

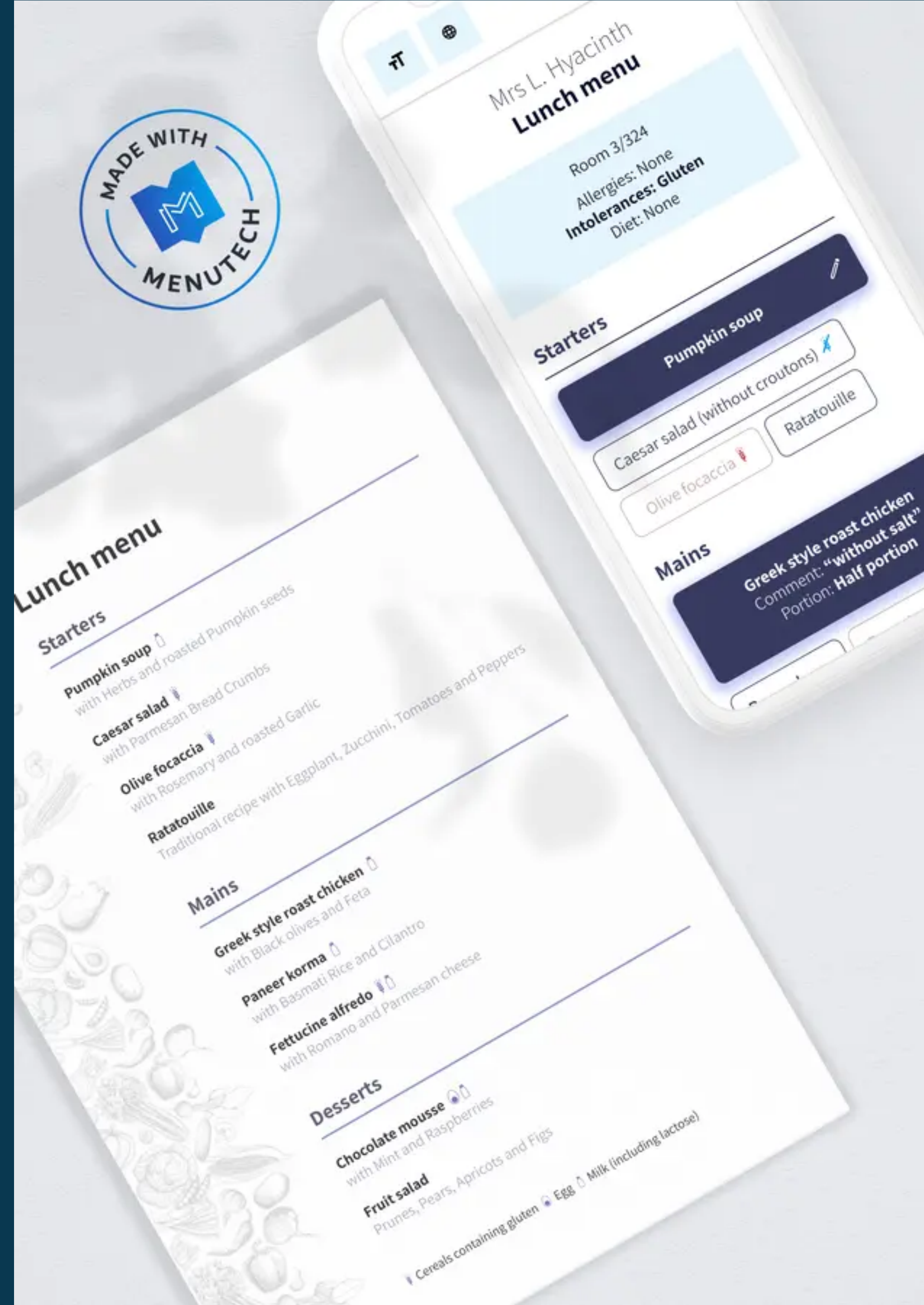


Software di ordinazione dei pasti completamente personalizzabile

Pianificazione dei menu, gestione delle diete e ordinazione dei pasti basate su cloud per il settore sanitario e l'assistenza agli anziani.

