

# Training Conceptontwikkeling

## voor de horeca



Een ijzersterk concept bepaalt het bestaansrecht van je horecaonderneming. De concurrentie in de horeca is moordend. Om te overleven is een eigen identiteit, DNA en karakter noodzakelijk. Om inzichten te krijgen in hoe je die het beste kunt ontwikkelen én bewaken, heeft de HM-Academy in samenwerking met horeca-expert Monique van Gevelt de ééndaagse training 'conceptontwikkeling voor de horeca' ontwikkeld.

Tijdens deze dag gaan we op zoek naar het DNA, het karakter en de identiteit van jouw onderneming waardoor je verhaal helder, oprecht én uniek wordt. Hierdoor kunnen zowel gast als werknemer zich identificeren met jouw kernwaarden en verbinding vinden met je onderneming, want in deze krappe arbeidsmarkt hebben talentvolle horecatoppers de werkgevers voor het uitkiezen en hebben je (potentiële) gasten een kritischere blik ontwikkeld dankzij het grote aanbod.

### Inhoud van de training

Een concept wordt ontwikkeld vanuit een idee. Het idee is echter niets waard zonder een goede en doordachte uitvoering, geijkt op jouw visie. Het waarom achter je keuzes zoeken is daarom essentieel. Stel jezelf telkens de vraag wat je met een keuze wilt bereiken en uitstralen.

In deze training:

- Laten we je zien hoe je het authentieke DNA van je bedrijf kunt bepalen
- Je vindt de 'sweetspots' van jouw bedrijf waardoor je klandizie als een magneet aantrekt.
- Je leert hoe je dit kunt vertalen naar je interne organisatie, waardoor het concept door iedereen wordt gedragen binnen het bedrijf.
- Krijg je inzicht in hoe je dit moet gebruiken in je communicatie en marketing waardoor je de juiste gasten aantrekt.

Aan het einde van de training doorloop je met de trainer de ultieme checklijst en planning om beslagen ten ijs te komen in de (her)ontwikkeling van je concept, zodat je geen cruciale onderwerpen laat liggen.

### Dit levert het op

Na de training ben je in staat je horecaconcept sterk en onderscheidend in de markt te zetten.

## Praktische informatie en tarief

Deze training bestaat uit 1 dag

### Tarief

€ 395,- (per persoon, exclusief BTW, inclusief koffie/thee, lunch en borrel). Na inschrijving ontvang je een factuur.

### Voor wie

Voor horecaondernemers die hun concept willen (her)ontwikkelen en voor horecaondernemers die - vanuit een sterke uitgangspositie - met een nieuw concept willen starten.

### Groepsgrootte

De groep bestaat uit maximaal 15 personen. Wij creëren een veilige leeromgeving waarin veel aandacht is voor vragen.

### Inbegrepen

- Gratis parkeren
- Gedurende de dag koffie, thee, water, frisdrank en lekkernijen
- Uitgebreid, goed verzorgd lunchbuffet
- Energy Break
- Hapje en een drankje na afloop
- Certificaat van deelname

### Vorbereiding

Je krijgt de mogelijkheid om voorafgaand aan de training je vragen in te sturen.



### Meer weten?

Carina Thaens  
030-251 22 70

Carina.thaens@uitgeverijps.nl