

ER VAAR

werven • selecteren • opleiden • coachen
werven • selecteren • opleiden • coachen • detacheren • bemiddelen • werven • selecteren • opleiden
werven • selecteren • opleiden • coachen • detacheren • bemiddelen • werven • selecteren • opleiden • coachen • detacheren • bemiddelen • werven • selecteren • opleiden • coachen • detacheren • bemiddelen • werven

ERVAAR IS EEN
NIEUWSBRIEF VAN
CULINAIRE
PROFESSIONALS

WWW.CULIPROFS.NL



02 / 2010

OPTIMALISATIE VAN UW ETEN EN DRINKEN

ALGEMEEN



Veel zorgorganisatie vragen zich af hoe het gesteld is met de gastvrijheid in hun restaurant en of het eten en drinken op een efficiëntere manier kan worden ingekocht waardoor er mogelijk een besparing op de inkoop van grondstoffen kan ontstaan.

Onze Eten & Drinken Analyse kan hierop uw antwoord zijn. Tijdens een uitgebreide opname worden alle essentiële eten en drinken onderwerpen geïnventariseerd.

Vervolgens wordt een Eten & Drinken adviesrapport opgesteld waarin de

knelpunten omschreven worden. Tenslotte worden er per onderwerp een conclusie en aanbeveling gedaan. Aan de hand hiervan wordt een Plan van Aanpak opgesteld.

Eten & Drinken analyse

In één dag wordt de bestaande situatie met behulp van een Eten & Drinken Analyse gedetailleerd op alle relevante onderwerpen geanalyseerd. De hoofdfuncties die onderzocht worden tijdens de analyse van uw organisatie zijn:

- Proces
- Product
- Personeel
- Inrichting
- Techniek
- HACCP
- Organisatie

Elke functie heeft verschillende onderwerpen waarmee de score per functie bepaald wordt. Tijdens de opname worden alle processen van de menucyclus van het bestellen tot en met de logistiek en afwas doorlopen. CuliProfs loopt het volledige dagprogramma mee en let daarbij op doelmatigheid en efficiëntie tijdens het proces. Daarnaast wordt met name gekeken naar de inzet, flexibiliteit, professionaliteit, competenties en de gastvrije dienstverlenende houding van de medewerkers. CuliProfs kijkt ook naar de inzet van medewerkers ten opzichte van de capaciteit en de werkzaamheden.

Competentiescan

Nieuw is onze competentiescan. Hiermee kan op doeltreffende wijze worden vastgesteld of de huidige en/of toekomstige medewerkers van uw gastenservice team beschikken over de juiste competenties voor het werken in de gastenservice. U leest hierover meer in deze nieuwsbrief.

Lees verder op pagina 2 >>



>> Vervolg van pagina 1

Met behulp van financiële en productie checklisten wordt extra informatie verzameld. Met deze informatie krijgen wij inzicht in de eten en drinken processen, de werkzaamheden en de kostenstructuur.

De informatie wordt door CuliProfs gecontroleerd en afgestemd met de klant. Met de uit deze checklisten verkregen informatie stelt CuliProfs haar uitgebreide capaciteits- en financiële berekeningen op.

Een wezenlijk onderdeel is het vaststellen van de bestaande integrale kostprijs van de warme- en broodmaaltijd.

Om een totaal beeld te krijgen van de eisen en wensen ten aanzien van eten en drinken wordt in overleg met de opdrachtgever een aantal gerichte interviews gepland met medewerkers. Met deze interviews wordt helder welke ideeën men heeft voor het bestaande maar ook voor het toekomstige eten en drinken en waar (eventuele) knelpunten liggen.

PRAKTIJK



ETEN & DRINKEN ADVIES-RAPPORT

In het Eten & Drinken adviesrapport wordt beschreven hoe het eten en drinken geoptimaliseerd dient te worden. Het adviesrapport wordt gepresenteerd aan de opdrachtgever. Na de presentatie neemt de opdrachtgever een besluit over de adviezen uit het adviesrapport. Men kan beslissen om de aanbevelingen gedeeltelijk of volledig over te nemen en hierna een Plan van Aanpak op te stellen.