MENUTECH per l'assistenza sanitaria e l'assistenza agli anziani:
presentazione aziendale 2025

VIDEO TEASER: "IN CHE MODO MENUTECH
AUMENTA LA SODDISFAZIONE DEL PAZIENTE?"



Cresciamo insieme, Un ordine digitale alla volta

Che tu gestisca una clinica privata con servizi di ristorazione premium, un'istituzione multiclinica con un elevato turnover di pazienti o una struttura che serve una clientela internazionale diversificata, siamo al tuo fianco.

**525 ordinazioni effettuate
nel 2020.**

**460 000 ordinazioni effettuate
nel 2021.**

**1 050 300 ordinazioni effettuate
nel 2022.**

**1.526 500 ordinazioni effettuate
nel 2023.**

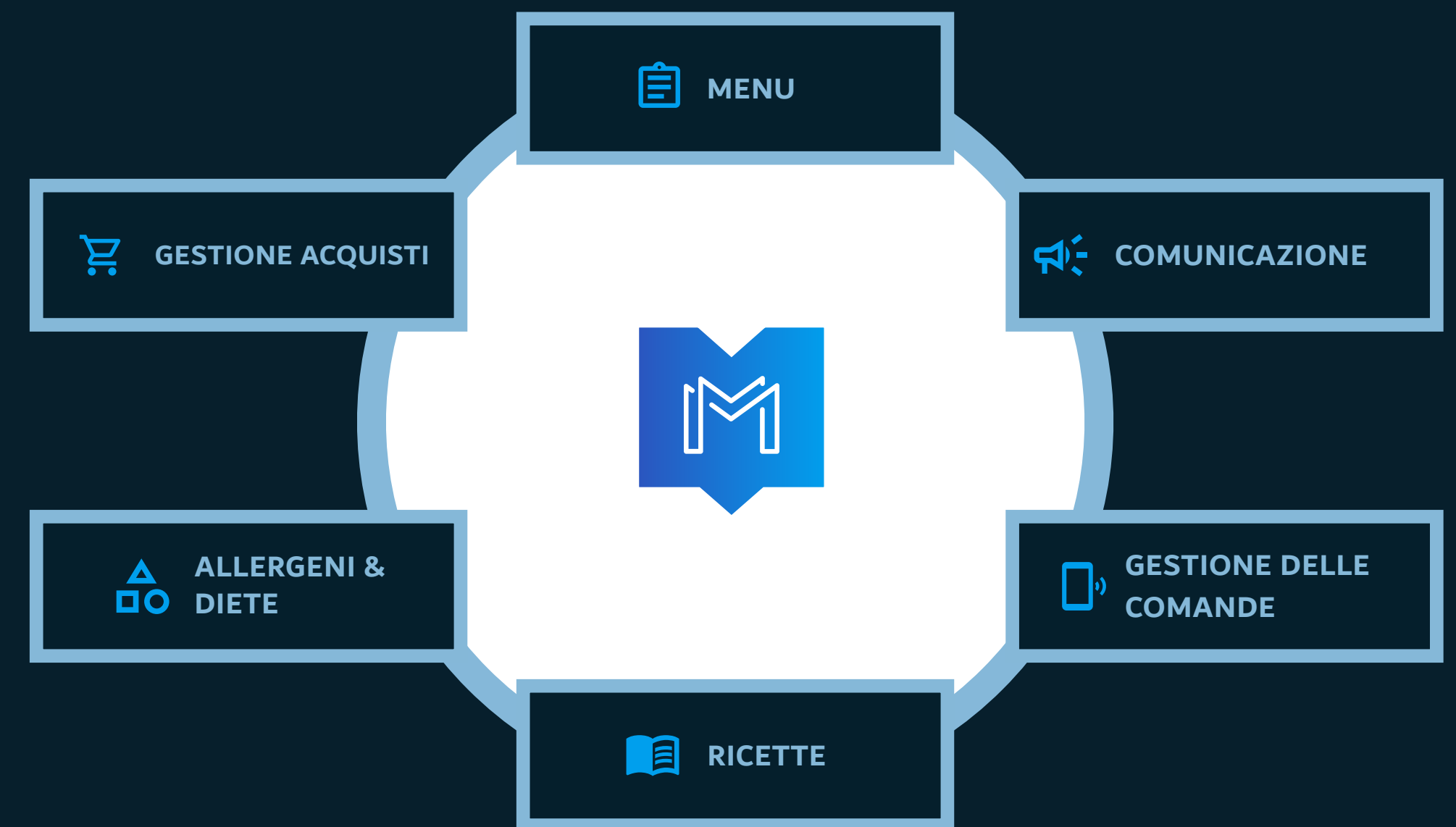
**3 100 000 ordinazioni effettuate
nel 2024.**

Soluzione integrata e completa per ospedali, cliniche e strutture di assistenza a lungo termine.

