

Steeds meer keukens in zorgorganisaties stappen over op een ontkoppeld maaltijd-productieproces. Door het tijdstip van bereiding los te maken van het moment van consumptie ontstaan er tal van mogelijkheden om veel efficiënter en kostenbewuster te werken. Dat wil zeggen, als u het voedingslogistieke proces in goede banen weet te leiden. Want dat dat proces door ontkoppelde productie stukken complexer wordt, mag duidelijk zijn. Een adequate ondersteuning is dus van cruciaal belang en daarom zoekt u naar een toepassing die helemaal klaar is voor ontkoppelde maaltijdproductie.

Met Ontkoppeld koken wordt u pas echt flexibel

Met CuliCart Hospitality, de voedingslogistieke oplossing van PinkRoccade Healthcare voor zorgorganisaties, wordt u op uw wenken bediend. CuliCart Hospitality kent de toepassing Ontkoppeld

CuliCart Hospitality

Ontkoppeld koken

Als u streeft naar maximale flexibiliteit bij uw maaltijdproductie

koken, die u de mogelijkheid biedt onderscheid te maken tussen productie- en consumptiedagen. De te produceren gerechten worden op productiedagen ingepland, volgens een productieschema dat u zelf invoert. Dat productieschema kan zowel centraal als op gerechniveau worden

ingericht. Op die manier creëert u maximale flexibiliteit voor uw productieprocessen. Elke productiedag krijgen uw medewerkers een centrale productielijst. Daarop staan alle gerechten vermeld, die specifiek op die dag moeten worden bereid. Bij elk gerecht wordt de bijbehorende consumptiedag vermeld.

Inzicht in houdbaarheid door slimme etikettering

Alle gerechten die u ontkoppeld produceert, worden geëtiketteerd. Elk etiket bevat drie data: de productiedag, de consumptiedag en de THT-datum. Zo heeft iedereen in uw organisatie – dus ook de consument – inzicht in de houdbaarheid van de gerechten. Maaltijden worden verdeeld over meerdere bakken en dekschalen. Er zijn dus per gerecht meerdere etiketten nodig. Ontkoppeld koken zorgt er voor dat het juiste aantal etiketten wordt aangemaakt. Dat gaat als volgt: u geeft per gerecht aan hoeveel daarvan in één bak of dekschaal past. Daar wordt dan bij het printen van het aantal etiketten rekening mee gehouden. Dat geldt zowel voor individuele voeding als voor bulkgerechten.

De welkome voordelen van Ontkoppeld koken

Wanneer u gebruik maakt van de toepassing Ontkoppeld koken heeft dat een aantal welkome voordelen voor uw organisatie:

- U kunt uw productieschema's flexibel inrichten, dus zowel op centraal niveau als op gerechniveau.
- U bent voortaan ook flexibel bij het invoeren van de consumptietijdstippen voor de diverse maaltijden.
- Ontkoppeld koken maakt het mogelijk de totale productie op één productielijst samen te voegen.
- Er is een THT-datum beschikbaar die kan worden afgedrukt op de etiketten.
- De etikettering is exact af te stemmen op het aantal bakken of dekschalen.
- Ontkoppeld koken draagt bij aan de optimalisering van uw productiecapaciteit.
- U kunt mensen en middelen flexibeler en tegelijk efficiënter inzetten, met als resultaat een aanzienlijke kostenbesparing.



Met Ontkoppeld koken wordt uw maaltijdproductie pas echt flexibel!

Meer informatie

Wilt u meer weten? Neem dan contact op met uw accountmanager of bel (055) 599 9200. U kunt ook mailen naar info.healthcare@pinkroccade.nl.

Informatie over en contactpersonen van onze producten en diensten vindt u op www.pinkroccade-healthcare.nl onder diensten en oplossingen!