

Ontdek de oplossingen van Brother voor de horeca



We begrijpen de problemen, regelgevingen en tendensen waarmee de horeca wordt geconfronteerd

De horecasector vertegenwoordigt 35% van het totaal toeristisch verbruik⁽¹⁾ en 8% van de arbeidsmarkt in Europa, ofwel 10,2 miljoen personen⁽²⁾. Daarmee is hij één van de belangrijkste bijdragers aan de Europese economie met een geschatte waarde van meer dan 400 miljard euro⁽³⁾.

In de horecasector kan de verkoop van voedingswaren en dranken 30% van de opbrengsten van een hotel vertegenwoordigen. De hoteliers vervangen steeds vaker hun traditionele restaurants door zelfbediening en take-away service, naar voorbeeld van de voedingswinkels⁽⁴⁾.

In het kader van de bescherming van de consument streeft de veiligheidsraad van de Europese Commissie naar « een hoge bescherming van mensenlevens met betrekking tot de voedingsindustrie ». Ze bevestigt daarom dat « ... iedere Europese burger het recht heeft om te weten hoe het voedsel dat hij consumeert werd geproduceerd, verwerkt, verpakt, geëtiketteerd en verkocht »⁽⁵⁾.

Terwijl de wetgeving evolueert en klanten steeds hogere verwachtingen hebben, dienen de horecabedrijven en de hotelindustrie zich aan te passen om de risico's te beperken en de conformiteit te waarborgen. Achter de schermen zijn het menubeheer, het voorraadbeheer en de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen nu net zo belangrijk als het verwelkomen van klanten om een uitstekende klantervaring te bieden.

Net daarom zoeken deze bedrijven naar technologieën en hulpmiddelen om hun efficiëntie te verhogen, risico's te beperken, kosten te verlagen en het klanttraject te verbeteren.





Bezorgdheid om voedselveiligheid

De veiligheid van de klant is de absolute prioriteit in de horeca. Met de toename van voedselallergieën in Europa, is de voedselbereiding een grote bron van bezorgdheid.

Een rapport uit 2020 toont aan dat de voedselallergieën met 50% zijn gestegen de laatste 10 jaar, met een toename van 700% van het aantal ziekenhuisopnames voor anafylactische shock⁽⁶⁾. Het rapport onthult dat 3% van de Europese volwassenen een voedselallergie heeft⁽⁶⁾ en dat ouders menen dat 1 op de 20 kinderen hiermee te kampen heeft gehad⁽⁷⁾. In totaal leven bijna 17 miljoen Europeanen met een voedselallergie⁽⁶⁾ - van wie 8% een hoog risico loopt op een hevige en potentieel dodelijke reactie⁽⁷⁾.

Het is de verantwoordelijkheid van elk bedrijf dat voedsel bereidt om dit risico met de grootst mogelijke zorg te beheren door voedsel efficiënt te etiketteren. Het is daarom van essentieel belang dat klanten en werknemers op ieder moment toegang hebben tot correcte informatie.

- 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"



Convergerende tendensen

We hebben 2 tendensen zien convergeren : de snelle evolutie van de verwachtingen van de klant en de toenemende digitalisering van diensten.

Klanten verwachten steeds meer dat hun woning, werkplek en andere diensten volledig geconnecteerd zijn⁽⁸⁾. Binnen deze context beginnen horecabedrijven nu de verschillende werkpunten te identificeren om deze nieuwe uitdaging het hoofd te bieden.

Met de huidige trend van telewerk, spelen gastinstellingen een steeds belangrijkere rol. Klanten beschouwen ze als hun « derde verblijf ». Deze instellingen dienen zich dus aan te passen aan de specifieke noden van hun klanten, zowel wat betreft hun professionele noden als hun eisen inzake voeding.

- 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



Regelgeving rond voedselveiligheid

Vanaf 1 oktober 2021 moet de horeca informatie over ingrediënten van voorverpakte voedingswaren anders gaan etiketteren.

