



Simplifier la gestion de votre restauration

Au service du bien-être de la personne âgée et de son mieux vieillir, l'alimentation fait partie intégrante des soins et se place au cœur de la vie de l'Ehpad. Pour ceux qui ont choisi l'autogestion en restauration, ce n'est pas toujours simple.

Concilier contraintes économiques et nutritionnelles

Disposer d'un logiciel capable tout à la fois de réaliser des plans alimentaires, des menus adaptés, de passer des commandes et de gérer ses coûts, c'est le vœu de tout gestionnaire en restauration !

Helpévia vous propose HELP O'MENU, la solution nouvelle génération pour gérer la restauration de votre établissement simplement et rapidement.

Sa technologie 100% internet confère une liberté totale d'utilisation et sans la moindre intervention. Un simple navigateur et une connexion internet suffisent pour accéder à l'application !

Côté fonctionnalités, HELP O'MENU permet en quelques clics seulement de créer des plans alimentaires conformes aux recommandations du GEMRCN, de créer vos menus et de connaître instantanément et en temps réel leurs prix de revient.



La garantie d'avoir des menus parfaitement équilibrés, adaptés à vos résidents, conformes à vos objectifs budgétaires et en un minimum de temps !

La solution nouvelle génération pour :



- Maîtriser ses budgets
- Optimiser ses stocks
- Produire en juste quantité
- Réduire les déchets alimentaires
- Veiller à l'équilibre nutritionnel de vos résidents.

Pour plus d'informations, contactez :

Hassina BOUKROUH

Responsable de Marchés

hassina.boukrouh@helpevia.fr

Tél. : 02 32 81 00 98



www.helpevia.fr

