



Nyt serviet-dispenser-system

For at lette arbejdsbyrden hos restauranter og for at minimere unødvendige, tidskrævende opgaver har Tork lanceret et nyt servietdispenser-system, Tork Xpressnap Fit. Systemet er specielt udviklet til selvstændige restauranter og små kæder.

- Et produkt som Tork Xpressnap Fit er udviklet med henblik på restauranternes hverdag. Det sikrer et gnidningsfrit workflow – og at tilgængelige ressourcer udnyttes bedst muligt. Det kompakte design og engangsdispenseringen sparer restauratørerne for en masse tid. Flere tests har vist, at personalet ikke behøver at genopfylde dispenserne lige så ofte som ved de traditionelle dispensere. Det frigiver mere tid til at fokusere på maden og gæsterne. Vi vil gerne opfordre restauratørerne til også at tænke over de små ting, som for eksempel at det at have den rette servietdispenser kan have en positiv indvirkning på personalets daglige rutiner, fortæller Benedicte de Croon, product management director Napkins & Tabletop hos Tork.

Med Tork Xpressnap Fit ønsker Tork at hjælpe restaurantchefer med at få mest muligt ud af deres tid og restaurantens plads, og det er med disse aspekter i tankerne, at dispenserens design er blevet udviklet. Servietdispenserens dispenser opad, så enhver centimeter på restauranternes borde bliver udnyttet. Den såkaldte one-at-a-time-dispensering reducerer spild samt mængden af ubrugte servietter med mere end 50 procent. Derudover serviceer dispenserens næsten dobbelt så mange gæster, før der er behov for genopfyldning. Det resulterer i mindre tid brugt på opfyldninger.

Dispenserens har også en reklameplads, der kan tilpasses, og som giver den enkelte restaurant mulighed for at være kreativ, kommunikere med kunderne og dele marketingbudskaber på dispenserens.

Sous vide med sikkerhedsberegner

Ny automatisk sikkerhedsberegner til sous vide-tilberedning giver bedre fødevarer sikkerhed og mindre madspild i industri- og restaurantkøkkener

BIPA Gastro har i samarbejde med Teknologisk Institut udviklet nyt software, der automatisk beregner, om sous vide-processen giver sikre produkter ved tilberedning af mange forskellige typer fødevarer. Sikkerhedsberegneren er implementeret i sous vide-kar, og Teknologisk Institut har valideret den med tilfredsstillende resultat. Sikkerhedsberegneren dokumenterer og viser visuelt, hvornår den krævede fødevarer sikkerhed er nået. Ved afvigelser griber styringen ind og korrigerer for at opnå et sikkert resultat. Denne intelligente funktion gør arbejdet med dokumentation af fødevarer sikkerhed lettere for brugerne af sous vide-karret. Projektet er medfinansieret af Innovationsfonden under Innobooster-ordningen. Her støtter Innovationsfonden udviklingsprocesser, drevet af små og mellemstore virksomheder.

Nøje temperaturstyring

Sous vide-tilberedning er en teknik, hvor fødevarer tilberedes i vakuumposer, nedsænket i vand. Ofte tilberedes



fødevarerne ved lavere temperaturer, end man kender fra almindelig ovnstegning, og derfor kræver det særlig overvågning af tilberedningen, når fødevarer sikkerheden skal dokumenteres. - Den nøje temperaturstyring under sous vide-processen sikrer perfekt tilberedning af fødevarer som eksempelvis bøffer og andet kød, der kan blive mere mørt og samtidig beholder saftigheden. Men fordi fødevarerne i mange tilfælde ikke opvarmes til 75 °C, hvor de fleste bakterier dør hurtigt, er det vigtigt, at man ved, hvor lang tilberedningstiden skal være for at sikre, at bakterier uskadeliggøres – noget, personalet normalt ikke er uddannet til, siger seniorprojektleder Mari Ann Tørngren, Teknologisk Institut.

Logger oplysninger i realtid

BIPA Gastro har implementeret den nye sikkerhedsberegner og udviklet et intelligent sous vide-kar, der optimerer sous vide-processen. Karret er udstyret med sensorer, som automatisk og i realtid logger oplysninger fra processen i en datasky. Processen bliver dermed løbende overvåget og tilpasset under produktionen af fødevarerne, så man sikrer, at produktionen opnår højest muligt niveau af fødevarer sikkerhed. Ud over at beregne og dokumentere fødevarer sikkerheden afleverer systemet en batchrapport, der indeholder relevante informationer omkring for eksempel opvarmnings- og nedkølingstid. Man risikerer dermed ikke at få et produkt, som efterfølgende skal kasseres. Dermed undgås også madspild.