

HORECA GIDS

2026

EEN PRAKTISCHE GIDS
MET PARTNERS VOOR
ELKE STAP IN DE HORECA



Een horecazaak starten of overnemen is een grote stap. Er komt veel op je af en vaak moet je in korte tijd belangrijke keuzes maken. Van financiering en juridische zaken tot inrichting, systemen, personeel en marketing. Tegelijk wil je vooral bezig zijn met je concept, je gasten en het bouwen aan een gezonde onderneming.

Deze gids is samengesteld om je daarbij te helpen. Niet met kant-en-klare antwoorden, maar met overzicht, inzicht en betrouwbare partijen die hun weg kennen binnen de horecabranche. In elke categorie vind je praktische informatie, aangevuld met specialisten en leveranciers die horecaondernemers ondersteunen bij het starten, overnemen of verder ontwikkelen van hun bedrijf.

Gebruik deze gids als naslagwerk tijdens jouw traject, of je nu aan het begin staat of al langer onderneemt. Om je te oriënteren, om keuzes te maken en om in contact te komen met experts die begrijpen wat ondernemen in de horeca vraagt.

Horecaspot brengt vraag en aanbod in de horeca samen. Vanuit die rol bundelen we in deze gids kennis, praktijkervaring en een zorgvuldig geselecteerd netwerk van partners die ondernemers verder helpen. Zodat jij kunt focussen op waar het uiteindelijk om draait: een horecazaak die klopt en waar gasten graag terugkomen.

Wij wensen je veel succes en inspiratie bij het zetten van jouw volgende stap in de horeca!

Team Horecaspot



Credits: Karien Nieuwenhuis - Lemon Food Photography

INHOUD

04. Financiering	Bank Crowdfunding Financieringsspecialist
14. Juridisch & vergunningen	Juridische begeleiding Horecarecht Civiel recht Bestuursrecht
18. Inrichting	Techniek Installatie Keuken Interieurontwerpers Interieur Meubilair Terras Signing
32. Leveranciers & inkoop	Totaalleverancier Groothandel food Versspecialisten Koffie Thee Bier Wijn Groothandel dranken Non-food Verpakkingen Hygiëne Inkoopvoordeel
46. Systemen & processen	Kassasysteem POS
54. Personeel	Trainingen Opleidingen Sociale hygiëne HACCP Barista EHBO BHV
60. Marketing	Website Huisstijl Signing Drukwerk Social media Fotografie Foodfotografie

FINANCIERING

Bank

Crowdfunding

Financieringsspecialist



Een goede financiering vormt de basis van een gezonde horecazaak. Of je nu een bedrijf overneemt, een nieuwe locatie opent of wilt investeren in de volgende stap, inzicht in de mogelijkheden is essentieel. In deze categorie brengen we partijen samen die horecaondernemers ondersteunen bij bancaire financieringen, alternatieve financieringsvormen en crowdfunding. Zo krijg je overzicht in wat past bij jouw plannen, situatie en ambities, zowel op korte als op langere termijn.

FINANCIERINGSOPTIES VOOR DE OVERNAME VAN EEN HORECABEDRIJF

Bij de overname van een horecabedrijf vormt de financiering vaak de grootste uitdaging. Welke mogelijkheden zijn er, wat zijn de voor- en nadelen en waar moet je op letten? Hiernaast vind je een overzicht van de meest gebruikte financieringsvormen binnen de horeca.

EIGEN VERMOGEN

Een directe manier om een horecabedrijf over te nemen is met eigen geld, zoals spaargeld of andere persoonlijke middelen. Het voordeel is dat je geen rente betaalt en volledige controle houdt. Daar staat tegenover dat het een grote persoonlijke investering vraagt en risico's met zich meebrengt. Wanneer de exploitatie tegenvalt, kun je je inbreng (deels) verliezen bij faillissement of gedwongen verkoop.

BANKFINANCIERING

Veel ondernemers financieren (een deel van) de overname via een zakelijke lening bij de bank. Banken beoordelen onder meer het bedrijfsplan, de financiële situatie, de zekerheden die je kunt bieden en de hoogte van je eigen inbreng. Bij bedrijfsovernames komt een verhouding van ongeveer vijftig procent eigen kapitaal en vijftig procent lening vaak voor. Voor horeca bedrijfs onroerend goed ligt de eigen inbreng meestal tussen dertig en veertig procent. Houd er rekening mee dat banken terughoudend zijn met het financieren van een verhuurd horecapand.

VERKOPERSFINANCIERING

Soms financiert de verkoper een deel van de koopsom via een lening of betalingsregeling. De afspraken worden vastgelegd in een akte van geldlening, achtergestelde lening of schuldigerkenning. Voor koper en verkoper kan dit de kans op een succesvolle overdracht vergroten.

INVESTEERDERS EN PARTNERS

Het aantrekken van investeerders of het aangaan van een partnerschap kan extra kapitaal en expertise opleveren. In ruil daarvoor ontvangen zij bijvoorbeeld aandelen of winstdeling. Dit kan de overname versnellen, maar vraagt om duidelijke afspraken over zeggenschap en de samenwerking op de lange termijn.

CROWDFUNDING

Crowdfunding is een toegankelijke manier om financiering op te halen bij een grote groep investeerders. Via gespecialiseerde platformen wordt het benodigde bedrag verzameld in ruil voor rente of een andere vergoeding. Naast financiering zorgt crowdfunding vaak voor extra zichtbaarheid en betrokkenheid van toekomstige gasten.

OVERNAMEFINANCIERING

Sommige financiële instellingen bieden specifieke leningen aan voor bedrijfsovernames. Deze financiering is vaak gebaseerd op de waarde van het bedrijf dat je wilt overnemen en kan flexibeler zijn dan een traditionele banklening.

MICROKREDIETEN EN SUBSIDIES

Afhankelijk van de locatie en het type onderneming kunnen microkredieten of subsidies beschikbaar zijn. Deze kunnen de totale investering verlagen of bepaalde onderdelen, zoals verduurzaming, ondersteunen.

Het kiezen van een passende financieringsvorm

Een due diligence-onderzoek is essentieel om inzicht te krijgen in de financiële situatie en exploitatiemogelijkheden van het bedrijf dat je wilt overnemen. Een realistisch bedrijfsplan en duidelijke prognoses vergroten de kans op financiering. Horecamakelaars en taxateurs kunnen hierbij ondersteunen; zij begeleiden dagelijks ondernemers bij overnames en beschikken over een netwerk van financieel specialisten.

Met de juiste financieringsoptie, een sterk plan en deskundig advies leg je een solide basis voor een succesvolle onderneming. Kies de vorm die past bij jouw situatie, risicobereidheid en toekomstplannen.





Banken

Zakelijke financiering voor horecaondernemers

Als horecaondernemer is het belangrijk om snel te kunnen inspelen op kansen. Of je nu wilt investeren in een nieuwe inrichting, moderne keukenapparatuur of simpelweg extra werkkapitaal nodig hebt: financiële ruimte zorgt ervoor dat jouw onderneming kan groeien.

Rabobank maakt zakelijke financiering toegankelijk en eenvoudig. Je regelt je aanvraag tot €250.000 volledig online en hebt geen jaarcijfers nodig. Binnen vijf minuten weet je wat jouw mogelijkheden zijn en bij goedkeuring staat het geld al binnen 1 werkdag op je rekening.

Zo beschik je direct over extra kapitaal om te investeren in jouw onderneming. Daarbij profiteer je van de betrouwbaarheid en ervaring van Rabobank, een partner die ondernemers ondersteunt bij hun volgende stap.

Met deze flexibele oplossing helpen we horecaondernemers sneller vooruit zodat jij je kunt blijven focussen op wat je het liefst doet: gasten verrassen met mooie gerechten en een onvergetelijke beleving.

Altijd snel en eenvoudig geregeld

Met Rabobank heb je binnen enkele minuten duidelijkheid over je financieringsmogelijkheden. Zo beschik je snel over het kapitaal dat je nodig hebt om te investeren in jouw onderneming.

WAAROM RABOBANK

- Geen jaarcijfers nodig
- In 5 minuten aangevraagd
- Binnen 1 werkdag na goedkeuring op je rekening
- Geen afsluitkosten
- Beschikbaar voor klanten van alle Nederlandse banken



CONTACT

Rabobank

- 📍 Croeselaan 18, 3521 CB Utrecht
- 📞 088 722 6600
- 🌐 www.rabobank.nl





Crowdfunding

Een succesvolle zaak heeft vóór opening al 50 vaste gasten: zo pak je dat aan

Stel je voor: je opent je deuren en meteen staan er gasten klaar die willen reserveren. Geen lege stoelen, geen zorgen over omzet in de eerste maanden. Voor sommige horecaondernemers wordt dit werkelijkheid door slimme voorfinanciering.

Het voorbeeld van Papillon Amsterdam

Thomas van Papillon Amsterdam haalde via crowdfunding €160.000 op en kreeg 84 supporters. Deze vroege fans werden zijn beste ambassadeurs: elk weekend vol, wachtlijsten voor tafels en mond-tot-mondreclame die onbetaalbaar is.

Meer dan een goed concept

Een succesvolle opening vraagt meer dan een goed concept. Je hebt gasten nodig die al op de stoep staan voordat je open bent. Crowdfunding maakt dat mogelijk. Mensen die investeren voelen zich persoonlijk verbonden en vertellen trots over “hun” restaurant. Die binding levert vaak jarenlange loyaliteit op. Een campagne vraagt wel om voorbereiding: bepaal je financieringsbehoefte, ontwikkel aantrekkelijke beloningen en bouw een netwerk van supporters. Dat het werkt, bewijst Thomas van Papillon: hij haalde €160.000 op en kreeg 84 supporters, en binnen zes weken na de campagnesluiting stond het geld al op zijn rekening.



Waarom investeerders zich eigenaar voelen van ‘hun’ zaak

Investeerders verwachten meer dan financieel rendement. Tastbare beloningen maken daarin het verschil. Denk aan een naamplaatje op een barkruk, als eerste toegang tot het openingsfeest of een exclusief diner voor vier met de openingsweek. Ook een vermelding op de menukaart of een signature cocktail vernoemd naar een investeerder versterkt de band. Zulke beloningen zorgen niet alleen voor loyale gasten, maar bouwen een gemeenschap die zich nauw verbonden voelt met jouw onderneming.

