



Kom godt i gang med FoodInfo

- erfaringer, råd og tips fra dine kolleger



Om forfatteren

Anders Jørgensen · Indehaver og udvikler, FoodInfo ApS



Jeg startede FoodInfo i 2014 sammen med en bagermester, og driver det i dag selv - støttet af en lang række samarbejdspartnere, bla. BKD, BagerGruppen og de fleste større (og mange mindre) leverandører til bagerbranchen.

Min baggrund er mere end 25 års erfaring som softwareudvikler i en lang række brancher - bl.a. vindenergi, telefoni, computerfremstilling, musikudstyr, slagteriudstyr, industriovne, og mange flere. Så jeg mener selv jeg har styr på teknikken. Jeg har lært, at når man laver systemer, som mennesker skal bruge, så er det altafgørende at være god til at spørge og forstå brugernes situation og behov: *Jeg* kan gætte - *du* står med udfordringerne til daglig.

Derfor har jeg gennem de sidste 7 år gjort en stor indsats for at forstå udfordringerne i bageri, butik og på kontoret. Jeg er blevet klogere - men man bliver aldrig færdig med at lære!

- * Dataingeniør siden 1994
- * Startede FoodInfo i 2014
- * Tlf: 5223 6999
- * anders@foodinfo.dk
- * foodinfo.dk
- * facebook.com/foodinfo.dk
- * linkedin.com/in/anjorg

Indledning

Krav fra myndigheder og forbrugere gør, at det ikke længere er helt nok at lave de bedste produkter i byen - du skal også kunne dokumentere hvad produkterne indeholder.

Særligt forbrugernes interesse for hvad der er i den mad, de spiser, går kun én vej, og det er opad. Det viser både vores egne undersøgelser, og det vi hører fra bagere rundt omkring i landet.

Derfor er det i dag oplagt - i mange tilfælde nødvendigt - at benytte sig af programmer som FoodInfo. Men det er ofte ikke "bare" en nødvendighed. Det kan give dig helt nye muligheder, når du f.eks. kan sælge færdigpakkede varer.

Det kan virke som en stor mundfuld at skulle gå i gang med et nyt system. Hvis du tænker sådan, er du bestemt ikke alene! Men til gengæld er der også mange der fortæller, at det "slet ikke var så slemt som de havde troet", og at "fordelene helt sikkert er arbejdet værd".

Jeg har efterhånden talt med en hel del bagere om netop det med at komme i gang. Derigennem har jeg fået indsigt i, hvad der fungerer i den virkelige verden, og hvad der er vigtigt at vide før man går i gang.

De erfaringer vil jeg rigtig gerne dele med dig. Jeg vil hjælpe dig til at finde den helt rigtige strategi, der kan bringe dig i mål på en effektiv måde i forhold til hvordan netop du bedst arbejder.

Jeg vil på de tre første sider beskrive de tre trin, der er afgørende for at komme godt i gang:

1. Sæt dig et mål
2. Prioritér
3. Find din arbejdsform

Herefter skriver jeg lidt om hvordan man evt. kan dele opgaven mellem flere personer, og giver til sidst nogle råd til hvordan man kommer rigtigt fra land.

Så er det forhåbentlig snart dig, der kan høste fordelene af at have dine opskrifter liggende i FoodInfo.



1. Sæt dig et mål

Bliv skarp på, hvorfor du går i gang med FoodInfo



Næsten ligegyldigt hvad man arbejder med, er det vigtigt at have et eller flere mål, man arbejder hen imod. Og det gælder ikke mindst med FoodInfo, for “at have FoodInfo” er jo ikke et mål i sig selv - du vil forhåbentlig have FoodInfo for at imødegå nogle udfordringer, eller for at opnå nogle fordele, i din og dit personales hverdag.

Et klart mål er den ene afgørende ting for hvordan din strategi skal være - den anden er, hvordan du arbejder bedst. Det sidste kommer vi tilbage til. Vi skal have sat målet først.

Nu har jeg jo heldigvis set mange komme succesfuldt i gang med FoodInfo, og ved hvordan FoodInfo bliver brugt rundt omkring, så lad mig give dig en liste med de mest almindelige mål.

