

# Nieuw: DANÆG direct klaar Voorgegaard Roerei en Gevulde Eierpannenkoeken

Nieuw in het brede assortiment hoge kwaliteit eiproducten van Eicom zijn de DANÆG Voorgegaard Roerei en de DANÆG Gevulde Eierpannenkoeken. Lekker hartig! Even opwarmen en direct klaar voor ontbijt, lunch of als snack. De gevulde Eierpannenkoeken zijn er in de smaken 'Asia' Oosters, 'Atlantic' met spinazie en gerookte zalm en de 'Mexico' gevuld met rundvlees.

Eicom: de specialist in eiproducten voor foodservice. Het Eicom-assortiment omvat gekoelde en diepvries eiproducten, convenience eiproducten zoals omeletten, eirollen, gekookte en gepelde eieren, verse schaaieieren, gedroogde eiproducten, ontbijteieren en (gekleurde) gekookte eieren in de schaal. Deze producten vindt u onder de topmerken DANÆG, Convei, Natu en Eicom. Er wordt actueel ingespeeld op wensen uit de markt met nieuwe producten, waarbij productveiligheid en kwaliteit centraal staan. Hiervoor is Eicom Barneveld BRC gecertificeerd.



### Een ei past in elk menu

Eieren eten mag weer! Vanwege de positieve eigenschappen op de gezondheid van mensen heeft het ei zelfs de naam 'superfood' gekregen. Als 'superfood specialist' heeft Eicom Barneveld ruim 80 jaar kennis en ervaring in eieren en eiproducten. Versheid en smaak zijn gegarandeerd. Eicom Barneveld is gevestigd in het 'Kip en Ei Innovatiecentrum van Europa', Barneveld. Naast eigen productiebedrijven is Eicom Barneveld de officiële importeur van de eiproducten met een uitzonderlijke kwaliteit, het merk DANÆG.

### Eicom denkt met u mee

Eicom producten worden zowel in horeca als in instellingen breed ingezet. De heldere adviezen, hoge productkennis en kwalitatief hoogwaardige producten hebben vele duurzame relaties als resultaat. Wilt u meer informatie over de mogelijkheden met eieren en eiproducten van Eicom neem dan contact op via telefoon 0342-490 700 of e-mail aan info@eicom.nl of kijk op www.eicom.nl

**Eicom Barneveld**  
[www.eicom.nl](http://www.eicom.nl)  
Tel: 0342-490700



## Oomen, fiscaal forensisch onderzoek en fiscaal advies

Het is meestal geen onwil van horecaondernemers als zij hun bedrijfsadministratie niet voldoende op orde hebben. De Belastingdienst kijkt er helaas toch net even iets anders tegenaan. Dat wat met de bril van de ondernemer op gezien kan worden als 'naïviteit' of 'slordigheid' wordt door de Fiscus vaak als 'fraude' waargenomen. De gevolgen zijn meestal schrijnend. Faillissementen, verplicht moeten verkopen van de privéwoning en het kwijtraken van opgebouwd pensioen komen vaker voor dan gedacht wordt. Fiscaal forensisch onderzoeker Wil Oomen helpt bij problemen met de Belastingdienst!

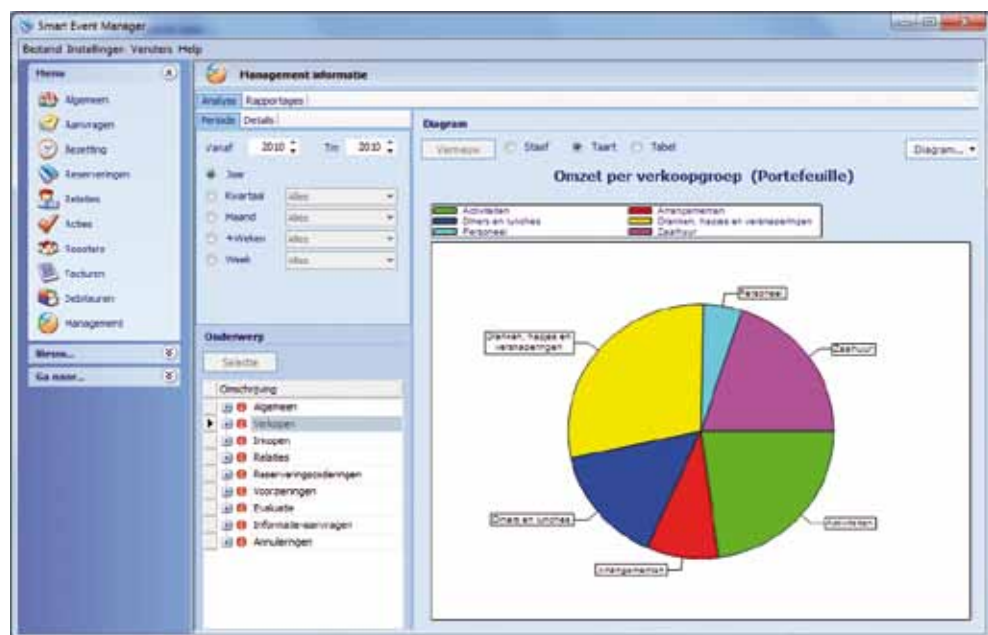
Wanneer de Belastingdienst het vermoeden heeft dat er in een horecabedrijf zwart geld in omloop is of dat het brutowinstpercentage in werkelijkheid veel hoger is dan werd aangegeven, dan kan de ondernemer met terugwerkende kracht een fikse belastingaanslag met daarbovenop een hoge boete verwachten. Jurist Wil Oomen werkte 20 jaar bij de Belastingdienst en heeft ervaren dat veel grote en vooral ook kleine horecaondernemers het schip ingaan als de boeken niet kloppen. Sinds 5 jaar begeleidt hij als zelfstandige fiscaal forensisch specialist horecaondernemers die te maken krijgen met boekonderzoeken. Ook kan Oomen, fiscaal forensisch onderzoek en fiscaal advies,