De kracht van community

Niet elke campagne slaagt meteen. Succes vraagt om een sterk verhaal, zichtbaarheid op social media en aandacht voor community building. Maar reserveringen die al binnenkomen voordat je menu definitief is? Dat is de kracht van een betrokken investeerders community.



CONTACT

Klaar voor jouw succesverhaal?



Scan de QR-code en plan een gratis kennismakingsgesprek van 15 minuten met Daniël van CrowdAboutNow, of doe direct de gratis quickscan via onze website.





Financieringsspecialist

Dé onafhankelijke financieringsspecialist voor horeca-ondernemers

Bij Finbrokers begeleiden wij (horeca) ondernemers in heel Nederland bij het realiseren van de juiste financieringsaanvraag. Als onafhankelijke intermediair werken wij samen met **alle banken, alternatieve financiers en private debt investeerders**, waardoor wij altijd de best passende oplossing voor jouw situatie kunnen vinden.

Onze expertise ligt vooral op **Horeca Financieringen**, een markt waarin snelheid, duidelijkheid en persoonlijke begeleiding essentieel zijn. Dankzij onze jarenlange ervaring weten wij precies hoe wij jouw aanvraag moeten structureren om deze snel en succesvol geplaatst te krijgen bij de juiste financier.

Wij geloven in korte lijnen en transparante communicatie. Daarom krijg je bij ons altijd een vaste contactpersoon die met je meedenkt, de markt begrijpt en kansen ziet. Of het nu gaat om een (her)financiering, werkkapitaal, vastgoed, overname of een specifieke horecavraag: wij zorgen dat jouw ambities kunnen en blijven groeien. Wij staan voor je klaar, dat horen we ook van onze klanten. Als deskundige partner staan we naast je tijdens dit aankoop- en/of financieringsproces.

Waarom ondernemers voor Finbrokers kiezen

Finbrokers combineert marktkennis met onafhankelijk advies. Door onze samenwerking met alle relevante financiers kunnen wij snel schakelen, duidelijkheid bieden en jouw financieringsaanvraag optimaal positioneren. Vooral voor horecaondernemingen maken wij dagelijks het verschil met deskundigheid en persoonlijke aandacht. Wij staan voor betrokkenheid, snelheid en resultaat.

SERVICES OF IETS ANDERS

- Samenwerking met **alle banken en financiers**
- Specialist in **Horeca Financieringen**
- Actief en inzetbaar **door heel Nederland**
- **Snel, persoonlijk en duidelijk** in elke stap



CONTACT

-  Justin Rudolf, directeur – eigenaar Finbrokers
-  Enschedesestraat 4, 7575 AB Oldenzaal
-  06 – 30785838
-  justin.rudolf@finbrokers.nl
-  www.finbrokers.nl



JURIDISCH

Juridische begeleiding

Horecarecht

Civiel recht

Bestuursrecht



Bij het starten of overnemen van een horecazaak komt veel juridisch regelwerk kijken. Denk aan overnamecontracten, huurovereenkomsten, vergunningen en aansprakelijkheid. Ook tijdens een lopende onderneming kunnen juridische vragen ontstaan, bijvoorbeeld bij personeel, samenwerkingen of wijzigingen in contracten. In deze categorie vind je juridische specialisten met kennis van de horecabranche, die ondernemers begeleiden bij zowel nieuwe stappen als bestaande vraagstukken. Zo leg je een stevig juridisch fundament en blijf je goed voorbereid.

Juridisch specialisten met hart voor de horeca

Met ruim 4.000 cliënten de grootste in de sector

Meester in horecavraagstukken

Als horecaondernemer wilt u ondernemen zonder onnodige juridische zorgen. Of het nu gaat om bestuursrechtelijke kwesties zoals vergunningen en handhaving, of civielrechtelijke uitdagingen zoals arbeidscontracten en huurgeschillen. Onze horeca advocaten begrijpen de unieke dynamiek van de horeca en combineren diepgaande juridische kennis met praktische oplossingen.

Meester Advocaten staat al ruim dertig jaar horecaondernemers bij, van start tot schaalvergroting. Wij kennen de praktijk, spreken de taal van de horeca en denken mee in oplossingen die werkbaar zijn op de vloer. Onze advocaten adviseren niet alleen bij conflicten, maar juist ook preventief. Door risico's tijdig te signaleren en keuzes juridisch goed te onderbouwen, voorkomt u problemen achteraf. Zo houdt u focus op uw bedrijf, terwijl wij zorgen voor een stevige juridische basis onder uw onderneming.



CONTACT



Meester Advocaten



Foeliestraat 18, Amsterdam



020-409 55 55



info@meesteradvocaten.nl



www.meesteradvocaten.nl



OVERNAME VAN EEN HORECABEDRIJF: WAT BETEKENT DIT VOOR JOU EN HET PERSONEEL?

Wanneer je een horecabedrijf overneemt, heeft dit niet alleen gevolgen voor jou, maar ook voor het bestaande personeel van de zaak. De advocaten van Meester Advocaten lichten toe wanneer je juridisch spreekt van een overgang van onderneming, wat dit betekent voor de werknemers die je overneemt en hoe lang de voormalige exploitant hoofdelijk aansprakelijk kan blijven na de overname.

In de praktijk zien we dat personeel bij een overname regelmatig het ondergeschoven kindje is. Terwijl het juist belangrijk is om op tijd helder te hebben of er sprake is van overgang van onderneming, en wat de gevolgen daarvan zijn.

Overgang van onderneming

De regels rondom overgang van onderneming zijn wettelijk vastgelegd (artikel 7:662 e.v. BW). Het doel van deze regels is dat werknemers worden beschermd wanneer een bedrijf (of een deel daarvan) overgaat naar een nieuwe eigenaar. In dat geval gaan werknemers van rechtswege (automatisch) mee over, met behoud van hun rechten en verplichtingen.

Wanneer is daar sprake van?

De wet spreekt van overgang van onderneming als een economische eenheid overgaat en haar identiteit behoudt. In de praktijk wordt gekeken naar alle feiten en omstandigheden.

Denk bijvoorbeeld aan:

- de aard van de onderneming
- het (wel of niet) overdragen van materiële activa, zoals inventaris
- het overnemen van personeel
- het (deels) behouden van de klantenkring
- de mate waarin de activiteiten vóór en na de overname overeenkomen

Bij een horecaovername is dus onder andere de vraag of jij als overnemer wordt gezien als voortzetter van de onderneming. Ook als je een andere naam of concept kiest, kan er alsnog sprake zijn van overgang van onderneming, afhankelijk van wat er feitelijk wordt voortgezet.

Juridische positie van de werknemers

Deze beoordeling is belangrijk, omdat de gevolgen groot kunnen zijn. Is er sprake van overgang van onderneming, dan treden werknemers (ook zieke werknemers) automatisch bij jou in dienst, met behoud van hun arbeidsvoorwaarden. Werknemers

zijn bovendien beschermd tegen ontslag vanwege de overgang. De voormalige exploitant blijft tot één jaar na de overgang hoofdelijk aansprakelijk voor verplichtingen die zijn ontstaan vóór het moment van overdracht.

Communicatie is cruciaal

Het is belangrijk om personeel op de juiste manier en op het juiste moment te informeren. Zeker bij zieke werknemers kan dit gevoelig liggen. In de praktijk zien we dat onduidelijkheid hierover kan leiden tot problemen, wat jouw aankooptraject én de start en verdere voortgang van het bedrijf in de weg kan zitten.

Ga je een horeca-exploitatie aankopen? Onderschat het onderwerp overgang van onderneming en personeel niet en laat je tijdig juridisch informeren.



INRICHTING

Techniek

Installatie

Keuken

Interieurontwerpers

Interieur

Meubilaair

Terras

Signing



De inrichting van een horecazaak bepaalt in grote mate de uitstraling, sfeer en functionaliteit van het concept. Van interieurontwerp en meubilair tot techniek, keuken en terras: alles moet kloppen voor gasten én personeel. In deze categorie vind je specialisten die meedenken over indeling, beleving en praktische oplossingen. Zo ontstaat een omgeving die uitnodigt, prettig werkt en aansluit bij jouw visie en doelgroep.



Interieurontwerpers

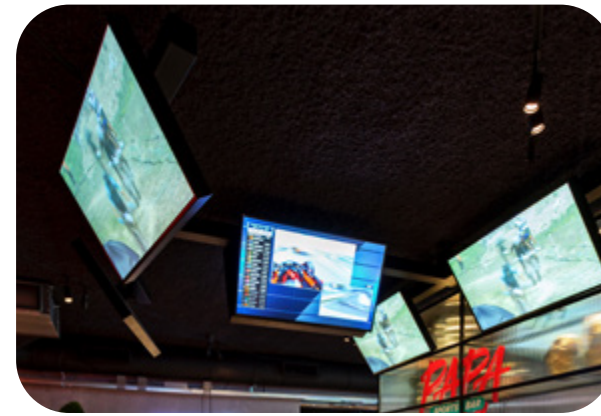
Techniek

Waar sfeer en techniek elkaar versterken

Een horecazaak is meer dan een mooi interieur en goed eten. Een sterk concept en de juiste sfeer zorgen ervoor dat gasten langer blijven zitten en graag terugkomen. Bij dEP creëren wij met licht, geluid, video en techniek een beleving die volledig wordt geïntegreerd in het interieur.

Wij ontwerpen lichtplannen die elk detail benadrukken, creëren de juiste sfeer met perfect afgestelde audio en zorgen dat de techniek onzichtbaar meewerkt aan het totaalconcept. Van een intiem restaurant tot een groot hotel: wij vertalen de visie van de ondernemer naar een unieke omgeving die tot in de kleinste details klopt.

Onze kracht ligt in de combinatie van creativiteit, technische kennis en samenwerking. Wij denken mee vanaf het eerste concept, adviseren over de haalbaarheid en zorgen voor een vlekkeloze uitvoering. Zo wordt elke horecazaak een plek waar gasten graag verblijven en de volledige culinaire beleving ervaren en waar op een prettige manier en op hoog niveau gewerkt wordt.



