

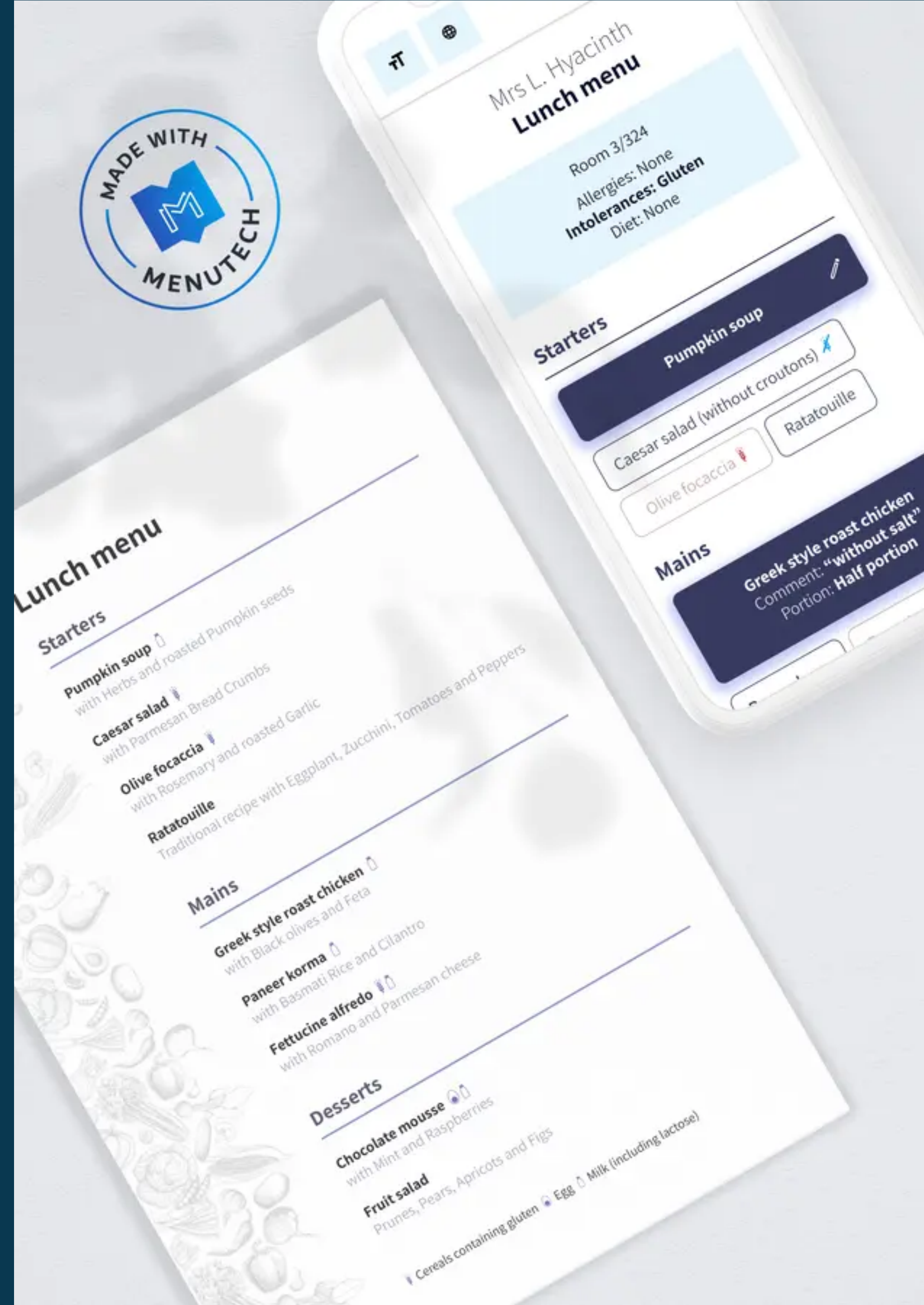


# Software de pedidos de comidas totalmente personalizable

Software basado en la nube para la planificación de menús, gestión de dietas y toma de pedidos para el sector sanitario y cuidado de personas mayores.