Der er en god chance for at dit mål er at finde på denne liste - eller i hvert fald at dit mål minder om noget fra listen. Eller også gælder flere af målene også for dig? Tænk lidt over det, og læg dig derefter fast på et mål du vil gå efter i første omgang.

De mest almindelige mål:

1. At komme til at kunne sælge færdigpakkede varer i kundeområdet
2. At komme til at kunne levere til f.eks. købmanden
3. At få generelt styr på ingredienslister, næringsindhold og allergener
 - a. af hensyn til fødevarerstyrelsen
 - b. af hensyn til personalet
 - c. af hensyn til kunderne
4. At forbedre økonomien ved at kende til kostpriser og fortjeneste
5. At få adgang til opdaterede og korrekt skalerede opskrifter i bageriet

2. Prioritér

Hurtigt i gang med mindst arbejde ...

Nu gælder det om at få lagt en plan for, hvad der skal lægges ind først. Hvis du sidder og kigger på dine 200 opskrifter og tænker “- og dem skal jeg have lagt ind allesammen”, så er det klart det virker uoverskueligt. Men særligt hvis dit mål er nummer 1 (færdigpakkede varer i kundeområdet) eller nummer 2 (levere til købmanden) - så har du allerede fået din prioritering mere eller mindre forærende. For så er det selvfølgelig de varer, du skal fokusere på først.

I det tilfælde, så enten lav dig en liste med det, du gerne vil lave mersalg på ved at have det stående fremme i butikken, eller find listen over det, købmanden gerne vil sælge, og du er godt på vej.

Nummer 3 (generelt styr på ingredienslister osv) er af gode grunde lidt sværere - det ligger lidt i dens natur, at det handler om at få lagt alt ind. Men igen, tænk over f.eks. hvad kunderne spørger mest ind til. Manges erfaring er, at det er kagerne (fordi brød ofte er mere “gennemskuelige” for kunderne) - så hvis du er enig, så start dér.

Ang. nummer 4 (økonomi og priser) vil jeg også basere min anbefaling på et helt konkret råd fra en bager, jeg har talt med (og som bakkes op af flere andre) : “Start med kagerne, det er oftest der man finder ud af at man tager for lidt for varerne!”.

Hvis dit mål er nummer 5 (at have en skærm i bageriet) skal du overveje: Hvilke opskrifter har vi generelt mest “bøvl” med at skalere op og ned hver dag - f.eks. fordi de ofte laves i varierende



mængder, og/eller fordi de er lidt mere komplicerede end andre? Så er det dem, du skal have på din “start-liste”.

Du kan selvfølgelig sagtens have flere af disse mål - og andre end disse - men igen, så prioritér dem i forhold til hinanden. Hvis ét af målene er færdigpakkede varer i kundeområdet, så virker det som et godt sted at starte - ikke så mange opskrifter, og mulighed for en god indtjening.



foodinfo



Opskrift: Sandkage

Beregning af kostpris

Ingrediens	Pr. produkt	Pr. kg.	Pr. opskrift (2.000g)
Æg, hele, rå	250,0 g = 5,00 kr	250,0 g = 5,00 kr	500,0 g = 10,00 kr
Margarine, 80 %, stegning/bagning, vegetabilsk fedt	250,0 g = 2,50 kr	250,0 g = 2,50 kr	500,0 g = 5,00 kr
Hvedemel	250,0 g = 2,00 kr	250,0 g = 2,00 kr	500,0 g = 4,00 kr
Sukker	250,0 g = 1,69 kr	250,0 g = 1,69 kr	500,0 g = 3,38 kr
Lenomkostninger	0,0 min = 0,00 kr	0,0 min = 0,00 kr	0,0 min = 0,00 kr
Andre udgifter	0,00 kr	0,00 kr	0,00 kr
Total	1.000,0 g = 11,19 kr	1000 g = 11,19 kr	2.000,0 g = 22,38 kr

