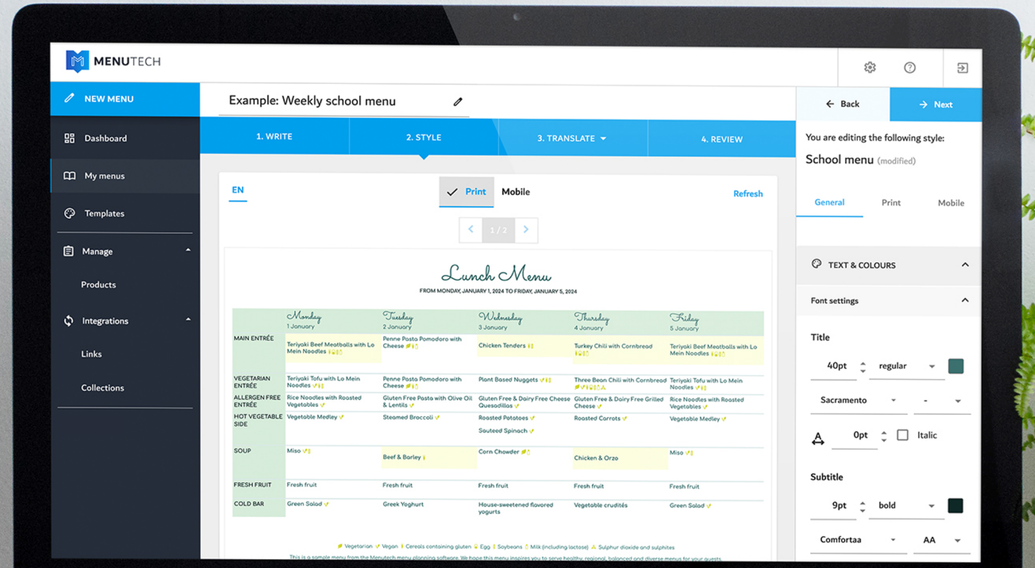
Nahtloses Design & Allergentransparenz

Menügestaltungs-Software für Schulen

Inhalt:

- Was ist Menutech?
- Referenzen zur Schulmenügestaltung
- Wie funktioniert Menutech?
- Wie viel kostet Menutech?
- Was kann Menutech sonst noch automatisieren?
- Wie können Sie uns kontaktieren?



Exklusives Eigentum der Menutech GmbH – Alle Rechte vorbehalten.

MENUTECH

Menutech ist führend in cloudbasierten Lösungen für die Menüplanung.

2018 —— 2025

Menutech ist die führende Lösung für die Planung von Speise- und Getränkemenüs in Schulen in Europa und den USA. Unser Erfolg basiert auf einem unerschütterlichen Engagement für Effizienz, wie die Fähigkeit von Menutech zeigt, das Menüdesign vollständig zu automatisieren.

Unsere Entwicklung spiegelt die Erfolge der Bildungseinrichtungen wider, die Menutech für seine Effizienz und seinen innovativen Ansatz in den Bereichen Menüdesign, Übersetzung und Allergenkennzeichnung für die Bedürfnisse ihrer Schüler und Familien übernommen haben.

BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE.

Exklusives Eigentum der Menutech GmbH – Alle Rechte vorbehalten.

(Client logo)

