



inside

Hoe start je met een horeca inrichting?

GRATIS GIDS VOOR HORECAZAKEN ———

inside

Een unieke interieurervaring voor jouw horecazaak, memorabel en rendabel.

Minstens zo belangrijk als wat je klanten op het bord krijgen, is de totaalbeleving in een horecazaak. En die is onlosmakelijk verbonden met het interieur. De eerste indruk is alles. Van de drankenkaart tot de tafeldekking of sfeerverlichting, van zodra de klant de deur binnenstapt, moet alles kloppen.

Een goed uitgewerkte interieurervaring is meer dan een knap interieur, het is een boost voor je personeel en voor je omzet. Of er nu een nieuwe generatie aan het roer komt, je naar een nieuwe locatie verhuist of de kaart wil omgooien, het interieur is een belangrijk hoofdstuk in je verhaal. Een memorabele interieurervaring blijft je publiek boeien en is een plezier om in te werken.

Dat er veel komt kijken bij de opstart van een horecazaak is een understatement. Met Inside heb je een betrouwbare en dynamische partner aan je zijde voor een succesvolle start. Ons multidisciplinair team ontwikkelt een interieurervaring met wauw-effect die meteen aanvoelt als een coherent geheel en rendeert.

Horecaplannen, maar nog zoekende hoe je jouw concept vorm kan geven? Dit e-book geeft je een duw in de rug.



Inhoud

01. Alles begint met een sterk concept	05
Het uitwerken van een concreet idee	06
Marktonderzoek	07
Marketingplan	07
02. Een goed zicht op het budget	09
Ondernemingsplan	10
Financieel plan	12
03. Een prachtig pand op een toplocatie	12
04. G(r)o(w) with the flow	15
Het bepalen van de verschillende werkzones	17
De keuken, het hart van je restaurant	18
Genieten met alle zintuigen	20
Het design van je bar	21
Een interieurervaring, tot in de toiletten	23
05. Look good, feel good	24
06. Moderne technieken	26
Klimaatcomfort	27
Lichtplan	28
Akoestiek en audio	30
Beveiliging	31
Kassasysteem	32
Toestellen bar en keuken	34
07. Vergunningen en attesten	35

01

Alles begint met een sterk concept





Het uitwerken van een concreet idee

Een koffiebar vraagt een andere aanpak dan een verfijnde brasserie. Denk dus goed na over je concept voor je de horeca-inrichting op de planning zet.

Van de positie van de bar en keuken tot de indeling van je zaak, het concept is allesbepalend. Werk je idee goed uit, zodat wij ervoor kunnen zorgen dat elke beslissing rond de inrichting van je zaak in het totaalconcept past. Niet alleen je interieur is belangrijk, ook locatie, food en branding spelen een rol om van je concept een succesverhaal te maken. Als multidisciplinair team geven we het totaalconcept geleidelijk vorm, tot we een unieke interieur-ervaring creëren die werkt.

Marktonderzoek

Het marktonderzoek is een belangrijke stap in de uitwerking van je concept. Zal er wel genoeg interesse zijn voor jouw zaak? Als horecaondernemer moet je goed weten hoe de markt in elkaar zit. Breng alles dus goed in kaart.

Hoe zijn de cijfers of prognoses in jouw branche?

Wat zijn de sterktes, zwaktes of uitdagingen?

En wie zijn je belangrijkste concurrenten?

Door een uitgebreid marktonderzoek weet je al van bij de start waar jij je op moet focussen.

Marketingplan

Het verhaal dat je brengt moet kloppen. Je bent trots op je zaak, maar je wil natuurlijk ook dat klanten komen, en nog eens terugkomen. Een marketingplan helpt om de juiste klanten te bereiken en ze mee te trekken in je verhaal. Denk na over de juiste look en feel, niet alleen in je interieur, maar ook in je branding en huisstijl.

Hoe ziet je online marketing eruit?

Welke socialmediakanalen passen bij je concept?

En hoe maak je je zaak ook online populair?

Van een post op Facebook tot de look van je zaalpersoneel, elk detail bepaalt mee de sfeer van je totaalconcept.



