

metos
kitchen intelligence®

nutrime

**smart
buffet**

Gastro Nord 6-9.5.14

Nutrime



Konseptet



Ruokailija Maija Meikäläinen
3.4.2013 otetut annokset:

Amerikansalaattia 170g 20kcal
Tomaattia/Kurkkua 95g 5kcal
Porkkana-kurpitsasalaattia/Sitruuna-
marinoitua punakaali 40g 9kcal
Soljapepupihvejä 85g 238kcal
Linssejä sitruuna persiljia 50g 114kcal

Ravintosisältö:
Energia 418,1 kcal
Proteiinit 20 g.
Hiilihydraattit 35,8 g.
Rasvat 19,9 g.
Tyydyttyneen rasvan osuus 1,4 g.
Kuitu 10,3 g.

Ravintotekijöiden osuudet energiasta:
(suositus)
Proteiinit 19 % (10 - 20)
Hiilihydraattit 34 % (50 - 60)
Kokonaisrasva 13 % (25 - 35)
Tyydyttymätön rasva 40 %
Tyydyttynyt rasva 3 % (alle 10)

Osuus päivän energiatarpeesta 19 %.

- För första gången i historien har intelligens integrerats i ett buffe system
 - Möjlighet att genast erhålla data om näringsinnehållet av en måltid
 - Vikt (g); energi (kcal); proteiner; kolhydrater; fetter; fibrer
 - Stöder personligt och hälsosamt val av en måltid
 - Främjar näringskunskap relaterad till mat och hälsa

Konseptet

- › Ett liknade konsept existerar inte inom storköksbranchen
- › Nutrime konseptet är patenterat
- › Konseptet testades av Fazer Food Services våren 2013
- › Presenterats på mässorna Host (Milan), SMAK (Oslo) och Gastro (Helsingfors)
 - › Host Smart label 2013
 - › Best in Gastro 2014

Pilotering av konceptet

- › Konceptet testades våren 2013 av Fazer Food Services, som fick positiv feedback
 - › Lätt att lära sig och använda (71%)
 - › Har ökat intresset för hälsosamma matvanor (76%)
 - › Har ändrat på matvanorna (66%)
 - › Näringsinformationen som systemet ger är nyttigt (86%) och lätt att förstå (90%)
 - › Effektivt redskap då man följer en viss diet

Stand-alone enheten

- › Intelligensen är integrerad i en *stand alone* enhet
 - › Kylbrunn CB 1600
 - › Övre del med elektroniska skärmar som instruerar användaren
 - › Brickbana med integrerade vågar



Stand-alone enheten

- › Integrerade tekniken
 - › Trådlös nfc-identifiering (smart card)
 - › Tablett & printer
 - › PC funktionerar som central processor med programvara som styr reseptiken



Användning

- Brickbanans varje våg identifierar användaren från det personliga smart kortet
- Överhyllans skärm ger kunden info om energin (kcal) och mängden (g) av mat som har tagits på tallriken



Användning

Ruokailija Maija Meikäläinen
3.4.2013 otetut annokset:

Amerikansalaattia 170g 20kcal
Tomaattia/Kurkkua 95g 5kcal
Porkkana-kurpitsasalaattia/Sitruuna-
marinoitua punakaali 40g 9kcal
Soljapapupihveja 85g 238kcal
Linssejä sitruuna persilja 50g 114kcal

Ravintosisältö:
Energia 418,1 kcal
Proteiinit 20 g.
Hiilihydraatit 35,8 g.
Rasvat 19,9 g.
Tyydyttyneen rasvan osuus 1,4 g.
Kuitu 10,3 g.

Ravintotekijöiden osuudet energiasta:
(suositus)
Proteiinit 19 % (10 - 20)
Hiilihydraatit 34 % (50 - 60)
Kokonaisrasva 13 % (25 - 35)
Tyydyttymätön rasva 40 %
Tyydyttynyt rasva 3 % (alle 10)
Osuus päivän energiatarpeesta 19 %.

- Efter att måltiden har samlats ihop kan ett kvitto direkt skrivas ut
- Måltidsrapporten kan också skickas till kundens e-mail
 - Dagligen eller varje vecka

Möjligheter

- › Priset kan väljas till en parameter istället för *kcal* eller *g*
 - › Man betalar för exakt det man tar
- › Språket kan väljas enligt användarens eget språk
- › Matallergier och specialdieter kan registereras i användarens kort som systemet känner igen vid användning
 - › T.ex. laktosfri, mjölkfri, glutenfri

Fördelar / restaurang

- › En ypperlig lösning för t.ex. personal-restauranger, hälsoanstalter som är intresserade av att främja hälsosamma matvanor på ett diskret sätt
 - › Möjlighet att profilera sin restaurang med att offerera en unik hälsosam service
 - › Kunderna kan följa upp sina matportioner på daglig basis och bli beroende i användningen av servicen

Fördelar / restaurang

- › Köket kan lätt följa med hur olika kombinationer av måltider säljer och därmed planera bättre inköp av råvaror
- › Kunder tar mindre portioner
 - › Minimering av matspill
 - › Råvarukostnaderna minskar
- › Möjlighet att prissätta enligt den exakt tagna matmängden

Framtidsutsikter

- › De första produktionsenheterna planeras
 - › Potentiella kunder sökes som är intresserade av att tillämpa systemet i sina restauraunger
- › Konceptet är under ständig utveckling
 - › Möjligheter i utvecklande av användargränsnittet
 - › Integrering till andra motsvarande applikationer och teknisk utrustning