Van idee tot uitvoering

Bij dEP draait alles om samenwerking. Wij sluiten vroeg aan in het ontwerpproces en vertalen creatieve ideeën naar technisch haalbare oplossingen. Door intensief samen te werken met ondernemers, architecten en aannemers zorgen we dat elk detail klopt. Van lichtplan tot domoticsysteem. Ons doel is een soepele uitvoering en een eindresultaat dat niet alleen functioneel is, maar ook de juiste sfeer en beleving uitstraalt.

ONZE KRACHT

- Turn-key totaaloplossingen
- Sfeer en techniek in balans
- Slimme en duurzame oplossingen
- Ervaring in hospitality en beleving



CONTACT

 Jordy Slob
 Noordstaring 1, 2741GE Waddinxveen
 +31(0)182-633011
 jslob@dep-nederland.nl
 www.dep-nederland.nl





Interieurontwerpers

Meubilair

Terras

Satelliet hospitality furniture – Creating places to remember

Samen creëren wij hospitality die jouw gast beleeft

Als horecaondernemer wil jij een omgeving neerzetten waar gasten langer blijven, meer genieten en waar jouw team met plezier werkt. Precies daarin zijn wij bij Satelliet jouw partner. Wij zijn dé hospitality furniture specialist met een uitgebreid aanbod aan premium quality meubelen én volledig tailor made oplossingen die naadloos aansluiten op jouw concept.

Wij geloven dat hospitality een positieve beweging in gang zet, en dat goed design daarbij het verschil maakt. Vanuit die overtuiging - en ons credo 'Creating places to remember' als leidraad - ontwikkelen, produceren en leveren wij meubilair en concepten die jouw zaak versterken. Zowel binnen als buiten op het

terras. Daarbij kiezen we bewust voor een duurzame koers. Met onze 'Mission Hospitality' nemen we het voortouw om in 2030 de meest duurzame leverancier van hospitalitymeubilair in Europa te zijn. Dat doen we door materialen slimmer te gebruiken, processen te verbeteren en duurzame samenwerkingen aan te gaan mét jou en met onze partners.

Onze designcollectie Satelliet Originals geeft jouw interieur karakter. Gedurfd, onderscheidend en ontwikkeld door een diverse groep nationale en internationale designers - altijd edgy, met een duidelijke 'touch of hospitality'.

Wil jij jouw horecaconcept naar een hoger niveau tillen? Neem contact met ons op - wij denken graag met je mee.



Concepten die laten zien wat we bedoelen met Creating places to remember

Van het imposante Hotel De Zeevaartschool, waar erfgoed en moderne gastvrijheid elkaar versterken, tot het bon vivant concept Marie Coco dat een ode is aan joie de vivre en Franse elegantie. Waar La Cocotte vrolijkheid uitstraalt met licht, speels en eigentijds buitenmeubilair, bewijst LeoLeo hoe warm design en slimme indeling het verschil maken. Bij Stoon komen stoer, stijlvol en eigentijds samen. Vijf concepten die tonen hoe wij hospitality kracht geven met een interieur vol karakter.

JOUW PARTNER IN HOSPITALITY MEUBILAIR

- Premium quality, tailor made & full service
- 50+ jaren specialisme in horecainterieurs
- Duurzame koploper met 'Mission Hospitality'
- Sterke identiteit met Satelliet Originals



CONTACT

 Satelliet hospitality furniture
 Haagweg 241-243, 4812 XD Breda
tt. Melissaweg 43, 1033 SP Amsterdam
Korenstraat 71, 7722 RS Dalfsen
 076 522 5310
 info@satelliet.net
 www.satelliet.net





Meubilair

Terras

Non-food

Kleding

Samen sterker in hospitality: uw partner in kwaliteit en service

Bij LUSINI geloven we dat elke gast een bijzondere beleving verdient — en dat begint bij de juiste producten. Al meer dan **35 jaar** zijn wij een vertrouwde partner voor horeca, hotels en iedereen die professionele kwaliteit waardeert. We volgen de nieuwste trends op de voet en zorgen dat u altijd toegang heeft tot frisse ideeën en innovatieve oplossingen.

In onze webshop vindt u meer dan 30.000 producten van ruim 150 merken, waaronder onze LUSINI eigen merken: VEGA, ERWIN M., JOBELINE, PULSIVA en V-Touch. Van servies en glaswerk tot textiel, meubilair en werkkleding — alles wat u nodig heeft voor uw concept, online op één plek.

Heeft u vragen of wilt u persoonlijk advies? Ons team staat altijd voor u klaar en denkt graag met u mee, vóór, tijdens en na uw bestelling.

Waarom kiezen voor LUSINI?

- Diverse extra services, inclusief personalisatie met uw logo.
- Een breed assortiment met topmerken.
- Aantrekkelijke prijzen zonder concessies aan kwaliteit.
- Persoonlijk advies, per telefoon, email of whatsapp

Gratis monsterservice en nabestellen:

U weet nog niet helemaal zeker welke kleur het beste bij uw interieur past? Of twijfelt tussen verschillende maten? Graag sturen wij u kosteloos monsters, zodat u op uw gemak kunt kijken, voelen en besluiten! Daarnaast hebben we ook een groot deel series voor een aantal jaar vast in ons assortiment. Zo weet u er zeker van dat de serie ook over een aantal jaar nog beschikbaar is om hem na te bestellen.



€30,- shoptegoed cadeau!*

Exclusief voor u als lezer van dit blad!
Maak nu een LUSINI-klantaccount aan en ontvang € 30 korting op uw eerste bestelling – met de code*: **Horecaspot26**

Belangrijk: om de korting te kunnen verzilveren, moet u als zakelijke klant ingelogd zijn op uw LUSINI-klantaccount en voor het eerst een bestelling plaatsen.

*Geldig tot 31-12-2026, minimale bestelwaarde € 300 excl. btw, excl. verzendkosten. Alleen inwisselbaar voor nieuwe klanten met een klantaccount. Niet cumuleerbaar met andere kortingscodes. Geen gedeeltelijke inwisseling, contante uitbetaling of achteraf verrekening mogelijk.

OVER LUSINI

- Customising: uw logo op onze producten
- Coulante klantenservice
- Trusted Shops beoordeling van 4,6 sterren
- Breed assortiment: van schort tot schotel



CONTACT

- LUSINI Nederland
- Nieuwezijds Voorburgwal 104, 1012 SG Amsterdam
- 020 323 31 72
- klantenservice@lusini.com
- www.lusini.com





Terras

Maak van uw terras een omzetmaker – het hele jaar door

Een nieuw pand met buitenruimte? Dan ligt er voor u als horecaondernemer een enorme kans: een terras dat het hele jaar door gasten aantrekt. Bij Palmo weten we dat comfort en beleving het verschil maken. Met onze jaarrond terrasoplossingen zitten uw gasten altijd goed – beschut tegen koude, regen en wind, of juist in de zon of aangenaam koel in de schaduw.

Onze complete terrasoverkappingen creëren extra zitplaatsen die dag in, dag uit renderen. Waar andere terrassen leeg blijven bij slechte weersomstandigheden, blijft uw terras volop in gebruik. Dat betekent: hoge bezoekersaantallen, extra omzet én een voorsprong op de concurrent. Uw zaak wordt bovendien een blikvanger in het straatbeeld. Een goed ontworpen terras nodigt voorbijgangers uit om plaats te nemen en

zet uw horecaonderneming direct op de kaart. Naast overkappingen biedt Palmo ook hoogwaardige alternatieven en aanvullingen. Denk aan o.a. multifunctionele parasols van het topmerk Glatz, inschuifbare glazen windschermen en schaararmschermen. Allemaal van topkwaliteit en geheel maatwerk, afgestemd op uw concept.

Of u nu een intiem restaurant opent met een gevelterras of een groot horecaplein wilt inrichten: Palmo begeleidt u van ontwerp tot realisatie. Zo wordt uw nieuwe zaak direct voorzien van een sterke troef: een uitnodigend, comfortabel terras dat het hele jaar in alle weersomstandigheden gasten trekt.



Persoonlijk advies

Wij ontvangen u graag in onze showroom om de vele mogelijkheden en toepassingen van onze producten te tonen. Onze showroom is gevestigd in Nieuw-Vennep (nabij Schiphol). Uiteraard bezoekt onze projectadviseur ook uw locatie om de situatie ter plaatse door te nemen. Samen bekijken we welke oplossing het beste past bij uw wensen en uw horecaconcept. Maak een afspraak en ontdek de mogelijkheden voor uw terras.

WAAROM KIEZEN VOOR PALMO?

- Complete maatwerk vierseizoenenterrassen
- Realiseren van kleine tot grote projecten
- Gespecialiseerd in complexe projecten
- Verwezenlijken van terras-totaalconcepten



CONTACT

Palmo B.V.

- 📍 Markweg 21, 2153 PG Nieuw-Vennep
- 📞 0252 82 30 45
- ✉ info@palmo.nl
- 🌐 www.palmo.nl





Inrichting

Interieurontwerpers

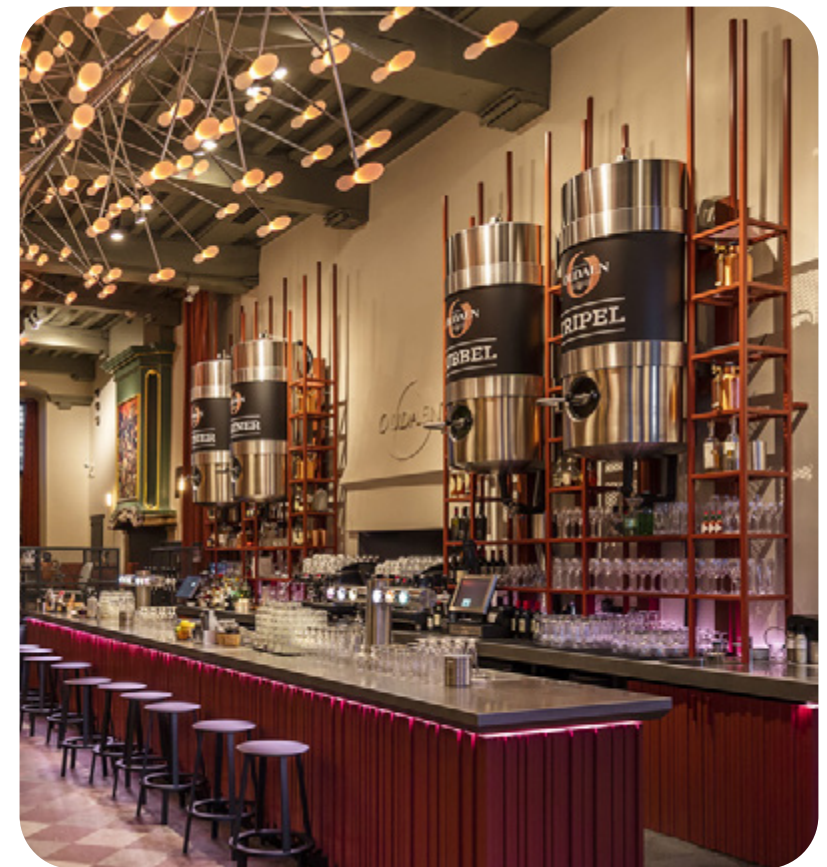
Onderscheid jouw zaak met een interieur op maat!

