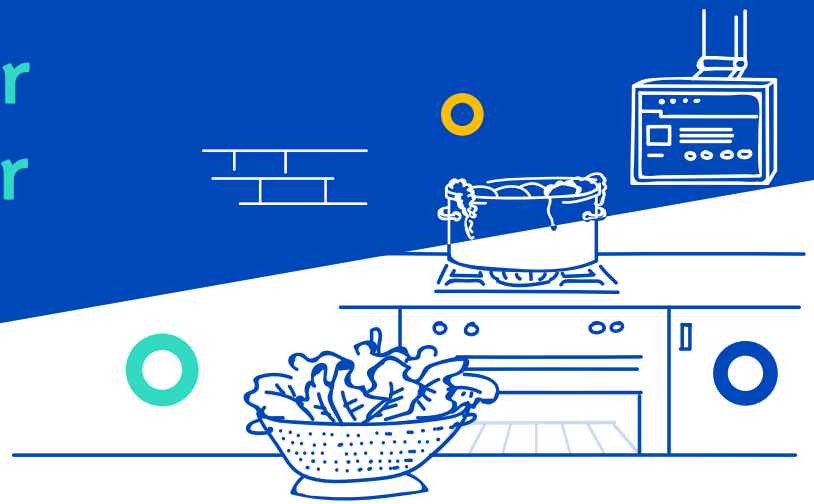


5 quick wins voor Kitchen Manager



1. Ingrediënten:

- Vul de allergeneninformatie in de ingrediëntenlijst verder aan.
- Controleer het actuele prijsniveau van leveranciers met handmatige invoer.
- Werk je 'niet herkende' ingrediënten bij; dit doe je door middel van een widget op je dashboard.

2. Halfproducten:

- Vul je recepturen aan met de juiste bereidingswijze & opslag.
- Controleer van al je recepturen de bruikbare hoeveelheid en pas deze eventueel aan.
- Check de THT datum van je recepturen en pas deze aan waar nodig.

3. Gerechten:

- Upload van elk gerecht een foto. Dit is ook handig voor je toekomstige social media updates.
- Controleer de marge & kaartprijs per gerecht. Pas deze gelijk aan op je menukaart.
- Zijn alle recepturen nog actueel? Schoon je recepturen op door middel van een 'verborgen' map.

4. Analyse:

- Check onze webinars voor praktische menu engineering tips.
- Verdiep je in de mogelijkheden van voorraadbeheer in Horeko.
- Kijk eens naar theoretisch verbruik, om te zien welke stappen je moet zetten om tot een ultieme analyse van je portionering te komen.

5. 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?
- Hangt het scherm nog op de juiste plek?

Tip

Is je menukaart geoptimaliseerd en volg je de juiste pricing strategie? Lees de menukaart design tips op onze website.

Zorg ervoor dat je foto's van de gerechten in Kitchen Manager "Instagrammable" zijn. Dan heb je gelijk content voor sociale media.