

Dé pizza totaaloplossing voor Leisure

Slim omgaan met piekmomenten in de Leisure branche

Drukke weekenden, vakanties en evenementen zorgen voor enorme pieken in bezoekersaantallen. Voor chefkoks en bedrijfsleiders betekent dit: meer bestellingen, minder tijd en dat vaak in combinatie met een tekort aan personeel. Hoe zorg je ervoor dat je service optimaal is en je keuken efficiënt blijft draaien zonder in te leveren op kwaliteit?



Uitdagingen voor de Horeca binnen de Leisure branche

Foodservice professionals ervaren tijdens piekmomenten regelmatig uitdagingen. Onder hoge tijdsdruk moeten zij efficiënt werken, zonder concessies te doen aan kwaliteit of snelheid. Cijfers uit de markt tonen de aandachtspunten en waar horecaprofessionals prioriteit aan geven.

Toenemende kosten en het tekort aan personeel

Een belangrijk obstakel binnen de sector is het beheersen van de toenemende kosten. Bijna 60% van de ondernemers heeft te maken met stijgende inkooprijzen, terwijl 39% moeite heeft om adequaat personeel te behouden. Automatisering en slimme werkmethoden kunnen bijdragen aan een efficiëntere werking met minder personeel. (1)

Duurzaam voorraadbeheer als sleutel tot kostenbesparing

Duurzaamheid is niet alleen een streven, maar ook een praktische noodzaak. Van de foodservice professionals beschouwt 56% het reduceren voedselverspilling als een prioriteit, gevolgd door een vermindering van het gebruik van plastic (47%) en het verlagen van energieverbruik (35%). Effectief voorraadbeheer en duurzame oplossingen dragen bij aan het verlagen van de kosten en het verbeteren van de efficiëntie. (1)

De toenemende behoefte aan gemak

Bezoekers en gasten verwachten steeds meer een snelle en zorgeloze ervaring. Vooral tijdens piekmomenten kan dit een uitdaging zijn. Digitalisering, self-service mogelijkheden en efficiënte werkprocessen helpen om beter om te gaan met drukke momenten, zonder extra druk op hun medewerkers. Gemak wordt de komende jaren het belangrijkste motief voor consumenten om producten en diensten af te nemen. Naar verwachting zal de Nederlandse consument in 2030 maar liefst €80 miljard uitgeven aan eten en drinken, waarvan €27,5 miljard valt onder de categorie gemak. De toenemende vraag naar gemak biedt leisure bedrijven kansen in service technologie, flexibele boekingsopties en gepersonaliseerde gastbeleving. (2)



Praktische tips voor meer efficiëntie

In de dynamische foodservice wereld is efficiëntie cruciaal om kwaliteit te waarborgen en operationele kosten te beheersen. Door slimme keuzes te maken op het gebied van voorraadbeheer, keukenprocessen en technologie, kunnen horecaondernemers hun bedrijfsvoering optimaliseren en inspelen op veranderende marktomstandigheden.

Effectief voorraadbeheer: minimaliseer verspilling, maximaliseer controle

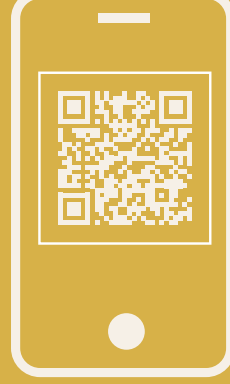


Een doordacht voorraadbeheer voorkomt onnodige verspilling en zorgt voor goede beschikbaarheid van ingrediënten. Digitale voorraadbeheersystemen, zoals geautomatiseerde bestellijsten en apps, geven een real-time inzicht in de voorraad en optimaliseren het inkoopproces. Daarnaast bieden lang houdbare en multifunctionele producten ook verlichting. Bijvoorbeeld vriesvrouwen zoals pizza's, sous-vide vleesgerechten en groenten maar ook kant-en-klare sauzen. Deze voorbeelden zijn een praktische oplossing voor een efficiëntere keukenvoering.

Innovatieve technologie: automatisering als groeiversneller

Technologie speelt een cruciale rol in het verbeteren van de efficiëntie binnen de horeca. Digitale bestelschermen en QR-codes voor self-service versnellen het bestelproces en verminderen de kans op fouten. Geavanceerde systemen voor voorraadbeheer en personeelsplanning maken het mogelijk om processen beter af te stemmen en efficiënter te werken.

Een gestructureerde mise-en-place zorgt voor kortere bereidingstijden, waardoor piekdruk beter beheersbaar wordt. Slimme keukenapparatuur, zoals combisteamers, vacuümapparaten voor sous-vide bereidingen en geautomatiseerde snijmachines, vereenvoudigen de werkwijze en zorgen voor consistente kwaliteit.



