



SERVICE
GROSSISTENE



Full kontroll på
kostøret
i kantinen



Innhold

Intro	Få overblikket.....	s. 4
Kap. 1	Serveringsmetoder	s. 5
	Servere gjesten	
	Selvbetjening	
Kap. 2	Lønnsomhet i detaljene....	s. 9
	Salatbaren	
	Påsmurt	
	Varmdisken	
	Kjøttfri besparelser	
Kap. 3	Orden og svinn	s. 14
Kap. 4	Innkjøp.....	s. 18



Selv om dere følger faste menyer; prøv å finne deres egen stil! Gjestene setter stor pris på at kantinen har sin egen signatur!

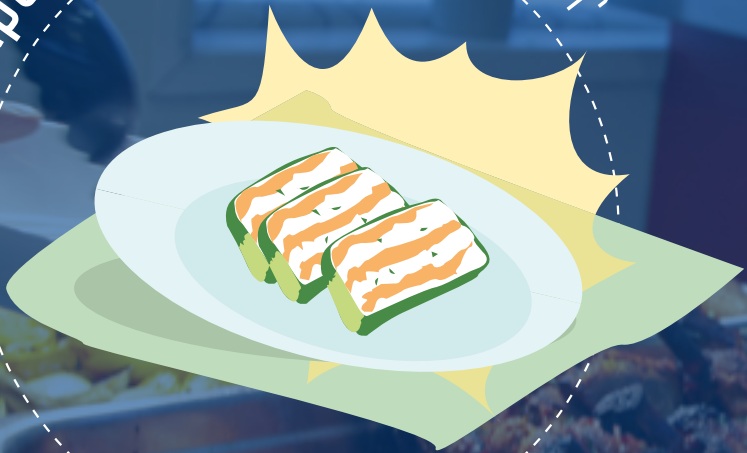
Selv om forutsigbarheten i en kantine ofte er god, kan budsjettet være trangt og lite fleksibelt. Hvordan skape større økonomisk rom og lønnsomhet?

Det er helt naturlig at kostøret vil variere noe fra kantine til kantine. Noen kantiner har faste menyer og innkjøpsavtaler å forholde seg til, og noen kantiner har egne restriksjoner for allergener og næringsinnhold i det som blir servert. Likevel kan små grep, som smart råvarehåndtering, gjennomtenkte innkjøp og vanlig sunn fornuft hjelpe deg med å forbedre lønnsomheten i din kantine.

Vi gir deg noen gode tips!



Kapittel 1: Serveringsmetoder



Hvordan lønner det seg egentlig å servere gjestene? - Her er det smart å finregne på hva som lønner seg best for dere, kanskje beste er å kjøre en kombinasjon? Vi har sett nærmere på de to vanligste serveringsløsningene i norske kantiner:

Servere den enkelte gjesten:

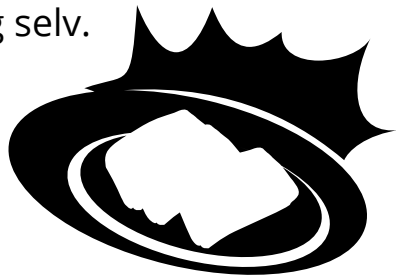
+ Fordeler:

Denne serveringsmetoden er først og fremst praktisk. Hvis du vet at gjesten vil tømme fatene når de forsyner seg selv, kan det være like greit å gjøre jobben for dem. Ved å porsjonere ut for gjesten, får du god kontroll på at tallerkenen fylles på riktig måte i forhold til til beregnet kostpris.

- Dessuten er det jo hyggelig!

- Ulemper:

Denne metoden beslaglegger noe tid og arbeidskapasitet for personalet, og kantinegjestene mister litt av frihetsfølelsen ved ikke å forsyne seg selv.



