

En af de spillere på markedet for frokostordninger, som man ikke kan komme uden om, er DABBA. De går stille med dørene, men har fået en solid plads på markedet. Det er der øjensynligt flere grunde til.

En af dem er, at deres koncept er fleksibelt i en sjælden set grad. Den anden er forholdet til bæredygtighed og klimaet. Ambitiøst og nytænkende. DABBA betyder i øvrigt madkasse på hindi. Så er det på plads.

Opgør med buffet og madspild

Frokosten i mange firmaer foregår ofte som en eller anden form for buffet. Det er der intet galt med. Men der er alternativer, der er mere spændende og sikkert mere omkostningsvenlige.

En af dem er DABBA, som laver social dining, uden man skal dele maden med andre. Måske giver det ikke umiddelbart mening. Men der er en. Meningen er, at der ikke skal være kø til buffeten eller glidende tacklinger om den sidste frikadelle. Det har slet ikke noget med buffet at gøre.

Frokosten bliver leveret i genanvendelige rustfrie Tiffin bokse med 3 rum. Man får sin helt egen boks, hvor maden udelukkende er til dig. Der er tre forskellige lag i boksen. Der er både et koldt og et varmt lag.

9 forskellige retter - du vælger selv

En vigtig del af idéen hos DABBA er, at hver medarbejder selv vælger, hvad vedkommende vil have at spise. Det gør de online. Menuen skifter hver dag, og der er altid ni forskellige valgmuligheder.

Hver dag er der den klassiske frokost, proteinsalaten, den vegetariske, den veganske, tre store håndmadder, den varierede, kødsandwich, vegetarsandwich og vegetarsalaten.

Et eksempel på den varierede frokost:

Stegt kalkuncuvette med timian og honning. Hertil er der langtidsbagte tomater, balsamico-skysauce og ristet grønt. Nye kartofler vendt i smør og friske urter, hertil en vandmelonsalat med feta og oliven. Alt er anrettet til en person, og den skal ikke deles med nogen.

Sådan kunne den klassiske frokost se ud en dag:

Mørbrad i svampe a la creme: Svinemørbrad, markchampignon, løg, flødesauce og spæde grønkål. Nye kartofler vendt i smør og persille og hertil en broccolisalat med ristede kerner, skyr og friske urter.

Hver medarbejder bestiller selv sin mad online via en app. De kan ændre i bestillingen eller fravælge mad helt indtil kl. 14.00 dagen før. Det kan uden tvivl mærkes på mængden af madspild. Det er fleksibelt, og medarbejderen har selv ansvaret for at bestemme menuen og evt. afmelde den.

Opmærksom på de skjulte udgifter

Noget af det, DABBA har fokus på, er logistik, optimering og besparelser. Det kan lyde kedeligt, og det er det også for de fleste. Dog kan man ikke komme uden om prisniveauet, når man taler om firmafrokoster.

Folkene hos DABBA har brugt en del tid på at analysere og regne på frokostordninger. Ikke kun de direkte priser, men også de skjulte omkostninger. En af de skjulte omkostninger er interne lønudgifter. En del virksomheder bruger anseelige ressourcer og løn til de medarbejdere, som står for frokosten i firmaerne.

Der er indkøb, afhentning, anretning, opvask, affaldssortering og afrydning. Det koster timer og løn. DABBA sørger for opvask, bortskaffelse af affald og ingen engangsemballager.

Udbringning med ladcykel eller elbil

Udbringningen af maden er miljøvenlig. Den foregår i elbiler eller med ladcykler. Strømmen kommer fra grøn energi. Det setup er naturligt for folkene hos DABBA, selvom det nok ikke er den billigste måde, men den mest bæredygtige.

Den grønne strøm kommer bl.a. fra den overskydende mad, DABBA får tilbage fra kunderne. Den bliver omdannet til grøn energi.

Ikke "kun" en frokostordning

Igennem DABBAs egen app er der mulighed for, at medarbejderen kan tilkøbe drikkevarer, brød, frugt, snacks, mad med hjem m.m. Både til sin frokost, men også til den private husholdning.

Der er også mulighed for, at virksomheden kan købe mødeforplejning såsom

morgenmad, tapas, kage, sandwich, frugt mv.

Der er mange rosende ord at sige om konceptet. DABBA selv er god til at fremhæve de gode ting, men det er andre også. Det, de laver, rammer tidsånden spot on, og der kommer flere kunder til. Men uanset hvad, så er der kun en ting at gøre, og det er at prøve deres mad.