

EX-CHEF TE HUUR ALS KEUKENMANAGER

GOED RENDEMENT VAN LEVENSBELANG

Met mooie plaatjes koken, komen chefs er niet. Rendement halen is in deze economische recessie van levensbelang. Marco Horsten laat zich inhuren als keukenmanager. „Ik heb veel met cijfers.”

„W at is alles hier goed geregeld. Alle werkljsten kloppen.” Die opmerking kreeg Marco Horsten vaak te horen van zijn medewerkers bij zijn - gekoppelde - restaurants Zussen en Broers in Utrecht. Tot 1 maart was hij er manager van de keuken. Op zijn mise-en-placelijsten staan per gerecht de handelingen beschreven. De roosters vermelden niet alleen de begin- en eindtijd, maar bijvoorbeeld ook een simpele handeling als het uitdraaien van het gas. „Op een gegeven moment heb ik me zelf overbodig gemaakt. Na 25 jaar in de keuken was het tijd om iets anders te gaan doen.” Dus besloot hij zijn kennis anders in te zetten en startte hij met ‘De Keukenmanager’. Hij laat zich inhuren als adviseur op het gebied van inkoop, personeel en keukens. Op dit moment is hij twee dagen in de week bezig voor zijn oude werkgever in Utrecht. Hij begeleidt de nieuwe chef op afstand en voert functioneringsgesprekken. „Managen is mijn ding. Ik heb veel met cijfers.”

Na zijn opleiding koos Horsten niet voor koken op topniveau, maar voor het uitbouwen van zijn managementkennis. De voormalig chef kan bogen op een ruime ervaring bij diverse horecabedrijven, variërend van tophotels tot middenklasserrestaurants. Ook verbleef hij enige tijd in Australië en Nieuw-Zeeland. „Alles wat ik onderweg tegenkwam, heb ik opgeslagen in mijn rugzak. Het is nu tijd om die uit te pakken.”

SELFMADE MAN

Het idee voor zijn nieuwe broodwinning ontstond toen Horsten nog fulltime in loondienst was. Op verzoek van de eigenaar van Zussen en Broers hielp hij een brasserie in Stroe uit de rode cijfers. „De inkoop klopte niet, er liep te veel personeel en de kaart was te hoogdrempelig.” Vanuit zijn praktijkervaring geeft de keukenmanager advies. „Ik kom niet in driedelig pak,

ben een selfmade man. Ik voer een intakegesprek en kijk goed rond in de keuken.” Daarnaast denkt Horsten vanuit de mens. „Ik ben een peoplemanager. Dat heb ik overgenomen uit het voetbal. Co Adriaanse en Louis van Gaal zijn mijn voorbeelden. Zij halen het beste uit mensen.”

Nog een voorbeeld. Bij een restaurant trof Horsten een chef-kok aan die vaktechnisch goed kon koken, maar een slecht winstcijfer behaalde omdat hij niet op de inkoop lette. „Koken is creëren. Horeca is emotie, maar die moet aan de voorkant liggen.”

Na een goed gesprek vertrok de chef. In de vrouwelijke souschef zag Horsten de potentie om uit te groeien tot chef. Nu coacht hij haar en is hij op afroep als hulplijn beschikbaar.

Horsten denkt dat zeker in deze economisch mindere tijd behoefte is aan het inhuren van een keukenmanager. „Ondernemers moeten zich ervan bewust worden dat de nood aan de man is om een goed rendement te halen. Anders gaat hun zaak naar de kloten.” Aan de eerste reacties op De Keukenmanager merkt hij dat mensen niet bang zijn hem in de arm te nemen. „In de ICT-branch is het al heel gebruikelijk om specialisten in te huren. De horeca gaat ook die kant op. Managen is mijn specialisme.” ■

www.dekeukenmanager.nl



De emotie in de horeca moet aan de voorkant liggen, vindt Marco Horsten.

TIPS VAN DE KEUKENMANAGER

Een beter rendement halen, gaat niet vanzelf. Enkele algemene tips uit de praktijkervaring van Marco Horsten.

- Kook niet vanuit je eigen voorkeuren, denk vanuit de gast.
- Kijk bewust naar zelf maken of kant-en-klaar inkopen. Win zo tijd voor managementtaken.
- Huur specifieke kennis in. Bijvoorbeeld voor inrichting/routing van de keuken.
- Wees actief. Bedenk acties en zoek daarmee de pers.
- Werk met uitgeschreven taaklijsten, zodat duidelijk is wie wat doet.
- Informeer bij leveranciers naar aanbiedingen/maak prijsafspraken.