

Introduktion af FOODOP

Nichlas Saul

☎ +45 61461084

✉ nichlas.saul@foodoptimize.com

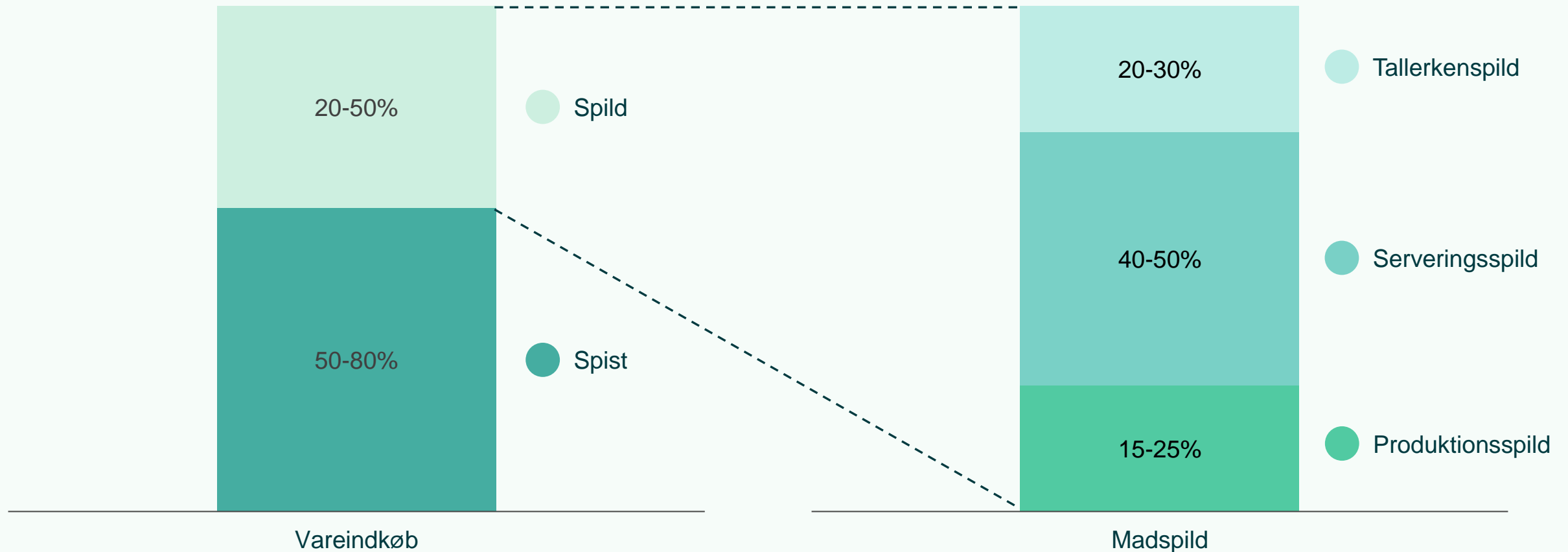
FOODOP

www.foodop.dk

Data viser, at det kan være svært at vide, hvor meget mad man skal lave og hvad gæsterne godt kan lide

Op til 50% af det totale vareindkøb bliver spildt..