MENUTECH para el sector sanitario y cuidado de personas mayores:  
Presentación de la empresa 2025

VIDEO PROMOCIONAL: "¿CÓMO AUMENTA  
MENUTECH LA SATISFACCIÓN DEL PACIENTE?"



# Creciendo con Fuerza, Una Orden Digital a la Vez

Ya sea que sea una clínica privada que ofrece comidas premium para el sector sanitario, una institución multiclínica que gestiona un alto volumen de pacientes, o un establecimiento que atiende a una población internacional diversa, estamos aquí para ayudarle.

**525 órdenes  
realizadas en 2020.**

**460 000 órdenes  
realizadas en 2021.**

**1 050 300 órdenes  
realizadas en 2022.**

**1 526 500 órdenes  
realizadas en 2023.**

**1 521 000 órdenes  
realizadas en 2024,  
hasta el momento \***

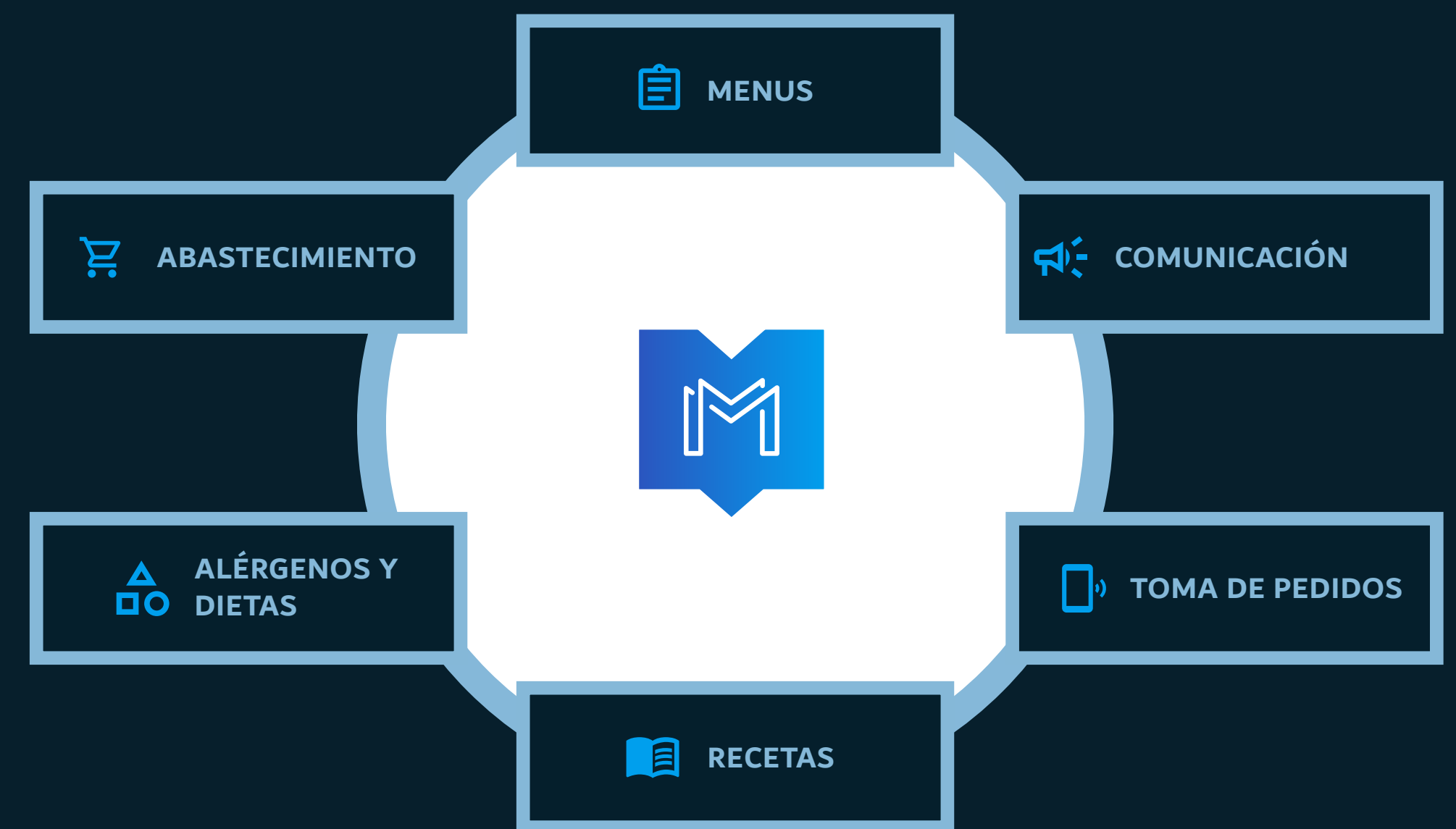
\* Datos de Enero- Agosto 2024

# Solución 360° para Hospitales, Clínicas y Residencias de Cuidados a Largo Plazo

Menutech ofrece una gestión centralizada de productos con software modular, lo que le permite personalizar las características según las necesidades de sus equipos, pacientes o residentes, y activarlas cuando le convenga.

[DESCUBRA LAS 11 FUNCIONES CLAVE DE MENUTECH](#)

Las siguientes funciones de Menutech contribuyen significativamente a la satisfacción del equipo en los sitios de atención sanitaria y cuidado de personas mayores:

