



De digitale keukenmanager

Lesbrief
docent

Werken met Horeko

Met een keukenmanagementsysteem kan een keukenmanager belangrijke processen in de keuken registreren, borgen en optimaliseren. Horeko is een softwareoplossing die horecabedrijven/keukenmanagers gebruiken voor onder andere het maken van gerechtcalculaties, allergeneninformatie, HACCP-borging en menu-engineering. Je kunt eenvoudig recepten beheren en marges bepalen. En op basis van de receptuur zie je overzichtelijk welke allergenen het gerecht bevat.

Tendens

Meer informatie? www.boomberoepsonderwijs.nl/tendens

Lesbrief docent

Keukensoftware



Met digitaal receptuurbeheer in de Horeko Kitchen Manager bewaart een keukenmanager recepten veilig en overzichtelijk. Je voert de receptuur eenvoudig in en dankzij de scheiding tussen ingrediënten, halfproducten en gerechten heb je duidelijk overzicht. Je kiest per ingrediënt of halfproduct de hoeveelheid. Door de online koppeling met de leverancier komen direct de actuele prijzen in de receptuur. Je bepaalt zelf afval- en brutowinstpercentages en kunt die altijd weer aanpassen. Op basis van de ingevoerde gegevens kom je tot een optimale verkoopprijs en marge van de gerechten en menu's. Door de online prijsinformatie bij de leverancier hou je deze ook optimaal. Zo maakt Horeko je keukencalculatie eenvoudig en actueel.

Daarnaast beschik je in Horeko over de allergenendeclaraties van de gerechten en menu's. Op basis van de receptuur zie je welke allergenen er in het eindproduct zitten. Zo kun je altijd goed advies geven over welke allergenen in een gerecht zitten, of welke alternatieven er mogelijk zijn.

In de praktijk



Doelgroep

Studenten die opleidingen tot kok, zelfstandig werkend kok, leidinggevende keuken, gespecialiseerd kok, meewerkend horeca ondernemer of manager/ondernemer horeca volgen.



Tijdsduur

Flexibel in te plannen. U kunt dit integreren in de praktijklessen.



Leerdoel

- De student kan uitleggen wat een keukenmanagementsysteem inhoudt en welke processen hij ermee kan organiseren.
- De student kan de voordelen van het inzetten van een keukenmanagementsysteem voor een horecabedrijf benoemen.
- De student kan met een keukenmanagementsysteem werken.

De opdracht

De student bekijkt vijf tutorials over het maken van gerechtcalculaties en over allergenen in Horeko, en beantwoordt de vragen. Beschikt u over Horeko in de klas? Laat de studenten dan zelf aan de slag gaan met de informatie uit de tutorials.

Tips docent



Bekijk de tutorials in de klas en stel de studenten de vragen:

1. Ingrediënten

- Welke informatie over ingrediënten kun je in Horeko opzoeken?
- Op welke manier kun je deze informatie gebruiken in de keuken?

2. Halfproducten

- Welke informatie over halfproducten registreer je in Horeko?
- Waarom is het belangrijk dat je weet wat je opbrengst van een receptuur is?

3. Gerecht & calculatie

- Welke informatie over gerechten registreer je in Horeko?
- Wat bereken je in het tabblad Financieel voor gerechten?

4. Menu & calculatie

- Welke informatie over een menu registreer je in Horeko?
- Wat bereken je in het tabblad Financieel voor een menu?

5. Allergenen

- Onder welk tabblad vind je de allergeneninformatie?
- Hoe weet je in welk ingrediënt van een gerecht een bepaald allergeen voorkomt?

Wilt u Horeko inzetten in de klas? Neem dan contact op met Horeko. Meer informatie vindt u op de website van Horeko.

www.horeko.nl



In samenwerking met:



Tendens is de lesmethode voor beroepsgericht onderwijs op het mbo. Tendens biedt lesmateriaal voor: Keuken, Bediening, Manager/ondernemer horeca, Facilitaire Dienstverlening, Toerisme en Recreatie.

Meer informatie?

www.boomberoepsonderwijs.nl/tendens