Strategische menukaartontwikkeling: eenvoud en veelzijdigheid



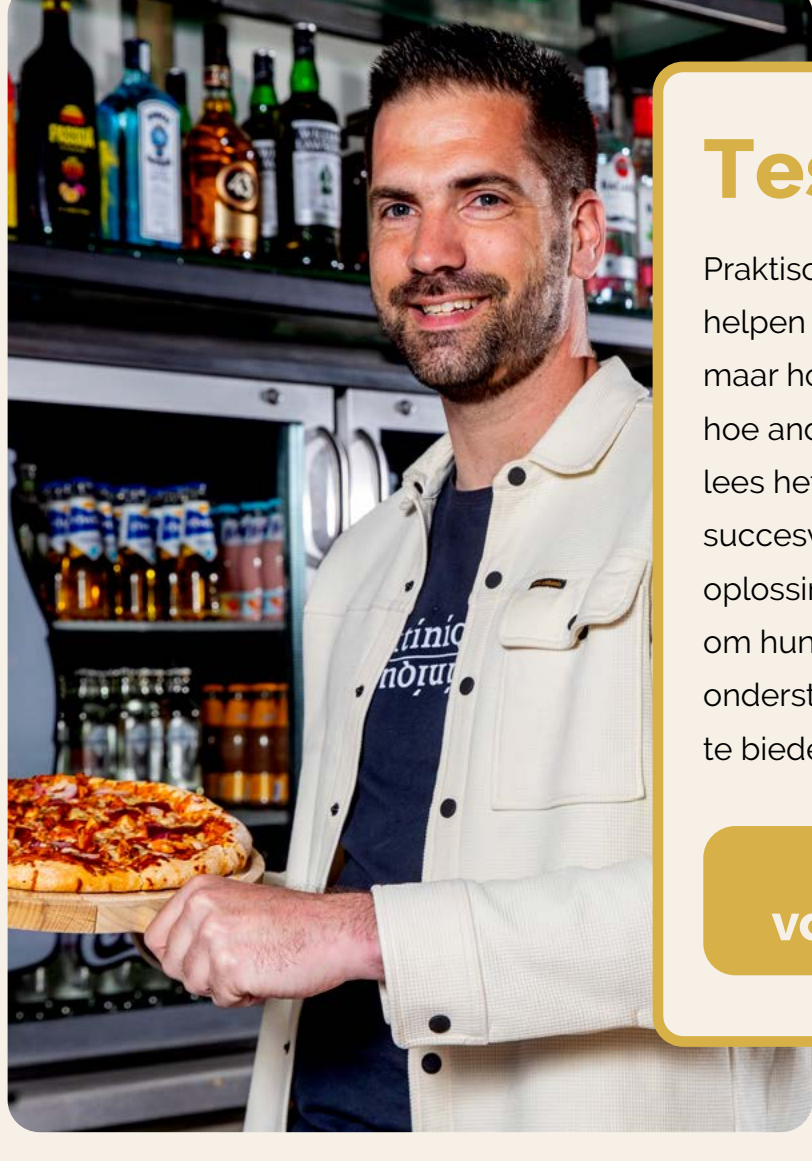
Een goed doordachte menukaart draagt bij aan een efficiënte keukenoperatie. Door gerechten te creëren met gelijke basis ingrediënten, zoals een universele tomatensaus voor pizza, pasta en stoofgerechten, wordt de complexiteit verminderd en de voorraad beter beheersbaar. Seizoensgebonden menu-optimalisatie biedt niet alleen variatie voor gasten, maar helpt ook om marges te verbeteren.

Convenience-producten zoals voorgesneden groenten, pan-klare vis, vriesvrouwen pizzabodems of volledig getopte pizza's en ready-to-serve desserts bieden extra ondersteuning bij een efficiënte keukenwerking, zonder concessies aan kwaliteit.

Flexibel personeelsbeleid: behoud en optimalisatie van talent

Goed opgeleid en flexibel inzetbaar personeel is een van de belangrijkste pijlers van een succesvolle horecagelegenheid. In de huidige tijd is het vinden van opgeleid personeel een uitdaging. Investeren in trainingen en multi-inzetbaarheid verhoogt de productiviteit en werktevredenheid. Het gebruiken van kant-en-klare componenten, zoals voorgaartechnieken en modulaire menuproducten, kunnen de werkdruk verlichten waardoor er extra focus is op service en gastbeleving.

Door een flexibele aanpak te hanteren, blijft de keuken operationeel sterk en bestand tegen fluctuerende drukte. Op deze manier kun je niet alleen de efficiëntie verhogen, maar ook de kwaliteit en gasttevredenheid optimaliseren. In een competitieve markt maken slimme keuzes het verschil. (3)



Testimonials

Praktische strategieën kunnen ondernemers helpen om hun bedrijfsvoering te verbeteren, maar hoe pas je dit toe in de praktijk? Ontdek hoe andere ondernemers dit aanpakken en lees het verhaal van enkele ondernemers die succesvol gebruik maken van convenience oplossingen, zoals Pizza Perfettissima, om hun service te verbeteren, het personeel te ondersteunen en een uitstekende gastbeleving te bieden.

Lees hier de volledige testimonials