Menutech offre una gestione centralizzata del database alimentare e delle diete, con un software modulare che ti consente di personalizzare le funzionalità in base alle esigenze dei tuoi team, pazienti o residenti, attivandole quando più ti è comodo.

[SCOPRI LE 11 FUNZIONALITÀ PRINCIPALI DI MENUTECH](#)

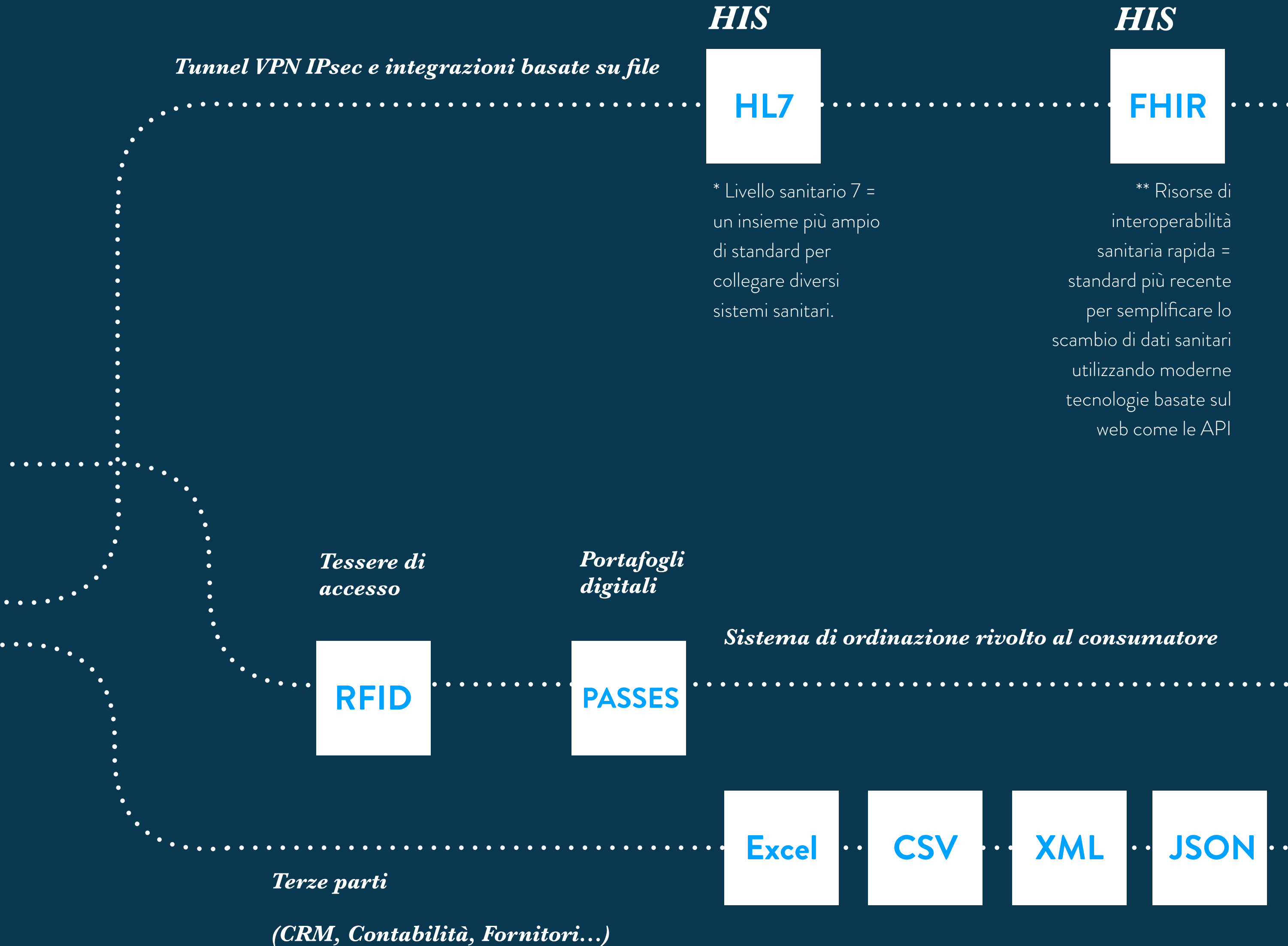
Le funzionalità di Menutech che contribuiscono maggiormente alla soddisfazione dei team nelle strutture sanitarie e di assistenza agli anziani:



