Learning & Growth

# Soorten Veranderingen

**Optimalisatie**

Op het gebied van optimalisatie kunnen we veel doen.  
Bijvoorbeeld het stoffen van bloem. Als je een zak opent en leegmaakt vliegt er veel meel de lucht in, aan het eind van de dag kun je weel een paar zakken kwijt zijn alleen door het stoffen. We kunnen dit verbeteren door het meel in silo’s op te slaan, zo blijft het meel in één opslag ruimte end verspillen we minder.

**Herstructureren**

In plaats van aan het eind van de dag te tellen hoeveel meel we hebben verbruikt kunnen we tijdens het bakproces deze informatie verwerken via een kleine computer. Dit heeft het voordeel dat we aan het eind van de dag minder tijd besteden aan inventaris, we kunnen zelfs via deze methode het bestellen van grondstoffen automatiseren en daarmee ook kosten besparen.

Telkens wanneer we een nieuwe product maken, bijvoorbeeld onze eigen frikandelbroodjes, moeten we dan onze bestel proces veranderen, frikandellen en currysaus inkopen, meer meel, ander soort deeg maken en hier moet ons personeel allemaal op aanpassen.

**Transformatie**

Het toevoegen van het café is een prima voorbeeld van transformatie. We moeten hierdoor meer gebakjes maken, ons personeel moet nieuwe taken leren, natuurlijk moesten we ook nieuwe personeel huren. Het heeft de dagelijks gang van zaken sterk verandert.

# IT innovaties

Op get gebied van IT innovaties kunnen wij profiteren. Big Data is bij ons óók van belang. Wij kunnen kijken hoeveel wij van elk product verkopen en onze productie daarop aanpassen. Verkopen wij vier keer zoveel bruin brood dan wit brood? Dan passen wij onze inkoop en bereiding wijze daarop aan.

Het Administratie is dankzij IT geautomatiseerd. Er wordt rekening gehouden met de vakantiedagen van werknemers, hoeveel uren per week zij werken en welke tijden en dagen ze beschikbaar zijn. Zo worden hun roosters automatisch ingedeeld, dit bespaart een hoop tijd.

Het boekhouding wordt deels ook geautomatiseerd. Door het bijhouden van wat wij verkopen en hebben ingekocht, hoeveel uren onze werknemers draaien enzovoort kunnen wij het boekhoudingsproces sneller en efficiënter maken.

# Advies

Ik Adviseer dat we bijhouden precies hoeveel we van elke product verkopen en deze data opslaan. Als wij deze op een maandelijkse basis sorteren en bekijken kunnen wij voor elke maand vaststellen hoeveel wij van elk product moeten maken. We kunnen zo ook vaststellen wanneer wij het drukste hebben en wanneer wij het minste druk hebben, en daarop ook onze werkgevers uren op aanpassen.

Deze data moeten we ook op per dag en per uur indelen. Wanneer verkopen wij het meest van een product? Deze product kunnen wij dan het beste vers bereiden voor die tijdsperiode bereiden. Denk aan frikandelbroodjes, veel jongeren zullen deze na school kopen, dus om deze ‘s morgens vroeg massaal te bakken heeft weinig zin, we kunnen deze beter later in de middag massaal bereiden en een handvol dan ’s morgens bakken om zo klanten tevredenheid omhoog te halen.

# Benodigde informatie

**Product verkoop per maand in kilo**

Als bakkerij moeten wij natuurlijk bijhouden hoeveel we van elk product in een maand verkopen. Zo kunnen we zien hoe lang wij bepaalde producten moeten verkopen, denk aan oliebollen. Ook kunnen we onze grondstoffen inkoop aanpassen en zo aan kosten besparen door minder resten over te houden. Immers kunnen we zien welk producten het populairste zijn en hier ons proces op aanpassen om deze producten meer beschikbaar te stellen aan onze klanten.

**Geïmporteerde ingrediënten per maand in kilo**

Natuurlijk moeten we ingrediënten importeren om deze te kunnen verwerken tot onze producten. Door het bijhouden van deze geïmporteerde ingrediënten bij te houden, kunnen wij deze met ingrediënten verbruik kijken of wij niet te veel of te weinig in een maand importeren.

**Verbruikte ingrediënten per maand in kilo**

Het bijhouden van hoeveel ingrediënten we verbruiken is natuurlijk ook belangrijk. Als wij in een maand meer verbruiken dan in een andere maand moeten we natuurlijk onze import daar aan aanpassen. Natuurlijk willen we het liefst de verste ingrediënten gebruiken, dus hoe preciezer wij onze import en verbruik in balans kunnen brengen hoe beter het kwaliteit van onze producten.

**Rest producten per maand in kilo**

Het bijhouden van hoeveel resten wij moeten overhouden, helpt ons met her optimaliseren van het productieproces. Als wij te veel resten in een maand overhouden, dan betekend het dat wij te veel van een product maken en deze dus minder hoeven te produceren. Het liefst zouden wij geen resten overhouden én alle ingrediënten hebben verbruikt zonder dat we klanten weg moeten sturen vanwege uitverkochte producten. Samen met geïmporteerde ingrediënten en verbruikte ingrediënten kunnen we hier over lange termijn een balans in vinden.

**Kosten terras café**

Nu we het over learning en growth hebben, is het tijd om te kijken of het terras café ook winst maakt. Dit kunnen we doen door kosten te berekenen voor het café terras per maand en deze te vergelijken met het opbrengst van daarvan. Draaien we hier winst mee? Zo niet, hoe kunnen wij ervoor zorgen dat we wél winst gaan draaien?

De kosten van het café zijn de lonen van de werknemers en de kosten van de producten die er verkocht worden.

**Opbrengst café**

De opbrengst van het café hebben wij nodig om te kijken of het café wel winst draait. De opbrengst bestaat uit het verkoop van drank en gebakjes op het terras. Aan de hand van de data en data van de kosten, kunnen wij het café terras proces optimaliseren.