Uit een uitgebreide publieke peiling blijkt dat 73% van de consumenten wilt dat alle ingrediënten worden vermeld om een volledig beeld te hebben van potentiële allergenen⁽⁹⁾. Elk bedrijf dat voorverpakte voedingsmiddelen verkoopt zal voortaan niet enkel de ingrediënten dienen te vermelden op het etiket, maar ook de mogelijke aanwezigheid van 14 allergenen in de voeding, aangegeven door de EU.

Keukens die hun voedselvoorraad duidelijk etiketteren vermijden het risico op voedselvergiftiging en verminderen de hoeveelheid afval. Bijna 10% van de 88 miljoen ton voedingsafval die jaarlijks in de EU wordt geproduceerd, is te wijten aan een incorrecte etikettering van de houdbaarheidsdatum. Een Europese studie over voedsletikettering toont aan dat de houdbaarheidsdatum slecht leesbaar was op 11% van de onderzochte producten en roept voedingsproducten op om specifieke maatregelen te noemen om het probleem van onleesbare etiketten te verhelpen⁽¹⁰⁾.

Terwijl de wetgeving bedrijven verplicht om een technologie te implementeren die aan deze eisen voldoet, zal de consument extra druk leggen zodat de verantwoordelijke bedrijven zo snel mogelijk de juiste labeloplossingen voorzien.

Bij Brother helpen we horecabedrijven om hun moeilijkheden te overwinnen en om hun klanten tevreden te stellen

Zowel in hotels als in restaurants is de klantervaring van het hoogste belang. Klanten ergeren zich snel wanneer de wachtrij aan de balie te lang is, ze te lang moeten wachten op de rekening of een gerecht niet naar wens is. Het zijn situaties die kunnen leiden tot negatieve beoordelingen en minder sterren die worden toegekend.

Voor de restaurants en hotels is het niet evident om aan de verwachtingen van de klant te voldoen binnen een steeds evoluerende markt. Toch beloven veel technologieën een « all-round » aanpak die geen rekening houdt met uw specifieke noden.

Gelukkig kan u dan op Brother rekenen om u bij te staan in deze moeilijke momenten. Of u compacte toestellen nodig heeft die beperkte ruimtes optimaal benutten, of wifi labelprinters zodat uw keukenpersoneel overal kan printen: we staan « At your side » om alle uitdagingen aan te gaan die verband houden met het beheer van een horecazaak of hotel.

Van de implementatie van multifunctionele apparatuur en snelle en betrouwbare ticketprinters voor de receptie, tot oplossingen voor voedsel etikettering die perfect integreren met uw menubeheerssoftware: we bieden u oplossingen die de best mogelijke klantervaring verzekeren – en u uitstekende recensies garanderen.





Voedselveiligheid

Met onze labeloplossingen kunnen uw keukens voldoen aan de voedselveiligheidsnormen. Onze oplossingen zijn betrouwbaar en stellen veiligheid voorop, om zo een effectief alternatief te bieden voor handgeschreven voorraadetiketten, maar ook voor de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen en de identificatie van allergenen.



Richt u op de tevredenheid van uw klanten

Om de best mogelijke ervaring voor uw klanten te garanderen, heeft u een geweldig team, efficiënte processen en de rapportage van belangrijke informatie zoals de aanwezigheid van voedselallergenen nodig. Met de betrouwbare en efficiënte printoplossingen van Brother, ontworpen voor de horeca, kunt u naar uw klanten luisteren en hen een onvergetelijk verblijf bezorgen.



Service voor afdrukbeheer (MPS)

Optimaliseer uw afdrukbehoefte en -kosten met een afdrukbeheerservice op maat. Wij zorgen voor het beheer van uw apparatuur en verbruiksmaterialen, zodat u tijd bespaart.



Veiligheid en conformiteit

Naast het bevorderen van veilig en GDPR-conform delen van klantgegevens, helpt het kiezen van de juiste technologie u om factureringsfouten te verminderen en de klantenservice te verbeteren.

