

Foodtech

Mer måltidsglädje för mindre peng

Att gå från manuell till digital måltidsplanering innebär helt nya möjligheter för storköken. För vem vill inte få bättre koll på allt från råvarukostnader till näringsinnehåll och samtidigt spara både tid och pengar?

Att "digitalisera måltidsprocessen" låter kanske inte så sexigt. Men faktum är att det här med foodtech och digitala måltidsplaneringssystem effektiviserar arbetet i storköket samtidigt som det tar maten och måltidsupplevelsen till nya höjder.

Det handlar inte om att man som kock plötsligt ska bli IT-nörd utan om att få ett verktyg som underlättar planeringen, skapar trygghet och ger en bättre överblick.

Som att aldrig mer behöva undra hur mycket en portion med pasta och köttfärssås faktiskt kostar när grossisten plötsligt höjer priset på färsen.

Eller om den vegetariska broccoli-gratängen verkligen lever upp till lagkravet på att vara en näringsriktig måltid.

Att ha koll och kontroll underlättar arbetet, dessutom blir det ju så mycket roligare!





9 fördelar

med att digitalisera måltidsprocessen

1 Koll på kostnader

I en tid av skenande livsmedelspriser är det så klart extra värdefullt att alltid veta exakt vad maten på tallriken faktiskt kostar genom att följa prisökningarna från grossisten. Det gör det även enklare att prissätta portionerna rätt om man har externa kunder. Med prislister som uppdateras automatiskt kan man följa prisförändringarna och se hur de påverkar måltidskostnaden både i kronor och procent.

2 Spara pengar

När du vet exakt vad allting kostar blir det även enklare att se vilka rätter eller komponenter som sticker ut och som eventuellt kan bytas ut mot något annat. Det kan gälla såväl en specifik råvara som en viss förpackningsstorlek. Det handlar alltså inte om att snåla utan om att erbjuda samma goda smak och mer måltidsglädje för en mindre peng.

3 Beräkna näringsinnehåll

För svenska skolor finns det ett lagkrav på att maten ska vara näringsriktig. Att garantera det med hjälp av manuella beräkningar är tidsödande och kräver god nutritionskompetens men med ett digitalt måltidssystem görs det med ett enkelt knapptryck. Alla siffror baseras på aktuella uppgifter från Livsmedelsverkets databas.

4 Rätt mat till rätt gäst

Matsäkerhet är viktigt för alla storkök, särskilt vid specialkost. Med ett digitalt systemstöd får du spårbarhet genom hela kedjan och inte minst tillgång till Dabas, en artikeldatabas med information om nästan alla livsmedel som finns på den svenska marknaden. Det gör att du kan ha koll på alla allergener och vet exakt vad maten innehåller. Du kan även lägga in alla intyg om specialkost och på så vis alltid veta vilka elever som kan äta vad – tryggt och enkelt.

5 Bättre arbetsmiljö

Att någon blir sjuk, skadad eller plötsligt behöver ta ledigt måste inte innebära panik i köket. Med beställningar, menyer och recept samlade digitalt i stället för i någons huvud eller i ett kollegieblock är det hyfsat enkelt att ta in en vikarie i stället.

6 Förenkla menyarbetet

Att skriva matsedlarna digitalt innebär att du bara behöver göra jobbet en enda gång, sedan är det liksom klart. Du kan välja funktioner med rullande matsedel över ett visst antal veckor och lägga in en specialmatsedel för olika högtider – allt finns kvar och går att ändra med ett knapptryck. Menyerna kan publiceras på skolans hemsida eller skrivas ut, som ett led i marknadsföringen av köket och skolmåltiderna.

7 Minska matsvinnet

Att laga lagom mycket mat är en svår konst men med ett digitalt systemstöd ökar träffsäkerheten. Du kan enkelt göra prognoser kring hur många portioner av olika sorters kost som ska lagas genom att se hur många portioner som gick åt förra gången en viss rätt serverades. Det blir även enklare att beräkna åtgången av alternativa rätter, baserat på popularitet.

8 Pedagogiskt verktyg

Skolmaten är mer än det som hamnar i magen. Det kan vara matte, biologi, kemi, geografi eller ingå i egentligen vilket ämne som helst. Att ha samlad statistik och siffror vad gäller inköp, näringsinnehåll och klimatberäkningar gör att man kan knyta ihop skolmåltiden med pedagogiken kring exempelvis hälsa och miljö, matkostnader och råvarans ursprung och väg till tallriken.

9 Minska klimatpåverkan

Många skolor har ambitiösa miljömål och alla vill vi ju hjälpa till att rädda klimatet. Ett sätt att göra det är att öka medvetenheten om matens klimatpåverkan och ha koldioxidekvivalenter som ett nyckeltal. Krångligt att sitta och räkna själv men oerhört enkelt när ett program trollar fram detta via dina menyer och matsedlar. Eftersom resultatet presenteras visuellt öppnas även nya möjligheter att engagera matgästerna i klimatarbetet.

