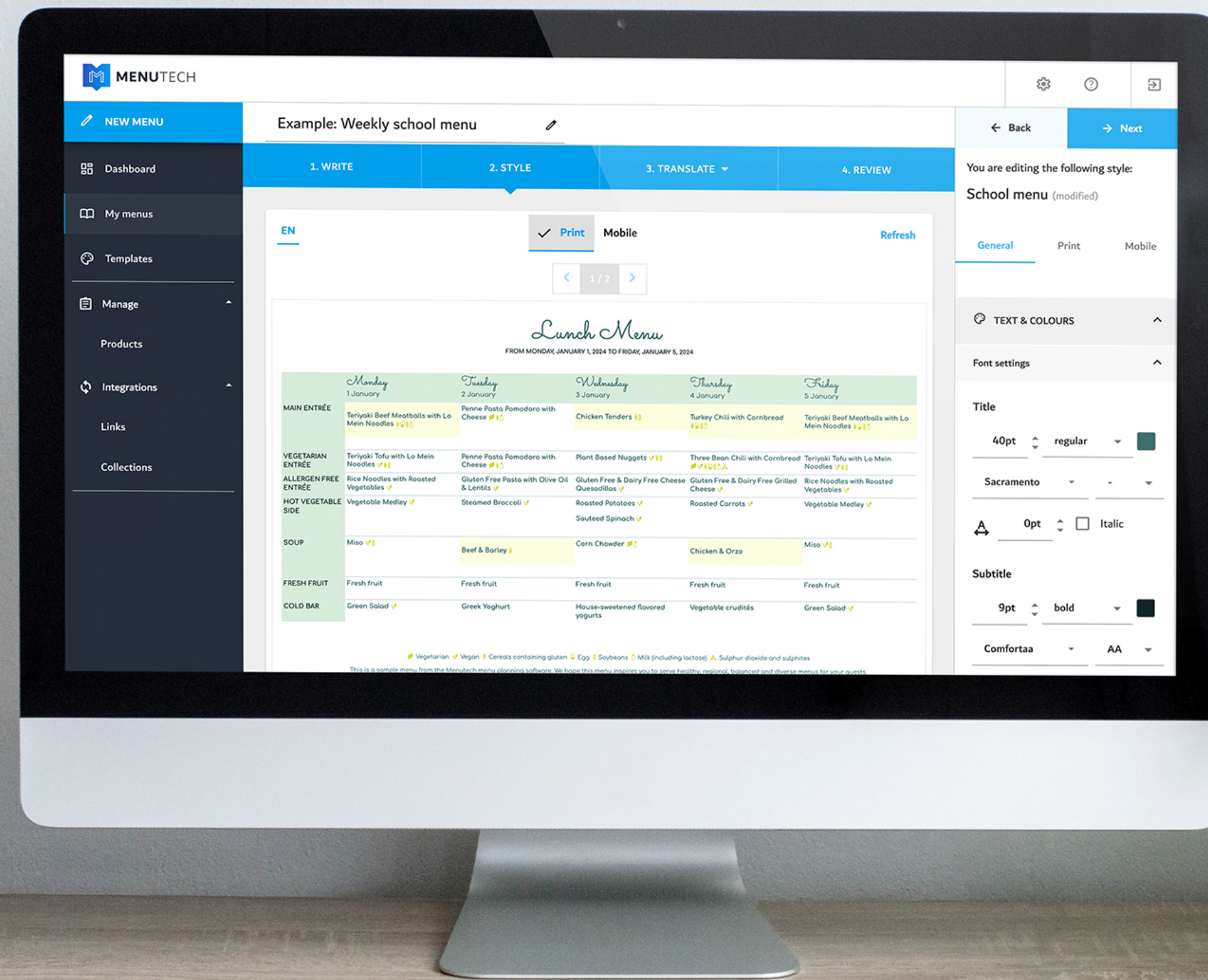


Design intuitivo e trasparenza sugli allergeni

# Software di progettazione di menù per le scuole

## Contenuti:

- ▶ Che cos'è Menutech?
- ▶ Riferimenti di progettazione di menù scolastici
- ▶ Come funziona Menutech?
- ▶ Quanto costa Menutech?
- ▶ Quali processi automatizzare con Menutech?
- ▶ Come contattarci?