Beregning af dækning, udgangspunkt

Kostpris excl. moms (iflg ovenstående) K =

Beregning af dækning ved fast salgspris

Salgspris incl. moms =

Salgspris excl. moms S =

11,19 kr

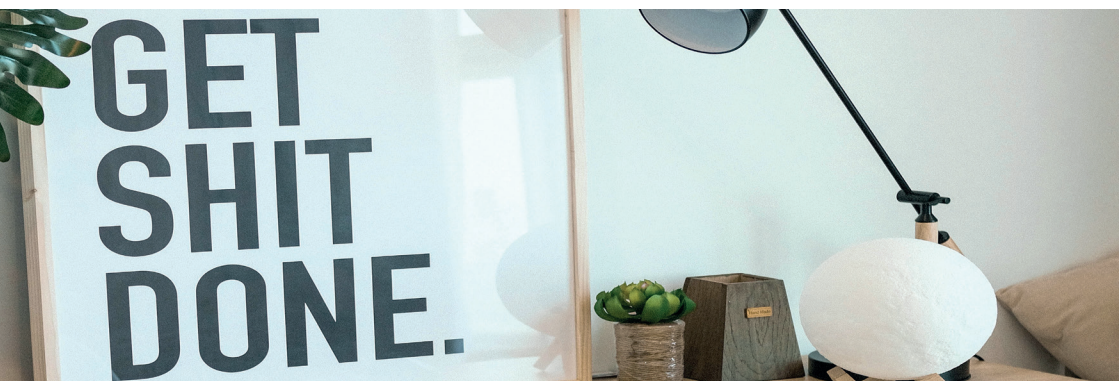
18,00 kr

14,40 kr



3: Find din arbejdsform

Alle arbejder forskelligt - her er nogle måder at gøre det på ...



Nu ved du sådan nogenlunde hvad du skal have lavet, og i hvilken rækkefølge. Så er det bare at få gjort det! Og hvor svært kan det være? Ja, det har jeg også spurgt bagerne om, i en lille undersøgelse. Der er stor enighed om, at det ikke er svært som sådan. Det er hurtigt lært, og nemt at gøre. Men hvor lang tid tager det?

Jeg spurgte konkret: "Hvor lang tid ville du sætte af, hvis du skulle taste 10 mellemstore opskrifter ind?". Den "laveste" svarmulighed hed "under 2 timer" - og ALLE satte kryds her. Undtagen én, der svarede "Andet", og tilføjede "ikke over 1½ time". Altså max 9-12 minutter pr. opskrift. Så måske frygten for det ukendte er lidt større, end realiteterne giver grund til?

Jeg ved bestemt godt, at det kan være svært at finde tid til nye ting i en travl hverdag. Så en anden vigtig ting jeg har været lidt flittig til at spørge bagerne om er: "Hvad er din strategi, når du skal lægge opskrifter ind?" Hvordan griber man det helt praktisk an? Det er der flere meninger om. Og det tænker jeg er helt naturligt - for vi er alle sammen som mennesker forskel-

lige, og det, der virker godt for den ene, virker ikke nødvendigvis godt for den anden.

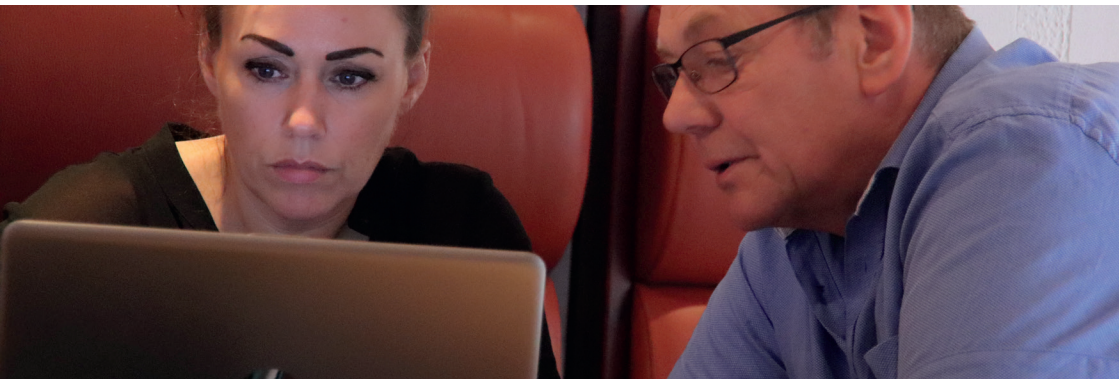
Det vigtige er at lave en plan. Det der typisk IKKE virker, er at sige "jeg lægger lidt ind når der lige er lidt tid ind imellem" - for der er garanteret andet, du også kan bruge den tid på - andet der i øjeblikket virker vigtigere, eller er nemmere, fordi det er noget du er vant til!

