brother
at your side

Løsninger til hotel- og restaurations-branchen

Bekymringer, retningslinjer og trends, som hotel- og restaurationsbranchen skal håndtere.

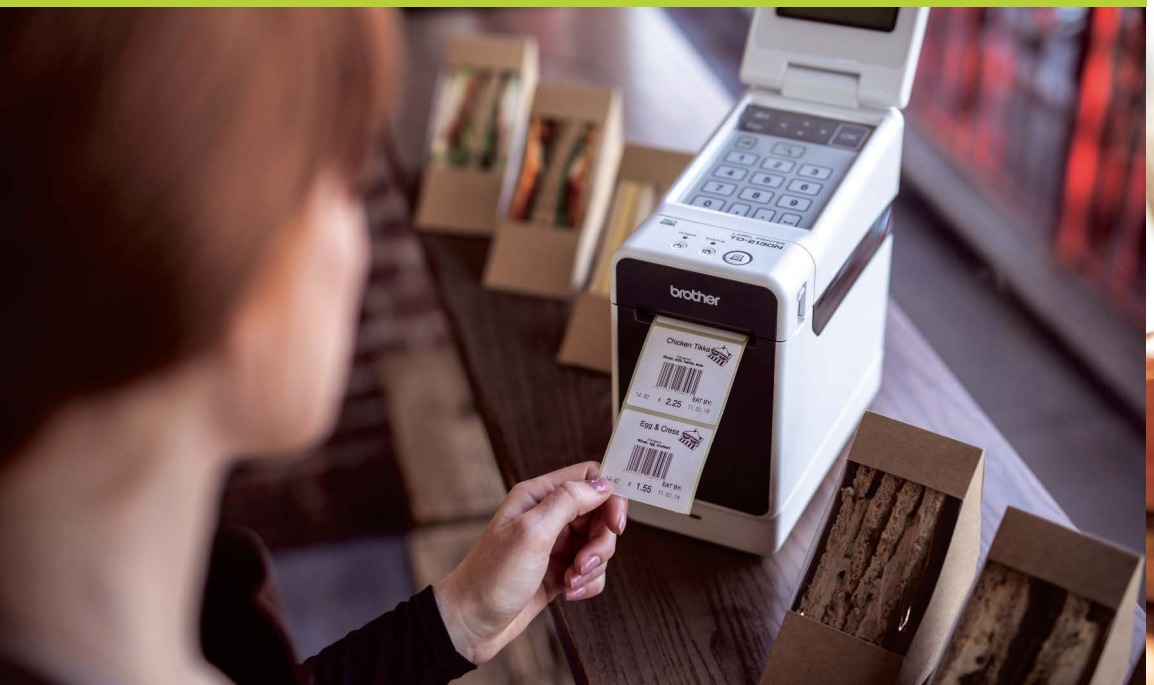
Hotel- og restaurationsbranchen er en af de største bidragsydere til den europæiske økonomi. Ikke blot står den for 35 % af alt forbrug inden for europæisk turisme[1], den er også ansvarlig for mere end 8 % af den samlede arbejdsstyrke i EU – det er 10,2 millioner mennesker.[2] Den europæiske forbruger-fødevareservice er alene vurderet til over 400 mia. EUR.[3]

I hotelbranchen kan salg af mad og drikke løbe op i næsten 30 % af hotellets totale omsætning, da hotelejere bevæger sig væk fra traditionelle restauranter og hen imod selvbetjenings-/takeaway-koncepter, der minder om delikatessedisken ude i detailhandlen.[4]

For at beskytte forbrugerne findes EU's Fødevare-sikkerhedspolitk, der skal "sikre et højt niveau af beskyttelse af den menneskelige sundhed i forhold til fødevareindustrien". For at gøre det, står der "...alle europæiske borgere har ret til at vide, hvordan den mad, han/hun spiser er blevet produceret, behandlet, pakket, opmærket og solgt."[5]

Efterhånden som lovgivningen ændrer sig, og kunderne er blevet mere krævende, må hotel- og restaurationsbranchen være rustet til at minimere risici og sikre, at reglerne bliver overholdt. Bag kulisserne er det menu-håndtering, lagerstyring og opmærkning af færdigpakkede madvarer, som nu er lige så vigtig som de mere synlige services, så der kan gives en god kundeoplevelse.

