

La solution souple pour la gestion de recettes et menus pour  
les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

# calcmenu 2008



# calcmenu ENTERPRISE 2008



Anciennement connu sous le nom de **RECETTE**net

# calcmenu PRO 2008



38 RUE RENNEQUIN - 75017 PARIS  
+33 (0)1 44 29 19 39 - +33 (0)1 44 29 19 35  
EMAIL: [info@ascot.es](mailto:info@ascot.es) - SITE WEB: <http://www.ascot.es>



EGS Enggist & Grandjean Software SA  
Route de Soleure 12 Tel: +41 848 000 357  
PO Box Fax: +41 848 000 358  
3072 Saint-Blaise NE Email: [info@eg-software.com](mailto:info@eg-software.com)  
Suisse URL: <http://www.eg-software.com>



ISV/Software Solutions

**EGS CALCMENU Pro 2008** est une nouvelle version améliorée du logiciel **CALCMENU**. Ce logiciel de renommée internationale de la société EGS Enggist & Grandjean Software SA. **EGS CALCMENU Pro 2008** est encore plus facile à utiliser pour la gestion de vos recettes et menus et les calculs des prix de revient. L'outil idéal pour les chefs de cuisines, restaurateurs, hôteliers, traiteurs, et autres professionnels de l'alimentation. Ce logiciel vous simplifiera la tâche de gestion, calcul et analyse nutritionnelle.

**EGS CALCMENU Enterprise 2008** a été conçu tout particulièrement pour l'utilisation en réseau avec de multiples utilisateurs. Ce logiciel est un outil de gestion et partage de recettes facile à utiliser et extrêmement souple. Une version spéciale de RecetteNet permet la publication des recettes sur un site Internet.

Le logiciel inclut la gestion des marchandises et leurs fournisseurs, le calcul du prix de revient des recettes et menus dans plusieurs monnaies, le calcul des nutriments, l'utilisation de n'importe quelles unités, la gestion de photos attachées aux marchandises, recettes et menus, la création de bons d'économat, et bien plus!

**EGS CALCMENU Enterprise 2008 offre les fonctions principales suivantes:**

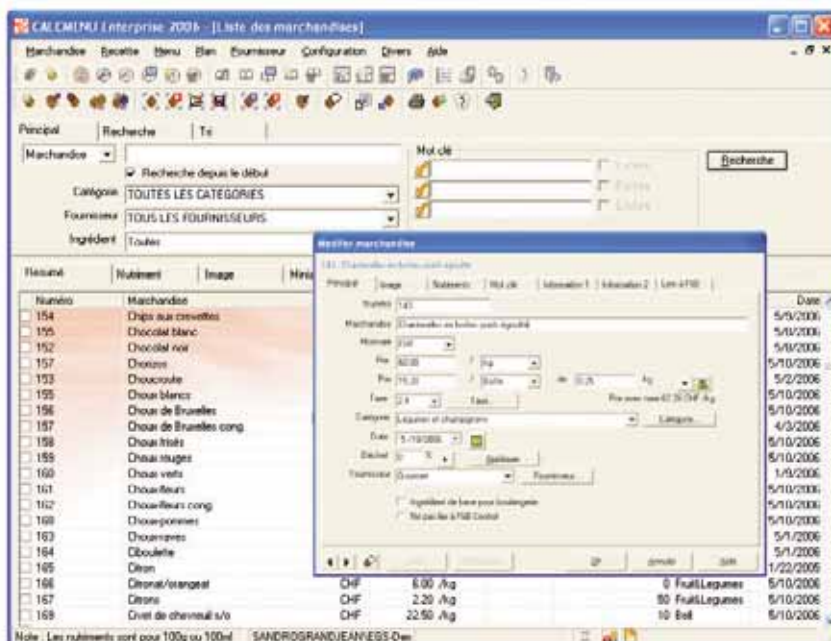
- Création de marchandises
- Création et standardisation de recettes
- Prix de revient de la recette
- Définition de la sous-recette
- Création de menus et standardisation
- Calcul du prix de revient et analyse combinée des ventes
- Planification de menus
- Calcul des nutriments
- Bon d'économat
- Pourcentage du boulanger
- Coût du travail
- Accès pour plusieurs utilisateurs simultanément - \*

\* Fonction offerte uniquement avec le édition CALCMENU Enterprise 2007



# Fonctions de base de EGS CALCMENU 2008 :

**Création de marchandises :** Les marchandises constituent le fondement d'EGS CALCMENU 2008. Les marchandises sont faciles à créer et à modifier. Tous les ingrédients composant les recettes et les menus peuvent être recherchés et affichés sur la Liste des marchandises.



