

RESTAURANT AKKC BY MEST DIGITALISERER BUFFETEN

Teamet bag "Mad Med MEST", Michel, Mette og Stefan, overtog i sommeren 2021 forpagtning hos Nordjyllands største eventsted, Aalborg kongres og kultur center. Det er blevet til "Restaurant AKKC by MEST", hvor de i dag står for al mad og drikke i AKKC og servicerer alt lige fra store kongresser, kulturarrangementer og private fester.

Restaurant AKKC by MEST ser det som en pligt at arbejde målrettet hen imod et positivt aftryk inden for bæredygtighed, fokus på grøn omstilling og tage et socialt ansvar i vores alles nærmiljø. Som en del af deres bæredygtige digitale rejse, har Delfi Technologies installeret 300 Breece digitale skilte. 300 skilte der skal bruges som buffetskilte til at synliggøre deres forskellige menuer og drikkevarer.

- Da jeg i februar måned blev ansat, var det blandt andet med henblik på at finde en mere digital vej. Da jeg blev bekendt med Delfis digitale buffetskilte det hurtigt med en konklusion om, at det måtte være en løsning, der passede ind hos os i Restaurant AKKC by MEST, fortæller Camilla Buch, der til dagligt arbejder som event- og online koordinator for restauranten.

Camilla fortsætter og fortæller, at de digitale skilte er en kæmpe del af deres digitale rejse, da de nu hurtigere og mere synligt kan fremhæve de værdier de står inde for.

OPDATERING AF 300 SKILTE PÅ 10 MINUTTER

-For os er det ikke "bare" et buffetskilt. Det er et skilt der har betydet gevaldigt færre mandskabstimer, større indsigt i vores menu og ikke mindst, at der intet print af papir er længere. Udover at det selvfølgelig er et

lovkrav at fremvise allergener, så ved vi også hvor stor fokus der er på, hvilke råvarer folk kommer på tallerkenen og i glasset. De bliver nu gjort opmærksomme på vores store fokus på kvalitet og økologi via vores buffetskilte, der samtidig fastholder den røde tråd vi ønsker, fortæller Camilla Buch.

Camilla der pt er den ansvarlige for at opdatere skiltene, kan i dag kode 300 skilte på ca. 10 minutter 1-2

“

De digitale skilte er en kæmpe del af vores digitale rejse, da vi nu hurtigere og mere synligt kan fremhæve de værdier vi står inde for.

”

**– Camilla Buch
Event- og online koordinator hos AKKC**





gange om ugen, hvor det førhen kunne tage en time at gøre klar til bare ét event – og det kan nemt ske, at de har 10 forskellige events i huset på én gang.

- Selvom vi er i en stor bygning, så blev vi enige med Delfi om, at det var nok med én antenne for nu. Vi samler nemlig alle vores skilte ét sted på lageret, så tjenerne altid ved hvor de skal hentes og bruges, og så kan skiltene stå og opdatere sammen. Igennem Delfis Breece Plug & Play kan jeg via et Excel-ark nemt tildele hver enkelt skilt en specifik ret til en specifik buffet.

ET BUFFETSKILT MED MANGE MULIGHEDER

Det er kun fantasien der sætter grænserne for måden et benytte de digitale skilte på. For udover at fremvise en verden af lækre økologiske retter på de forskellige buffetborde, så har Restaurant AKKC by MEST også benyttet skiltene som bordnumre og til at fremvise virksomhedsnavne, så gæsterne nemmere og hurtigere kunne få et overblik over, hvilket bord de er blevet tildelt.

- Grundet de store muligheder der er ved skiltene og ikke mindst den nemme tilgang, så går vi allerede nu og overvejer i hvert fald 100 flere, da vi lige nu har dem alle i brug til enkelte events og kun forventer at der bliver brug for flere allerede til efteråret hvor vi har mest travlt, afslutter Camilla.

OM RESTAURANT AKKC BY MEST

Bæredygtighed, grøn omstilling og CSR er blot nogle af tiltagene der er på dagsordenen hos Restaurant AKKC by MEST. En restaurant der er bygget op af Mad med MEST, der ejes af Mette Nygaard Klausholm og Stefan Klausholm Petersen, som er uddannet henholdsvis tjener og kok. Med sig som partner har de Michel Lycoops, som er uddannet kok fra Ruths Hotel i Skagen og som sidenhen har arbejdet på Brøndums Hotel i Skagen. Alle tre har en klar vision om at tage det bedste fra Restaurant MEST og Svalegaarden MEST med i det nye samarbejde med AKKC og dermed det fremtidige forpagterskab af restauranten. Et sted hvor kvaliteten af råvarer, smag, udseende og tilberedningsteknikker er essentielt for et godt måltid.