Een succesvolle horecazaak begint bij een interieur dat klopt tot in detail. Bij Hopman Project ontwerpen en realiseren wij interieurs die niet alleen indruk maken, maar ook functioneren als een krachtig bedrijfsinstrument. Wij vertalen jouw visie, concept en ondernemersdoelen naar een omgeving waarin gastvrijheid voelbaar is en rendement wordt versterkt.

Onze aanpak is integraal en doordacht. Vanaf de eerste ontwikkeling van het concept tot en met de technische voorbereiding en realisatie, wij kunnen het gedeeltelijk of volledig uit handen nemen! Door grondige locatie-analyse, creatieve brainstormsessies en zorgvuldige afstemming tussen concept, routing, materiaalgebruik en budget creëren wij interieurs die logisch werken en emotioneel raken.

Wij combineren creativiteit met horeca kennis en technische expertise. Van 2D tekeningen naar 3D ontwerpen tot verlichtingsplannen, materialenstaten en technische tekeningen: alles wordt helder vastgelegd, zodat uitvoerende partijen exact weten wat er verwacht wordt. Daarbij bewaken wij continu kwaliteit, planning en kosten.

Naast interieurontwerp kunnen wij ook projectmanagement en bouwbegeleiding verzorgen. Dankzij ons netwerk van gespecialiseerde leveranciers, installateurs en aannemers sturen wij het proces efficiënt aan en houden wij grip op het resultaat. Terwijl wij zorgen dat jouw zaak wordt gerealiseerd kun jij je focussen op het ondernemen.



Wij nemen alles uit handen

Of je nu start met een casco locatie of een bestaande zaak wilt restylen: Hopman Project is jouw strategische partner bij concept en interieur. Wij denken mee, nemen verantwoordelijkheid en zorgen voor een helder proces van idee tot oplevering. Benieuwd hoe wij jouw horecaproject naar een hoger niveau tillen? Neem gerust vrijblijvend contact met ons op voor meer informatie over onze aanpak, alle mogelijkheden van onze dienstverlening en onze tarieven.

SERVICES

- Conceptontwikkeling
- Interieurontwerp en restyling
- Bouwbegeleiding
- Projectmanagement



CONTACT

 Dhr. Rolf Hopman
 Bergweg 20 3959 AB Overberg
 +31 6 39111319
 info@hopmanproject.nl
 www.hopmanproject.nl





Groothandel

Keukenapparatuur

Totaal oplossingen in de grootkeukenapparatuur en techniek!

Wij zijn al 15 jaar actief in de grootkeukentechniek en begrijpen als geen ander hoe belangrijk het is om een efficiënte en duurzaam ingerichte keuken te realiseren waar wij beide trots op kunnen zijn en wat garant zal staan voor een lange levensduur, energie zuinig is en betrouwbaar!

Vanuit deze ervaring begeleiden wij horeca-ondernemers bij het realiseren van grootkeukens die kloppen in de praktijk. Van advies en ontwerp tot levering, plaatsing en service. Wij denken mee over routing, werkplekken en de juiste apparatuur, zodat er efficiënt en prettig gewerkt kan worden. Ook na oplevering blijven wij betrokken met service en onderhoud.

SERVICES

- 15 jaar ervaring in grootkeukentechniek
- Landelijk dekkende serviceorganisatie
- Snelle storingsoplossing met ruim 25 monteurs

CONTACT

-  Niemeijer Horeca
-  Condensatorweg 42A, 1014 AX Amsterdam
-  020 223 7537
-  info@niemeijerhoreca.nl
-  www.niemeijerhoreca.nl



LEVERANCIERS

Totaalleverancier

Groothandel food

Versspecialisten

Koffie

Thee

Bier

Wijn

Groothandel dranken

Non-food

Verpakkingen

Hygiëne

Inkoopvoordeel



Betrouwbare leveranciers zijn onmisbaar voor een goed draaiende horecazaak. Of het nu gaat om food en dranken, koffie, wijn, non-food, hygiëne of verpakkingen, kwaliteit en continuïteit maken het verschil. In deze categorie vind je leveranciers die horecaondernemers ondersteunen met producten, kennis en logistiek. Dat zorgt voor een stabiele basis, slimme inkoop en een consistente kwaliteit voor je gasten.



Totaalleverancier

Alles voor een slimme zaak

Als totaalleverancier kunnen we elk type horecaonderneming beleveren. Van snackbar tot sterrenrestaurant en alles daar tussenin en omheen. Klanten kiezen voor ons vanwege het totaalaanbod en blijven ons trouw vanwege onze brede service, maatwerk, bestelgemak en persoonlijke aandacht. Niets is ons te veel om het inkoopproces van onze klanten te verbeteren en daarmee de kwaliteit, uitstraling en winstgevendheid van hun horecabedrijf. Dit dragen we uit met ons motto 'Alles voor een slimme zaak.'

Leverancier van kennis

We zien het delen van kennis, opleiden, bijscholen, inspireren en ondersteunen van klanten en hun personeel als een essentiële service. We adviseren

horecaondernemers op het gebied van lokale marktontwikkelingen, nieuwe foodtrends, kansrijke horecaformules, assortimentskeuzes, prijsbeleid, tijdbesparende gemakproducten voor de keukenbrigade en het samenstellen van de menu- en wijnkaart. Daarnaast hebben we een eigen Training & Experience Center waar horecaondernemers en hun personeel terecht kunnen voor trainingen, workshops, de officiële Lavazza barista-opleiding, inspiratiesessies met nieuwe gerechten en SVH-erkende opleidingen. Een must om succesvol te blijven en personeel aan je zaak te binden.



Persoonlijke aandacht staat bij ons op nummer één!

Klanten hebben altijd een direct lijntje met hun vaste accountmanager: een betrokken en inspirerende sparringpartner die het bedrijf en de ondernemer door en door leert kennen, actief meedenkt en met slimme, passende oplossingen komt.

ONZE KERNWAARDEN

- Familiebedrijf met passie
- Breed en compleet assortiment
- Snelle en flexibele levering
- Moderne logistiek
- Opleidingen en cursussen voor klanten



CONTACT

VHC Jongens BV

- Ambacht 14, Oostzaan
- 075 684 3055
- info@vhcjongensbv.nl
- [vhcjongensbv.nl](https://www.vhcjongensbv.nl)





Keuken Terras Food Menukaarten POS

Verkoop meer met mini snacks

Mini snacks zijn dé stille kracht achter succesvolle upselling in de horeca. Ze zijn snel te serveren, makkelijk te delen en passen bij ieder borrelmoment. Daardoor veranderen ze eenvoudig een gewone drankbestelling in een gezellige borrelsessie.

Door mini snacks slim in te zetten, verhoog je subtiel de besteding per tafel zonder dat gasten het gevoel hebben méér te moeten kopen. Dat begint bij een sterke selectie aan snacks. Kies een mix van publieksfavorieten en margemakers, zoals Borrelmaatjes®. Zorg dat deze hapjes opvallen: op de kaart, op het krijtbord, op je website en in je zaak. Wat gasten zien, bestellen ze sneller.

Upselling met mini snacks is op zich al interessant, maar als je slimme combinaties samenstelt verkopen de snacks zichzelf. Bijvoorbeeld door Borrelmaatjes® te combineren met lekkere bieren. Door zelf na te denken over goede combinaties, hoeft je gast dat niet te doen en is de keuze snel gemaakt. Maak het jouw gasten zo makkelijk mogelijk om te bestellen.

Ook je personeel speelt een grote rol. Wanneer zij de snacks kennen en zelf hebben geproefd, kunnen ze geloofwaardig en enthousiast adviseren. Een simpele suggestie aan tafel werkt al: "Zal ik er wat bites bij serveren?".



Maar een ultieme truc die altijd werkt, is er niet. Gelukkig maar, want anders deden al je concurrenten dat waarschijnlijk ook. Iedere horecazaak is anders, met een eigen klantenbestand. Jij kent je gasten het beste, dus vertrouw op je ervaring en intuïtie en stel een winnend menu met minisnacks, lekkere lunch- en borrelsnacks, gerechten en drankjes samen.



GOED GENIETEN VOOR IEDEREEN

- Breed en complete assortiment van sterke snackmerken
- Onze collega's denken proactief met je mee
- Volop inspiratie en creatieve concepten



CONTACT

Van Geloven
Kraaivenstraat 1, 5048 AB Tilburg
013 464 0680
info@vangeloven.com
www.vangeloven.com





Koffie

Thee

Goede koffie vraagt om vakmanschap.

Start sterk. Met slowroast koffie van Mocca d'Or.

