

Transgourmet Solutions déniche pour vous les services innovants, au service de votre performance.

Découvrez toutes nos applis sur www.transgourmet-solutions.fr

Piloter efficacement mes appros produits tout en y passant moins de temps ?

appli
#05

e-Quilibre Gourmet



TRANSGOURMET
solutions



e-Quilibre Gourmet

Le choix d'un outil de pilotage innovant pour la gestion de vos denrées alimentaires !

Solution digitale pensée pour vous, e-Quilibre Gourmet vous permet d'améliorer votre rentabilité en **pilotant vos coûts matières**. Multi-utilisateurs, elle se déploie sans difficulté sur plusieurs points de ventes, **intègre tous vos fournisseurs**. Pour chaque recette, le **coût matière** à la portion est calculé et vous disposez de toutes **les informations nutritionnelles et allergènes** qu'exige la loi. Chassez le gaspillage et les ruptures : en fonction de vos ventes et de vos stocks, e-Quilibre Gourmet vous propose les **quantités à commander** et peut automatiser vos approvisionnements !

Pour qui ?

Restaurateur
Snacking & vente à emporter
Traiteur

Vous gérez plusieurs établissements ?
Vous proposez une carte de plats du jour ?
Notre solution est faite aussi pour vous !

Comment ça marche ?

1. Je m'abonne et Transgourmet crée mon profil
2. Je suis une formation simple à l'utilisation d'e-Quilibre Gourmet (éligible financement formation)
3. Je rentre mes recettes et crée ma carte
4. J'ai immédiatement les allergènes et le coût matière de mes plats !
5. Je peux générer mes commandes
6. Je suis mes coûts



Mieux rentabiliser vos coûts matières

Une fois la recette entrée dans l'appli, le coût matière est immédiatement disponible, vos rations sont fiabilisés !



Faciliter la mise en conformité avec la loi

Prévenir le risque juridique lourd en cas de défaut de présentation des allergènes aux consommateurs... Pour chaque recette, les allergènes et les données nutritionnelles sont rendus disponibles pour votre client



Chasse au gaspillage et aux ruptures !

Un tiers des denrées achetées en restauration est jeté ! En fonction de vos ventes, vos prévisions et vos stocks, votre appli vous propose les justes quantités à commander à tous vos fournisseurs. Les bons de commandes sont prêts à être intégrés.

Le plus !

e-Quilibre Gourmet s'interface et se complète parfaitement avec **Tiller, la solution caisse enregistreuse intelligente sur iPad n°1 en France**. Plus qu'une caisse, Tiller simplifie la prise de commande, les règlements, vous permet en temps réel d'analyser votre activité et piloter la rentabilité de votre établissement. **Les deux solutions connectées permettant de remonter les coûts matières dans la caisse et rendent visibles en salle les allergènes des recettes.**

