

# Hoe een restauranthouder vaak heel gemakkelijk tot een beter bedrijfsresultaat van € 20.000 – 30.000 kan komen

[René Driessen](#)

P&O Consult

Kostprijsberekeningen maken, recepturen uitkosten, menu-engineering toepassen. Veel horeca-ondernemers zijn hier liever niet mee bezig. Ze zijn vooral bezig met hun gasten, problemen oplossen en de waan van de dag.

Afgelopen week ontving ik een hulpvraag van een restaurateur. Hij kreeg zijn inslag niet op orde. We zijn twee dagen gezamenlijk aan de slag gegaan; Sparren, kostprijsberekeningen maken van zijn gerechten en menu-engineering toepassen. Zo kwamen we tot een mooie menukaart met dito verkoopprijzen en inslagpercentages. En het mooiste: deze ondernemer zal komend jaar een beter bedrijfsresultaat behalen van € 20.000 – 30.000! En dat met een investering van twee dagen!

Denkt u nu: eigenlijk zou ik dit ook eens beter aan moeten pakken? Het lukt u ook niet om hier voldoende tijd aan te besteden?

René Driessen

P&O Consult

*René Driessen is eigenaar van P&O Consult. Een trainings-, coaching- en adviesbureau wat zich al tien jaar richt op bedrijven die gastvrijheid belangrijk vinden.*