



NY SVARORDNING: Stian Løkling Pedersen (t.h.) er gründer i Foodback, som har utviklet en digital regningsmappe. Daniel Chaibi og Marie Hatjoullis-Olsen er også ansatt i selskapet.

FOTO: TRUDE HÅLAND

Betaling og respons i ett

Med den digitale regningsmappen «Foodback» kan du betale for maten samtidig som du gir tilbakemelding til restauranten.

NÆRINGS LIV: Idéen er utviklet av selskapet med samme navn, og har i løpet av kort tid blitt innarbeidet som betalingsmåte hos en rekke restauranter, både i distriktet og andre steder i landet. Enten du besøker Ekebergrestauranten på Oslos tak, sitter og nyter et godt måltid på ærverdige Grand Café på Karl Johan eller stikker innom Hall Tollher i distriktet, kan du umiddelbart gi tilbakemelding på måltid, service, atmosfære, og hvordan du opplever selve spisestedet. Foreløpig er det et utvalg av restauranter innenfor kjeden «De Historiske Hotel og Spisesteder», samt en del andre restauranter som tilbyr gjestene betaling gjennom Foodback-systemet.

Enorm svarprosent

Det ser ut som helt vanlig regningsmappe, lik den du alltid får når du skal betale restaurantregningen. Forskjellen er at den kommer med et lite lesebrett, hvor du superenkelt, og i løpet av få strakser, svarer på fem spørsmål. Ikke ulikt mailer eller SMS-er, som er vanlig for mange spisesteder å sende ut. Forskjellen er at du gir tilbakemelding der og da,

ikke dagen etter, når opplevelsen ikke lengre er helt fersk. Fra å tidligere ha en svarprosent på 16 via spørreskjema på mail, melder restaurantene som bruker Foodback at denne har steget til hele 97 prosent.

- Det er det essensielle. Hvis restaurantene skal dra nytte av informasjonen de henter inn, er det gunstig at svarene innhentes med én gang, sier Marie Hatjoullis-Olsen, som er én av tre ansatte i selskapet.

Hun har blant annet bakgrunn fra Dolly Dimple's-kjeden og har vært med på optimalisering av restaurantdrift.

- Uansett hvilken arena det gjelder, er tilbakemelding utrolig viktig. Det er alfa omega for å bli bedre. Man sitter sjelden med alle svarene selv, og derfor må man ha fokus på hva de som kjøper

et produkt eller tjeneste vil ha. Foodback gjør dette på en enkel og diskret måte, kommenterer hun.

Ville bli gründer

Idéen er ikke rykende fersk, men stammer tilbake fra 2012. Stian Løkling Pedersen som bor på Bryne og noen kompisar møtes jevnlig for å spise ute på restaurant, og den gangen hadde de besøkt et spisested på Sorlandet. De ønsket å si sin mening om opplevelsen der og da, men den muligheten fantes ikke.

- Jeg og broren min, Thomas, knyttet fort til oss folk som var eksperter på hver sine områder. Vi ønsket virkelig å starte opp for oss selv og lære hvordan vi kunne bygge opp et selskap fra bunnen. At vi synes vi hadde en god idé, motiverte oss ekstra, forteller Løkling Pedersen.

Det like etter lunsjtid på Måltidets hus på Ullandhaug. Det er her de har kontoret sitt, trioen som nå er fast ansatt i Foodback. Drøye fem år har gått siden den første tanken ble sådd.

- Vi la den til side i en lang periode, men alt lå hele tiden og surret i bakhodet. I 2016 begynte ballen

å rulle, og vi kom i kontakt med personer som hjalp oss videre i prosessen, sier Løkling Pedersen fornøyd.

Ingen andre i verden

Innovasjon Norge likte idéen og innvilget økonomisk støtte. Stian Løkling Pedersen har sagt opp sin tidligere jobb. Skulle han satse alt som gründer i Foodback, kunne det ikke lengre blitt drevet som sideprosjekt. I dag er selskapet en del av inkubatoren Validé, hvor de får hjelp og støtte til å videreutvikle produktet over et visst tidsrom. Med på laget er også Daniel Chaibi, som er teknologisjef, og leder utviklingen av løsningen.

Han drar fram en liten sort mappe, åpner opp og trykker på skjermen. Etter at du har valgt om du vil svare på norsk eller engelsk, dukker de fem spørsmålene opp, som du kan rangere på en skala fra 1 til 6. Det hele er over på et øyeblikk.

Spørsmålene restaurantkundene svarer på i den digitale regningsmappen, ruller, slik at det dukker opp ulike spørsmål til gjestene rundt samme bord.

Løkling Pedersen forteller at selskapet har mange planer og stadig nye idéer som noteres på blokka. Nylig ble det inngått samarbeid med betalingsløsningen Vipps, slik at tilbakemelding og betaling gjøres samtidig. Her kan gjestene også splitte regningen,

Fakta

Foodback

Hva: Et selskap som har utviklet en digital regningsmappe med samme navn. Den gir restaurantgjester muligheten til å gi tilbakemelding på opplevelsen med én gang, samtidig som betalingen skjer.

Hensikt: Restauranter og spisesteder som bruker Foodback får umiddelbar respons og svar på alt fra menyutvalg til atmosfære, som igjen kan brukes for å forbedre driften.

Resultat: Svarprosenten har gått kraftig opp i forhold til spørreskjema på mail. De som bruker Foodback melder om økning fra 16 til 97 prosent.

helt på egenhånd, hvor tipset fra hver gjest settes til siden. Restaurantene elsker denne funksjonen.

Ingen restauranter i andre land, verken i Europa eller resten av verden, bruker en digital regningsmappe på denne måten.

- Det finnes uante muligheter, smiler Løkling Pedersen og hans to kolleger.

Trude Håland

trude@jbl.no

Det finnes uante muligheter med Foodback.

Stian Løkling Pedersen, gründer