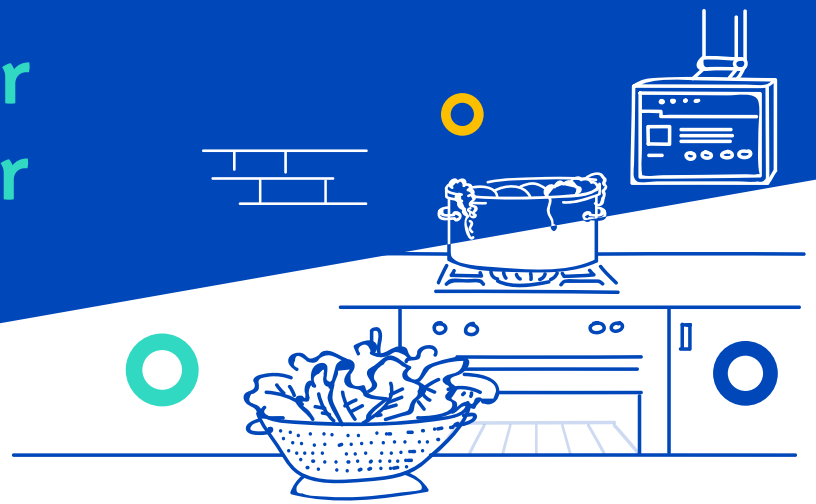


5 quick wins voor Kitchen Manager



1. Ingrediënten:

- Breng je allergenendeclaraties in orde met de EAN code of via een export aan je leveranciers.
- Controleer de prijzen van je handmatige leveranciers + maak een update van je gekoppelde leveranciers.
- Niet-herkende ingrediënten bijwerken bij "Niet-herkende ingrediënten" op het Dashboard.

2. Recepturen:

- Controleer al je halfproducten en gerechten op de juiste bereidingswijze, workload personeel & houdbaarheid.
- Voeg een foto toe van elk gerecht.
- Ga naar lijstweergave en controleer elk gerecht op marge & kaartprijs.

3. Analyse en stockbeheer:

- Analyseer je verbruik en verbeter je voorraad met het theoretisch verbruik.
- Maak enkele voorraadlijsten die je gemakkelijk kan hergebruiken.
- Maak een besteladvies en een productiesheet van je menu's en buffetten.

4. Operator:

- Bekijk je taken. Zijn ze nog van toepassing? Missen er taken? Staan ze nog op het juiste moment ingepland?
- Zoom eens in op je ingevoerde afval. Liggen hier nog kansen?
- Maak een MEP lijst met je halfproducten.

5. Menu engineering:

- Verbeter je hardlopers en verliezers: kan ik mijn rendement verbeteren (andere ingrediënten, andere portie en/of andere verkoopprijs)?
- Welke toppers hebben nog ruimte voor meer marge?
- Wat ontbreekt er nog op mijn menukaart: healthy, vegan, ...?

Tip

Bekijk ook zeker je gerechten eens in lijstweergave.