



ANPASSA VOLYMER I REALTID!

Passar alla verksamheter
Över 200 sous vide-artiklar
Lång hållbarhet



Gräddsås



Pepparsås



Bechamelsås



Vaniljpudding



Mangopudding



Grahamsgrot



Risgrynsgröt



Bolognesesås



Hummus/Vegan

OSÄKERT HUR MÅNGA GÄSTER NI FÅR IDAG?

Givet läget i omvärlden så är det idag tufft att volymmässigt & ekonomiskt planera, budgetera, göra inköp, lagerhålla och tillaga måltider. Inget problem om ni använder er av Feelias produkter. Ett inköp från en leverantör.

Finns i ett flertal storlekar 600g-5kg. Vi har även all slags tänkbar utrustning

Tillaga bara den mängd som behövs. Dag för dag. Timme för timme. Gäst för gäst. Resten sparas till en annan dag utan risk för att bli dåligt. Vår sous vide'ade mat kyls i vakuumpåse håller i upp till 6 månader oöppnad och upp till 5 dagar öppnad.

FEELIA

KVALITET OAVSETT PERSONAL!

Hög & jämn kvalitet
Kostnadseffektivt
Bra marginalkronor



Fläsklägg



Viltskav



Bratwurst



Sej i vitsås



Lax i ostsås



Grönsaksgratäng



Makaronilåda



Vego Pyttipanna



Svampgratäng

OSÄKERT HUR MYCKET PERSONAL NI HAR IDAG?

Svårt med scheman & extrapersonal? Med Feelias förberedda produkter så kan ni erbjuda samma höga kvalitet, varje dag på varje tallrik. 24/7. Oavsett vilken personal ni har. Sparar enormt mycket kostsam arbetstid!

Kontakta oss:
www.runnzell.se
info@runnzell.se
markus@runnzell.se & john@runnzell.se

Klipp upp - Värm upp - Ät upp
Så enkelt är det. Kvaliteten är densamma som gjord från grunden på plats. Inga eller få tillsatser, vi på Feelia tillsätter inget i vår tillagning. Mycket gluten- & laktosfritt, mycket vegetariskt, vegan & allergivänligt.



INGET MATSVINN I NÅGOT LED!

Nordiska råvaror
Liten klimatpåverkan
Bra djurhållning



Laxsoppa



Köttisoppa



Svampsoppa



Grön Curry



Laksabuljong



Ramen



Sötpotatissoppa



Potatis/Rotsaker



Puréad mat

OSÄKERT HUR MYCKET RÅVAROR NI BEHÖVER IDAG?

Svårt att planera volymer på färskvaror som envist tickar dagar? Har ni lagrings-svinn, berednings-svinn, tillagnings-svinn & serverings-svinn? Inga problem om ni använder Feelias produkter. Köpt vikt är densamma som såld vikt.

Kontakta er säljare:
Martin & Servera
Menigo
Svensk Cater

Inga vikt förluster pga av skal, utseende eller tillagning. Ingen vikt% i vätska som försvinner pga avdunstning eller upptinad frysta råvara. Bara färskvaror. All vikt, all näring, alla aromer och mineraler mm finns kvar i påsen.



EN REJÄL MARGINAL-FÖRSTÄRKARE!

Hur ökar du förtjänsten?

Du kan ej påverka:

*Råvarukostnader *Lokalhyra *Fasta kostnader

Du kan påverka:

*Arbetskostnad *Marginalkrona
*Svinn *Utrustning

Klicka på QR-kod för sortiment



Tjäna massor av tid
Utnyttja personalen rätt
Öka marginalen per portion
Eliminera svinnet helt
Förenkla köket & utrustningen
Gör ett samlat inköp för allt

FEELIA

HÅLLBARA & UTVALDA RÅVAROR!

Varför Nordiska råvaror?

*Låg klimatpåverkan *Kontrollerat och säkert
*Råvaror är av högsta kvalitet *Bästa/hårdaste
djurskyddslagarna i Europa *Medicinfritt/Antibiotikafritt
*Låga andelar växtskyddsmedel *Kretsloppstänk
*Bevara vår unika nordiska fauna

Klicka på QR-kod för hållbarhetstänk



Inga förkunskaper behövs
Inga speciella tillstånd behövs
Ingen dyr utrustning behövs
Inga direkta ytor behövs
Ingen ombyggnad behövs
Ingen ökad arbetstid behövs



SOUS VIDE HAR MÅNGA FÖRDELAR!