# Menutech è leader nelle soluzioni di pianificazione dei menu in cloud.

2018 — 2025

Menutech è la soluzione leader per la pianificazione dei menu scolastici in Europa e negli Stati Uniti. Il nostro successo è frutto di un impegno continuo per l'efficienza, testimoniato dalla capacità di Menutech di automatizzare completamente la progettazione dei menu.

Il nostro percorso rispecchia i successi delle scuole che hanno adottato Menutech, apprezzandone l'efficienza e l'approccio innovativo nella progettazione dei menu, nella gestione degli allergeni e nelle traduzioni, soddisfacendo le necessità di studenti e famiglie.

[VISITI IL NOSTRO SITO WEB.](#)







(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 Sautéed 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 crudité's, 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

ESEMPIO DI DESIGN DEL MENU #1

Personalizzazione dei menu per oltre 40 scuole nell'area del Tri-State di New York

Grazie a Menutech, questo servizio di catering scolastico personalizza i menu settimanali per scuole, centri per l'infanzia e campi estivi nell'area del Tri-State di New York.

Ad oggi, sono stati generati oltre 2400 menu annuali attraverso il sistema automatizzato di Menutech.







### ESEMPIO DI DESIGN DEL MENU #3

## Stagionalità e Sostenibilità: Eccellenza nel Catering nel Sud della Francia

Attivo nel sud della Francia,  
questo servizio di catering crea  
annualmente 2000 menu su  
Menutech, con un impegno per  
la salute, la stagionalità e  
l'utilizzo di ingredienti locali.

Si rivolgono a istituzioni per  
l'apprendimento continuo,  
scuole, asili e strutture  
sanitarie.

## MENU DE LA SEMAINE

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



	Entrée	Plat	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
<b>LUNDI</b> 4 janvier	Salade de petit pois	Rôti de Bœuf sauce forestière ou Cabillaud sauce forestière (**) 🐟	Boulgour	Emmental 🥛	Compote mangue
<b>MARDI</b> 5 janvier	Salade de chou blanc	Salade de lentilles, œufs et crudités (**) 🥚	-----	Fromage blanc aux fruits 🥛	Pêche
<b>JEUDI</b> 7 janvier	Salade de Tomates	Cabillaud sauce beurre blanc (**) 🐟	Farfalles	Edam 🥛	Pomme
<b>VENDREDI</b> 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.



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







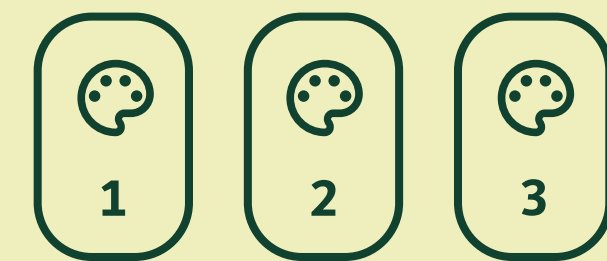
#### Step 1: Importazione di file Excel

Carica automaticamente i tuoi menu settimanali su Menutech in formato Excel, o usa i nostri modelli preimpostati per un approccio manuale.



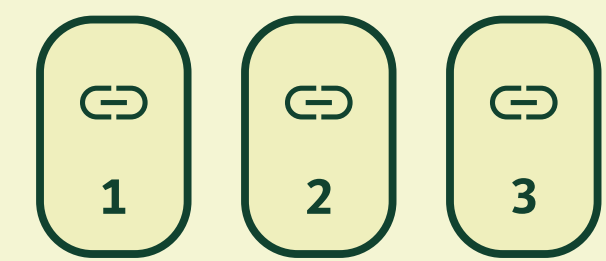
#### Step 2: Rilevamento automatico degli allergeni

Il nostro algoritmo alimentato dall'intelligenza artificiale rileva automaticamente gli allergeni alimentari. Crea un database di ricette per una maggiore precisione.



