# Hoe start ik een frituur

Checklist

- [ ] Waar wil je je zaak starten? De locatie is belangrijk. Zorg voor een locatie in centra waar veel passage is of ga voor een locatie met voldoende parkeermogelijkheden in de buurt.
- [ ] Ga uit op onderzoek. Wie is jouw concurrentie in de regio? Wie is jouw doelgroep? Wat wordt jouw concept?
- [ ] Inzicht in de financiën! Stel een gedetailleerd businessplan op met financiële prognoses, kosten voor apparatuur, evt. personeel en marketing.
- [ ] Vergunningen en licenties:
    - [ ] Exploitatievergunning (horecavergunning) aanvragen bij de gemeente
    - [ ] Drankvergunning indien je alcoholische dranken zal aanbieden
    - [ ] Wil je een streepje muziek, vergeet Sabam niet.
    - [ ] Brandveiligheidsinspectie: frituurvet kan gevaarlijk zijn, voldoe aan de veiligheidsvoorschriften en voorzie in de juiste brandblussers en branddekens.
    - [ ] Wil je een terras voor jouw zaak? Dan heb je misschien een terrasvergunning nodig.
- [ ] Zijn de nodige verzekeringen in orde?
- [ ] Zorg voor een professionele inrichting. Ga langs bij de erkende verdelers van friteuses en horecamaterialen en laat je begeleiden in jouw keuze.
- [ ] Voorzie in voldoende opslagplaats zowel in diepvries- en koelruimte als opslag van de niet gekoelde producten en verpakkingen.
- [ ] Kies een betrouwbare horecagrossier die jou kan ontzorgen en adviseren in jouw keuze voor snacks, saus, vet en frieten.
- [ ] Vet- en afvalophalers, sluit een contract af met partners hiervoor.
- [ ] Zorg voor voldoende werkruimte, wat zorgt voor een vlotte werking.
- [ ] Marketing en social media mogen niet ontbreken
    - [ ] Zorg ervoor dat de iedereen weet dat er een nieuwe zaak komt, neem jouw doelpubliek mee in het volledig opstartverhaal
    - [ ] Zorg voor goede foto’s van gerechten, jouw zaak en jezelf
    - [ ] Post op regelmatige basis.