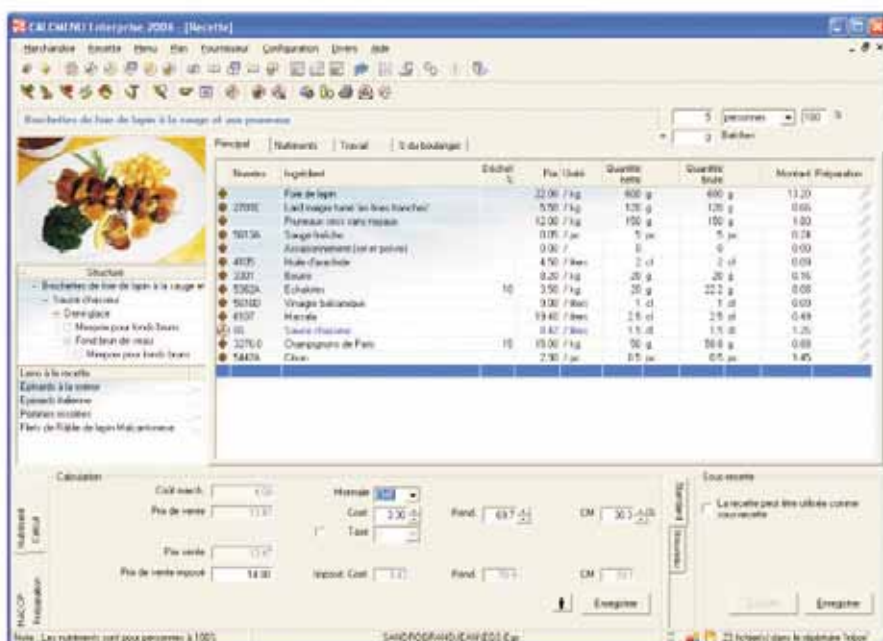
Une marchandise de base est définie par son nom, son numéro, sa catégorie, un nombre illimité de mots-clés, son prix selon diverses unités, son fournisseur, ses pourcentages de perte et son taux de taxe. On peut aussi ajouter aux marchandises des photos, des valeurs nutritionnelles et des renseignements supplémentaires.

On peut facilement modifier le prix d'une marchandise. Ces modifications se reflètent immédiatement dans les coûts des recettes et des menus.

## Création de marchandises

**Création et standardisation de recettes :** On peut facilement créer des recettes à l'aide des ingrédients de la Liste des marchandises. Les sous-recettes peuvent également être utilisées comme ingrédients pour les recettes.

Chaque recette possède les caractéristiques suivantes : un nom, un nombre illimité de mots-clés, des remarques, une catégorie, des unités de rendement flexibles (portions, litres, kg, morceaux), un facteur de majoration (constante, bénéfice brut ou pourcentage du coût de la nourriture), une marche à suivre, une date de dernière mise à jour, un taux de taxe/TVA, un prix imposé, une source, des infos HACCP et des renseignements additionnels.