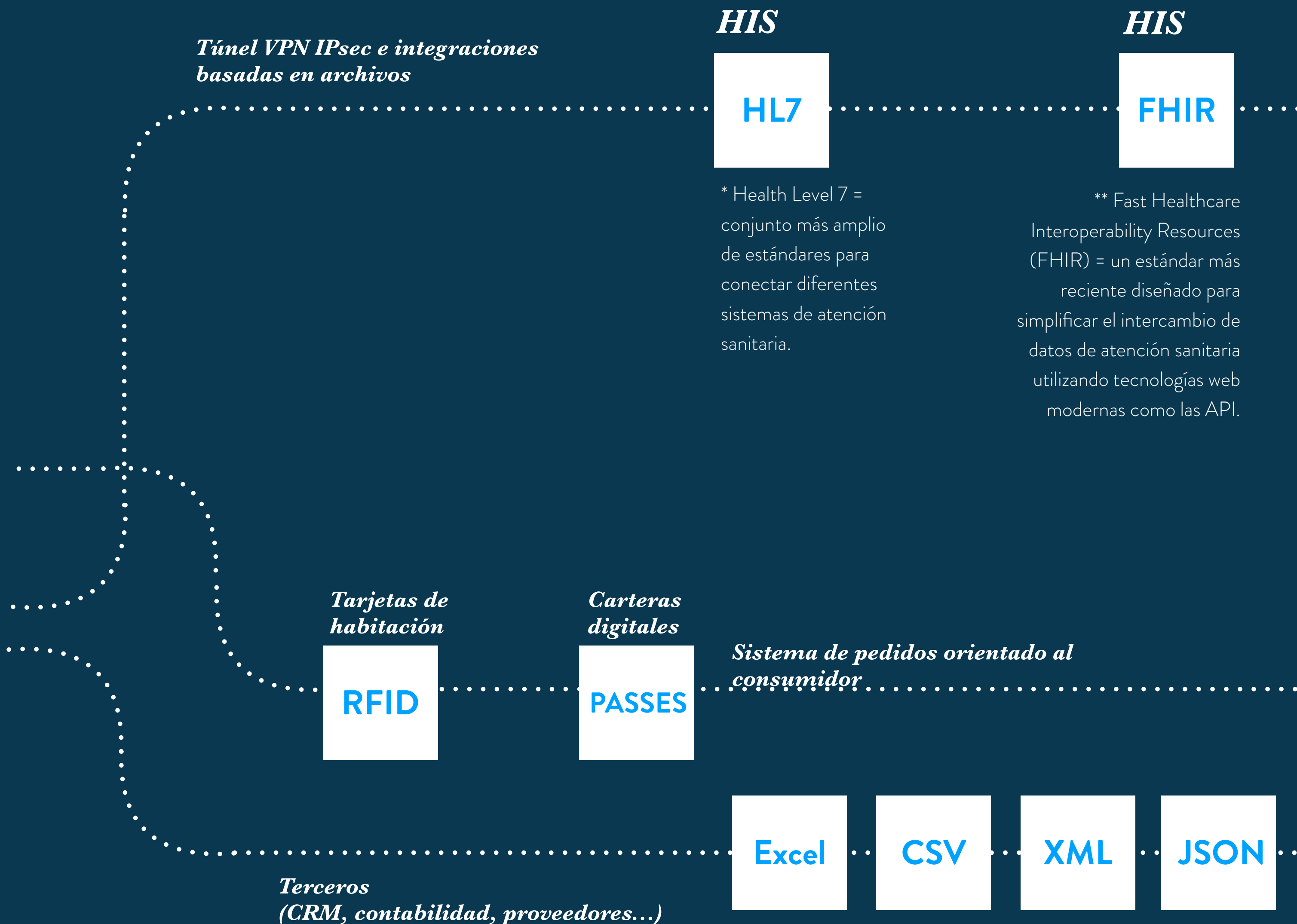




# Integraciones

## Diga adiós a los inconvenientes de la entrada de datos.

Menutech ofrece una solución sin entrada de datos, con importación/exportación personalizable en formatos CSV y Excel, garantizando una combinación perfecta de creatividad culinaria y eficiencia empresarial.





ÓRDENES EN  
TERMINAL

ÓRDENES AUTOMATIZADAS  
Y REPETIDAS

ESCANEAR PARA PEDIR  
(CÓDIGO QR)

TARJETAS RFID

CARTERAS DIGITALES

ÓRDENES AUTÓNOMAS  
