

DIGITALE BUFFETSKILTE SKABER OVERBLIK I MEYERS KANTINER

Den danske fødevarer virksomhed, Meyers, driver i dag kantiner og leverede frokostløsninger til store dele af Danmark og stod med et ønske om at optimere tiden for deres kokke og personale ude i de mange køkkener. Samtidig skulle de indbydende retters indhold fremvises mere visuelt over for de spisende gæster.

Med missionen om at skabe livsglæde gennem måltidet, var det et godt match, da Meyers og Delfi Technologies for nogle måneder siden begyndte et samarbejde. Et samarbejde hvor målet var at lette dagligdagen, opfylde EU krav vedrørende allergener samt at give kantinerne en rød tråd.

- Vi har haft en testperiode i fire af vores største kantiner, hvor buffetskiltene er et positivt skridt i vores digitale rejse. Vores ambition er helt bestemt, at resten af vores kantiner skal have samme løsning, så vi kan bibeholde den røde tråd, samtidig med at vi kan få lettet kokkenes dagliggang, fortæller Johanna Leonard, som er Head of Digital hos Meyers.

ET SKILT MED MANGE MULIGHEDER

Ikke nok med at Delfis dynamiske løsning med elektroniske hyldeforkanter har erstattet papir- og tidsforbruget hos kantinerne, så er skiltene udstyret med den seneste EPD displayteknologi, som sørger for, at menuen altid er synlig på buffetbordene uden nogen former for genskin. Det skaber et pænt og nemt visuelt overblik for de besøgende i kantinerne.

Der er mange forskellige måder at bygge skiltet op på, men lige nu har Meyers og Delfi i fællesskab fået

skabt et simpelt design, hvor eget logo, egen typografi og ikke mindst allergenerne fremgår.

- Jeg leger allerede lidt med tanken om at synliggøre flere forskellige budskaber igennem skiltene. Det er blot kreativiteten der skal på spil, men man kunne bl.a. også kommunikere om, at maden er økologisk og/eller

“

Buffetskiltene er et positivt skridt i vores digitale rejse og vores ambition er helt sikkert, at resten af vores kantiner skal have denne løsning.

”

**– Johanna Leonard
Head of Digital hos Meyers**





oplyse lidt omkring klimabelastning og CO2-aftryk af retterne, fortæller Johanna.

STØRRE SYNLIGHED AF ALLERGENER

Det er i hele EU blevet lovpligtigt at oplyse om de allergener, som findes i maden. Hos Meyers er alle allergener derfor altid synlige på de digitale skilte, både fordi det er et krav, men også for at informere gæsterne i de enkelte kantiner, og derved give en øget tryghed.

KOKKENE KAN FOKUSERE PÅ AT LAVE MAD

- Udover tryghed og en skarp synlighed hos de besøgende i kantinerne, så har denne løsning især gjort en stor forskel hos kokkene, fortæller Johanna.

Hun fortsætter og fortæller, at personalet i kantinerne førhen gjorde buffeterne klar ved at printe menuerne ud, for derefter at klippe dem til, så det passede til størrelsen på skiltene. Det kunne nogle gange resultere i, at det enten blev glemt ude i kantinerne eller simpelthen ikke var pænt rent visuelt - hvilket hverken fungerede hos os eller gæsterne i kantinerne.

Nu har de en 'Plug & Play løsning' hvor en enkel antenne er tilsluttet internetstikket i hver kantine. Det betyder, at når kokkene registrerer dagens menu i deres excel ark, bliver det via en radiofrekvens sendt direkte over til buffetskiltene og kokkene kan derved hurtigere starte dagen og gøre det, de er bedst til i køkkenet. På sigt ønsker Meyers at integrere deres menuplanlægningssoftware med Delfis buffetskilteløsning. På den måde bliver hverdagen endnu lettere for kokkene på tværs af virksomheden.

OM MEYERS

Meyers er grundlagt af den gastronomiske iværksætter Claus Meyer, og har i 30 år arbejdet for at fremme kvaliteterne i den danske madkultur. Meyers opererer på alle niveauer i værdikæden fra jord til bord. Hovedaktiviteterne ligger inden for restaurations- og kantinedrift, catering, frugtavl, forædlingsvirksomhed, handel, teambuilding, forskning, formidling, uddannelse og rådgivning.