

# EEN GEEL ZWART HART

WAT IK DOE.....

**“IK HELP ONDERNEMERS  
VAN A TOT Z BIJ  
HET (RE) ORGANISEREN  
VAN HUN KEUKEN”**

Praktisch advies door een professional.  
Want samen sta je sterker.

**Marco Horsten**  
De Keukenmanager B.V  
[www.dekeukenmanager.nl](http://www.dekeukenmanager.nl)

Marco is een vakidoot en goed in het operationeel optimaliseren van de keuken van horecaondernemingen. Hij heeft een ruim portfolio in het bedenken en implementeren van nieuwe en vernieuwende food concepten. Verder is hij een creatief denker die tot het uiterste gaat om zijn doel te bereiken. Hij was mede initiatiefnemer & eigenaar van “Koks voor Koks” een professioneel bedrijf met hoogwaardige standaarden voor het bereiden van mise en place voor Horecaconcepten-Hotels en Restaurants & Retail bedrijven  
De Keukenmanager beschikt over ruime ervaring in het opstarten en begeleiden van nieuwe horecabedrijven en concepten.

Het vooraf vaststellen van belangrijke werkprocessen en -methoden vergroot de efficiency en kan een hoop problemen oplossen en voorkomen.

Denk bijvoorbeeld aan een juiste en praktische routing of een goed werkbaar hygiëne plan. Zodat er efficiënt en gastgericht gewerkt kan worden.

REFERENTIES IN DE BUURT:

**Stan & Co Arnhem**  
**SKY Restaurant Arnhem**  
**Da Zilli Arnhem.**  
**Villa Ruimzicht Doetinchem**  
**Sanadome**

Al ruim 35 jaar trouwe  
seizoenkaarthouder van VITES!  
Samen met zoon Cas Horsten,  
die nu ongeveer 10 jaar meegaat  
Hebben we een trouw seizoenkaart  
clubje opgebouwd van zo'n  
8 vrienden en familieleden  
Vak Oost 118

DE KEUKENMANAGER  
[www.dekeukenmanager.nl](http://www.dekeukenmanager.nl)

**TOEN,  
NU, VOOR  
ALTIJD**

