

riksnyheter

Ett nyhetsbrev från Edenred • Nummer 1/11



FÖRDELAR MED TICKET RIKSKORTET FÖR DIG SOM RESTAURATÖR

- Smidig betalning.
- Möjligheten att nå hela 170 000 personer som använder våra tjänster hos restauranger – varje dag!
- Kortet fungerar i din befintliga terminal.
- Minskad administration – du slipper räkna, packa och skicka in något till oss.
- Ingen risk för felräkning.
- Ingen växelhantering.
- Ingen rånrisk.

Många redo för Rikskuponger på kort

Under våren kommer många matgäster att börja betala med Ticket Rikskortet istället för Ticket Rikskuponger. Intresset för betalkortet hos företag och anställda har varit mycket stort redan från lanseringen i december och Edenred arbetar för högtryck med att hantera efterfrågan. Edenreds medlemservice (se bilden) kontaktar även samtliga restauranger som idag tar emot Ticket Rikskuponger för att informera och förbereda alla på lösningen med "Riksuponger på kort".

– För de flesta restauranger är Ticket Rikskortet efterlängtad eftersom man slipper räkna kuponger och har möjlighet till snabbare utbetalning. Eftersom detta är en helt

ny produkt, behöver alla teckna nya avtal. Det går inte att ta betalt med kortet utan detta och därför är det viktigt att snabbt skicka in avtalet till oss, påminner *Jonas Eriksson*, medlemsansvarig vid Edenred.

Med Ticket Rikskortet laddar arbetsgivaren medarbetarens lunchpengar på ett betalkort istället för att dela ut förmånen i form av ett kuponghäfte. Med ett personligt kort blir hanteringen av dessa öronmärkta lunchpengar både smidigare och snabbare. Inte minst för alla restauranger som slipper räkna kuponger och vänta på ersättning. Det elektroniska måltidskortet blir ett komplement till papperskupongerna, som fortsätter att vara kvar för största möjliga valfrihet. ■

SÅ HÄR ANSLUTER DU DIG TILL TICKET RIKSKORTET

- 1** Fyll i och skriv under avtalet som du hittar på www.ticketrikskuponger.se under fliken för restauranger, om du inte redan fått det per post. På hemsidan hittar du även prislister och manual.
- 2** Posta påskrivet avtal till oss i ett kuvert. Glöm inte att skriva under avtalet innan du skickar in det. Signerat avtal premieras med Ticket Rikskortet-dekaler i retur!
- 3** Du får en bekräftelse från oss via mejl (kom ihåg att fylla i din e-postadress på avtalet).

Vi bjuder på anslutningsavgiften (värde 625 kr) under 12 månader.

SNABBHETSPREMIER!

Du som skickar in avtalet snabbt, belönas genom att betala lägsta inlösenavgiften men ändå få snabbaste utbetalningstiden fram till 1 juli.

"Förra året åt svenska folket arbetsmåltider för 2,6 miljarder kronor på våra anslutna restauranger. Det motsvarar ungefär 33 miljoner luncher! Jag är stolt över att nu ge dig som är medlem en ännu smidigare lösning. Tack för gott samarbete!"

Roland Morizet, VD Edenred om Ticket Rikskortet

FRÅGOR? Kontakta oss på 08-681 82 20 eller medlemservice@rikskuponger.se



Beställ brickmodellen som brickunderlägg kostnadsfritt genom att mejla till food@ticketrikskuponger.se

Från tallriksmodell till brickmodell

ATT KUNNA ÄTA HÄLSOSAMT på restaurang är viktigt för att må bra. FOOD är ett EU-finansierat projekt som ska främja folkhälsan genom att uppmärksamma vikten av balanserad kost. I Sverige drivs projektet av Karolinska institutet, föreningen Nyckelhålet på Restaurang och Edenred/ Rikskuponger AB. Tillsammans med Nyckelhålet på restaurang har FOOD utvecklat nya riktlinjer för hur en balanserad måltid ser ut. Den gamla tallriksmodellen har utvecklats till en "brickmodell". I den får även tillbehör som val av sallad, dressing, bröd och dryck stor betydelse, inte bara matens sammansättning och portionsstorlek. ■



