TableForeCast

Rätt mängd mat, rätt antal gäster.

Vi läser kassan och bokningssystemet ni redan har, och halverar felet i hur många gäster ni räknar med.

VARFÖR DET HÄR ÄR ETT HÅLLBARHETSPROBLEM

Ett kök som inte vet hur många som kommer lagar fel mängd mat.

54%

lägre planeringsfel

Mätt på 117 utvärderade pass. Att planera på veckodagen missar med 16,8 gäster per dag. Prognosen missar med 7,7. För middagen ensam är skillnaden 69 procent — 15,5 mot 4,9.

Varje gäst fel är antingen en portion som förbereds och inte serveras, eller en som saknas och ersätts med ett akutinköp. Vi mäter inte kilo matsvinn — vi mäter felet som orsakar det.

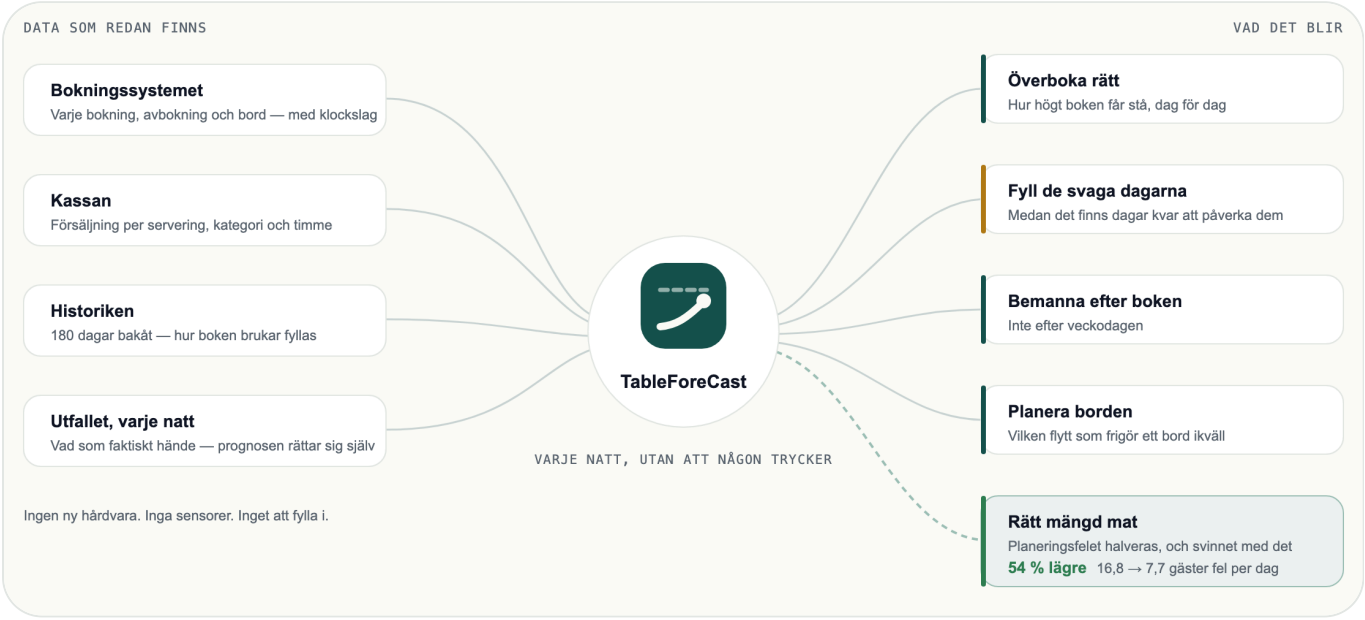
16,8 gäster fel per dag med veckodagsvana **7,7** med prognosen

Ni har redan datan. Den ligger i kassan och bokningssystemet och används inte. Ingen ny hårdvara, inga sensorer, inget att fylla i. Det gör det billigt att komma igång, och det är därför det går att sprida.

