

# Aidomenu

l'outil de gestion de votre restauration

Réduisez vos coûts

Gérez la loi EGALIM

Optimisez votre temps

Respectez la réglementation

## Commande et stock

Optimisation des achats, commande rapide, maîtrise du stock, inventaire, traçabilité

## Outil de gestion complet

Pilotage des budgets, EGALIM, statistiques, suivi des marchés

## Menus et recettes

EGALIM, coût matière, bilan nutritionnel



## Cuisine centrale

Gestion de la production, des tournées, bons de livraisons, facture client

## Gaspillage alimentaire

Suivi et maîtrise des déchets, prévisions de consommation

## Allergènes et GEMRCN

Respect de la réglementation INCO, calcul automatique des fréquences, affichage des allergènes

PAR



## Les solutions

- **Des modules au choix pour un outil personnalisé à vos besoins**  
Choisissez parmi les modules de gestion des commandes et des stocks, gestion des menus, recettes et produits, gestion de la production...
- **Une version tablette tactile**  
Pour gérer votre stock, les inventaires et la traçabilité photo en mode déporté
- **Cuisine centrale**  
Un module spécialisé pour gérer la production complexe, les tournées de livraison, les satellites et la prise de commande à distance au travers d'un Extranet
- **Matériels et non alimentaire**  
Centralisez la gestion de vos contrats de matériels et produits non alimentaires dans un même outil
- **Full web ou en local**  
Optez pour la solution informatique adaptée à vos contraintes techniques

**+ de 30 ans d'expérience  
en restauration pour vous  
accompagner au quotidien**

## Les points forts

- **Un outil convivial, ergonomique et rapide à mettre en œuvre**  
Avec une ergonomie simple et un paramétrage personnalisé, passez vos commandes en 1 clic !
- **Une base de données complète et actualisée en permanence**  
Aidomenu est livré avec plus de 30 000 fiches produits, 5 600 fiches recettes quantifiées et des suggestions de menus conformes aux réglementations INCO et GEMRCN
- **Une formation simple et efficace**  
Nos experts, issus de la restauration, vous proposent une formation adaptée à vos contraintes d'organisation (sur place ou dans nos locaux)
- **Un service support disponible**  
Pour répondre à toutes vos demandes dans les meilleurs délais

### Type de clients

Lycée, Collège, École, Mairie, Département, Région, Cuisine centrale, Centre de loisirs, Traiteur, Restaurant d'entreprise, CCAS, Foyer logement, IME, ESAT, FAM, MAS, EHPAD, Clinique, Hôpital, Société de restauration, Crèche, Campus économique ou universitaire, Centre de formation sportive, Centre de vacances, etc.

Pour en savoir



Veillez nous contacter par téléphone au **04 75 86 09 20** ou  
par e-mail en écrivant à **commercial@vici-restauration.com**

Notre site Internet : **www.vici-restauration.com**

