**VL Food**

**Opdracht 1 Goederenontvangst en opslag**

Doel: de student weet hoe het goederenontvangst en opslag voor de food/horeca afdeling gaat.

Opdracht: Maak groepjes van vier personen, overleg hoe het goederenontvangst op jullie bedrijf gaat bij de voedingsmiddelen. Beschrijf per bedrijf/ noteer de verschillen.

Omschrijf de volgende onderdelen:

* Wat zijn de voedingsmiddelen die jullie verkopen?
* Leg stap voor stap uit hoe het proces verloopt van binnenkomst tot presenteren
* Houdbaarheid
* Bestelprocedure

Jullie gaan naar de keuken van school, stel een interview op waarbij je erachter komt hoe de bestelprocedure gaat, waar houden ze rekening mee, hoe vaak wordt er besteld enz.

Bronnen:

* Docent
* Internet

**Opdracht 2: Bezoek horeca groothandel**

Doel: de student weet hoe de opslag en goederenontvangst gaat bij een Horeca groothandel.

Inleiding: Een horeca groothandel is gespecialiseerd in food. Dit is een groot bedrijf, hoe zit het hier met goederenontvangst en opslag. Als er nieuwe artikelen op de markt zijn, hoe brengen zij dit onder de aandacht bij restaurants e.d.? En hoe controleren ze de houdbaarheid?

Opdracht: Stel een aantal vragen op over de bestelprocedure (gebruik eventueel die van opdracht 1).

Kijk hoe zij artikelen presenteren, hoe zorgen zij voor een hoge attentiewaarde?

Schrijf een conclusie van opdracht 1 en 2, wat is het verschil in bedrijven?

Bronnen:

* Docent
* Internet