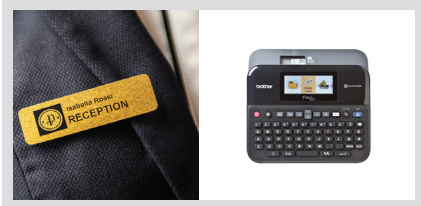


MFC-L6900DW

1 Printen van facturen voor gasten en kopiëren van ID-kaarten

Zorg voor een gestroomlijnd check-in en check-out proces.

- Verminder de wachtrij bij de receptie
- Handig en efficiënt voor personeel
- U kan bij de klant blijven terwijl u print of kopiëert



PT-D600

2 ID-badges voor personeel

Print zelf duurzame personeelsbadges en faciliteitenlabels.

- Geef uw bedrijf een professionele uitstraling
- Duurzame labels van hoge kwaliteit in meerdere kleuren en breedtes
- Print informatieborden, inventarislabels, naambadges, enz.



QL-800

3 Naambadges voor bezoekers en evenementen

Print bij aankomst bezoekersbadges voor uw gasten.

- Print op niet-klevende kaartjes voor gebruik in clip-on badges
- Zelfklevende naamlabels die veilig op kleding gekleefd kunnen worden
- Gebruik voordelige papierrollen om kosten te besparen



PT-P710BT

4 Tafel- en menukaarten

Maak zelf professionele labels voor uw tafeldisplays en menukaarten.

- Hoge kwaliteit en duurzaam met unieke laminaatlaag
- Ontwerp en print professionele labels vanaf uw pc, Mac, smartphone of tablet
- Gelamineerde labels zijn gemakkelijk schoon te vegen en herbruikbaar



TD-4550DNWB

5 Menu management systeem

Goed leesbare labels en etiketten voor verpakt voedsel, voorraad en afhalen of bezorgen.

- Naadloze integratie met bestaande software en systemen
- Maak zelf duidelijke en nauwkeurige labels
- Zorg ervoor dat werknemers en gasten gemakkelijk toegang hebben tot de nodige informatie

Oplossingen op maat van iedere afdeling

Hotelreceptie



Back office

Bar

6 Labelen van voedingsmiddelen voor optimale voorraadrotatie

Efficiënte labeloplossingen om de regelgeving te respecteren en de veiligheid van de consument te waarborgen.

- Verminder voedselverspilling en bespaar tijd door handgeschreven etiketten te vervangen
- Print duidelijke, leesbare labels om naleving te kunnen garanderen
- Verminder het risico op onjuiste etikettering



TD-2130N

7 Printen op kantoor

Print moeiteloos personeelsroosters en schema's voor kamerschoonmaak.

- Verlaag de kosten met hoge capaciteit tonercartridges
- Papierladen met grote capaciteit, voor eenvoudig printen van grote printopdrachten
- Scherpe, goed leesbare tekst afdrucken om fouten door onduidelijk handschrift te voorkomen



HL-L9310CDW

8 Veilig printen

Zorg ervoor dat gevoelige kantoordocumenten vertrouwelijk blijven.

- Enkel geautoriseerd personeel kan vertrouwelijke informatie printen
- Toegang geven of blokkeren op basis van individuele profielen
- Beheers de kosten door alleen de nodige documenten af te drukken



MFC-L9570CDW

9 Labelen van voorverpakte voedingsmiddelen

Duidelijke labels op voorverpakte etenswaren om te voldoen aan de wetgeving.

- Print informatie over allergenen, ingrediënten en houdbaarheidsdata
- Print goed leesbare, duurzame labels
- Voorkomt fouten en zorgt voor consistentie en nauwkeurigheid



TD-4550DNWB

10 Etiketten voor voedselproductie

Print voordelige barcode labels voor het verpakken en verzenden van voedsel.

- On-demand labels printen om snel aan de vraag te kunnen voldoen
- Optimale traceerbaarheid dankzij nauwkeurige labels met informatie en barcodes
- Duurzame, bestendige labels die lang meegaan om de kwaliteit te garanderen



TD-4750TNWB



Wij werken met u samen om een onvergetelijke ervaring te bieden aan uw cliënteel

Technologie kan de klantervaring verbeteren, de productiviteit verhogen en de voedselveiligheid binnen heel uw bedrijf versterken.

