

EDA BIJ WOONCENTRUM HET SCHILD TE WOLFHEZE

Wooncentrum Het Schild te Wolfheze biedt wonen en zorg aan slechtziende en blinde ouderen. De dienstverlening binnen het restaurant en de uitgifte van de roomservice maaltijden sloot niet volledig aan bij de uitgangspunten van Het Schild en de dienstverlening vanuit de gastenservice was nog niet optimaal. Om de aandachts- en knelpunten te signaleren heeft Het Schild CuliProfs gevraagd om een Eten en Drinken Analyse (verder: EDA) uit te voeren binnen de keuken en het restaurant van Het Schild.

In maart 2011 heeft CuliProfs de EDA uitgevoerd. Gedurende de opnamedag werd gekeken naar zeven functies: proces, product, personeel, inrichting, techniek, HACCP en organisatie. De uitkomsten van de EDA vormen de basis voor het opstellen van een Plan van Aanpak. Samen met de klant heeft CuliProfs een Plan van Aanpak (verder: PvA) opgesteld en zijn de prioriteiten bepaald. Inmiddels worden de aanbevelingen uit de EDA opgevolgd om de bestaande situatie te optimaliseren. In vervolg op de EDA heeft Het Schild CuliProfs gevraagd ondersteuning te bieden bij de invoering van een nieuw frontoffice concept.

Reactie Het Schild, Linda Korf de Gidts, Diensthoofd Zorg en Welzijn

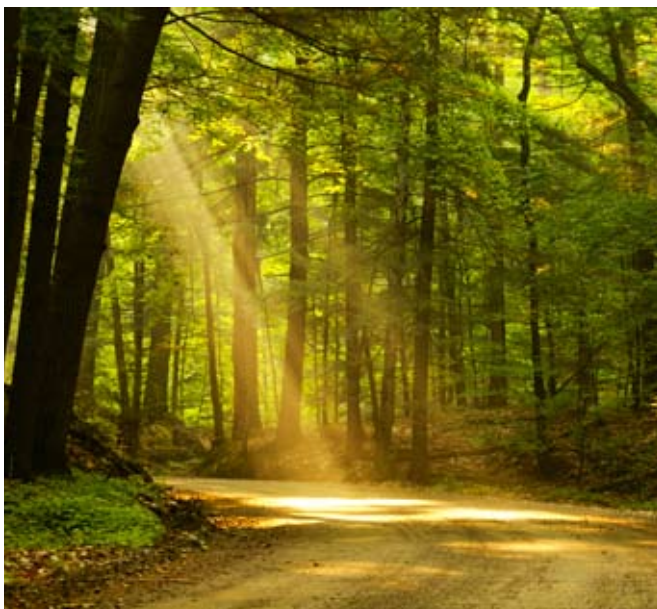
De samenwerking met CuliProfs hebben wij als positief ervaren. Er wordt goed en plezierig samengewerkt en er wordt geluisterd naar de wens van de opdrachtgever. CuliProfs brengt een uitgebreide ervaring in. Er wordt gekeken naar oplossingen en mogelijke toepassingen binnen de bestaande organisatie, rekening houdend met de beperkingen (mensen, mid-



delen en materialen). Het EDA rapport en Plan van Aanpak zijn concreet en praktisch. Het rapport biedt ons de mogelijkheid om verder te gaan en onze organisatie aan te passen aan de huidige eisen van deze tijd. Er is reeds een aantal aanbevelingen in gang gezet en dit leidt tot voldoening. Het werkt verhelderend om een buitenstaander naar onze processen te laten kijken. Het PvA is hierbij een goede richtlijn (en tevens een stok achter de deur)

om inzichtelijk te maken wie, wat, wanneer doet. Voor ons heeft CuliProfs een toegevoegde waarde geboden: we kregen door hen een helder beeld van de zaken die goed gaan en van zaken die verder ontwikkeld moeten worden. In dat laatste geval wordt door CuliProfs duidelijk aangegeven wat hierbij de beste weg is. De kennis van ontwikkelingen in de markt is een pré. Wij raden collega zorginstellingen dan ook CuliProfs aan.

