

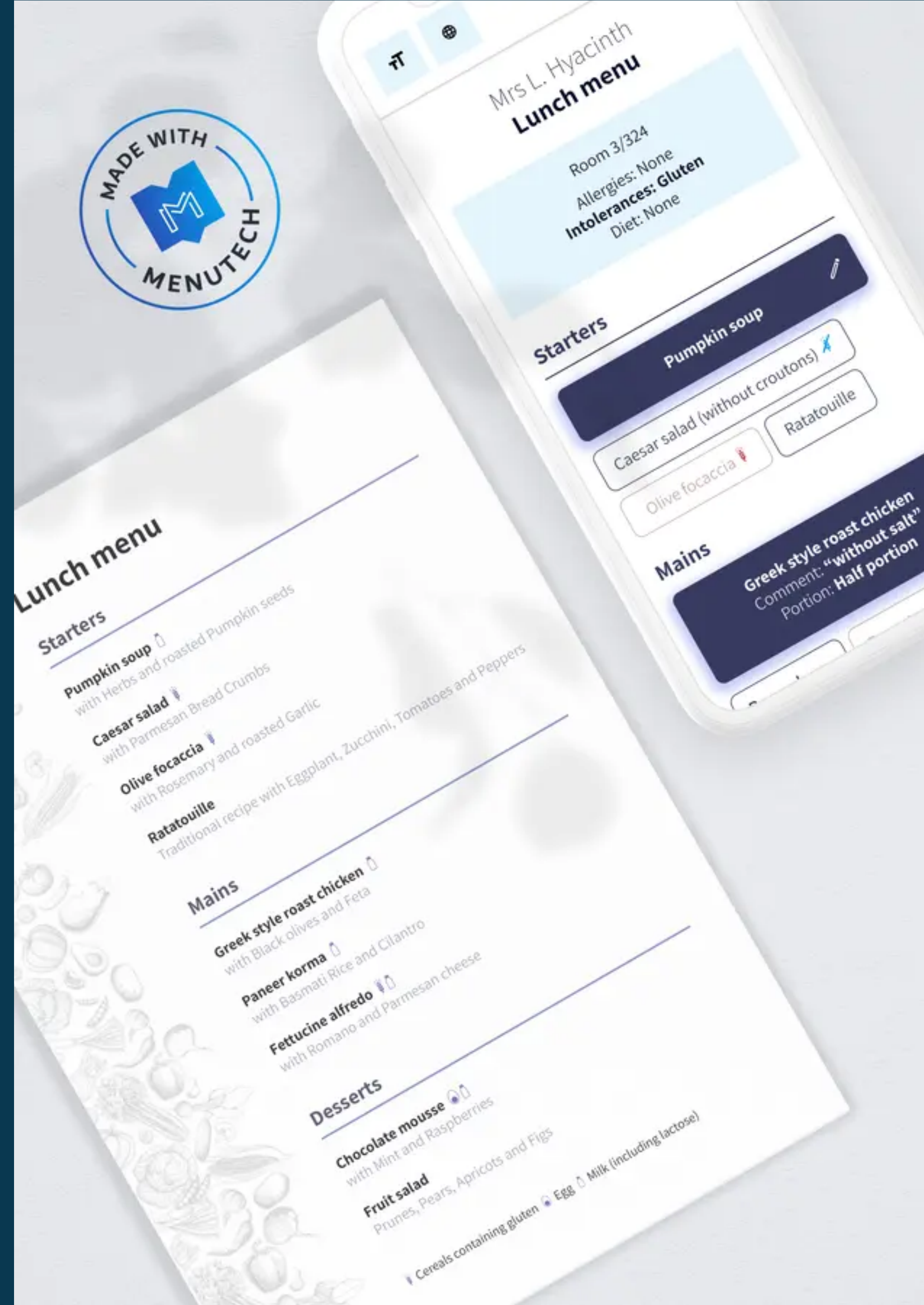


Logiciel de commande de repas entièrement personnalisable

Planification des menus basés sur le cloud, gestion des régimes et logiciels de prise de commandes pour les soins de santé et les soins aux personnes âgées.

