



EDITIE MAART 2023

DEZE KEER

Betrokken personeel, zorgen over de toekomst, eten laten bezorgen, SLIM-subsidie, makelaardij en nieuws.

Vergoot de betrokkenheid van je medewerkers

Dat het tegenwoordig lastig is om aan personeel te komen, hoeven wij je niet te vertellen. Ook het behouden van personeel is een uitdaging. Als je hun betrokkenheid en motivatie wil vergroten, kun je overwegen ze mede-eigenaar te maken.

De meest voor de hand liggende optie is om ze aandelen te geven. Dit is soms wel omslachtig. Je moet iedere keer naar de notaris om het te regelen.

Je kunt daarom ook een coöperatie oprichten. Op die manier deel je ook winstuitkering uit. En je zit niet iedere keer met bezoeken aan de notaris bij medewerkers die komen of weggaan.

Meer weten over de mogelijkheden? Neem contact op

Hoe zie jij de toekomst van jouw horecazaak in?

De onzekerheid onder horecaondernemers is groot. Velen kijken met weinig vertrouwen naar de toekomst. Horecaondernemers hebben van alle bedrijfstakken het minste vertrouwen dat ze over een jaar nog bestaan.

Ruim 1 op de 3 ondernemers zegt dat de prijsstijgingen de doorslaggevende factor zijn in hun oordeel. Ook het personeelstekort wordt genoemd als reden voor de onzekerheid. Dit blijkt uit een rapport van het CBS, van eind vorig jaar.

Hoge huurprijzen, de energierekening die amper (of gewoon niet) te betalen is en leveranciers die de prijzen verhogen. Tel daarbovenop dat de horeca nog steeds de klappen van de coronacrisis voelt. Niet zo gek dus dat we het als sector somber inzien.

Heb jij ook zorgen over de toekomst? Neem contact met ons op. Wij helpen je graag verder. Met bijvoorbeeld het project [horecaherstelt.nl](#), waar we partner van zijn. We kijken dan samen of we jouw coronaschulden kunnen saneren.

Bezorging: uitbesteden of zelf regelen?

Geen zin om uit eten te gaan en geen zin om te koken? Dan is eten laten bezorgen natuurlijk de uitkomst. Maar hoe pak je dit als horecazaak het beste aan? Via een platform of door het zelf te regelen?

Je kunt je aanmelden bij de welbekende bezorgplatformen. Klanten weten je op die manier beter te vinden, maar het heeft ook nadelen. Zo hebben zij een flinke vinger in de pap over het aantal bezorgers en de snelheid. Ook kost het natuurlijk geld.

Zelf doen dan maar? Zo houd je alles zelf in de hand, maar het vergt wel flink wat regelwerk. Ook kost het natuurlijk tijd en energie (en dus alsnog geld).

Weten wat voor jouw zaak handig is? Bel ons!

Wil jij de SLIM-subsidie gebruiken?

Als ondernemer hoort investeren erbij. Een verbouwing aan je pand, nieuwe apparatuur of digitalisering, op die manier ben je weer klaar voor de toekomst. Maar vergeet ook je personeel niet.

Met de Stimuleringsregeling leren en ontwikkelen in mkb-ondernemingen (SLIM-subsidie) investeer je in de ontwikkeling van medewerkers. Zo kunnen ze hun kennis en vaardigheden bijspijkeren.

Hulp nodig bij het inzetten of regelen van deze subsidie? Laat het ons weten. Wij helpen je graag. En wees op tijd, hé. De subsidie kan alleen deze maand worden aangevraagd. De volgende ronde is pas weer in september.

Wil je meer weten? Neem dan contact met ons op

Makelaardij

Bistro bar met B&B



Te koop

Dit pand ligt aan een van de bekendste en bruisendste straten van Eindhoven: Statumseind. Het bestaande restaurant is sfeervol ingericht. Boven zit een B&B met 9 kamers van verschillende grootte. Stelletjes, gezinnen en vriendengroepen kunnen er terecht. Het gaat om één- tot vijfpersoonkamers. Er lopen geen contracten met brouwerijen of foodservicebedrijven, dus je kan zelf nog alle kanten op.

Circa 137 m2
Eindhoven
[Meer informatie](#)

Restaurant



Te koop

Deze pastabar is gelegen aan de markt in Wouw. Het voorste gedeelte kun je het best typeren als een moderne, Italiaanse wijnbar. In het achterste gedeelte is een intieme sfeer, waar de gasten uitkijken op de keuken. Die keuken is in 2019 ingericht met nieuwe en hoogwaardige apparatuur. Ook het interieur is nog gloednieuw. Buiten is een terras, waar zo'n 80 mensen kunnen zitten. Lekker en beschut tussen de lindebomen en langs een rustige weg.

Circa 280 m2
Wouw
[Meer informatie](#)

Restaurant



Te koop

Je vindt dit grillrestaurant op een toplocatie midden in het schilderachtige Odijk. Het pand is nog niet zo lang geleden onder hand genomen. Het interieur is daardoor helemaal van deze tijd. Binnen kunnen ruim 50 mensen zitten. Ook is er buiten een terras voor zo'n 15 man. De zaak wordt goed bezocht en heeft een grote klantenkring. Ook loopt de bezorgservice goed. Het restaurant staat te koop, omdat de huidige eigenaar helaas moet stoppen vanwege gezondheidsproblemen.

Circa 100 m2
Odijk
[Meer informatie](#)

Alle panden en exploitaties

Nieuws

- [Goedkopere horeca groeit, maar foodretail zit foodservice op de hielen](#)
- [Rabobank adviseert leisure sector: Zet in op digitaliseren](#)
- [4 doeltreffende tips om jong personeel aan te trekken in de horeca](#)
- [KHN-voorzitter Robèr Willemsen stopt: 'Het persoonlijk leed van ondernemers in coronatijd heeft mij geraakt'](#)
- [Positieve cijfers over de horecasector vertellen niet het hele verhaal](#)

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.