LUNCH MENU

butterbeans
all natural meals seasoned with love

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
MAIN ENTRÉE	Baked Ziti	Latin Style Roasted Chicken and Potatoes	Applegate Beef Hot Dogs	Greek Style Chicken with Roasted Vegetables & Rice	Pizza Cupcakes
VEGETARIAN ENTRÉE	Baked Ziti	Spanish Style Rice & Beans	Vegetarian Hot Dog	Greek Style Tofu with Roasted Vegetables & Rice	Pizza Cupcakes
ALLERGEN FREE ENTRÉE	Gluten Free Pasta Pomodoro with Lentils	Spanish Style Rice & Beans	Quinoa Bowl with Sweet Potatoes, Pumpkin Seeds & Dried Cranberries	Gluten Free & Dairy Free Grilled Cheese	Gluten Free & Dairy Free Pizza
HOT VEGETABLE SIDE	Steamed Broccoli	Maple Glazed Carrots	Tater Tots Sauteed Spinach	Steamed Corn	Vegetable Medley
SOUP	Lentil	Chicken Vegetable Quinoa	Mild Carrot Ginger	Tomato	Minestrone
FRESH FRUIT	Fresh Fruit	Fresh Fruit	Fresh Fruit	Fresh Fruit	Fresh Fruit
COLD BAR	Cold Bar offerings include: rotating salad greens, fresh fruit, vegetable crudités, house-sweetened flavored yogurts, granola, rotation of Boar's Head deli meats, rotation of cheeses, hard-boiled eggs, plain pasta with olive oil, olives or pickles, rotating salad toppings, rotating spreads with pita, specialty salads, Rockland Bakery bread options, croutons, sunflower butter & jelly sandwiches, and condiment bar (mayonnaise, ketchup, mustard, tamari, Frank's hot sauce, sriracha & house-made salad dressings).				

Chicken Vegetarian Vegan Gluten Egg Soy Dairy

The cold bar offerings will match the requirements of a kosher style menu on a daily basis.
On Fridays, we offer a homemade dessert (allergen free dessert available).