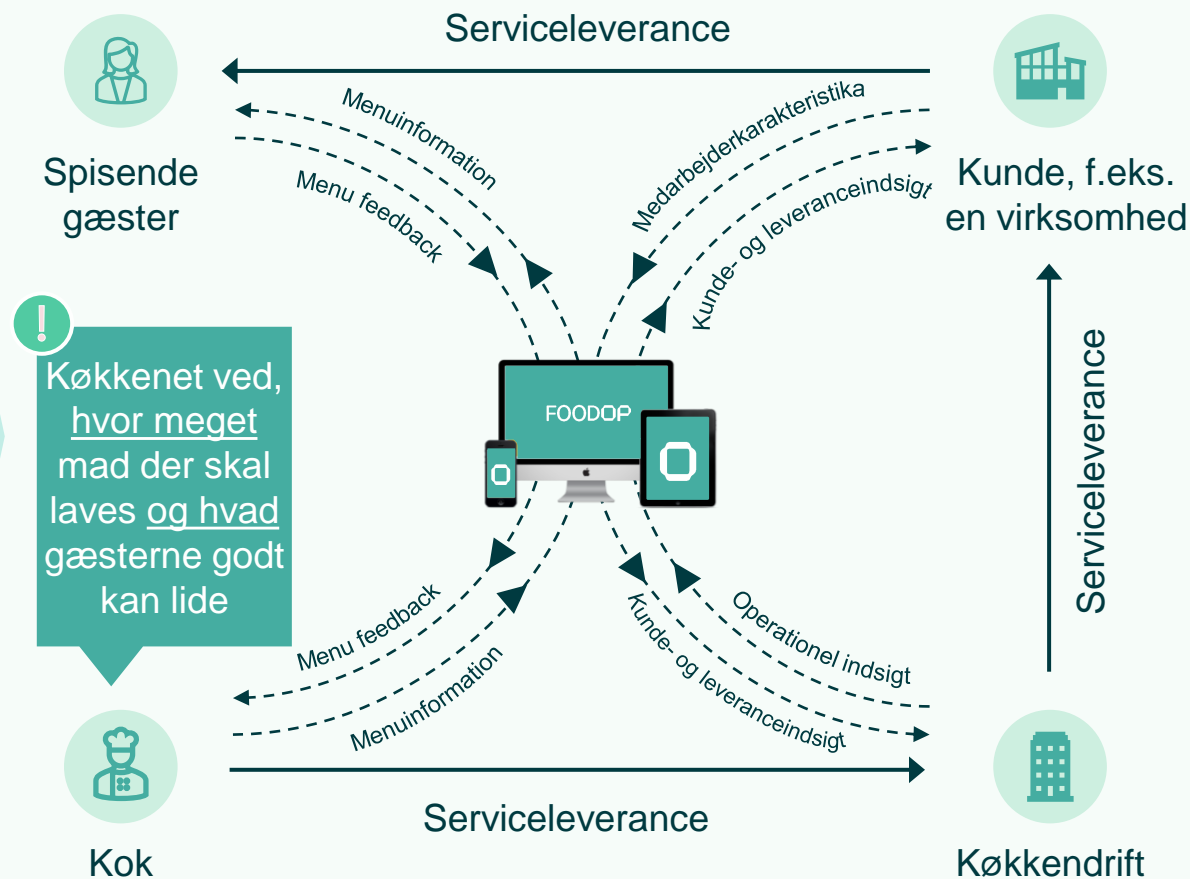
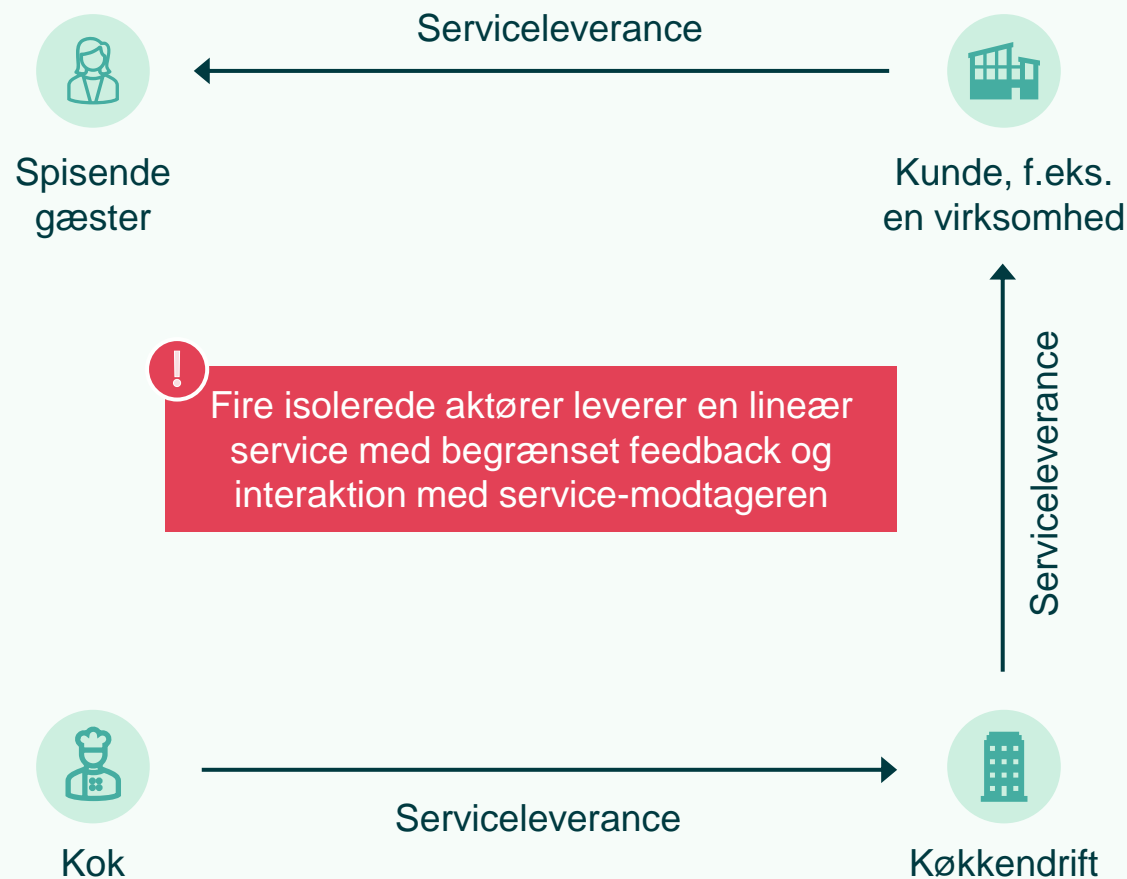
...og langt størstedelen sker i serveringerne