Att säga att man tillagar maten på plats & från grunden är per definition inte detsamma som att det gästen får på tallriken är av hög kvalitet eller hållbart. Vi erbjuder även hjälp med att ta fram unika menyer & dieter, framtagna speciellt av Näringsrätt (leg. Sportnutrist, dietist & föreläsare).

Klicka på QR-kod och se ett klipp hur enkelt det är



Alltid färsk direkt ur påsen
Alltid tillagad till perfekt temp
Naturliga smaker & aromer
Bevarade mineraler/vitaminer
Bevarade antioxidanter
Bevarad textur

HAR DU TÄNKT PÅ HUR MYCKET ARBETSTID FAKTISKT KOSTAR?

En anställd inom kökets värld kostar företaget cirka 5kr per minut (källa: SCB). Alla minuter i timmen, oavsett arbetsuppgift. 300kr i timmen. Här finns mycket kostnader att tjäna & dessutom utan vikt förluster/svinn så blir marginalen finfin. Se även exempel ur vår energi- marginalsnurra!

Med våra produkter så tjänar ni upp till 50 minuters arbete (eller 250kr) per timme. Fast vänta nu. Vinsten blir egentligen nästan dubbel eftersom tiden som sparas in rimligtvis även omsätts. De intjänade 50 min plus att de 50 min omsätts där en till anställd hade behövts. Man klarar sig alltså med mindre personal längre.

HAR DU TÄNKT PÅ VILKEN MILJÖPÅVERKAN MATEN HAR?

Våra produkters ursprung är nordiskt. Finskt kött från födsel till tillagad mat i vakuumpåsen är en garant för den allra bästa/hårdaste djurhållningen i Europa. Vi arbetar med bönder inom en radie om 25 mil från tillagningen, allt för att hålla nere vägtransporter och CO2-påverkan.

Ett exempel: Vårt kött kommer från mjölkkor, inte köttkor, vilket betyder att individen under sin levnadstid också har bidragit med sin mjölk. Det tycker vi är bra för graden av klimatpåverkan. Medicin är för sjuka. Våra djur har ingen antibiotika eller annat jox i sig & inga tillsatser tillförs vid vår tillagning av maten.

HAR DU TÄNKT PÅ MATENS KVALITET VÄL PÅ TALLRIKEN?

Många värjer sig av gammal hävd mot halv- eller helfabrikat. Men hörni. Det är nya tider nu! Våra produkter har oftast mindre tillsatser och mycket bättre näringsvärden än vad som tillagas i många kök. Råvarans alla goda egenskaper kan inte ta sig ut ur påsen & inget syre kan ta sig in.

Ett exempel: Som tillagningsmetod så har sous vide visat sig vara överlägsen för bevarandet av mineraler, vitaminer & antioxidanter. Vid vanlig kokning av grönsaker så försvinner ca. 50% av vitamin C. Med sous vide & tillagning i påse så bevaras 80% av vitamin C (Källa: Livsmedelsverket).

VÅRA SOPPOR - EN REJÄL MARGINALFÖRSTÄRKARE 1 - ELIMINERA SVINNET

Vår erfarenhet är att en del tittar blint på marginalprocenten när det rimligen borde vara marginalkronan som är det viktiga? Sälj tio fyllda baguetter och tio portioner soppa till samma marginalprocent. På soppan har du då kanske dragit in 400-600kr. Du får sälja bra många fler än tio stycken baguetter för att komma upp i samma marginalkronor. Alltså. Redan vid väldigt låga faktiska sålda enheter så ger soppan riktigt bra pengar.

Marginal kan man räkna på många sätt. Inom dagligvaruhandeln räknar man kassamarginal. Dvs det pris du tar betalt för i kassan minus ditt inköpspris. Och sedan procenten på detta. Vi anser inte att detta är applicerbart på våra soppor i en levande värld. Det här är som våra soppor verkligen sticker ut i jämförelse med sina kompisar på menytavlan. Inventeringsmarginal. Dvs värdet av mängden såld soppa (eller bröd, sallad, smör etc) ut ur kassan minus värdet av den mängd soppa (eller bröd, sallad, smör etc) du har köpt in. Och sedan procenten på detta.

