





# AI: 'HORECA HEEFT KOUDWATERVREES'

Het onderwerp artificial intelligence (AI) is al maandenlang niet weg te slaan uit de media. Welke kansen biedt AI voor de horeca? In dit artikel komen horecaondernemers en experts hierover aan het woord. De standpunten zijn helder: van 'The sky is the limit' en 'AI is een gamechanger' tot 'Horecaondernemers hebben koudwatervrees'. Over AI raakt niemand uitgepraat. Wat betekent het voor de horeca en wat kun je er als ondernemer precies mee?

LEES  
HIER  
VERDER

## 1,3 MILJOEN VIEWS: SCOREN OP TIKTOK

Van honderden views tot wel 1,3 miljoen views per filmpje. Yoyo Fresh Tea Bar (13 vestigingen in Nederland) en Bobbi's Bar (Breda) scoren op TikTok. Hoe doen ze dit? En: wat levert het ze op? "Wij gebruiken views als graadmeter in plaats van likes en reacties. Inmiddels hebben we miljoenen views en dus veel online zichtbaarheid met ons merk." Bobbi's Bar kreeg zelfs meerdere sollicitanten dankzij hun grappige filmpjes. In dit artikel lees je hoe ze te werk gaan.



LEES  
HIER  
VERDER

## BETALEN MAAR!

Nog even en de telefoon is een populairder betaalmiddel dan de pinpas. Geldt dat ook voor de smartwatch? En betekent dit dat cash ten dode is opgeschreven? Horecaondernemers, onder wie Marcel Westerveld van Hofman in Utrecht en Pim de Lange van Ter Marsch & Co in Rotterdam en Amsterdam, en experts geven hun visie over nu én de toekomst van betalen in de horeca. "De fooi via QR-betalingen is ruim verdubbeld ten opzichte van pinbetalingen."

LEES  
HIER  
VERDER

FOTO  
CCV

- Branded content -

## 30% meer omzet

Gerard Brouwer en Marius van Zwiindregt richtten zich in 2018 met Scanfie op QR-bestellen. Inmiddels is het een compleet kassasysteem en kunnen ondernemers er ook terecht voor kassa's, bestelzuilen, bestelwebsites en digitale oproepsystemen. De gast spendeert soms wel 30% meer door de slimme upsell-mogelijkheden. Tijd om wat dieper in het systeem te duiken, dat eerder een Horecava Innovation Award won!

LEES  
HIER  
VERDER

## Slimme bar!

Hoe kun je je bar zo efficiënt mogelijk maken? Van Duijnen Horeca Service heeft een aantal oplossingen. Van bierautomaat Tappy tot biercocktailtap en van selfservice-bar tot het automatisch doseren en registreren van getapte dranken (minder inkopen: bier 15%, wijn 20% en 30% gedistilleerd). Een droomresultaat: meer omzet en minder inkoop.

LEES  
HIER  
VERDER



# HERMAN HELL: 'AI ZET HORECA OP Z'N KOP'

De razendsnelle ontwikkelingen op het gebied van artificial intelligence gaan volgens horecaondernemer Herman Hell (o.a. Grace, Zalmhuis en Café Sijf in Rotterdam) een enorme verandering betekenen, óók voor de horeca. In deze column schrijft hij: "We staan aan de vooravond van een grote omwenteling, waarvan het effect over tien jaar gigantisch zal zijn. Ver-van-mijn-bed-show? Vergis je niet. Een sommelier, executive chef of bartender: deze beroepen, zoals ze nu zijn ingevuld, gaan op de schop."

LEES  
HIER  
VERDER



Het restaurant van  
Hotel Nobel.



LEES  
HIER  
VERDER

# NOBEL OP AMELAND: 'DATA ZIJN GOUDMIJN'

Uit onderzoek blijkt dat weinig bedrijven data gebruiken. Zonde, want ze zijn een goudmijn. Bij Hotel Nobel op Ameland worden keuzes niet meer gemaakt op onderbuikgevoel. Door data-analyses voorspellen ze hoe druk het wordt en welke gerechten het goed doen. Dit leidt tot hogere marges en een betere personeelsplanning. Hoe pakken ze daar de analyses aan?

# LINKEDIN VOOR JOUW ZAAK

LinkedIn is misschien niet het meest voor de hand liggende platform voor een horecazaak. Toch kun je er veel uithalen, zoals nieuw personeel en bekendheid. In dit artikel geeft Marjolein Bongers van adviesbureau House of Social Media 20 LinkedIn-tips voor horecaondernemers.

Wanneer is bijvoorbeeld een bedrijfspagina voor jouw zaak relevant? Of kun je het beter bij een persoonlijk profiel houden, waarop je vacatures en andere content deelt?