Nadat besloten is de aanbevelingen uit te voeren, kan het Plan van Aanpak worden opgesteld. In het Plan van Aanpak worden alle acties vastgelegd van het proces binnen het eten en drinken en alle acties omschreven en uitgewerkt. Daarnaast worden het resultaat, het tijdpad en de verantwoordelijken vastgelegd. De gezamenlijke acties moeten leiden tot een verbetering van de kwaliteit van de dienstverlening en

de gastvrijheid van het eten en drinken. Daarnaast zal er goed gecommuniceerd dienen te worden met de cliëntenraad en de gasten over de veranderingen en de aanpassingen. Maar ook voor de medewerkers zal duidelijk moeten zijn wat de gevolgen zijn van de aanpassingen en wat er van hen verwacht wordt. Kortom; met het Plan van Aanpak heeft de organisatie een duidelijk overzicht van de te ondernemen acties, verantwoordelijken, het tijdpad, de voortgang en de resultaten.

Bedrijfsplan

Met onze praktijkervaring en knowhow weten wij wat er nodig is om bijvoorbeeld een restaurant rendabel te kunnen exploiteren. CuliProfs kan een gedetailleerd Eten & Drinken bedrijfsplan voor u opstellen. Hierdoor wordt duidelijk of u uw restaurant winstgevend kunt gaan draaien.



ETEN & DRINKEN ANALYSE BIJ ZORGGROEP ALMERE

Zorggroep Almere heeft op dit moment vijf locaties waar men kan eten en drinken. De maaltijd wordt geserveerd vanuit het gastrijheidsprincipe en dient gezond en smaakvol te zijn, voldoende keuze/variëteit mogelijkheden te bieden en vooral aantrekkelijk gepresenteerd te worden.

Zorggroep Almere ondervond een aantal knelpunten in de gastenservice die men wou laten onderzoeken met als uitgangspunt hoe kunnen de restaurants op de beste manier operationeel geoptimaliseerd worden? Hiervoor is CuliProfs opdracht gegeven op elke locatie van Zorggroep Almere een Eten & Drinken Analyse (EDA) uit te voeren. Een van de onderdelen van een EDA is personeel. Voor Zorggroep Almere was het erg belangrijk om te onderzoeken hoe de teamcultuur naar een professionele en gastvrije houding omgevormd kon worden. Hiervoor zijn er ook interviews afgenomen met de betrokkenen van eten en drinken. Daarnaast diende onderzocht te worden of een besparing op de inkoop van grondstoffen te realiseren was. Hiervoor is een kostprijsonderzoek uitgevoerd. De bevindingen zijn samengevat in een Eten & Drinken Adviesrapport

waarin conclusies en aanbevelingen zijn gedaan. Dit adviesrapport dient als leidraad voor de optimalisatie van het eten en drinken op de vijf locaties van Zorggroep Almere. Vervolgens is er op basis van het Eten & Drinken Adviesrapport een Plan van Aanpak geschreven.

Reactie Rob Kusters, manager Zorg Zorggroep Almere:

Wij hebben de samenwerking met CuliProfs als plezierig ervaren. Wij zijn tevreden over de Eten & Drinken Analyse die op elke locatie is uitgevoerd. De Eten & Drinken Analyses zijn grondig uitgevoerd en bieden vele handvaten. Met de adviesrapporten hebben we een startpunt van het verbetertraject. De adviezen zullen door Zorggroep Almere niet letterlijk worden overgenomen, maar de rapportages bieden een goed vertrekpunt voor de verdere uitwerking.

TIP

COMPETENTIESCAN VOORAFGAAND AAN TRAINING

Het is aan te bevelen voorafgaand aan een training een competentiescan uit te voeren, zodat de trainingsbehoefte aan de hand van de resultaten in kaart gebracht is. Tijdens de training kan er dan extra aandacht besteed worden aan de ontwikkelpunten van de deelnemers. Vervolgens kunnen wij u ondersteunen door samen met u en uw afdeling P&O competentiegesprekken af te nemen. De uitslag van de competentiescan wordt met de deelnemer doorgenomen en de ontwikkelpunten van de deelnemer worden vastgelegd.

COMPETENTIESCAN

Door het laten invullen van een competentiescan kan worden vastgesteld of de huidige en/of de toekomstige medewerkers van uw gastenservice team beschikken over de juiste competenties voor het gastvrij onthalen van uw gasten en het smaakvol bereiden van gerechten.