SÅ HÄNGER DET IHOP

Systemet läser det restaurangen redan har.

Fyra källor in, fem svar ut, varje natt utan att någon trycker på något. Det som står till höger är det restaurangen faktiskt gör med svaren — och det nedersta är varför det hör hemma i en hållbarhetstävling.



Ingen ny hårdvara, inga sensorer, inget att fylla i. Insatsen för restaurangen är ett API-konto mot de system den redan betalar för.

FYRA SÄTT ATT PLANERA RÄTT — OCH VAD DE ÄR VÄRDA

SPÅR 1

Överboka

Ta emot fler bokningar än ni har platser — exakt så mycket som brukar falla bort.

61 000 kr
i månaden · 7 kvällar à 8 700 kr

SPÅR 2

Marknadsför rätt dagar

Se vilken dag som är svag medan ni hinner göra något åt den.

~14 000 kr
per dag som fylls · 17 svaga pass i månaden

SPÅR 3

Optimera bemanning

Bemanna efter boken, inte efter veckodagen.

Inget belopp än
8 pass i månaden · underlaget är för tunt

SPÅR 4

Optimera bordsallokering

Flytta ett sällskap en kvart och bordet hinner vända en gång till.

34 500 kr
i månaden · 11 pass med väntelista och en flytt

Två av de fyra går att följa hela vägen från mätning till kronor: **95 500 kr i månaden.** De andra två står med i listan men inte i summan, och nedan står varför.

DEN OSYNLIGA FÖRLUSTEN

Ingen ringer och säger att de inte kommer.

Boken är full sedan en vecka. Ändå står det bord tomma i hörnet. De avbokade i går kväll — för sent för att någon annan skulle hinna ta platsen.

13

gäster försvinner sista dygnet

Median på en vanlig lördagsmiddag. Stänger ni bokningen på 140 platser serverar ni 127. Det syns aldrig, för bordet *stod* ju bokat.

VEM SOM BYGGER DET



Joel Lidström

Director of Data Platform, Mentimeter · Stockholm

Jag leder dataplattformen på Mentimeter. Dessförinnan på Kambi, där realtid inte var en ambition utan ett krav — odds som är en halv sekund gamla är fel odds.

Vid sidan av har jag byggt modeller som förutsäger publiksiffror åt svenska fotbollsklubbar. Inte hur många som köpt biljett — hur många som *faktiskt* dyker upp.

Det visade sig vara exakt samma fråga som en restaurang ställer sig varje lördag.

SPÅR 1 · ÖVERBOKA

Ett tak som räknar ned mot kvällen.

7 kvällar i månaden når 90 % av kapaciteten **8 700 kr** i snitt per sådan kväll

Hur högt ni vågar boka beror på hur mycket som hinner avbokas. Tre dagar innan är det mycket. På kvällen är det nästan ingenting — så taket sjunker, dag för dag.



Blått fält: var åtta av tio middagar hamnar. Orange: den här kvällen. Den övre blå linjen är taket — 167 idag, 154 dagen innan, 150 på kvällen.

SPÅR 2 · MARKNADSFÖR RÄTT DAGAR

Svaga dagar hittas medan fönstret är öppet.

17 pass i månaden ligger mer än 20 % under normalt **+14 257 kr** på dagen nedan

En helgmiddag bokas fem till nio dagar i förväg. Upptäcker du den svaga dagen på morgonen är det för sent. Därför larmar vi medan det finns tid kvar — och säger hur mycket tid.

FYLL DAGEN

tis 13 okt middag: 15 gäster under normalt, 9 dagar kvar

17 gäster bokade mot 32 på en normal tisdag 9 dagar innan (svaga dagar ligger på 14). Normalt tillkommer 58 gäster från och med nu — det finns tid att påverka.

64 258 kr → 78 515 kr

SPÅR 3 · OPTIMERA BEMANNING

Inte efter veckodagen.

