

Aromi Suunnittelu

Modernissa hyvinvointiyhteiskunnassa ruokapalvelulta odotetaan paljon. Käytettävien elintarvikkeiden määrä, hinta ja laatu on optimoitava, jotta ruokapalvelutoimijat voivat tarjota päivittäin herkullisen ja monipuolisen, mutta kustannustehokkaan aterian asiakkaidensa lautasille.

HAASTE

Ruokapalvelutoimijalle tuote- ja palvelusuunnittelu on aikaa vievää ja vaatii tekijältä tuotetuntemuksen lisäksi kustannustietoisuutta sekä tuotannollista ja ravitsemuksellista näkemystä. Samat elementit toistuvat kiertävällä ruokalistalla säännöllisesti, mutta myös sesonkikohtaiset erot tulee ottaa suunnittelussa huomioon.

Suunnittelua ohjaavat mm. organisaation liikeidea, erilaiset sopimukset, suositukset ja asiakaslupaukset. Asiakas odottaa tasalaatuista ruokaa ja toivoo tietoa esimerkiksi ruuan ravintoarvoista ja allergeeneista. Lainsäädäntö taas edellyttää muun muassa tuottamaan ravitsemuskriteerit täyttävää ruokaa ja esittämään ajantasaiset tuoteselosteet.

Kustannusten seuranta ilman ajantasaista tietoa on vaikeaa ja sopivien tuotteiden valikointi toimittajien laajojen tuotevalikoimien joukosta vie aikaa. Erilaiset toimintamallit, asiakkaiden vapauden valinnan lisääminen ja erityisruokavaliot edellyttävät toiminnalta joustavuutta, jota haetaan usein erilaisten tuotantotapojen kautta. Eri tuotantotavoilla on omat ominaispiirteensä, jotka tulee huomioida tuotantoa suunniteltaessa.

RATKAISU

Aromi Suunnittelu -osio on työkalu ruokapalvelun kokonaisvaltaiseen suunnitteluun. Suunnittelu -osion avulla rakennetaan ruokapalvelun sopimustuotteiden pohjalta raaka-aineluettelo, reseptit ja ruokalistat.

Vakioidun reseptiikan avulla ruokapalvelu pystyy tuottamaan toistuvasti tasalaatuista, maukasta ja ravitsemukselliselta laadultaan hyvää ruokaa. Uuden reseptiikan tallennus Aromiin on helppoa, koska pääresepti-toiminnon avulla järjestelmässä on jo erilaisten ruokalajien pohjatiedot valmiina.

Uutena ominaisuutena Suunnittelu -osiossa on runkolistatoiminto, joka helpottaa suunnittelua huomattavasti. Runkolistalle kootaan ruokalistan reunaehdot ja näiden pohjalta muodostetaan kullekin ajankohdalle sopiva lista. Samalla voidaan huomioida myös soveltuvuudet eri erityisruokavaliioihin.



HYÖDYT

- Mahdollistaa ruokapalvelulle keskitetyn suunnittelun
- Raaka-ainevalikoiman hallinta helpottuu
- Tukee tasalaatuisten palvelun tuottamista
- Ruokalistasuunnittelu nopeutuu ja helpottuu runkolistojen avulla
- Sesonkikohtaisia erityispiirteitä saadaan huomioitua
- Raaka-aineita ei unohdu tilata

AROMI MYYNTI

Sari Arppe
sari.arppe@cgi.com
puh. 050 435 3023

CGI
Puh. 010 302 010
fi.aromi.viestinta@cgi.com
www.cgi.fi

Suunnittelu -osioon saadaan tuotua sekä Finelistä että Synkasta raaka-aineiden tuotetiedot ravintosisältöineen ja tuoteselosteineen. Näiden tietojen avulla myös soveltuvuudet ja muut asiakkaiden erityistarpeet voidaan huomioida jo ruokalistasuunnittelussa. Lisäksi Aromi tukee ajankohtaisten ruokatrendien hyödyntämistä ja satokausiajattelun toteuttamista ruokalistalla.

Suunnittelusta saadaan yleistuotetasolla tarvelaskenta, joka tukee tilaamista. Järjestelmästä näkee myös kustannukset, joiden avulla kustannusten seuranta on ajantasaisempaa ja vaivatonta.

MIKSI CGI?

CGI:lla on vankka ammattitaito, toimialatuntemus ja pitkä kokemus käytännön ruokapalvelutyöstä. Tarjoamme asiakkaillemme koulutus- ja asiantuntijapalveluja sekä tehokkaita työkaluja ruokapalvelutoiminnan kehittämiseen.

Sadat tuhannet suomalaiset ovat jo vuosia päivittäin syöneet Aromin avulla valmistettua ruokaa. Jatkuvan innovoinnin ja tarpeiden tunnistamisen kautta tuemme asiakkaidemme toimintaa ja ruokapalvelualan kehitystä kokonaisvaltaisesti. Aromin toiminnallisuuksia kehitetään yhdessä asiakkaiden kanssa, jonka ansiosta se palvelee monipuolisesti ruokapalvelualan ammattilaisia nyt ja tulevaisuudessa.

CGI

CGI tarjoaa palveluja it:n ja liiketoimintaprosessien kehittämisen tueksi. Konsultoimme asiakkaitamme liiketoiminnan kehittämisessä, integroimme tietojärjestelmiä ja olemme asiakkaidemme ulkoistuskumppani. Meitä on 68 000 asiantuntijaa yli 40 maassa.

Lisätietoja www.cgi.fi/aromi