

# Besparen kan makkelijk

Waardevolle tips om de kosten te drukken

**Kosten besparen** in een horecabedrijf kan op verschillende manieren. Veel ondernemers weten echter niet hoe en blijven **te veel geld uitgeven**. Bierblad zet de **grootste kostenposten** én besparingsmogelijkheden op een rijtje.

Tekst: Evert Visser

Ondernemers betalen vooral veel geld aan loon en inkoop (60% van het totaal), huur, energie en verzekeringen. Hans Leenhouts van de Horeca Ondernemers Academie & Adviseurs geeft meerdere tips. "Wil je besparen op loonkosten? Kijk dan of op sommige momenten onnodig veel mensen tegelijkertijd werken. Is dat zo, verander dan het rooster. Met een halfuur minder loonkosten per dag, besparen ondernemers op jaarbasis 3000 tot 3600 euro."

Over inkoopbesparingen zegt Leenhouts: "Onderhandel goed met de leveranciers en breng alle uitgaven in kaart. Hoeveel geld het werk in de keuken kost, is vooral vaak onduidelijk; een keuken is net een 'black box'. Zelf voor- en nacalculeren geeft overzicht! Promoot daarna producten waaraan je veel verdient, maar die weinig worden afgenomen. En verhoog de prijzen van veel verkochte producten met kleine marges. Onderzoek ook eens hoeveel geld het personeel zelf 'opeet'. Kost dit voor twee personeelsleden een tientje per dag, dan kost dit jaarlijks 2600 euro extra. Niet niks. Ook is 'zeuren' over een huurverlaging van bijvoorbeeld 100 euro per maand lonend. Kijk maar naar de huurprijs voor vijf jaar. Zestig maanden huur à 1000 euro kost 60.000 euro. Honderd euro minder

betalen, levert jaarlijks 6.000 euro op. Daar kun je leuk van op vakantie."

## Minder vaak beleveren

Volgens Joop Goossens van Koninklijk Horeca Nederland leidt ook het beperken van het aantal leveringen van grossiers ("25 euro per keer en 20 euro factuurkosten") tot een aanzienlijke kostenbesparing. "Aan te raden is minder vaak bevoorraden met (zo mogelijk) per keer een groter volume. Ga met minder grossiers in zee en maak afspraken met collega-ondernemers uit de buurt en grossiers over geza-

menlijke levertijden. Als een vrachtwagen maar één keer hoeft te rijden, scheelt dat aanzienlijk."

Arjan Meinesz van adviesbureau Meinesz Horeca pleit voor het – per afdeling en procesmatig – beschrijven van werkzaamheden, evenals het budgetteren en periodiek controleren van personeelskosten. "Dan zie je waar de knelpunten liggen." Volgens de adviseur is een loonpercentage rond 30% wenselijk, maar ligt het percentage in de praktijk rond de 40%. Meinesz adviseert eveneens het goed verkennen van de markt, het kiezen van de

## Bespaar honderden euro's via StarBusiness

Horeca-ondernemers die drank afnemen van Heineken Brouwerijen, sparen Stars via het StarBusiness Program. Zij kunnen deze Stars eenvoudig inwisselen voor zakelijke aanbiedingen en luxe cadeauartikelen.

KPN geeft momenteel 243 euro korting op de aanschaf van een mobiele pinautomaat, wat neerkomt op een besparing van 30% op het pinpakket. Nuon biedt 10% korting op een elektriciteitscontract (mogelijke besparing: 423,64 euro per jaar) en geeft een webvoucher cadeau van 100 euro. Afvaldienstverlener Van Ganswinkel geeft 10 procent korting op een (nieuw) afvalcontract en een gratis afvalinventarisatie, of 15% korting op het Horecapakket (voordeel: 480 euro per jaar). Kolibrice Horeca Payrolling biedt StarBusiness-deelnemers een gratis abonnement (185 euro voordeel) op een pakket met zaken en diensten die voor een horeca-ondernemer van belang zijn. Denk aan prijsafspraken, storingservice, onderhoudscontracten en administratieve diensten. De aanbiedingen wisselen regelmatig. Dit geldt zowel voor zakelijke aanbiedingen als cadeauartikelen. **Meer informatie** is verkrijgbaar op [www.sbp-card.nl](http://www.sbp-card.nl) en via 010-497 11 79.

# Advertentie

meest passende leverancier, slim inkopen en het gebruik van inkooplijsten. "Zorg dat je niet tien keer terug moet naar een groothandel, omdat je iets bent vergeten."

### Zuinig met energie

Meinesz noemt ook het afsluiten van een goede verzuimregeling noodzakelijk. "Zo hoef je straks niet zelf salarissen van zieke werknemers door te betalen en vervangende krachten in te huren." Hij adviseert tevens te letten op overwerkuren, ook bij compensatie in vrije tijd. "Als een werknemer vertrekt, moeten die uren wellicht wel worden uitbetaald. Dat is dan even schrikken." Volgens de adviseur kunnen ondernemers met energiebesparing 'bakken' geld uitsparen. "Laat niet onnodig de kraan of spoel douche lopen en zet apparatuur en verlichting pas aan als het echt nodig is." Energiecentrum MKB Horeca Utrecht meldt dat energiezuinige ondernemers 10 procent kunnen besparen zonder een cent uit te geven. ■

### Besparing op afvalkosten

De ontwikkelingen van de afgelopen periode, waarbij grondstoffen steeds schaarser en duurder worden, maken het gescheiden aanbieden van papier, karton, glas en etensresten (swill) aantrekkelijk. Dat zegt Yvonne Nielen van Afvaldienstverlener Van Ganswinkel. "Hier liggen voor ondernemers besparingskansen oplopend tot maar liefst 30%! Bovendien is het beter voor het milieu. Wij bieden aangepaste inzamelmiddelen speciaal voor de horeca, waardoor praktische ongemakken tot een minimum kunnen worden herleid."



REAGEREN?  
www.BIERBLAD.NL

### COLLEGA'S TIPPEN COLLEGA'S

Kom naar Bierblad.nl en praat mee over dit onderwerp. Wat doet u om kosten te besparen in uw zaak? Deel ervaringen met collega's, laat u inspireren en begin vandaag nog met besparen!

### Bedrijfsvergelijking Horeca

Via de 'Bedrijfsvergelijking Horeca' van het Bedrijfsschap Horeca en Catering kunnen ondernemers online hun maand-, kwartaal of jaargegevens invullen en deze vergelijken met die van andere bedrijven uit dezelfde of een andere horecatak. Ze kunnen ook selecteren op omzetklasse of een specifieke locatie. Zie [www.kenniscentrumhoreca.nl/bedrijfsvergelijking](http://www.kenniscentrumhoreca.nl/bedrijfsvergelijking)



'Met een **halfuur** minder loonkosten **per dag**, bespaar je 3000 tot **3600 euro**'

### Metten is weten

Horecacentrum Sevewaeg in Sevenum bewaakt continue zelf de budgetten en de omzet- en kostenprognoses (via een pc) en grijpt zonnodig in. Ook houdt de onderneming via zelf aangeschafte digitale meetapparatuur de energiekosten in de gaten. Directeur/ eigenaar Ton Heesen: "We zien online op welke momenten wij piekbelasting hebben, zodat we hierop kunnen inspelen. De kosten van het apparaat (1500 euro) hebben we na 30 maanden terugverdiend. Dat vinden wij de moeite waard. Binnenkort zoeken we ook de voor ons meest gunstige energieaanbieder. We blijven alert."