Derfor er virksomhederne begyndt at lede efter teknologi og værktøj, der kan øge deres effektivitet, strømline deres risici, reducere udgifterne og forbedre kunderejsen.



Stigende bekymring vedrørende fødevaresikkerhed

Gæsternes sikkerhed er hotel- og restaurationsbranchens højeste prioritet. Med et stigende antal fødevareallergikere i Europa kommer der øget fokus på tilberedningen af fødevarerne.

En rapport fra 2020 siger, at antallet af fødevareallergisager er steget med op til 50 % i det forgangne årti, med en 700 % forøgelse af antallet af folk, der blev indlagt på hospitalet med anafylaktiske reaktioner.[6] Rapporten afslørede, at 3 % af alle europæiske voksne har fødevareallergi[6] og 1 ud af 20 børn mistænkes af deres forældre for at have en eller flere fødevareallergier.[7] I alt omkring 17 millioner europæere lever med fødevareallergi[6] – heraf 8 % som fremprovokerer det potentielt fatale anafylaktiske chok.[7]

Det er den enkelte organisations ansvar at sørge for, at deres fødevarehåndtering minimerer risici så meget som muligt ved hjælp af effektiv fødevareopmærkning. Nøglen til dette er at sikre, at den korrekte information altid er tilgængelig for kunderne og medarbejderne.

Banebrydende trends, der nærmer sig hinanden

Vi har set to banebrydende trends, der nærmer sig hinanden: stærkt stigende kundeforventninger og en stigning i digitaliseringen af services.

Kunderne forventer i stigende grad, at deres bolig, arbejdspladser og andre services er kædet sammen af digitale platforme.[8] Set i lyset af dette, er hotel- og restaurationsbranchen begyndt at identificere områder, hvor de ikke er tilstrækkeligt forberedte på at imødekomme disse udfordringer. Med den stigende trend inden for fjernarbejde, vil hoteller og konferencecentre spille en nøglerolle, da gæster ser dem som deres "tredje sted", så de vil være nødt til at skræddersy deres services til kundernes behov – fra at imødekomme deres behov for en arbejdsstation til deres diætkrav.

Regler for fødevaresikkerhed

Fra 1. oktober 2021 vil reglerne ændre sig for, hvilken information færdigpakkede fødevarer skal opmærkes med i hotel- og restaturationsbranchen.

I en større offentlig undersøgelse forlangte 73 % af forbrugerne en fuld ingrediensliste, så alle potentielle allergener kunne ses.[9] Dette betyder, at enhver virksomhed, der sælger færdigpakkede fødevarer, skal opmærke produkterne, ikke kun med den fulde ingrediensliste, men med de 14 EU-specificerede fødevareallergener, som de indeholder.

I køkkenet vil tydelig opmærkning desuden hjælpe med lagerrotation, så risici for fødevare-båren sygdom og spild bliver fjernet. Op til 10 % af de 88 millioner ton fødevarespild, der genereres årligt i EU, kan kædes sammen med dårlig datomærkning. En EU-undersøgelse af læsbarheden af datomærkning viser, at læsbarheden var dårlig på 11 % af produkterne, der blev testet, og krævede specifik handling af fødevareproducenterne, for at udbedre problemet med ulæselige labels.[10]

Når lovgivningen kræver, at virksomhederne tager en teknologi til sig for at håndtere disse udfordringer, vil forventningspres fra forbrugerne få ansvarlige virksomheder til hurtigst muligt at finde en passende opmærkningsløsning.

