



Bangkok City
Thai Restaurant



SAWADEE

Herman & Aree Schoemaker



Thema van deze bijeenkomst:

GEZOND ONDERNEMEN

&

HOE DOEN WIJ DAT BIJ BANGKOK CITY


Bangkok City
Thai Restaurant

**Register Adviseur
IGM
Leo
Rosendahl**



The image shows a man, Leo Rosendahl, speaking into a microphone. He is wearing a brown suit jacket over a light blue shirt and glasses. Behind him is a presentation screen with Dutch text. The text on the screen includes: "Gezondheidsbeleid", "Bij gezondheidsbeleid gaat het streven naar goede bedrijfsresultaten samen met het investeren in een goede en gezonde werkomgeving. Niet ziekte of verzuim staat centraal, maar de vraag: 'Hoe zorgen we ervoor dat de ondernemer en het personeel met plezier en in blijvende gezondheid blijft werken?'", and "Met deze doelstelling is er geen sprake van achteraf repareren als er schade (bijvoorbeeld als gevolg van hoog verzuim) is ontstaan, maar van investeren".

**Bangkok City**
Thai Restaurant

LID VAN:

1. **HORECA NEDERLAND**
2. **T.R.A. → THAI RESTAURANT ASSOCIATION**
3. **THAI SELECT**





Bangkok City Thai Restaurant

WAT DOEN WIJ:

**BEREIDEN VAN ORIGINELE THAISE GERECHTEN
en
VERKOOP VAN DEZE GERECHTEN**

1. RESTAURANT / BAR / TERRAS
2. AFHALEN
3. BEZORGEN
4. PARTYSERVICE & CATERING
5. WORKSHOPS THAIS KOKEN





Wat willen wij?

Het nog beter doen

&

Nog bekender worden in de regio



Hoe gaan we dat doen???

1. Ondernemingsplan
2. Opleiden personeel
3. 7 dagen in de week open → (veel) consequenties
4. Volop benutten van Social Media
5. Nieuwe website “Diner City Gouda”, etc. etc.



SLOGAN & VISIE:

1. ORIGINEEL
2. GASTVRIJ
3. &
4. GEZOND



ORIGINEEL?

1. Thaise kok(kin)
2. Verse ingrediënten
3. Echte en eerlijke Thaise kruiden
4. Sfeer en smaaksensatie van Thailand
5. Thaise gastvrijheid



Bangkok City Thai Restaurant

GASTVRIJ?

1. Presentatie van het restaurant en personeel!
2. Ontvangst van de gasten
3. Uitleg menu- / afhaal- / bezorgkaart
4. Serveren en afruimen tafels
5. Afrekenen en uitgeleide





GEZOND ?

Gasten

&

Bedrijf en Personeel



GEZOND ONDERNEMEN:

- Interview en Scans Gezondheidsbeleid
- Bedrijfscan → o.a. missie, visie, strategie en cijfers (ondernemingsplan)!
- Advies en juiste partners
- Verzuim: → MKBasics (Verzuim Signaal) - Jolanda
- Belasting en belastbaarheid: → Fysergo - Pauline inzetten "Toolbox gezond werken"



GEZOND?

Gasten:

- Hygiënecode → HACCP-plan
- Gezonde verse producten
- Verantwoord koken, frituren en wokken
- Matig zout en suiker
- Voorlichting en uitleg gerechten →
- uitgebreide uitleg (Thai cooking workshop)



GEZOND?

Personeel:

Gezondheidsbeleid is de kern van het Personeelsbeleid

- ***PLEZIER en duurzaam inzetbaar*** → Pro-actief
- (gezonde) Aandacht voor Arbo en RI&E → Preventie
- De 8 arbeidsrisico's in de Horeca volgens de nVWA en Arbeidsinspectie, zoals:
- Fysieke belasting, Werkdruk en Piekdrukke, etc.,
 - ***Gezondheidsbeleid is "eigen regie"***



GEZOND?

Personeel:

- Horeca CAO verankerd in het Personeelsbeleid → o.a.
- **Werkoverleg**, afspraken nakomen, op tijd komen, schone bedrijfskleding, hartelijke ontvangst gasten, verzuim , etc.
- **Leren** → cursussen (ook de “chef”) of MBO → stagiaires
- **Maar ook aandacht voor diversiteit en kansarme / werkloze jongeren**



INSTANTIES:

o.a.

UWV Werkbedrijf

GEMEENTE GOUDA

PROMEN



Bangkok City
Thai Restaurant



VRAGEN??



GEZOND ONDERNEMEN

IS DUURZAAM INVESTEREN

- IN HET BEDRIJF

en

- IN HET PERSONEEL