Integrazioni

Dì addio ai problemi di inserimento dei dati.

Menutech offre una soluzione che elimina l'immissione manuale dei dati, permettendo l'importazione e l'esportazione personalizzabili in formati CSV ed Excel. Questo garantisce un perfetto equilibrio tra creatività culinaria ed efficienza operativa.



TRAMITE TERMINALE

COMANDE
AUTOMATIZZATE

TRAMITE QR CODE

BADGE RFID

PORTAFOGLI DIGITALI

ORDINAZIONI AUTONOME
(LINK, E-MAIL)

ORDINAZIONI
BASATE SU API

ORDINAZIONI DELLO
STAFF

ORDINAZIONI ASSISTITE
(SU TABLET)

ORDINAZIONI
CENTRALIZZATE (SU PC)

Scegli e combina

Effettua le ordinazioni, a modo tuo.

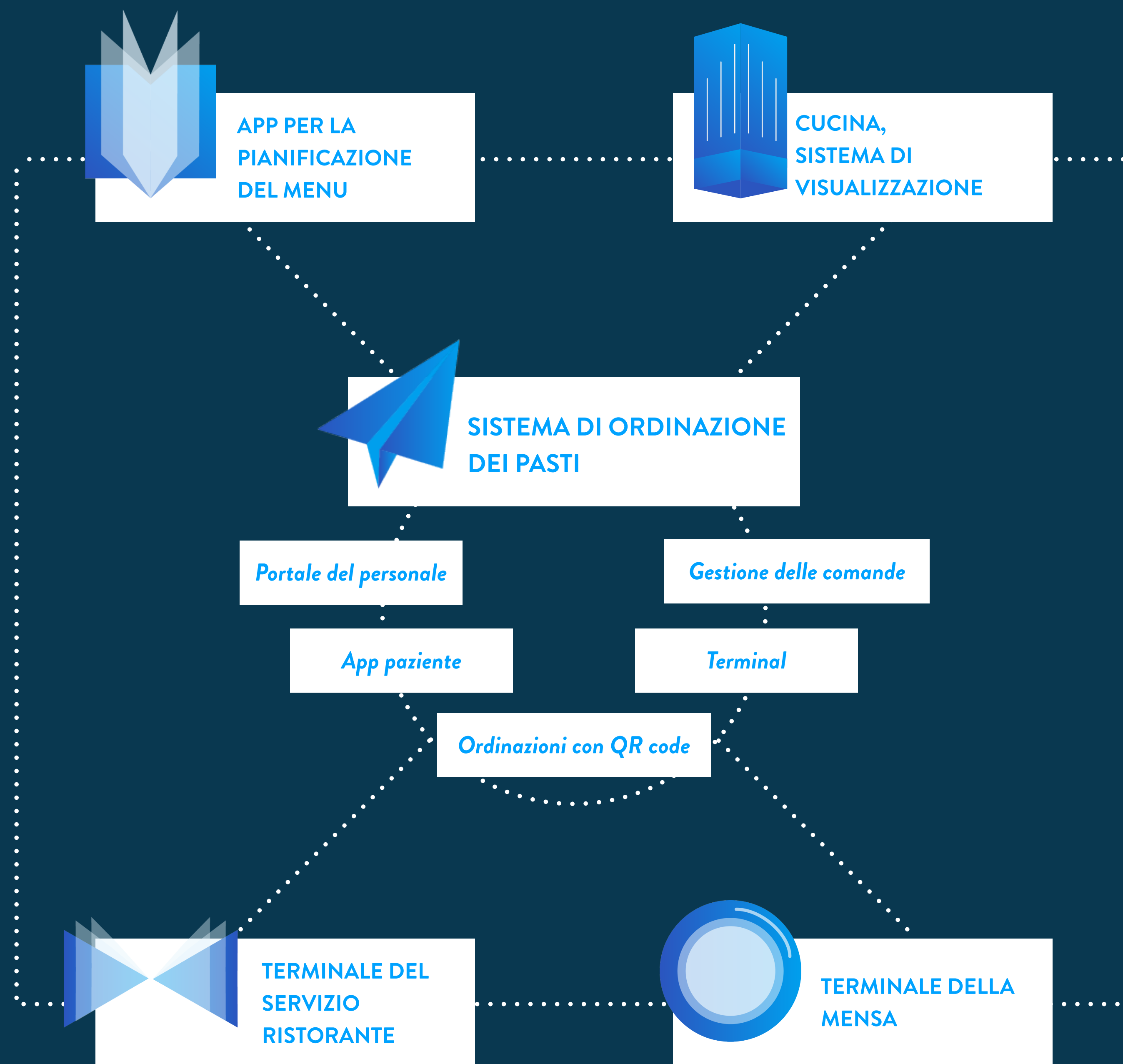
Abbiamo sviluppato un software di gestione delle comande completamente personalizzabile e modulare, che consente ai nostri clienti di selezionare e combinare diversi sistemi di prenotazione dei pasti, anche all'interno dello stesso team di cucina e dietetico.