Visionen med FOODOP er at digitalisere køkkener med henblik på at reducere klimaaftrykket og forbinde aktørerne i værdikæden

Lav digitaliseringsgrad og isolerede aktører...

...det fremtidige økosystem er digitalt og forbundet



To FOODOP løsninger i markedet

1

Automatisk madspildsmåling

Få automatisk overblik over madspild i centrale og decentrale enheder

Eksempel



Beskrivelse

- Definer madspildskategorier, såsom produktionsspild og tallerkenspild
- Få automatisk måling af de udvalgte affaldskategorier ved at sætte vægte under udvalgte organiske skraldespande
- Bekæmp madspild og reducer miljøbelastningen

2

Integreret menuplanlægning og måling

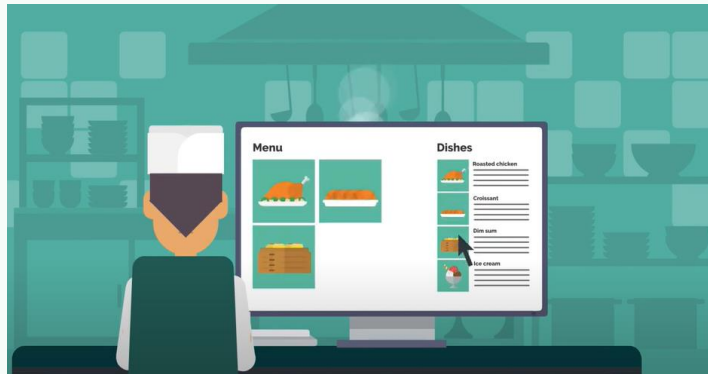
Køb de rette mængder og skræddersy menuerne efter gæsternes smag



- Planlæg menuer digitalt med inspiration fra et bæredygtigt opskriftskatalog
- Server menuer med vægte under alle fade og organiske skraldespande
- Få systemunderstøttet hjælp til at reducere klimaaftrykket og giv gæsterne bedre mad

FOODOP platformen er inddelt i tre simple trin, der hjælper kantiner med at optimere menuplanlægningen ud fra bl.a. CO₂-aftryk, madspild og medarbejdernes smag