non-vegetarian

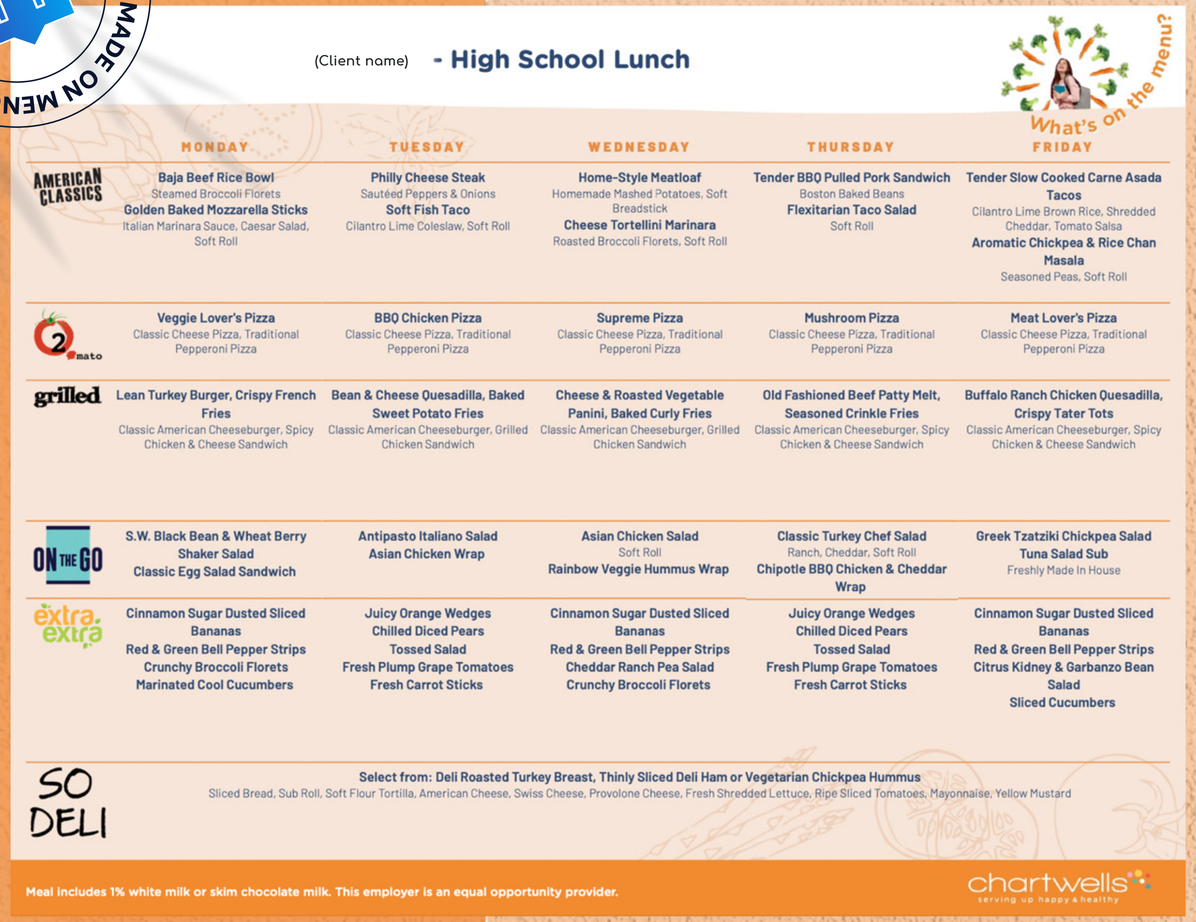
MENÜDESIGN-REFERENZ #1

Individuelle Menügestaltung für 40+ Schulen im New Yorker Tri-State-Gebiet

Dank Menutech passt dieser Schul-Caterer wöchentliche Menüdesigns für Schulen, Kindertagesstätten und Sommercamps im New Yorker Tri-State-Gebiet an.

Bis heute wurden über 2400 Menüs pro Jahr mühelos über das automatisierte System von Menutech erstellt.

Exklusives Eigentum der Menutech GmbH – Alle Rechte vorbehalten.



(Client name) - High School Lunch

What's on the menu?

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
AMERICAN CLASSICS	**Baja Beef Rice Bowl** Steamed Broccoli Florets **Golden Baked Mozzarella Sticks** Italian Marinara Sauce, Caesar Salad, Soft Roll	**Philly Cheese Steak** Sautéed Peppers & Onions **Soft Fish Taco** Cilantro Lime Coleslaw, Soft Roll	**Home-Style Meatloaf** Homemade Mashed Potatoes, Soft Breadstick **Cheese Tortellini Marinara** Roasted Broccoli Florets, Soft Roll	**Tender BBQ Pulled Pork Sandwich** Boston Baked Beans **Flexitarian Taco Salad** Soft Roll	**Tender Slow Cooked Carne Asada Tacos** Cilantro Lime Brown Rice, Shredded Cheddar, Tomato Salsa **Aromatic Chickpea & Rice Chan Masala** Seasoned Peas, Soft Roll
2mato	**Veggie Lover's Pizza** Classic Cheese Pizza, Traditional Pepperoni Pizza	**BBQ Chicken Pizza** Classic Cheese Pizza, Traditional Pepperoni Pizza	**Supreme Pizza** Classic Cheese Pizza, Traditional Pepperoni Pizza	**Mushroom Pizza** Classic Cheese Pizza, Traditional Pepperoni Pizza	**Meat Lover's Pizza** Classic Cheese Pizza, Traditional Pepperoni Pizza
grilled	**Lean Turkey Burger, Crispy French Fries** Classic American Cheeseburger, Spicy Chicken & Cheese Sandwich	**Bean & Cheese Quesadilla, Baked Sweet Potato Fries** Classic American Cheeseburger, Grilled Chicken Sandwich	**Cheese & Roasted Vegetable Panini, Baked Curly Fries** Classic American Cheeseburger, Grilled Chicken Sandwich	**Old Fashioned Beef Patty Melt, Seasoned Crinkle Fries** Classic American Cheeseburger, Spicy Chicken & Cheese Sandwich	**Buffalo Ranch Chicken Quesadilla, Crispy Tater Tots** Classic American Cheeseburger, Spicy Chicken & Cheese Sandwich
ON THE GO	**S.W. Black Bean & Wheat Berry Shaker Salad** **Classic Egg Salad Sandwich**	**Antipasto Italiano Salad** **Asian Chicken Wrap**	**Asian Chicken Salad** Soft Roll **Rainbow Veggie Hummus Wrap**	**Classic Turkey Chef Salad** Ranch, Cheddar, Soft Roll **Chipotle BBQ Chicken & Cheddar Wrap**	**Greek Tzatziki Chickpea Salad** **Tuna Salad Sub** Freshly Made In House
extra extra	**Cinnamon Sugar Dusted Sliced Bananas** **Red & Green Bell Pepper Strips** **Crunchy Broccoli Florets** **Marinated Cool Cucumbers**	**Juicy Orange Wedges** **Chilled Diced Pears** **Tossed Salad** **Fresh Plump Grape Tomatoes** **Fresh Carrot Sticks**	**Cinnamon Sugar Dusted Sliced Bananas** **Red & Green Bell Pepper Strips** **Cheddar Ranch Pea Salad** **Crunchy Broccoli Florets**	**Juicy Orange Wedges** **Chilled Diced Pears** **Tossed Salad** **Fresh Plump Grape Tomatoes** **Fresh Carrot Sticks**	**Cinnamon Sugar Dusted Sliced Bananas** **Red & Green Bell Pepper Strips** **Citrus Kidney & Garbanzo Bean Salad** **Sliced Cucumbers**
SO DELI	**Select from: Deli Roasted Turkey Breast, Thinly Sliced Deli Ham or Vegetarian Chickpea Hummus** Sliced Bread, Sub Roll, Soft Flour Tortilla, American Cheese, Swiss Cheese, Provolone Cheese, Fresh Shredded Lettuce, Ripe Sliced Tomatoes, Mayonnaise, Yellow Mustard				