Så jeg vil komme med en lille liste af dine kollegers forskellige strategier, og så må du lade dig inspirere, og finde ud af hvad du tror virker for dig:

1. Tag en time eller to på et bestemt tidspunkt af dagen, og få lagt lidt ind dér.
2. Tag en "fridag" ind imellem, og få taget nogle gode ryk.
3. Tag en uges "ferie" og få det hele lagt ind!
4. Del opgaven med andre - det kommer vi tilbage til på næste side.

Om at dele opgaven

Måske er der én der kender opskrifterne, og én der er en "haj til computer"?



I foregående afsnit tog vi udgangspunkt i, at det er dig selv, som bagermester eller -frue, der sidder med opgaven alene. Sådan behøver det ikke være. For nogle giver det bedst mening sådan - men ikke for alle.

Som regel kræves en vis deltagelse fra mester eller en anden der har - undskyld udtryk-

ket - fingrene i bolledejen. Det er ham/hende, der kender opskriften til bunds, og ved præcis hvilke ingredienser der indgår. Men det er ikke sikkert det er mester, der helst vil indtaste, så et par velafprøvede metoder er (her kalder vi de medvirkende "mester" og "taster"):

- Taster sidder for sig selv med f.eks. en mappe med papir-opskrifter og taster ind, og går ud og spørger mester når der er tvivl om noget ("hvilken type margarine bruger vi til wienerdej?" - "når der står rugmel her, hvilken type er det så?")
- Mester og taster har begge afsat tiden, og sidder sammen og laver det. Det giver hurtigst fremdrift, men der er selvfølgelig også to i arbejde under hele processen.

Hvem skal være taster? Her kan man måske godt tænke lidt ud af boksen. Hvem har godt tag på en PC og kan lægge et par timer i bageriet af og til - helst mens mester er til stede? Vi har f.eks. før stillet en "taster" til rådighed - én der ikke har særlige bageri-mæssige erfaringer, men som er hurtig ved en PC, og havde adgang til bageren og hans viden om produkterne. Det

kan sagtens virke. Der var også en bager der fik sin voksne datter til at taste, selvom hun normalt ikke havde noget med bageriet at gøre. Jeg åbnede deres konto en eftermiddag ved 14-tiden, og samme tid næste dag lå der allerede en 30-40 opskrifter inde. Så det kan også virke. Hvad kunne virke hos dig?

Om at starte rigtigt

Del dine ting fornuftigt op i delopskrifter.



Med mål, prioritet og arbejdsform på plads er det fristende bare at sætte sig til tastene og prøve sig lidt frem. Og det er også langt hen ad vejen en god strategi. Men der er alligevel lige et par ting, der er vigtige at have for øje når du starter.

Det vigtige er, at starte med at forstå hvordan FoodInfo arbejder med delopskrifter og komplette opskrifter. Og det er vigtigt - lige fra starten. Så hvis hele denne skrivelse kun måtte indeholde ét råd skulle det være:

Del dine ting fornuftigt op i delopskrifter!