Svinnet måste räknas in, allt annat blir galet. Alla former av svinn. Lagringssvinn - Mat från kylar, frysar och förråd som måste slängas av olika anledningar (T.ex. utgångna datum, felinköp mm). Beredningssvinn - Den mat som slängs i samband med beredning (T.ex. fula råvaror, skal, filéade rester, senor, viktförluster efter upptinad fryst mat mm). Tillagningssvinn - Mat som tillagas men inte tas tillvara av olika anledningar och slängs utan att ha serverats (T.ex. felberäkningar, mindre antal ätande gäster mm). Serveringssvinn - Mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara (t.ex. buffémat, kyld förpackad mat & varmhållen mat). Tallriksvinn - Mat som inte äts upp och skrapas av från tallriken är det svinnet som är svårare att komma åt.

I rapporter som Livsmedelsverket gjort så visade dessa att, bara i skolor och förskolor, så slängs 34 ton mat vid varje servering. 1600 ton mat per år eller 5,5kg per elev. I serveringssvinn enbart. Till detta tillkommer 28 ton tallriksvinn, 500 ton, och ytterligare 4,5kg per elev, till per år. Övriga svinnposter är ej uppmätta men finns självklart de med. Situationen på äldreboenden ser enligt rapporten än värre ut. Det kastas på tok för mycket mat vilket det såklart måste bli ändring på. Med våra produkter så kan detta avhjälpas! Vi vill och vi kan vara en del i ert arbete med att minska svinnet. Oavsett bransch. I jämförelse med mycket annat på menytavlan, sallader, mackor och baguetter så kan inte marginaler räknas på samma sätt. Varför? Jo.

- * Köpt vikt är densamma som såld/serverad vikt. 3l köpt soppa är 3l soppa i kassan/i tallriken. Faktum är att det är ännu bättre om vi talar koncentratsoppor där vatten tillsätts varvid du får ut 5l ur 3kg köpt vara. 3 minuters arbete. För baguetten gäller inte samma princip. Här hittar vi massvis med viktförluster i olika delar av svin samt att arbetstiden för en baguette är längre.
- * Inget svinn. Och då menar vi inget (okej då, det kan finnas lite kvar i påsen)! Soppa har ingen bortre tidsgräns för hur länge den får exponeras. Uppvärmd soppa kan kylas ned och användas igen inom 5 dagar. Vid påfyllnad i soppkittel om en påse börjar ta slut behövs inget hållas ut, du låter skvätten vara kvar och fyller på/blandar det lilla med nya påsen. Man kan också i realtid efter väder och antal kunder styra mängden uppvärmd volym dag för dag, timme för timme. Soppan kan förutom att säljas varm för sittande gäster med fördel även säljas som grab n go. Varm som en kopp kaffe, eller kall till gäster som vill värma sin mat på kontoret/hemma. Inget behövs kasseras. Allt detta samt att soppan har 6 mån hållbarhet gör soppa (och er!) till en vinnare.
- Hur mycket bröd och alla pålägg, sallader etc kastas inte under en hel dag, från torra brödsalkar till, saggig paprika, varmt smör, trött gurka. osv. Buffémat som måste kasseras pga utgången exponeringstid. Rullkorv som rullat färdigt. Gamla baguetter och dess innehåll. Mycket köpt råvaruvikt slängs i de olika formerna av svinn som vi ovan precis räknade upp.
- * Knappt någon arbetstid/kostnad. Effektiv arbetstid för 3l soppa (8 portioner) är 2 min då påsen klipps upp och innehållet hålls i en kastrull, den värmer sig själv och med timer så behövs ingen vakt. Den kräver heller ingen tid under de så intensiva lunchtimmarna och påverkar därför inte personalen eller schemat är det som mest känsligt. Vår soppa är kostnadseffektiv. En anställd kostar företaget ca 5kr/minut. Oavsett vilket arbete som utförs. Hur många minuter tar det att göra 8 baguetter eller 8 koppar macchiato? Mer än 2 min är vår gissning. Ska detta räknas in i marginalen för artikeln? Ja om man hårdrar det så. Men vi bjuder på detta och nöjer oss med att vara stolta över att vår tomatsoppa ger runt 60-80% i marginal%, och än viktigare än procenten - varje såld portion ger 40-80kr i ren vinst. Och då inte kassamarginal utan marginal när allt är inräknat.

MARKUS@RUNNZELL.SE
JOHN@RUNNZELL.SE

Kontakta oss gärna för mer info eller ett personligt besök där vi tar med varuprover & så tittar vi tillsammans igenom sortimentet.