8 pass i månaden ligger minst 1,5× över normalt

Inget kronbelopp — värdet är en kväll som inte spricker.

En onsdag kan ha dubbelt så många bokade som en normal onsdag. Prognosen hinner inte med ett så snabbt påslag — men boken vet redan, och säger till i tid att lägga på en person.

BEMANNA UPP

ons 7 okt lunch: 1,5× så många gäster som normalt

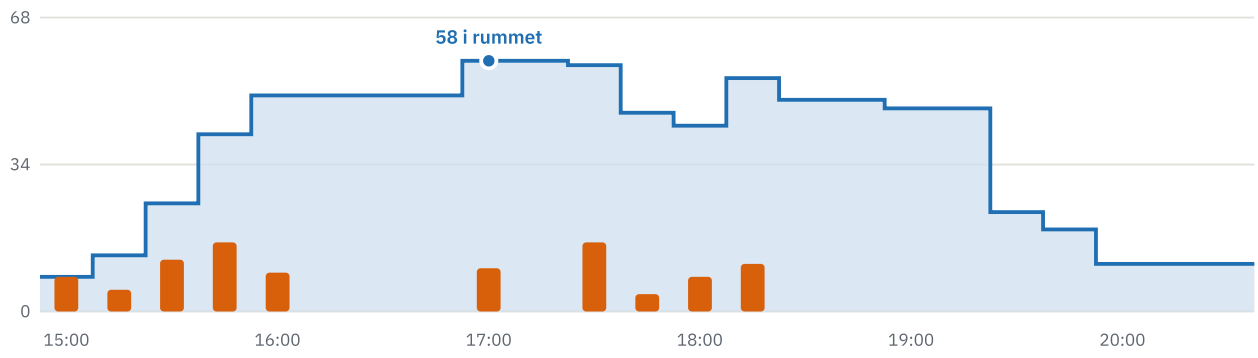
60 gäster bokade mot 39 på en normal onsdag 3 dagar innan. Prognosen hinner inte med ett så snabbt påslag — bemanna efter boken, inte efter veckodagen.

SPÅR 4 · OPTIMERA BORDSALLOKERING

Ett bord som vänder en gång till.

34 500 kr i månaden **11 pass** i månaden har både väntelista och en möjlig flytt

Ett antal gäster per kväll säger ingenting om hur kvällen är packad. fredag 9 okt står på 99 bokade gäster — men som mest 58 i rummet samtidigt, på 23 bord, klockan 17:00. Resten är omsättning över kvällen, och det är där luckorna uppstår.



Blå yta: gäster i rummet just då. Orange: gäster som kommer in under kvarten. Två olika sorters press — den ena på rummet, den andra på värden.

Vi läser varje bokning med sin start, sin sluttid och sina bord, och letar flyttar på en kvart eller en halvtimme som öppnar ett fönster långt nog för en hel sittning där inget fanns innan. Bara flyttar som faktiskt skapar plats — en omflyttning som bara snyggar till kvällen föreslås aldrig.