(ENLACES, CORREOS)

ÓRDENES BASADAS  
EN API

ÓRDENES DEL  
PERSONAL

ÓRDENES ASISTIDAS  
(EN TABLETS)

ÓRDENES CENTRALIZADAS  
(EN PC)

# Combina a su Gusto

**Recoja los pedidos a su manera.**

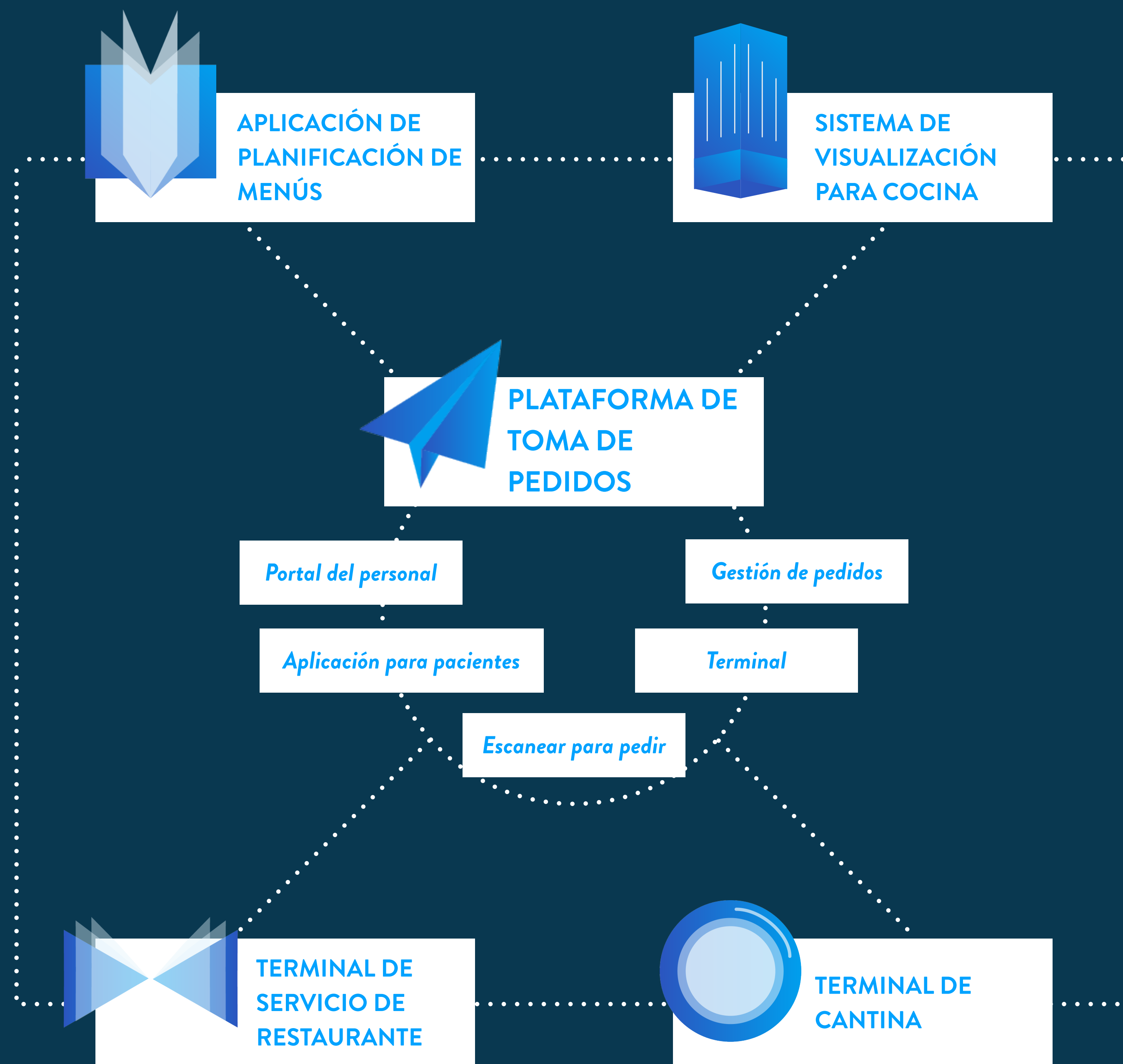
Hemos creado un software de toma de pedidos completamente personalizable y modular para que nuestros clientes puedan elegir y combinar diferentes sistemas de toma de pedidos, incluso dentro del mismo equipo de cocina y dietético.

