



EDITIE AUGUSTUS 2022

DEZE KEER

Horeca Food Waste Challenge, data inzetten, slimme oplossingen personeelstekort, marketing, makelaardij en nieuws.

 Actueel

Horeca Food Waste Challenge 2022

Ruim 51 miljoen kilo. Zoveel voedsel belandt er jaarlijks in de prullenbak in de Nederlandse horeca. Niet alleen zonde van het eten, maar ook van het geld dat eraan is besteed. Duurzaam is het ook niet te noemen. Wist jij dat voedselverspilling een van de grootste milieuvuilers is?

Dat kan een stuk beter, vinden Rabobank en Up New Food van Midpoint Brabant. Een initiatief dat de voedselsector wil verduurzamen. Daarom houden zij de [Horeca Food Waste Challenge 2022](#).

Tijdens de challenge heb je vier weken de tijd om zoveel mogelijk te besparen en jouw persoonlijke doel te behalen. Ook ontmoet je andere ondernemers om elkaar te inspireren. Degene die alles het beste weet te doen, wordt als winnaar uitgeroepen.

Ben jij horecaondernemer in Midden-Brabant en lijkt het je interessant? Ze zoeken nog deelnemers.

Ga met data voedselverspilling tegen (en meer)

Ga jij ook graag aan de slag om voedselverspilling tegen te gaan? Maar heb je geen idee hoe je dit aan moet pakken? En is zo'n challenge ook niet echt jouw ding? Dan zijn er natuurlijk ook andere manieren.

Heb jij al wel eens aan een dashboard voor jouw zaak nagedacht? Hiermee leer je niet alleen jouw (omzet)cijfers te lezen, maar krijg je ook een idee van welke gerechten goed lopen en hoe je het beste in kan kopen. Zo kun jij alles een stuk scherper afstellen en hoef je een stuk minder weg te gooien.

Meer weten over data inzetten voor je horecazaak? Bel ons!

Personeelstekort? Denk hier eens aan!

We kunnen het woord al bijna niet meer horen. Laat staan dat we het aan den lijve ondervinden. Personeelstekort. Je kunt natuurlijk, tegen beter weten in, naarstig op zoek blijven. Maar waarom besteed je die tijd en energie niet aan andere oplossingen? Zoals het inzetten van digitale middelen. Denk aan apps en QR-codes die je loopjes naar tafels verminderen. Wie weet krijg je je rooster zo opeens wél rond. pand

Wil jij aan de slag met self-service oplossingen?

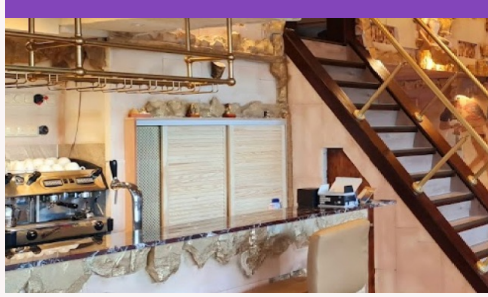
Inhaakkalender

Wereldoesterdag, Internationale Koffiedag of Nationale Krokettendag, het zijn dagen waar je prima iets mee kunt als horecaondernemer. Maar hoe weet je nou wanneer die dagen zijn? Daar zijn hele handige, zogenoemde inhaakkalenders voor. Deze worden door marketeers gebruikt voor reclame-uitingen, webteksten en social media. En meestal zijn ze nog gratis te vinden op internet ook. Kijk bijvoorbeeld eens [hier](#), [hier](#) of [hier](#). Kondig het aan, verzin een speciale korting of organiseer een proeverij.

Meer weten over marketingmogelijkheden?

 Makelaardij

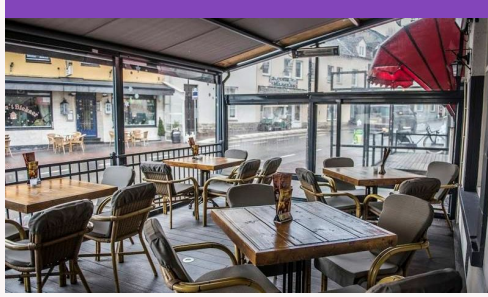
Restaurant

**Te koop**

Dit kleurrijke restaurant staat in de Amsterdamse wijk Nieuw-West/Osdorp. Een buurt met veel verschillende nationaliteiten. En dat zie je terug in het interieur van dit in 2020 gerenoveerde restaurant. Het pand heeft twee verdiepingen, waardoor je er ook besloten feestjes en diners kunt houden.

Circa 120 m2
Amsterdam
[Meer informatie](#)

Hotel/horeca

**Te koop**

Dit pand is uitermate geschikt voor een hotelier die toe is aan een nieuwe uitdaging. Of iemand die vooral een heel groot (horeca)pand zoekt. Het voormalige hotel Limburgia staat te koop in Valkenburg, het Limburgse stadje dat gastvrijheid ademt. Het pand heeft 17 kamers verspreid over drie verdiepingen. Overname van het hotel bespreekbaar.

Circa 650 m2
Valkenburg
[Meer informatie](#)

Eetcafé

**Te koop**

Ben je wel een echte horecaondernemer, maar niet zo zeer een klusser? Dan is dit goed onderhouden en uigeruste eetcafé in Zeist misschien wel iets voor jou. Als je wil, kun je direct aan de slag zonder het pand helemaal te moeten verbouwen. Ook aan de buitenkant hoeft weinig te gebeuren. Daar vind je ook het terras, waar de gasten genoeg zonuren kunnen pakken.

Circa 264 m2
Zeist
[Meer informatie](#)

Alle panden en exploitaties

 Nieuws

- [Personeel nodig? Denk als een horecaondernemer](#)
- [Heineken profiteert van hogere bierprijzen en heropening horeca](#)
- [Een eigen horecazaak openen? 5 tips om dit een succes te maken!](#)
- [KHN krijgt nieuwe afdeling op Curaçao](#)
- [Bram Ladage deelneemt Mijnhorecabaan: 'Aandacht voor onze academy'](#)
- [Hoteltariefonds \(lang\) niet op niveau vóór de pandemie](#)
- [Garantiefonds voor Nederlandse MKB'ers opgericht](#)

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.