

Lösungen für das Lebensmittel- und Gastgewerbe



Sorgen, Vorschriften und Trends im Lebensmittel- und Gastgewerbe.

Der Lebensmittel- und Gastgewerbesektor ist ein wichtiger Faktor für die europäische Wirtschaft. Er macht nicht nur 35% des gesamten Tourismus⁽¹⁾ in der EU aus, sondern ist auch für über 8% der Gesamtbeschäftigung in der EU verantwortlich – das sind alleine 10,2 Millionen Menschen.⁽²⁾ Allein der Markt für Dienstleistungen rund um Lebensmittel in der EU hat einen Wert von über 400 Milliarden Euro.⁽³⁾

Im Hotelsektor kann der Verkauf von Lebensmitteln und Getränken fast 30% der Gesamteinnahmen eines Hotels ausmachen, da sich die Hoteliers von traditionellen Restaurants zu Selbstbedienungs-/ Grab-and-Go-Konzepten verlagern, die den Lebensmitteleinzelhandel widerspiegeln.⁽⁴⁾

Zum Schutz der Verbraucher hat sich die Lebensmittelsicherheitspolitik der Europäischen Kommission zum Ziel gesetzt, „ein hohes Maß an Schutz der menschlichen Gesundheit in Bezug auf die Lebensmittelindustrie zu gewährleisten.“ Dazu heißt es: „...jeder europäische Bürger hat das Recht zu wissen, wie die Lebensmittel, die er isst, hergestellt, verarbeitet, verpackt, etikettiert und verkauft werden.“⁽⁵⁾

Da sich die Gesetzgebung ändert und die Kunden immer anspruchsvoller werden, müssen Lebensmittel- und Gaststättenbetriebe so ausgestattet werden, dass sie Risiken minimieren und die Einhaltung der Vorschriften gewährleisten können. Hinter den Kulissen sind die Menüverwaltung, die Lagerbestandskontrolle und die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln heute genauso wichtig wie der Service vor Ort, um ein großartiges Kundenerlebnis zu bieten.

Aus diesem Grund suchen Unternehmen nach Technologien und Werkzeugen, um ihre Effizienz zu steigern, ihre Risiken zu rationalisieren, ihre Kosten zu senken und die Zufriedenheit ihrer Kunden zu verbessern.





Wachsende Sorgen um die Lebensmittelsicherheit

Die Sicherheit der Gäste hat im Gastgewerbe höchste Priorität. Da Lebensmittelallergien in ganz Europa auf dem Vormarsch sind, ist die Zubereitung von Lebensmitteln ein besonders wichtiges Thema.

Einem Bericht aus dem Jahr 2020 zufolge sind die Fälle von Lebensmittelallergien in den letzten zehn Jahren um bis zu 50% gestiegen, wobei die Zahl der Menschen, die mit anaphylaktischen Reaktionen ins Krankenhaus eingeliefert werden, um 700% zugenommen hat.⁽⁶⁾ Der Bericht ergab, dass 3% der Erwachsenen in der EU eine Lebensmittelallergie haben⁽⁶⁾ mit 1 von 20 Kindern, von denen die Eltern glauben, dass sie eine oder mehrere Lebensmittelallergien hatten.⁽⁷⁾ Insgesamt leben etwa 17 Millionen Europäer mit einer Lebensmittelallergie⁽⁶⁾ – von denen 8% die potenziell tödliche akute Anaphylaxie verursachen.⁽⁷⁾

Es liegt in der Verantwortung jedes Unternehmens, das an der Lebensmittelzubereitung beteiligt ist, dieses Risiko durch eine wirksame Lebensmittelkennzeichnung so sorgfältig wie möglich zu handhaben. Der Schlüssel dazu ist, den Kunden und Mitarbeitern jederzeit die richtigen Informationen zur Verfügung zu stellen.



Konvergierende Trends

Wir haben gesehen, wie zwei störende Trends sich einander anzunähern beginnen: die sich rasch entwickelnden Kundenerwartungen und die zunehmende Digitalisierung von Dienstleistungen.

