

Foodtech

Mer måltids glede med digital måltidsplanlegging

Å gå fra manuell til digital måltidsplanlegging betyr nye muligheter for storkjøkken. Hvem ønsker ikke å få bedre kontroll på alt fra råvarekostnader til næringsinnhold? Samtidig som tid og penger spares?

«Digitalisering av måltidsprosessen» høres kanskje ikke så kult ut. Men foodtech og digitale systemer for måltidsplanlegging effektiviserer arbeidet i storkjøkken. Samtidig forbedres kvaliteten på maten, og måltidsopplevelsen blir bedre.

Digitalisering av måltidsplanleggingen handler ikke om å gjøre kokker til IT-eksperter. Digitalisering er en praktisk problemløser i hverdagen.

Det betyr at du får tilgang til et verktøy som forenkler planleggingen, gir bedre oversikt og større trygghet i at kvaliteten på måltidene er riktig i forhold til brukergruppen.

I stedet for å lure, kan du få fakta, få bedre kontroll på hva for eksempel pasta med kjøttsaus koster, og slippe å gruble over om det vegetariske måltidet med brokkoli-grateng faktisk tilfredsstillende kravene til et komplett og næringsrikt måltid.





8 fordeler

med digitalisert måltidsplanlegging

1 Kostnadskontroll

I en tid der matvareprisene øker, er det ekstra verdifullt å alltid vite nøyaktig hva maten du tilbereder og serverer på på tallerkenen, faktisk koster. Med oppdaterte prislister fra leverandøren, kan du følge prisendringene og se hvordan prisene påvirker måltidskostnadene - både i prosentvis økning, og i kroner og øre.

2 Penger spart

Når du vet hva alt koster, er det lettere å se hvilke måltider eller ingredienser som skiller seg ut, og hvilke som kanskje kan erstattes med andre alternativer. Det handler om å tilby samme gode smak og mer måltids glede - for mindre penger.

3 Næringsberegning

Et riktig ernæringsmessig sammensatt kosthold er viktig for alle brukergrupper. Å næringsberegne mat og måltider ved hjelp av manuelle utregninger, er tidkrevende og krever omfattende kompetanse i regning og ernæring. Men med et digitalt måltidsplanleggingssystem, kan beregningene gjøres raskt og effektivt, kun ved noen tastetrykk.

4 Riktig mat til rett person

Er viktig for alle storkjøkken, ikke minst når det gjelder individtilpassede spesialdietter. Et digitalt måltidsplanleggingssystem gir deg oversikt over alle allergener og kosttyper og du kan være trygg på at måltidene som leveres er merket riktig slik at alle behov for tilpasset kost blir ivaretatt.

5 Forenkle med menyer

Å sette sammen menyer digitalt betyr at du kun trenger å gjøre jobben en gang, så er det rett og slett gjort. Du kan velge funksjoner med en rullende meny, som strekker seg over et visst antall uker. Deretter kan du legge tilpassede menyer for ulike høytider og ferier, der endringene gjøres kun ved et tastetrykk – uten at du mister det opprinnelige utgangspunktet for menyen. Menyene kan publiseres på nettsider og i sosiale medier, eller skrives ut på papir.

6 Kutt i matsvinn

Å lage akkurat riktig mengde mat er en vanskelig kunst, men med digitale systemer økes nøyaktigheten. Du kan enkelt lage prognoser på hvor mange porsjoner med forskjellige typer spesialkost som må lages sammenlignet med antall porsjoner som ble spist ved forrige måltidsservering av samme type.

7 Tilgjengelig informasjon

Når en ansatt blir syk eller plutselig må ta en dag fri, bør det ikke skape uro på kjøkkenet. Digitale bestillinger, menyer og oppskrifter gjør det enklere å få inn en vikar som kan overta arbeidsoppgavene. Dessuten er det mye tryggere når slik informasjon ligger lagret i en database, enn på en tilfeldig lapp, i en notisbok eller i hodet på én bestemt ansatt.

8 Mindre klimapåvirkning

Vi ønsker alle å påvirke klimaet minst mulig. En måte å gjøre dette på, er å øke bevisstheten om klimapåvirkningen fra matvarer, med karbondioksidekvivalenter i matvarer som utgangspunkt. Det er komplisert å manuelt beregne CO₂-utslipp fra produksjon av matvarer. Men det blir enkelt når et dataprogram viser eksakt klimapåvirkning fra måltidene, direkte i menyene du setter opp. Siden resultatene presenteres visuelt, åpnes det opp for muligheter til å la spisegjestene bidra i klimaarbeidet.