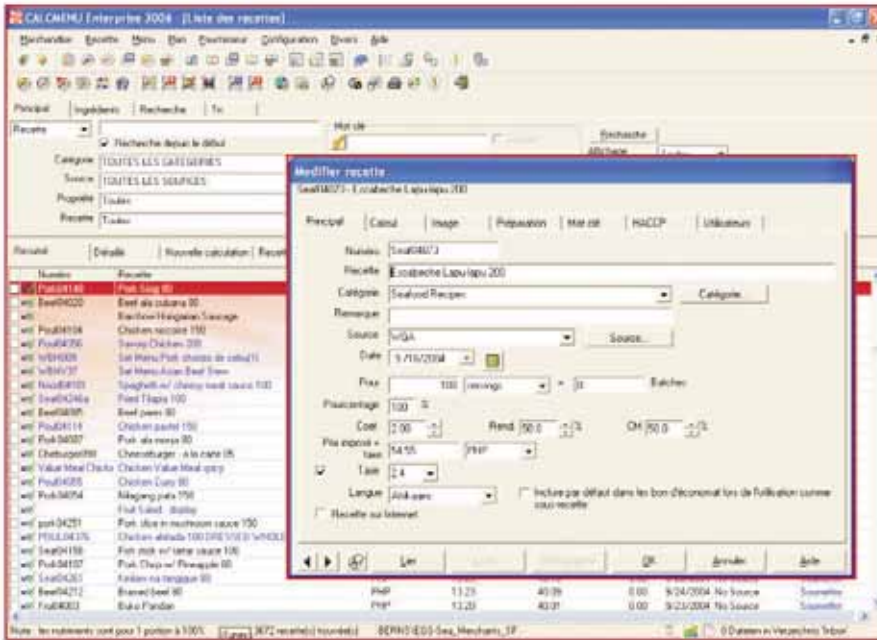


On peut joindre à chaque recette jusqu'à 3 photos en format BMP, JPG, TIF, PCX, PNG, PSD, TGA, WBMP, WMF ou EMF, ce qui permet d'illustrer le résultat sous des angles différents ou d'illustrer diverses étapes de la marche à suivre.

Le formulaire Recette affiche avec clarté les ingrédients de la recette, ainsi que les quantités nette et brute, le prix, le facteur de perte, les valeurs nutritionnelles, les liens et la structure de la recette.

On peut aussi rechercher et prévisualiser les recettes à partir de la Liste des recettes. On peut imprimer les recettes selon divers formats d'impression. Une recette peut aussi servir de sous-recette ou de composante dans une autre recette. Par exemple, on peut créer une recette de "sauce bolognaise" et s'en servir comme composante d'une autre recette qui s'appellerait "Spaghetti à la bolognaise".

## Création et standardisation de recettes



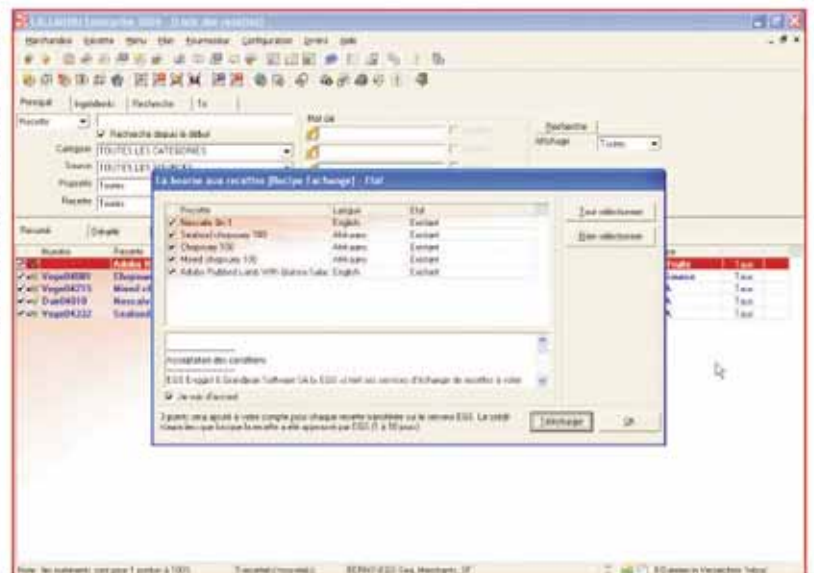
**Calcul du prix de revient :** Chaque fois qu'un ingrédient est ajouté à une recette ou qu'il en est retiré, le prix de revient de la recette est recalculé automatiquement. Le redimensionnement de la recette (qui consiste à modifier son rendement, à la multiplier ou la diviser) entraîne aussi un recalcul du coût total associé à la préparation de la recette. Cela vous économise beaucoup de temps et de maux de tête, en comparaison à un calcul manuel des prix de revient.

Le logiciel propose automatiquement un prix de vente fondé sur le coût de nourriture ciblé ou la marge bénéficiaire définie.

