

Aidomenu, l'outil de gestion pour la Restauration

NOS SOLUTIONS

Des modules au choix :

- Menus, recettes, produits
- Approvisionnements, stock, traçabilité
- Production
- Achats
- Marchés Publics

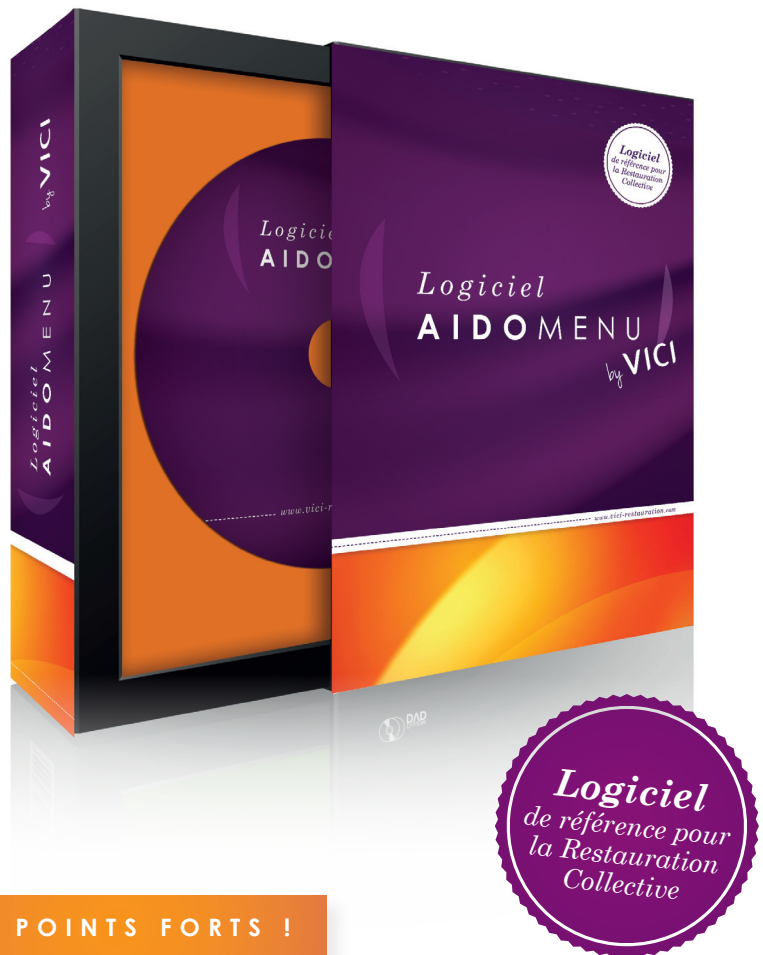
TÉMOIGNAGES

« Avant l'acquisition d'AIDOMENU, c'était un casse tête permanent pour le chef cuisinier et pour le gestionnaire dans la confection des menus [...]. En plus du gain de temps, nous n'avons plus le souci d'élaboration des menus et d'équilibre alimentaire car le logiciel conçoit des repas équilibrés en respectant les normes du GEMRCN. »

Bernard Besmer N'DION - gestionnaire
du Collège Grand Selve (Grenade)

« AIDOMENU est un outil performant qui nous apporte de la fiabilité dans la gestion au quotidien. Il permet une meilleure organisation entre les services. Il sert de passerelle entre les commandes, la production, la facturation et nous facilite beaucoup la gestion. »

Patrice POIRIER - Gestionnaire au
restaurant Inter-Administratif du
Conseil Général du Finistère



LES POINTS FORTS !

- ✓ Un outil convivial, ergonomique et rapide à mettre en œuvre
- ✓ Un outil « clé en main », totalement personnalisé aux besoins de l'utilisateur
- ✓ Une base de données complète et actualisée en permanence
- ✓ Des menus conformes à la réglementation nutritionnelle (GEMRCN, PNNS, ...)
- ✓ Un atout pour la maîtrise de vos coûts et budgets
- ✓ Une formation personnalisée sur votre site ou en nos locaux
- ✓ Une assistance technique par des experts de la Restauration