

FoodPrint

Le monde évolue, nos assiettes aussi !

78%

des français souhaitent avoir plus d'informations sur les impacts de leur alimentation.

15h

c'est le temps que vous économisez par semaine en faisant confiance à FoodPrint.

foodprint.eco

foodprint_eco

www.foodprint.eco

FoodPrint ou Elisa Jourde

elisa.jourde@foodprint.eco

Une plateforme 2 en 1 pour un affichage environnemental et nutritionnel facilité

FoodPrint analyse et vous offre un accès direct aux informations **nutritionnelles** et **environnementales** de vos recettes, facilitant ainsi la sensibilisation aux enjeux écologiques et nutritionnels dans la restauration actuelle.



Un processus simple en toute autonomie :

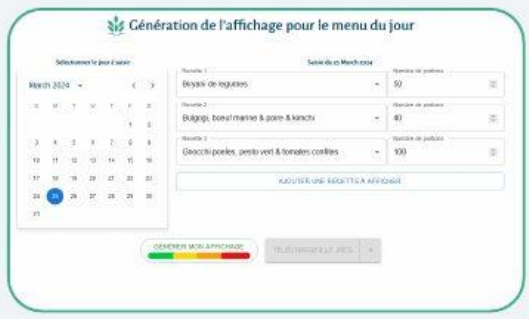
1. Transmission et analyse automatique des fiches recettes.
   Réception et analyse des recettes pour en extraire les informations essentielles.
2. Génération des affichages et suivi de production autonome
   Adaptation flexible de l'affichage pour une intégration harmonieuse dans tout environnement de restauration.

Tableau de bord



- Evolution de l'impact carbone moyen au cours des mois
- Répartition du nutriscore et de l'écoscore
- Génération de rapports de production

Saisie des menus



- Choix du menu du jour à partir de vos fiches recettes.
- Génération de l'affichage environnemental.
- Score de fiabilité transparent.

Consultation des recettes



- Ajout et analyse d'une nouvelle recette
- Consultation des indicateurs, allergènes et valeurs nutritionnelles



Pour le personnel RSE et communication mais aussi la direction, le tableau de bord est très intéressant pour suivre les indicateurs écologiques et de nutrition.

Evolutions en cours

Propositions de recettes alternatives bas carbone

Ajout d'une nouvelle recette à partir d'une photo

VEOLIA

Crous Grenoble Alpes

Eurest

restalliance VOUS SERVIR PAR COEUR

T.EN TECHNIP ENERGIES

GRENOBLE ALPES MÉTROPOLE

PARIS LA DÉFENSE

FoodPrint