1 Planlæg menuer 2 Server menuer 3 Få indsigt og forbedre



- Planlæg menuer digitalt
- Få systemunderstøttet hjælp til mængder, bæredygtighed og ernæring
- Få inspiration fra et bæredygtigt opskriftskatalog



- Server menuer med IoT vægte under alle fade og organiske affaldsspande
- Mål madspild fra både produktionen og serveringer
- Del menuinformationer via digital skiltning



- Få indsigt i dynamiske dashboards
- Sæt mål for e.g., madspild og ernæring
- Få anbefalinger til menuplanlægningen

Brug data til at optimere fremtidige menuer ud fra bl.a. CO₂-aftryk og spild

IoT vægte placeres under alle retter og organiske skraldespande, hvorfra de bl.a. måler madspild og hvor meget der bliver taget per ret

Vægte



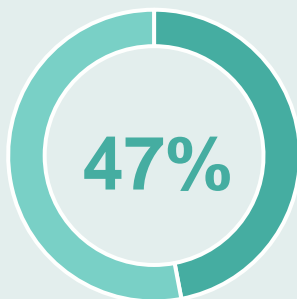
Eksempler i brug



Data fra vægtene gør det muligt at lave en lang række rapporteringer og platformen husker, hvordan det går for alle menuer

Oversigt for perioden: Mandag d. 2 august – tirsdag d. 31 august

Spild % af mad serveret



Mandag d. 2 – tirsdag d. 31 august

Spild i alt (kg)

294

Mandag d. 2 – tirsdag d. 31 august

Spild i alt (DKK)

8.820

Mandag d. 2 – tirsdag d. 31 august

Estimeret CO₂-aftryk (kg)

794

Mandag d. 2 – tirsdag d. 31 august

Måltider gået til spilde

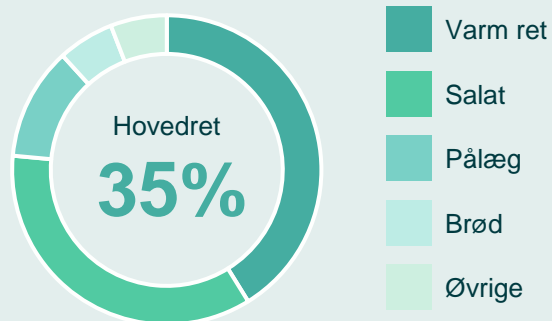
735

ved 400g per måltid

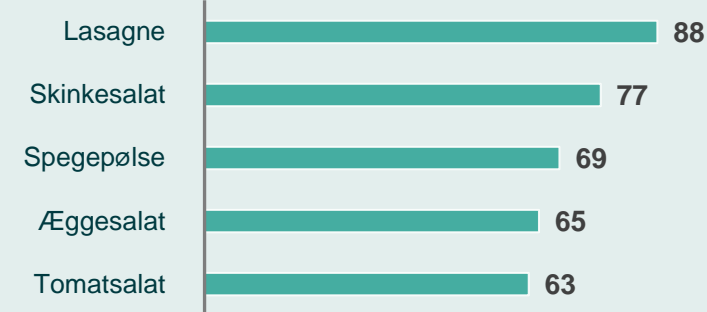
Gns. dagligt spild / gns. dagligt spild per person