1) OECD: "Tourism Trends and Policies 2020"
2) Eurostat: "Accommodation and food service statistics" - March 2020
3) Statista: 'Restaurants and food services in Europe - Statistics & Facts' - 2018
4) hotelmanagement.net: 'Hotel food-and-beverage expense, revenue shifts boost profits' - December 2017
5) ec.europa.eu: "European Commission - Food Safety Overview"
6) rte.ie: 'Why has there been a global increase in food allergies?' - Cahill, April 2020
7) The European Academy of Allergy and Clinical Immunology: 'Advocacy Manifesto' - 2015
8) catella.com: "Market Tracker European hotel market 2019/2020" -December 2019
9) newfoodmagazine.com: 'Allergens: the challenges of the Food Information Regulations 2019' - B.Witney, November 2019
10) European Commission: "Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention" - 2018

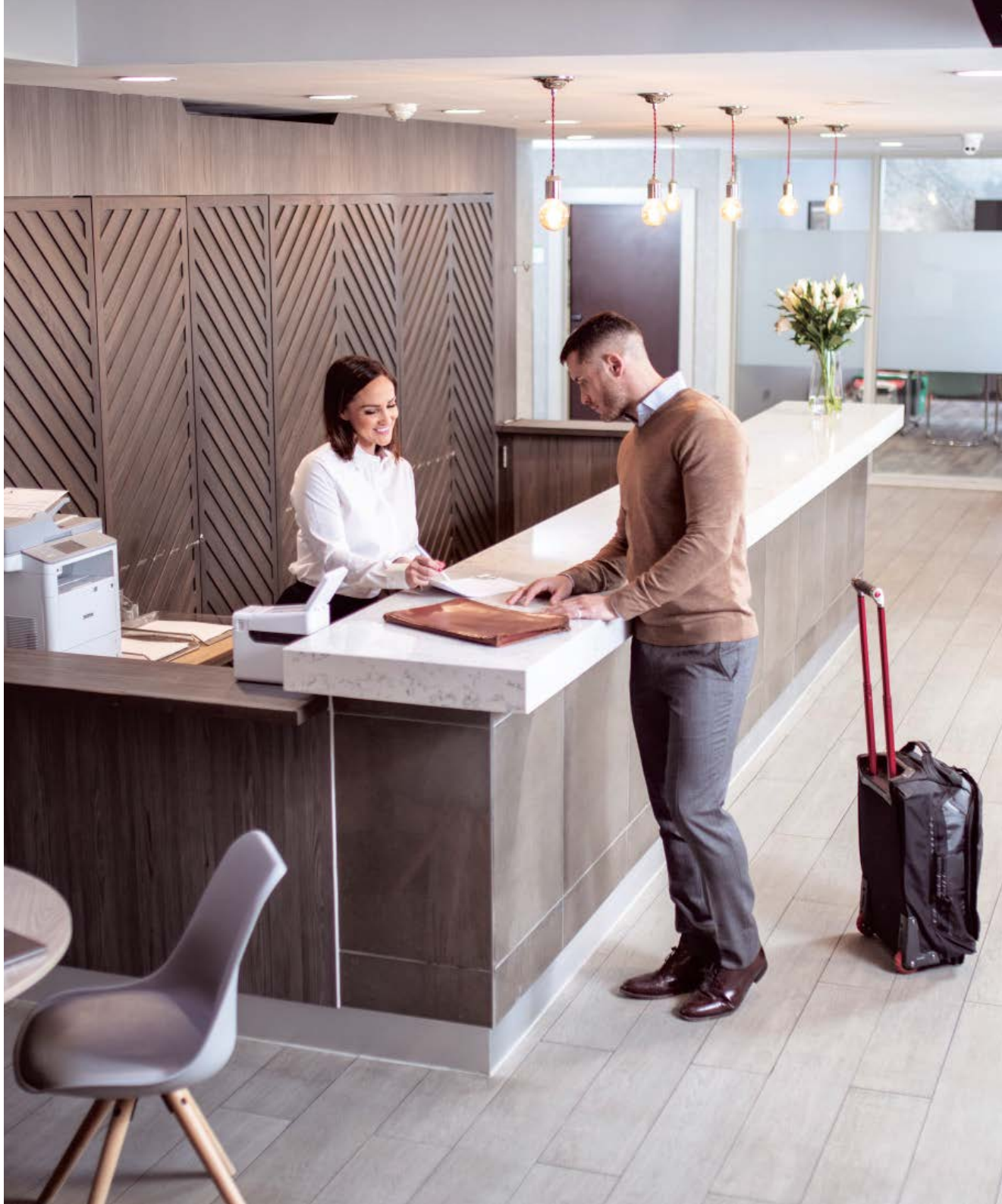
Hos Brother hjælper vi hotel- og restaurations-branchen med at klare udfordringerne og sørge for, at kunderne er glade