Selvbetjening med veiing:

+ Fordeler:

Når gjesten kan forsyne seg selv etter behov, ser vi også mer fornøyde gjester. Denne serveringsmetoden gir fordeler hvis du er smart og bruker mindre dyre råvarer, og kanskje kutter ned på de litt dyrere proteinene. Selve vektprisen kan serveringsstedet med jevne mellomrom regulere etter kostpris på råvarene og hvordan gjestene forsyner seg.

- Ulemper:

Øynene er sultnere enn gjestene selv tror! Det er alltid en risiko for at gjestene forsyner seg litt for mye av de dyrere råvarene. Det kan fort gå tomt i buffeten, og det er også økt risiko for ekstra matsvinn.

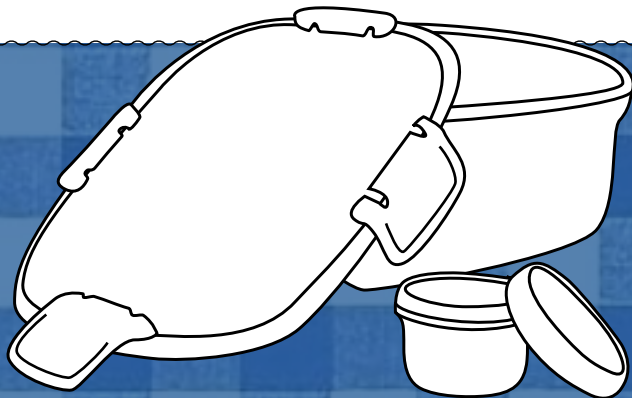
Ta dere tid til en prat og til å bli godt kjent med gjestenes vaner og ønsker.

- Det kan lønne seg!

Tips: Matboksordning:

Har du vurdert å sende lunsjgjestene tilbake til kontorene sine med en matboks under armen?

Flere kantiner har nå tatt i bruk matboksordninger for å redusere svinn og unngå unødvendig emballasje. Med gjenbrukbare, smarte bokser kan gjesten enkelt ta maten med seg. Boksen kan gjesten enten kjøpe og beholde selv, eller den kan lånes i kantina og leveres tilbake til vask. – Et smart tiltak, og kanskje penger å spare?



Kapittel 2: Lønnsomhet i detaljene



Går du gjennom driften i detalj, vil du kanskje oppdage at små justeringer kan utgjøre store forskjeller. Her ser vi nærmere på noen vanlige serveringssituasjoner:

Salatbaren

Selv om salatbuffeten ikke er veldig stor, kan det være penger å spare hvis dere har et godt system. Om dere har betaling per vekt, kan dere for eksempel tenke gjennom rekkefølgen på buffeten, og hva gjesten fyller tallerkenen med først. Begynn med tunge, rimelige råvarer og lette, rimelige med mye volum, som salat. Avslutt buffeten med de litt mer kostbare proteinene, som for eksempel kjøtt, feta, bacon eller mozzarella.

Det er også smart å tenke mangfold; legg ut mange ulike retter, men i ikke alt for store porsjoner. Pass heller på buffeten og etterfyll hyppig. Da er det lettere å holde disken ryddig og appetittelig, og den maten som holdes igjen på kjøkkenet, holder seg friskere og kan lettere brukes igjen senere.



Påsmurt

Fristende og fargerikt smurte rundstykker eller baguetter går alltid unna i en kantine. Det er mat som er enkel å ta med seg fra kjøledisken, og kan spises ved bordet eller tas med i farta. Her kjenner vi vel de fleste triksene for å få ned kostprisen; med smarte valg av rimelige ingredienser og forhåndslagde sauser, er mulighetene for besparelser stor.

Varmdisken

Den dampende, duftende varmdisken er tiltrekkende for mange lunsjgjester, men unngå at gjestene snur når de se får se disken på nært hold. – Ja; det er vanskelig å få en bakk med kjøttgryte til å se like lekker ut gjennom hele serveringen. Hvis dere likevel sørger for at litt frisk, grønn garnityr ligger på retten til enhver tid, så er den litt mer fristende å forsyne seg av. Dere kan også vurdere å stå og servere gjestene selv. Da unngår dere for mye gris i disken, og dere får en fin prat med gjestene samtidig.