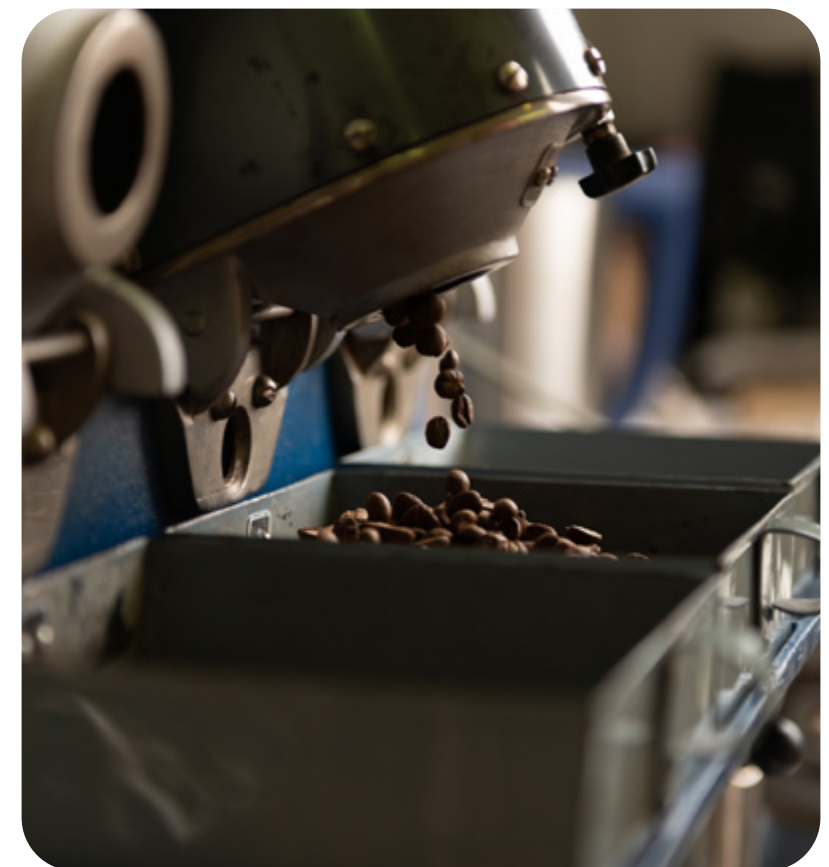
Een goede start maak je maar één keer. En koffie speelt daarin een hoofdrol. Of je nu open bent voor ontbijt, lunch of diner: koffie is het eerste wat je serveert. En vaak ook het laatste wat blijft hangen. Bij Mocca d'Or zorgen we dat jouw koffie van begin tot eind klopt.

We zijn al bijna 100 jaar dé koffiepartner van horecaondernemers in heel Nederland. Vanuit onze eigen branderij in Zwolle leveren we slow roasted kwaliteitskoffie. Geselecteerd en getest door onze gecertificeerde wereld Q-graders. Daarnaast leveren we exclusieve Italiaanse machines, technische service en baristatrainingen.

Alles om ervoor te zorgen dat jij zonder zorgen koffie kunt schenken waar je gasten voor terugkomen.

Waarom horecaondernemers voor ons kiezen? Een kwestie van het beste voor jezelf en je gasten willen. Als zij onze koffies eenmaal geproefd hebben, willen ze niet meer anders. En jij ook niet zodra je onze machines, service en kwaliteit ontdekt hebt.

We denken met je mee, bieden persoonlijk advies en zorgen dat jouw koffiemenu klopt. Met een breed assortiment koffies, thee en randassortiment zoals servies en siropen. Je krijgt complete ondersteuning en een vast aanspreekpunt dat jouw branche kent. Alles voor een zorgeloze start en een volle zaak.



Alles voor jouw koffiestart onder één dak.

Met Mocca d'Or haal je alles in huis voor een sterke koffiestart. Onze koffie-experts helpen je kiezen uit topkwaliteit koffie, premium machines en een compleet aanbod aan bijproducten afgestemd op jouw zaak. We denken met je mee, trainen jou en je team en zorgen dat alles werkt zoals het hoort. Zo begin jij je horecazaak met de juiste smaak, uitstraling en ondersteuning.

WAAROM ANDERE HORECAONDERNEMERS KIEZEN VOOR MOCCA D'OR?

- Slow roasted koffie, ambachtelijk gebrand sinds 1930
- Premium koffiemachines en technische service, ook in het weekend
- Persoonlijk advies en support in jouw regio
- Alles voor koffie: van bonen tot training, servies en siropen



MOCCA D'OR IN JOUW HORECAZAAK? NEEM CONTACT OP OF BEZOEK ONZE SHOWROOMS!

- 📍 Curieweg 25, Zwolle
- 📞 038-4653500
- ✉ verkoopzwolle@moccador.com
- 🌐 www.moccador.nl





Wijn

Wij verbinden mensen met wijn

Wijn is meer dan een drankje; het is een beleving die mensen samenbrengt. Bij Cordier NL maken we van die beleving ons vak. Als onderdeel van Cordier by InVivo – een internationale wijn- en drankendivisie – combineren wij wereldwijde expertise met lokale betrokkenheid.

Ons assortiment is divers: van klassieke Franse wijnen tot biologische en alcoholarme alternatieven. Daarmee bedienen wij horeca, retail en vakhandel in Nederland. Maar we gaan verder dan alleen leveren. Wij bieden kennis, inspiratie en ondersteuning: van persoonlijke wijnadvisen en proeverijen tot marketingconcepten waarmee ondernemers hun klanten echt weten te raken.

Duurzaamheid staat daarbij centraal. Met onze Terra360-strategie investeren wij in innovatie en verantwoorde productie, zodat toekomstige generaties ook van wijn kunnen genieten.

Onze missie is helder:

“Wij verbinden mensen met wijn — duurzaam, innovatief en met oog voor kwaliteit.”

Cordier NL is niet zomaar een leverancier, maar een partner die bijdraagt aan groei, beleving en toekomst.



Van wijngaard tot wijnkaart

Cordier NL is uw partner voor wijn in de horeca, retail en vakhandel. Via onze gebruiksvriendelijke webshop heeft u direct toegang tot actuele prijzen en een breed assortiment wijnen: van rood, wit en rosé tot mousserend, dessert en biologisch.

ONZE USP'S

- Persoonlijk advies van ervaren wijnexperts
- Breed en compleet assortiment wijnen
- Duurzaamheid en innovatie via Terra360



CONTACT

CordierNL

- Boerhaavelaan 40, 2713HX Zoetermeer
- 079 363 4800
- Info-nl@cordier.com
- www.cordier-wines.nl





Wijn

Groothandel dranken

Inkoopvoordeel

Training & opleidingen

Wijn met karakter vraagt om mensen met een verhaal

In een tijd waarin schaal en snelheid vaak leidend zijn, kiest De Kelders van Jan Dio bewust voor aandacht en inhoud. Wij zijn een kleinschalige, onafhankelijke wijnleverancier voor de Nederlandse horeca. Geworteld in vakmanschap, familiegeschiedenis en een onvoorwaardelijke liefde voor wijn.

De Kelders van Jan Dio staat onder leiding van Floris Verbunt, zoon van Jan-Dio Verbunt en de laatste actieve telg uit de bekende Tilburgse wijnfamilie. Een naam die al decennialang verbonden is aan kwaliteit, kennis en ondernemerschap binnen de Nederlandse wijnwereld. Die erfenis is voelbaar, maar nooit nostalgisch: Floris bouwt voort op het verleden met een frisse blik, eigentijdse keuzes en een duidelijke visie op de toekomst van wijn in de horeca.

Samen met Pascal Boer, Register Vinoloog met ruime ervaring binnen de Nederlandse sterrenhoreca, vormt hij het hart van het bedrijf. Vanuit die combinatie van praktijk, diepgang en gastronomische ervaring zoeken wij voortdurend naar atypische, moderne, klassieke én imposante wijnen. Wijnen die niet alleen passen bij het gerecht, maar een blijvende indruk achterlaten bij de gast.

Onze kracht zit niet in volume, maar in betrokkenheid. Juist omdat we kleinschalig zijn, lopen we elke dag een stap harder. We staan naast de ondernemer, denken mee en durven te adviseren. Geen standaardassortiment, maar een wijnkaart die klopt bij het concept, de keuken, het prijsniveau en het publiek.



De Kelders van Jan Dio - onafhankelijke wijnpartner voor de Nederlandse horeca

Daarbij gaat onze ondersteuning verder dan alleen de fles. We helpen bij menucalculaties, verzorgen SDEN-cursussen, trainen personeel en ondersteunen op alles wat met hospitality en gastbeleving te maken heeft. Want een goede wijn komt pas echt tot zijn recht als het verhaal aan tafel net zo sterk is als de inhoud in het glas. De Kelders werkt met horecaondernemers die vooruit willen. Die geloven in kwaliteit, samenwerking en het verschil maken voor hun gasten. Wij zijn geen leverancier op afstand, maar een partner op de vloer.

ONZE WAARDEN

- Training en opleiding
- Moderne visie
- Klassiek, duurzaam en uitgesproken assortiment
- Sterke communicatie via alle kanalen op ieder moment



CONTACT

Samen groeien, samen onderscheiden.



Scan de QR-code en neem contact met ons op, we leren je graag kennen!

Napking, voor vlekkeloos horecatextiel en kokskleding

Dé wasserij en linnenverhuurder in één voor jouw restaurant in de Randstad.

Altijd genoeg servetten op voorraad? Heeft de keuken voldoende koksdokken en schone kokskleding? Met Napking heb je daar geen omkijken meer naar. En dat zonder investering!

Wij zijn jouw vaste partner voor horecatextiel in de Randstad. Ruim 300 restaurants vertrouwen dagelijks op onze service. Napking levert vlekkeloze servetten en tafellakens, schone koksjassen, frisse koksdokken en representatieve kleding voor de bediening. Je ontvangt altijd het juiste textiel, op de juiste plek en op het juiste moment, volledig verzorgd met elektrisch vervoer.



CONTACT

-  Napking
-  Franciscusweg 343, Hilversum
-  06 477 90 634
-  klantenservice@napking.nl
-  www.napking.nl

Je eigen tafelwater met een verhaal, dat is duurzamer en voordeliger

Start jij binnenkort je eigen restaurant? Dan heb je waarschijnlijk veel aan je hoofd en water is misschien niet het eerste waar je over nadenkt. Maar wist je dat je kunt besparen op bronwater door gekoeld en bruisend water te serveren uit een waterkoeler? Maak het nog mooier met een eigen flesontwerp en maak het compleet met een verhaal over water.

Steeds meer horecazaken stappen over op zelf getapt, gefilterd en gekoeld water, plat en bruisend, en ontdekken dat dit niet alleen slimmer en duurzamer is, maar ook een prachtig verhaal oplevert voor hun gasten. Dit is het moment om een waterkoeler mee te nemen in het ontwerp van jouw restaurant of bar!