Inden for hotel- og restaurationsbranchen er oplevelsen helt afgørende. Når noget går galt, kan det ofte gøre forskellen mellen en god og en dårlig anmeldelse. Gæster kan blive meget frustrerede i en langsom kø til check-in, hvis de skal vente for længe på deres regning, eller hvis de har haft en dårlig oplevelse i restauranten. Problemer som disse kan fjerne stjerner fra disse altafgørende anmeldelser.

Det kan være en udfordring at holde trit med konstante ændringer/varierende kundeforventninger, og mange teknologier tilbyder kun en “one size fit all” løsning, som ikke imødekommer dine behov.

Sammen med Brother kan du klarlægge dine behov og ønsker. Vi er “at your side”, uanset om du har brug for kompakte maskiner, der udnytter den begrænsede plads bedst muligt, eller labelprintere med wi-fi, der gør køkkenpersonalet i stand til at printe, hvor de er. Vi arbejder sammen med dig om at imødekomme de mange udfordringer, din virksomhed møder.

Vi leverer løsninger, der sikrer dine gæster den bedst mulige oplevelse. Fra hurtige, driftssikre maskiner og robuste kvitteringsprintere i receptionen til label-løsninger, der kan integreres med jeres menu-håndteringssoftware.



Fødevaresikkerhed

Med vores opmærkningsløsninger til fødevarer er du sikker på at kunne imødekomme kravene for fødevaresikkerhed i dit køkken. Lige fra effektive alternativer til håndskrevne lagerlabels, opmærkning af færdigpakkede madvarer samt information om allergener, sætter vores pålidelige løsninger fødevaresikkerheden først.

Fokus på dine kunder

At sikre dine kunder den bedst mulige oplevelse afhænger af et dygtigt personale, strømlinede processer og adgang til vigtig information såsom fødevareallergener. Brothers effektive og pålidelige løsninger til hotel- og restaurationsbranchen letter arbejdsflowet, og du kan derfor koncentrere dig om at levere en enestående kundeoplevelse.

Få automatisk bestilling og levering af forbrugsstoffer

Med en MPS-aftale (Managed Print Services) sparer du penge, får overblik og undgår uforudsete udgifter. Du køber printeren hos din forhandler og betaler herefter kun for det, du printer.

Sikkerhed og overholdelse af regler

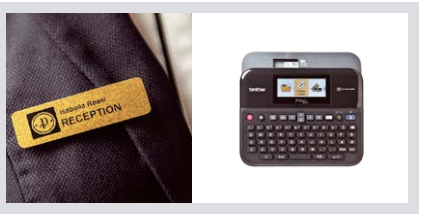
Valg af den rigtige teknologi kan ikke alene gøre dig i stand til at dele kundedata i overensstemmelse med reglerne for GDPR, den kan også reducere antallet af faktureringsfejl og forbedre kundeservicen.