LEES  
HIER  
VERDER

- Branded content -

## QR-bestellen is sneller

Bij bar-restaurant Hofman in Utrecht is het op piekmomenten behoorlijk druk. Mede-eigenaar Marcel Westerveld gebruikt daarom de QR-app van Orderli, waarmee gasten kunnen bestellen en betalen: "Gasten worden sneller geholpen op drukke momenten en we kunnen de gastbeleving naar een hoger niveau tillen."

LEES  
HIER  
VERDER

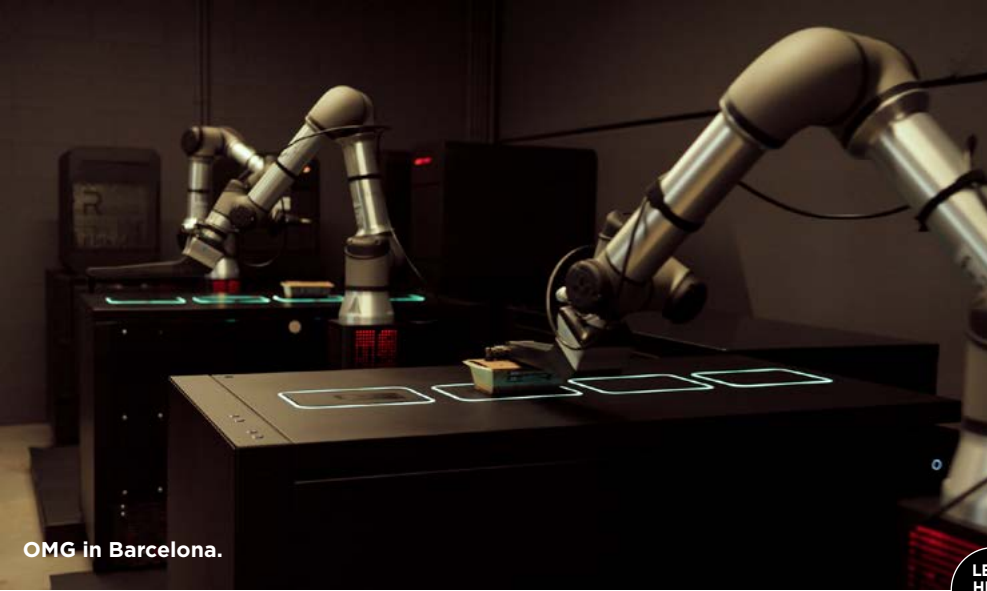
## Nieuwe gasten!

Wil je nieuwe gasten? Zet jouw horecazaak dan gratis op Amuse. Op dit online platform ontdekken gasten horecazaken op basis van de gerechten op de menukaart. Eenmaal binnen kunnen ze via Amuse bestellen en afrekenen. Medeoprichter Remco van Buren: "Gasten ervaren een betere service en het zorgt voor een hogere omzet."

LEES  
HIER  
VERDER







OMG in Barcelona.

LEES  
HIER  
VERDER

## IN DE GHOST KITCHENS VAN OMG IS AI LEADING

Food-techbedrijf Remy Robotics maakt duidelijk dat het mogelijk is om een ghost kitchen volledig te laten runnen door robots en AI. Hun merk OMG (Oh My Goodness) heeft twee ghost kitchens in Barcelona en één in Parijs. Door de producten die ze gebruiken en de manier van koken beloven ze 40% sneller te zijn dan andere bezorgrestaurants. Trendwatcher Vincent van Dijk nam de proef op de som.

## MENU-ENGINEERING

Maximaal rendement halen uit je menukaart: dat klinkt voor iedere horecaondernemer als muziek in de oren. We spreken twee ondernemers die volop inzetten op menu-engineering. Zo houden ze een vinger aan de pols bij de verkoopcijfers en marges, en kunnen ze snel bijsturen. Greg Amse van restaurant Luden in Den Haag: "Een te lage prijs kan ons wel tienduizend euro per maand kosten." Om dat te voorkomen maakt hij gebruik van keukenmanagement-software.

LEES  
HIER  
VERDER

## 'GEN Z ZIJN DIGITAL NATIVES'

Hoe kun je het beste omgaan met Generatie Z als werknemer? Bart Melis van De Werf in Veere: "Zij zijn digitaal opgegroeid en daarin sneller en slimmer dan wij. In no-time is onze fysieke receptenmap getransformeerd tot een app. Ook onze zichtbaarheid op sociale media is up-to-date. Ze hebben hun nukken en grillen, maar als je open staat voor hun ideeën en tips kun je er zeker je voordeel mee doen."

