



miniMaster Toekomstbestendig Ondernemen Horeca, Toerisme & Recreatie in Noardwest Fryslan



Aanmelden

1 van 9



De sector groeit door in het tweede kwartaal van 2025. De omzet stijgt, volumes nemen toe en de toeristische bestedingen waren nog nooit zo hoog. Toch zijn er ook zorgen. Personeelskosten stijgen fors en drukken steeds zwaarder op de winstmarges van ondernemers. Ook de voorgenomen BTW verhoging zorgt voor onrust en onderzoeken wijzen op een duidelijke negatieve impact voor de sector, vakanties in eigen land worden duurder en onze gast zal op zoek gaan naar alternatieven. Er zijn dus voldoende uitdagingen en hoe we daar mee omgaan bespreken we in dit opleidingsprogramma.

Deze miniMaster Toekomstbestendig Ondernemen is specifiek samengesteld voor ondernemers in de Horeca, Toerisme & Recreatie sector die willen investeren in toekomstbestendige groei. Die hun kennis willen verbreden en zich willen laten inspireren. En die flexibel willen zijn of worden om in te spelen op verduurzaming, digitalisering, kostenbeheersing en de veeleisende veranderende consument.

Deze miniMaster neemt je mee in de uitdagingen waar de sector voor staat. De onderwerpen die aan bod komen zijn gericht op horeca, toerisme & recreatie en op ondernemerschap. In de sector staat een gastvrije omgeving bieden aan klanten centraal. Klanten kiezen voor gemak, ontmoeting, beleving, genieten, verassing en ontspanning. Maar er zijn ook grote verschillen zichtbaar, denk aan vergrijzing, cultuurverschillen etc. Daarnaast spelen er zaken die iets vragen van ons ondernemerschap, denk aan personeel, digitalisering, marketing, strategie, finance etc.

Tijdens dit programma zul je zien dat je het meeste van en met elkaar leert. Laat je inspireren en doe mee!

Programma en docenten

- [Hospitality; Gastvrijheid 2.0](#)
- [Strategisch Management](#)
- [Financieel Management](#)
- [Digitalisering en toepassing van AI](#)
- [Trends & Ontwikkelingen in de sector](#)
- [Personeelsmanagement](#)
- [Ondernemen met Impact](#)
- [Hoe kunnen we onszelf nog beter presenteren?](#)

Hospitality: Gastvrijheid 2.0

Gastvrijheid is meer dan service en een glimlach. Het is ook meer dan een lekkere stoel of een bloemetje op tafel. Geesje ziet gastvrijheid als een kunde – Hospitality. Dit gaat verder dan de horeca, toerisme & recreatie: het is een houding die helpt een gastvrije cultuur te bouwen binnen organisaties. Waar medewerkers en gasten zich welkom voelen, groeit niet alleen vertrouwen, maar ook je onderneming. In deze interactieve bijeenkomst ontdek je wat Hospitality betekent en hoe je het concreet kunt toepassen in jouw bedrijf of organisatie.



Docent: **dr. Geesje Duursma** is naast horecaondernemer ook actief als onderzoeker, schrijver en spreker op het gebied van hospitality, leiderschap en maatschappelijke ontwikkeling.

Strategisch Management

Strategisch management betreft het nadenken over datgene wat op jouw bedrijf afkomt in de aankomende maanden en jaren. Met welke uitdagingen krijg jij te maken? En nog belangrijker; hoe ga je hier mee om? Na een verkenning van de kansen en bedreigingen gaat deze bijeenkomst over het inzetten van de sterktes en het ombuigen van de zwaktes van jouw bedrijf. Dit vraagt flexibiliteit zodat je betere resultaten kunt boeken.



Docent: **dr. Alex Klein MBA** is docent, schrijver en publicist op het gebied van finance, strategie en marketing. Hij legt complexe concepten op een inspirerende wijze uit.

Financieel Management

Tijdens deze bijeenkomst gaan we specifiek in op de belangrijkste variabelen die bepalend zijn voor de sector en de wijze waarop we deze kunnen beïnvloeden. Denk hierbij aan brutomarges, personele kosten etc. Cijfers zijn hierin leidend en die laten heel goed zien waar we waarde kunnen toevoegen en ook waar we waarde verliezen.



Docent: **drs. Hinrich Slobbe** is adviseur en docent/trainer op gebied van financieel management.

Digitalisering en toepassing van AI

We ontkomen er niet aan om steeds verder te digitaliseren, processen te optimaliseren etc. Daarbij maken we gebruik van allerlei systemen waar we zo goed mogelijk mee moeten omgaan. En daar komt ook nog AI bij, maar wat is dat eigenlijk en wat kunnen we er mee op ons bedrijf? In deze bijeenkomst gaan we in op de ontwikkelingen en ervaren we wat we kunnen met AI.