Løsninger bygget til dig

MFC-L6900DW

1 Print fakturaer til gæster og kopier ID-kort

Giv kunderne en strømlinet check-in og check-ud
- Reducér køen ved receptionen
- Praktisk og effektivt for medarbejderne
- Opretholdt et højt serviceniveau ved at blive hos gæsten



PT-D600VP

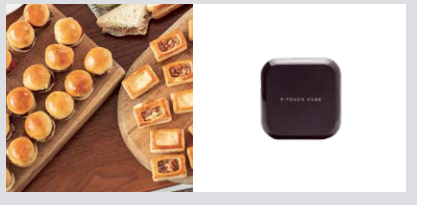
2 Navneskilte til personalet

Labels til navneskilte og opmærkning
- Giv din virksomhed et professionelt udseende
- Holdbare kvalitetslabels i mange farver og bredder
- Print skilte, labels til generel opmærkning, navneskilte mm.

QL-820NWB

3 Navneskilte til gæster og events

Print navneskilte til gæsterne ved ankomst
- Print på papirlabels til navneskilte med plastlommer
- Labels, der er sikre til brug direkte på tøj
- Anvender økonomiske papirruller, der hjælper med at begrænse udgifterne



PT-P710BT

4 Madflag og bordkort

Skab dine egne professionelle labels til madflag og bordkort
- Høj kvalitet og holdbarhed med unik laminering
- Design og print professionelle labels fra din PC/Mac eller smartphone/tablet
- Skab dine egne professionelle madflag og bordkort

TD-4550DNWB

5 Forbedrer dit menuhåndteringssystem

Letlæselige labels til færdigpakket mad, lagerrotation og takeaway
- Problemfri integration i dine systemer
- Lav tydelige og nøjagtige labels
- Sikrer, at medarbejdere og kunder har let adgang til den information, de skal bruge

6 Fødevarelabels til lagerrotation

Effektive løsninger til fødevareopmærkning, der hjælper med at overholde regler og sikrer forbrugersikkerheden

- Reducér madspild, og spar tid ved at erstatte håndskrevne labels
- Tydelige, letlæselige print, der sikrer overholdelse af diverse regler
- Reducerer risikoen for forkert opmærkning

TD-2130N

7 Kontorprint

Print medarbejderplaner ift. rengøring samt papirarbejde i forbindelse med kontrol af lagerbeholdning

- Reducér omkostningerne ved at anvende ekstra store tonere
- Papirskuffer med stor kapacitet til større mængder print
- Skarpe, letlæselige tekster, der reducerer fejl

HL-L9310CDW

8 Sikkert print

Sikrer at fortrolige kontordokumenter forbliver fortrolige

- Fortrolige dokumenter bliver kun printet af autoriseret personale
- Adgang kan tilføjes eller fjernes fra individuelle profiler
- Håndtér omkostningerne ved kun at printe, når der er behov for det

MFC-L9570CDW

9 Opmærkning af færdigpakkede fødevarer

Opmærkning af færdigpakkede fødevarer sikrer overholdelse af diverse regler

- Print information om allergener, ingredienser og udløbsdatoer
- Letlæselige, holdbare labels
- Undgå fejl, og oprethold entydighed og nøjagtighed

TD-4550DNWB

10 Labels til fødevareproduktion

Prisvenlig produktion af stregkodelabels til fødevare-indpakning og shipping

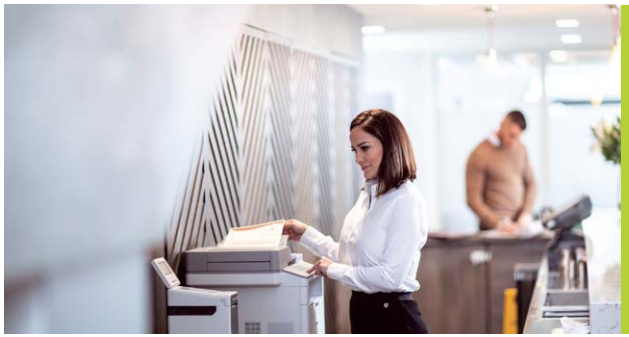
- Hurtigt print af labels, så man kan følge med efterspørgslen
- Oprethold muligheden for sporing med præcist print af tekst og stregkoder
- Holdbare labels, der bevarer printkvaliteten

TD-4750TNWB

Arbejder sammen med dig om at levere en god kundeoplevelse

Teknologien har potentialet til at forbedre din kundeoplevelse, optimere produktiviteten og øge fødevaresikkerheden i hele din organisation.