Su misura per ogni team

Tutto in un'unica piattaforma flessibile.

Adottiamo un approccio graduale per digitalizzare il processo di ordinazione, permettendoti di decidere quali aspetti digitalizzare e quando farlo.

[GUARDA LA DEMO DEL PRODOTTO](#)





La soluzione ideale per un'assistenza centrata sul paziente.

Gestione delle informazioni alimentari

Rileva e visualizza automaticamente allergeni, valori nutrizionali e altri dettagli essenziali direttamente dai tuoi prodotti, ricette e schede prodotto.

Auto-ordinazioni basate su cloud, senza interruzioni

I clienti ordinano dal proprio dispositivo, e le loro esigenze dietetiche vengono automaticamente inviate al tuo team per un servizio di prim'ordine.

Soluzioni dietetiche su misura

I menu automatizzati vengono creati in tempo reale per soddisfare esigenze specifiche, preferenze alimentari e requisiti dietetici, come nel caso della celiachia o del diabete.

Pianificazione dei pasti a 360°

Collega i dati F&B con il personale, i clienti e i partner, riducendo la necessità di passare da un sistema all'altro e migliorando la trasparenza.

Menu personalizzati e on-brand

Crea menu professionali e coerenti con il brand, utilizzando modelli automatizzati pronti per la stampa e la condivisione online.

Integrazioni con le tue piattaforme di fiducia

Connettiti facilmente con i tuoi siti web esistenti, intranet e piattaforme di terze parti.

ULTERIORI LETTURE: ["COME FUNZIONA L'ELECTRONIC MEAL ORDER SYSTEM \(EMOS\) DI MENUTECH?"](#)



Trova il piano più adatto

L

Ideale per siti singoli (St. 25 - 125 consumatori)
I menu sono preparati a livello centrale da un'unica persona.

€ 400 / mese (fatturato annualmente)

€ 1000 tariffa di configurazione +
tassa di importazione dei dati

Enterprise

Ideale per gruppi
(Stima fino a 2000 consumatori)
I menu sono preparati in modo decentrato da diverse persone e team.

€ 900 / mese (fatturato annualmente)

€ 2000 tariffa di configurazione + tassa
di importazione dei dati

White label

Ideale per soluzioni corporate.
Invitare siti e utenti esterni a una suite integrata di strumenti digitali.

€ 3000 / mese (fatturato
annualmente) + utenti esterni

Tariffa di configurazione su richiesta

Il nostro servizio clienti è disponibile in italiano, francese, tedesco, inglese e spagnolo.

Il supporto è attivo dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 18:00 CET per tutti i piani e si estende ai fine settimana (dalle 9:00 alle 16:00) per i piani Enterprise e White-label.

