



**8 tips  
hoe je voor  
meer beleving  
kan zorgen in je  
horecazaak!**

**Creëer een unieke omgeving,**

Besteed aandacht aan een unieke omgeving en de decoratie van uw locatie. Een restaurant kan bijvoorbeeld als onderdeel van de zaak een rijtuig van een trein inrichten waar gasten kunnen eten. Deze ervaring kan eventueel nog versterkt worden door gebruik te maken van virtual reality beelden.

**Bedenk een goed verhaal of thema**

Ga op zoek naar een thema voor of verhaal over uw horecazaak en werk dit uit tot in detail. Vaak past zo'n thema of bij het gebouw of de omgeving. Een pand komt meer tot leven als u uw gasten meeneemt naar een verhaal over de historie van het pand, het bedrijf of de familie die er voorheen werkte of woonde. Laat dit verhaal terugkomen in uw pand, in de menukaart en in decoratie. En natuurlijk spreekt het verhaal nog meer tot de verbeelding als uw medewerkers het verhaal goed kunnen vertellen (storytelling).

**Maak het thema een reden voor gasten om terug te komen**

Een thema moet leuk en spannend zijn voor nieuwe gasten, maar ook voor terugkerende gasten. Neem bijvoorbeeld een pannenkoekenrestaurant dat regelmatig met nieuwe activiteiten voor kinderen komt. Dit maakt dat de jonge gasten graag terugkeren en hun ouders meenemen.

**Aandacht voor jong en oud met focus op x & y generaties.**

Denk goed na over een beleving die past bij uw (gewenste) doelgroep(en). Heb daarbij aandacht voor jong en oud, en focus ook op de x & y generaties. Millennials en de nog jongere generaties willen vooral online zijn en staan online met elkaar in verbinding. Verras uw gasten, bijvoorbeeld door het projecteren van de menukaart op tafel en inspirerende (driedimensionale) foto's van de gerechten.

**Ontwikkel samen met de chef een menu**

Help de chef-kok een menu te ontwikkelen dat past bij het verhaal of uw thema. Laat het verhaal terugkomen in uw menukaart en misschien zelfs in een bijpassend drankje. Ook uw medewerkers kunnen meedenken over de invulling van het thema.

**Durf out of de box te denken**

Creëer bijvoorbeeld een virtual reality rollercoaster voor gasten door ze met een virtual reality bril zogenaamd door uw keuken te laten lopen of uw gasten de ervaring te laten beleven als zijnde chef-kok. video?

**Meer rendement met een goede beleving**

Uit onderzoek blijkt dat beleving kan bijdragen aan een beter bedrijfsresultaat en hoger rendement. En dat is natuurlijk uiteindelijk het doel van elke horeca-ondernemer.

**Coach uw designer**

Designers gaan vaak uit van een concept, maar letten niet altijd op de praktische toepasbaarheid ervan. Naast een mooie beleving in look & feel, wilt u als restauranthouder natuurlijk ook een goed rendement halen. Bespreek daarom met uw designer wat u wilt, hoe u dit in uw bedrijf tot uitdrukking wilt brengen, waarbij design en logistiek goed samen gaan. Creëer samen met de designers een bijzondere ervaring op uw locatie.