Baseret på dine skiftende behov, vil Brother arbejde sammen med dig om at skabe funktioner og løsninger, der leverer fordele for din virksomhed og sikrer, at dine kunder kommer tilbage.



Reception

Et godt receptionsteam er en vital del af ethvert hotel. De er normalt de første, som gæsterne møder ved ankomst, og de sidste, som gæsterne har kontakt med, inden de rejser hjem. En professionel og effektiv service kan højne oplevelsen og gøre opholdet endnu mere positivt – hvilket vil opmuntre til, at gæsterne booker igen en anden gang.

- **Tilbyd gæsterne noget mere:** ikke kun scanning af identifikation eller print af fakturaer/regninger. Du kan også tilbyde print af boardingpas, køreplaner og oversigtskort som en del af servicen, så du optimerer gæsteoplevelsen.

- **Hav det rigtige udstyr stående, dér hvor du har brug for det:** kompakte printere udnytter den begrænsede plads mest muligt, så du ikke skal efterlade dine gæster ved receptionen, mens du printer deres faktura.

- **Sikker scanne- og printteknologi:** brugen af eksterne kortlæsere eller interne NFC-læsere (Near Field Communication) gør dit receptionsteam i stand til at scanne, printe og kopiere sikkert uden brug af PC.

- **Print skræddersyede labels på få sekunder til mange forskellige typer opmærkning i din virksomhed:**
  P-touch labelprintere producerer holdbare labels med mange forskellige farver og mønstre. Uanset om du printer navneskilte med et professionelt udseende til personalet eller skaber din egen skiltning, så holder vores labels. De kan tåle vand, kemikalier, varme og kulde, og de kan bruges både indendørs og udendørs.

Administration

Administrative teams kan håndtere store printvolumener mere effektivt uden at bruge tid på at bestille og skifte toner eller genopfylde papirskufferne.

- **Stort printbehov:** administrationen i denne branche har brug for at printe meget – både fragtbreve og fakturaer. Forbedret papirhåndtering kan afhjælpe administrationens frustrationer omkring håndtering af papir og toner.

- **Kundedatasikkerhed:** kun autoriseret personale kan printe fortrolig kundedata og -information og dermed overholdes GDPR, så store bøder undgås.

- **MPS (Managed Print Services):** Med en MPS-aftale kan du holde øje med dit forbrug og dit printbehov. Forbrugsstofferne bestilles og leveres automatisk. En MPS-løsning forbedrer din effektivitet, produktivitet og informationssikkerhed.

Print og fødevareproduktion

Fødevarer bliver håndteret og tilberedt i travle miljøer af køkkenpersonale med mange opgaver. Under disse omstændigheder kan fejl i identifikation, opmærkning eller lagerstyring få potentielt alvorlige konsekvenser.

Fødevareopmærkning

Forbrugernes efterspørgsel om fødevareopmærkning har sat hotel- og restaurationsbranchen under stigende pres for at sikre, at opmærkningen er pålidelig og præcis. Uanset om det gælder fremhævelse af allergener, information om kødfri måltider, etisk og organisk fødevareproduktion eller religiøse hensyn, så kan Brother levere det fulde overblik på vores fødevarelabels.

- **Lagerrotation:** at skifte fra ulæselige håndskrevne labels kan spare værdifuld tid og reducere antallet af fejl, der leder til madspild eller risiko for madforgiftning.

- **Menu-håndtering:** Uanset om du skal lave en liste over ingredienser eller skrive hele opskrifter ned, så handler menuhåndtering om detaljerne. Brother hjælper dig med at få det rigtigt – og hjælper kunderne med at træffe en informeret købsbeslutning. Vores labelprintere til fødevareopmærkning kan integreres i dine eksisterende menu-håndteringssystemer, så du kan arbejde hurtigt og effektivt.

