



Foodtech

mere måltidsglæde for færre penge

At gå fra en manuel til en digital måltidsproces indebærer helt nye muligheder for storkøkkenerne. For hvem ønsker ikke et bredt overblik på alt fra indkøbspriser til næringsindhold og samtidig spare både tid og penge?



At "digitalisere måltidsprocessen" lyder måske ikke så spændende. Men faktum er, at alt det her med foodtech og digitale løsninger til måltidsprocessen effektiviserer arbejdet i storkøkkenerne, samtidig med at det tager maden og måltidsoplevelsen til nye højder.

Det betyder ikke, at man som kostfaglig lige pludselig skal til at være IT-nørd, men at man udstyres med et værktøj der letter planlægningen, skaber tryghed og giver et langt bedre overblik over hele produktionen.

Det skal være slut med at spekulere over hvor meget en portion spaghetti med kødsovs vil komme til at koste, hvis der kommer prisændringer på hakket oksekød. Eller om næringsindholdet på den vegetariske blomkålsgratin lever op til kravene. Det at have kontrol på produktionen letter arbejdet – og så er det også langt sjovere!



9 fordele

ved at digitalisere måltidsprocessen:

1 Hav styr på omkostningerne

I en tid med skiftende og stigende fødevarerpriser er det ekstra værdifuldt at vide helt præcist hvad maden på tallerkenen rent faktisk koster, ved at følge prisudviklingen fra leverandøren. Med prislister der automatisk opdateres, kan man følge ændringer i priser og derved se, hvordan det påvirker kostprisen i både kroner og procent. Det gør det langt nemmere at holde budgettet eller sætte den rette salgspris.

2 Spar penge

Når du ved præcist hvad dine varer koster, bliver det endnu lettere at se hvilke retter eller komponenter der stikker ud og evt. skal udskiftes med en anden råvare. Det gælder både de enkelte råvarer men også bestemte pakningsstørrelser. Det handler derfor ikke bare om at spare, men det handler om at kunne tilbyde den samme gode smag og give større måltidsglæde for færre penge.

3 Beregn næringsindhold

Det er vigtigt at kunne tilbyde den rette ernæring til den rette målgruppe. Selvom dette kan gøres ved hjælp af manuelle beregninger, er de ofte tidskrævende og kan give anledning til fejlberegninger. I et digitalt måltidssystem kan næringsberegningerne gøres med få klik og al data er baseret på næringsindhold fra Frida database eller leverandørinformation.

4 Den rette mad til den rette gæst

Madsikkerhed er vigtigt for ethvert storkøkken og især, når det gælder specialdiæter. Med et digitalt måltidssystem for du sporbarhed gennem hele kæden og ikke mindst adgang til databaser og GS1, råvaredatabaser med informationer om næsten alle fødevarer der findes på det danske marked. Det gør, at du kan have styr på alle allergener og ved præcist hvad maden indeholder. Du kan også lægge informationer om specialkost ind digitalt og tilkoble til den enkelte modtager, og dermed altid vide hvem der skal have hvad. Ingen sedler risikerer at blive væk i diætkøkkenet – sikkert og nemt.

5 Mindsk klimaaftrykket

Mange organisationer har ambitiøse klimamål og alle vil være med til at øge bæredygtigheden. En måde at bidrage til øget bæredygtighed er ved at øge bevidstheden om madens klimapåvirkning og have CO₂e på som et nøgletal. Det kan være svært at sidde og regne på selv, men det kan gøres nemt i et program der udregner dette på baggrund af dine menuer. I og med at udregningen præsenteres visuelt, åbnes der også for nye muligheder for at engagere spisegæsterne i bæredygtighedsarbejdet.

6 Forenkl menu arbejdet

Når du udarbejder menuerne digitalt, behøver du kun gøre arbejdet én gang. Du kan vælge funktioner med rullende menuer over et bestemt antal uger, samt indsætte en specialmenu til fx højtider eller ferier – alt kan nemt ændres med få klik. Menuer kan vises på hjemmesider eller skrives ud til print til fx markedsføring af menuer eller visning på infoskærme. Derved kan alle spisende gæster nemt få al information om den aktuelle menu: "i dag serverer vi..."

7 Mindsk madspildet

At lave den rette mængde mad er en svær kunst, men ved at digitalisere produktionen øges træfsikkerheden. Du kan nemt planlægge hvor mange portioner der skal laves af de forskellige retter, ved at se hvor mange portioner der blev spist sidste gang en given ret blev serveret. Det bliver også nemmere at beregne alternative retter, baseret på dens popularitet. Og hvis antallet af spisende gæster ændrer sig fra dag til dag, så er det nemt at beregne antallet af portioner og specialkost.

8 Pædagogisk værktøj

Mad er ikke bare det, der skal ned i maven. Skolemad kan fx være matematik, biologi eller geografi, faktisk kan det være lidt af alle fag på samme tid. Når der er indsamlet tal og statistikker på indkøb, næringsindhold og klimaberegninger, giver det mulighed for at koble måltidet til pædagogik om fx sundhed og miljø, madudgifter og varenes oprindelse og deres vej fra jord til bord.

9 Bedre arbejdsmiljø

Hvis en kollega bliver syg eller pludselig skal holde fri, behøver der ikke at opstå panik i køkkenet. Når bestillinger, menuer og opskrifter er samlet ét sted digitalt, frem for i en medarbejders hukommelse eller på forskellige lapper papir, er det nemmere for kollegaerne at tage over ved fravær. Det samme gælder onboarding af nye kollegaer, der bliver lettere når hele produktionen findes digitalt.