**Calcul du prix de revient**

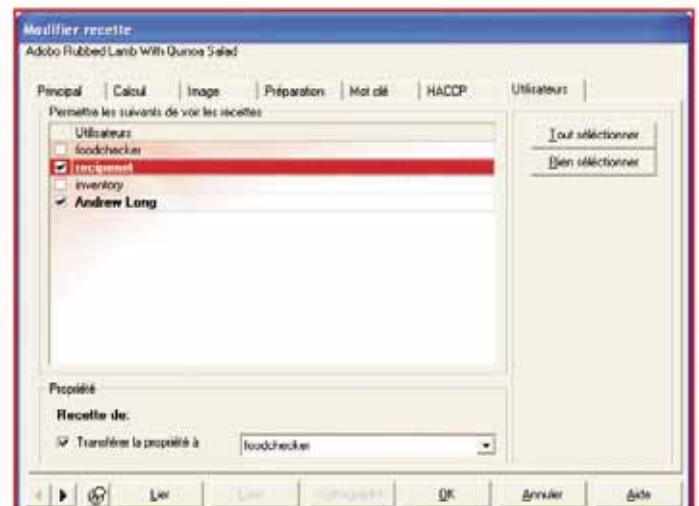
**Echange de recettes:** La fonction d'échange de recettes permet aux utilisateurs de **EGS CALCMENU 2008** d'échanger leur recettes avec d'autres utilisateurs au travers de notre serveur de recettes EGS. Vous pouvez télécharger vos recettes vers le serveur ou prendre des recettes du serveur et les télécharger dans votre base de recettes.

Un utilisateur de **EGS CALCMENU Enterprise 2008** ou **EGS CALCMENU Pro 2008** reçoit initialement 200 crédits qui peuvent être utilisés pour télécharger des recettes. Chaque téléchargement coûte 3 crédits. L'utilisateur peut gagner de nouveaux crédits en téléchargeant ses propres recettes sur le serveur d'échange. Chaque recette téléchargée sur notre serveur doit être revue et approuvée avant d'être mise à la disposition des autres utilisateurs. Seulement lorsqu'une recette est approuvée vous recevez les 3 crédits.



**Echange de recettes**

**Partage de recettes:** **EGS CALCMENU Enterprise 2008** a été spécialement conçu pour permettre l'échange de recettes entre utilisateurs. Le propriétaire d'une recette peut choisir avec qui il souhaite partager ces recettes.



**Partage de recettes**

**Calcul des nutriments:** Il suffit de lier une fois vos marchandises aux produits d'une table de référence des nutriments pour que les valeurs nutritives de vos recettes soient automatiquement calculées. La table de référence des nutriments comprend plusieurs milliers de produits et plusieurs dizaines de nutriments. Elle est constituée des données provenant des tables USDA (USA), BLS (Allemagne) ou ASA (Suisse), selon votre choix.

Vous pouvez facilement lier vos ingrédients alimentaires à ceux qui sont contenus dans la base de données nutritionnelles. Ainsi vous disposerez des valeurs nutritionnelles exactes de vos marchandises.

Aucun effort supplémentaire à fournir pour calculer la teneur en éléments nutritifs. Ces valeurs sont calculées automatiquement lors de la création des recettes et des menus.

On peut imprimer les valeurs nutritives sur plusieurs documents (listes des recettes, marchandises et menus, ainsi que fiches-recettes et fiches-menus).

Résumé des nutriments			
Energie: 1298,95 kJ / 307,71 kcal	Protéine: 0,21 g	Sodium, Na: 0,04 mg	Thiamine: 0,02 mg
Fiber, total dietary: 0,74 g	Total lipid (fat): 0,91 g	Vitamine A, IU: 10,5, 40 IU	Calcium, Ca: 4,20 mg
Cholestérol: 0,00 mg	Hydrates, by difference: 7,14 g	in C, total ascorbic acid: 11,83 mg	Iron, Fe: 0,18 mg

Note: Die Nährwerte sind pro 1 auf 100%

### Calcul des nutriments

**Gestion de menus et standardisation :** Les menus peuvent facilement être conçus en utilisant les recettes et marchandises existantes ou simplement en introduisant un texte.

Un menu est défini par son nom, un numéro, une note, un prix de vente imposé et d'autres paramètres.

Le menu est présenté clairement avec les quantités nettes et brutes de chaque composant (recettes ou marchandises), leur prix, valeur nutritive, etc.

Les menus peuvent être imprimés avec leurs détails (toutes les recettes le composant), avec leurs listes d'achats (ou bon d'économat), avec leur analyse nutritionnelle, etc.