MENUTECH pour les soins de santé et les soins aux personnes âgées :
Présentation de l'entreprise 2025

VIDÉO TEASER : "COMMENT MENUTECH AMÉLIORE-T-IL
LA SATISFACTION DES PATIENTS ?"



De plus en plus rapide, Une commande digitale à la fois

Que vous soyez une clinique privée offrant des repas sains et équilibrés, une institution multiclinique gérant un roulement élevé de patients ou un établissement desservant une population internationale diversifiée, nous avons ce qu'il vous faut.

525 commandes
passées en 2020.

460 000 commandes
passées en 2021.

1 050 300 commandes
passées en 2022.

1 526 500 commandes
passées en 2023.

1 521 000 commandes Placé en
2024, Jusqu'à présent *

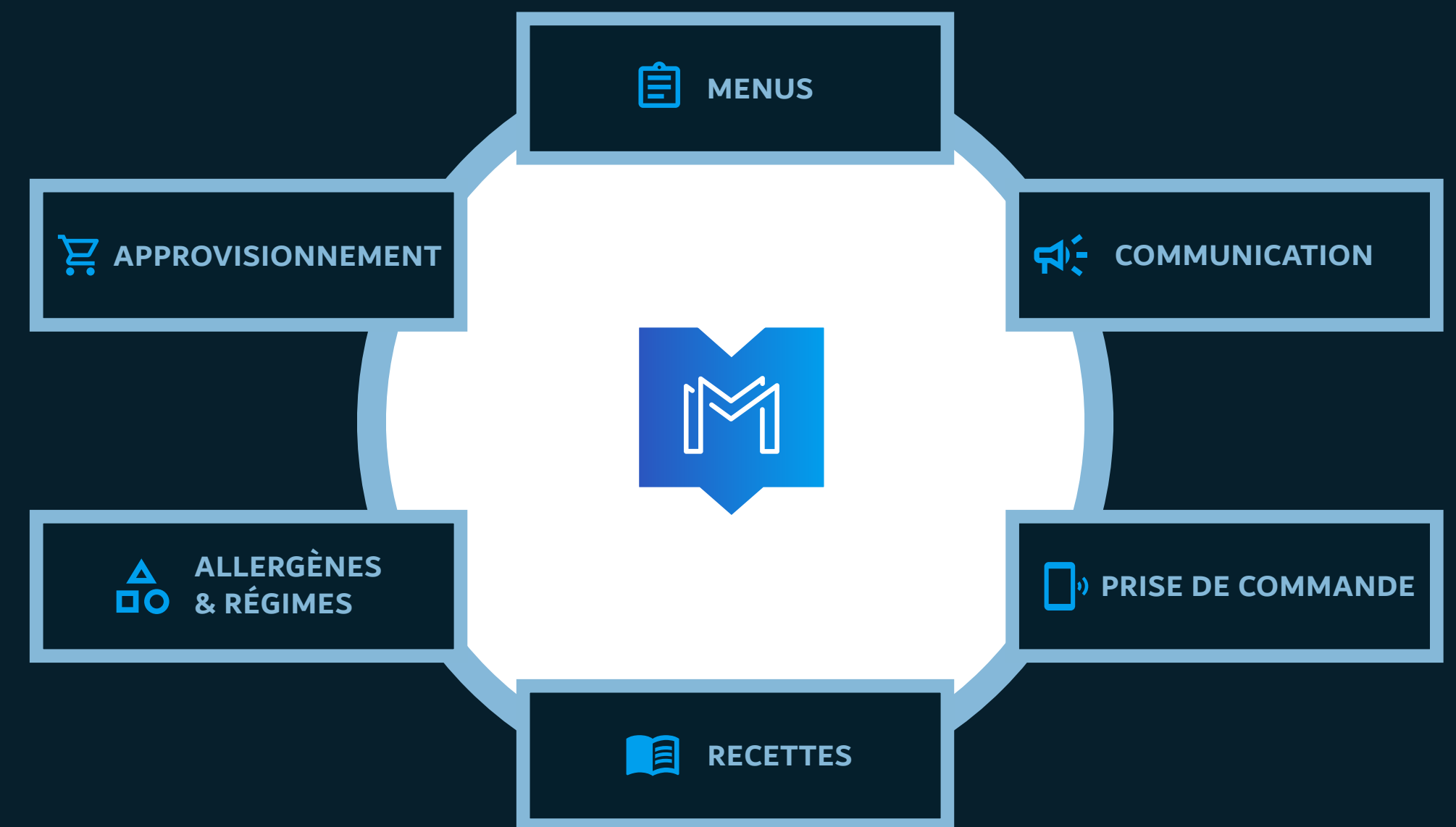
* Données de janvier à août 2024

Solution à 360° pour les hôpitaux, les cliniques et les résidences seniors hôtelières

Menutech fournit une gestion centralisée des produits avec un logiciel modulaire, vous permettant de personnaliser les fonctionnalités en fonction des besoins de vos équipes, de vos patients ou de vos résidents, et de les activer chaque fois que cela vous convient.

[DÉCOUVREZ LES 11 CARACTÉRISTIQUES CLÉS DE MENUTECH](#)

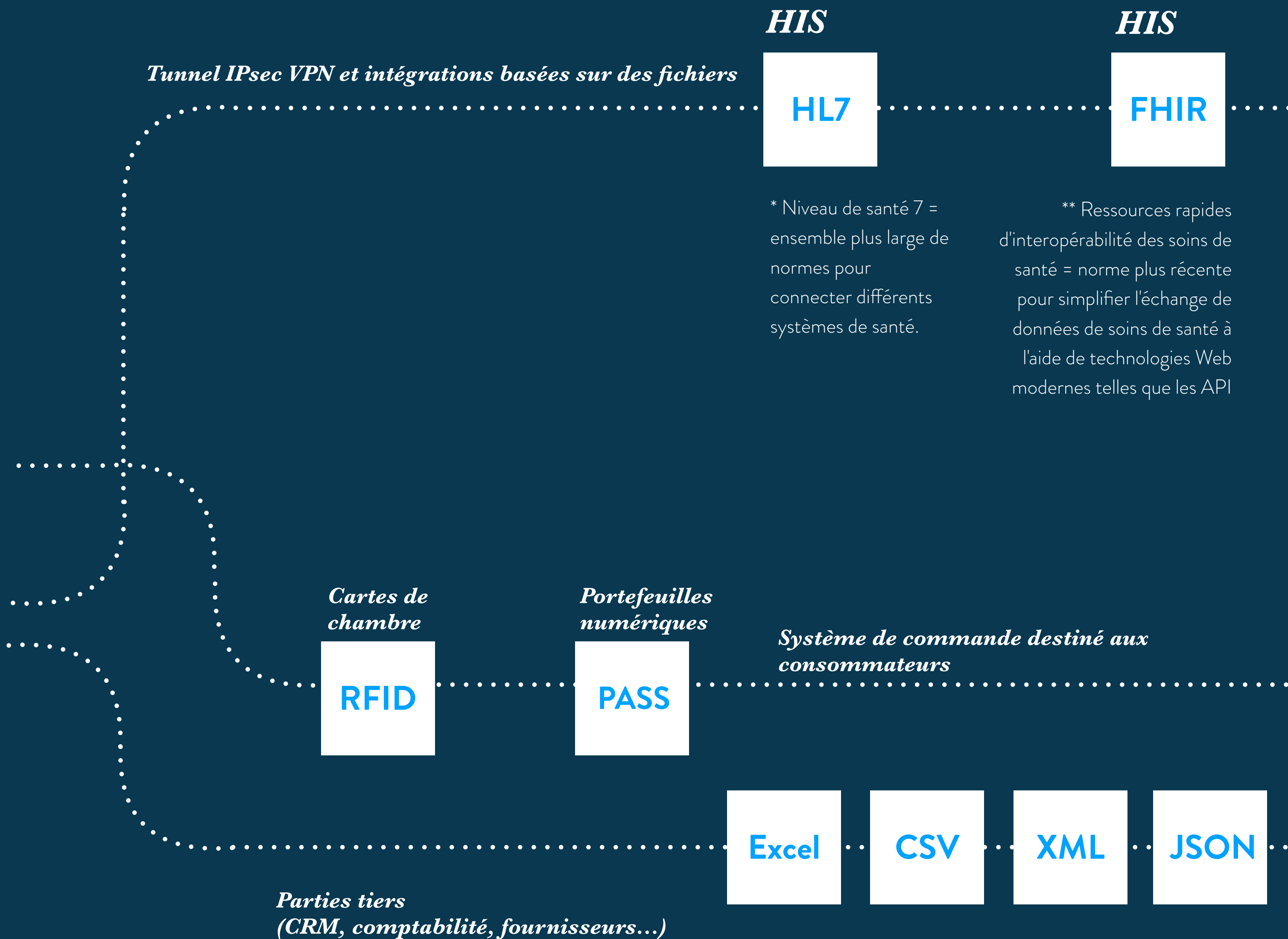
Les caractéristiques Menutech suivantes
contribuent le plus à la satisfaction de
l'équipe des sites de soins de santé et de soins
aux personnes âgées :



