaire, vous permettant d'adapter les fonctionnalités aux préférences de vos équipes, clients et consommateurs finaux, en les activant à votre convenance. Elevez vos relations distributeur-client grâce au pouvoir transformateur de la servicialisation numérique.

DECouvrez LES 11 CARACTÉRISTIQUES CLÉS DE MENUTECH

Les fonctionnalités Menutech suivantes contribuent le plus à la satisfaction des clients des propriétaires de bars, de restaurants et d'hôtels :





Partenaire de choix pour les distributeurs

POURQUOI LES UTILISATEURS
CHOISISSENT-ILS MENUTECH
POUR PRÉPARER LEURS LISTES
DE VINS ?

1 Gestion Rentale De La Carte Des Vins

Rationalisez vos opérations et réduisez les dépenses associées à la préparation et à la maintenance des listes de vins, en optimisant l'efficacité et l'allocation des ressources.

2 Innovation numérique pour un succès durable

Positionnez votre marque en tant que leader numérique, en fournissant des fonctionnalités essentielles qui répondent aux exigences des natifs du numérique, favorisant l'innovation et la pertinence durable.

3 Amélioration de la visibilité et de la cohérence de la marque

Amplifiez la présence et la cohérence de votre marque sur toutes les plateformes, en assurant une impression durable et percutante sur les clients.

4 Gestion globale des produits avec des prix centrés sur le client

Supervisez sans effort toute votre gamme de produits grâce à une base de données mondiale centralisée, en adaptant les prix individuellement pour chaque client afin d'améliorer les offres personnalisées.

5 Mises en page polyvalentes et personnalisation du style

Atteignez l'excellence visuelle avec des mises en page et des présentations de style hautement personnalisables, assurant une présentation transparente et attrayante pour les menus imprimés et numériques.

6 Hiérarchie des autorisations robustes et intégration ERP

Fournir un accès administrateur global, des autorisations spécifiques au groupe et des contrôles basés sur la localisation dans des sous-bases de données dédiées.

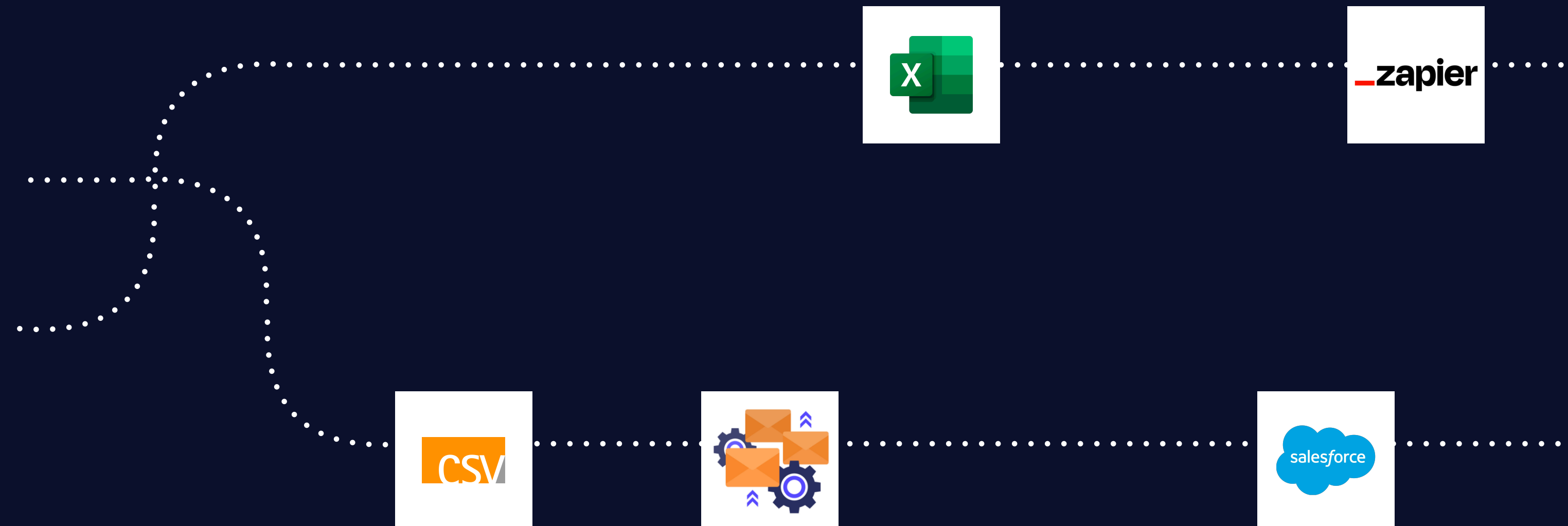


Intégrations

Dites adieu aux tracas de la saisie des données.

Menutech offre une solution de saisie zéro donnée avec importation/exportation personnalisable aux formats CSV et Excel, assurant un mélange parfait de créativité culinaire et d'efficacité commerciale.

Nous pouvons par exemple intégrer des plateformes de comptabilité et de vente comme Salesforce.