Menu	Recette	Marchandise	Quantité nette	Quantité brute	Coût	CH	Prix	Prix imposé	Description
BERNARDIN CHELHOTODS	bern-kadahn		10	10	0,20	0	0,00	0,00	
BERNARDIN TEXAS CHICKEN WINGS - grille	bern-kadahn		10	10	7,41	0	0,00	0,00	
BERNARDIN PORK SAUSAGE CUT - bœuf-kadahn	bern-kadahn		10	10	120,00	0	0,00	0,00	
BERNARDIN Chicken - bœuf-kadahn	bern-kadahn		10	10	0,50	0	0,00	0,00	
bern-kadahn porcini - bœuf-kadahn	bern-kadahn		10	10	0,25	0	0,00	0,00	
bern-kadahn food dual base	bern-kadahn		10	10	44,52	0	0,00	0,00	

Résumé des nutriments			
Energie: 1298,95 kJ / 307,71 kcal	Protéine: 0,21 g	Sodium, Na: 0,04 mg	Thiamine: 0,02 mg
Fiber, total dietary: 0,74 g	Total lipid (fat): 0,91 g	Vitamine A, IU: 10,5, 40 IU	Calcium, Ca: 4,20 mg
Cholestérol: 0,00 mg	Hydrates, by difference: 7,14 g	in C, total ascorbic acid: 11,83 mg	Iron, Fe: 0,18 mg

Note: Les nutriments sont pourcentage à 100%

### Gestion de menus et standardisation

**Calcul des menus :** Le prix est calculé instantanément, car vous liez vos recettes et vos marchandises à votre menu. Cette fonction est particulièrement utile pour vos banquets ou offres de menus, parce que vous pouvez ajuster ces menus à un budget spécifique. Elle vous permet d'avoir toujours vos calculs de prix de revient à jour. Un bon d'économat peut être créé à partir d'un ou de plusieurs menus pour faciliter vos achats.

**Calcul des menus**

Calculer

Coût des marchandises: 3,299.00    Monnaie: PpP

Coût de production: 0,00

Prix de vente: 0,00    Facteur: 0

Prix de vente théorique: 0,00    TVA: -

Prix de vente effectif: 5,500.00

---

Calculer

Coût march: 3,299.00    Monnaie: PpP

Prix de vente: 4,714.12    Coef: 1,43    Rend: 30,0 %    CH: 70,0 %

Taxe: -

Prix de vente: 4,714.12

Prix de vente imposé théorique: 0,00

Prix de vente imposé: 5,500.00    Imposé Coef: 1,67    Rend: 40,0 %    CH: 60,0 %

Enregistrer

### Calcul des menus

**Liste d'achats** : Il est possible de générer une liste d'achats pour vos recettes et vos menus. Cette liste énumère tous les ingrédients (avec les quantités et les prix) requis pour préparer les recettes et les menus.

On peut grouper les articles de la Liste d'achats par catégorie d'ingrédients ou par fournisseur.

Marchandise	Prix Unitaire	Qté Stock	Qté en stock	Marché
Moulin à vent	PPP 0.00 /g	1.905	1.905 kg	PPP 0.00
Anges 200g	PPP 23.27 /un	24.2	24.2 un	PPP 562.52
Asperges	PPP 0.00 /kg	1.143	1.073 kg	PPP 0.00
Asperges	PPP 22.16 /kg	10.011	8.611 kg	PPP 222.01
Asperges	PPP 0.00 /kg	0	0 kg	PPP 0.00
Asperges	PPP 138.00 /kg	108.520	108.520 kg	PPP 14.668.20
Asperges	PPP 1.00 /kg	2.002	2.002 kg	PPP 0.00
Asperges	PPP 117.53 /kg	2.002	2.002 kg	PPP 235.42
Asperges	PPP 185.00 /kg	0	0 kg	PPP 0.00
Asperges	PPP 1.00 /kg	1.000	1.000 kg	PPP 270.00
Asperges	PPP 3.220.22 /kg	1.610	1.610 kg	PPP 5.221.16
Asperges	PPP 0.00 /kg	0	0 kg	PPP 0.00
Asperges	PPP 10.00 /kg	5.070	5.070 kg	PPP 50.70
Asperges	PPP 0.00 /kg	14.203	13.203 kg	PPP 0.00
Asperges	PPP 20.07 /kg	26.204	26.204 kg	PPP 526.70
Asperges	PPP 0.42 /kg	3.1	3.1 kg	PPP 1.302.87
Asperges	PPP 0.00 /kg	0	0 kg	PPP 0.00
Asperges	PPP 0.00 /kg	1.81	1.81 kg	PPP 26.00
Asperges	PPP 29.00 /kg	29.0	29.0 kg	PPP 831.57
Asperges	PPP 0.07 /kg	9.3	9.3 kg	PPP 0.65
Asperges	PPP 16.01 /kg	20.007	22.027 kg	PPP 320.15
Asperges	PPP 10.30 /kg	26.1	26.1 kg	PPP 270.90
Asperges	PPP 22.97 /kg	44.29	36.064 kg	PPP 1.041.62
Asperges	PPP 45.71 /kg	2.6	2.6 kg	PPP 1.174.50
Asperges	PPP 7.02 /kg	80.22	80.22 kg	PPP 5.630.81
Asperges	PPP 0.00 /kg	1.1	1.1 kg	PPP 17.45
Asperges	PPP 0.00 /kg	12.4	12.4 kg	PPP 1.54
Asperges	PPP 0.00 /kg	1.7	1.7 kg	PPP 2.36
Asperges	PPP 0.00 /kg	100.00	100.00 kg	PPP 0.00
Asperges	PPP 88.10 /kg	1.441.476	1.173.042 kg	PPP 128.209.01
Asperges	PPP 0.00 /kg	0	0 kg	PPP 0.00