Zunehmend erwarten die Kunden, dass ihre Unterkünfte, Arbeitsräume und andere Dienstleistungen nahtlos durch digitale Plattformen miteinander verbunden sind.⁽⁸⁾ Vor diesem Hintergrund beginnen die Unternehmen des Lebensmittel- und Gastgewerbes damit, Bereiche zu identifizieren, in denen sie nicht ausreichend auf diese neuen Herausforderungen vorbereitet sind.

Mit dem zunehmenden Trend zum flexiblen Arbeiten werden die Gaststätten eine Schlüsselrolle spielen, da sie von den Gästen als ihr „dritter Platz“ angesehen werden. Sie müssen daher zunehmend auf die Bedürfnisse ihrer Kunden zugeschnitten sein – von der Erfüllung ihrer Arbeitsbedürfnisse bis hin zu ihren Ernährungsbedürfnissen.



Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit

Ab dem 1. Oktober 2021 werden sich die Vorschriften für Unternehmen im Lebensmittel- und Gastgewerbe ändern, wie die Zutaten vorverpackter Lebensmittel zu kennzeichnen sind.

In einer großen öffentlichen Umfrage forderten 73% der Verbraucher eine vollständige Auflistung aller Inhaltsstoffe und potenzieller Allergene.⁽⁹⁾ Das bedeutet, dass jedes Unternehmen, das vorverpackte Lebensmittel verkauft, diese nun nicht nur mit den vollständigen Zutaten, sondern auch mit allen 14 in der EU spezifizierten Lebensmittelallergenen, die sie enthalten, kennzeichnen muss.

Auch in der Küche hilft eine klare Kennzeichnung der Waren, das Risiko lebensmittelbedingter Krankheiten zu eliminieren und Abfall zu reduzieren. Bis zu 10% der 88 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle, die jährlich in der EU anfallen, hängen mit einer schlechten Kennzeichnung zusammen. Eine EU-Studie zur Lesbarkeit von Mindesthaltbarkeitsdaten ergab, dass diese auf 11% der untersuchten Produkte mangelhaft ist, und forderte zu spezifischen Maßnahmen der Hersteller auf, um das Problem schlecht lesbarer Etiketten zu beheben.⁽¹⁰⁾

Letztendlich zwingt die Gesetzgebung die Unternehmen zwar dazu, Technologien zur Lösung dieser Probleme einzusetzen, doch der Druck der Verbraucher wird Unternehmen eher früher als später dazu veranlassen, geeignete Kennzeichnungslösungen einzuführen.

1) OECD: "Tourism Trends and Policies 2020"

2) Eurostat: "Accommodation and food service statistics" – März 2020

3) Statista: "Restaurants and food services in Europe - Statistics & Facts" – 2018

4) hotelmanagement.net: "Hotel food-and-beverage expense, revenue shifts boost profits" – Dezember 2017

5) ec.europa.eu: "European Commission – Food Safety Overview"

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" – Dezember 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

Wir von Brother helfen dem Lebensmittel- und Gastgewerbe, Ihre Herausforderungen zu meistern und die Kunden zufrieden zu stellen

Im Lebensmittel- und Gastgewerbe ist Erfahrung alles. Ein kleiner Fehler kann den Unterschied zwischen einer guten und einer schlechten Kritik bedeuten. Gäste können sehr frustriert über lange Warteschlangen beim Check-in, zu langes Warten auf die Rechnung oder ein schlechtes Erlebnis beim Essen sein. Solche Probleme können die so wichtigen Rezensionen negativ beeinflussen.

Für Unternehmen im Lebensmittel- und Gastgewerbe kann es eine Herausforderung sein, mit den sich wandelnden Kundenerwartungen in einem unsicheren Markt Schritt zu halten – aber viele Technologien bieten einen allgemeingültigen Ansatz, der Ihre spezifischen Anforderungen ignoriert.

Brother bietet für diese kritischen Situationen verlässliche Produkte. Ob es kompakte Geräte für begrenzte Platzverhältnisse sind oder Wi-Fi-Etikettendrucker, die es Ihrem Personal ermöglichen, standortunabhängig zu drucken – wir sind „At your side“ und arbeiten mit Ihnen zusammen, um die vielen Herausforderungen im Lebensmittel- oder Gastgewerbe zu meistern.