FRIGÖR ETT BORD

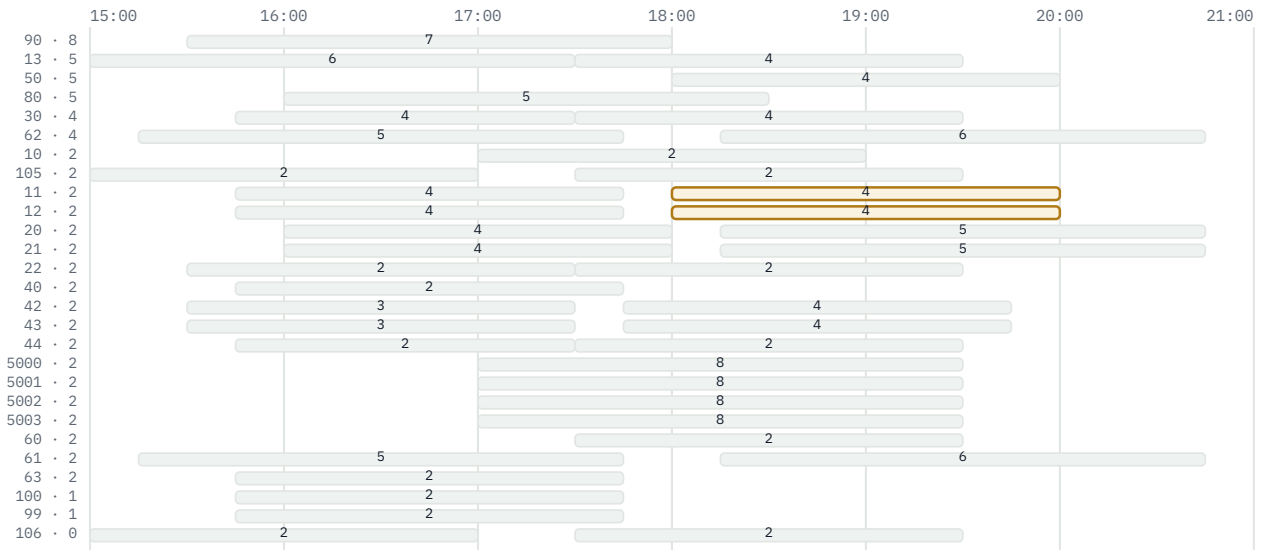
Flytta sällskapet på 4 15 min tidigare — då öppnar bord 12 ett fönster på 120 min, långt nog för en sittning till.

FRIGÖR ETT BORD

Flytta sällskapet på 4 15 min tidigare — då öppnar bord 11 ett fönster på 120 min, långt nog för en sittning till.

Kvällen bord för bord

fredag 9/10 middag · 27 bokningar · 99 gäster · 27 bord i bruk. En rad per bord, en stapel per sällskap.



Gula block har en föreslagen flytt. Radetiketten är bordets namn och antal platser.

FRIGÖR 2 PL

Flytta sällskapet på 4 15 min tidigare — då öppnar bord 12 ett fönster på 120 min, långt nog för en sittning till.

FRIGÖR 2 PL

Flytta sällskapet på 4 15 min tidigare — då öppnar bord 11 ett fönster på 120 min, långt nog för en sittning till.

På 180 dagar hamnade 290 sällskap på väntelistan, 815 gäster bara på middagen. På 68 av de passen fanns samtidigt en flytt som skulle ha frigjort ett bord.

VAD DET ÄR VÄRT

95 500 kr i månaden, av de två vi kan följa hela vägen.

Överboka	**61 000 kr**
Optimera bordsallokering	**34 500 kr**
Marknadsför rätt dagar	**räknas ej in**
Optimera bemanning	**räknas ej in**
I månaden	**95 500 kr**

Det är ungefär **2 % av omsättningen.** På en restaurang med fyra procents marginal är det halva vinsten.

Marknadsföringen räknas inte in. Vi vet hur ofta en svag dag uppstår och vad den är värd fylld, men inte hur väl en kampanj fyller den — det har vi inte mätt än. **Bemanningen saknar belopp helt**, eftersom timprofilen läses ur kassans operatörer i stället för ur ett schema. Att visa dem utan siffra är ärligare än att gissa, och säger något om hur de andra två är räknade.

Siffrorna kommer från 180 dagar hos restaurangen vi mäter på. Din ser annorlunda ut — och det första vi gör är att räkna den.

INSIKTEN

Det handlar inte om no-shows.