# Adaptado a cada equipo

## Plataforma flexible todo en uno.

Ofrecemos un enfoque por fases para digitalizar su proceso de toma de pedidos, permitiéndole elegir qué aspectos digitalizar y cuándo.

[VER DEMOSTRACIÓN DEL PRODUCTO](#)







# La Opción Preferida para la Atención Centrada en el Paciente

## Gestión de información sobre alimentos sin esfuerzo

**Detecte y muestre automáticamente alérgenos, valores nutricionales y otros detalles clave directamente desde sus productos, recetas y hojas de producto.**

## Autopedido en la nube sin interrupciones

**Los clientes realizan pedidos desde sus propios dispositivos, con sus requisitos dietéticos comunicados automáticamente a su equipo para ofrecer un servicio de primera calidad.**

## Soluciones dietéticas personalizadas

**Los menús inteligentes se generan al instante para adaptarse a operaciones específicas, preferencias y necesidades dietéticas, como la enfermedad celíaca o la diabetes.**

## Planificación de comidas integral 360°

**Conecte los datos de alimentos y bebidas con el personal, los clientes y los socios, reduciendo el cambio de contexto y mejorando la transparencia.**

## Menús personalizables y listos para usar

**Cree menús pulidos y acordes con la marca utilizando plantillas automatizadas que siempre están listas para imprimir o compartir.**

## Integre con sus plataformas de confianza

**Conéctese sin problemas con sus sitios web, intranets y plataformas de terceros existentes.**

LECTURAS RECOMENDADAS: ["¿CÓMO FUNCIONA EL SISTEMA DE PEDIDOS ELECTRÓNICOS DE COMIDAS \(EMOS\) DE MENUTECH?"](#)





# Elegir el plan adecuado

## L

Ideal para sitios únicos  
(est. 25 - 125 consumidores)  
Acceso para un solo usuario de planificación  
de menús

---

**€ 400 / mes** (facturado anualmente)

**€ 1000** Tarifa de configuración + tarifa  
de importación de datos

## Enterprise

Ideal para grupos  
(est. hasta 2000 consumidores)  
Accesos y permisos para múltiples  
usuarios de planificación de menús

---

**€ 900 / mes** (facturado anualmente)

**€ 2000** Tarifa de configuración + tarifa de  
importación de datos

## White-label

Ideal para soluciones corporativas.  
Invitar a sitios y usuarios externos a una  
suite integrada de herramientas digitales.

---

**€ 3000 / mes** (facturado anualmente)

**+ usuarios externos**

Tarifa de configuración a solicitud

Nuestro soporte multilingüe abarca inglés, francés, alemán, italiano y español.