Meal includes 1% white milk or skim chocolate milk. This employer is an equal opportunity provider.

chartwells
serving up happy & healthy

MENÜDESIGN-REFERENZ #2

Maßgeschneiderte Menülösungen für über 250 Standorte in 18 US-Bundesstaaten

Dank der Effizienz der Menutech-Plattform hat dieser Schul-Caterer bisher erfolgreich über 1200 einzigartige Menüvorschläge erstellt.

Wöchentliche Sprechstunden und Seminare dienen als zentrale Plattformen, um die Angebotsphase einzuleiten. Sie fördern den direkten Austausch mit Menutech-Experten und bieten dem Kunden wertvolle Einblicke und Unterstützung für seine Projekte.

Exklusives Eigentum der Menutech GmbH – Alle Rechte vorbehalten.

MENÜDESIGN-REFERENZ #3

Saisonal und Nachhaltig: Catering-Exzellenz im Süden Frankreichs

Dieser Catering-Service im Süden Frankreichs erstellt jährlich 2000 Menüs auf Menutech und legt dabei großen Wert auf Gesundheit, Saisonalität und regional bezogene Zutaten.

Er beliefert Einrichtungen des lebenslangen Lernens, Schulen, Kindergärten und medizinische Einrichtungen.

MENU DE LA SEMAINE

(Client name) | MIDI: 4 JANVIER AU 8 JANVIER

LES HALLES SOLANID

	Entrée	Plat	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
LUNDI 4 janvier	Salade de petit pois	Rôti de Bœuf sauce forestière ou Cabillaud sauce forestière (***)	Boulgour	Emmental	Compote mangue
MARDI 5 janvier	Salade de chou blanc	Salade de lentilles, œufs et crudités (***)	-------	Fromage blanc aux fruits	Pêche
JEUDI 7 janvier	Salade de Tomates	Cabillaud sauce beurre blanc (***)	Farfalles	Edam	Pomme
VENDREDI 8 janvier	Salade Verte	Lamelle de volaille oriental ou Beignets de poisson (***)	Potatoes	Yaourt nature	Brownie

Solanid & Co se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes liées à l'exploitation de produits frais.

100% BIO & pêche durable | CUISINE FRAÎCHE de saison

Oeuf Poissons Lait (y compris le lactose) Fruit à coques
(***) indique les plats S/PORC et S/VIANDE

MADE ON MENUTECH

Exklusives Eigentum der Menutech GmbH – Alle Rechte vorbehalten.

MENUTECH

Exklusives Eigentum der Menutech GmbH – Alle Rechte vorbehalten.

Schritt 1: Müheloser Excel-Import

Ziehen Sie Ihre Excel-Datei per Drag-and-Drop oder verwenden Sie unsere intuitiven Vorlagen, um Ihren wöchentlichen oder monatlichen Menüplan nahtlos zu importieren.

Schritt 2: Automatische Allergen-Erkennung

Unser KI-gestützter Algorithmus erkennt Allergene automatisch. Optimieren Sie Ihre Rezeptdatenbank für noch mehr Präzision.

Schritt 3: Automatisch generierte Designs

Erleben Sie, wie Ihre Menüdesigns automatisch an die spezifischen Anforderungen und Grafiken jedes Standorts angepasst werden – für eine persönliche Note.

