

Design intuitivo e trasparenza sugli allergeni

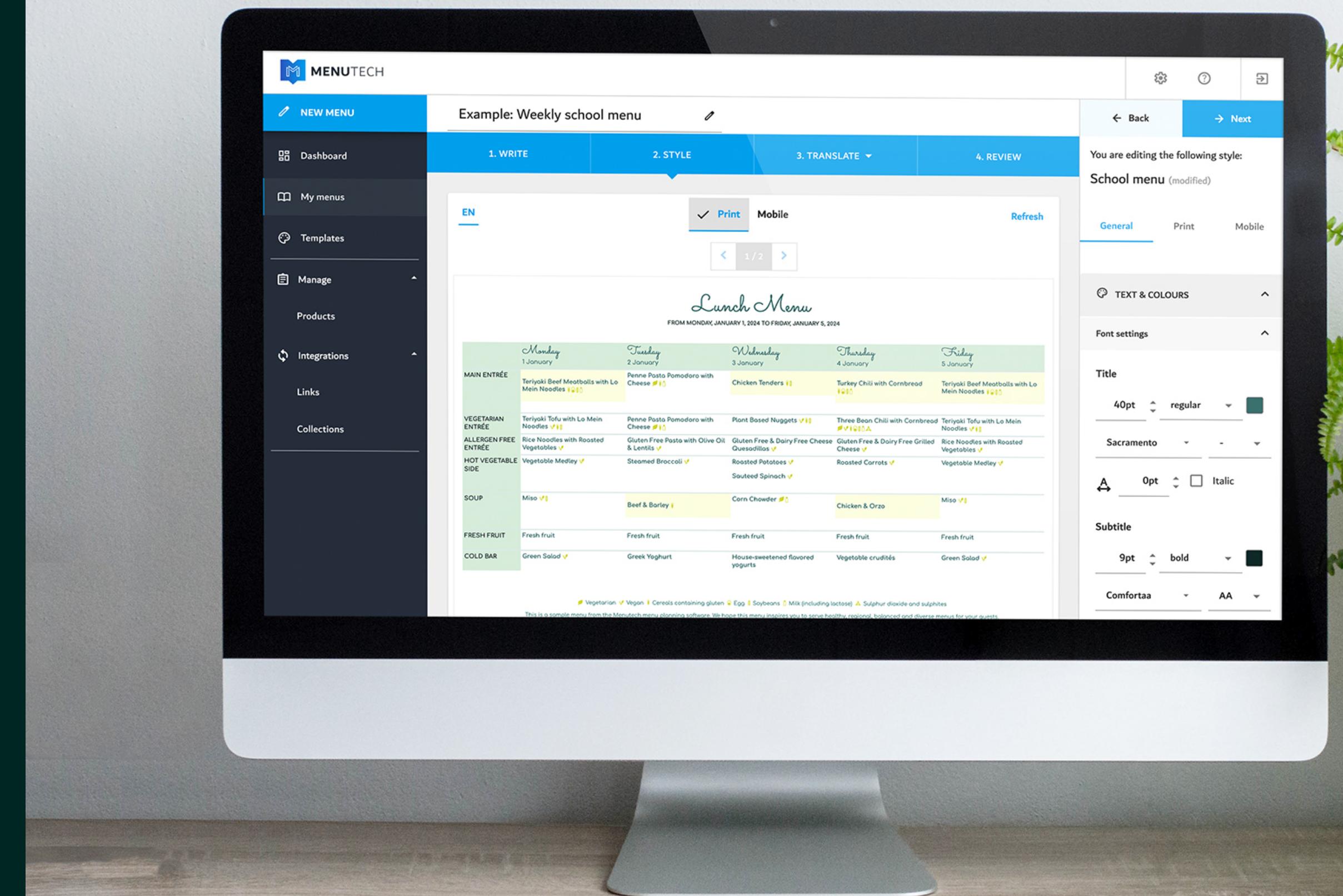
# Software di progettazione di menù per le scuole

## 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**



# 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 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

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.



(Client name) - High School Lunch

 What's on the menu?

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	
<b>AMERICAN CLASSICS</b>					
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	
 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	
<b>grilled</b>	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
<b>ON THE GO</b>	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
<b>extra extra</b>	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
<b>SO DELI</b>	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

### ESEMPIO DI DESIGN DEL MENU #2

**Soluzioni di menu personalizzate per oltre 250 scuole in 18 stati degli USA**

Grazie all'efficienza della piattaforma Menutech, questo catering scolastico ha creato con successo oltre 1200 proposte di menu unici fino ad oggi.

Le sessioni settimanali di consulenza e supporto con gli esperti Menutech rappresentano strumenti fondamentali per avviare la stagione delle proposte, fornendo al cliente approfondimenti e indicazioni essenziali per i nuovi progetti.