Brother baseert zich op uw huidige en toekomstige noden om met u toepassingen en oplossingen te creëren die voordelen bieden voor uw bedrijf en uw klanten weet te binden.





Het onthaal

Een goed ontvangstteam is vitaal voor een hotel, want ze staan in voor het contact met gasten vanaf hun aankomst tot aan hun vertrek. Een professioneel en efficiënt onthaal kan de klantervaring danig verbeteren, het verblijf voor klanten nog aangenamer maken en hun aanmoedigen om terug te keren naar uw hotel.

- **Bied uw klanten een optimale service:** naast het scannen van identiteitsbewijzen en het afdrukken van facturen kan u uw klanten nog meer van dienst zijn en eveneens voorstellen om hun instapkaarten, programma's en kaarten te printen.
- **De juiste apparatuur op de juiste plaats:** compacte printers passen perfect in de meest beperkte ruimten en voorkomen dat u uw klanten alleen laat bij de receptie terwijl u hun factuur afdrukt in een andere ruimte.
- **Technologie om veilig te printen en te scannen:** met externe kaartlezers of interne NFC-interfaces (Near Field Communication) kunnen uw administratieve medewerkers veilig scannen, afdrukken en kopiëren zonder dat ze een pc hoeven te gebruiken.
- **In enkele seconden gepersonaliseerde etiketten voor meerdere toepassingen:** P-touch labelprinters produceren duurzame etiketten met een ruime keuze aan kleuren en afwerkingen. Van professionele badges voor het personeel tot gepersonaliseerde signalisatie, onze duurzame labels zijn op maat gemaakt en bestand tegen water, chemicaliën, hitte en kou, waardoor ze zowel binnen als buiten kunnen worden gebruikt.



De back office

Administratieve teams kunnen efficiënter grote printvolumes beheren zonder telkens papier en toner na te kijken en te vervangen.

- **Grote printvolumes:** in het hotelwezen moet de back office grote hoeveelheden verzendnota's en facturen afdrukken. De verbeterde mogelijkheden voor papierverwerking kunnen de frustraties overwinnen die worden veroorzaakt door het beheer van papier en toner in kantoren.
- **Beveiliging van klantgegevens:** enkel het gemachtigd personeel kan vertrouwelijke gegevens en informatie van de klanten printen in naleving van de GDPR wetgeving (General Data Protection Regulation), teneinde kostelijke schade aan de vertrouwelijkheid van gegevens te vermijden.
- **Service voor afdrukbeheer (MPS) :** met een managed print service hoeft u uw print-, scan-, fax- en kopieerapparatuur niet meer te beheren. Door hun beheer aan ons te delegeren, kunnen we uw efficiëntie, uw productiviteit en de veiligheid van uw gegevens verbeteren.



Printers voor voedselbereiding

De keuken is een drukke omgeving waar het personeel prioriteiten moet stellen terwijl het voedsel beheert en bereidt. In deze omstandigheden kan elke onjuiste identificatie, etikettering of inventariscontrole ernstige gevolgen hebben.

Voedseletikettering

De publieke vraag naar voedingsinformatie zet de horeca onder druk om te zorgen voor een betrouwbare en nauwkeurige etikettering. Of het nu gaat om het informeren over allergenen, vegetarische gerechten, biologisch voedsel en ethische of religieuze beperkingen: met Brother biedt u volledige transparantie in uw voedseletiketten.

- **Vorraadrotatie:** het achterwege laten van handgeschreven etiketten, die vaak verwarrend zijn, kan u veel tijd besparen en vermijdt fouten die een bron van verspilling kunnen zijn of van voedselvergiftiging.
- **Menubeheer:** menubeheer is een kwestie van details, van het oplijsten van ingrediënten in uw gerechten tot het beheren van complete recepten. Brother helpt u te doen wat nodig is om klanten een weloverwogen keuze te laten maken. Onze labelprinters voor voedseletikettering integreren naadloos met uw menubeheersystemen om het werk voor u te vergemakkelijken.
- **Voorverpakte voedingsmiddelen:** door de strengere regelgeving en de eisen van de consument is strikte voedseletikettering belangrijker dan ooit. Daarom is het absoluut noodzakelijk om zeer nauwkeurige etikettering aan te bieden voor voorverpakte voedingsmiddelen die bedoeld zijn voor directe verkoop: ingrediënten, allergenen, houdbaarheidsdata, productbeschrijving en voedingsinformatie ...



