



HOOFDSTUK	1	FOOD AND BEVERAGE IN DE HORECA	11
	1.1.	Inleiding	11
	1.2.	Het inkoopbeleid	11
	1.3.	Voorraadbeleid	13
	1.4.	Goederenstroom	14
	1.5.	Het centraal magazijn	16
HOOFDSTUK	2	HET INKOOPPROCES	19
	2.1.	Inleiding	19
	2.2.	Behoeften van de doelgroep en het assortiment	19
	2.3.	Leveranciers vergelijken	20
	2.4.	Inkoopcontracten	39
	2.5.	Evaluatie	46
HOOFDSTUK	3	VOORRAADKOSTEN EN VOORRAADBEGRIPPEN	51
	3.1.	Inleiding	51
	3.2.	Voorraadkosten	51
	3.3.	Voorraadbegrippen	57
	3.4.	Voorraadwaarderingssystemen	64
	3.5.	Kentgetallen voorraden	70
HOOFDSTUK	4	BESTELHOEVEELHEID	85
	4.1.	Inleiding	85
	4.2.	De geschatte afzet	85
	4.3.	De technische voorraad	86
	4.4.	Leveranciersafspraken en levertijd	91
	4.5.	Bestelhoeveelheid	92
HOOFDSTUK	5	OPSLAG VAN PRODUCTEN	101
	5.1	Inleiding	101
	5.2	Algemene regels voor opslag	101
	5.3	Opslag in het levensmiddelenmagazijn	111
	5.4	Gekoelde opslag	113
	5.5	Diepvriesopslag	115
HOOFDSTUK	6	ONTVANGEN VAN DE BESTELLING	117
	6.1	Inleiding	117
	6.2	Controle pakbon met bestellijst	117
	6.3	Controle pakbon met aantal geleverde producten	125
	6.4	Controle producten	130
	6.5	Van bestellijst tot factuur; de praktijk	144
HOOFDSTUK	7	ONTVANGEN VAN DE BESTELLING	163
	7.1	Inleiding	163
	7.2	Weekformulier Hygiëne: ontvangst	163
	7.3	Weekformulier Hygiëne: opslag	166
	7.4	Formulier Verwijderde producten	168

INHOUDS**OPGAVE**

			BLZ
HOOFDSTUK	8	BESTELLEN EN DOORBOEKEN	171
	8.1	Inleiding	171
	8.2	Bestellijsten	171
	8.3	Interne uitvraag	175
	8.4	Doorboeken	179
	8.5	Nacalculatie	183
BIJLAGE	1	VOORBEELD LEVERINGSVOORWAARDEN	189
BIJLAGE	2	WEEKFORMULIER HYGIËNE	193
BIJLAGE	3	OVERZICHT OPSLAG VAN GOEDEREN	194