LEES  
HIER  
VERDER

Foto Pim Ras

Proeflokaal STOOM in Nijmegen.

- Branded content -

### 'Digitaliseren = must!'



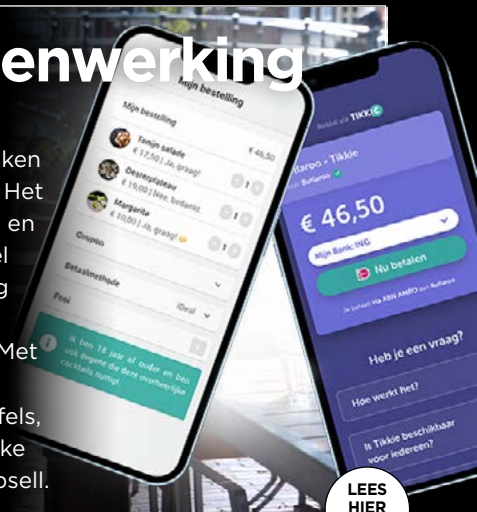
Wouter Verkerk.

Real-time inzicht in de marge van de hardlopers op je menu? Met één klik op de knop zien welke HACCP-taken nog gedaan moeten worden? En een helder beeld van de kostprijs-opbouw? Horeca-adviseur Wouter Verkerk: "Dankzij de slimme software van Horeko is dit tegenwoordig een eitje. Goed nieuws, want digitalisering kan je business veel efficiënter en rendabeler maken."

LEES  
HIER  
VERDER

### Fijne samenwerking

Wil je het leven een stuk leuker én makkelijker maken voor je gasten en jezelf? Het menu bekijken, bestellen en betalen gaat supersimpel dankzij de samenwerking van betaalapp Tikkie en QR-bestelapp Butlaroo. Met als kers op de taart een snellere doorloop van tafels, meer tijd voor persoonlijke service en een hogere upsell.

LEES  
HIER  
VERDER

# VOORUIT- BETAALDE DINERS

In steden als Londen en Parijs betaal je vaak online al de hele menuprijs. Frank Streefland, chef-kok en eigenaar van restaurants De Nieuwe Polderkeuken en De Polderkamer in Stolwijk, is gestart met 'ticketing'. "Als eerste restaurant in Nederland verkopen we vooruitbetaalde diners, met 15% korting op het menu. Door het betalingsproces om te draaien, laten we de gast meeprofiteren en kunnen we onze eigen producten en diensten optimaliseren."

LEES  
HIER  
VERDER



Café-restaurant Ledig Erf in Utrecht werkt met QR-bestellen.

LEES  
HIER  
VERDER

De robotarm Makr Shkr.



LEES  
HIER  
VERDER

## ROBOTS IN DE HORECA

Over vijf jaar zullen we in de Nederlandse horeca véél meer robots zien dan nu, denkt trendwatscher Randall van Poelvoorde. "Dan leven we in een heel andere wereld dan nu." In Zuidoost-Aziatische landen wordt volgens hem al veel meer gebruikgemaakt van robots in de horeca. "Dit betekent niet perse dat de kwaliteit van de robots daar beter is, maar mensen vinden het daar simpelweg leuker en het past daar beter bij de cultuur."

## 'QR-BESTELLEN SCHEELT VEEL GELD'

De Utrechtse horecaondernemer Hugo Purmer (o.a. café Ledig Erf en Jozef) is duidelijk: "Bij Ledig Erf werken we volledig met QR-codes. Gasten bestellen, betalen direct en wij komen hun bestelling brengen. Op één dag in het weekend scheelt dit vier man aan personeel wat gelijk staat aan bijna 600 euro." John-Pierre Cornelissen van Horeca Webservice ziet meer voordelen: "Je kunt upsellen zonder schroom en je kunt dynamische menukaarten maken."

- Branded content -

## ICT-oplossingen

Met de opkomst van online bestellingen, digitale menu's en het gebruik van cloud-gebaseerde systemen in de horeca, is een snelle (en veilige!) internet- en telefonieverbinding essentieel. Bij Digihero vind je deze én meer ICT-oplossingen onder één dak en word je als ondernemer zoveel mogelijk ontzorgd.

LEES  
HIER  
VERDER

## Betere workflow

Van het opnemen van bestellingen tot een geïntegreerd betaalsysteem en rapporten met data: Lightspeed Restaurant is een totaaloplossing voor de horeca, gericht op het automatiseren en vereenvoudigen van de workflow. Zo kunnen ondernemers zich richten op ondernemen en gasten een onvergetelijke ervaring bezorgen.



LEES  
HIER  
VERDER