La configurazione dell'account include l'importazione di menu esistenti, la definizione delle impostazioni dietetiche e delle ricette, supporto dedicato per la formazione e il lancio, come descritto nella pagina successiva.

<div>  <div>MENUTECH</div> </div>	L	Enterprise	White label
Abbonamento annuale	€ 400 / mese	€ 900 / mese	€ 3000 / mese
Presunto numero di consumatori (Regolabile in base alle esigenze)	125	1250	2000
Numero presunto di accessi del personale (Regolabile in base alle esigenze)	5	30	50
Utenti esterni	No.	No.	Da + 5 € a + € 25 / mese
Costo di configurazione iniziale	€ 1000 tariffa	€ 2000 tariffa	Su richiesta
Costo di importazione delle ricette	Accessorio	Accessorio	Accessorio
Configuraizone delle diete	Accessorio	Accessorio	Accessorio
Ambiente multiutente	No.	✓ Sì	✓ Sì
Supporto al lancio	Configurazione standard	Orario d'ufficio bisettimanale	Gestione del progetto
Supporto continuo	5/7, Supporto generale	7/7, Account Manager	7/7, Account Manager
Accesso al sistema di segnalazioni IT	No.	✓ Sì	✓ Sì
Formazione al lancio	1:1	Fino a 5 partecipanti	Fino a 15 partecipanti



Rinnovare i servizi di ristorazione per la *Clinique Générale Sainte-Anne*

Innovazione digitale nella ristorazione ospedaliera

Clinique Générale Sainte-Anne, una delle principali cliniche private di Friburgo, in Svizzera, sta migliorando l'esperienza culinaria dei pazienti adottando le soluzioni di pianificazione dei pasti e ordinazione digitale di Menutech dal 2018. Queste innovazioni hanno semplificato l'ordinazione dei pasti, ridotto gli oneri amministrativi e contribuito alla sostenibilità riducendo l'uso della carta in cucina.

Menu adattati per le esigenze terapeutiche dei pazienti

Gli aggiornamenti del menu in tempo reale di Menutech hanno permesso alla clinica di fornire piani alimentari personalizzati tra i reparti, inclusi menu perioperatori, diete specifiche per il recupero e opzioni su misura per i pazienti in assistenza ambulatoriale. Questo approccio ha migliorato la soddisfazione dei pazienti e ottimizzato l'efficienza della cucina.