Liste d'achats

**Planification de menus** : Cette fonction vous permet de facilement gérer vos repas et menus pour n'importe quelles périodes et repas (déjeuners, dîners, soupers, etc.), avec plusieurs propositions possibles pour chacun des repas. L'interface permet de concevoir le planning et le modifier avec une grande facilité. Les repas et propositions d'un plan peuvent être copiés ou déplacés vers un autre plan.

Planification de menus

**Pourcentage du boulanger: CALCMENU Pro / Entreprise 2008** a déjà prouvé son utilité que ce soit pour tous professionnels de la restauration et de l'hôtellerie: restaurateur, hôtelier, traiteur, ou même boulanger-pâtissier.

Maintenant les boulangers peuvent utiliser **CALCMENU Pro / Entreprise 2008** grâce à sa fonction de calcul du pourcentage des ingrédients basé sur la farine.

Le logiciel tient compte du fait qu'en boulangerie, il s'agit plus d'une formule que d'une recette. Le pourcentage du boulanger comprend des vues, fonctions et rapports que les boulangers professionnels ont besoin pour voir les proportions des ingrédients calculées et exprimées en pourcentage par rapport à la masse des farines. Avec le pourcentage du boulanger, le poids des farines correspond toujours à 100% et le reste des ingrédients est calculé en proportion du poids des farines.

L'avantage d'utiliser le pourcentage du boulanger est que le boulanger peut facilement comparer les proportions des ingrédients par rapport à la farine; les sous-recettes qui utilisent aussi des farines; ainsi que la pâte finale. En utilisant %software, le calcul du pourcentage du boulanger est fait automatiquement. Vous gagnez du temps et calculez précisément les proportions de farines et autres ingrédients. Vous pouvez également imprimer la recette avec pourcentage. Ceci vous fournit un guide simple et efficace pour votre production.

Ingrédient	Quantité	Boulangers
Farine	1.000	100%
Levain	0.100	7.0%
Beurre	0.100	7.0%
Sel	0.100	7.0%
Yogourt	0.100	7.0%
<b>Total de pâte au poids</b>	<b>1.420.9 g</b>	<b>100%</b>

Pourcentage du boulanger

Comment savoir quelle version de **CALCMENU** vous convient le mieux?

	CALCMENU	CALCMENU Pro 2008	CALCMENU Entreprise 2008
Assigner jusqu'à 3 photos	Non	Qui	Qui
Mots clés	Non	Qui	Qui
Fichier 'log'	Non	Qui	Qui
Gestionnaire de repas	Non	Qui	Qui
Echange de recettes par Internet	Non	Qui	Qui
Pas de limitations pour les plans de menus	Non	Qui	Qui
Lien avec EGS F&B Control possible	Non	Qui	Qui
Base de données MSDE/SQL (fiabilité accrue)	Non	MSDE	MSDE/SQL
Nombre de stations de travail (maximum)	-	1	Illimité
Nombre d'utilisateurs (maximum)	-	2	Illimité