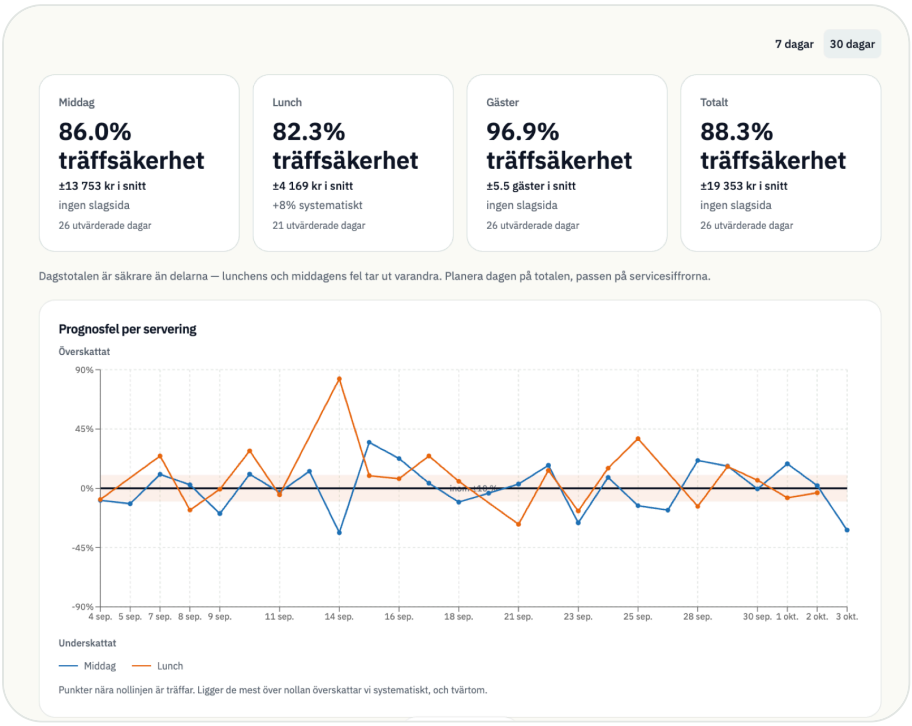
Alla pratar om gäster som uteblir. Vi mätte det över 146 kvällar: **median noll per kväll.** Det är inte där pengarna ligger.

Det som kostar är **sena avbokningar** — tolv procent av boken, nästan allt inom sista dygnet. Och till skillnad från en utebliven gäst går de att planera för.

FÖRTROENDE

Vi visar när vi har fel.

Varje natt jämförs gårdagens prognos mot vad som faktiskt hände. Träffsäkerheten står i produkten — vi gömmer den inte, och när underlaget är för tunt säger systemet det i stället för att gissa.

