

Wat ik als horeca-adviseur voor jouw horecazaak doe;

Als horeca-adviseur begeleid ik jou in alle fasen van jouw onderneming – van strategie tot uitvoering – zodat je niet alleen goed draait, maar echt winst maakt en een sterk merk bouwt.

1. Start met de business analyse

Ik begin met een grondige scan van jouw zaak: financiële cijfers, inkoop, menu-marge, personeel, gastbeleving en proces-flow. Zo krijgen we inzicht in waar de kans ligt.

2. Financieel rendement & kostenbeheersing

Ik help je bij het opstellen van realistische doelstellingen, budgetten en kosten doelstellingen. Denk aan prijsstelling, margeverbetering, inkoopbesparingen en personeelskosten.

3. Menu- & conceptontwikkeling

Het menu is niet alleen lekker; het moet winstgevend zijn én passen bij jouw concept. Ik adviseer over nieuwe gerechten, eliminatie van onderpresteerders, seizoensaanpak en operationele haalbaarheid.

4. Gastbeleving & marketing

Ik werk met jou aan hoe jouw zaak wordt ervaren: sfeer, service, gastvrijheid en terugkerende gasten. Ook denk ik mee met online zichtbaarheid, social media, acties en lokale samenwerkingen.

5. Operationele efficiency

Een horecazaak moet soepel draaien: keukenorganisatie & werkprocessen, service en bedieningsteam, planning, leveranciers en afspraken. Ik ondersteun bij het stroomlijnen van processen, technologie inzet en personeelsorganisatie.

6. Personeel & leiderschap

Omdat jouw team jouw visitekaartje is: ik adviseer over werving, training, motivatie en leiderschap. Een betrokken team levert betere service en draagt bij aan je resultaat.

7. Inkoop, leveranciers & marge

Ik zorg dat je scherp inkoopt, goede afspraken hebt en bewust bent van jouw kostenstructuren. Zo haal je betere marges en behoud je controle over je kostenbasis.

8. Rapportage & sturing op gegevens

We meten samen de prestaties van: omzetontwikkeling, productprestaties, marges per dagdeel/medewerker, trends en prognoses. Op basis daarvan maken we keuzes.

9. Coaching & sparringpartner

Ik ben jouw klankbord: we sparren over strategie, uitdagingen en mogelijkheden — zodat jij de ondernemer bent die vooruit durft te kijken en keuzes maakt.

10. Implementatie & resultaatgericht werken

Advies is pas waardevol als het leidt tot actie. Ik help bij de implementatie en blijf betrokken totdat het resultaat is gerealiseerd.

Samenvatting

Met mijn 25+ jaar horeca-ervaring help ik jou om jouw horecazaak niet alleen te runnen, maar te laten excelleren. Focus op resultaat, gastbeleving én rendement. Laten we samen jouw succes waarmaken.