Dépend du nombre de licences

#### EGS CALCMENU Pro 2008 a des fonctions particulières



- Tri et classification amélioré grâce aux multiple mots clés pouvant être attribué aux marchandises et recettes
- Attaché jusqu'à 3 photos par recettes, marchandises et menus pour montrer différentes étapes ou angles de vue.
- Crée des bons d'économat pour une ou plusieurs recettes/menus/plans de menus.
- Système de marquage plus avancé (permet l'enregistrement des marques pour utilisation ultérieure).
- Envoyer vos recettes par e-mail facilement.
- Ajoutez vos propres unités d'ingrédients et de recettes, tel que: tasse, sac, tranche, etc.  
Mélangez les unités impériales et métriques. Nombre illimité d'unités par ingrédient.
- Gestion des plans de menu améliorée (utilisez aussi des marchandises, recherche, échange de composants, impression)
- Possibilité de lier une recette à d'autres recettes.
- Plus d'options de recherche.
- Echangez vos recettes avec d'autres utilisateurs de EGS CALCMENU Pro 2008 par connexion Internet et par e-mail.
- Encore plus simple à utiliser et convivial. Fonction de clique à droite.
- Utilisation d'un nouveau système de base de données (MSDE), qui garantit une meilleure fiabilité, stabilité et adaptabilité par rapport à CALCMENU (fini les base de données endommagées).
- Peut être lié à EGS F&B Control (en option) pour une solution complète de gestion des stock, achats et ventes (back office).
- Compatible avec Windows 2000, XP, Vista