Von schnellen, zuverlässigen Geräten und robusten Rechnungsdruckern an der Rezeption bis hin zu Lösungen zur Lebensmittelkennzeichnung, die sich vollständig in Ihre Softwarelösungen integrieren lassen, bieten wir Lösungen, die sicherstellen, dass Ihre Gäste das bestmögliche Erlebnis erhalten – und Sie die entsprechenden Bewertungen.





Lebensmittelsicherheit

Stellen Sie mit unseren Lösungen zur Lebensmittelkennzeichnung sicher, dass Sie die Standards zur Lebensmittelsicherheit erfüllen. Von effizienten Alternativen zu handgeschriebenen Etiketten für den Warenrotation bis hin zu Etiketten für vorverpackte Lebensmittel und der Kennzeichnung von Allergenen – mit unseren zuverlässigen Lösungen steht die Lebensmittelsicherheit an erster Stelle.



Der Kunde ist König

Um die größtmögliche Kundenzufriedenheit zu erreichen, benötigen Sie exzellentes Personal, nahtlose Prozesse und Zugang zu wichtigen Informationen wie Lebensmittelallergenen. Mit den effektiven und zuverlässigen Lösungen für das Lebensmittel- und Gastgewerbe von Brother können Sie sich voll und ganz auf Ihre Kunden und Gäste konzentrieren.



Managed Print Service

Optimieren Sie Ihre Druckerflotte und senken Sie die Kosten mit einem maßgeschneiderten Managed Print Service Konzept. Wir übernehmen die Verwaltung Ihrer Hardware und Druckmaterialien, so dass Sie keine Zeit damit verbringen müssen, darüber nachzudenken.



Sicherheit und Vorschriften:

Die Wahl der richtigen Technologie ermöglicht nicht nur die sichere und DSGVO-konforme gemeinsame Nutzung von Kundendaten zwischen Rezeption, Verwaltung und Zentrale, sondern kann auch Fehler bei der Rechnungsstellung reduzieren und den Kundenservice verbessern.

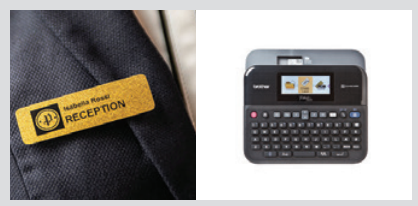


MFC-L6900DW

1 Drucken von Hotelrechnungen und Kopieren der Gäste-Ausweise

Bieten Sie einen nahtlosen Ein- und Auscheckprozess an.

- Warteschlangen an der Rezeption reduzieren
- Praktisch und effizient für das Personal
- Aufrechterhaltung eines hohen Serviceniveaus, indem Sie nah bei Ihren Gästen bleiben



PT-D600VP

2 Mitarbeiterausweise

Mitarbeiterausweise und Einrichtungsbeschriftungen.

- Versehen Sie Ihr Geschäft mit einem professionellen Look
- Hochwertige und haltbare Etiketten in vielen Farben und Breiten
- Drucken Sie Hinweise, Inventaretiketten, Namensschilder und mehr



QL-820NWB

3 Namensschilder für Besucher und Veranstaltungen

Drucken Sie Besucherausweise für Ihre Gäste bei der Ankunft.

- Druck von nicht-klebenden Etiketten und Platzierung in Clip-Halterungen
- Kleidungsschonende Klebeetiketten zum direkten Aufbringen auf Textilgewebe
- Verwendung kostengünstigerer Papiermedien, um Ihre Ausgaben niedrig zu halten



P-touch CUBE Plus

4 Menü-Aufsteller und Reservierungsschilder

Professionelle Abschlüsse mit selbst erstellten Schildern zur Lebensmittelauszeichnung.

- Hohe Qualität und Langlebigkeit mit einzigartiger Beschichtung
- Gestaltung und Druck professioneller Etiketten von Ihrem PC/Mac oder Smartphone/Tablet
- Erstellen Sie Ihre eigenen professionelle Menü- und Reservierungsschilder



TD-4550DNWB

5 Menü-Management-System

Leicht lesbare Etiketten für verpackte Lebensmittel, Lagerbewegung, Lieferdienste und mehr.

