



EDITIE DECEMBER 2022

DEZE KEER

Op naar 2023, no shows zijn flinke kostenpost en we gooien miljoenen liters bier weg met z'n allen.

 Actueel

Alle partners van
 horecaadviesbureau.nl

Wensen jou een
fijne jaarwisseling
en een
voorspoedig nieuwjaar!

Op naar (een beter) 2023

Een groot personeelstekort, eten en drinken dat steeds duurder wordt (zoals eigenlijk alles) en torenhoge energieprijzen. Het zijn niet bepaald hoogtijdagen voor de horeca. Om nog maar te zwijgen over de (corona)klappen die we de afgelopen jaren voortdurend kregen. Het ziet er voorlopig niet uit dat er snel verbetering komt, maar laten we toch hopen dat 2023 beter wordt.

Dat we niet alleen constant bezig zijn met het hoofd boven water houden, maar dat we eindelijk weer kunnen doen waar we van houden en waar we goed in zijn. Gasten in de watten leggen, mooie gerechten maken en nieuwe concepten en plannen uitwerken. Kortom: ons mooie vak uitoefenen.

Uiteraard staat ook Horecaadviesbureau.nl voor je klaar in 2023. Wil je er samen met ons de schouders onder zetten? Laat het vooral weten. Wij helpen je graag (weer) vooruit.

[Contacteer ons!](#)

No shows zijn flinke kostenpost

Mensen die reserveren en vervolgens niet op komen dagen. Het is niet alleen vervelend, het kost je stiekem ook een hoop geld. Je hebt er toch rekening mee gehouden bij je inkopen en de personeelsbezetting.

Misset Horeca schrijft dat het horecaondernemers gemiddeld 1800 euro per maand kost. Nogal zonde. Jammer die no shows, maar niks aan te doen? Niet helemaal.

Het blijkt dat als klanten een reservering maken via internet ze makkelijker wegblijven dan dat ze via de telefoon reserveren. Online blijven ze namelijk anoniemer. Wat ook helpt, is om de klanten van tevoren één of twee keer een reminder te sturen via een sms of mail. Probeer daar ook een beetje een persoonlijk berichtje van te maken. Dat maakt de drempel om simpelweg niet op te komen dagen toch iets hoger.

We gooien miljoenen liters bier weg

Heb jij de prijs voor bier ook moeten verhogen? Dan heb je misschien het nodige gemopper meegemaakt. Toch moet je wat als de afzetprijs met 11 procent is gestegen en je ook steeds meer betaalt voor het koelen. Maar wist jij dat we in de horeca tussen de 15 en 37 miljoen liter bier weggooien? Door verkeerd tappen, omdat het vloeibare goud niet meer goed is nadat het te lang in de leidingen is blijven staan of omdat het vergaan is in geopende vaten. Leer je personeel dus vooral goed te tappen en zorg voor een goed afgestelde tap.

Huurprijvermindering nog steeds mogelijk

Had jij tijdens corona een huurprijvermindering? Dat kan nu ook! Je kon vorig jaar een huurkorting aanvragen vanwege onvoorziene omstandigheden. Maar veel huurders in deze sector zijn nog lang niet uit de problemen door alle stijgende prijzen en de hoge inflatie. Gelukkig heb je de mogelijkheid om een (nieuwe) huurprijsherziening aan te vragen. Als vergelijkbare ondernemingen minder huur per vierkante meter betalen, is er een kans dat jouw huur te hoog is en dus verlaagd moet worden.

[Heb jij interesse in een training voor jouw personeel?](#)[Wij kijken met jou mee of je in aanmerking komt](#)

Makelaardij

Restaurant



Ter overname

In dit prachtige jaren '20 pand in Arnhem zit momenteel een Indisch eethuis. De eigenaar gaat er mee stoppen en biedt zijn restaurant ter overname aan. Je vindt de zaak net buiten het centrum. In de wijk wonen veel jonge mensen en zelfstandigen, waardoor je de hele dag bedrijvigheid hebt. Ze komen even een koffietje doen, buiten de deur lunch of gaan voor een uitgebreid diner. Binnen kunnen 50 mensen zitten, buiten 30. Ook is er nog een (binnen)terras aan de achterkant van de zaak.

Circa 120 m2
Arnhem
[Meer informatie](#)

Restaurant



Te koop

Een goedlopend restaurant met B&B in Kaatsheuvel. Ja inderdaad, vlakbij dat bekende en magische pretpark. Ideaal voor mensen die na een dagje uit hongerig zijn en eventueel ook nog ergens willen slapen. De locatie is dus uitstekend. En het staat te koop. Het pand is goed onderhouden en volledig up-to-date. Met name de goed uitgeruste keuken zorgt ervoor dat je er eigenlijk zo in kan. Je hebt plaats voor 100 tot 120 mensen in het restaurant. Op het terras kunnen ook nog eens 60 gasten zitten. Het restaurant en de B&B liggen op enkele minuten van de snelweg.

Circa 391 m2
Kaatsheuvel
[Meer informatie](#)

Restaurant



Ter overname

Zie jij het niet alleen zitten om een (feest)café te runnen, maar heb je ook graag andere vastgoed in bezit? Dan is dit een mooie kans voor jou. We bieden namelijk een feestcafé met twee huurwoningen erbij aan ter overname. Bij het horecapand zit ook een terras, waar 32 mensen kunnen plaatsnemen. Omdat de huidige eigenaar de verkoop op een discrete manier wil doen, kunnen we niet al te uitgebreide details geven.

Circa 92 m2
[Meer informatie](#)

[Alle panden en exploitaties](#)

Nieuws

- [CBS: Onzekerheid over voortgang binnen horeca toegenomen](#)
- [6 langjarige groeidisciplines in horeca en foodservice](#)
- [Frituurders: snackbarverbod is makkelijk scoren](#)
- [Technologie in de horeca: 'Als je het verkeerd gebruikt, heeft dat een grote impact'](#)

[Alle nieuwsberichten](#)

Deze e-mail is verstuurd aan {{email}}.

Als je geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kun je je [hier afmelden](#).

Je kunt ook jouw gegevens inzien en wijzigen.

Voor een goede ontvangst voeg je marketing@horecaadviesbureau.nl toe aan jouw adresboek.