

Organisatieadvies

Wilt u het eten en drinken veranderen binnen uw zorgorganisatie en heeft u daarbij professionele ondersteuning nodig? Gastvrijheid, productkwaliteit, dienstverlening, sfeer en dus het welzijn van uw bewoners, gasten en personeel staan bij ons centraal. Als organisatie dient u niet alleen op korte, maar ook vooral op lange termijn te plannen.

Voedingsbeleid

De opdrachtgever levert haar voedingsbeleid aan. Deze wordt door ons beoordeeld en er worden aanbevelingen gedaan. De landelijke ontwikkelingen en trends worden uitvoerig behandeld zodat u op de hoogte bent van de actuele ontwikkelingen op het gebied van eten en drinken.

Inventarisatie bestaande situatie

Alle relevante informatie en ideeën worden verzameld zodat er een totaal beeld ontstaat van de bestaande situatie. Met behulp van digitale productie en financiële checklisten worden de cijfers verzameld, doelgroepen geïnventariseerd en een opname gedaan van het voedingsproces op locatie. Optioneel kunnen er interviews gehouden worden zodat helder wordt welke ideeën de organisatie heeft en waar de knelpunten liggen. Met deze gegevens worden de integrale kostprijzen voor de warme maaltijd, broodmaaltijd en het overige eten en drinken berekend.

Culinaire Concepten Selectie (CCS)

Met de Culinaire Concepten Selectie wordt er een breed gedragen eten en drinken keuze gemaakt. De Culinaire Concepten worden per doelgroep samengesteld en zo ontstaat er een Culinair Scenario. Voor meer uitleg over de CCS verwijzen wij u naar de leaflet van de Culinaire Concepten Selectie.

Toekomstige situatie

Met het Culinair Scenario wordt de toekomstige situatie ontwikkeld. De samenstelling van de gekozen Culinaire Concepten vertegenwoordigt een assortiment en de werkprocessen. Er wordt een schets van bijvoorbeeld een compacte keuken met restaurant opgesteld en de investeringsomvang wordt geraamd. De toekomstige integrale kostprijzen voor de warme maaltijd, broodmaaltijd en het overige eten en drinken worden berekend.

Financiën

De bestaande en toekomstige financiën worden met elkaar vergeleken, de verschillen en besparingen worden beoordeeld en geanalyseerd. Naast de kwaliteit en dienstverlening wordt de bedrijfseconomische haalbaarheid berekend.

Conclusie en aanbevelingen

Het adviesrapport geeft dus inzicht in de operationele en financiële haalbaarheid van de toekomstige eten en drinken plannen.

