

## **Taken en verantwoordelijkheden Horeca Adviseur**

Als horeca-adviseur heeft Nico Boon een breed scala aan verantwoordelijkheden en taken. Zijn belangrijkste doel is om horeca-ondernemers te helpen bij het verbeteren van hun bedrijfsvoering en het maximaliseren van hun winstpotentieel. Hieronder volgt een gedetailleerde beschrijving van de taken en activiteiten die hij als horeca-adviseur uitvoert:

### **1. Analyse van de bedrijfsvoering:**

Nico Boon begint vaak met een grondige analyse van de huidige bedrijfsvoering van het restaurant of de horecazaak. Dit omvat het bekijken van financiële overzichten, operationele processen, menu-engineering, personeelsbeheer en gastenservice protocollen.

### **2. Advies over financiële planning en budgettering:**

Hij helpt bij het opstellen van realistische financiële doelstellingen en budgetten voor het restaurant. Dit omvat het adviseren over kostenbeheersing, prijsstelling, marges, en het identificeren van mogelijkheden voor kostenbesparingen.

### **3. Menu-ontwikkeling en -optimalisatie:**

Nico Boon adviseert bij het ontwikkelen van een menu dat aantrekkelijk is voor gasten, operationeel haalbaar is en een goede winstmarge oplevert. Hij kan ook suggesties doen voor het introduceren van nieuwe gerechten, het elimineren van onderpresterende items en het gebruik van seizoensgebonden ingrediënten.

### **4. Marketingstrategieën:**

Als ervaren horeca marketeer helpt Nico Boon bij het ontwikkelen en implementeren van effectieve marketingstrategieën. Dit omvat online marketing, sociale media, e-mailcampagnes, samenwerkingen met lokale bedrijven en evenementenorganisaties om de zichtbaarheid van het restaurant te vergroten en nieuwe klanten aan te trekken.

### **5. Operationele optimalisatie:**

Hij adviseert over het optimaliseren van operationele processen om de efficiëntie te verbeteren en de servicekwaliteit te verhogen. Dit kan het herstructureren van het personeelsbestand, het implementeren van nieuwe technologieën, het verbeteren van de workflow in de keuken en het stroomlijnen van de front-of-house activiteiten gericht op de gasten omvatten.

### **6. Personeelsbeheer en training:**

Nico Boon kan helpen bij het werven, trainen en behouden van gekwalificeerd personeel. Hij adviseert over personeelsbeleid, arbeidsrechtelijke kwesties, planning en roostering, en het creëren van een positieve werkomgeving die bijdraagt aan de tevredenheid en productiviteit van het personeel.

## **7. Kwaliteitscontrole en gasttevredenheid:**

Hij helpt bij het opzetten van systemen voor kwaliteitscontrole en het verzamelen van feedback van gasten. Door regelmatig de kwaliteit van het eten, de service en de algehele ervaring te evalueren, kan hij aanbevelingen doen voor verbetering en het behoud van een hoog niveau van hospitality.

## **8. Financiële rapportage en analyse:**

Nico Boon kan helpen bij het opzetten van rapportagesystemen om de financiële prestaties van het restaurant te volgen en te analyseren. Dit omvat het interpreteren van financiële gegevens, het identificeren van trends, het evalueren van winstgevendheid en het maken van prognoses voor toekomstige prestaties.

Kortom, als horeca-adviseur speelt Nico Boon een cruciale rol bij het ondersteunen en begeleiden van horeca-ondernemers om succesvolle en winstgevende bedrijven te runnen. Zijn uitgebreide kennis van de branche, gecombineerd met zijn ervaring en expertise op verschillende gebieden, maakt hem een waardevolle partner voor restauranthouders die streven naar groei en succes.