Mer om FOOD-programmets rekommendationer kan du läsa på:
www.food-programme.eu/sv
www.foodinsweden.com

Notor, stämplor och dekaler

BÖRJAR DU FÅ SLUT PÅ notor, boxar, block eller annat material? Beställ enkelt nytt på www.ticketrikskuponger.se. Materialet skickas så fort som möjligt, dock senast inom tio dagar från beställningsdagen. ■

Nyckelhålet på restaurang

– ett hälsokoncept för branschen som många känner till

Nyckelhålet är Sveriges mest kända märkning av livsmedel. Hela 98 procent av alla svenskar i vuxen ålder känner till nyckelhålet och de flesta litar på att märkningen står för ett hälsosammare val. Undersökningar visar att många också vill kunna välja en god, nyckelhålsmärkt och balanserad måltid och skulle föredra att äta på en restaurang som erbjuder detta på menyn.

Sedan 2009 är kraven för nyckelhålsmärkning på restaurang tuffare. Restauranger får bara dra nytta av nyckelhålsymbolen i marknadsföringen om de är registrerade och certifierade som just nyckelhålsrestauranger. Den organisation som driver och utvecklar nyckelhåls-certifieringen är Föreningen Nyckelhålet på restaurang.

- ATT VARA EN CERTIFIERAD NYCKELHÅLSRESTAURANG INNEBÄR att restaurangen har tillräckligt med kunskap och utbildning för att erbjuda gästerna mat som är både god och hälsosam varje dag. Att de får använda nyckelhålet i menyer, i restaurangen och i övrigt kommunikationsmaterial garanterar att restaurangen är kvalitetssäkrad inom området hälsa och välmående, berättar *Ingela Jonsson*, projektledare vid denna ideella förening. Lätt förenklat kan man säga att nyckelhåls-certifieringen handlar om att servera valfrihet och fler möjligheter till matgästerna. Att visa att man bryr sig om sina matgästers hälsa, lönar sig på alla sätt.

FÖR ATT BLI NYCKELHÅLSCERTIFIERAD behöver restaurangen genomgå utbildning i föreningens regi. En annan del i konceptet är olika hjälpmedel som underlättar och förenklar det praktiska arbetet med hälsosammare måltider.

– Konceptet i sin helhet handlar om hela måltiden och gör det enklare för gästen att välja hälsosamt. Det spelar ingen roll om restaurangen serverar indiskt, husman eller lyxmat. Den behöver varken ändra inriktning eller byta ut klientel för att bli godkänd och certifierad som nyckelhålsrestaurang. De flesta har redan en rätt som klarar nyckelhåls-kriterierna i sitt utbud och menyn behöver inte ändras – bara kompletteras. Gästen ska kunna välja minst en nyckelhålsrätt varje dag, från en meny eller en buffé, och sedan bli guidad till hälsosamma val vad gäller dryck, bröd, sallad och frukt. ■

nyckelhålet på restaurang.

I KONCEPTET INGÅR:

- Läroplaner utbildning för den/ de som ansvarar för maten.
- Webbutbildning för alla anställda.
- Verktyg för att beräkna näringsinnehåll i maträtter.
- Tillgång till en receptbank.
- Marknadsföringsmaterial och informationsmaterial.
- Support från Föreningen nyckelhålet på restaurang.
- Regelbunden uppföljning och utvärdering av verksamheten.

VILL DU VETA MER?

www.nyckelhalrestaurang.se

RIKSNYHETER ges ut av Edenred/Rikskuponger AB, 105 40 Stockholm, växel 08-681 81 00, kundservice 08-681 82 10, kundservice@ticketrikskuponger.se
www.ticketrikskuponger.se, www.edenred.se
CHEFREDAKTÖR Susanne Strååt, susanne@frilanskompetens.se
REDAKTION Susanne Strååt, Jenny Fredblad.



FRÅGOR? Kontakta oss på 08-681 82 20 eller medlemsservice@rikskuponger.se