

Die LPIs: Lækker Performance Indicators, zeigen Ihnen an, welche Veränderungen durch die Einführung der Software zu erwarten sind.

Kitchen & Logistik

LPIs	Vorher	Nachher
Zeitersparnis Küchenchef	-	2,5h/Tag
Kopfstress & Belastung*	4	8 ↑
Arbeitsklima*	2	6 ↑
Fehlerquote / Rezepttreue	30%	5% ↓
Remote-Work möglich	✗	✓

Nach der Einführung von Lækkerai können wichtige Parameter innerhalb einer Produktion verbessert werden.

Führungskräfte in der Küche sparen bis zu 30% Arbeitszeit, und können so noch produktiver sein. Das betrifft vor allem die Bereiche: **Produktionsplanung, erfassen benötigter Waren für Bestellung & Tourenplanung.**

→ **Noch schneller mehr erreichen!**

* Bewertungsskala 1-10, 1: schlecht, 10: sehr gut, Ergebnisse aus Kundenbefragungen & internen Daten

Die Vorreiter der Digitalisierung im Bereich Hospitality:

beets & roots

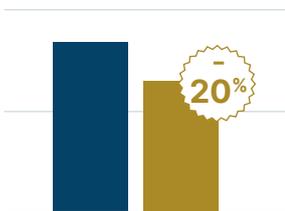


LOFTHOUSE CATERING



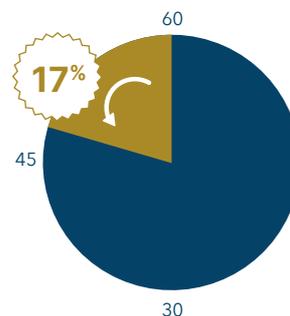
FRANK SCHWARZ
Premium Catering - Feinkost-Lieferküche

DER BUSINESS
aveato
CATERER



Lebensmittelabfall um **20% reduzieren**, durch dokumentierte Rezepte und genaue Planung der Bedarfsmengen.

■ vorher ■ nachher



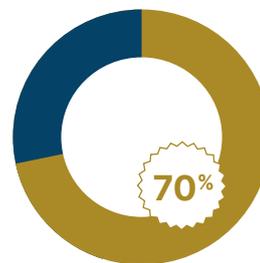
17% schnellere Produktion & höhere Effizienz durch Standardisierung von Produktionsprozessen.

eCommerce



Die **Hälfte aller Online-Bestellungen** wird nach der Einführung von Lækkerai zu **100% selbstständig durch Kunden** abgewickelt.

■ Offline ■ Online



Knapp **drei viertel aller Aufträge** unter 500€ werden online (**ohne Berater**) durch den **Catering-Shop** abgewickelt.

→ **Mit Einführung des Kitchen - sowie des eCommerce Moduls können (je nach Firmengröße und Auftragsvolumen) Vollzeit-Kräfte eingespart werden.**