El soporte está disponible de lunes a viernes, de 8:00 a. m. a 6:00 p. m., para todos los planes, y se extiende a los fines de semana (de 9:00 a. m. a 4:00 p. m.) para los planes Enterprise y White-Label.

La fase de Configuración de la Cuenta incluye la importación de menús, estilos y plantillas existentes, junto con un soporte dedicado para la Capacitación y el Lanzamiento, como se detalla en la página siguiente.

MENUTECH	L	Enterprise	White-label
Subscripción anual	€ 400 / mes	€ 900 / mes	€ 3000 / mes
"Número supuesto de consumidores (Ajustable según sus necesidades)"	125	1250	2000
"Número supuesto de accesos del personal (Ajustable según sus necesidades)"	5	30	50
Usuarios externos	No	No	From + €5 to + €25 / month
Costo de configuración inicial	Tarifa de € 1000	€ 2000 fee	Upon request
Costo de importación de recetas	Complemento	Complemento	Complemento
Costo de importación de desgloses dietéticos	Complemento	Complemento	Complemento
Múltiples Ubicaciones	No	✓ Si	✓ Si
Soporte de Lanzamiento	Configuración Estándar	Horas de oficina quincenales	Gestión de Proyecto
Soporte Continuo	5/7, Soporte General	7/7, Gerente de Cuenta	7/7, Gerente de Cuenta
Acceso al sistema de tickets de servicio de TI	No	✓ Si	✓ Si
Capacitación en el Lanzamiento	1:1	Hasta 5 participantes	Hasta 15 participantes





# Transformando los servicios de alimentación para la Clinique Générale Sainte-Anne

## Transformación digital en la alimentación para pacientes

La Clinique Générale Sainte-Anne, una clínica privada líder en Friburgo, Suiza, ha mejorado su experiencia de alimentación para pacientes adoptando las soluciones de planificación de menús y toma de pedidos digitales de Menutech desde 2018. Estas innovaciones agilizaron el proceso de pedidos, redujeron las cargas administrativas y apoyaron la sostenibilidad al reducir el uso de papel en la cocina.

## Menús personalizados para atención especializada

Las actualizaciones en tiempo real de los menús de Menutech permitieron a la clínica ofrecer planes de comidas personalizados en diferentes departamentos, incluyendo menús perioperatorios, dietas específicas para la recuperación y opciones adaptadas para pacientes ambulatorios. Este enfoque mejoró la satisfacción de los pacientes y optimizó la eficiencia de la cocina.

