

## **Vijf tips voor een succesvolle Doppio Espresso**

**Marcel Koch runt een succesvolle Doppio Espresso in Nijmegen, maar dat succes kwam hem niet zomaar aanwaaien. 'Het is een kwestie van hard werken, doorzetten en creatief zijn.' Hij deelt zijn tips met Doppio-franchisers in de dop.**

### **Tip 1**

Een eigen espressobar vraagt een investering. Heb je het geld zelf niet? Zorg voor een gedegen ondernemingsplan (Doppio Espresso kan je helpen met de basis) en een overtuigend verhaal. Maak een afspraak bij een bank en verkoop jezelf en jouw zaak.

### **Tip 2**

Kan je aan de slag met je eigen Doppio Espresso? Denk vooraf goed na over wat je wilt. Ga kijken bij andere succesvolle Doppio Espresso's. Luister, stel vragen over wat werkt en vooral ook wat niet werkt en raak geïnspireerd.

### **Tip 3**

Je zaak stroomt niet zomaar vol. Zoek de samenwerking met andere ondernemers in de buurt en wees creatief. Benader bijvoorbeeld naastgelegen kapper of de gsm-shop met een 1-uur-service met koffiebonen voor half geld voor hun wachtende klanten.

### **Tip 4**

Ontdek waar je klanten blij van worden. Een krantje, een mooi figuurtje op de koffie, een luisterend oor: wat werkt is voor iedereen weer anders. Klanten die terugkomen zijn een indicatie dat je het goed doet.

### **Tip 5**

Deel je doelen, tips en tricks met je medewerkers, zodat iedereen weet wat van hem verwacht wordt. Zo werk je echt samen aan de beste klantbeleving.