Intégrations

Dites adieu aux saisies manuelles 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.



COMMANDES DE
TERMINAL

COMMANDES
AUTOMATISÉES & RÉPÉTÉES

CODE QR

CARTES RFID

PORTEFEUILLES
NUMÉRIQUES

COMMANDES AUTONOMES
(LIENS, E-MAIL)

COMMANDES BASÉES
SUR L'API

COMMANDES DU
PERSONNEL

COMMANDES ASSISTÉES
(SUR LES TABLETTES)

COMMANDES
CENTRALISÉES
(SUR PC)

Au choix

**Rassemblez vos commandes,
à votre manière / vos manières.**

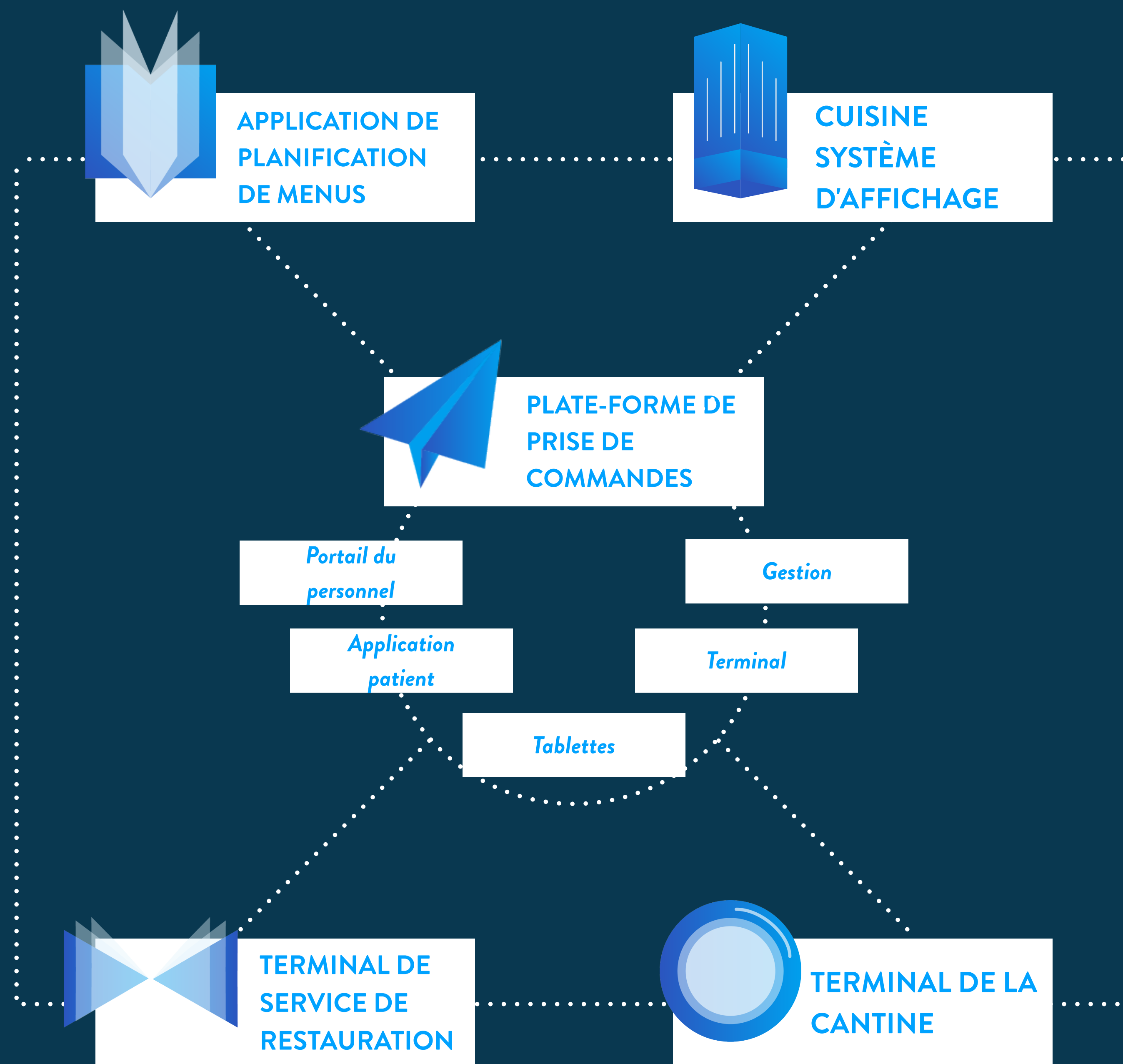
Nous avons conçu un logiciel de prise de commandes entièrement personnalisable et modulaire pour permettre à nos clients de choisir et de combiner différents systèmes de prise de commandes, même au sein d'une même cuisine et d'une même équipe de diététiciennes.