Kjøttfri besparelser


Bytt ut noen av de mer kostbare, animalske proteinene med noen flere rimeligere, vegetariske. Det er trendy med grønt, og stadig flere lunsjgjester ønsker seg sunnere og magrere alternativer.

Råvarefokus

Rimelige, allsidige ingredienser som bønner, korn, frø, kikerter, pasta er virkelig i vinden. De kan ligge alene i salatbaren, og de egner seg også godt som basisingredienser i mer sammensatte retter. – Og i tørket eller hermetisk form, er de blant de rimeligste råvarene du får kjøpt!

Duft av krydder

En smart måte å bruke rimelige råvarer på er å gjøre dem litt mer spennende for ganen med nye smakskombinasjoner. La dere gjerne inspirere av smaker fra fjerne himmelstrøk. – De fleste gjestene tåler en liten overraskelse!

 **Grossisten din** kan hjelpe deg med å finne kryddermikser tilpasset din serveringsstil.

Følge sesonger

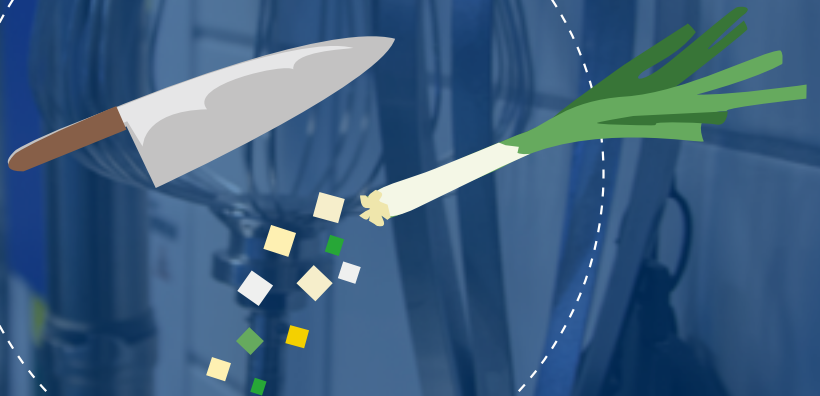
Vi blir fortalt at det er smart å kjøpe inn varer som er i sesong. Da er kvaliteten på produktene på sitt beste, og kilosprisene blir ofte satt ned når det bugner og varene er lette å få tak i.



Din lokale grossist eller leverandør kan hjelpe deg med å holde deg orientert om tilgangen på sesongvarer i ditt nærområde.



Kapittel 3: Orden og svinn



Det er kjedelig, men sant: Orden er en dyd, også for lønnsomheten.

Hold orden

- Ta godt vare på utstyr og redskaper
- Hold orden på bestillingene, og forsøk å holde dere til det dere har planlagt å lage.
- Vit hva dere har i hyller og lagre – og hvor. Sørg for god rullering på varene, slik at så lite som mulig går ut på dato.
- Kjøp inn i store partier av mattyper dere uansett bruker.

Unngå matsvinn!

På kjøkkenet: Vær forsiktig med kniven, og unngå å kutte bort for mye. Sørg for at alle som jobber på kjøkkenet har samme oppfatning av fornuftig knivbruk.

Smarte grep overfor gjestene: Mindre tallerkner å forsyne seg på, serveringsbestikk i mindre størrelser og informasjonsplakater. Hva med et lite tankevekker-notat ved ryddetrallene eller søppelkassene?



Er «Kutt Matsvinn» noe for dere?

