

Ny **INSPIRATION** og viden til fremtidens **KANTINE**

v/ adm. direktør Merete Holst

17. april 2013



Nøgletal

- Grundlagt 1999
- 61 kantiner
- Pt. 15.000 til frokost
- 360 medarbejdere
- Oms. 2012: 271 mio. kr

BRUGERTILFREDSHED

- 2009: Gennemsnitlig samlet 72 % tilfredshed
- 2010: Gennemsnitlig samlet 78 % tilfredshed
- 2011: Gennemsnitlig samlet 85 % tilfredshed
- 2012: Gennemsnitlig samlet 87% tilfredshed

HVAD er det så vi skal i gang med?

MEYERS UNIVERS – lidt om forretninger

MEYER KANTINERS FAGLIGE KODEKS – HVORFOR og hvad er det?

FREMTIDENS KANTINE - muligheder OG UDFORDRINGER

[LINK](#)

LINLIN

CLAUS MEYERS VISION

”At højne det gastronomiske niveau i Norden gennem en bred vifte af produkter, services og initiativer”



Claus Meyer
– et af de stærkeste
gastronomiske
brands i Danmark

Værdistyret virksomhed
– det har indflydelse på:

Vores produkter

Vores medarbejderne

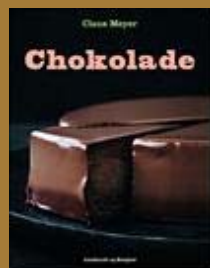
Vores systemer

Vores relation til omgivelserne

MEYER GRUPPENS FORRETNINGER



Meyer Kantiner
Frokostkøkkenet
Konference
Rådgivning



Meyers ApS
Forretningsudvikling,
foredrag og bøger, NSC



Meyers Deli
Kaffebar, take away og
kolonial



Meyers Bagerier
Brød og kager



Meyers Køkken
Festmiddage,
receptioner, brød mv.



Meyers Madhus
Gastronomisk
teambuilding,
undervisning & forskning
Kogebøger og foredrag



Nordhavn
Eddikebryggeri
Norra Mosshult



Meyer Food
Eget Mel

MEYER GRUPPENS FORRETNINGER



noma

Verdens bedste
Restaurant 2010, 2011
og 2012!



Restaurant Radio

Et uhøjtideligt spisested
med lokale råvarer

南 nam 南
南 nam 南

Restaurant namnam

Singapores gadekøkken på
Vesterbrogade



Saxkjøbing Hotel

Konferencer, ferie og
gastronomisk udstillings-
vindue



Lilleø Frugt



I alt 550 millioner kr. i omsætning og 650 medarbejdere

DET FAGLIGE KODEKS

- Vores kvalitetsbibel

RÅVARER
TILBEREDNING
SERVICE

MEYER KANTINERS
FAGLIGE KODEKS
- VORES TANKER OM KVALITET



MEYER KANTINERS HJØRNESTEN

MEDARBEJDERE



VORES HOLDNING TIL ØKOLOGI

Alle vores forretninger skal som minimum have

Det økologiske spisemærke i bronze

Minimum 30% økologiske råvarer

Samlet økologiprocent i Meyer Kantiner 2012: 41%



30-60% økologi

60-90% økologi

90-100% økologi

FREMTIDENS KANTINE

- **Polarisering Vil det også ske her?**
- Enorm fokus på **KVALITET**, som f.eks.:
 - Sundhed
 - Økologi
 - CSR
 - Bedre råvarer
 - Service/fleksibilitet/ differentieret sortiment
 - Vi skal kunne mere og mere.....
- Enorm fokus på **PRIS**:
 - Pris
 - Pris
 - Pris



UDFORDRINGEN – MEN OGSÅ MULIGHEDERNE

- Udvidet åbningstid
- Måltider over hele dagen
- Portionsanretninger
- Ernæring/sundhed – bedre og troværdig styring
 - Front cooking
 - Cafeer
- Hurtigere betjening – minus buffetkø
 - Take away
- Webshop til at læse andet privat indkøb

*Hvordan løses det
ud for store
omkostninger?
DET KRÆVER STOR
KREATIVITET*

*Kunne vi tænke
anderledes?*

...spørgsmål...