#### Step 3: Progettazione automatica dei menu

I layout dei menu si adattano automaticamente per rispecchiare l'identità visiva di ciascuna struttura o outlet.



#### Step 4: Link di condivisione dinamici per ogni scuola

Niente più email o PDF: ogni cliente riceve un link unico che si aggiorna automaticamente ogni settimana o mese, permettendo di consultare sempre il menu più recente.

# Creare menu è facile come contare fino a... 1, 2, 3, 4!



# Scegliere l'abbonamento giusto

[VEDI TUTTI I PREZZI](#)

## L

Ideale per scuole con cucina interna, con accesso per un solo utente.

€ 180 / mese

€ 153/mese (annualmente)

€ 600 Tariffa di configurazione

## Enterprise

Ideale per catering scolastici, con accesso singolo o gestione del team.

€ 400 / mese (annualmente)

+ accessi

€ 1500 Tariffa di configurazione

## White-label

Ideale per gruppi di catering, con accesso a una suite integrata di strumenti digitali per i clienti.

€ 900 / mese (annualmente)

+ accessi

Tariffa di configurazione variabile in base alle integrazioni richieste.

Proprietà esclusiva di Menutech GmbH - Tutti i diritti riservati

Offriamo supporto multilingue in inglese, francese, tedesco, italiano e spagnolo.

Il servizio clienti è disponibile dal lunedì al venerdì dalle 8:00 alle 18:00 per tutti gli abbonamenti e si estende durante il fine settimana (9:00 alle 16:00) per i piani Enterprise e White-label.

La fase di configurazione dell'account include l'importazione dei menu, degli stili e dei modelli esistenti, oltre a formazione dedicata e supporto al lancio, come descritto nella pagina successiva.



L		Enterprise	White-label
Abbonamento annuale	€ 153 / mese	€ 400 / mese + accessi	€ 900 / mese + accessi
Costo di configurazione anticipato	€ 600 configurazione + Costi di importazione dei dati	€ 1500 configurazione + Costi di importazione dei dati	Basato sull'importazione dei dati e le integrazioni
Stili illimitati	✓	✓	✓
Stili personalizzati	✓	✓	✓
Importazione dei menu in formato Excel	Solo template Excel di Menutech	✓	✓
Modelli personalizzati	no	✓	✓
Account multi-sede	no	✓	✓
Account multiutente	no	✓	✓
Utente esterno	no	no	Da + €5 a + €25 / mese
Assistenza al lancio	Configurazione standard	Orario di ufficio bisettimanale	Gestione del progetto
Supporto continuo	5/7, Supporto generale	7/7, Responsabile dell'account	7/7, Responsabile dell'account
Formazione al lancio	1:1	Fino a 5 partecipanti	Fino a 15 partecipanti