DETACHERING ZORGGROEP SINT MAARTEN, LOCATIE DE ZONNESTRAAL



Op 7 juni jl. is locatie De Zonnestraal in Oldenzaal door Zorggroep Sint Maarten in gebruik genomen. De bewoners kunnen gebruik maken van een restaurant. Voor de opstart van het restaurant heeft Zorggroep Sint Maarten CuliProfs ingeschakeld.

CuliProfs is naast de opstart verantwoordelijk voor het implementeren en exploiteren van het nieuwe restaurantconcept op De Zonnestraal. Gedurende een aantal maanden is zeven dagen per week een kok van CuliProfs aanwezig om de gastvrouwen te begeleiden en te coachen. Bij de start van het project is samen met de opdrachtgever een Plan van Aanpak opgesteld waarin de opdracht, de planning, de te nemen acties en geplande resultaten vastgesteld zijn en waarin de vorderingen worden vastgelegd. Hiermee zijn de opdracht en de verwachtingen duidelijk geformuleerd. De CuliProf krijgt professionele ondersteuning vanuit de CuliProfs backoffice te Almelo. Hier is alle deskundigheid aanwezig om de CuliProf op locatie te voorzien van alle kennis om het restaurant tot een succes te maken.



TRAINING PROFESSIONELE GASTVRIJHEID EN RESTAURANTTECHNIEKEN SEVAGRAM

> PAGINA 3

Sevagram te Heerlen is een organisatie die diensten levert op het gebied van zorg, wonen en welzijn aan vooral ouderen. Sevagram beschikt over 17 locaties waar wonen wordt gecombineerd met zorg, begeleiding en eventueel behandeling.

Onlangs is er een nieuw gastvrijheidsconcept ontwikkeld waarbij de centrale keukens zijn gesloten en de maaltijdvoorziening op de locaties zelf worden georganiseerd.

Het traject wordt in fasen uitgevoerd waarbij eerst vier locaties worden omgevormd. Projectmanager Roy Kroos bedacht, ontwikkelde en implementeerde een bijzonder gastvrijheidsconcept gebaseerd op sous-vide, het Gasterie concept. Hij schakelde CuliProfs in om de medewerkers van de gastenservice te trainen zodat de medewerkers goed voorbereid konden starten met het nieuwe concept. Gedurende drie trainingdagen is er zowel theoretisch als praktisch ingegaan op het

begrip professionele gastvrijheid, restauranttechnieken en het gastvrijheidsconcept Gasterie van Sevagram.

Reactie opdrachtgever Roy Kroos, projectmanager Gasterie Sevagram:

Wij hebben de samenwerking met CuliProfs als prima ervaren. Het vooraf beoogde resultaat is bereikt. Het effect van de training van CuliProfs moet zich nog uitwijzen in de praktijk als het concept geïmplementeerd is.

TRAINING PROFESSIONELE GASTVRIJHEID EN MOBIELE BUFFETTEN ARGOS

Argos Zorggroep uit Zuid-Holland heeft besloten de warme maaltijden te gaan verzorgen via een restaurantconcept en mobiele buffetten voor bewoners die de maaltijd gebruiken op het appartement. Om de medewerkers op een goede manier voor te bereiden op de nieuwe wijze van uitgifte van warme maaltijden, maar ook op het gebied van professionele gastvrijheid, dienstverlening en service, zijn de medewerkers van een aantal locaties in 2010 en 2011 getraind. Hierdoor kunnen zij naast een goede maaltijd ook een hoge kwaliteit van dienstverlening bieden. Een goede voorbereiding is belangrijk om het nieuwe concept op de juiste wijze in te voeren en te borgen in de organisatie.

