



horeko

Beheren » Berekenen » Analyseren » Besparen



**Keukenautomatisering die elke horecaonderneming
tijd bespaart en geld oplevert!**

Horeko is de centrale schakel in uw keukenautomatisering

Als horecaondernemer of chef staat u het liefst zoveel mogelijk in uw zaak. Omgaan met gasten en mooie gerechten bereiden hebben de hoogste prioriteit. De financiële zaken daaromheen kunnen dan al snel naar de achtergrond verdwijnen, terwijl een goede financiële onderbouwing van uw gerechten essentieel is voor een succesvol horecabedrijf. Met Horeko bieden we u een gebruiksvriendelijk en laagdrempelig systeem om deze zaken zo goed mogelijk te beheren. Met Horeko haalt u het maximale uit uw bedrijf!

Wat is Horeko

Horeko is de centrale schakel in uw keukenautomatisering. Horeko bundelt receptuurbeheer, kostprijsberekening en Menu Engineering in één systeem. Daarmee is Horeko dé manier om grip te houden op uw financiën. Horeko biedt een totaaloplossing, die voor elke horecaonderneming tijd bespaart en geld oplevert!

Waarom Horeko

- » **Structuur in data (recepturen, ingrediënten, menu's, buffetten, etc.)**
- » **Inzicht in kosten en baten**
- » **Reductie van verlies en afval in keuken**
- » **Verbetering van uw brutowinstmarge**
- » **Efficiëntere bedrijfsprocessen**
- » **Besparing van tijd**
- » **Helderheid en rust binnen uw bedrijf**

Wat doet Horeko

- » **Automatische kostprijsberekening**
- » **Marges controleren en problemen signaleren**
- » **Complete receptenopslag, inclusief bereidingswijze, opmaak en foto's**
- » **Menu Engineering analyse voor inzicht in gerechtprestaties**
- » **Ingrediëntprijzen importeren van leveranciers**
- » **Prijsverloop bijhouden van alle ingrediënten**
- » **Automatische bestellijsten aan de hand van buffetten of gerechten**
- » **Voorraadwaarde berekenen op basis van getelde voorraad**
- » **Uitgebreide rapportages genereren m.b.t. recepturen, financiën en vergelijkingen**

Wat levert Horeko op

Horeko biedt u grip op uw zaak. U heeft altijd een actueel beeld van de stand van zaken van uw bedrijf. Zo kunt u snel de vinger op de zere plek leggen en actie ondernemen. Dit levert naast een verbetering van uw marge een grote mate van helderheid en rust op.

Voordelen van Horeko

1 » Eén overzichtelijk systeem

Al uw recepten, halfproducten, ingrediënten en buffetten in een overzichtelijk systeem. Geen kladblaadjes, Word documenten of Excel sheets. Met Horeko is alles strak geregeld.

2 » Razendsnelle kostprijsberekening

Dankzij koppelingen met uw leverancier(s) zijn alle ingrediëntprijzen altijd up-to-date. Met behulp van tekstherkenning heeft u snel alle ingrediënten van een recept ingevoerd. U bent ervan verzekerd dat de berekende kostprijs en verkoopprijs nauwkeurig zijn.

3 » Inzicht in gerechtprestaties

Met een Menu Engineering analyse krijgt u inzicht in de prestaties van uw gerechten. Middels de classificering van winnaars, hardlopers, slapers en verliezers in een overzichtelijke grafiek of tabel wordt direct duidelijk welke gerechten goed presteren en welke niet.

4 » Unieke koppeling met kassa

Door de koppeling met uw kassa kan Horeko automatisch verkoopcijfers importeren. Deze cijfers worden vervolgens gebruikt bij bovengenoemde Menu Engineering analyse of bij het berekenen van uw theoretische inkoop.

5 » Halfproducten besparen dubbel werk

Uw sauzen, garnituren en andere recepten die u in grote hoeveelheden vooraf bereid, voert u als halfproduct in. Horeko herkent deze halfproducten vervolgens als ingrediënt voor al uw gerechten. Zo wordt dubbel invoerwerk voorkomen.

6 » Gebruiksvriendelijkheid voorop

Bij het ontwikkelen van Horeko is veel aandacht besteed aan gebruiksvriendelijkheid. Dit heeft geresulteerd in een systeem dat niet alleen goed oogt, maar ook zeer eenvoudig is in het gebruik.