Breng een verhaal dat klopt.
Denk na over de juiste look en feel,
niet alleen in je interieur, maar ook
in je branding en huisstijl.

02

Een goed zicht op het budget



Ondernemingsplan

Wil je een ijzersterke start maken in de horeca, dan is ook het schrijven van een ondernemingsplan belangrijk. Of je nu een koffiebar begint of een vegan restaurant, je businessverhaal is nooit compleet zonder financieel plan. Het kan een bank of externe investeerder helpen overtuigen, en het geeft je als starter vleugels.

Een ondernemingsplan helpt om je idee te transformeren tot een succesvol horecaconcept. Het omvat je visie, missie, doelstellingen, doelgroep en marktpositie.



Financieel plan

Van de huur van een pand tot het interieur en het aanwerven van personeel, bij de opstart van een horecazaak komen heel wat kosten kijken. De grootste uitgaven gebeuren voor de opening en vaak nog in het eerste jaar. Daarom is een goed uitgewerkt plan heel belangrijk, zodat je op rendabele wijze voldoende omzet genereert om je investeringen af te betalen en tegelijk over genoeg cashflow te beschikken.

Maak een **realistische schatting** van het aantal gasten, de omzet en de verwachte kosten. Daar kruipt tijd in, maar het vergroot de slaagkansen van je horecazaak. Een goed uitgewerkt financieel plan geeft potentiële investeerders en kredietverleners **inzicht in toekomstige investeringen** en vermijdt vooral ook **onaangename verrassingen**.

Omdat we van bij het eerste gesprek jouw concept en plannen tot in de puntjes proberen te begrijpen, maakt Inside al snel een raming van wat de inrichting van je horeca-concept zou kosten en wat daar tegenover staat. Deze budgetbepaling kan helpen om de bank te overtuigen zodat jij sneller van start kan met je droomproject.

in

De grootste uitgaven gebeuren voor de opening en vaak nog in het eerste jaar. Daarom is een goed uitgewerkt financieel plan heel belangrijk.

03

Een prachtig pand op een toplocatie





Naast het product en de prijs speelt ook de plaats een belangrijke rol bij het succes van je horecazaak. Als starter is het belangrijk om **een locatie te kiezen die past bij je horecaconcept**. Kijk daarvoor vooral naar de doelgroep die je wil aanspreken. Een hippe koffiebar heeft meer passanten nodig dan een gastronomisch restaurant. Een geschikte locatie is cruciaal voor de kansen van je zaak.

Ook het pand zelf is deel van het concept. Wil je een lichtrijk gebouw of net een landelijke setting? Is het pand groot genoeg voor huidige en toekomstige noden? Ook hier geeft Inside graag **advies en tips**, altijd eerlijk, transparant en toekomstgericht.

Neem je een bestaande horecazaak over, dan is het cruciaal te weten wat je precies overneemt. Van contracten met de brouwer, tot inventarislijst, neem de locatie en alles wat met het pand te maken heeft gedetailleerd onder de loep.



Een geschikte locatie is cruciaal voor de kansen van je zaak. Kijk vooral naar de doelgroep die je wil aanspreken.

04

G(r)o(w) with the flow





In een goed doordacht interieurconcept geniet de klant volop omdat de totaalervaring klopt en ook het personeel vlot kan werken. **Een efficiënt grondplan en een goed uitgedachte flow** zijn de basisingrediënten van het succesrecept van je zaak. Om je interieur rendabel te maken, wil je dat alles een mooi geheel vormt, maar het moet ook praktisch zijn.

Voor Inside is een goede flow de basis van elke interieurinrichting. We optimaliseren de indeling en looplijnen tot de interieurervaring zo rendabel mogelijk is.

Het bepalen van de verschillende werkzones

De zoektocht naar geschikt personeel blijft een uitdaging in de horeca. Bij de inrichting van je zaak heb je er dus alle belang bij goed na te denken over de praktische indeling. Hoe kan je zaak **efficiënt worden gerund, met zo weinig mogelijk personeel?**

De keuken vormt samen met de bar het hart van je horecazaak, maar ook met de ruimtes voor levering en opslag moet je rekening houden.

