



.....
e-Quilibre
La solution
digitale alliée
de votre
restauration



TRANSGOURMET



Nos diététiciens nutritionnistes

*Notre rôle :
vous accompagner
dans l'élaboration
de menus sains
et savoureux*



Des repas équilibrés en toute simplicité

- **Des menus personnalisés**
composés par des diététiciens
nutritionnistes selon vos spécificités
et votre budget.
- **Une expertise nutritionnelle**
basée sur les recommandations
officielles (normes GEMRCN).
- **Un contrôle de fréquences**
pour vérifier l'équilibre alimentaire de
vos menus.

“ Enfants, seniors, entreprises...
Quels que soient les convives que vous
recevez, leur nombre ou leurs spécificités,
nous vous proposons chaque jour
des recettes garantissant goût, diversité
et bonne santé... avec des produits
frais et de saison. À travers notre
accompagnement, vous êtes certains
de respecter les besoins nutritionnels
de vos convives et de leur offrir le plaisir
renouvelé d'une cuisine authentique,
réalisée par vos soins.

”



Des achats sécurisés pour plus de sérénité

- **Un coût repas garanti.**
- **Une gestion optimale** des stocks.
- **Une facturation mensuelle au repas commandé** d'où une comptabilité simplifiée et allégée.

**Moins
de gaspillage,
plus d'économie !**



= Des repas adaptés à vos convives en termes de quantité et de qualité.

= Des services de livraison optimisés

= Un calcul des reliquats restants pour éviter toute perte de marchandise ou surplus de livraison.

15% du gaspillage alimentaire provient de la restauration¹

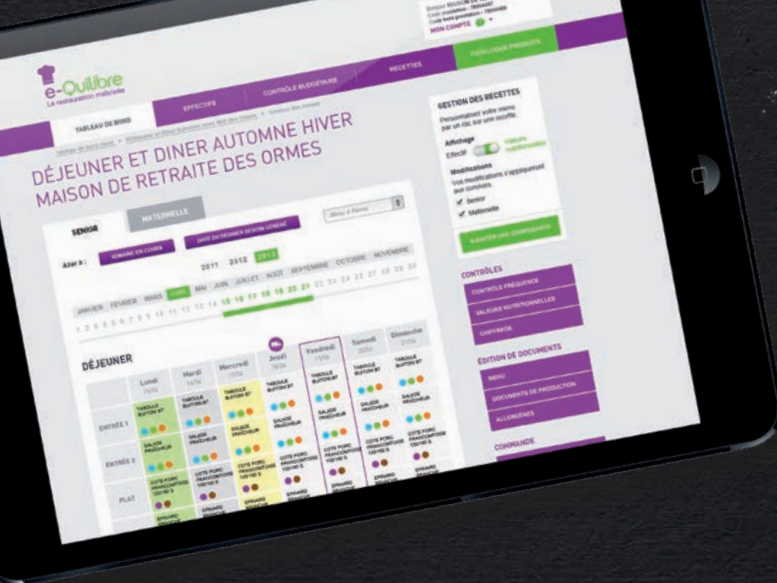
Soit une perte budgétaire de 40000 €²

1 - Gaspillage alimentaire, assemblée nationale, novembre 2015.

2 - « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective », ADEME, octobre 2015.



**Une solution reconnue
pour ses bénéfices
anti-gaspi !**



Du temps gagné pour plus de fluidité et de convivialité

- **Une interface pratique** pour visualiser vos prestations, vos menus, les dates de livraisons prévues.
- Un calcul rapide des quantités nécessaires pour **commander selon vos besoins**, à toute heure.
- **Une livraison unique** de tous vos produits dans un seul camion.
- **Une édition facilitée** des bons d'économats, des fiches de production, des menus, **des allergènes présents**, etc.



C'est vous le chef !

Les menus proposés par Transgourmet sont entièrement personnalisables : en un clic, vous pouvez intervertir les menus d'un jour sur l'autre, ou modifier leur contenu en échangeant certaines recettes ou certaines de leurs composantes. Plus de 9 000 recettes sont à votre disposition pour varier les plaisirs avec des équivalences nutritionnelles strictes ou non.



*Dans votre cuisine,
vous restez le seul
maître à bord !*

Comment ça marche ?

e-Quilibre c'est plus de simplicité, de rapidité et de confort en quelques clics. Un site internet qui vous permet de composer vos menus et gérer vos budgets depuis votre ordinateur ou votre tablette.



Une découverte pas à pas

Nos conseillers sont à vos côtés pour vous accompagner dans la prise en main de l'outil e-Quilibre. Ils vous épaulent dans le paramétrage de votre espace et dans l'ensemble de la mise en place du service.





TRANS GourMET

Choisir e-Quilibre c'est :

- **Garantir à ses convives la qualité** des produits Transgourmet,
- **Des menus équilibrés et savoureux** élaborés sur place,
- **Plus de tranquillité**, de temps pour échanger avec ses convives.

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE AU :



0 811 65 65 70

Service gratuit
+ prix appel



OU PAR EMAIL :

contact.e-quilibre@transgourmet.fr



e-Quilibre

Transgourmet Opérations - SAS au capital de 15 000 000€ - Siège social : ZAC Départementale du Val Pompadour - 17 rue de la Ferme du P'tit Tour - CS10005 - 94460 VALENTIGNEY - Tél. : 33 1 46 76 61 61 - RCS Créteil 433 927 332 - Valable uniquement en France Métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles - Prix Neuf H.T. - Crédits photos : Jean Chiscano, Shutterstock, Adobe Stock - Réalisation : Liner COMMUNICATION