Det kan være overveldende for en kantinedriver om du personlig tar ansvar for alle restene som blir igjen på gjestens tallerken. Hva som ender i søpla, er det rett og slett ikke alltid like lett å kontrollere. Da er det godt å vite at det finnes prosjekter som kan være til hjelp, som «Kutt Matsvinn 2020». Som medlem her, får du hjelp til å gjøre grep som bevisstgjør både kjøkkenet og gjestene om matsvinn, og hjelp til å gjøre smarte besparelser på ditt serveringssted.

Servicegrossistene er med i samarbeidet «Kutt Matsvinn 2020».



Les mer om prosjektet her:

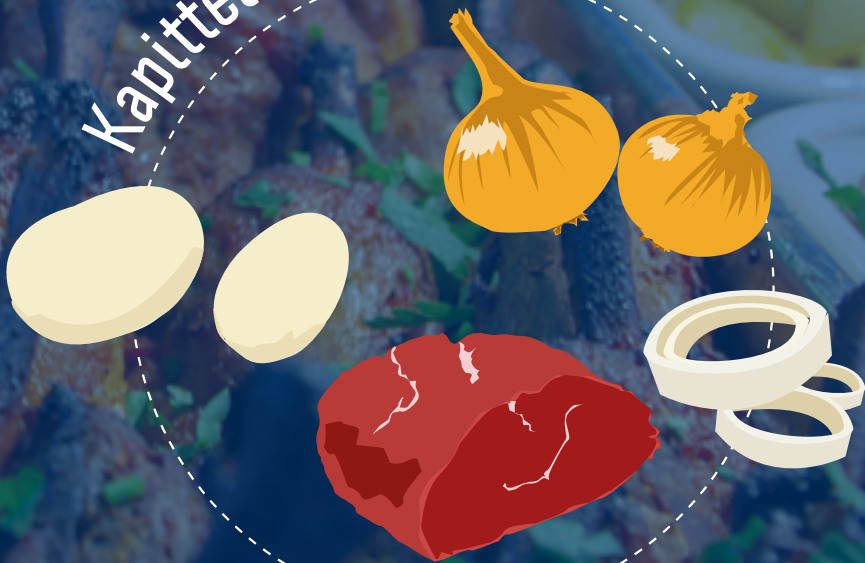
<http://matvett.no/bransje/>



→ Tips:

Kutt opp reststilker i små, delikate terninger og server dem som en egen rett i salatbaren.

Kapittel 4: Innkjøp



Å handle inn på store budsjetter og gjøre beregninger på vegne av andre i lang tid fremover, er et stort og omfattende ansvar. – Har du kontrollen?

Rimelige råvarevarianter

Å handle varer hos en fullsortimentsgrossist, blir nesten som når du som forbruker skal handle i en butikk med et bredt vareutvalg; i tillegg en mengde kjente merkevarer og høykvalitetsprodukter, har du også et stort utvalg rimeligere merkevarer som holder like høy kvalitet, men har en litt annen innpakning. Som storkjøkkenbedrift får du de samme valgmulighetene hos grossisten. Det kan lønne seg å bli godt kjent med grossisten og vareutvalget, for å finne et best mulig utgangspunkt for din bedrift og ditt bruk.

Gode hjelpere

En grossist kjenner også bransjen godt, og har god forståelse om budsjettet er stramt. En grossist kan hjelpe deg med å finne frem til det du trenger.



En god matopplevelse gir lønnsomhet. 3 gode faktorer:

1. Det er først og fremst viktig at maten ser innbydende og delikat ut.
2. Variasjon! Mange av kantinegjestene er der hver eneste dag og mange er åpne for å smake noe nytt.
3. Maten skal (selvfølgelig) smake godt!

Rokken



Det finnes mange spennende nyheter innenfor rimelige matvaregrupper.
- Kreativitet trenger ikke koste dyrt!

Lurer du på hva du bør
tenke på når du skal
bestille varer
fra grossist?

-Ta kontakt med oss!

SERVICE
GROSSISTENE

