

Even voorstellen

ARNHEM - Dé Zondagkrant Arnhem zet elke week een startende ondernemer in het zonnetje. Deze keer is het de beurt aan Marco Horsten.

“Mijn naam is Marco Horsten, ik woon in Arnhem en ben op 1 maart van dit jaar gestart met De Keukenmanager. Ik adviseer bestaande en nieuwe horecabedrijven en -instellingen bij het verbeteren van hun bedrijfsvoering om zo tot een beter rendement te komen. In de praktijk blijkt dat er voor horecabedrijven op veel punten verbetering of besparing mogelijk is. In sommige ondernemingen is er zelfs een grote behoefte aan specifieke kennis, zoals inkoop, personeelsbeleid of de financiële administratie. Niet iedere goede chef-kok of ondernemer is per definitie een goede inkoper, personeelschef of administrateur. ‘Wat is hier alles goed geregeld. Alle werkljsten kloppen’, die opmerking kreeg ik vaak te horen van mijn medewerkers bij restaurant Zussen en Broers in Utrecht. Tot 1 maart was ik daar manager van de keuken. Op een gegeven moment heb ik me zelf overbodig gemaakt. Na 25 jaar in de keuken was het voor mij tijd om iets anders te gaan doen. Dus besloot ik mijn kennis anders in te zetten en startte met De Keukenmanager. Ik laat me inhuren als adviseur op het gebied van inkoop, personeel en keukens. Ik heb veel met cijfers. Na mijn opleiding koos ik niet voor het koken op topniveau maar voor het uitbouwen van mijn managementkennis. Ik kan buigen op een ruime er-



Deze week stelt Marco Horsten zich aan u voor.

Informatie

Bekijk onze website www.dekeukenmanager.nl of neem contact op met Marco Horsten via info@dekeukenmanager.nl of bel met telefoonnummer 06-20739393.

varing bij diverse horeca bedrijven variërend van tophotels tot middenklasserrestaurants. Ook verbleef ik enige tijd in Australië en Nieuw-Zeeland. Alles wat ik tegen kwam heb ik onderweg opgeslagen in mijn rugzak. Het is nu tijd om die uit te pakken. Met mooie plaatjes koken al-

leen komen chefs er niet. Rendement halen is in deze economische recessie van levensbelang. De emotie in de horeca moet aan de voorkant liggen. Om een idee te geven hoe wij werken: De Keukenmanager bekijkt vooraf bepaalde onderdelen van het bedrijf en voert gesprekken met de eigenaar en het personeel. Daarnaast wordt gekeken hoe bijvoorbeeld hoe de inkoop geregeld is of welke werkprocessen en -methoden verbeterd kunnen worden. Aan de hand van de verkregen informatie wordt een inzichtelijke analyse gemaakt en geeft De Keukenmanager concreet advies over de mogelijkheden voor rendementsverbetering. Wij gaan desgewenst voor u in onderhandeling met uw toeleveranciers.”