Adapté à chaque équipe

Tout en une plate-forme flexible.

Nous offrons une approche progressive de la numérisation de votre processus de prise de commandes, vous permettant de choisir quels aspects numériser et quand.

[REGARDER LA DÉMO DU PRODUIT](#)



MENUTECH

Propriété exclusive de Menutech GmbH - Tous droits réservés



La solution la plus adaptée Pour un service centré sur le patient

[LIRE LA SUITE : "COMMENT
FONCTIONNE LE SYSTÈME DE
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DE REPAS
\(EMOS\) DE MENUTECH ?"](#)

Gestion de l'information sans effort

Détectez et affichez automatiquement les allergènes, les valeurs nutritionnelles et d'autres détails clés directement à partir de vos produits, recettes et fiches produits.

Solutions diététiques sur mesure

Les menus intelligents sont générés instantanément pour répondre à des opérations, des préférences et des besoins alimentaires spécifiques, comme la maladie cœliaque ou le diabète.

Menus toujours prêts à publier

Créez des menus de marque raffinés avec des modèles automatisés toujours prêts à être imprimés ou partagés sur vos réseaux.

Commandes autonomes basées sur le cloud

Les clients commandent à partir de leur propre appareil, selon leurs restrictions alimentaires. Le tout est communiqué en temps réel à votre équipe pour un service de premier ordre.

Planification des repas à 360°

Connectez les données F&B avec le personnel, les clients et les partenaires, en réduisant le changement de contexte et en améliorant la transparence.

Intégrez à vos plateformes de confiance

Connectez-vous de manière transparente à vos sites Web, intranets et plateformes tiers existants.



Choisir le bon abonnement

L

Idéal pour les sites uniques (Est. 25 - 125 consommateurs)

Accès utilisateur de planification de menu unique

400 € / mois (facturé annuellement)

Frais de configuration de 1000 € + frais d'importation de données

Enterprise

Idéal pour les groupes

(Est. jusqu'à 2000 consommateurs)

Plusieurs menus de planification des accès et des autorisations des utilisateurs

900 € / mois (facturé annuellement)

Frais de configuration de 2000 € + frais d'importation de données

Marque blanche

Idéal pour les solutions d'entreprise.

