

Goede keuken verdient zich terug

Tien handige tips bij keukeninrichting

Het inrichten van een goede restaurantkeuken vergt vaak een flinke investering. Maar wie de juiste keuzes maakt, verdient dat in de toekomst wel terug weet Tom Rietveld van HTC Concepts. Hij adviseert ondernemers bij de inrichting en aanschaf van keukenapparatuur. "Als je program van eisen klopt, kom je een heel eind."

Tekst: Matthijs van der Pol

Het is natuurlijk een beetje preken voor eigen parochie, maar Tom Rietveld raadt horecaondernemers van harte aan om deskundig advies in te winnen voor ze een nieuwe keuken gaan bouwen. Sinds hij zeven jaar geleden directeur werd van adviesbureau HTC Concepts heeft hij maar al te vaak slecht voorbereide ondernemers voorbij zien komen. "Dan gaat het mis en komen ze alsnog aankloppen. Dat kost allemaal extra tijd en vooral geld." In zijn advieswerk neemt hij het hele traject van de keukeninrichting voor zijn rekening. Horeca Entree vroeg Rietveld in tien stappen uit te leggen waar de ondernemer op moet letten bij de inrichting of verbouwing van een nieuwe keuken. De do's en don'ts op een rijtje.

1 Waar moet ik beginnen?

"Je begint met nadenken over de aanleiding. De inrichting van de keuken is vaak een sluitpost terwijl die dat niet moet zijn. Ondernemers richten zich vaak wel op de tafels en de stoeltjes maar vergeten de achterkant. Je moet je natuurlijk wel realiseren dat je te maken hebt met een forse investering en dat je je geld maar een keer uit kunt geven. Wanneer je verkeerde apparatuur koopt zit je er mee opgescheept. Wees dus realistisch. Maak een goed plan en neem niet te veel hooi op je vork."

2 Hoe voorkom ik dat ik de verkeerde investeringen doe?

"Stel een program van eisen samen. Bijna alle ondernemers moeten lenen. Daarom moeten ze een goed plan maken. Niet alleen om de bank te overtuigen maar ook om zelf houvast te creëren. Dat plan valt af te leiden van je concept. Hoeveel mensen verwacht je? Welk assortiment zit je aan te denken? Wat is je totale omzet? Wie bijvoorbeeld minder omzet verwacht te gaan draaien na een verbouwing kan het bij de bank wel vergeten. Omschrijf dus je ambities. Dan weet je ook welk bedrag je uit kunt geven aan je nieuwe keuken. Het program van eisen gebruik je als handleiding voor het uitvoeren van je ambities. Sommige ondernemers ervaren dat overigens als beklemmend. Dat is nergens voor nodig. Je kunt altijd flexibel blijven en bijsturen."

3 Hoeveel budget moet ik reserveren?

"Het hangt af van het soort zaak dat je in gedachten hebt. Wie aan, wat ik altijd noem, een Franse bakplaat genoeg heeft, is snel klaar. Maar bij een gemiddeld ingerichte keuken met de meest gangbare apparatuur moet je op zo'n twintig procent van je omzet rekenen. Die schrijf je in vijf jaar af. Daarna hoef

je overigens heus niet meteen nieuwe spullen te kopen. Het meeste zal het nog prima doen. Dat is het moment dat je wat extra kunt gaan verdienen."

4 Waar moet ik mijn keuken plaatsen?

"Bij een bestaande zaak ben je meestal gebonden aan de leidingen en afvoer die er al liggen. Meestal liggen ze daar niet voor niks: het is de meest logische plek. Een deel gaat de grond in, de rest gaat de lucht in. Hou er rekening mee dat een nieuwe keuken aangesloten moet worden op lucht- en waterafvoer. De warmte die geproduceerd wordt, moet ook weer afgevoerd worden. Vraag hiervoor advies aan een klimaatbehandelmeester. Die doet de hele dag niet anders. Als de keuken te warm wordt, vacuüm trekt of gaat tochten, krijg je klagende medewerkers. Denk ook aan de schakelkast. Die plaats je niet zo maar overal. Een keuken moet een logische plek krijgen, in het hart van de zaak."

5 Hoeveel ruimte neemt mijn keuken in?

"Grofweg kun je rekenen op ongeveer een derde van de totaal beschikbare ruimte. Dat bestaat zowel uit

werkruimte als uit opslag van goederen. Het hangt er nogmaals wel van af wat het program van eisen is dat je eerder hebt samengesteld. Wil je een wat meer ingewikkelde kaart voeren dan heeft dat gevolgen voor de ruimte.”