Docent: **drs. Wilco Verdood** is registermarketeer, spreker, auteur en als docent en onderzoeker verbonden aan de Hogeschool van Amsterdam waar hij doceert en onderzoek doet naar de impact van AI in de maatschappij.

Trends & Ontwikkelingen in de sector

Welke trends en ontwikkelingen zie we in de sector, denk aan trendpublicatie 2026 van het NBTC, of hoe zien jullie de sector? En welke ziet de Rabobank en hoe kijkt de bank hiernaar en wat zien zij? Waar liggen kansen en bedreigingen? En hoe gaan we om met veranderende omstandigheden? Rabobank doet veel onderzoek in de sector en deelt haar kennis. Tijdens deze bijeenkomst zal ook 'Visit Wadden' met jullie in gesprek gaan over hun kijk op onze regio.



Docent: **Jos Klerx** is Sectormanager Horeca & Recreatie bij Rabobank en gaat met jullie in gesprek over wat we dagelijks meemaken en hoe we kijken naar de toekomst.

Personeelsmanagement

We wortelen allemaal met personeelsvraagstukken, hoe behouden we ons personeel, hoe worden we aantrekkelijk om bij te werken en hoe gaan we om met de eisen die zij stellen, generatieverschillen, de keuken bezetting? En daar komt nog bij; waar vind ik goed personeel? Allemaal dagelijkse vragen waar we mee te maken hebben.



Docent: **Liesbeth den Hollander** is trainer/spreker voor leiders in sales & management, zij heeft een horeca achtergrond en begrijpt hoe belangrijk het is om de juiste mensen om je heen te verzamelen en je tegelijk bewust te laten zijn welke rol jij daarin vervult en kan vervullen.

Ondernemen met Impact

Duurzaamheid en klimaatverandering zijn voor veel mensen te abstracte begrippen. En toch krijgt ook de horeca, toerisme & recreatie sector te maken met verduurzaming, denk maar eens aan circulariteit bij inkoop, vermindering van watergebruik of regeneratief toerisme maar ook een gezonder en minder dierlijk dieet in de toekomst. Tijdens deze bijeenkomst gaan we in op de kansen die het ons biedt om bijvoorbeeld nieuwe klanten aan te trekken of de allerbeste medewerkers. Duurzaam ondernemen is niet voor niets een werkwoord waar we dus ook echt mee aan de slag moeten.



Docent: **Alexander Heijkamp MBA** is docent/trainer en adviseur op gebied van Duurzaamheid, hij helpt organisaties o.a. om zich klaar te maken voor de CSRD, de nieuwe Europese wetgeving inzake duurzaamheidsrapportage.

Hoe kunnen we onszelf nog beter presenteren?

We krijgen steeds meer te maken met social media en publieke opinies. Hoe gaan we daar mee om, raakt het ons bedrijf, kunnen we er ons voordeel mee doen? Allemaal vragen waar we mee aan de slag gaan tijdens deze actieve bijeenkomst. Kunnen we onszelf laten horen en zien en zo ja, hoe doen we dat?



Docent: **Roelof Lousma** is allround programmamaker en presentator bij Omroep Fryslân. Daarnaast is hij presentatietrainer, media-adviseur, interviewer en dagvoorzitter.

Studiemateriaal

Jullie krijgen toegang tot een persoonlijke online leeromgeving waar het lesmateriaal is terug te vinden. Naderhand kunnen jullie de aangeboden kennis en inzichten nog eens op je gemak nalezen.

Programmatijden

17.30 uur ontvangst met lichte maaltijd
18.00 uur aanvang programma
22.00 uur afsluiting

De eerste avond begint om 17.00 uur i.v.m. kennismaking

Eigen bijdrage

€695,- vrij van btw per persoon.

Normaal kost het €995,- maar Het Goud van Noordwest doet een bijdrage van €300,- per deelnemer.

Aantal bijeenkomsten

8 dinsdagavonden van 17.30 tot 22.00 uur

Data

8 september 2026	22 september 2026	6 oktober 2026
20 oktober 2026	3 november 2026	17 november 2026
1 december 2026	15 december 2026	

Locatie

De eerste bijeenkomst vindt plaats op kantoor van Het Goud van Noordwest:
Het Want 3
8802 PV Franeker

Als een van jullie een geschikte locatie heeft kunnen we de bijeenkomsten ook daar laten plaatsvinden.

Informatie en aanmelden

Voor meer informatie kun je contact opnemen met;

Rens Kalsbeek, regioanjager Visit Noordwest Fryslan,
email: rens@visitnoardwestfryslan.nl of tel: 06 21217440

Jeroen de Boer, Het Goud van Noordwest,
email: jeroen@hetgoudvannoordwest.nl of tel: 06 47964418

Je kunt je aanmelden door te klikken op deze button:

[Aanmelden](#)