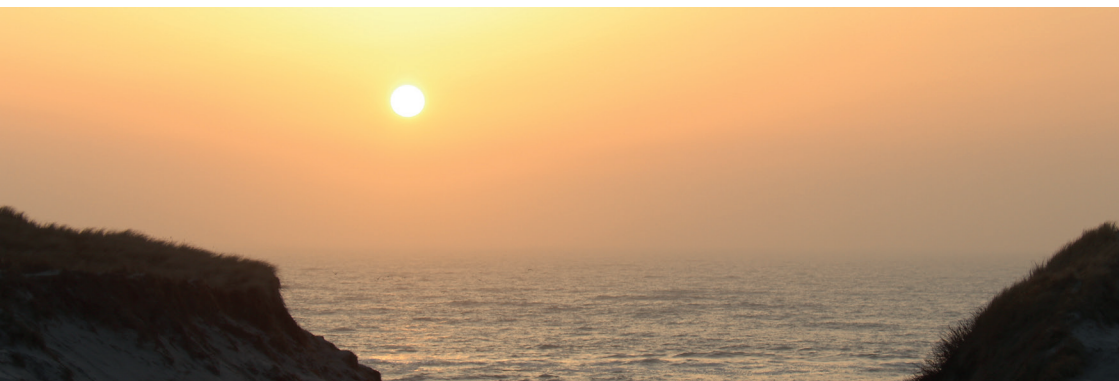
Og start så med delopskrifterne. Hvad er delopskrifter så? Du har nok nogenlunde regnet ud hvad det går ud på - at lave separate opskrifter for dine grunddeje, pynt, cremer osv - alle de ting du bruger i flere andre (komplette) opskrifter. Når du har lavet en delopskrift, f.eks. "linsedej", så skriver du bare x antal gram linsedej

ind i alle de opskrifter hvor der skal bruges linsedej. Du slipper dermed for at gentage dig selv igen og igen. Og endnu vigtigere - du slipper for at skulle ind 17 steder og rette, hvis du laver om i din linsedej.

Lige et tip: Tænk ikke kun i produkter, når du laver delopskrifter - også arbejdsgange. F.eks. er det oplagt at lave en flûtes grunddej som en delopskrift. Men hvis du til den bruger noget fordej, så lav også den del som delopskrift (altså en delopskrift med en delopskrift i) - selvom du måske synes at det jo allsammen ender med at blive til "selve dejen". Opskriften bliver meget lettere at forstå, for den bager, der senere skal læse den - fordi det er tydeligt hvad der foregår i den ene og i den anden arbejdsgang.

Det samme gælder f.eks. iblødsætning til rugbrød - er det delt op, er det nemt at se hvad der skal sættes over på dag 1, og hvad der skal til-sættes på dag. 2, selvom det ender med at blive "én dej". Og hvis sesamfrøene til pynt står som en delopskrift der hedder noget med "pynt", kommer lærlingen ikke til at køre dem i dejen!

Afslutning



Så hvad har vi lært? For det første, at det bare er om at komme i gang. Get Shit Done! Jo før du kommer i gang, jo før kan du begynde at høste fordelene.

Og hvordan du kommer i gang kommer an på:

- **Hvad er dit (primære) mål?**
- **Hvad skal du derfor prioritere at gøre først?**
- **Hvordan er det arbejds-setup, der passer dig bedst?**

Jeg håber dette lille skriv har fået dig til at gøre dig nogle tanker, der for det første vil få dig i gang, og også få dig *godt* i gang. Hvis du har spørgsmål, skal du bare ringe til mig på Tlf.: 5223 6999. Jeg kan forhåbentlig hjælpe - men jeg kan måske også sætte dig i kontakt med én, der i forvejen bruger FoodInfo, og hvis forretning ligner din nogenlunde. Så kan du høre fra "hestens egen mule" hvordan det hele hænger sammen, set fra en bager-vinkel.

Afslutningsvis giver jeg dig her en række links, som er rigtig gode til at komme i gang på:

Flere e-bøger

foodinfo.dk/e-boeger

**Video: Tina Mogensen,
Mesterbageren Støvring**

foodinfo.dk/tina

Video: 5 min rundtur

foodinfo.dk/rundtur

Video: Indtast din første opskrift

foodinfo.dk/denfoerste

Har du endnu ikke en konto?

Få en uforpligtende prøvekonto
ved at skrive til:

support@foodinfo.dk

Hvis du gerne vil se flere videoer, hvor du kan se FoodInfo i aktion, så gå ind på vores hjemmeside, på **"FoodInfo-skolen"**:

foodinfo.dk/skole



**GET
SHIT
DONE.**



E-bøger



1. Skab værdi

- Der er flere muligheder end du tror

2. Kom godt i gang

- Erfaringer, råd og tips fra dine kolleger

3. Pakket og klar

- Færdigpakkede varer til butik og engros

<https://foodinfo.dk/ebog>