

Culinaire Concepten Selectie Care

Eten en drinken beleid

De Culinaire Concepten Selectie Care (verder CCS Care) is ontwikkeld om een zorgorganisatie optimaal te ondersteunen bij het kiezen van de juiste eten en drinken concepten. Alle doelgroepen van uw zorgorganisatie worden uitgebreid en zorgvuldig besproken en er wordt bepaald welk culinair concept het beste bij de doelgroepen past. Deze complete en nauwkeurige selectie geeft een optimaal uitgangspunt voor het verder uitwerken van het toekomstige eten en drinken beleid.

Culinaire Concepten

Er zijn voor de verzorg- en verpleegorganisaties (Care) elf culinaire concepten beschikbaar zoals zelf koken, kant-en-klaar, roomservice, ontmoetingsruimte en restaurant.

CCS bijeenkomst

Tijdens de CCS bijeenkomst worden de trends en ontwikkelingen weergegeven en de culinaire concepten besproken. Het doel van de CCS bijeenkomst is om een gezamenlijk gedragen eten en drinken beleid te formuleren. Het is belangrijk dat alle betrokken disciplines in consensus besluiten over hoe het toekomstige eten en drinken beleid er uit komt te zien.

Culinaire Concepten Catalogus

De werkgroep krijgt tijdens de CCS bijeenkomst een Culinaire Concepten Catalogus (verder: CCC). Hierin staan de elf Culinaire Concepten voor Care.

Per Culinair Concept zijn de personeelskosten, grondstofkosten, algemene kosten, exploitatiekosten en kapitaalslasten reeds berekend. Deze kosten zijn indicatief, maar geven een reële indicatie van de integrale warme maaltijd kostprijzen. Met de CCC kan men een financiële afweging maken welk Culinair Concept het beste bij de doelgroep past.

Culinaire Concepten Overzicht

Er wordt door de werkgroep een Culinair Concepten Overzicht voor de warme maaltijd en de broodmaaltijd ingevuld waarin per doelgroep de geselecteerde Culinaire Concepten staan. Het definitieve Culinaire Concepten Overzicht wordt uiteindelijk voor akkoord ondertekend door de locatie verantwoordelijke. Deze gegevens zijn de basis voor de berekeningen van het Culinaire Scenario.

Culinair Scenario

Door de Culinaire Concepten per doelgroep samen te stellen, wordt het Culinaire Scenario voor de locatie bepaald. Het Culinaire Scenario vormt de basis voor het optimaal inrichten van de toekomstige werkprocessen, de lay-out, vaste en losse inventaris, inrichting en de financiële berekeningen.