- Nahtlose Integration in Ihre Systeme
- Erstellung von klaren und präzisen Etiketten
- Sicherstellung, dass Mitarbeiter und Kunden einfachen Zugang zu benötigten Informationen haben

Maßgeschneiderte Lösungen für Sie

Rezeption





6 Lebensmittelkennzeichnung für die Warenrotation

Effiziente Lösungen für die Kennzeichnung von Lebensmitteln zur Gewährleistung der Verbrauchersicherheit

- Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und Zeitersparnis im Vergleich zu handgeschriebenen Etiketten
- Klarer und lesbarer Druck zur Gewährleistung der gesetzlichen Bestimmungen
- Risikoreduzierung falscher Kennzeichnungen



TD-2130N

7 Drucken im Büro

Drucken Sie mühelos Dienstpläne und Unterlagen für Bestandsprüfungen aus.

- Kostenreduzierung durch die Verwendung von reichweitenstarken Tonerkartuschen
- Papierfächer mit großer Kapazität, für hohe Druckvolumen
- Scharfer, leicht lesbarer Text, der Fehler reduziert



HL-L9310CDW

8 Sicheres Drucken

Stellen Sie sicher, dass sensible Bürodokumente vertraulich behandelt werden.

- Druck vertraulicher Informationen von autorisiertem Personal
- Benutzerkontrolle gemäß individueller Profile
- Sparen Sie Kosten, indem Sie nur benötigte Dokumente drucken



MFC-L9570CDW

9 Beschriftung für vorverpackte Lebensmittel

Konformität durch vorverpackte Lebensmittel

- Druck von Informationen zu Allergenen, Zutaten und Mindesthaltbarkeitsdaten
- Gut lesbare, langlebige Etiketten
- Fehlerreduzierung und Sicherstellung von Konsistenz und Genauigkeit



TD-4550DNWB

10 Etiketten für die Lebensmittelproduktion

Preiswerte Herstellung von Barcode-Etiketten für Lebensmittelverpackung und -versand.

- Schneller Druck von Etiketten, um mit der Nachfrage Schritt zu halten
- Erhaltung der Rückverfolgbarkeit durch präzisen Druck von Text und Barcodes
- Erhaltung der Druckqualität durch langlebige Etiketten



TD-4750TNWB

Gemeinsam die Zufriedenheit Ihrer Kunden erhöhen

Technologie hat das Potenzial, die Kundenzufriedenheit zu verbessern, die Produktivität zu steigern und die Lebensmittelsicherheit in Ihrem gesamten Betrieb zu erhöhen.

Auf Grundlage der sich ändernden Anforderungen Ihres Unternehmens arbeitet Brother mit Ihnen zusammen, um Anwendungen und Lösungen zu entwickeln, die echte Vorteile bringen und dafür sorgen, dass Ihre Kunden wiederkommen.





Rezeption

Ein gutes Empfangs-Team ist ein wesentlicher Bestandteil eines jeden Hotels. Sie sind die erste Anlaufstelle für Gäste bei der Ankunft und die letzten Personen, die Besucher am Ende ihres Aufenthalts sehen.

Ein professioneller und effizienter Empfangs-Service kann die Zufriedenheit Ihrer Gäste erhöhen und deren Aufenthalt noch positiver gestalten - was dazu beitragen wird, dass die Gäste wieder bei Ihnen buchen werden.

- **Bieten Sie Ihren Gästen mehr:**

Scannen Sie nicht nur Ausweise oder drucken Sie Rechnungen, bieten Sie Ihren Gästen als Teil des Service an Bordkarten, Fahrplänen und Landkarten zu drucken, um die Zufriedenheit Ihrer Gäste zu erhöhen.

- **Die richtige Ausrüstung am richtigen Platz:**

Kompakte Drucker nutzen den begrenzten Platz optimal aus, so dass Sie Ihre Gäste nicht am Empfang stehen lassen müssen, während Sie ihre Rechnungen ausdrucken.

- **Sicherer Druck und Scan:**

Mit externen Kartenlesegeräten oder den internen NFC-Lesegeräten (Near Field Communication) kann Ihr Personal, ganz ohne PC, sicher scannen, drucken und kopieren.

- **Individuelle Etiketten in sekundenschnelle selbst erstellen:**

Mit P-Touch Beschriftungsgeräten erstellen Sie langlebige Etiketten in vielen Farben und Ausführungen. Von professionellen Namensschildern für Mitarbeiter bis hin zu individuellen Schildern – die Etiketten sind wasser-, chemikalien-, hitze- und kältebeständig und können daher sowohl im Innen- als auch im Außenbereich verwendet werden.