Schritt 4: Selbstaktualisierende Share-Links für jede Schule

Keine E-Mails oder PDFs mehr. Jeder Kunde erhält einen individuellen Link, der sich wöchentlich oder monatlich automatisch aktualisiert – für eine reibungslose Kommunikation.

Menüdesigns so einfach wie 1, 2, 3, 4

MENUTECH

Die richtige Wahl des Abo-Plans

PREISE ANSEHEN

Exklusives Eigentum der Menutech GmbH – Alle Rechte vorbehalten.

L

Ideal für Schulen mit vor Ort vorhandenem Küchenteam, Einzelbenutzerzugang

£ 180 / Monat
£ 153/Monat (jährlich)

£ 600 Konfigurationsgebühr

Enterprise

Ideal for School Caterers, Single user or Managing teams

£ 400 / Monat (jährlich)
+ Zugänge

£ 1500 Konfigurationsgebühr

White-label

Ideal for Catering Groups, Inviting customers to an integrated suite of digital tools.

£ 900 / Monat (jährlich)
+ Zugänge

Die Konfigurationsgebühr basiert auf den erforderlichen Integrationen

Unser mehrsprachiger Support umfasst Englisch, Französisch, Deutsch, Italienisch und Spanisch.
Der Support ist von Montag bis Freitag von 8:00 bis 18:00 Uhr für alle Pläne verfügbar und erstreckt sich an Wochenenden (9:00 bis 16:00 Uhr) für Enterprise- und White-Label-Pläne.
Die Konto-Konfigurationsphase umfasst das Importieren bestehender Menüs, Stile und Vorlagen sowie dedizierte Schulungs- und Startunterstützung, die auf der nächsten Seite beschrieben wird.

MENUTECH

	L	Enterprise	White-label
Jahresabonnement	£ 153 / Monat	£ 400 / Monat + Zugriffe	£ 900 / Monat + Zugriffe
Vorauszahlung für die Konfiguration	£ 600 Gebühr + Datenimportgebühren	£ 1500 Gebühr + Datenimportgebühren	Basierend auf Datenimport und Integrationen
Unbegrenzte Stile	✓	✓	✓
Benutzerdefinierte Stile	✓	✓	✓
Benutzerdefinierte Excel-Importe	Menutech Excel-Vorlage nur	✓	✓
Benutzerdefinierte Vorlagen	no	✓	✓
Mehrere Standorte	no	✓	✓
Mehrere Benutzer	no	✓	✓
Externe Benutzer	no	no	Von + £5 bis + £25 / Monat
Startunterstützung	Standardkonfiguration	Zweiwöchentliche Bürozeiten	Projektmanagement
Kontinuierliche Unterstützung	5/7, Allgemeiner Support	7/7, Account Manager	7/7, Account Manager
Schulung bei der Einführung	1:1	Bis zu 5 Teilnehmer	Bis zu 15 Teilnehmer

Exklusives Eigentum der Menutech GmbH – Alle Rechte vorbehalten.

Wir unterstützen Sie auf jedem Schritt Ihres digitalen Weges.

Wir sind modular.

Das ermöglicht es Ihnen, Funktionen an die Präferenzen Ihrer Teams, Kunden und Endverbraucher anzupassen und Softwaremodule nach Bedarf zu aktivieren.

Verbessern Sie Ihre Kundenbeziehungen durch die transformative Kraft der automatisierten Menüplanung.

ALLE FUNKTIONEN ANZEIGEN

Exklusives Eigentum der Menutech GmbH – Alle Rechte vorbehalten.

MENUTECH

Beenden Sie das manuelle Erstellen Ihrer Speisekarten.

Betrachten Sie es als erledigt.

Exklusives Eigentum der Menutech GmbH – Alle Rechte vorbehalten.

MENUTECH

Lassen Sie uns in Kontakt treten

Ihr Ansprechpartnerin:

Laure Joumier
CEO
laure.joumier@menutech.com

Klicken Sie hier, um einen Zoom/ Teams-Anruf zu vereinbaren.

Photography credits:
Adam Vradenburg

Exklusives Eigentum der Menutech GmbH – Alle Rechte vorbehalten.