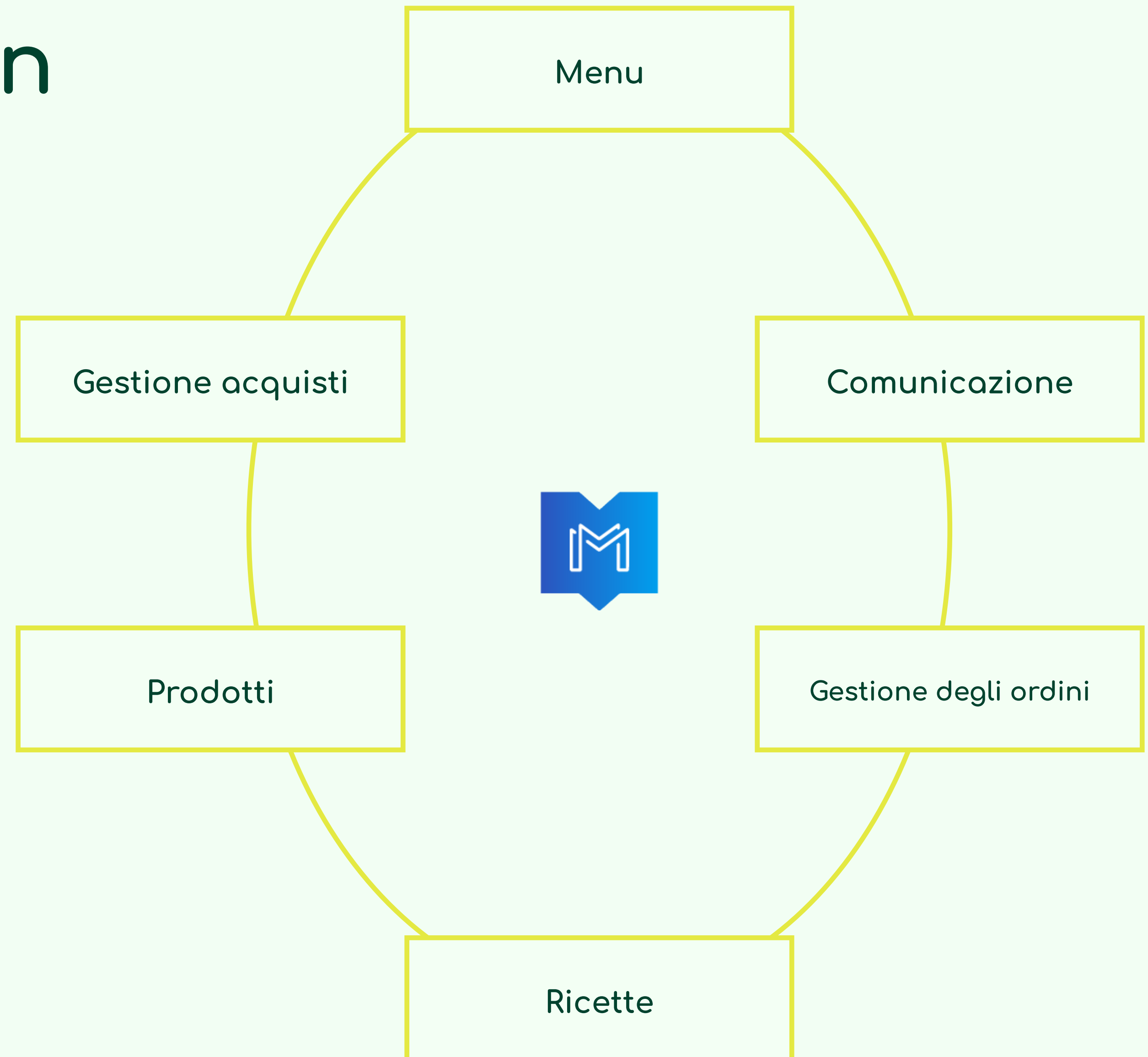
# Ti accompagniamo in ogni fase del tuo percorso digitale.

## Software flessibile e modulare.

Con Menutech puoi personalizzare le funzionalità in base alle preferenze dei tuoi team, clienti e consumatori finali, attivando i moduli software secondo le tue esigenze.

Rafforza le relazioni con i tuoi clienti grazie al potere trasformativo della pianificazione automatizzata dei menu.

[SCOPRI TUTTE LE FUNZIONALITÀ](#)







# Elimina i processi manuali per la preparazione dei menu.

Automatizza e semplifica con Menutech.





# Restiamo in contatto.

La tua referente:

Elvira Odorizzi  
Account Manager  
[elvira.odorizzi@menutech.com](mailto:elvira.odorizzi@menutech.com)

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



["Bosco Verticale,  
Milan, Italy" Mike  
Hindle \(unsplash\)](#)