Made Blue Foundation maakt het bijzonder eenvoudig. Met een stijlvolle leidingwaterkoeler tap je in een handom-draai perfect gekoeld water, rechtstreeks uit je eigen zaak. Geen gesjouw meer met kratten, geen opslagproblemen en tot wel 60% minder handelingen voor je team. Combineer dat met stevige herbruikbare flessen in jouw eigen huisstijl, en je serveert water dat zowel professioneel oogt als duurzaam voelt.

Maar het échte verschil maak je achter de schermen. Voor elke fles water die jij schenkt, zorgt Made Blue dat er **1000 keer zoveel schoon drinkwater** beschikbaar komt in landen waar dat nog lang niet vanzelfsprekend is. Restaurants, hotels en wellnesslocaties door heel Nederland gingen je al voor. Ze merken dat hun gasten het duurzame verhaal waarderen en geen verschil proeven met de bekende merken bronwater.

En het mooiste? Je hoeft er weinig voor te doen. Made Blue helpt bij de keuze van apparatuur, flessen en bij de manier waarop je het waterverhaal zichtbaar maakt op je menukaart of socials. Zo wordt duurzaam water schenken niet alleen gemakkelijk, maar ook een onderscheidende ervaring voor je gasten. Bovendien is het een stuk voordeliger dan het inkopen van bronwater.

Je eigen water serveren en impact maken? Met Made Blue kan het allebei. Een kleine stap voor je zaak, een groot verschil voor de wereld.



Ga nu naar www.madeblue.org en regel snel en voordelig je eigen tafelwater met een verhaal.

SYSTEMEN

Kassasysteem

POS

Automatisering



Goede systemen zorgen voor overzicht, snelheid en grip op de bedrijfsvoering. Denk aan kassasystemen, POS oplossingen en gekoppelde software voor bestellingen, rapportages en processen op de vloer. In deze categorie vind je aanbieders die horecaondernemers helpen bij het kiezen en inrichten van systemen die passen bij hun concept en manier van werken. Zo werk je efficiënter en houd je focus op de gast.



Automatisering

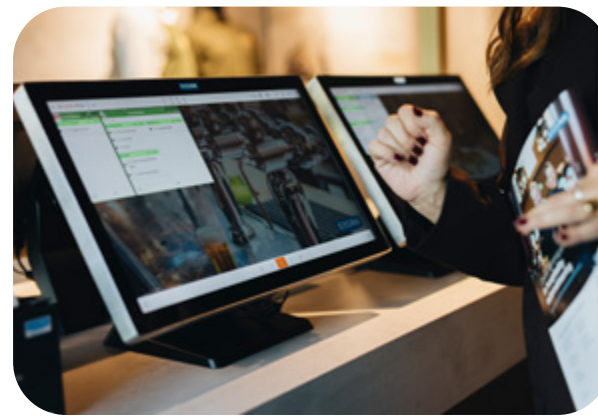
Van kassa tot keukenscherm. Alles wat je moet regelen voor jouw horecazaak.

Een eigen horecazaak starten is ondernemen op topsnelheid. Gasten verwachten aandacht en service, terwijl jij tegelijk bezig bent met personeel, kosten en processen. Slimme automatisering is daarom geen luxe, maar een onmisbare basis. Het helpt je om overzicht te houden, fouten te voorkomen en rust te creëren op de vloer.

Eijsink ondersteunt startende horecaondernemers met automatisering die service versterkt in plaats van belemmert. Van kassasystemen en betalingen tot personeelsplanning, keukenschermen en loyaliteit: alles werkt samen in één geïntegreerde omgeving. Met behulp van AI-gestuurde inzichten zie je sneller waar je kunt bijsturen, worden roosters slimmer opgebouwd en krijg je grip op piekmomenten. Zo werken medewerkers

prettiger en houd jij meer tijd over voor je gasten. Dat vraagt om een partner die verder kijkt dan losse systemen en je begeleidt in elke fase van je onderneming. Wat Eijsink onderscheidt, is de rol als adviseur én uitvoerder. We denken mee over wat je nu nodig hebt en wat later, bereiden systemen vooraf voor en zorgen dat alles direct werkt in de praktijk. Met meer dan 40 jaar horeca-ervaring weten we precies waar startende ondernemers tegenaan lopen.

Zo leg je met Eijsink een toekomstbestendige basis onder je zaak. Automatisering die meegroeit, je service ondersteunt en jou helpt ondernemen met vertrouwen.



Eijsink levert niet alleen technologie, maar neemt het hele automatiseringsstuk uit handen. Als enige leverancier met een eigen totaalplatform zorgen we dat alle systemen — inclusief AI-functionaliteiten — naadloos samenwerken. Gebouwd op 40 jaar horeca-ervaring, met 200 medewerkers en meer dan 10.000 klanten, kies je voor een partner die vooruit wil. Ambitueus in innovatie, persoonlijk in contact en niet bang om de mouwen op te stropen. Wij regelen het, jij onderneemt.

WAAROM EIJSINK

- Persoonlijk advies vanaf dag één
- Keuzevrijheid zonder concessies
- Één totaalplatform, één aanspreekpunt
- Snel gestart, goed begeleid



CONTACT

- Eijsink
- Platinastraat 25, 7554NC Hengelo (hoofdkantoor)
Ook showrooms in Den Haag, Amsterdam, Oosterwolde en Breda.
- 0880 55 66 77
- www.eijsink.nl



De kassa voor startende horecaondernemers

Winston is het horecasysteem dat voor jou werkt

Als startende horecaondernemer heb je genoeg aan je hoofd. Daarom wil je een kassasysteem dat je ontzorgt. Winston is een gebruiksvriendelijk, intuïtief en modern systeem dat werkt op alle gangbare hardware. Het koppelt moeiteloos met je favoriete software en wordt al vertrouwd door honderden horecazaken in Nederland. Speciaal voor starters in de horeca: **je krijgt 50% korting in het eerste jaar.**

WAAROM WINSTON

- Installatie op locatie
- Gemakkelijk in gebruik
- Het eerste jaar al vanaf € 534,-



CONTACT

- 👤 Winston POS
- 📍 Professor Verbernelaan 80, Tilburg
- 📞 +31 85 015 0074
- ✉ sales@winstonpos.com
- 🌐 www.winstonpos.com/nl





HET KASSASYSTEEM ALS FUNDAMENT VAN JOUW HORECAZAAK

Hoe je met de juiste keuze tijd wint, fouten voorkomt en je team beter laat draaien

Een goed kassasysteem is misschien niet het eerste waar je aan denkt bij het openen of uitbreiden van een horecazaak, maar het is wel een belangrijke schakel in hoe jouw horecazaak werkt. Van het aannemen van bestellingen tot het aansturen van de keuken, van tafels beheren tot rapportages genereren: alles komt samen in één systeem. Het bepaalt hoeveel rust, overzicht en snelheid jouw bedrijf kan bieden zowel voor je team als voor je gasten.

Toch blijkt het kiezen van een passend systeem in de praktijk lastiger dan gedacht. De markt is groot, de mogelijkheden zijn breed en elk type horeca vraagt om andere functionaliteiten. Dit zijn de aandachtspunten en functies die in de praktijk het verschil maken.

Waarom een kassasysteem veel meer is dan alleen afrekenen

In een horecazaak wisselen piekmomenten en rustige momenten elkaar voortdurend af. Een goed kassasysteem helpt je daar soepel doorheen. Medewerkers kunnen snel bestellingen invoeren zonder fouten, nieuwe collega's zijn razendsnel ingewerkt en de communicatie met de keuken en bar verloopt strak.

Daarnaast vormt het systeem de basis voor je administratie en inzichten. Denk aan omzet per dagdeel, productgroepen, personele bezetting, voorraad en marges. Ondernemers die overstappen naar een moderner systeem merken vaak dat ze tijd verliezen op plekken die ze zelf niet eens meer zagen: dubbele invoer, losse lijstjes, onduidelijke bonnen, gemiste inkomsten of foutjes in drukte.

En dan is er nog de betrouwbaarheid. Horeca draait op snelheid. Juist wanneer het druk is moet een systeem stabiel werken. Een Nederlands support team dat snel reageert, is voor veel ondernemers een cruciale factor.

“In de drukte van de horeca merk je pas hoe goed een kassasysteem is ingericht.”

“Een kassasysteem is geen los onderdeel, maar een schakel die je hele bedrijfsvoering beïnvloedt.”

Welke functionaliteiten passen bij jouw type horecazaak?

Niet elke horecaonderneming werkt op dezelfde manier. Daarom is het slim om te kijken naar wat jouw concept nodig heeft.

1. RESTAURANTS, BRASSERIES & ZAKEN MET TAFELSERVICE

Hier draait het om overzicht en een logische workflow. Belangrijke functies zijn:

- een duidelijke tafelplattegrond
- gangenstructuur voor voor-, hoofd- en nagerechten
- het makkelijk verplaatsen of splitsen van tafels
- foutloze koppeling met keuken en bar

2. CAFÉS, BARS & BISTRO'S

Tempo is hier alles. Barpersoneel moet snel producten kunnen aanslaan en rekeningen moeten eenvoudig gedeeld kunnen worden. Handhelds of compacte terminals helpen om piekmomenten soepel te doorstaan.

3. LUNCHROOMS, KOFFIEZAKEN & DAGZAKEN

Dit type zaak heeft vaak een mix van counter- en tafelservice. Gebruiksgemak staat centraal: een overzichtelijk menu, snelle invoer en de optie om QR-bestellen of self-service toe te voegen, afhankelijk van het concept en de gewenste flow.

4. AFHAAL- & BEZORGCONCEPTEN

Bij afhalen en bezorgen draait het om overzicht uit verschillende kanalen. Integraties met Thuisbezorgd, Uber Eats en Deliveroo voorkomen dat je werkt met losse tablets. Een systeem als Foodticket wordt hier veel gekozen omdat alle orders op één plek binnenkomen en automatisch worden verwerkt richting de keuken.

5. HOTELS & VERBLIIFSACCOMMODATIES

Hier is vooral een goede koppeling met het PMS belangrijk: een gast die roomservice of een diner op de kamerrekening wil zetten, moet dat probleemloos kunnen. Daarnaast vragen hotels om goede rapportage per outlet.