- **Færdigpakkede madvarer:** Strengere lovgivning og stigende krav fra kunderne har gjort netop fødevareopmærkning vigtigere end nogensinde. Det underbygger behovet for overblik over fødevarelabels på færdigpakkede madvarer, der sælges direkte, inkl. ingredienser, allergener, bedst-før-datoer, produktbeskrivelser og selv næringsmæssig information og kostpræferencer.

Case:

Brother-labelprintere fremmer digitaliseringen hos McDonald's i Spanien

Udfordringen

Siden åbningen af den første restaurant i Spanien i 1981 har McDonald's etableret mere end 500 restauranter med ca. 24.000 medarbejdere spredt over hele landet.

McDonald's værdier tager udgangspunkt i at give en god restaurantoplevelse hver gang. Det samarbejder ejere/driftsledere, leverandører og medarbejdere om at levere på McDonald's unikke måder.

McDonald's Spanien printede fødevarelabels på almindelige printere i deres køkkener, men uden den nødvendige software, så det daglige arbejde med at printe labels var hverken nem eller intuitiv. Det betød, at medarbejderne printede labels, der kun indeholdt en del af de oplysninger, de skulle bruge for at kontrollere fødevareprocesserne i køkkenerne.

Som et led i en global, digital transformation besluttede de at udvikle deres egen software til digitalisering af driften i køkkenet samt gøre processen med opmærkning af fødevarer mere brugervenlig og effektiv.

Løsningen

I samarbejde med deres teknologipartner (INTOWN) udviklede McDonald's Spanien en digital løsning ved navn "MiTurno". Løsningen blev udviklet for at forbedre driften i restauranterne og printe fødevarelabels på en intuitiv og brugervenlig måde.

MiTurno er en serie af digitale værktøjer til restaurantens operationelle drift, som styrer alt, hvad der sker i restauranten. Softwaren hjælper McDonald's medarbejdere med bl.a. at håndtere sekundære holdbarhedsdatoer, planlægge daglige vedligeholdelses-opgaver og håndtere SIO (shift into overdrive)-værktøjer, som hjælper vagtcheferne med at tage mere effektive beslutninger.

Som et led i softwareudviklingen blev Brothers TD-2120N labelprinter integreret i løsningen med vejledning fra Brother Iberia. Det sikrer, at medarbejdere ved hjælp af den nye softwareplatform nemt og effektivt kan afslutte processer og printe labels, når de har behov for det.

intowin

Resultaterne

Løsningen, som kombinerer MiTurno-softwaren med Brother TD-2120N-labelprintere, har øget produktiviteten for McDonald's Spanien og medvirket til, at opmærkningsfejl undgås. Desuden registrerer og sporer softwaren alt i skyen for at sikre, at informationen om de nye digitale processer til enhver tid er tilgængelig.

Softwaren har yderligere den fordel, at den har digitale "timere", som sikrer, at labelprinterne ikke printer, når en label har kort udløbsdato, hvilket sparer penge på labelproduktionen.

Siden implementeringen af den nye løsning har McDonald's Spanien registreret en daglig besparelse på to timer på administrative opgaver, lavere enheds- og printomkostninger, bedre affaldshåndtering og forbedret kundeservice.

> *"Den nye, digitale løsning med Brother-labelprintere giver vores vagtchefer et klart overblik over restaurantens drift, og det gør os mere effektive og produktive."*

Restaurantens supervisor hos
McDonald's Spanien

brother
at your side

Forhandler:

Brother Nordic A/S
Baldershøj 22, 2635 Ishøj
Tlf: +45 43 31 31 31
brother.dk · info@brother.dk

brother.dk

Alle specifikationer er korrekte ved trykning. Brother er et registreret varemærke tilhørende Brother Industries Ltd.
Produktnavnene er registrerede varemærker eller deres respektive virksomheders varemærker.