Inviter les sites et les utilisateurs externes à une suite intégrée d'outils numériques.

3000 € / mois (facturé annuellement) + utilisateurs externes

Frais de configuration sur demande

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

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

La phase de configuration du compte comprend l'importation de menus existants, de ventilations alimentaires et de recettes, ainsi qu'une assistance dédiée à la formation et au lancement décrite à la page suivante.

<div>  <div>MENUTECH</div> </div>	L	Enterprise	Marque blanche
Abonnement annuel	400 € / mois	900 € / mois	3000 € / mois
Qté de consommateurs (Ajustable en fonction de vos besoins)	125	1250	2000
Qté d'accès du personnel (Ajustable en fonction de vos besoins)	5	30	50
Utilisateurs externes	Non	Non	De + 5 € à + 25 € / mois
Coût de configuration initial	Frais de 1000 €	Frais de 2000 €	Sur demande
Coût d'importation des recettes	Option	Option	Option
Répartition du coût d'importation des diététiques	Option	Option	Option
Plusieurs sites	Non	✓ Oui	✓ Oui
Support de lancement	Configuration standard	Sessions / 2 semaines	Gestion de projet
Soutien continu	5/7, Service standard	7/7, Gestionnaire de compte	7/7, Gestionnaire de compte
Accès au système de tickets de service informatique	Non	✓ Oui	✓ Oui
Formation au lancement	1:1	Jusqu'à 5 participants	Jusqu'à 15 participants



Transformer les services alimentaires Pour la Clinique Générale Sainte-Anne

Transformation numérique dans la restauration des patients

Clinique Générale Sainte-Anne, une clinique privée de premier plan à Fribourg, en Suisse, améliore l'expérience culinaire de ses patients en adoptant les solutions de planification des repas et de prise de commande numérique de Menutech depuis 2018. Ces innovations ont rationalisé les commandes, réduit les charges administratives et soutenu la durabilité en réduisant l'utilisation du papier de cuisine.

Menus sur mesure pour les soins spécialisés

Les mises à jour des menus en temps réel de Menutech ont permis à la clinique de fournir des plans de repas personnalisés dans tous les départements, y compris des menus pré-opératoires, des régimes spécifiques au rétablissement et des options personnalisées pour les patients en soins ambulatoires. Cette approche a amélioré la satisfaction des patients et optimisé l'efficacité de la cuisine.