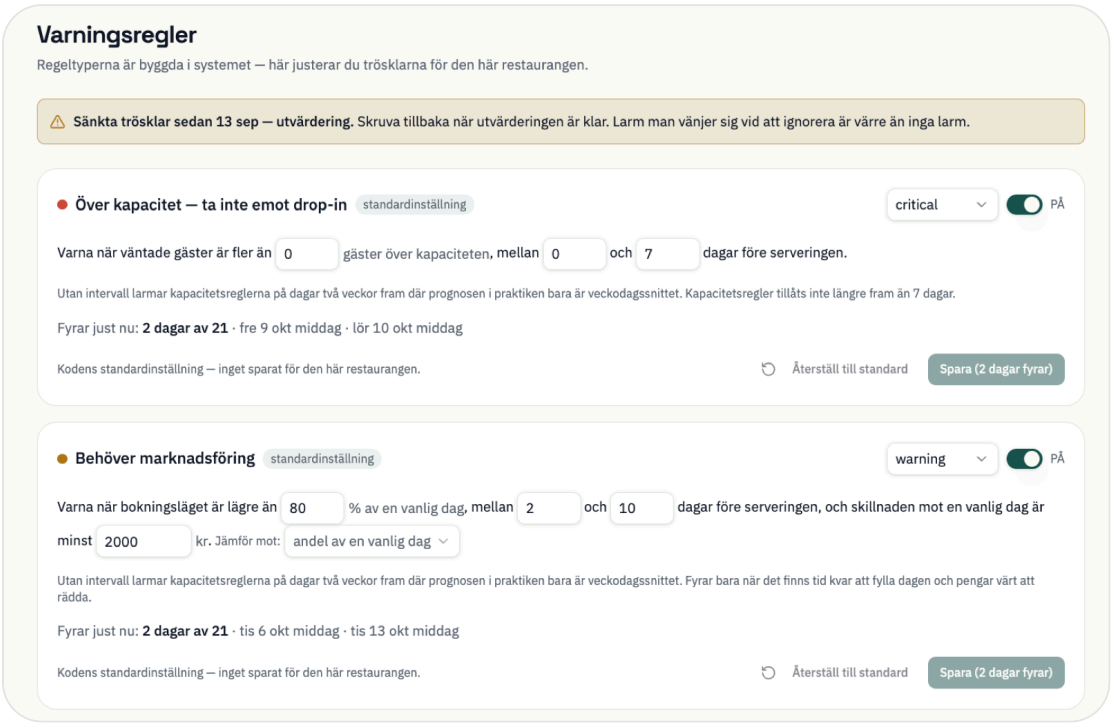


Punkter nära nollinjen är träffar. Ligger de mest över nollan överskattar vi systematiskt — och det ska synas.

KONTROLL

Du bestämmer vad som är värt ett larm.

Varje regel har sina trösklar, per restaurang. Larmar vi för ofta skruvar du ned dem själv — och varje regel visar hur många dagar den skulle fyra på innan du sparar, så du ser effekten före och inte efter.



Larm man vänjer sig vid att ignorera är värre än inga larm.

VART DET ÄR PÅ VÄG

Nästa steg är inköpet.

Idag säger systemet hur många som kommer. Köket översätter det till råvaror för hand, med samma marginaler det alltid haft. Det är där svinnet uppstår, och det är där prognosen gör mest nytta. En beställning som utgår från 139 gäster i stället för en vanlig fredag.

Det kräver två saker vi inte har: en koppling mot inköpssystemet, och en kökschef som vill låta prognosen styra en beställningsrutin som fungerat i tjugo år. Det första är ett arbete på några veckor. Det andra är det svåra.

VARFÖR DET KAN SPRIDAS

Datan finns redan. Vi har bara slutat kasta den.

Varje restaurang med bordsbokning sitter på sin egen historik — varje bokning, varje avbokning, varje utebliven gäst, flera år bakåt. Den används till att visa dagens bokningar och sedan inte till något mer.

2 bokningssystem integrerade idag **0** nya enheter i restaurangen

Varje ytterligare bokningssystem är en integration, inte en ombyggnad. För restaurangen är insatsen ett API-konto. Det är skälet att det här kan nå många kök snabbt, och skälet att det kostar nästan ingenting i resurser att göra det.

VAD VI BEHÖVER HJÄLP MED

Att väga svinnet.

Vi kan visa att planeringsfelet mer än halveras. Vi kan inte ännu visa hur många kilo det motsvarar, och vi tänker inte gissa.

Det som saknas är en mätperiod i ett riktigt kök: vägda rester före och efter, över så många pass att det inte går att skylla på slumpen. Med den siffran blir 54 procent till kilon — och då går påståendet att ta till nästa restaurang, och till nästa.

Jag söker tre restauranger.

Som vill testa i en månad och låta mig mäta vad som faktiskt hände. Ni får hela produkten. Jag får veta om den håller utanför ett kök.

Ingen ny hårdvara, inget att fylla i. Vi läser kassan och bokningssystemet ni redan har.

Boka en genomgång

Joel Lidström
073-658 00 98
joellidstrom@hotmail.com

Produkten
tableforecast.app
Daglig genomgång, bokningskurva och bordsläge.