



Eérsst een concept...



In mijn werk houd ik mij onder meer bezig met het ontwikkelen van nieuwe concepten binnen de horeca. Het credo hierbij is: Eerst een concept, daarna pas ontwerpen en designen. Vraag echter een ondernemer naar de beschrijving van zijn concept en hij zal veelal een omschrijving geven van het type tafels, de grootte van de bar en de kleur van de muren in zijn zaak.

Een concept met kans van slagen houdt meer in dan alleen de creatie van de look and feel van de zaak. Een goed concept zorgt voor een totaalbeleving voor de gast, vanaf de reservering tot het afrekenen.

Zo was ik vorige week met mijn vriendin in een mooie, typisch Spaans uitzienende tapasbar in Amsterdam. We hadden iets te vieren en

besloten ons te laten verrassen door de chef. Als voorgerecht bestelden we de Table de carne, wat bestond uit een selectie van de charcuteria. Als hoofdgerecht bestelden we de Tapas de luxe, omschreven op de kaart als 'Een heerlijk verrassingsdiner van de chef'.

De chef gebruikte voor een groot deel van het verrassingsdiner dezelfde ingrediënten als die van het voorgerecht. Daarnaast werden de tapas niet erg eetlustopwekkend gepresenteerd; de sardines lagen nog in de vorm van het blik waaruit ze kwamen. Alleen de fles wijn droeg uiteindelijk nog bij aan onze feeststemming.

Indien de chef zijn verrassingsmenu af had gestemd op de rest van de kaart had hij de teleurstelling aan tafel kunnen voorkomen. Door na te denken over de samenstelling van de kaart, de portionering van de gerechten en de presentatie op het bord kan de chef een grote bijdrage leveren aan het totaalconcept. Mede hierdoor wordt een totaalbeleving gecreëerd en heeft als resultaat tevreden gasten. En dat is exact waar het in de horeca om gaat.

Michiel van Noort
Adviseur

HORECAVA

10 11-14 JANUARI

RAAK VERRAST

**Uw eigen wereld MARKT vol informatie, innovatie en interactie.
De INNOVEER!-show met de laatste restauranttrends.
Passie en expertise in Horecava Theater, NK Horeca en Kenniscafé.
Compleet overzicht van food & drinks, apparatuur, inrichting en services.**

INCLUSIEF WERELDEN
MARKT
HOTEL
NACHTLEVEN
BUITEN
FASTSERVICE
INNOVEER!



WWW.HORECAVA.NL

Korting op entree

Registreer met deze code
HVHX6L0620
en betaal slechts € 25,-

Reis per trein voor € 7,50

Registreer en bestel meteen het NS-dagretour 2^e klas naar Amsterdam RAI