Checklist: zo kies je een systeem dat met je zaak meegroeit

Bij het vergelijken van systemen helpt het om kritisch te kijken naar:

- Gebruiksgemak: kan iedereen er snel mee werken?
- Koppelingen: sluiten reserveringen, online bestellen en communicatie met de keuken goed aan?
- Schaalbaarheid: kun je later uitbreiden met modules of extra hardware?
- Betrouwbaarheid & support: hoe snel helpt de leverancier je verder?
- Kosten: wat zijn de licenties, hardware kosten en eventuele transacties?
- Toekomstbestendigheid: hoe vaak wordt het systeem doorontwikkeld?

Een kassasysteem is geen los onderdeel van je onderneming, maar een verlengstuk van de manier waarop jij werkt. Door te kiezen voor een systeem dat aansluit op jouw type horeca, werkprocessen en toekomstplannen, creëer je elke dag meer rust en efficiëntie. Voor jezelf, je team en uiteindelijk ook voor je gasten.



PERSONEEL

Trainingen

Opleidingen

Sociale Hygiëne

HACCP

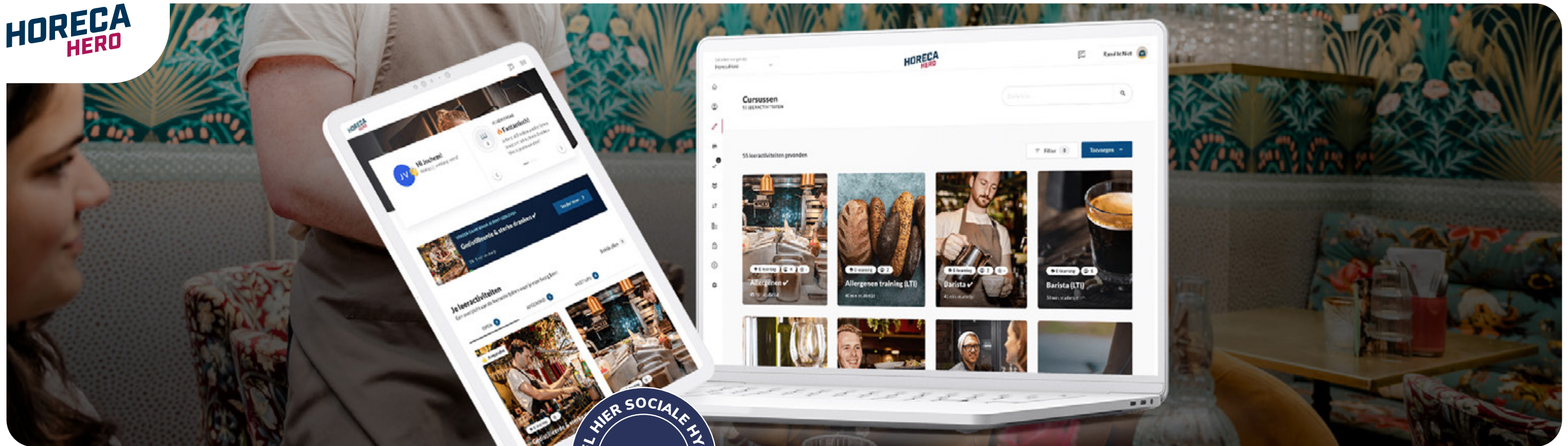
Barista

EHBO

BHV



Personeel vormt het hart van iedere horecazaak. Goed opgeleid, gemotiveerd en betrokken teamleden maken het verschil in gastbeleving en continuïteit. In deze categorie vind je partijen die ondersteunen bij opleiding en ontwikkeling van horecapersoneel. Van trainingen en vakopleidingen tot inspiratie en begeleiding, alles om jouw team te versterken en duurzaam te laten meegroeien met de onderneming.



Training & opleidingen

Horeca

Van Sociale Hygiëne tot HACCP: alles wat je nodig hebt om te slagen in de horeca.

Bij HorecaHero geloven we dat leren in de horeca niet saai of ingewikkeld hoeft te zijn. **Wij zijn dé opleider** als het gaat om **Sociale Hygiëne en HACCP**: leerzaam, praktijkgericht én scherp geprijsd. Onze trainingen zijn zo ontwikkeld dat cursisten er niet alleen veel van opsteken, maar ook leuk zijn om te volgen. Wil je horecabedrijf **meer dan alleen de verplichte trainingen**? Speciaal voor hen hebben wij in de

afgelopen 8 jaar een **complete trainingsoplossing ontwikkeld**. Voor een **efficiënte onboarding** van nieuwe medewerkers tot het bijscholen van ervaren krachten en het eenvoudig bijhouden van alle administratie. HorecaHero zorgt ervoor dat leren en ontwikkelen in **de horeca écht werkt**.

Sociale hygiëne e-learning inclusief SVH Examen voor €259

Sociale Hygiëne is een belangrijk diploma in de horeca. Organisaties en bedrijven die alcohol schenken en/of verkopen, dienen volgens de Alcoholverwet (voorheen: Drank- en Horecawet) aan de eis Sociale Hygiëne te voldoen. Want wat doe je bijvoorbeeld als een gast dronken of gewelddadig wordt? Het is daarom belangrijk dat jij weet hoe je hiermee omgaat en hoe de wetgeving met betrekking tot drank en drugs is, zodat wanneer er een lastige situatie zich voordoet, jij op correcte wijze kan handelen. Bij **HorecaHero** kun je voor jezelf of voor je werknemers **Sociale Hygiëne aanvragen**.

USP'S SOCIALE HYGIËNE VAN HORECAHERO

- 17 examenlocaties
- Slagingspercentage **90%**
- **Spoedexamen** (veelal binnen 24u)
- Wist je dat: Je vanaf 5 personen **10% korting** krijgt met de kortingscode **10%sh**



CONTACT

- HorecaHero BV
- Arnhemse Bovenweg 13, 3971 MA Driebergen-Rijsenburg
- 085 – 864 0036
Telefonisch bereikbaar ma/vrij 9.00 – 16.00 uur
- info@horecahero.nl





Bedrijfsadviseurs

Koffie

Training & opleidingen

Bij de Koffieschool leert de koffie-professional en koffieliefhebber alles om het beste uit de bonen te halen

Ben je op zoek naar trainingen en opleidingen voor jezelf of je medewerkers?

De Koffieschool biedt een breed scala aan opleidingen en trainingen die speciaal zijn ontwikkeld door en voor professionals in de koffie-industrie. Of je nu barista, koffiebrander, horecaondernemer of koffiehandelaar wilt worden, wij hebben diverse trainingen en opleidingen die bij je passen. Voor advies op het gebied van het verduurzamen van je koffiebedrijf of voor kwaliteitsverbetering van je machines of koffie kan je terecht bij Joost en Bregje – Deben & Leopold, coffee, coaching and consultancy.

Trainingen voor de horeca

Onze opleidingen en trainingen zijn erkend door de SCA (Specialty Coffee Association) en/of SVH (Stichting Vakopleiding Horeca), waardoor je een internationaal erkend certificaat kunt behalen. Onze trainingslocatie is goed bereikbaar, door onze centrale ligging. Maar we kunnen ook bij je langs komen om trainingen te verzorgen op jouw eigen machine.

Heb je vragen of wil je meer weten? Neem gerust contact met ons op. We helpen je graag verder!

CONTACT

-  De Koffieschool
-  Koningin Wilhelminalaan 5, 3527 LA Utrecht
-  +31 (30) 633 65 28
-  info@koffieschool.nl
-  www.koffieschool.nl



MARKETING

Website

Huisstijl

Signing

Drukwerk

Social media

Fotografie

Foodfotografie



Marketing helpt een horecaconcept zichtbaar, herkenbaar en aantrekkelijk te maken voor de juiste doelgroep. Of het nu gaat om branding, websites, fotografie, social media of drukwerk, consistente communicatie zorgt voor vertrouwen en beleving. In deze categorie vind je specialisten die horecaondernemers helpen hun verhaal te vertalen naar sterke uitingen, zowel online als offline, zodat gasten je weten te vinden en blijven terugkomen.



MARKETING BIJ EEN HORECA BEDRIJFSOVERNAME

Wat je vooraf goed wilt regelen voor een soepele start

Een horecabedrijf overnemen of een nieuwe locatie starten is een intensief proces. Er komt veel op je af, er moeten keuzes worden gemaakt en er moet veel geregeld worden. Een belangrijk onderdeel daarvan is marketing en de bijbehorende digitale overdracht.

Of je nu het bestaande horecabedrijf voortzet of kiest voor een nieuw concept met een andere naam, in beide gevallen is het essentieel dat alle accounts, vermeldingen en tools in jouw eigen beheer zijn. Alleen dan kun je informatie aanpassen, verouderde vermeldingen verwijderen en verwarring bij gasten voorkomen.

Je wilt dat gasten je weten te vinden, dat reserveringen goed binnenkomen en dat je online zichtbaarheid klopt. Een goede marketing basis zorgt voor continuïteit, duidelijkheid en een professionele uitstraling vanaf dag

één. Je ontdekt welke onderdelen je bij een bedrijfsovername niet wilt vergeten en waar je vooraf goed over wilt nadenken.

De digitale overname

Bij een overname hoort niet alleen het overdragen van inventaris en contracten, maar ook van alle online accounts en marketingmiddelen. Denk aan branding zoals logo's, huisstijl en beeldmateriaal.

Juist hier gaat het in de praktijk vaak mis. Accounts blijven gekoppeld aan privé e-mailadressen van de voormalige eigenaar, toegang

ontbreekt of gegevens zijn verouderd. Het gevolg is dat reserveringen, e-mails of reviews niet goed binnenkomen of dat gasten verkeerde informatie zien.

Zorg er daarom voor dat je bij de overdracht toegang krijgt tot alle digitale onderdelen die invloed hebben op je zichtbaarheid, reserveringen en gastcontact.

“Een soepele overname begint bij overzicht in alle accounts, systemen en gegevens.”

Checklist digitale overdracht

Let op: per platform verschilt de manier waarop toegang wordt geregeld. Soms ontvang je de inloggegevens van de voormalige eigenaar, soms word je toegevoegd als eigenaar of beheerder binnen een bestaand account. Controleer altijd welke rechten nodig zijn om zelfstandig wijzigingen te kunnen doorvoeren.