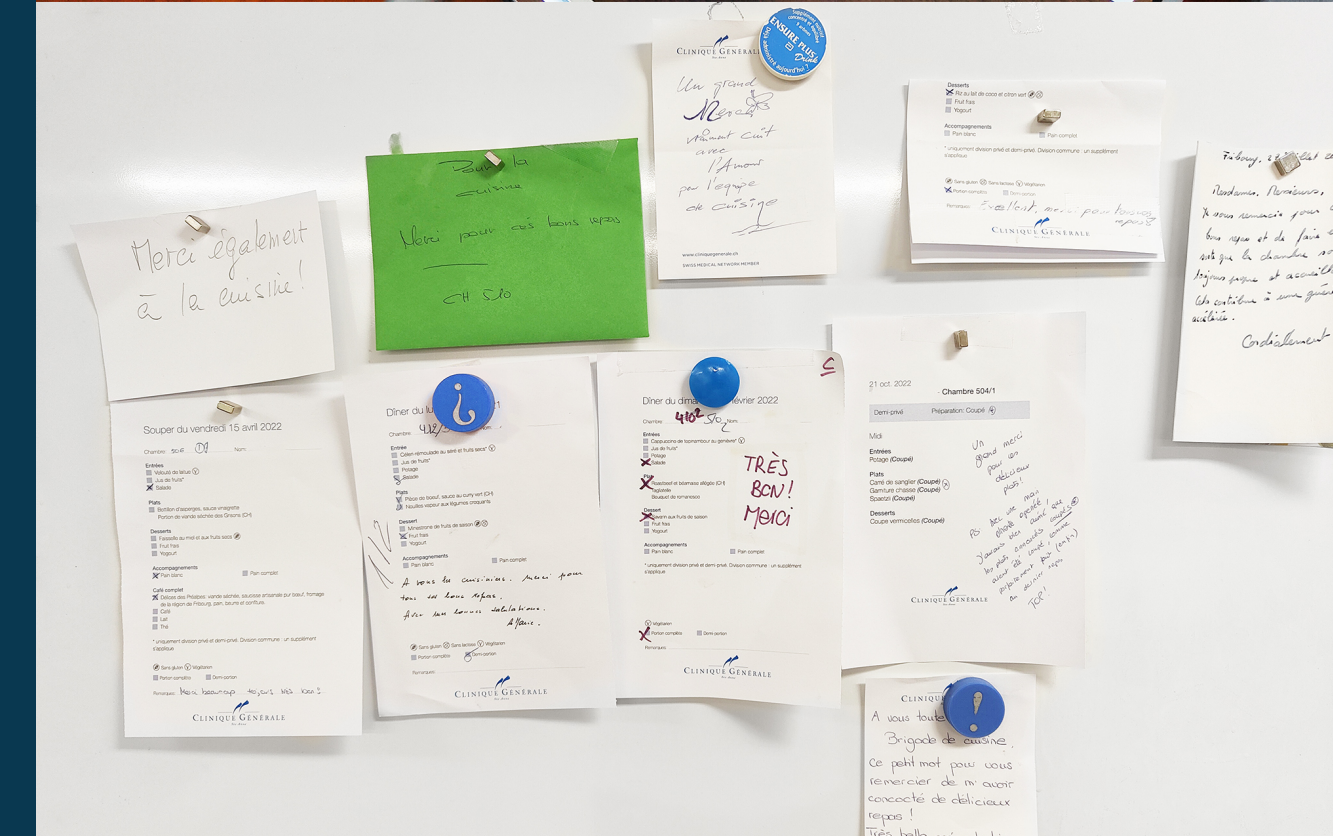
## Implementación por fases y aumento de ingresos

La implementación por fases del sistema de Menutech llevó a mejoras sustanciales, incluyendo un aumento del 63% en los ingresos por servicios de alimentación en tres meses, lo que resalta el impacto positivo en la atención al paciente y la salud financiera de la clínica.

## Soluciones digitales preparadas para el futuro

La Clinique Générale Sainte-Anne está lista para el crecimiento futuro con un sistema que acomoda tanto al personal como a los pacientes de próxima generación. Iniciativas digitales como los menús habilitados con códigos QR y materiales de autoaprendizaje aseguran una experiencia fluida y personalizada para todos.

HAGA CLIC AQUÍ PARA  
LEER EL CASO DE  
ESTUDIO COMPLETO





# Su camino hacia Pacientes y Residentes Empoderados

Nivel 1 de la experiencia gastronómica:

## Incremento en la productividad

Digitalice sus procesos existentes de planificación de comidas para eliminar los procesos basados en papel.

La información de alimentos y bebidas se almacena digitalmente y es fácilmente accesible.

**Elimine las complicaciones del papeleo**

Nivel 2 de la experiencia gastronómica:

## Procesos manuales eliminados

Integre sus sistemas de información hospitalaria (HIS) con su sistema de pedidos de comidas para pacientes.

**Optimice las operaciones con la integración de HIS**

Nivel 3 de la experiencia gastronómica:

## Autopedido para pacientes

Todas las opciones del menú presentadas están filtradas según las restricciones dietéticas del paciente, las alergias alimentarias y los límites de tiempo para el pedido en la cocina.

**Asegure un servicio de comidas seguro y conforme a la normativa**

Nivel 4 de la experiencia gastronómica:

## Nuevas oportunidades

Aproveche las oportunidades de venta adicional para artículos de menú de pago, integre pagos para su personal y mucho más.

**Aumente los ingresos y la eficiencia del servicio**



# Soluciones automáticas, seguras y deliciosas para menús dietéticos

Es lo que hacemos **mejor.**





# Pongámonos en contacto

Su persona de contacto:

**Laure Joumier**

**Directora**

[laure.joumier@menutech.com](mailto:laure.joumier@menutech.com)

[Clic aquí](#) para agendar una llamada de Zoom/Teams