7 » Gegevens altijd veilig

Horeko kan dagelijks een backup maken naar de online server. Zo zijn al uw gegevens altijd veilig opgeslagen.

8 » Altijd de nieuwste versie

U werkt altijd met de laatste versie van Horeko. Dankzij het inbegrepen servicecontract zijn nieuwe versies kosteloos beschikbaar. Horeko installeert zelf de updates.

9 » Uitgebreide ondersteuning

Bij aanschaf van Horeko wordt u door een consultant ondersteund bij het inrichten van het systeem en krijgt u een uitgebreide training. Hierna bent u in staat zelf met Horeko aan de slag te gaan. Indien nodig kunt u onbeperkt gebruik maken van ondersteuning via telefoon en e-mail.

10 » Allesomvattend jaarbedrag

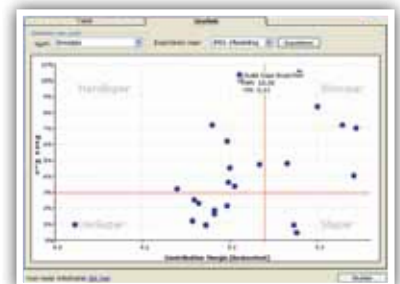
Voor Horeko betaalt u één jaarbedrag. Geen hoge aanschafprijs, aanvullend servicecontract of kleine lettertjes. Alle updates en ondersteuning zijn inbegrepen.



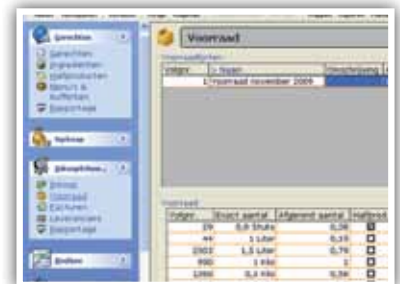
Beheren



Berekenen



Menu Engineering analyse (grafiek)



Voorraadwaarde berekenen

Enthousiast geworden?

Neem dan contact op voor een vrijblijvende demonstratie!

viewer horeko



Met Horeko Viewer is iedereen altijd op de hoogte

Horeko Viewer biedt als optionele uitbreiding op Horeko een laagdrempelige en krachtige oplossing voor één van de grootste problemen binnen een horecabedrijf: communicatie. De teams in de keuken, bediening en het management werken vaak langs elkaar heen, met miscommunicatie tot gevolg. Een touchscreen in de keuken biedt de oplossing om dit te voorkomen.

Altijd actuele recepten

Op het touchscreen worden altijd de actuele recepten getoond. Hierdoor heeft elke kok te allen tijde toegang tot de ingrediënten (met de kosten), bereidingswijze en presentatie van alle gerechten. Management, bediening en koks hoeven niet langer in discussie over de afspraken. Iedereen gebruikt dezelfde gegevens en is overal van op de hoogte.

Automatische HACCP stickers

Speciaal voor halfproducten heeft Horeko Viewer de mogelijkheid om automatisch HACCP stickers te printen. Door vooraf aan te geven hoeveel dagen een halfproduct zoals een saus of dressing houdbaar is, berekent het systeem zelf de weggeoidatum. Deze datum wordt met de naam van het halfproduct én de naam van de kok netjes op een sticker geprint. Op het scherm is altijd een overzicht beschikbaar welke halfproducten op welke dagen weggegooid moeten worden.



Onderling berichten versturen

Met Horeko Viewer is het mogelijk om berichten te sturen tussen het hoofdsysteem op kantoor en het touchscreen in de keuken, en in de keuken onderling. Zo kan men elkaar attenderen op veranderingen in recepten, prijswijzigingen van ingrediënten of speciale wensen van partijen.

Complete HACCP afhandeling

Dankzij uw vooraf ingeplande HACCP- en Mise en Place-taken wordt in de keuken continu een overzichtelijke en actuele lijst met taken getoond, inclusief uitleg en vereiste controles. Afgehandelde taken worden gekoppeld aan de medewerker en zijn eenvoudig terug te vinden in de taakhistorie.



Horeko is een product van **MAVADON** Solutions

Heeft u interesse in één van onze producten?

Neem dan contact op voor een vrijblijvend gesprek.

We komen graag bij u langs.

Mavadon Solutions
UtrechtInc – W130, Padualaan 8
3584 CH Utrecht
telefoon +31 (0)30-7115751
fax +31 (0)30-7115752
e-mail info@horeko.nl