Case study

Brother printers vergemakkelijken de digitale transformatie bij McDonald's Spanje





De uitdaging

McDonald's Spanje is sinds 1981 in Europa aanwezig en stelt bijna 24.000 personeelsleden tewerk in meer dan 500 restaurants over het hele land.

De waarden van McDonald's zijn gebaseerd op een consistent succesvolle klantervaring, waarbij hun managers, leveranciers en teams betrokken zijn.

McDonald's Spanje gebruikte individuele kantoorprinters in hun keukens om voedsel-etiketten op aanvraag te printen, zonder software die aangepast is aan hun specifieke noden. Daarbovenop was het dagelijks gebruik niet eenvoudig, noch intuïtief. Slechts een deel van de nodige informatie werd weergegeven op de etiketten die nodig is voor de voedselverwerking in de keuken.

In het kader van de overstap naar algemene digitalisering, heeft McDonald's Spanje beslist om hun eigen software te creëren om de activiteiten in de keuken vlotter te laten verlopen en het etiketteren van voedsel te vergemakkelijken.



De oplossing

McDonald's Spanje heeft met zijn partner (INTOTWIN) samengewerkt om een digitale oplossing genaamd « MiTurno » te ontwikkelen, die de procedures in de restaurants verbetert en op een intuïtieve en vlotte wijze de voedsel-etiketten afdrukt.

MiTurno is een digitaal softwarepakket voor het operationeel beheer van het restaurant en voor het monitoren van de dagelijkse activiteiten. De software staat medewerkers van McDonald's onder meer toe om houdbaarheidsdata te beheren, om dagelijkse onderhoudstaken te plannen en om de beheerkosten voor workflowtools te drukken - met als doel om de efficiëntie van restaurantmanagers te verbeteren.

In het kader van de softwareontwikkeling werd de Brother TD-2120N printer voor voedsel-etikettering in samenwerking met het restaurant geïntegreerd in de oplossing. Zo kunnen werknemers nu op elk moment etiketten afdrucken en voldoen aan de procedures door het nieuwe softwareplatform te gebruiken.



Het resultaat

Deze oplossing, die de software MiTurno en de Brother TD-2120N printers samenbrengt, heeft de productiviteit van McDonald's Spanje verhoogd en draagt bij tot het uitroeien van foutieve etikettering. Meer nog, de software bewaart en monitort alles in de Cloud om de informatie permanent beschikbaar te maken.

De software heeft het extra voordeel dat het een digitale « stopwatch » bevat om het afdrucken van etiketten te stroomlijnen.

De nieuwe softwareoplossing leverde McDonald's Spanje een winst van 2 uur per dag op, alsook een verlaging van materiaal- en printkosten, een verbetering van het afvalbeheer en een verhoging van de kwaliteit van de dienstverlening naar de klanten toe.

“ *Deze nieuwe digitale oplossing met Brother printers geeft onze restaurantmanagers een duidelijk beeld over de werking van het restaurant, waardoor we efficiënter en productiever zijn.* ”

Restaurantdirecteur
McDonald's Spanje

brother
at your side

Contact :

Brother International Belgium nv/sa

Industrialaan 32
1702 Groot-Bijgaarden

+32 (0)2 467 42 11
info@brother.be

www.brother.be

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
Brother is een geregistreerd handelsmerk van Brother Industries Ltd.
De merk- en productnamen zijn geregistreerde handelsmerken of handelsmerken van hun respectievelijke eigenaars.
Verantwoordelijk uitgever: Brother International Belgium nv/sa