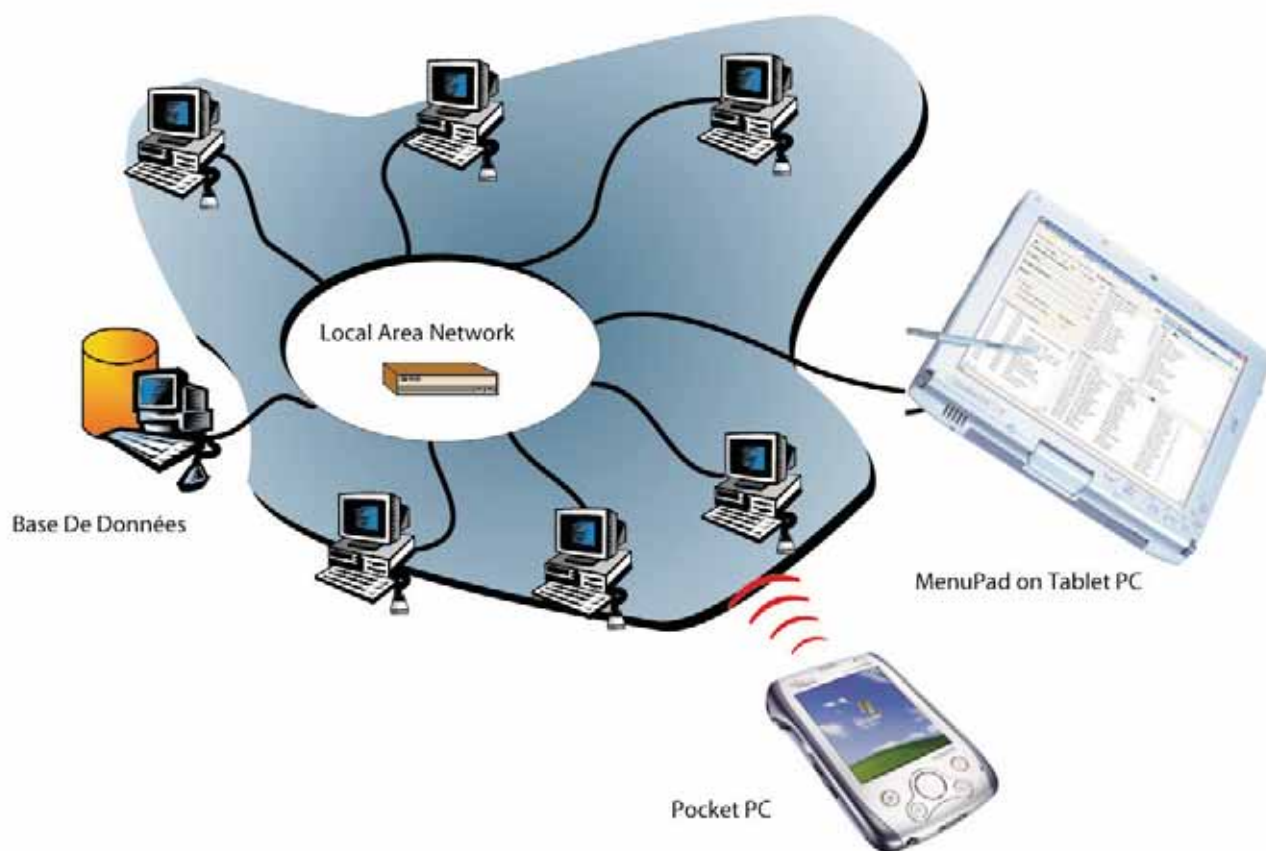


## CALCMENU Enterprise 2008

### Vue schematique

**EGS CALCMENU Enterprise 2008** est un logiciel de gestion de recettes qui offre aux sociétés alimentaires une solution simple et flexible à la gestion et au partage de recettes, que ce soit au sein d'un bureau, entre plusieurs succursales ou même à travers le monde! Quelque soit le type d'installation, monoposte ou sur un réseau avec multiple utilisateurs simultanément, EGS CALCMENU Enterprise 2008 comprend les mêmes fonctions de base: Gestion et calcul de recettes et menus, planification de menus, analyse nutritionnel, bon d'économat, etc.

La fonction principale de **EGS CALCMENU Enterprise 2008** est de fournir une gestion centralisée des recettes, y compris calcul des recettes, standardisation, et analyse des nutriments. Les recettes sont sauvegardées sur un serveur, et les utilisateurs peuvent y accéder simultanément selon leurs droits d'accès.






# Fonctions en option pour **EGS CALCMENU**

## **Compatibilité avec Terminal Services et Citrix**

Terminal Service et Citrix sont des applications qui permettent aux sociétés de rendre accessible leur applications (tels que CALCMENU Enterprise 2008) a un grand nombre d'utilisateurs sans avoir à déployer ces applications ailleurs que sur leur serveur. Chaque utilisateur utilise l'application grâce à un accès à distance et au travers d'internet ou d'un réseau.

\* Fonction offerte uniquement avec le édition CALCMENU Enterprise 2008



-  **Lien à F&B Control – EGS CALCMENU 2008** peut être lié à EGS F&B Control. Ce logiciel de gestion de stock et inventaires comprend les fonctions de base suivantes: inventaires, stock, achats, réception des commandes, fournisseurs, lieux de stockage multiple, bulletin de livraison, facture, lien aux caisses et à la comptabilité, production de produits finis, etc.

Veillez nous contacter pour plus d'informations au sujet de F&B Control



## Bénéfices pour les utilisateurs

**EGS CALCMENU 2008** fournit les avantages suivants aux utilisateurs :

- A. Meilleure centralisation des opérations
- B. Réduction du temps de travail
- C. Standardisation et garantie de qualité pour les recettes
- D. Facilité d'échanges de recettes et créativité
- E. Possibilité d'accéder aux recettes de n'importe où sur un réseau
- F. Amélioration de la qualité des recettes grâce à un échange d'idées rapide et souple
- G. Réduction des coûts et diminution des variations de qualité grâce à l'accès rapide et global aux informations
- H. Augmentation des gains grâce à un meilleur calcul des coûts et une meilleure planification
- I. Amélioration de la qualité de l'éducation et de la formation
- J. Stratégie marketing efficace pour les sociétés alimentaires (pour version Internet)
- K. Maintenance et mises à jour simple

\* Available for CALCMENU Enterprise 2008 users only

## Configuration nécessaire:

- Pentium IV processor (or equivalent)
- Microsoft Windows NT4.0, 2000, XP, Vista
- Microsoft Internet Explorer v5.01 (or higher)
- 512MB RAM
- Maximum of 700MB of available hard-disk space needed while installing
- Resolution 1024x768 (800x600 supported, may limit visible information)
- CD-ROM drive



Configuration nécessaire:

## Références

**EGS CALCMENU Enterprise 2008** compte déjà de nombreux prestigieux clients, dont :

**Ecoles hôtelières** : Belvoir Park, Zürich, Suisse, et Endicott College, USA

**Distributeurs / Fabricants** : Nestlé World Headquarters, Vevey, Suisse et Unilever Suisse

**Hôpital** : Hôpital de l'île à Berne (Suisse)

**Hôtels** : Conrad International Hotel à Hong Kong et Hotel VIP Maputo, Mozambique

## Support technique et mise à jour

Lors de l'achat de **EGS CALCMENU Pro 2008**, vous avez droit à 90 jours de support technique par téléphone, fax et/ou e-mail et 90 jours de mise à jour gratuite. Si vous souhaitez continuer de recevoir ces privilèges, vous pouvez prolonger la souscription pour une nouvelle année.