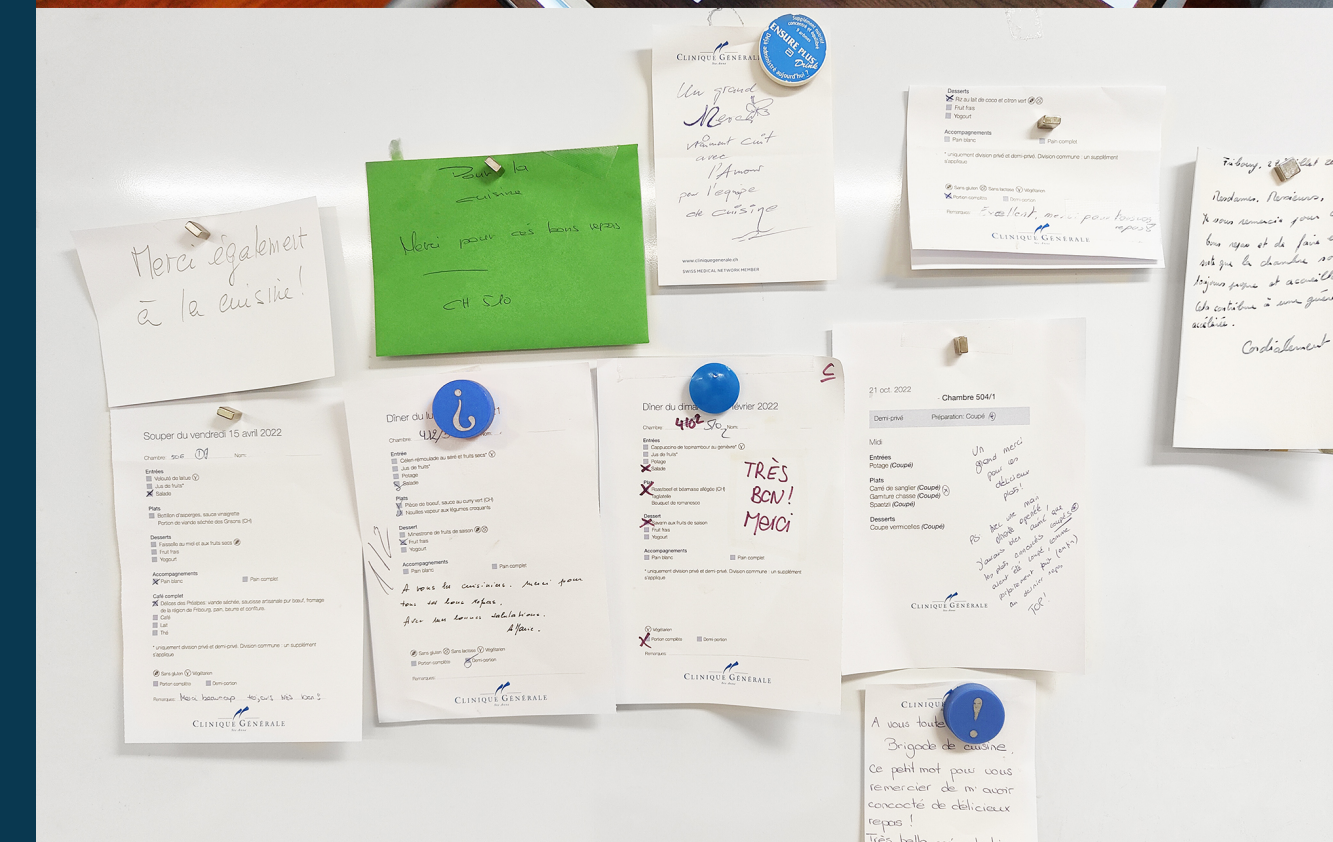
Mise en œuvre progressive et augmentation des revenus

La mise en œuvre soigneusement progressive du système de Menutech a conduit à des améliorations substantielles, y compris une augmentation de 63 % des revenus des services alimentaires en trois mois, soulignant l'impact positif sur les soins aux patients et la santé financière de la clinique.

Solutions numériques prêtes pour l'avenir

Clinique Générale Sainte-Anne est prête pour la croissance future avec un système accueillant le personnel et les patients de la prochaine génération. Les initiatives numériques telles que les menus compatibles avec le code QR et le matériel d'auto-apprentissage garantissent une expérience transparente et personnalisée pour tous.

CLIQUEZ ICI POUR LIRE
L' ETUDE DE CAS
COMPL ÈTE





Votre parcours vers une prise de commande autonome

Expérience client niveau 1 :

Gains de Productivité

Numérisez vos processus de planification des repas existants pour mettre fin aux processus papier.

Les informations F&B sont stockées numériquement et facilement accessibles

Plus de papier

Expérience client niveau 2 :

Processus manuels éliminés

Intégrez vos systèmes d'information hospitaliers (HIS) à votre système de commande de repas pour les patients.

Rationaliser les opérations avec l'intégration HIS

Expérience client niveau 3 :

Commande autonome

Toutes les options de menu présentées sont filtrées en fonction des restrictions alimentaires du patient, des allergies alimentaires et des limites de temps de commande en cuisine.

Assurer un service de repas sûr et conforme

Expérience client niveau 4 :

Nouvelles opportunités

Tirez parti des opportunités de vente incitative pour les éléments de menu payants, intégrez les paiements pour votre personnel, et plus encore.

Améliorer l'efficacité des revenus et du service



Solutions de menus diététiques automatisées, sûrs et délicieux

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



Contactez-nous

Votre personne de contact :

Laure Joumier
Directrice

laure.joumier@menutech.com

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