VÅRA SOPPOR - EN REJÄL MARGINALFÖRSTÄRKARE 2 - MINSKA ARBETSKOSTNADERNA

Vi exemplifierar. Någon vill erbjuda 20 liter gulaschsoppa och göra den från grunden på plats med ett innehåll som motsvarar vår gulaschsoppa. 10 liter soppa tar motsvarande tid i anspråk, för jämförelse. För enkelhetens skull (detta är ingen exakt uträkning, mer för att väcka tanken på var pengar finns att tjäna) så säger vi att det tar en timme totalt. Allt arbete inräknat, från beställning, varumottagande till beredning mm mm. Kom ihåg. 5kr per minut. Alla minuter.

1 minuts arbete för en person kostar företaget/arbetsgivaren totalt 5kr. 1h (60min) arbete kostnad för en person 300kr. 300kr i arbetskostnad för att få fram 20 liter soppa. Råvarukostnader lämnar vi därhän just nu. Allt som behövs är 1kvm, ett kokkärl, värme (behöver inte ens el, ute i det fria funkar gasol, spritkök, öppen eld med!) och en sax. Klipp upp påsen. Håll över innehållet i kärlet, värm upp (kom ihåg, värm, inte koka. Soppan är redan tillagad och ska endast värmas upp). Ät. 3 steg. Och allt som blir kvar är en påse som det bara är att vika ihop och slänga i soptunnan.

Serveras 0,25l portioner (20 liter ger 80 portioner) blir arbetskostnaden för varje portion 3,75kr (10 liter ger 40 portioner = 7,50kr/portion). Serveras 0,4l portioner (20 liter ger 50 portioner) blir kostnaden per portion 6kr (10 liter ger 25 portioner = 12kr/portion)

Preparera 20 liter av vår gulaschsoppa. Motsvarande kvalitet som den ovan gjorda från grunden på plats (eller bättre). Färsk. Utan några tillsatser av något slag. Bästa köttkvalitet, 100% nöt, fri från antibiotika, bästa djurhållning. Nordiska råvaror rakt igenom. Låg co2-påverkan tack vare korta transporter i alla led. Glutenfri. Mjölkfri.

Effektiv tid för att kunna erbjuda 20 liter av vår gulaschsoppa är max 10min. 1 minuts arbete kostnad för en person är fortfarande 5kr. 1h (60min) arbete utförs alltså på 10min. Det blir 50kr för att få fram 20 liter färsk soppa.

Serveras 0,25l portioner (20liter ger 80 portioner) blir kostnaden då för varje portion 63 öre (vid 10 liter gjord soppa blir kostnaden per portion 1,26kr. Serveras 0,4l portioner (20liter ger 50 portioner) blir kostnaden per portion 1kr (vid 10 liter blir det då 2kr per portion).

En portion av vår gulaschsoppa kostar i grundprislistan utan avtal ca. 60kr litern (våra soppor ligger på mellan ca.10 och 70kr per liter). 0,4 liter portion hamnar då under 25kr för råvaror OCH nedlagd arbetstid (0,25l portion ca 15kr). Dessutom helt utan några svinnkostnader i något led (se ovan text).. Sälj en portion för t.ex. 85kr och tjäna 60kr per såld portion. Utan några dolda kryphål, 60kr och inte mindre.

Vi får ibland höra motargumentet " - men personalen är ju ändå där, så det där med tid är inte så viktigt." Nja. Vi håller inte riktigt med och försöker nu förklara varför.

Man tjänar alltså 50 minuter på att göra gulaschsoppan enligt exemplet. De 50 minuterna är inte bara värda 250kr. För den intjänade tiden (50 minuter eller då 250kr) omsätts ju rimligen i andra arbetsuppgifter i köket!? För " - personalen är ju ändå där"...

Med andra ord så tjänar man dubbelt upp på detta. Först i realtid, men sedan omsätts ju den vunna tiden och man får 50 nya minuter ut ur en och samma anställd. 50 minuter som annars kanske hade inneburit att ännu en anställd (som hade kostat samma 5kr per minut) hade behövts på plats.

Att tjäna in 50 minuter varje timme våra produkter används gör snabbt många timmars mindre arbetstid och självklart att kostnader kapas och personalbehovet minskar med en tjänst redan efter en kort tid. Tänk så här. En månadstid brukar räknas som 173 timmar. $173h \times 300kr = 51\,900kr$. Om man då så att säga får ut 110 effektiva arbetsminuter per timme och anställd (60 plus de intjänade 50) istället för de vanliga 60 så har vi en hel tjänst, eller bättre marginaler på maten, intjänad inom en väldigt snar framtid.

Kontakta oss gärna för mer info eller ett personligt besök där vi tar med varuprover & så tittar vi tillsammans igenom sortimentet.

MARKUS@RUNNZELL.SE
JOHN@RUNNZELL.SE