

In 12 stappen uw horecazaak beginnen



Koninklijke Horeca Nederland (KHN) is de brancheorganisatie van de horeca. Ruim 20.000 ondernemers zijn aangesloten bij KHN. Speciaal voor de startende ondernemer heeft KHN het aspirant lidmaatschap. Dit lidmaatschap helpt u om de juiste stappen te volgen naar het ondernemerschap in de horeca.

Twaalf belangrijkste stappen bij het opstellen van een ondernemingsplan en het starten van een horecazaak:

Stap 1: De ondernemer

Waarom wilt u horecaondernemer worden? Over welke kwaliteiten en diploma's beschikt u. Voor een eventuele financiering is dit een belangrijk onderdeel. De kans van slagen is afhankelijk van de kwaliteiten die u als ondernemer in huis heeft.

Tip: www.ondernemerstest.nl om uw kwaliteiten te ontdekken.

Stap 2: Marktanalyse

Bij de marktanalyse onderzoekt u de markt om zo te ontdekken waar uw kansen liggen.

Tip: onderbouw uw onderzoek met cijfers van het bedrijfshap horeca en catering.

Stap 3: Bereken de omzetspotentie

Het is belangrijk een realistische omzet te berekenen. Bent u te positief dan gaat u wellicht akkoord met een te hoge huur waardoor u later in de problemen komt.

Tip: maak eens voor u zelf een 'worstcase scenario'. Wat doet dat voor uw financiële situatie?

Stap 4: Haalbaarheid bedrijfspand

Bedrijfspand huren of kopen?

Kijk op: www.khn.nl/bedrijfspand-huren-of-kopen

Stap 5: Haalbaarheid contracten

Laat al uw juridische en bedrijfseconomische contracten checken. Zo voorkomt u dat u later voor onaangename verrassingen komt te staan. De afdeling Informatie & Advies van KHN helpt u hier graag bij. Bel met onze afdeling Info en Advies 0348 - 489 411.

Veel voorkomende contracten:

Personeelscontracten, Huurovereenkomst, Leveringscontracten, Onderhoudscontracten en Lopende reserveringen (bij overname bestaand bedrijf)

Stap 6: Opstellen financieel plan

In samenwerking met de Rabobank heeft KHN een template financieel plan opgesteld. Deze is te downloaden via www.startersmagazine.horecanieuwsbrief.nl

In 12 stappen uw horecazaak beginnen



Stap 7: Rechtsvorm

In welke rechtsvorm start u uw onderneming? EZ/VOF komen veel voor in de horeca. BV is vaak pas interessant bij grotere investeringen en/of winsten.

Tip: Samen starten? Leg afspraken goed vast in een samenwerkingsovereenkomst. De afdeling Info & Advies (0348 - 489 411) helpt u hier graag bij.

Stap 8: Wet- en regelgeving

Belangrijke wetten, regels en verplichtingen waar u als starter o.a. mee te maken krijgt: Bouweisen, Belastingen, Gemeente, Voedselveiligheid en Arbeidsomstandigheden.

Stap 9: Vergunningen

De belangrijkste vergunningen waar u mee te maken kan krijgen: Drank- en Horeca vergunning, Exploitatievergunning, Aanwezigheidsvergunning gokkasten, Terrasvergunning, Omgevingsvergunning, Activiteitenbesluit horeca en Beveiliging.

Stap 10: Verzekeringen

Ondernemen kunt u niet zonder risico's te nemen. U loopt bedrijfsrisico's maar het brengt ook veranderingen met zich mee voor u persoonlijke sociale zekerheid. U bent niet verplicht verzekeringen af te sluiten.

Tip: Laat een offerte op maat maken bij KHN verzekeringen: www.khnverzekeringen.nl

Stap 11: Marketing

Bij het opstellen van een marketingplan is het belangrijk de 6 **W's** en de **H** niet uit het oog te verliezen: **Waar, Wat, Wie, Waarom, Waarde, Web** en **Hoe**.

Stap 12: Personeel

Goed personeel vormt de spil van uw horecabedrijf. Als zij het goed doen, merkt u dat aan de tevredenheid van uw gasten. Een goed personeelsbeleid is dus belangrijk voor de continuïteit van uw organisatie. Ga naar www.khn.nl/arbeidsvoorwaardenreglement. De afdeling Info & Advies helpt u graag bij uw personeelsbeleid. Bel vrijblijvend met afdeling Info en Advies 0348 - 489 411.

Als starter kunt u bij KHN het aspirant-lidmaatschap afsluiten, waarbij u vanuit KHN een starterscoach krijgt toegewezen. Deze starterscoach begeleidt u naar de opening van uw bedrijf. Bel vrijblijvend met afdeling Info en Advies 0348 - 489 411

Voor een uitgebreid stappenplan, ga naar: www.startersmagazine.horecanieuwsbrief.nl