

UNION

Rezept Menü Service



Zugriff auf über 1500 Basis-Rezepte

inklusive Erweiterungen

Kostform-Eignung

ausgewiesene Zusatzstoffe

Nährwertberechnung auf Basis
des BLS und Prinsdatenbank

Allergene

individuelle Speiseplangestaltung

zugewiesene Lieferartikel

direkte Bestellung

einfaches Handling



Zufriedene Kunden sind planbar

Sie wollen einen abwechslungsreichen Speisenplan anbieten, der den Anforderungen Ihrer Kunden in allen Belangen gerecht wird?

Die Nährwertberechnung und Deklaration von Zusatzstoffen, Kostform-Eignung, Bestandteilen und Allergenen der Speisen raubt Ihnen dabei zu viel Zeit?

Dann ermöglichen wir in Zusammenarbeit mit unseren Partnern der Firma **sellysolutions** Berlin und unserer UNION Dienstleistungs-Fachabteilung Küchenmanagement als registrierter Onlinebesteller das Speiseplanungs- und Rezeptverwaltungsmodul – unseren UNION Rezept Menü Service – zu nutzen.

! **Alles was Sie hierfür benötigen, ist ein PC mit Internetanschluss (kostenfreie, aktuelle Java-Version erforderlich).**

Rezeptverwaltung

- Unsere Rezepte werden **stetig kontrolliert und erweitert**
- **Automatische Mengen- und Preisberechnung** je nach Portionszahlen
- Mögliche Definition von **„kritischen Kontrollpunkten“** (HACCP)
- Ausdruck von **kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen** im Rezept
- Empfehlung zur **Kostform-Eignung**
- **Automatische Nährwertberechnung** und Berechnung der **Nährwert-Empfehlungen nach D-A-CH-Referenzwerten**
- Ausweisung der **Allergene**
- **Zuordnung passender EDEKA C+C Großmarkt Lieferartikel**

Speiseplanung

- Unbegrenzt Anlegen benötigter Speisepläne
- Individuelle Speiseplangestaltung in Größe und Format
- Rezepte aus unserer Rezeptbibliothek herunterladen und einfach schnell auf den Speiseplan übernehmen
- Auswahl verschiedener Druckvorlagen zur Speiseplangestaltung
- Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene können leicht ermittelt und im Speiseplan ausgewiesen werden
- Vorgeschriebene gesetzliche Auslobungen können separat ausgedruckt werden
- Bedarfslisten geben einen Bestellvorschlag der errechneten Lieferartikelmengen
- Direkte Bestellung über **sellyorder** durch Übernahme der Bedarfsliste als Einkaufsliste in **sellyorder**
- Zeitersparnis bei der Berechnung der Nährwerte, Zusatzstoffe, Allergene, Referenzwerte und Preise. Damit haben Sie mehr Zeit für Ihre Tischgäste!



Kosten

- 1. Nutzungspauschale jährlich** **396,- € netto**
(Lizenzgebühr zur Nutzung von **selymenu**)
 - Einzelnutzer sowie auch Einzelobjekte bei Systemkunden
 - Einrichtungskosten für Systemlösungen werden zusätzlich bewertet
 - 2. Schulungen mit den Mitarbeitern zum Thema:**
Rezeptverwaltung **750,- € netto**
Speiseplanung
 - max. 10 Stunden über zwei Tage verteilt à 750,- € netto
für jede weitere Stunde 93,75 € netto
 - 3. Nutzung der UNION SB-Rezeptdatenbank** **1.740,- € netto**
-
- Gesamtkosten:** **2.886,- € netto**
- **Bei Vertragsabschluss über 3 Jahre, bei einem Zielumsatz pro Jahr von mindestens 150.000,- € netto, entfallen die Gesamtkosten.**
 - **Ab dem vierten Jahr entstehen Ihnen nur noch laufende Kosten in Höhe von 396,- € netto Lizenzgebühren pro Jahr.**

Unser Ziel liegt in einer langfristigen Umsatz- und Kundenbindung durch Bereitstellung unseres UNION Rezept Menü Services.

Ihr Weg zum Erfolg – Unser UNION Rezept Menü Service

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Wir besprechen gemeinsam das Finanzierungskonzept und unterstützen Sie bei der Inbetriebnahme.

Michael Hümme

**Leitung Key-Account Management
der Gemeinschaftsverpflegung
Küchenmanagement**

Ingolstädter Straße 120 · 85080 Gaimersheim

Mobil: +49 (0) 1 75 / 7 63 89 38

Fax: +49 (0) 84 58 / 62 496

michael.huemme@edeka.de

**Union SB Großmarkt
Südbayern GmbH**

Ingolstädter Straße 120

85080 Gaimersheim

Telefon: 0 84 58 / 62-2 36

Fax: 0 84 58 / 62-4 96

gv-suedbayern@edeka.de

www.edekacc.de