

NEWS

Recept på en disk där ingen behöver vänta

En rätt i några få steg, hållbar i flera år.

21 september 2026, Tobias Engl



Att ta hand om gästerna är ingen trollkonst. Det lyckas med några få ingredienser, lite omsorg och en apparat som gör jobbet. Här kommer husets recept.

Ingredienser

1 skärm ovanför disken

1 liten enhet bakom

1 dagens meny, hållen färsk

efter smak priser och allergener, alltid aktuella

3 språk, tillsätts efter behov

1 **nypa** återhållsamhet, mot allt blinkande

Tillagning

1. Häng upp skärmen, anslut enheten – så är grunden klar.
2. Koppla till kassan. Då försvinner det som är slutsålt av sig självt.
3. Skikta menyn efter tid på dygnet: frukost på morgonen, varm mat till lunch, kakan till eftermiddagsfikat.
4. Låt sjuda på svag värme under natten, det vill säga: dimma. På morgonen står allt redo.

Servering

Beräknat lokalt, hostat i Europa, utan att gästdata lämnar huset. Det som serveras är ett framträdande som alltid stämmer. Smakar förtroende – och mättar stamgästerna.