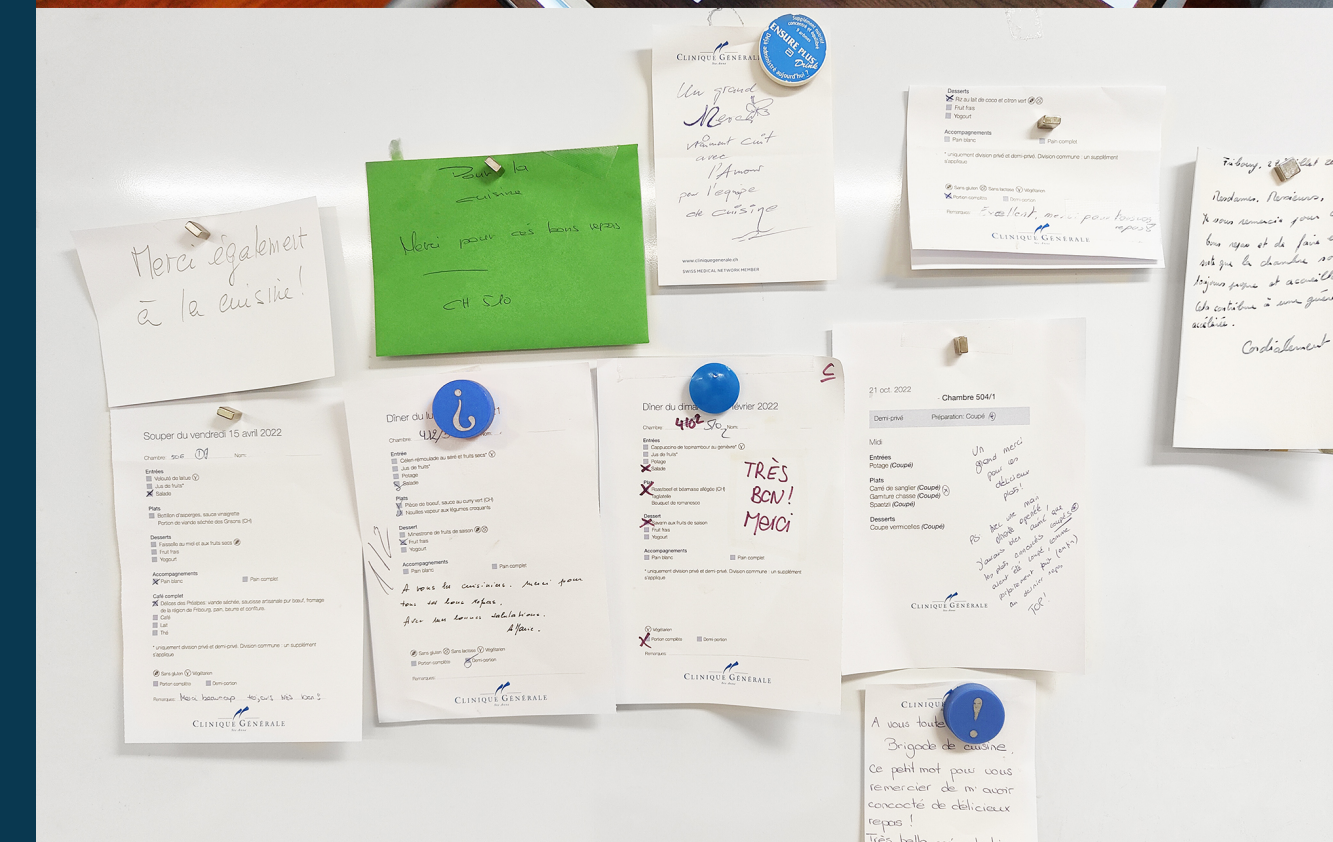
Implementazione progressiva e incremento dei ricavi

Un'attenta implementazione graduale del sistema Menutech ha portato a miglioramenti sostanziali, tra cui un aumento del 63% dei ricavi dei servizi di ristorazione entro tre mesi, evidenziando l'impatto positivo sulla cura del paziente e sulla salute finanziaria della clinica.

Soluzioni digitali pensate per il futuro

La *Clinique Générale Sainte-Anne* è pronta per affrontare la crescita futura con un sistema progettato per accogliere il personale e i pazienti della nuova generazione. Iniziative digitali, come i menu con QR code e i materiali di autoapprendimento, offrono un'esperienza personalizzata e senza interruzioni per tutti.

[CLICCA QUI PER
LEGGERE IL CASO DI
STUDIO COMPLETO](#)





Il tuo viaggio verso una maggiore responsabilizzazione di pazienti e residenti

Esperienza culinaria livello 1:

Aumento della produttività e dei guadagni

Digitalizza i tuoi processi di pianificazione dei pasti per eliminare l'uso della carta.

Le informazioni F&B sono salvate digitalmente e facilmente accessibili in qualsiasi momento.

Elimina il cartaceo

Esperienza culinaria livello 2:

Eliminazione dei processi manuali

Integra i tuoi sistemi informativi ospedalieri (HIS) al tuo sistema di ordinazione dei pasti per i pazienti.

Semplifica le operazioni con l'integrazione HIS

Esperienza culinaria livello 3:

Ordinazione autonoma del paziente

Tutte le opzioni del menu vengono filtrate in base alle restrizioni dietetiche del paziente, alle allergie alimentari e ai limiti orari per l'invio delle comande alla cucina.

Garantisci un servizio alimentare sicuro e in linea con le normative

Esperienza culinaria livello 4:

Nuove opportunità

Sfrutta le opportunità di upselling per le voci di menu a pagamento, integra i pagamenti per il personale e molto altro.

Aumenta le entrate e l'efficienza del servizio



Soluzioni automatizzate e sicure per i pasti dei tuoi pazienti

È quello che facciamo **meglio.**



Restiamo in contatto

La tua referente:

Elvira Odorizzi
Account Manager

elvira.odorizzi@menutech.com

[Clicca qui per programmare](#) una chiamata Zoom/Teams