De training Professionele Gastvrijheid en Mobiele Buffetten van CuliProfs sluit hierop perfect aan. Gedurende de training is er zowel theoretisch als praktisch ingegaan op het begrip professionele gastvrij-



heid en het gastvrijheidsconcept van Argos. Tijdens de training kwamen o.a. de volgende onderwerpen aan bod: hoe communiceer je met de dagelijkse gast, klachtenbehandeling, omgang met en de bediening van het regeneratiesysteem en de bijbehorende beheersmaatregelen (HACCP). De aangeleerde technieken werden vervolgens door middel van rollenspellen en praktische oefeningen getraind. De trainer/coach observeerde de deelnemers tijdens de uitgifte van de maaltijden op de locatie en inventariseerde de ontwikkelpunten. Inmiddels wordt op de overige locaties van Argos ook het concept Mobiel Buffet geïmplementeerd en ondersteunt CuliProfs hier wederom het overgangsproces door de medewerkers te trainen.



WERVING & SELECTIE

Bent u op zoek naar een kok/gastheer (m/v) die met passie kookt en bij wie gastvrijheid hoog in het vaandel staat? CuliProfs werft en selecteert culinaire professionals in de profit sector voor uw gastenservice.

Deze professionals worden door ons gescreeend en vervolgens bemiddeld in de zorgsector. De CuliProfs kandidaten worden primair geworven in de commerciële sector.

Het doel van CuliProfs is om personeel uit de horeca een optimale soepele overstap te bieden naar de zorg, de zorgcultuur is immers anders dan de profitcultuur.

CuliProfs geeft gerichte sturing aan deze cultuurverandering door de kok/gastheer gedegen voor te bereiden en te begeleiden tijdens de inwerkperiode.

Indien gewenst kan de kok/gastheer ook gedetacheerd worden.

Detachering tijdens vakantieperiode

Ook tijdens de vakantieperiode kan detachering van een kok door CuliProfs een uitkomst zijn.

Door een kok van CuliProfs in te schakelen haalt u een ervaren horecakok in huis die zelfstandig uw restaurant draaiende houdt terwijl uw eigen kok geniet van zijn vakantie.

Daarnaast kunt u rekenen op de vertrouwde praktische kennis, kunde en ervaring van CuliProfs.

Interesse?

Neem contact met ons op!

INSPIRATIEDAGEN GASTVRIJHEID

U wilt een gastvrije organisatie? Wij helpen u graag!

Samen met St. Veiligvoedsel.nl en Amyyon organiseert CuliProfs in het najaar inspiratiedagen op verschillende locaties in het land.

Tijdens de inspiratiedagen neemt u deel aan de workshops gastvrijheid en de borging van veilig voedsel en ziet u hoe de softwaremodules van XL Food een

bijdrage leveren aan uw gastvrijheid. Na de workshops is er gelegenheid voor een persoonlijk gesprek, u kunt zich hiervoor aanmelden.

De inspiratiedagen hebben reeds plaatsgevonden in mei 2011 en zullen dit najaar opnieuw worden georganiseerd.

Voor inschrijving en meer informatie over de contactdagen verwijzen wij u graag naar onze website: www.culiprofs.nl/contactdagen.



CuliProfs traint gastenservice-medewerkers en ondersteunt bij de implementatie en borging van het culinaire proces.

CuliProfs analyseert uw complete eten en drinken en zorgt er voor dat u een succesvolle gastenservice kunt exploiteren en borgen waarbij gezond en lekker eten, een voedselveilige maaltijd en professionele gastvrijheid de pijlers voor succes zijn. En bent u op zoek naar nieuwe sterren voor uw gastenservice? Ook hiermee zijn wij u van dienst door te werven en te selecteren of te detacheren!



Nieuwsbrief ontvangen?

Wilt u onze nieuwsbrief ook door uw collega's laten lezen? Dat kan! Extra exemplaren kunt u aanvragen door een mailtje te sturen naar contact@culiprofs.nl. Via onze website www.culiprofs.nl kunt u zich aanmelden voor de digitale versie van onze nieuwsbrief.

Twentepoort West 10-10, 7609 RD Almelo, Telefoon (0546) 451915 of kijk op onze website www.culiprofs.nl