Verwaltung

Teams im Back-Office können große Druckvolumen effizienter verwalten, ohne den Überblick zu verlieren und häufig Papier und Toner nachfüllen zu müssen.

- **Hohe Druckvolumen:**

Im Back Office in diesem Sektor müssen hohe Druckvolumen, z.B. Lieferscheine und Rechnungen, bewältigt werden. Ein optimiertes Print Management kann Frustration durch zu häufiges Auffüllen von Papier und Toner vermeiden.

- **Mehr Sicherheit für Kundendaten:**

Nur autorisierte Mitarbeiter können vertrauliche Kundendaten und Informationen unter Einhaltung der Allgemeinen Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) ausdrucken, wodurch kostspielige Verstöße gegen geltende Datenschutzrichtlinien vermieden werden.

- **Managed Print Service (MPS):**

Mit einem Managed Print Service sparen Sie sich die aufwändige Verwaltung Ihrer Druckgeräte, einschließlich Scanner, Faxe und Kopierer. Durch die Überwachung Ihrer Gerätenutzung, den Austausch von Verbrauchsmaterialien und die Verwaltung all Ihrer Druckanforderungen können wir Ihre Effizienz, Produktivität und Informationssicherheit verbessern.



Etikettendrucker zur Lebensmittelbeschriftung

Essen wird häufig unter hektischen Bedingungen, von Küchenteams mit unterschiedlichen Aufgaben, verwaltet und zubereitet. Unter solchen Umständen können unbeabsichtigte Fehler bei der Identifizierung, Etikettierung oder Bestandskontrolle zu potenziell schwerwiegenden Folgen führen.

Lebensmittelbeschriftung

Die Nachfrage der Verbraucher nach detaillierten Informationen über Lebensmittel hat das Gastgewerbe zunehmend unter Druck gesetzt, eine zuverlässige und genaue Kennzeichnung zu gewährleisten. Egal, ob die Hervorhebung von Allergenen, Informationen über fleischlose Ernährung, ethische oder biologische Lebensmittelproduktion geht, Brother bieten Ihnen absolute Klarheit für Ihre Lebensmitteletiketten.

- **Warenrotation:** Die Abkehr von handschriftlichen Etiketten, die leicht missverstanden werden können, kann wertvolle Zeit sparen und reduziert die Fehler, die zu einer Verschwendung von Lebensmitteln oder Lebensmittelvergiftungen führen könnten.
- **Menü-Management:** Ob Sie Inhaltsstoffe auflisten oder ganze Rezepte aushängen, im Menü-Management ist jedes Detail wichtig. Brother unterstützt Sie dabei und hilft Kunden indirekt, eine fundierte Wahl zu treffen. Die Etikettendrucker können in Ihr Menü-Management-System integriert werden, wodurch Sie Ihre Arbeit schnell und effizient erledigen können.
- **Vorverpackte Lebensmittel:** Strengere Vorschriften und stetig wachsende Kundenanforderungen haben einen sorgsameren Umgang hinsichtlich Lebensmittelkennzeichnung wichtiger gemacht als jemals zuvor: Mit wachsender Bedeutung einer klaren Beschriftung auf vorverpackten, für den direkten Verkauf bestimmten, Lebensmitteln, inklusive Inhaltsstoffe, Allergenen, Haltbarkeitsdatum, Produktbeschreibungen und sogar Nährwert- und Diäthinweisen.





„Da Brother über Niederlassungen in jedem unserer Vertragsländer verfügt, können sich unsere Mitarbeiter mit einem Ansprechpartner in ihrer jeweiligen Muttersprache in Verbindung setzen. Der persönliche Service macht den ganzen Unterschied.“

Peter O'Shea, Head of IT, Staycity Aparthotels

brother
at your side

Kontakt

Brother International GmbH

Brother International GmbH
Konrad-Adenauer-Allee 1-11
61118 Bad Vilbel
Tel. +49 6101 805-0

www.brother.de

Alle Angaben sind zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt und können sich ändern. Brother ist ein eingetragenes Warenzeichen der Brother Industries Ltd.. Markenproduktnamen sind eingetragene Warenzeichen oder Warenzeichen der jeweiligen Unternehmen.