



De trend Technologie

Lesbrief
docent

Technologische gastvrijheid

In de gastvrijheidssector wil je je gasten en klanten zo goed mogelijk van dienst zijn. Technologische ontwikkelingen kunnen je daarbij helpen. The internet of things, artificial intelligence (AI), virtuele assistenten: ze zijn inmiddels niet meer weg te denken. Technologische ontwikkelingen zijn ook van invloed op de wensen van de klant of gast: hij raakt steeds meer gewend aan alle mogelijkheden en gemak, en krijgt daardoor hogere verwachtingen. Hoe zorg je ervoor dat je blijft, en je gast of klant tevreden houdt?

Tendens

Meer informatie?

www.boomberoepsonderwijs.nl/tendens

Lesbrief docent

Technologie

Technologie helpt je om sneller en efficiënter te werken, ook in de keuken. Zo ontvang je de bestelling van de gast direct van je collega's in de bediening, die het via een handterminal invoeren. Heel efficiënt, en je verkleint de kans op fouten door slecht geschreven briefjes, of ruis in de communicatie. In de keuken kun je ook steeds meer gebruikmaken van intelligente apparatuur, die je digitaal kunt verbinden en bedienen. Op die manier kun je nog meer aandacht besteden aan het product. De gast verwacht op zijn beurt een hoge kwaliteit. Dankzij technologieën kun je je dienstverlening steeds beter op de gast afstemmen.

De discussie

Robots in de keuken: is het een leuke gadget of echt toekomstmuziek? U gaat met de studenten een video bekijken over het inzetten van robots in de keuken, en voert vervolgens een klassikale discussie over dit soort ontwikkelingen.

In de praktijk



Doelgroep

Studenten mbo Keuken.



Tijdsduur

Maximaal één lesuur.



Leerdoel

- De student is op de hoogte van technologische ontwikkelingen die invloed hebben op de branche waarin hij werkt.
- Hij kan de voor- en nadelen van bepaalde technologische ontwikkelingen afwegen voor de gast en voor het bedrijf.
- Hij weet hoe hij technologische ontwikkelingen kan benutten in de dagelijkse praktijk.



Tips docent



U kunt de discussie inleiden met een video.

Robots in de keuken bij Spyce

Bij Spyce in Boston wordt je lunch gedeeltelijk klaargemaakt door robots.

<https://www.youtube.com/watch?v=9LqgcDL99UA>



Bekijk de video in de klas en discussieer met de studenten.

1. Wat vind jij ervan: robots in de keuken?
2. Welke taken kunnen robots in de keuken overnemen van de kok?
3. Wat is de rol van de kok als een deel van zijn werk wordt overgenomen door robots?
4. Bij de ontwikkeling van de robots in de video heeft ook een Michelin-chef een rol gespeeld. Wat vond hij ervan, en wat is zijn toevoeging aan het concept geweest?
Robots in de keuken:
5. Wat zijn de voordelen voor het bedrijf?
6. Wat zijn de voordelen voor de gast?
7. Wat zijn de nadelen voor het bedrijf?
8. Wat zijn de nadelen voor de gast?
9. Ook het bestellen van de lunch gaat geautomatiseerd. Hoe werkt dit? En wat zijn de voor- en nadelen voor het bedrijf en voor de gast?
10. Heb jij zelf ergens een goed idee opgedaan, of heb je zelf een goed idee om technologie in te zetten in jouw werk?



Meer informatie vindt u in dit artikel:

<https://www.spyce.com/>

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.boombberoepsonderwijs.nl/tendens