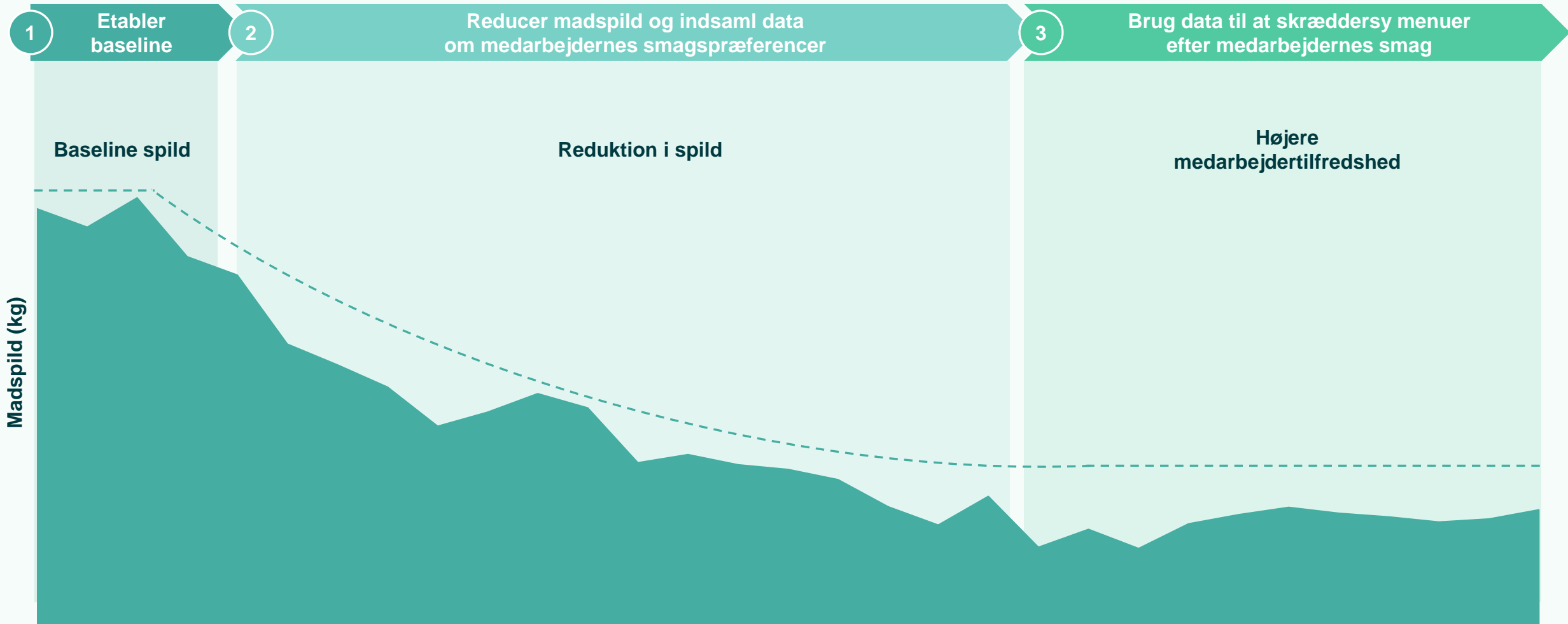
Top spildområder



Mest populære retter, antal portioner



Først etableres en baseline for madspildet og derefter bruges data til at reducere madspildet med 40-70% og lave den mad som medarbejderne kan lide



FOODOP er forbundet med konkrete og målbare effekter, der vil kunne mærkes af køkkenet, medarbejderne og jeres udgifter

Primære gevinster



Reducer CO₂-aftrykket gennem mindre spild og mere bæredygtige menuer



Reducer råvareomkostninger med 10-25% og spar produktionstid



Øg kundeloyaliteten ved at skræddersy menuerne efter deres smag



Rapporter på bæredygtighed og del med medarbejderne¹⁾



Dertil kommer central indsigt i alle kantineernes drift og performance, herunder menuer, ressourceforbrug, kundetilfredshed, CO₂-aftryk, mv.

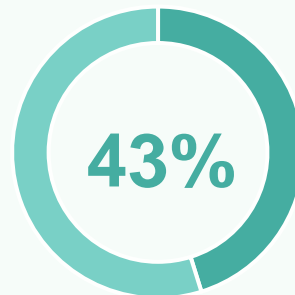
Privat virksomhed reducerede madspild med 45% ved bl.a. at involvere medarbejderne i bæredygtighedsrejsen