ETUDE DE CAS



MENUTECH



MAHOU
SANMIGUEL

Solution transparente pour Mahou San Miguel

Nous avons intégré de manière transparente une solution en marque blanche au portail client de Mahou San Miguel, révolutionnant leur approche de la gestion des menus alimentaires et des boissons. Cette solution sur mesure répond non seulement aux exigences uniques du distributeur, mais lui a également permis de disposer d'une suite de fonctionnalités conçues pour rationaliser les opérations et améliorer la satisfaction du client.

Surveillance et analyse

Notre solution invite les clients dans le processus de création de la carte des vins (y compris la gestion des prix), en obtenant une vue d'ensemble de la communication sur les produits et des stratégies de tarification.

Efficacité

Les clients peuvent directement modifier leurs listes de vins, ce qui réduit considérablement les demandes de changement et rationalise le flux de travail global pour améliorer l'efficacité opérationnelle.

Identité de marque unifiée pour Mahou, San Miguel et Alhambra

Chaque aspect du logiciel et de sa sortie s'aligne parfaitement sur l'identité d'entreprise du distributeur, garantissant une image de marque cohérente et professionnelle dans toutes les interactions avec les clients.

DECOUVREZ MENUTECH SUR LE PORTAIL CLIENT DE MAHOU SAN MIGUEL

Exclusive property of
Menutech GmbH - All
rights reserved



MAHOU
SANMIGUEL
RENTABILBAR



MENUTECH



MAHOU
SANMIGUEL
RENTABILBAR



MENUTECH

Choisir le bon plan

L

Idéal pour les hôtels et les restaurants,
Accès à un seul utilisateur

€ 180 / mois

€ 153 / mois (annuellement)

€ 600 Frais de configuration

Enterprise

Idéal pour les groupes et distributeurs
HoReCa, Gestion des équipes

€ 400 / mois (annuellement)

+ accès

€ 1500 Frais de configuration

Marque blanche

Idéal pour les groupes et les
distributeurs, Inviter les clients à une
suite intégrée d'outils numériques.

€ 900 / mois (annuellement)

+ Accès

**Frais de configuration basés sur les
intégrations requises**

Notre support multilingue couvre l'anglais, le français, l'allemand, l'italien et l'espagnol.

L'assistance est disponible du lundi au vendredi de 8 h à 18 h pour tous les forfaits et s'étend aux week-ends de 9 h à 16 h) pour les plans Enterprise et en marque blanche.

La phase de configuration du compte comprend l'importation de menus, de styles et de modèles existants, ainsi qu'une assistance dédiée à la formation et au lancement dédiée sur la page suivante.

	L	Enterprise	Marque blanche
Abonnement annuel	à 153 / mois	à 400 / mois	à 900 / mois
Coût de configuration	Frais de 600 à + frais d'importation de données	Frais de 1500 à + frais d'importation de données	Bas sur l'importation de données + les intégrations
Styles personnalisés	à	à	à
Modèles personnalisés	N/A	à	à
Plusieurs emplacements	N/A	à	à
Plusieurs utilisateurs	N/A	à	à
Utilisateur externe	N/A	N/A	A partir de + �5 to + �25 / mois
Support de lancement	Standard configuration	Heures de bureau bihebdomadaires	Gestion de projet
Soutien continu	5/7, Soutien général	7/7, Gestionnaire de compte	7/7, Gestionnaire de compte
Formation au lancement	1:1	Jusqu' 5 participants	Jusqu' 15 participants



Votre parcours vers un design centré sur le client

tape 1:

Configuration de votre compte

Contenu du menu, conceptions et modèles et imports et configurations sur le compte Entreprise défini du fournisseur de boissons.

Des formations sont organisées avec les concepteurs afin qu'ils puissent gérer la bibliothèque de conception de menus de manière indépendante.

La formation sur le logiciel est terminée.

tape 2 :

Inviter les concepteurs

Les concepteurs supervisent la bibliothèque de conception de menus et la mettent à jour en fonction des exigences du client.

Tout est enregistré pour une utilisation ultérieure, ce qui facilite la réutilisation et l'adaptation des styles pour les futurs clients.

La bibliothèque de conception de menus est complète.

tape 3 :

Inviter les représentants commerciaux

Les représentants commerciaux ont accès aux menus conçus pour leurs comptes clients.

Ils peuvent également proposer rapidement de nouveaux designs l'aide des modèles de conception de menu préparés et validés par les concepteurs.

Les conceptions de menus sont automatisées.

Prochaine étape possible :

Inviter les clients

Les clients peuvent accéder à leurs propres menus et apporter des modifications saisonnières ou de prix de manière indépendante. Il n'y a plus de communication par e-mail ou par téléphone pour maintenir les menus à jour.

Les représentants commerciaux ont accès aux menus accessibles par leurs clients. Les clients ne peuvent utiliser que des conceptions de menu validées par les concepteurs.

Les clients mettent à jour de manière autonome leurs conceptions de menu.



Solutions innovantes de gestion des menus

C'est ce que nous faisons de **mieux**.



Prenons contact

Votre personne de contact :

Laure Joumier

Succès Client

laure.joumier@menutech.com

[Cliquez ici](#) pour planifier un appel Zoom/Teams