Welke werkzones heb je nodig op het grondplan?

Heb je veel of weinig koelruimte nodig?

Hoeveel droge voeding bewaar je?

—

Zorg ook dat je voldoende ruimte hebt voor berging en voorraad. Zo verlies je tijdens de mise-en-place niet te veel tijd. Kunnen diepvriesproducten snel en vlot opgeslagen worden? Ook afval moet snel afgevoerd kunnen worden.

Looproutes en een slimme indeling van de werkruimtes zorgen ervoor dat er snel en efficiënt gewerkt kan worden.



De keuken, het hart van je restaurant

Een mooie, open keuken is een blikvanger in je zaak, maar brengt die ook op? Naast de look-and-feel is een **functionele indeling** minstens zo belangrijk. Een succesvolle horeca-inrichting heeft een keuken die knap oogt, goed in elkaar zit en werkt voor je zaak.

Looproutes vormen bijvoorbeeld een belangrijk deel van het ontwerp van de keuken, maar **ook slimme technieken**, voedselhygiëne en brandveiligheid zitten in het totaalconcept vervat. Wil je alles volgens de norm doen en geen enkel aspect uit het oog verliezen, dan is het aangewezen om advies in te winnen bij professionele partners. Inside is zowel driver als coördinator. Wij denken na over de aantrekkingskracht van je keuken, maar ook over de positie, indeling of aansluiting met de zaal. Zonder de totaalbeleving uit het oog te verliezen.



Een succesvolle horeca-
inrichting heeft een keuken
die knap oogt, goed in elkaar
zit en werkt voor je zaak.

Genieten met alle zintuigen

Wanneer de stoel onder tafel geschoven wordt, willen klanten vooral genieten. De totaalbeleving trekt zich door van de inkom tot het sanitair, en zit vaak in de details. Zorgen de **looproutes van het personeel** voor genoeg rust? Past de **tafeldekking** in het concept? Hebben de gasten geen hinder van toiletten, maar zijn die wel vlot bereikbaar? Met een minimum aan personeel wil je ook in de zaal **een goede flow** creëren.

Investeren in een unieke interieurervaring maakt het verschil. Vroeger was horeca veel klassieker. Nu zoeken gasten overal inspiratie en willen ze een wauw-effect wanneer ze een horecazaak binnenstappen. Een sterke interieurbeleving **prikkelt alle zintuigen en blijft boeien**. De juiste kleuren, materialen, meubels of verlichting zorgen ervoor dat gasten graag terugkomen. In de zaal van je horecazaak zetten we volop in op een topbeleving.





Het design van je bar

Een knap ontworpen bar in je horecazaak trekt voorbijgangers binnen en moedigt klanten aan om te blijven plakken. De bar maximaliseert de beleving, zeker als functionaliteit en design goed zitten.

De bar is het middelpunt van je zaak en een weerspiegeling van het concept. Een knap design verwent je klanten, maar zorgt ook voor prettigere werkomstandigheden voor je personeel.

Je bar is blikvanger, maar brengt die ook op?

**Kan er vlot in en rond gewerkt worden,
en lopen bartenders elkaar niet voor de voeten?**

Esthetisch mag een bar opvallen. Het design van de back- en frontbar is een belangrijk onderdeel van de interieurervaring. Probeer met de bar een **wauw-gevoel te creëren** en te vermijden dat de gasten al na één drankje de rekening vragen. Barkrukken, barhoogte, doorstroom rond de bar, ook een praktische barinrichting verhoogt het comfort en de beleving van elke klant.

Probeer met de bar een
wauw-gevoel te creëren en te
vermijden dat de gasten al na
één drankje de rekening vragen.



Een interieurervaring, tot in de toiletten

Een knap afgewerkt sanitair blok maakt het verschil en kan de beleving in de zaak alleen maar vergroten. Maar ook met de regelgeving houden we rekening in het ontwerp.

Hoeveel toiletten zijn er nodig? En kunnen ook werknemers zich vlot naar de toiletten begeven?

Een horecazaak is een publiek toegankelijk gebouw en dus moet je bij de aanvraag tot stedenbouwkundige vergunning ook aandacht hebben voor de **toegankelijkheid van personen met een beperking**, ook in de toiletten.

