



## VAKMANSCHAPSCAN

Meer dan tevreden gasten. Dat willen we allemaal. Gasten die zó enthousiast zijn, dat ze bij u terug komen én hun ervaring met anderen delen. Dat gaat echter niet vanzelf. De hedendaagse gast heeft veel keus en is behoorlijk wat gewend op het gebied van horeca. Om hem/haar tevreden te stellen, moet uw horecabedrijf aan de verwachtingen voldoen, of liever gezegd, de verwachtingen overtreffen!

In de praktijk wordt de mening van uw gast bepaald door een vijftal punten:

- Uitstraling & comfort
- Een perfect product
- Persoonlijke aandacht & service
- Promotie & speciale acties
- Hygiëne

Scoort u op al deze punten een 10? Of is er nog ruimte voor verbetering? Aan de hand van de door ons ontwikkelde Vakmanschapscan wordt dat onmiddellijk duidelijk.

### Hoe gaat het in zijn werk?

Tijdens een onverwacht bezoek aan uw horecabedrijf wordt er door onze ervaren 'mystery-guest' kritisch gekeken naar uw prestaties op bovenstaande punten. Is het personeel vriendelijk en attent? Krijgt de gast advies? Ziet alles er schoon en netjes uit? Elk onderdeel wordt met een cijfer beoordeeld. U ziet in één oogopslag wat uw scoringspercentage is en waar de verbeterpunten liggen.

### Wat levert dit op voor uw bedrijf?

U ontvangt een gedetailleerd document waarin alle bevindingen zijn opgenomen, waar mogelijk inclusief fotomateriaal. Op een overzichtelijke manier wordt

weergegeven waar u sterk in bent, maar ook waar de verbeterpunten liggen. Hierbij krijgt u enkele waardevolle en praktische aanbevelingen.

De Grolsch Horeca Academie biedt verschillende trainingen aan. Afhankelijk van de uitkomst van de scan, kunt u bepalen of het wenselijk is om deze te volgen. Het betreft zowel trainingen op het gebied van dagelijkse bedrijfsvoering als managementopleidingen.



### Kosten

De kosten bedragen € 500,- exclusief BTW, reis- en verblijfskosten.

*“Als je ergens al lange tijd werkt, ligt bedrijfsblindheid op de loer. Bepaalde zaken vallen dan simpelweg niet meer op. Met behulp van de Vakmanschapscan komen deze aandachtspunten goed naar voren. Met een objectieve blik, vanuit het oogpunt van uw gast, kijken wij zorgvuldig naar uw bedrijf. Een ideaal middel om alles en iedereen weer op scherp te zetten!”*