

Info Marco Horsten

Naam: Marinus Clasinus Adrianus (Marco) Horsten
Adres: Beatrixstraat 4, 6824 LR Arnhem
Telefoon: 06 – 20739393
E mail: marco@dekeukenmanager.nl
Geboren te: Gorinchem
Burgerlijke staat: Gehuwd
Website: www.dekeukenmanager.nl (voor referenties en indruk)



Opleiding

- 3e Restaurantkok (SVH)/2e Restaurantkok (SVH)
- Leermeester Keuken (SVH)
- Keukenmanagement SVH Horeca Opleiding
- Personeelsmanagement SVH Horeca Opleiding
- Food & Beveragemanagement SVH Horeca Opleiding
- Bedrijfs- en Personeelsadministratie (Sodexho)

Korte cursussen:

Chocolade en bonbons, Ijsbereiding, Suikersierkunst
Hygiëncode Horeca Leidinggevenden
Sociale hygiëne (HACCP)
B.H.V.(Bedrijfshulpverlening)

Prijzen/Certificaten:

1991 Taste of New Zealand Award (restaurant)
Certificate of appreciation La Chaine Des Rotisseurs (association mondiale de la gastronomie)
1992 Silver Lamb Award (restaurant)
Salon Culinaire Auckland "Chef of the Year" competition
Food Association of New Zealand "Poultry Dish", brons
1993 Nestlé Zilveren Koksmuts Nederland voorrondes
1996 Horecava 1996 "Lekkerste broodje van Nederland", ten behoeve van promotie counterrestaurant, finalist (eervolle vermelding)

Visie en Missie

Verbeteren & samenwerken, motiveren & team spirit, duidelijk communiceren om doelen te bereiken. Mijn motto is: "eerlijk duurt het langst"

Specialisaties

- Routing bij verbouwing van de keuken en aanschaf keukenapparatuur.
- In kaart brengen van verbeterpunten.
- Trajectcoach en motivatiecoach (begeleiding)
- HACCP normering (Hazard Analysis Critical Control Points): een analyse van kritische punten waar extra goed op gelet moet worden
- Advies culinair (creativiteit)
- Productontwikkeling & ondersteuning, implementatie en ontwikkelen van productie, keukens en mise en place (efficiëntie)
- Ontwikkelen van nieuwe ideeën en deze omzetten in concept en realisatie
- Second Opinion bij: exploitatiebegroting, keukenapparatuur, bedrijfsplan, offertes

Projecten en werkervaring 2022:

interim keukenmanager betrokken bij een zeer boeiend project.

Op twee enorme cruiseschepen, één in Amsterdam en één in Velsen Noord, worden 2.000 asielzoekers tijdelijk opgevangen omdat er elders in het land geen plaats meer is. De dynamiek die dat met zich meebrengt heb ik nog niet eerder meegemaakt. Zoveel verschillende mensen, culturen en talen op twee schepen. En toch leeft alles naast elkaar in redelijke harmonie. Als mens ben ik de afgelopen tijd heel anders na gaan denken over het vluchtelingenvraagstuk. Wat dat betreft zou een week op een van de schepen een hoop mensen wellicht iets genuanceerder laten kijken naar deze kwestie. Als interim manager is het echter iedere dag genieten van de bijzondere uitdagingen die deze operatie met zich meebrengt. Ik had dit voor geen goud willen missen!

Voor mij loopt dit project eind november af. De schepen blijven echter nog even liggen. In elk geval tot eind maart. Wat er daarna gaat gebeuren is nog de vraag. En dan bedoel ik niet zozeer met mij, maar met die 2.000 mensen die hopen op een veilige toekomst voor zichzelf en hun gezin.

Cruisinc. Galaxy Refugee boat september - present

- Setting up the kitchen department in terms of planning the operation, inventory scheduling, haccp & loading and training
- Responsible for 25 staff over numerous outlets within the refugee ship
- Work along the governmental agencies to establish a good working relationship
- Team consists of different nationalities from around the globe
- Contributed to help refugees to have their 3 daily meals at a buffet restaurant with 650 seats and more than 1200 meals daily Breakfast-Lunch-Dinner
- responsible for the dry store inventory, food & beverages

interim keukenmanager: advies & keukenmanagement

Villa Erica St Hubert (Noord Brabant) www.villaerica.nl

interim keukenmanager: advies & keukenmanagement

the next step horeca group www.thenextstep.nl

Restaurant Kroast Amersfoort.

Restaurant & Stadscafé In den Grooten Slock Amersfoort.



Van 2012 tot 2020 mede eigenaar van Koks voor Koks (Productie keuken voor Horeca bedrijven) (inclusief De Keukenmanager): ontwikkelen van een succesvolle productiekeuken in mise en place efficiëntie

De mise en place keuken waar op ambachtelijke wijze producten worden voorbereid voor de horeca door koks die het vak kennen en zich volledig met koken bezig houden.

Soepen en sauzen, garnituren. Alle vers en ambachtelijk bereid

Veel ervaring op het gebied van HACCP, houdbaarheid en labelen van producten;& allergieën

www.koksvoorkoks.nl .



www.dekeukenmanager.nl

Recente projecten zijn o.a.: Kroast in Amersfoort, De Eemland Hoeve, De Slock (Amersfoort), Guusjes in Utrecht, Op Zuid in Utrecht (voor uitgebreide informatie, zie mijn website)

Keukenmanager-Chef-kok

In dienst bij Labrador Management van 2006-2010

Verantwoordelijk voor o.a. Hotel Restaurant "De Rechtbank" in Utrecht www.derechtbank.com,

Broers Stadscafé Restaurant in Utrecht www.stadscafe-broers.nl, Zussen Lobby Restaurant: Utrecht

- Begeleiding verbouwing keuken & nieuwe routing
- Organiseren (reorganiseren) keukenbrigade, aannemen nieuwe chef-koks
- Nieuwe werkwijze met gebruik van verse & convenience producten
- Verbetering bedrijfsresultaten (personeel & brutowinst)
- Budgetverantwoordelijk voor personeelskosten & winstmarges keuken
- Opzetten van totale keukenorganisatie voor een nieuw bedrijf.
- Nieuw eetconcept voor nieuwe formules
- Aannemen gehele keukenbrigade
- Bouw nieuwe keuken (productie & open satellietkeuken & spoelkeuken)
- Budgetverantwoordelijk voor personeelskosten & winstmarges keuken
- Operationeel actief als chef-kok
- Reorganisatie i.v.m. recessie 2009
- Promotie: verschillende publicaties AD, Misset Horeca, Venuez, RTL tv "wie is de chef"

Overige werkervaring:

- Pacific food and drink adventures (mede eigenaar) in Arnhem. Franchise formule 2003-2005 verantwoordelijk voor Food & Beverage
- Sodexho Locatie Catering Manager 1998-2000
- Restaurant Zilli & Zilli Chef kok/Manager 1997-1998
- Sanadome Onroerend Goed B.V., Nijmegen Hoofd Keuken/Chef-kok 1995-1997
- Hotel De Roskam, Rheden, Chef kok, 1994-1995
- Promenade Hotel, Den Haag executive Sous-chef 1993-1994
- 1991/1993 Emigratie naar Nieuw-Zeeland, gewerkt als chef kok in Auckland, daarnaast gereisd en levenservaring opgedaan.