

omzet
Hoe verhoogt u uw omzet?

Wat is hét geheim van een goed draaiende horecazaak?

klanten
Hoe krijgt u tevreden klanten die blijven komen?

Wat zet u op het menu?

kok
U valt zonder chef-kok. Wat nu?

Werkt uw keukenbrigade zoals het moet?

nieuw
Een nieuwe horecazaak: hoe begint u eraan?

Alles begint met een **objectieve analyse** van uw horecazaak. En dat kan ik beter dan u. Waarom? Omdat iedereen geleidelijk aan blind wordt voor zijn eigen zaak. De zaken ziet zoals hij gewoon is, minder open staat voor nieuwe dingen én minder kritisch voor zichzelf. Dan biedt een externe horeca consultant een uitkomst. Op basis van een **snelle of uitgebreide scan** geef ik geknipt advies, ook over de **haccp-wetgeving**. Liever een specifiek pakket voor uw restaurant marketing? Dat kan ook.

Gino Vermeulen verhoogt duurzaam uw omzet

1. Ik begrijp uw problemen, want ik ken de sector door en door.
2. Ik laat uw horecazaak met beperkte investeringen beter draaien.
3. Mijn advies begint met een analyse ter plaatse. Als objectieve buitenstaander en horecaconsultant schat ik snel in wat er beter kan.
4. Ik controleer of u de haccp-regels naleeft.

Uitgekiend horecamanagement

- voor kleine en grote horecazaken.
- ook voor ondernemingen in moeilijkheden.
- met geknipt advies op basis van een snelle of een uitgebreide scan.

Slimme restaurantmarketing

- beperkte investeringen.
- ondersteuning bij al uw digitale marketingactiviteiten.
- met een concreet actieplan en handige hulpmiddelen.

Op basis van de haccp-regels

- gegarandeerde voedselveiligheid.
- via een nauwgezet haccp-plan.
- voor supertevreden klanten en een bloeiende zaak.

Concrete hulp

Bedrijfsfeest, mystery visit, keukenmanagement ad interim, keukeninstallatie, menukaart, advies over haccp-regels, doorlichting keukenbrigade.

Garantie

- professionele begeleiding
- direct resultaat
- toepasbaar advies

Alles begint met Gino Vermeulen



Ú hebt de touwtjes in handen om uw klanten te binden, en uw zaak te doen bloeien. Maar soms kunt u daarbij best een handje hulp gebruiken. Niet met lap-middelen of dure reclamepraatjes. Wél met:

uitgekiend advies over horecamanagement en -marketing.



Contact: Gino Vermeulen, 0475 49 29 53
WWW.GINOVERMEULEN.BE



GINO VERMEULEN
HAAL MEER RENDEMENT UIT UW EIGEN HORECAZAAK