CuliProfs heeft samen met de Hogeschool Utrecht een competentiescan ontwikkeld. Binnen deze competentiescan zijn een vijftigtal vragen geformuleerd die op basis van ruim 250 meerkeuze antwoorden beantwoord worden. Aan iedere vraag is een score toegekend. Aan de hand van de score worden de competenties



DIENSTEN

van uw medewerkers per onderdeel gemeten. Per functieniveau (kok-/gastheer, kok, gastvrouw of keukenassistent) verschillen de vereiste scores per vraag. Indien u meer wilt weten over onze competentiescan verwijzen wij u naar onze website of kunt u contact met ons opnemen.



ZOMERKONINKJES

Aardbeien worden tot het gezondste fruit gerekend. In de zomermaanden juni en juli is het de meest populaire fruitsoort en daarom worden ze ook wel zomerkoninkjes genoemd.

Eet aardbeien na aankoop zo snel mogelijk. Als het nodig is kunnen ze in de koelkast maximaal 48 uur bewaard worden. Laat ze dan wel eerst op kamertemperatuur komen, koud smaken ze wat zuur. Het fruit laat haar suikers namelijk pas vrij bij een temperatuur van 18°C. Verwijder de

kroontjes altijd pas na het wassen. De aardbeien nemen anders te veel vocht op en verliezen smaak. Aardbeien zijn heerlijk om zo te eten, al dan niet met suiker en slagroom. Bij warm weer is ouderwetse hangop met aardbeien een fris en gezond toetje of tussendoortje.

Je hebt het volgende nodig:

- 1 liter boerenyoghurt
- 1 vanillestokje
- 1/4 liter slagroom
- 2 citroenen
- 250 gram aardbeien
- 100 gram basterd suiker

Hang de yoghurt in een theedoek minstens 24 uur in de koelkast. Haal de zaadjes uit het vanillestokje en klop dit samen met de slagroom op tot een mengsel dat iets dikker is dan de yoghurt. Meng de uitgelekte yoghurt met het sap van 1 citroen, 75 gram basterd suiker en geraspte schil van 1 citroen. Meng de slagroom met de yoghurt en laat het een uur in de koelkast staan. Marineer de aardbeien met suiker en citroensap van een 1/2 citroen en zet dit ook een uur in de koelkast. Doe de hangop in een kom en garneer het met de aardbeien. De hangop is in de koelkast ongeveer 3 dagen houdbaar.

BESCHIKBARE CULIPROFS KANDIDATEN



Kok/Gastheer

De kok/gastheer begeleidt ingrijpende veranderings-processen en stuurt de gastenservice medewerkers aan. Met zijn culinaire passie en enthousiasme laat de kok/gastheer het gastenserviceteam klantvriendelijk en professioneel werken. De kok/gastheer zet een professionele culinaire organisatie neer, werkt zelfstandig en levert elke dag weer een prestatie. Momenteel beschikken wij over een aantal kok/gastheren die onze training succesvol hebben afgerond en mogelijk de kandidaat zijn om uw eten en drinken concepten te optimaliseren en de veranderingen te implementeren en te borgen.

Voor meer informatie: CuliProfs, telefoon (0546) 451915.
Beschikbaar in: Overijssel



Gastvrouw

De gastvrouw is verantwoordelijk voor de voorbereiding, verzorging en het serveren van de warme- en broodmaaltijd en dranken en versnaperingen in het restaurant. Tijdens de opleiding hebben onze gastvrouwen geleerd om nauw samen te werken met de andere medewerkers van de gastenservice, maar ook met de zorgmedewerkers om zo een goede dienstverlening en product te leveren aan de gasten. Momenteel beschikken wij over een aantal gastvrouwen die onze training succesvol hebben afgerond en wellicht in uw restaurant de gastvrijheid kunnen verhogen en de dienstverlening verbeteren.

Voor meer informatie: CuliProfs, telefoon (0546) 451915.
Beschikbaar in: Overijssel

Nieuwsbrief ontvangen?

Wilt u onze nieuwsbrief ook door uw collega's laten lezen? Dat kan! Extra exemplaren kunt u aanvragen door een mailtje te sturen naar contact@culiprofs.nl. Via onze website www.culiprofs.nl kunt u zich aanmelden voor de digitale versie van onze nieuwsbrief.

Twentepoort West 10-10, 7609 RD Almelo, Telefoon (0546) 451915 of kijk op onze website www.culiprofs.nl