

Food Business Skills & Insights Program



Grip op de zaak
van nu en morgen

Waarom dit traject?

De horeca staat al jaren onder druk. **Marges krimpen, kosten stijgen en consumenten veranderen sneller dan ooit.** Ondernemers voelen dat het anders moet, maar missen vaak grip: op cijfers, op keuzes en op de toekomst. Het Food Business Skills & Insights Program helpt horecaondernemers en leidinggevenden **slimmer te ondernemen** door lessen uit de brede foodbusiness-industrie direct toepasbaar te maken in de eigen zaak.

Verbeter het rendement van je horecabedrijf

6 intensieve bijeenkomsten

Kleine groep ambitieuze ondernemers & leidinggevenden

Jouw eigen bedrijf en rendement staat centraal

12 praktijkgerichte thema's

Wat levert het op?

- Een concreet en uitvoerbaar rendementsverbeterplan
- Inzicht in omzetverhoging, kostenverlaging en marge-optimalisatie
- Praktische handvatten voor slimmer inkopen en minder waste
- Begrip van hoe AI en data jou als ondernemer ondersteunen
- Ambitieuw netwerk van ondernemers en leidinggevenden
- Meer grip op je bedrijf, vandaag en morgen

Wat ga je leren?

Geen theorie om de theorie, maar antwoorden op ondernemersvragen:

- Waar verdien ik geld: en waar niet?
- Hoe organiseer ik mijn bedrijf minder arbeidsintensief?
- Welke consumententrends zijn relevant voor mijn zaak?
- Hoe pas ik foodservice-kennis toe op mijn schaal?

Start: september 2026

Locatie: Foodyard Amsterdam

Deelnemers: max. 20

Investing: € 2.850,- excl. btw

Klaar om grip te krijgen op je rendement?

Dit traject is voor ondernemers en leidinggevenden die vooruit willen kijken en gericht willen bouwen aan een rendabelere toekomst.



AANMELDEN & INFO

[SVH.TO/GRIPOPDEZAAK](https://svh.to/gripopdezaak)