



FÅ STYR PÅ DIT KØKKEN

Marts 2017

**Styr på
produktionen**

**Mere fokus på
madspild**

**Hotline og
opdatering**

Fast pris

CO₂ (exp. 2017)

GS1 Trade Sync

Ét standardsystem

DANKOST APS

Njalsgade 21G, 5.
2300 København S

info@fastyrapaditkokken.dk

Telefon: 40 70 24 90
Hverdage: 8 - 15

LØSNINGEN & FORDELE

KOMMUNEN / OMRÅDEANSVARLIG	KØKKENET	PLEJEHJEMMET ELLER AFDELINGEN	BORGERNE
Generisk program i modsætning til ex. Excel-modeller	Overblik over afregninger (pr. kundetype, pr. plejehjem eller afdeling mv.)	Let bestilling via web – dvs. intet behov for installation af program, ingen opdateringer	Mulighed for fokus på diæter / ernæring for udvalgte grupper
Formel kontrakt på både økonomi og løbetid – enten rammeaftale eller standardaftaler til hvert plejehjem	Overblik og dokumentation af kostpriser pr. menu, ret m.v. (evt. med emballage, løn etc.)	Mulighed for længere deadline ved digital proces samt sikring mod udsolgte retter idet køkkenet kan fjerne disse	Overblik over allergier / allergener
Dokumentation for maden på kommunens plejehjem / hjemmeboende	Præcis produktion og indkøb. Muligt at sammenholde faktisk indkøb med realiserede tal i programmet	Adgang til yderligere information omkring menuer på bestillingssitet. Ex. opvarmning, næringsoplysninger, deklaration etc., tips til anretning	Ensartet smagsoplevelse da maden, hvis det ønskes, altid produceres identisk
Kendt overordnet budget	Mindsket svind og madspild ved digital proces	Bestillinger kan ændres helt op til deadline	Øget sikkerhed for korrekte leverancer
Smidig opdatering og dermed adgang til generelle forbedringer uden ekstra omkostninger	Design af egne udskrifter og rapporter. Der medfølger et bredt udvalg fra start (ca. 80)	Feedback til køkkenet omkring maden, portionsstørrelser osv.	
Data bor hos kommunen, ingen data om borgere ligger hos DANKOST	Print direkte til labelprinter via testet hardware / printere. Virker 'plug and play'	Nyheder fra køkkener via bestillingssitet. Det kan være nyheder eller kampagner, artikler etc.	
Dokumentation af bl.a. priser i forbindelse med konkurrenceudsættelse	Indscanning af bestillinger fra hjemmeboende. Over 90 % kvalitet i aflæsninger. Fejl registreres til videre bearbejdning	Mulighed for målrettede menuer til udvalgte borgere / afdelinger	
Præcise afregninger og dermed sparet administration	Sikring af korrekt ernæring og ensartede måltider		
Benchmark mellem køkkener / plejehjem	Kendt budget til investering og årlig drift		
	Mindre afhængighed af enkeltpersoner		