Introduktion

- Privat virksomhed blev opmærksom på, at madspild står for 8-10% af den globale udledning af drivhusgasser
- Målinger viste, at der var store udfordringer på vegetardage fordi portionsstørrelser ikke blev tilpasset til efterspørgslen
- Med adgang til et stort inspirationsunivers af vegetarretter og indsigt om antallet af portioner, kunne køkkenet bl.a. tilpasse serveringerne på vegetardage

43% af maden blev smidt ud

Spild % af mad serveret

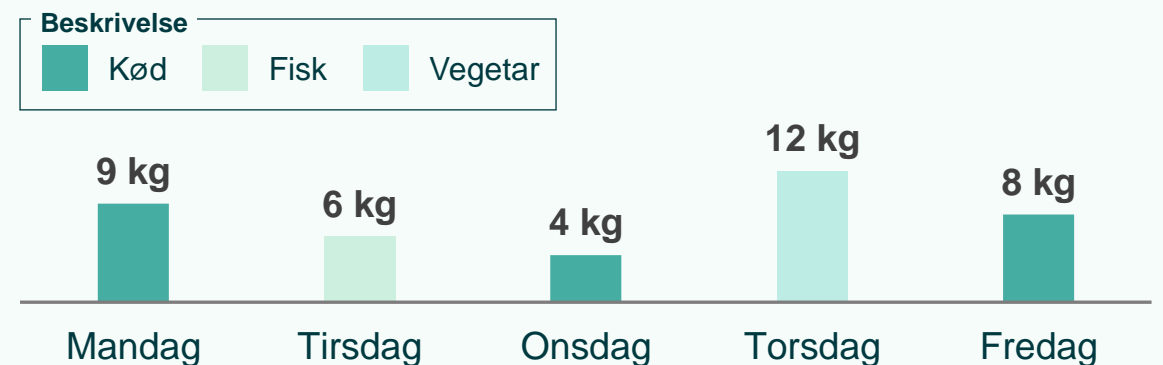



 Lørdag d. 1 – mandag d. 31 maj

Eksempler



Gns. madspild per dag



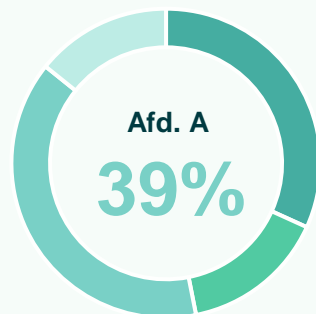
 Lørdag d. 1 – mandag d. 31 maj

Plejhjem med 70 beboere reducerede madspild med 40% ved at måle madspild på afdelingerne og justere portionsstørrelser





Introduktion

- Plejhjem i Gladsaxe brugte FOODOP til at reducere madspild med 40%
- FOODOP installerede automatiske vægte under alle organiske skraldespande på afdelingerne, som rapporterede spildet til køkkenet
- Platformen oversatte data til konkrete justeringer i mængden af mad, der blev sendt op til afdelingerne, hvilket sparede køkkenet 6.000 kr. om måneden

Særligt én afdeling skilte sig ud



Beskrivelse

 Køkkenspild	 Afd. A
 Spild fra afd.	 Afd. B

Eksempler



40% reduktion i spild og 6.000 kr. ekstra om måneden



Udvalgte kunder



FOODOP priser per lokation

Alle priser i DKK

Automatisk madspildsmåling

Integreret menuplanlægning og måling

Pris per måned

499 kr.

3.999 kr.

Opstartsgebyr per lokation

1.999 kr.

4.999 kr.

Tid til opsætning per lokation

15 minutter

60-90 minutter

Beskrivelse

- Digital platform til måling af madspild
 - Op til 5 vægte og én tablet
 - Fuld adgang til kundesupport med maks. 24 timers svartid
 - Fuld opsætning og træning
- Digital platform til spild- og menuplanlægning
 - Vægte, tilhørende displays og tablets
 - Fuld adgang til kundesupport med maks. 24 timers svartid
 - Fuld opsætning og træning

Tak

Nichlas Saul

☎ +45 61461084

✉ nichlas.saul@foodoptimize.com

© 2021 Foodoptimize. All rights reserved.

www.foodop.dk

FOODOP