Het sanitair blok nemen we mee in het ontwerp. Samen met ons multidisciplinair team kijken we steeds naar het totaalconcept en verliezen we geen enkel detail uit het oog.



05

Look good, feel good



Al van bij het eerste contact proberen we aan te voelen welke richting het ontwerp moet uitgaan om een indruk na te laten. Het interieur bepaalt de sfeer in je zaak en de aantrekkingskracht van je concept. Het geeft je klanten een warm welkom en meteen een goed gevoel. We luisteren naar de klant, kijken naar het karakter van het pand en bepalen op basis van alle input een eerste look-and-feel.

Een moodboard helpt om **een richting te geven aan het interieurconcept**. Door onze passie voor interieur en de experts in ons netwerk zijn we steeds op de hoogte van de nieuwste trends en materialen. Met kleuren, materialen en texturen creëren we een unieke sfeer en krijgt het interieurconcept stapsgewijs vorm. De materialen graag zien of voelen? Met productstalen of een bezoek aan leveranciers vergelijk je makkelijk verschillende opties.

Een doordacht grondplan en een levendig moodboard vormen de basis van een 3D-ontwerp. Samen leggen we ook het budget vast zodat **je weet waar je aan toe bent** voor de uitvoering van start gaat.



06

Moderne technieken



Ook technieken dragen bij tot meer beleving in je horecazaak. Ze zijn niet altijd zichtbaar voor de klant, maar ze verhogen het comfort, zorgen voor betere werkomstandigheden en tillen je zaak naar een hoger niveau.



Klimaatcomfort

In een horecazaak moet je met heel veel factoren rekening houden. In de keuken wordt gekookt, dus is het er warm en hangen er etensluchten. Een afzuiginstallatie voert geuren en vocht af. **Beheersing van warmte, koelte en ventilatielucht** in elke ruimte is essentieel om klanten en personeel een comfortabel gevoel te geven.



Lichtplan

Verlichting geeft de beleving van je zaak mee vorm. Het is functioneel, maar zorgt vooral **voor sfeer en uitstraling**. Licht hoort bij het design van je zaak, net als de bar, stoelen of materialen in het interieur.

Met een lichtplan dat op punt staat, bezorg je je gasten een onvergetelijke ervaring, maar kan er ook vlot gewerkt worden. De basisverlichting is eerder technisch en functioneel en zorgt dat de verschillende ruimtes voldoende verlicht worden. Maar ook de decoratieve sfeerverlichting is onderdeel van een slim lichtplan. Led tafellampjes of een opvallend wandarmatuur creëren een interieurervaring die blijft hangen.

In elke horecazaak zorgen wij dat er met verschillende sferen gewerkt kan worden. Met aanpasbare oplossingen kan de richting, plaatsing of lichtintensiteit makkelijk wijzigen. Dat draagt dan weer bij aan de gezelligheid, en maakt **de totaalbeleving** compleet.



Een slim lichtplan houdt rekening met zowel functionele verlichting als sfeerverlichting. Zo creëer je een interieurervaring die blijft hangen.



Akoestiek en audio

Een horecazaak produceert veel lawaai, denk aan gelach, het schuiven van stoelen of de koffiemachine. Met akoestische vloerbekleding, plafonds of wanden zorg je in je zaak voor een optimale akoestiek en vermijd je **vervelende galmen**.

Ook een geluidsinstallatie op maat van jouw zaak draagt bij aan het totaalconcept. Muziek kan de emoties van je klanten sterk beïnvloeden. De juiste muziek brengt exact de sfeer die je wil creëren. Tegelijk is niets zo storend als te luide tunes tijdens het diner. Goed nadenken over je audiosysteem is dan ook belangrijk. Waar kan je speakers plaatsen? Wil je je restaurant opdelen in verschillende audiozones? De juiste muziek, professionele apparatuur en de knowhow van audiospecialisten dragen bij aan **een perfecte beleving voor de klant**.

