

Workshop

Het optimale rendement uit ieder eetmoment!

Doelgroep: fastservice, petrol, klein-restauratief, catering, leisure

Het gaat binnen out-of-home al lang niet meer enkel om de snelle hap rond de klok van zessen. Buiten de klassieke maaltijden ontwikkelen zich allerlei andere verbruiks- en genietmomenten. Daarop inspelen is de boodschap, want hier valt voor de out-of-home outlets extra omzet te genereren! Chef Evert te Pas laat je tijdens deze workshop welke kansen de diverse eetmomenten bieden en hoe je hier op efficiënte wijze inspeelt als ondernemer. Verleiden, verrassen en relevant blijven voor je gasten. Inspiratie staat centraal!

Single item hero

Een goede burger of hotdog waar uw gasten graag voor terugkomen, mag in geen enkele horecagelegenheid ontbreken! Waar moet de perfecte burger aan voldoen om een absolute publiekstrekker te worden? Hoe bereid je een onweerstaanbaar lekkere hotdog? Evert geeft jou alle tips & trucs!



Lunch

De grootste winst als het gaat om bestedingen, is volgens onderzoek te behalen door het lunchmoment optimaal te benutten middels brooddragende concepten. Brood is het ultieme basisproduct dat op oneindig veel manieren kan worden gebruikt.



“Smokes”, zoals ze in België rijk belegde broodjes noemen, nemen ook in Nederland toe aan populariteit. Evert vertelt jou tijdens deze sessie hoe je optimaal inspeelt op het lunchmoment met smakelijke

broodcombinaties en salades. Hierin komen ook aspecten als slimme inkoop en presentatietechnieken aan bod.

Borrel

Het borrelmoment wint steeds meer aan populariteit. De tijd van de traditionele bittergarnituur is voorbij! Verras je gasten met een borrelplank met streetfood als pulled meat en bapao's. Of speel in op de trend naar vegan en minder vlees met een volledig vegetarische borrelplank. Sharing is caring!



Diner

Als het gaat om rendement dan biedt het dinermoment legio kansen. Kwalitatieve menu's zijn onmisbaar op iedere menukaart. Hoe kun je hierin variëren? Waarmee kun je je als ondernemer onderscheiden? Evert heeft de sleutel tot succes. Na afloop van deze workshop gaat u gegarandeerd met nieuwe inzichten naar huis die u direct kunt toepassen in uw zaak!

Workshoplocatie

VHC Jongens, het Ambacht 3
1511 JZ Oostzaan

Tijden

Ontvangst: 10.30 uur
Aanvang: 11.00 uur
Einde: 13.00 uur



Over Evert te Pas

Evert te Pas, bekend van 24Kitchen, heeft de hotelschool in Tilburg afgerond en reisde vervolgens de hele wereld over. De afgelopen jaren was hij samen met zijn broer eigenaar van Bistro Noord in Amsterdam. Inmiddels heeft hij het horeca ondernemerschap achter zich gelaten om collega-horecaondernemers te adviseren op het gebied van menu-engineering, inkoop en presentatie. Daarnaast verzorgt hij voor bedrijven zoals Remia workshops door het hele land.