

LESBRIEF STUDENT SUCCESSFORMULE HORECABEDRIJF



Voordat je een horecazaak kunt beginnen moet je over een heleboel dingen nadenken. Om te beginnen kijk je naar je eigen omgeving. Wat voor persoon ben ik en wat voor soort horecabedrijf past daarbij? Welke producten ga ik verkopen en voor welke prijs? Wie wordt mijn doelgroep en wie zijn mijn concurrenten? Op die manier zet je een eerste stap naar een succesvol horecabedrijf.

Een succesvol horecabedrijf



Een concept

Een bedrijfsformule is een duidelijk herkenbare totaaloplossing waarin alle onderdelen van de marketingmix tot in detail op elkaar zijn afgestemd.

Een formule noem je ook wel een concept. Met een concept kun je jouw zaak herkenbaar maken voor je doelgroep. Ook kun je je met een goed concept onderscheiden van de concurrentie. Met een goed concept kun je zelfs in de competitieve horecamarkt een nieuwe succesvolle zaak neerzetten.

Uitleg



Presentatie.

Je gaat jouw droombedrijf in de horeca uitwerken in een presentatie.

Daarbij denk je goed na over het concept, de sfeer, de gerechten, de dranken en zelfs de muziek die je draait.

Tendens biedt lesmateriaal voor:

Keuken, Bediening, Manager/ondernemer horeca, Facilitaire dienstverlening, Toerisme en Recreatie.

Meer informatie?



Tendens

boomberoepsonderwijs.nl/tendens

De opdracht



1. Beschrijf kort jouw droombedrijf in de horeca.

Welk bedrijf zou jij als ondernemer willen starten of waar zou jij als manager willen werken?

Werk kort je doelgroep en de bedrijfsformule uit.



2. Maak een moodboard.

Druk de sfeer van het horecabedrijf uit.



3. Bedenk een gerecht.

Verplaats je goed in je droombedrijf en verzin een gerecht dat bij de bedrijfsformule past.

Het gerecht bevat minimaal vier componenten:

- een warme component
- een koude component
- een krokante component
- een crème.



4. Maak een drankenpairing.

Zoek drie verschillende dranken die goed bij jouw gerecht passen:

- een wijn
- een bier
- een alcoholvrije drank.

Omschrijf het smaakprofiel en onderbouw waarom deze dranken zo goed bij het gerecht en bij jouw horecaconcept passen.



5. Stel een playlist samen.

De sfeer in een horecabedrijf maak je kloppend met de juiste achtergrondmuziek.

Bijvoorbeeld: snel in een fastfoodconcept zodat de tafels snel weer vrijkomen, of juist langzaam als je wilt dat de gasten lang blijven dineren. Ook de muziekstijl moet goed passen bij het concept. Maak een playlist van vijf nummers die goed bij jouw droombedrijf passen.



6. Maak een presentatie

Werk de onderdelen uit in een digitale presentatie.

Dat kan bijvoorbeeld in Prezi of PowerPoint, maar je mag ook een video maken. Laat de sfeer goed naar voren komen en gebruik de gekozen muziek. Presenteer deze aan je klasgenoten en/of je collega's in het leerbedrijf. Lever je presentatie in bij je docent.