



NEU
mit Wochen-
Menüplan

be SMART

Das einzigartige, flexible
und erfolgreiche
Menükonzept für die
Gastronomie.

Einfaches Handling

Sie erhalten unseren übersichtlichen Menüplan per Mail. Wählen Sie Einzelkomponenten oder komplette Menüs, die Sie ganz nach Ihren Bedürfnissen kombinieren.

Bestell-Lieferrhythmus

Bestellung:
Donnerstag bis 10 Uhr

Lieferung:
Freitag Folgewoche



+



+



+



planen

Den aktuellen Menüplan bequem per Mail erhalten.

bestellen

Die gewünschten Komponenten auswählen und bestellen.

regenerieren

Die Produkte in kurzer Zeit regenerieren.

servieren

Anrichten und Ihren Gästen servieren.



Heute: 10 Gäste Morgen: 100

Flexibel und SMART dank massgeschneiderten Menüs – jeden Tag.

Mit dem SMART-Konzept von Le Patron verschaffen sich clevere Gastronomen einen **entscheidenden Vorteil** gegenüber ihren Mitbewerbern.



Sinnvolle **Balance** zwischen Hausgemachtem und Menükomponenten

Mehr **Flexibilität** in Belastungsspitzen der Kundenfrequenz

Abfallvolumen **schrumpft**, weniger Food-Waste

Reduktion der **Energiekosten** dank Sous-Vide-Verfahren

Tiefere **Personalkosten** durch einfaches Produkte-Handling



52 Menüpläne pro Jahr

The image shows a stack of menu planning sheets. The top sheet is titled "beSMARTmenüplan KW 30 - Fleischgerichte" and "beSMARTmenüplan KW 30 - Fleischlose Gerichte". It contains a table with columns for menu items, weights, prices, and order quantities. Three callouts are present:

- Geben Sie die gewünschte Anzahl Menüs ein**: A callout pointing to a field where the number of menus is entered. The value "10" is visible in the callout.
- Gewichtsvorschlag in Gramm**: A callout pointing to a weight suggestion field. The value "180" is visible in the callout.
- Automatischer Menüpreis**: A callout pointing to an automatically calculated menu price field. The value "3.40" is visible in the callout.

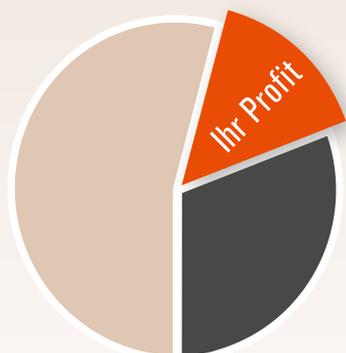
Ihre Vorteile

Abwechslungsreiche und ausgewogene Menüs für Ihre Gäste. Profitieren Sie von saisonalen und vegetarischen Alternativen.

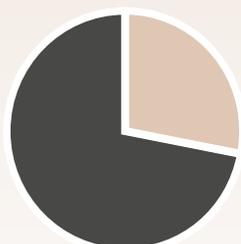
- +** 52 Menüpläne pro Jahr (Fleischgerichte, fleischlose Gerichte sowie eine Alternative)
- +** Mengen und Gewichte individuell wählbar
- +** einfaches Ausfüllen – automatische Kalkulation
- +** geringer administrativer Aufwand

SMART sein lohnt sich:

-  Reduktion des Massabfalles bis zu 50 %
-  Reduktion Food-Waste durch flexibles Angebot und einfache Planung
-  geringere Energiekosten



SMART



Eigenproduktion

- Materialkosten
- Mitarbeiterkosten

Preisbeispiel für beSMART Menüplan

Fleischgericht

		Gewichtsvorschlag in Gramm	Preis pro Portion
1001771	Gehacktes vom Rind	180	2.27
1002642	Hörnli	220	1.13
	Menü Gewicht/Preis	400	3.40

Ihr Verkaufspreis
CHF 12.50
Ihre Marge 9.10 CHF

Vegetarisches Gericht

		Gewichtsvorschlag in Gramm	Preis pro Portion
1016418	Gelbes Gemüse Curry	200	2.49
1001770	Reis	200	1.04
	Menü Gewicht/Preis	400	3.53

Ihr Verkaufspreis
CHF 11.50
Ihre Marge 7.97 CHF



get SMART

Wenn Sie sich jetzt fragen, was das SMART-Konzept **Ihrem Betrieb** zu bieten hat, haben unsere Gastro-profis die richtigen Antworten für Sie. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf, wir stellen Ihnen gerne **unser Angebot** im Detail vor.

www.besmart.menu



Le Patron Orior Menu AG

Rohrmattstrasse 1 | CH-4461 Bockten

T +41 61 985 85 00 | F +41 61 985 85 01

info@lepatron.ch | www.lepatron.ch