



EDITIE JANUARI 2023

DEZE KEER

De trends van 2023, het aantrekken van nieuw personeel, trainingen, makelaardij en nieuws.

 Actueel

Wat gaat 2023 ons brengen?

Wij zijn nog aan het nagenieten van de horecava van vorige week. Wat was het leuk om weer te netwerken en te zien wat voor ontwikkelingen er allemaal zijn en komen. We bespreken dan ook graag een paar trends, waarvan wij verwachten dat ze het komende jaar gaan groeien.

- Duurzaamheid

We kunnen er haast niet meer om heen, duurzaamheid zie je in veel verschillende onderwerpen terugkomen. Vergroenen is daarom ook echt een must voor iedere horecaondernemer. Dit kun je doen door de groente van een lokale boer af te nemen en zo min mogelijk te verspillen, maar je kunt het ook breder trekken door jouw pand en inrichting te verduurzamen met energiezuinigere spullen.

- Klantenbeleving

Buiten de deur eten en drinken wordt steeds meer een luxe voor mensen. Daarom willen ze graag een totale beleving. Stadsbrouwerijen, high-end cocktailbars of jeu des boules-bars boeken daarom al enige tijd groot succes. Dat zal steeds meer worden.

- Social media

Waar Instagram eerder het meest succesvolle social media-platform voor restaurants was, is TikTok dat op dit moment. Het aantal gebruikers blijft, onder alle leeftijden, met de dag groeien. Het moment om je er ook aan te wagen?

Meer weten over de verschillende trends? Neem contact op

Hoe trek jij nieuw personeel aan?

Horeca en jong personeel. Het was altijd een goede combi. Maar sinds corona lijken steeds meer jongeren zich op andere (bij)banen te richten. Gooi daar bovenop dat het sowieso een krappe arbeidsmarkt is en je zit met een gigantisch personeelstekort.

Het is daarom belangrijk om in te spelen op de behoeftes van generaties. Wat willen jouw (toekomstige) medewerkers? Zowel de jonge als oude(re). Wat vinden zij belangrijk? Wat typeert ze?

Voor Gen Z, geboren tussen 1996 en 2010, is dat gemak, gezondheid en duurzaamheid. Ze vinden het fijn als hun werkgever maatschappelijk betrokken is. Dit kun je laten zien op je menukaart met vegetarische en vegan-gerechten en door een inclusief karakter en personeelsbestand te hebben.

Maar richt je niet alleen op de 'jonkies'. De oudere medewerkers hebben de kennis en ervaring. Een goede werk- en privébalans is hierbij wel belangrijk. Met meer inspraak en minder of 'vaste' uren, kom je misschien al een heel eind.

Waarom trainingen volgen een goed idee is

Haal het beste in je medewerkers naar boven door ze trainingen en cursussen te laten volgen. Dit is goed voor hun eigen ontwikkeling, maar ook zeker voor de kwaliteit en kennis op de werkvloer natuurlijk. Daarbij verhoogt het vaak de motivatie en tevredenheid van je medewerkers. Een echte win-winsituatie dus voor iedereen.

Horecaadviesbureau.nl biedt dit soort trainingen aan. Denk hierbij bijvoorbeeld aan een cursus gastvrijheid, drankenkennis, menukennis, barista of wijnsommelier. Wij dragen graag onze kennis aan jullie over!

Wij vertellen graag wat wij voor jou kunnen doen

Hoe bespaar jij op de energiekosten?

We merken het (bijna) allemaal. De energieprijzen zijn hoog. Daarom geven wij graag tips hoe je wat zuiniger met energie om kan gaan. Neem de vaatwasser. Horecazaken kunnen niet zonder. Heb jij nog een oude energieslurper in de keuken staan? Een nieuw en energiezuiniger model is dan uiteindelijk goedkoper.

Bijvoorbeeld een dubbelwandige en geïsoleerde machine die de warmte beter binnenhoudt. Of denk er over na om een waterontharder te nemen. Kalk zorgt voor een veel hoger energieverbruik, omdat het water dan minder snel warm wordt.

Wil je meer weten? Neem dan contact met ons op

 Makelaardij

Restaurant



Te koop

In dit prachtige pand in Driebergen-Rijsenburg zit een chic restaurant dat een nieuwe eigenaar nodig heeft. De luxe zaak heeft een geweldige reputatie. Mensen komen er graag voor een fijn avondje uit. Het restaurant heeft verschillende ruimtes, een groot buitenterras en een mooie bar. De huidige eigenaar gaat een nieuw avontuur beginnen, dus wie weet is dit binnenkort jouw nieuwe uitdaging.

Circa 150 m2
Driebergen-Rijsenburg
[Meer informatie](#)

Restaurant



Uitbater gezocht

De perfecte locatie, een gloednieuw pand en ook nog eens een prachtig buitenterras! Deze nieuwe kiosk heeft het allemaal. Én is op zoek naar exploitant. Het pand is gelegen aan het vernieuwde marktplein in Hengelo. De kiosk staat op een perfecte plek om winkeland publiek en toeristen op te vangen. Hier kun je ze een lekkere versnapering aanbieden. Ook bewoners van de binnenstad zullen het pand goed kunnen vinden.

Circa 230 m2
Hengelo
[Meer informatie](#)

Feestcafé



Te koop

Wie denkt aan een gezellig feestcafé in Hillegom waar het elk weekend een feestje is, die denkt aan Puntje Puntje! De drukbezochte bar met de gezelligste vaste gasten gaat in de verkoop. Het café heeft een grote dansvloer. Genoeg ruimte voor een dj en voor gasten om lekker los te gaan. Bij het pand zitten ook woonruimtes. Handig voor als jezelf vlakbij wil wonen of om te verhuren.

Circa 92 m2
Hillegom
[Meer informatie](#)

Alle panden en exploitaties

 Nieuws

- [De nieuwe loontabellen vanaf 01-01-2023](#)
- [wijziging van de huurprijs van horecaruimte, hoe zit dat ook al weer precies?](#)
- [Weinig horecabedrijven failliet, wel veel vrijwillige stoppers](#)
- [Dit restaurant houdt de deuren in januari dicht: 'Ze hebben in Den Haag niet door wat ze veroorzaken'](#)
- [De energierekening wordt drie keer zo hoog. Hoe gaan we hiermee om?](#)
- [De Beren, Happy Italy en SLA: de groei van ketens gaat door in 2023](#)
- [Hoe ziet de toekomst van de horeca eruit?](#)

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.