

Logiciel évolutif accessible en ligne :

- Création de plans alimentaires,
- Création de menus,
- Création et partage de fiches recettes,
- Mode choix multiples,
- Gestion des stocks (proposé par notre partenaire CVM).



Avantages :

- Accessible par Internet depuis tous postes**,
- Sauvegarde en ligne,
- Calcul automatique des fréquences recommandées***,
- Classification automatique des recettes suivant leurs apports nutritionnels,
- Gestion automatique des allergènes.
- Amélioration continue.

Nos Partenaires :

ADL (Association des Diététiciens Libéraux)
AFPA, Organisme de formation professionnelle qualifiante pour adultes
BRAKE, Concepteur-distributeur de produits alimentaires pour la restauration hors foyer
Bleu Blanc Cœur, association regroupant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire
CVM, Organisme de certification et audit nutritionnel
Force 5, Groupement d'achat
Iliia, plateforme collaborative de l'industrie agro-alimentaire
ORÏBU, Société de communication.
Réseau Restau'Co représentant 5 000 chefs et gestionnaires de restauration collective autogérée en France



Nos soutiens :

ABSOLEM, Société de communication
AMF (Association des Maires de France)
AMRF (Association des Maires ruraux de France)
Jean-Pierre Sueur, Sénateur du Loiret

www.adhen-asso.org
contact@adhen-asso.org



web



Promouvoir et améliorer l'hygiène et l'équilibre alimentaire au sein de la restauration à caractère social.



ADHEN

Association pour le Développement de l'Hygiène et l'Équilibre Nutritionnel

Association pour le Développement de l'Hygiène et l'Équilibre Nutritionnel



L'Association

Objectifs :

- **Améliorer** l'offre de prestation et la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration collective.
- **Proposer** des outils d'aide à l'équilibre nutritionnel, facilitant le travail et les échanges entre professionnels de la restauration collective et professionnels de la nutrition.
- **Promouvoir** la nutrition et les différents plans nationaux dans tous ces champs d'application.
- **Trouver** des méthodes et des processus facilitant l'application de la réglementation en vigueur.
- **Former et Transmettre** aux chefs et aux générations futures les bases d'une alimentation équilibrée.
- **Créer** un groupement de diététiciens sur la France.



* L'utilisation du module nutrition du logiciel Menu-Co a une valeur mensuelle de 49€ offerte par l'ADHEN et ses partenaires aux structures autogérées.

** Connexion internet requise, navigateur récent.

*** Sur les bases du GEMRCN.

L'Association

Moyens :

- **Un réseau** de plus de 90 diététiciens-nutritionnistes sur toute la France.
- **Membre du Comité Nutrition du GEMRCN** (Groupe d'Etude des Marchés – Restauration Collective et Nutrition) du Service des Achats de l'Etat.
- **Le Module nutrition du logiciel Menu-Co**, évolutif, gratuit*, accessible en ligne, communautaire, permettant l'élaboration de menus conformes aux recommandations et obligations actuelles.

A l'horizon de 2020, l'ADHEN c'est :

- **2000** utilisateurs du logiciel, « **Menu-Co** » version Restauration Collective
- Un réseau composé de **100** diététiciens-nutritionnistes sur toute la France
- Aider et accompagner **300** restaurants collectifs autogérés sur toute la France dans leur processus d'amélioration de l'hygiène et de l'équilibre nutritionnel

L'Accompagnement

L'ADHEN et son réseau de diététiciens proposent un accompagnement et des formations adaptés et adaptables pour tous les types de structures.

