



Tydelig og effektiv merking hos Flammen

En komplett etikettløsning fra Brother hjelper Restaurant Flammen med å sikre nøyaktig og enhetlig merking av ingredienser i restaurantene sine.



Populær kjede av familierestauranter

Restaurant Flammen er et 100 % danskeid familieforetak. Familien bak Flammen heter Rosenfeldt Sunddal, og de åpnet sin første restaurant i 2009 i Kolding. Å gjøre alle gjestene fornøyde har vært det viktigste helt fra starten av, og denne visjonen lever videre i alle Flammen-restaurantene. I dag finnes det 17 Flammen-restauranter i hele Danmark, og det planlegges for åpning av enda flere i årene som kommer.

Håndskrevne etiketter og manuell etikettutskrift

Merking ble tidligere håndtert svært ulikt fra restaurant til restaurant. Noen skrev etikettene for hånd, mens andre brukte en manuell etikettskriver. Prosessen var imidlertid tidkrevende og fallgruvene mange, spesielt når det gjaldt utløpsdatoer. Hvis det er tvil om utløpsdatoen for ingrediensene, må de kastes, noe som gir unødvendig svinn.

En nøyaktig tilpasset etikettløsning

Brother kontaktet Restaurant Flammen for å diskutere en skreddersydd etikettløsning. Brother var "at your side" gjennom en lang og grundig testprosess i to restauranter og samarbeidet tett med

Restaurant Flammen for å finne den perfekte løsningen. Flammen valgte til slutt en løsning bestående av 15 TD-2135N-etikettskrivere utstyrt med en intuitiv berøringsskjerm og etiketter.

Informasjonen håndteres sentralt

All informasjon om ingredienser og holdbarhet gis av kvalitetsspesialist i Restaurant Flammen, Amalie Larsen. Dette betyr at ansvaret for å sikre at etiketten inneholder riktig informasjon, nå er sentralisert og ikke ligger hos den enkelte bruker. Slik unngås manuelle feil, og det daglige arbeidet går både raskere og enklere.

Etikettutskrift i restaurantene

I restaurantene er etikettskriveren plassert i nærheten av pakkerne, som er de som bruker den mest.

Pakkerne setter datoetiketter på alle produkter som er bearbeidet før tilberedning: kuttete grønnsaker, kjøtt/brød til tining, blandede salater, åpne dressinger og marinader, samt alle produkter som er pakket om, osv.

Når de håndterer for eksempel kuttete grønnsaker, som er et produkt med "best før"-dato, vurderer de produktet og pakker det deretter om i en lufttett beholder og skriver ut en ny datoetikett.

Oversikt

Utfordringen

Ulike merkingsmetoder kan skape tvil om holdbarhet og dermed føre til økt svinn.

Løsningen

Brother leverte en skreddersydd etikettløsning bestående av 15 TD-2135N-etikettskrivere med en intuitiv berøringsskjerm og etiketter.

Fordelene

Flammen har skaffet seg en tidsbesparende etikettløsning som gir nøyaktig og pålitelig merking. Informasjonen på etikettene håndteres sentralt. Det reduserer både tidsbruken og risikoen for feil, og unødvendig svinn unngås.

3

— ÅRS —
GARANTI



Brukervennlig og intuitiv berøringsskjerm



Enkel å oppdatere med nye layouts og databaser



Høy utskriftskvalitet – letteste etiketter



Elegant og kompakt design



Spesielt egnet for restauranter og hurtigmatbransjen

Etikettskriver TD-2135N

Konkrete forbedringer etter innføring av den nye etikett-løsningen

- **Riktige etiketter:** Etiketter som tydelig angir innhold, tid og dato.
- **Mindre svinn:** Nøyaktig og korrekt merking gir full oversikt over holdbarheten. Dette reduserer svinn og gir dermed økonomiske besparelser.
- **Tidsbesparende:** Sentralisert håndtering av etikettinnhold i kombinasjon med brukervennlige etikettskrivere gir enklere og raskere arbeidsflyt for medarbeiderne i restauranten.
- **Enkel bruk:** Etikettskriverne er svært intuitive og enkle å bruke, og løsningen krever dermed ingen opplæring av personalet.

”Vi bruker mindre tid på merking, og det blir mindre svinn. Løsningen gir oss oversikt, og ikke minst trygghet, fordi vi vet at alt er i orden om det danske mattilsynet skulle komme på besøk.”

Morten Sloth Knudsen,
produkt- og kvalitetsansvarlig
ved Restaurant Flammen.

Bedre oversikt og økt kontroll over merkinsprosessen

Korrekt merking med tydelig angivelse av tid og dato er avgjørende for å overholde gjeldende lovgivning om merking av næringsmidler, og dette har Restaurant Flammen oppnådd med sin nye etikettløsning.

Den bidrar til å opprettholde god hygiene og næringsmiddelsikkerhet, samtidig som den sparer tid og reduserer svinn.

En annen viktig fordel er at etikettskriveren har vært enkel å installere i restaurantene, og at den er svært brukervennlig. Medarbeiderne har virkelig tatt den til seg, fordi den ikke har krevd noen spesiell opplæring, og fordi den har gjort det daglige arbeidet deres enklere.

Les mer om våre løsninger
for næringsmidler:
brother.no/food