Beveiliging

Elke horecazaak bestaat uit een constante in- en uitstroom van mensen, en dus is beveiliging essentieel. Voor het comfort van klanten en personeel is het belangrijk om **een gevoel van veiligheid** te creëren in je restaurant of bar. Wanneer je zaak gesloten is, biedt camerabeveiliging of een alarmsysteem de ideale bescherming.

Maar ook brandveiligheid en horeca worden in één adem genoemd. Veel steden en gemeentes werken met een checklist voor brandveiligheid van horecazaken.

Nooduitgangen, compartimenteringen, branddetectie en toegankelijkheid van de brandweer zijn **belangrijk in het ontwerp** van het grondplan. Laat je goed informeren door de juiste instanties of firma's en neem ook veiligheid op in de plannen voor je horecazaak.





Kassasysteem

Waar komt de kassa? Welk systeem is schaalbaar en werkt het best voor jouw zaak?

De horeca en een vlot werkend kassasysteem gaan hand in hand. Het **vergemakkelijkt het bestellen en betalen**, zowel voor klanten als personeel. Ook hier laat je je goed informeren door gespecialiseerde firma's, zodat wij het systeem, de plaatsing en de nodige aansluitingen kunnen opnemen in het interieurconcept.



Hoe voorzie je een keuken van de modernste technieken? Denk maar aan koelen, ventileren en warmen. Ook energiezuinigheid is belangrijk geworden.

Toestellen bar en keuken

Bij de inrichting van een bar of keuken komen steeds meer technieken kijken. De materie wordt ook complexer. Zo moet je kunnen koelen, ventileren en warmen. En hoe zit het met de energiezuinigheid van alle toestellen? Ook energie-efficiëntie is onderdeel van de totaalaanpak van Inside.

Het is **belangrijk om de juiste toestellen te selecteren** die beantwoorden aan de professionele verwachtingen. Dan moeten alle installaties ook nog goed beheerd worden. Het verschil maak je niet alleen met een knap interieur, maar ook met een horecazaak die praktisch is, innovatief, energiezuinig en die meesurft op de technologische golven.

Wil je alles volgens de norm doen en geen enkel aspect uit het oog verliezen, dan is het sterk aangewezen om advies en kennis in te winnen bij professionals en specialisten. Inside is zowel driver als coördinator. Wij hebben de expertise en ervaren projectmanagers in huis, maar werken ook samen met professionele partners.



07

Vergunningen en attesten



Baat je een horecazaak uit, dan ben je verantwoordelijk voor voedsel, drank, personeel en veiligheid van al je klanten. Logisch dus dat je bij de opstart rekening moet houden met een pak regels en wetgeving.

De gezondheidsrisico's tijdens het bereiden en behandelen van voedsel beperken is de basis. Je wil niet dat je klanten naar huis gaan met een voedselvergiftiging, dus moet je zaak **in regel zijn** met de hygiënewetgeving die het Federaal Agentschap voor Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) opstelt. Zo moet de keuken bijvoorbeeld snel en makkelijk schoongemaakt kunnen worden.

Er vinden geregeld controles plaats, maar je bent **ook zelf verplicht** om de voedselveiligheid in je zaak te controleren. Op de website van Horeca Vlaanderen vind je hierover heel wat informatie, net als in de online-brochure van het voedselveiligheidssysteem HACCP.

Een aantal vergunningen zijn specifiek per stad of gemeente. Informeer je dus op tijd om **onaangename verrassingen of dure controles** te vermijden. Zo mag je pas alcohol schenken als je een vergunning hebt. Ben je van plan om veiligheidscamera's te plaatsen, dan dien je eerst een aanvraag in bij de politie. Ook voor het spelen van muziek moet je toestemming vragen en betalen. Een stedenbouwkundige vergunning is dan weer nodig wanneer je de bestemming van een gebouw gedeeltelijk of volledig wil wijzigen. En wil je je zaak uitbreiden met een terras? Dan heb je –juist ja– ook weer een vergunning nodig.

De sprong wagen en jouw zaak meteen
klaarmaken voor de toekomst?
Contacteer ons voor een kennismakingsgesprek

inside

050 28 18 00

info@inside.be

Sint-Ewoudsstraat 35

8200 Brugge