### 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



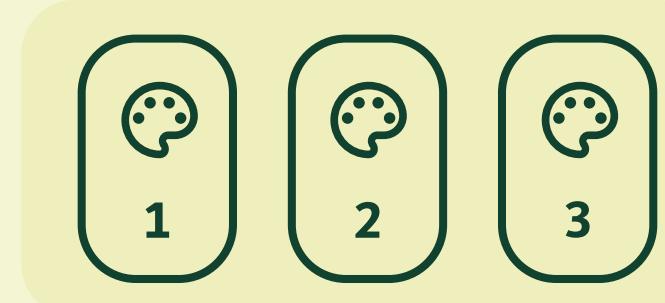
#### Step 1: Importazione di file Excel

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



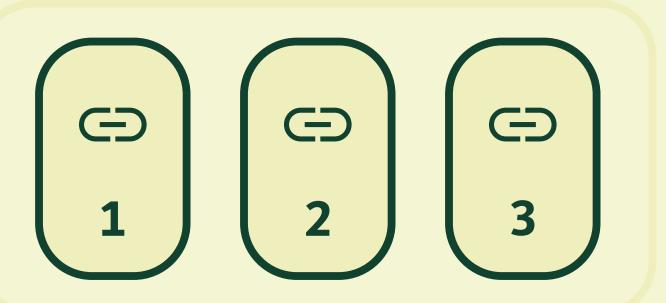
#### Step 2: Rilevamento automatico degli allergeni

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!

# Scgliere 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.

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.

		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

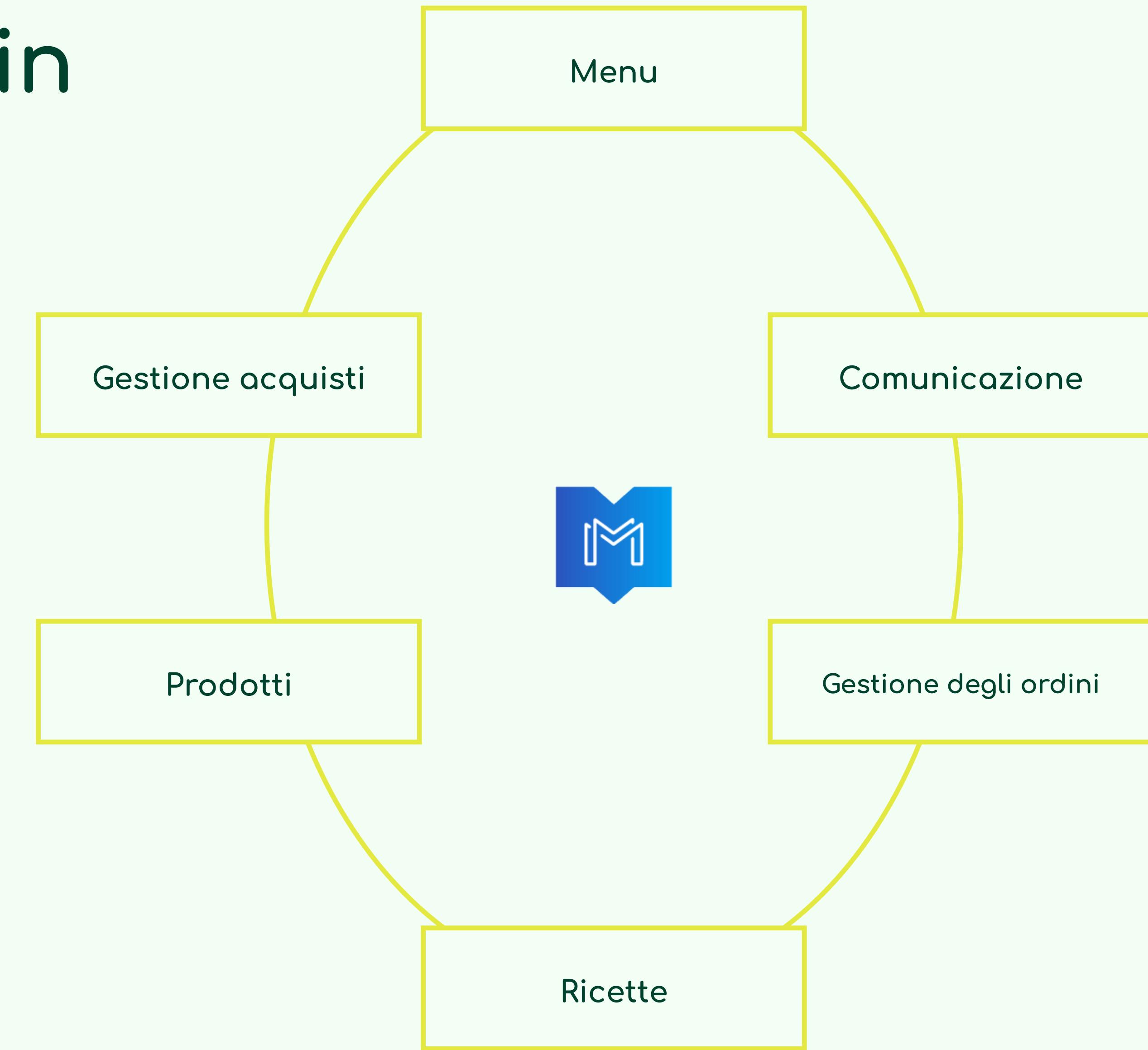
# Ti accompagniamo in ogni fase del tuo percorso digitale.

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](#)





MENUTECH

Elimina i processi  
manuali per la  
preparazione dei menu.

Automatizza e semplifica con Menutech.



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)