

# 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