6 Is een open keuken een must?

“Iedereen wil een open keuken tegenwoordig. Maar ik adviseer mensen van tevoren eerst eens goed na te denken over wat ze daar nou mee willen bereiken. Een open keuken is leuk omdat het extra sfeer biedt en laat zien wat er in de keuken gebeurt. Vroeger verstopten koks zich achter de witte muren. Nu laten sommigen zelfs een webcam in de keuken toe. Allemaal leuk en aardig, maar als je een keuken hebt waar bijvoorbeeld veel met heel- en halffabricaten gewerkt wordt, is het de vraag of een open keuken wel zo verstandig is. Tenzij je er geen problemen mee hebt dat de gast ziet dat je soep uit een zakje maakt.”

7 Hoe voorkom ik dat ik te veel betaal voor de apparatuur?

“Leveranciers nemen je vaak op sleeptouw. Heb je dit of dat nog nodig, enzovoort. Blijf dus de baas. Dat kan alleen als je vooraf precies weet waar je naar op zoek bent. Vraag ook meerdere offertes aan en kijk daarbij niet alleen naar de prijs maar ook naar onderhoudscontracten. Hoe snel worden dingen gemaakt? Verder kan het geen kwaad om, zeker als beginnende ondernemer, naar tweedehandsapparatuur te kijken. Regelmatig gaan zaken failliet en uit de inboedel zijn prima spullen te halen tegen fors gereduceerde prijzen. Wie gaat vernieuwen moet zijn oude leverancier bij gelijke prijs het voordeel gunnen. Daar krijg je vaak iets voor terug.”

8 In hoeverre laat ik de kok meebeslissen?

“De kok moet werken in de keuken, dus die mag zeker meebeslissen. Zeker als het gaat om een logische inrichting is de input van de kok belangrijk. Waar laat hij bijvoorbeeld zo snel

mogelijk die gebruikte pan? Het scheelt nogal of je tig keer per avond naar de kelder moet om biefstukken uit de koeling te halen of dat ze letterlijk voor het grijpen liggen. De keuken kookt efficiënter en de kok is gelukkiger als hier goed over is nagedacht. Dat verdient je dubbel en dwars terug.”

9 Hoe houd ik rekening met routing en traffic?

“Als je weet hoeveel couverts je ongeveer gaat serveren, weet je ook het aantal medewerkers en koks die aan de slag gaan. Een keuken moet daarop ingericht zijn en een centrale positie innemen. De tafels en gasten moeten goed bereikbaar zijn. Daarnaast moet je voorkomen dat de invoer van goederen, de bereiding, het uitserveren en de afvoer van afwas en afval elkaar kruisen. Idealiter creëer je een cirkel waarin alles soepel verloopt. In de keuken is het bijvoorbeeld ook van belang hoe je de koude en warme kant van elkaar gescheiden houdt. Of de keuze voor een afwasmachine: hoe snel wil je dat alles weer schoon is? Wat is de piekbelasting waar je van uit gaat? Het kan nogal schelen of je je als restaurant wil richten op groepen of niet. Als je maar vijf pitten hebt ga je het serveren van twaalf verschillende gerechten tegelijk natuurlijk nooit redden. Toets alles bouwkundig voor je met de installatie begint.”

10 Hoe zorg ik ervoor dat de zaak op tijd open gaat na de verbouwing?

“Veel ondernemers hebben weinig ervaring met een verbouwing. Niet zo raar: zo vaak heb je er niet mee te maken. Daarom is het handig als je van tevoren laat vast leggen hoe lang de aannemer er over denkt te gaan doen. En regel ook wie er gaat betalen mocht er vertraging optreden. Als je je gasten hebt beloofd over een maand open te gaan en het duurt een maand langer, kost dat extra geld. Een aannemer kan zich tegen dit soort overschrijdingen verzekeren. Calculeer ook vooraf in waar de risico's zitten: waar kan lekkage ontstaan, dat soort dingen. Maar houd vooral je program van eisen in de gaten. Dan kom je een heel eind. En win goed advies in.” > [HorecaEntree](#) <

Valkuilen volgens Tom Rietveld

- Werktafels op pootjes, ingewikkeld om schoon te maken
- Kruisende verkeersstromen
- Open keuken met een chagrijnige kok
- Eerst het restaurant en dan pas de keuken verbouwen, doe het tegelijk
- Slechte afvoer



Over Tom Rietveld

Tom Rietveld is directeur van HTC Concepts onderdeel van HTC Advies, een onafhankelijk adviesbureau voor horeca, recreatie en catering. Hij is tevens lid van Foodservice Consultant Society International (FCSI), een wereldwijde toonaangevende vereniging van foodserviceconsultants.