Zorg dat je bij de overdracht toegang krijgt tot:

WEBSITE EN E-MAIL

- ☐ De website en hosting
Inloggegevens en daarna overzetten naar jouw eigen contactgegevens
- ☐ Zakelijke e-mailadres(sen)
Inloggegevens

GOOGLE

- ☐ Google Mijn Bedrijf profiel
Toegevoegd worden als eigenaar, niet alleen als beheerder
- ☐ Google Analytics
Toegevoegd worden als beheerder
- ☐ Search Console
Toegevoegd worden als eigenaar
- ☐ Google Ads
Toegevoegd worden als beheerder of hoofdgebruiker

RESERVEREN EN BESTELLEN

- ☐ Reserveringssystemen, zoals: Resengo, Foritable, Zenchef, TheFork
Toegevoegd worden als beheerder of hoofdgebruiker
- ☐ Bestel en bezorgplatformen, zoals: Thuisbezorgd, Uber Eats, Deliveroo
Inloggegevens of toegevoegd worden als hoofdgebruiker
- ☐ Bestel en koppelsystemen, zoals: Foodticket, Deliverect
Inloggegevens of toegevoegd worden als hoofdgebruiker
- ☐ Hotel en boekingsplatformen, zoals: Booking.com, Expedia, Channel manager
Booking.com: toegevoegd worden als nieuwe eigenaar en hoofdgebruiker
Expedia: beheerderstoegang
Channel manager: beheerderstoegang

REVIEWS

- ☐ Reviewplatformen, zoals: Tripadvisor, Booking.com en Google Reviews
Tripadvisor: toegevoegd worden als eigenaar
Booking.com: beheer via het Booking.com portaal
Google Reviews: beheer via Google Mijn Bedrijf

SOCIAL MEDIA

- ☐ Instagram
Inloggegevens ontvangen
- ☐ Facebook
Toevoegen als beheerder binnen de bedrijfspagina
- ☐ Meta Business Manager of portfolio (overkoepelend account voor Instagram en Facebook)
Toegevoegd worden als beheerder of eigenaar
- ☐ LinkedIn bedrijfspagina
Toegevoegd worden als beheerder
- ☐ YouTube
Toegevoegd worden als beheerder
- ☐ TikTok
Inloggegevens ontvangen
- ☐ Snapchat
Inloggegevens ontvangen

NIEUWSBRIEF

- ☐ Nieuwsbriefsystemen en software
Inloggegevens of toegevoegd worden als beheerder, afhankelijk van systeem of software

MARKETINGMATERIALEN EN SAMENWERKINGEN

- ☐ Logo's
- ☐ Huisstijlbestanden (kleurcodes)
- ☐ Menukaarten
- ☐ Fotografie en video
- ☐ Inzicht in lopende samenwerkingen met lokale of regionale media
- ☐ Bestaande arrangementen met samenwerkingspartners

Ook wanneer je het bedrijf overneemt maar niet voortzet onder dezelfde naam of formule, is toegang tot de bestaande accounts belangrijk. Zo kun je alles correct afronden, informatie aanpassen en met een schone lei beginnen.

Praktische tip:

Zodra je toegang hebt tot alle accounts en systemen, wijzig wachtwoorden en controleer gebruikersrechten. Verwijder de voormalige eigenaar waar mogelijk, zodat alle accounts volledig onder jouw beheer vallen.





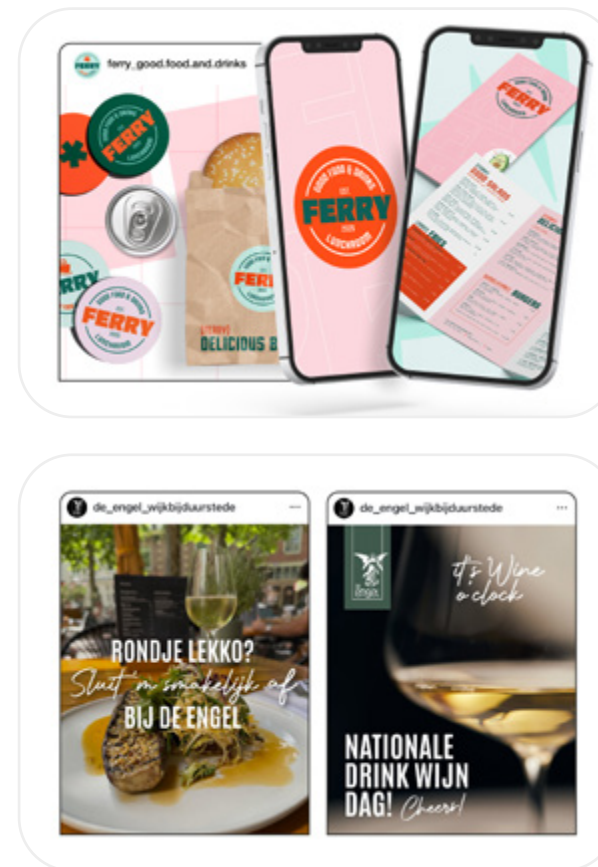
We brand your business. You serve the rest.

Een sterk horecaconcept begint bij de juiste beleving. Of je nu een nieuwe zaak opent of je merk een frisse look wilt geven, Flair Design zorgt dat alles klopt. Van logo tot menukaart, van social content tot gevelbelettering.

Wij weten wat er speelt in de horeca. Al jaren werken we samen met restaurants, cafés en cateraars om hun merk te versterken, online én offline. We denken mee over stijl, sfeer en strategie, zodat jouw gasten niet alleen genieten van wat er op hun bord ligt, maar jouw merk blijven herkennen én terugkomen voor meer. **Good taste never goes unnoticed.**

Met onze **social pakketten** blijft jouw zaak zichtbaar, herkenbaar en professioneel gepresenteerd. Geen stress meer over wat je moet posten, wanneer of hoe het eruit moet zien. Wij zorgen voor krachtige visuals, pakkende teksten en een doordachte planning die aansluit bij jouw stijl en doelgroep. Terwijl jij doet waar je goed in bent, zorgen wij ervoor dat jouw merk online blijft leven. Van de eerste indruk tot de laatste like: **altijd herkenbaar, altijd met Flair.**

Van plan tot post. Always on point.



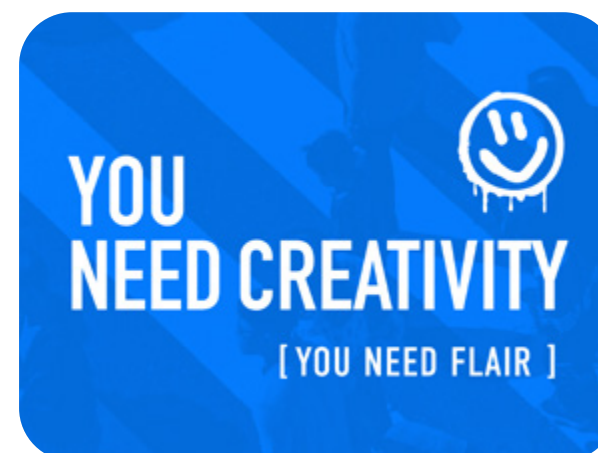
The flavour of good design

Een menukaart is geen simpele opsomming van gerechten, maar een verlengstuk van je beleving. Met jarenlange ervaring in de horeca weten we precies hoe stijl, indeling en details samen een kloppend geheel vormen.

We zijn kritisch op tekst, typografie en uitlijning: tot alles klopt. Drukwerk? Perfect afgewerkt en geleverd tot aan je voordeur. **Good design, good food, served with Flair.**

WAAROM FLAIR?

- Creatief en strategisch
- Daadkrachtig en flexibel
- Alles onder één dak
- Snel schakelen, snel geleverd



Website

Dé specialist in websites voor restaurants

Met meer dan 10 jaar expertise in horeca-webdesign vertaalt Horeca Webservice jouw concept naar een krachtige online presentatie. We ontwerpen, bouwen én onderhouden professionele restaurantwebsites, zorgen dat je goed vindbaar bent en leveren persoonlijke service met bewezen resultaat. Onze klanten waarderen ons met 5 sterren op Google voor betrouwbaarheid, service en succes. Laat ons jouw nieuwe website realiseren — vraag nu vrijblijvend een offerte aan!

CONTACT

 Horeca Webservice
John-Pierre Cornelissen
 06-1838 5549
 info@horecawebsevice.nl
 www.horecawebsevice.nl



Fotografie

Culinaire fotografie voor de gastronomie

Jij bent trots op jouw mooie gerechten. Smaakvol. Met passie bereid.

Kwalitatief goed eten, gemaakt met pure ingrediënten. Hoe creëer je die authentieke stijl die jij wilt uitstralen? Lemon Food Photography brengt culinaire gerechten in beeld als ook de unieke sfeer in jouw restaurant. Heb je vragen? Neem vrijblijvend contact op via +31 (0)6 30 377 651 of info@lemonfood.nl

CONTACT

 Karien Nieuwenhuis
 Oude Eibergseweg 5, Haarlo
 06 - 303 776 51
 info@lemonfood.nl
 www.lemonfood.nl



Branding

Website

Sterke branding en website met 'wow-effect' voor jouw horecazaak.

Buro Flash ontwikkelt branding en op maat gemaakte websites voor horecazaken door heel Nederland. Ons doel? Jouw horecazaak echt laten opvallen. De horecabranche leent zich optimaal voor het creëren van een (online) beleving. Precies waar wij voor gaan. We zorgen voor een unieke merkidentiteit die vertaalt wordt naar een passende branding en een website met het 'wow-effect'. Daarnaast verzorgen we ook marketing en communicatie op interim basis, projectmanagement, fotografie, video en drukwerk. Zo brengen we jouw horecazaak tot leven, met aandacht voor elk detail.

Case: Grand Café & Hotel Hulsman

Grand Café & Hotel Hulsman zocht een uitstraling die beter paste bij hun ambities. We vernieuwden de branding, bouwden een frisse op maat gemaakte website met koppeling naar een reserveringssysteem en maakten nieuwe menukaarten en ander drukwerk. Ook hielpen we bij social media en namen we op interim basis de marketing en communicatie op ons. Daardoor konden ideeën meteen worden omgezet in acties. De resultaten kwamen snel. Gasten reageerden positief en het aantal bezoekers groeide zichtbaar. De investering bleek zich daardoor sneller terug te verdienen dan vooraf gedacht.

CONTACT

 Buro Flash
 06 175 199 79
 simon@buroflash.nl
 www.buroflash.nl





www.horecaspot.nl