

Toelichting op rapport 'een route naar succesvolle horeca' van horeca adviseur Remco van den Heuvel in opdracht van De Nobelaer.

De Nobelaer heeft horeca adviseur Remco van den Heuvel gevraagd om een analyse te maken van de huidige stand van zaken t.a.v. de horeca van De Nobelaer en te komen met verbetervoorstellen. Het rapport 'een route naar succesvolle horeca' is in april 2025 opgeleverd om een eerste inzicht te geven in waar De Nobelaer haar horeca op kan verbeteren.

Op een aantal aspecten zoals benoemd in het plan heeft De Nobelaer al actie ondernomen. Zo start er op 1 mei een nieuwe coördinator hospitality die ruime ervaring heeft in de horeca van een culturele instelling. Verder worden er al stappen ondernomen om de personeelskosten te verlagen en wordt er gekeken naar de inkoopvoorwaarde bij verschillende leveranciers.

De overige aanbevelingen van dit rapport worden in overleg met de horeca adviseur vertaald naar een actieplan. Dit traject is lopende.

Verder is het goed om te weten dat de scope van dit onderzoek specifiek gericht is op de winstgevendheid en bedrijfsvoering van de horeca (en verhuur). In het plan van de horeca adviseur wordt bijvoorbeeld ook gesproken over een betere toedeling van de kosten. Dit betekent dat deze kosten dus nog steeds door De Nobelaer gemaakt worden maar niet meer toegerekend worden aan de horeca. Een voorbeeld hiervan is dat de horeca medewerkers op sommige momenten meer een receptie/ kaartverkoop en informatie functie hebben dan een horeca functie. Deze medewerkers staan nu (nog) volledig op horeca.

Als De Nobelaer erkennen wij het rapport van Remco van den Heuvel en hebben wij zijn aanbevelingen meegenomen in het verbeterplan van De Nobelaer met de gemeente Etten-Leur.