preventief worden ingeschakeld. Ondernemers die zelf twifelen of de administratie goed is, kunnen dus eveneens contact opnemen met Oomen. Waarom wachten totdat de dijk daadwerkelijk doorbreekt als u dit ook kunt voorkomen door tijdig in te grijpen?

**Oomen fiscaal forensisch onderzoek**  
Kerkstraat 9  
6687 AD Angerden  
Tel: 06-514 681 41  
E-mail: [info@wiloomen.nl](mailto:info@wiloomen.nl)  
[www.wiloomen.nl](http://www.wiloomen.nl)

# Smart Event Manager voor professioneel reserveringenbeheer

'Onze software maakt alles overzichtelijk en is kostenbesparend'



Omzetting	Aantal	Bedragen	Totaal	Ppg p.u.	Ppg
Reservering					
- Dagprogramma outdoor					
- Ontvangst					
- Koffie of thee met gebak	22	€ 5,00	€ 110,00		
- Ochtendactiviteit	22	€ 12,00	€ 264,00		
- Puzzeltoernooi	22	€ 4,50	€ 99,00		
- Slijke drinken en candybar	22	€ 5,50	€ 121,00		
- Lunch	22	€ 30,00	€ 660,00		
- Lunch de luxe	22	€ 37,50	€ 825,00		
- Middagactiviteit	22	€ 7,50	€ 165,00		
- Workshop schilderen	22	€ 37,50	€ 825,00		
- Diner	22	€ 7,50	€ 165,00		
- Outdooractiviteit	22	€ 7,50	€ 165,00		
- Drinkenarrangement	22	€ 7,50	€ 165,00		

Wie in de horeca werkt, komt voortdurend handen te kort. Op zich een goede zaak, want dat betekent ook: omzet genereren. Wie slim is, maakt het zichzelf makkelijk en kiest voor Smart Event Manager, het reserveringssysteem van Voorraedt. Daarmee heeft u namelijk niet alleen tijdswinst, u voorkomt er ook veel fouten mee.

Ongeveer tien jaar geleden kreeg Lex de Vries de vraag een handig systeem te ontwikkelen voor een zalencentrum. Met zijn inzicht en expertise ontwierp de specialist de voorloper van de huidige Smart Event Manager. Een systeem waarmee op relatief eenvoudige wijze zo'n beetje alle lopende activiteiten gepland kunnen worden. Die eerste versie was meteen een groot succes. "Ondertussen zijn we een heleboel

versies verder en nog altijd zijn we voortdurend bezig het systeem te verbeteren."

### Software op maat

Het reserveringssysteem Smart Event Manager biedt ondersteuning voor verschillende branches. "Het systeem kan geheel naar behoefte worden ingericht. Daarmee is het mogelijk om het goed

aan te laten sluiten op de eigen bedrijfsprocessen. Dat verklaart ook waarom er zoveel verschillende soorten bedrijven met Smart Event Manager kunnen werken. We hebben zalen- en congressentra als klant, maar ook attractieparken, organisatiebureaus, outdoorbedrijven, musea, opleidingscentra en grote organisaties die intern vergaderzalen beheren. Wij besteden erg veel aandacht aan de gebruikersvriendelijkheid van Smart Event Manager. Men kan er zeer uitgebreide (meerdaagse) evenementen mee vastleggen, maar ook een zeer eenvoudige reservering, zoals een tafel in een restaurant.

### Overzicht

Professionaliteit valt en staat bij controle hebben over een project of evenement, juist als er heel veel verschillende zaken geregeld, gepland en bijgehouden moeten worden. Wie alles handmatig doet, is veel meer tijd kwijt. Het systeem voorziet

in het hele traject van een evenement te beginnen bij de aanvraag. De informatie over het evenement wordt in het systeem gezet, daarna wordt de offerte automatisch gemaakt. Na akkoord door de klant op de offerte zet het systeem automatisch productielijsten klaar voor bijvoorbeeld de keuken, en eventuele andere onderdelen van het bedrijf (zoals techniek en schoonmaak).

Medewerkers kunnen via de website inloggen om te zien wanneer ze moeten werken en kunnen ook aangeven wanneer ze beschikbaar zijn. Ook last-minute wijzigingen kunnen onmiddellijk worden ingezien. Ingewikkelde processen blijven helder en duidelijk met Smart Event Manager.

**Voorraedt**  
Gondel 14 - 31  
8243 BL Lelystad  
Tel: 0320-244 126  
[www.smarteventmanager.eu](http://www.smarteventmanager.eu)