



**Gratis
webinar:**

**Heropstarten
met de juiste
foodcost**



Welkom!

Inhoud

1. Je foodcost berekenen: opfrissing en aandachtspunten
2. Demo van een gratis app voor F&B berekening
3. Marge doelstellingen van gerechten
4. Advies voor de opstart
5. Q&A



Stilstaan is meer dan ooit achteruitgaan

Laat ons samen van dit 'crisismoment' een 'leermoment' maken



Horeca Vlaanderen



Horeca Forma, de vormingsorganisatie van & voor de horecasector (Paritair Comité 302)

- Horeca Forma versterkt horecamedewerkers en -bedrijven met gratis professionele opleidingen, inspiratie en advies.
 - 100 ≠ trainingen/workshops voor de keuken, de zaal, de bar, front office, management, ...
 - Overal in Vlaanderen & vanaf 8 personen in je zaak
- In de eerste plaats voor werknemers.
- Schrijf je jouw werknemer(s) in? Dan kan je als werkgever ook alle opleidingen volgen.



WHAT

IF

THIS

IS

ALL

REAL

Veranderingen op vlak van service

De manier waarop we ons product naar de gast brengen:

- Nog passioneler
- Meer verhaal
- Super gezond
- Sneller of super “slow”
- Persoonlijker
- Professioneler
- Tegen de laagste prijs

...

WHAT

IF

THIS

IS

ALL

REAL

En hoe gaan we geld verdienen?

- Stijgende kosten (ingrediënten, dranken, personeel, financieel,...)
- Lagere stoelrotatie
- Dalende gemiddelde besteding
- Veranderende eetpatronen
- Beter management
- Toenemende concurrentie
- Afhaal (een economische ramp)

...



Daar wil ik jullie bij helpen. Wie ben ik?

- Dany Dhollander
- In 1960 geboren in de bakkerij van mijn ouders
- Hogere hotelschool in Anderlecht
- Papa van 6 kinderen en 3 + 1 kleinkinderen
- Zelfstandig ondernemer in de horeca sinds 1986
- Al 15 jaar foodtrainer bij Horeca Forma (praktijktrainingen als wild, salades, asperges, ...)
- Foodcostexpert en -trainer:



3 modules

1. Food & Beverage berekening (een duidelijk zicht op de werkelijke kosten)

2. Food & Beverage analyse (klopt ons verdienmodel?)

3. Mijn financieel beleid (je balans leren lezen en werken met operationele kengetallen)

1. Foodcost berekenen

1. Je foodcost berekenen

1.1. Brutoprijs

1.2. BTW

1.3. Nettoprijs

1.4. Wastefactoren

1.5. Recepten

1.6. Foodcost & marge

“Luck is not a business model”

- Anthony Bourdain





1.1. Wat is een bruto prijs?

- Is de prijs die de gast betaalt
- Bevat een groot deel aan btw
- Eenzelfde product kan een verschillende btw% hebben
- Eenzelfde gerecht kan een verschillende verkoopprijs hebben (bv. bij volumekortingen)

Wat is een bruto prijs?

De ontvangsten kunnen via verschillende manieren in de kassa belanden:

- Dranken die je verkoopt
- Gerechten
- Catering
- Bediening die je apart aanrekent
- Producten die je als retail verkoopt
- Geschenkbonnen
- Cadeaus zoals bv. lokale streekproducten
- Je foodtruck
- Automaten waarin je producten aanbiedt
- Kamers die worden verhuurd
- Feestzalen
- Verhuur van toebehoren zoals beamer, muziek , porselein, stoelen,...

Tip

- *“Kijk eens hoeveel geld er in de kassa ligt!”* Maar toen kwam ...de btw!
- Zet het geld op een aparte bankrekening zodat je het niet gaat gebruiken als werkmiddelen
- En let op, want uitstel  kwijtschelding!



1.2. Btw

0% – 6% – 12% – 21%

- Hoe zeker ben je van je %?
- Je boekhouder weet niet alles
- Eenzelfde product kan verschillende % hebben

Voorbeelden

- Je bestelt in een eetcafé een lekker abdijbier en een pakje paprika chips. Btw ? Drank ? Voeding?
- Na je overnachting neem je een ontbijt . Je hebt ook een flesje water uit de minibar gedronken (zelfservice)? Btw ? Overnachting ? Ontbijt ? Water ?
- Je verkoopt take-out bio ice tea in een gratis herbruikbare beker met een mooi logo van je zaak die klanten gratis mogen omruilen.

TIP:




- Maak gebruik van de verschillende btw mogelijkheden voor eenzelfde product
- Check de regeltjes





Tijd voor een
poll



Om de F&B kosten te berekenen, moet je het netto bedrag kennen. Dat is het geld dat je werkelijk ontvangt.


Gerecht / drank	Verkoop-prijs	Btw %	Berekening	Netto prijs	BTW
	24 €	12 %	24 € / 1,12 =	21,43 €	2,57 €
	40 €	21 %	40€ / 1,21 =	33,06 €	6,94 €
	6,20€	6 % Take out	6,20 €/ 1,06	5,85	0,35



1.3. Nettoprijs

- Dit is het geld dat je “ECHT” ontvangt
- Hierop wordt de foodcost berekend (en ook andere kosten)
- Hiervan worden alle kosten betaald in de hoop dat er op het einde nog wat winst overblijft
- De nettoprijs wordt bepaald door de klant. Vroeger werkte men in omgekeerde richting.
- Een foodcost berekenen op je bruto prijs, is fout

Wat is het verschil ?

Berekening op je bruto verkoopprijs				
	Bruto : 24 €	Foodcost : 6,89 €	Foodcost % = 28,71 %	Fout
	Bruto : 40 €	Beverage cost: 9,35€	Beverage cost % = 23,38 %	Fout

Berekening op je netto verkoopprijs				
	Netto: 21,43€	Foodcost : 6,89 €	Foodcost % = 32,15%	Juist
	Netto:33,06 €	Beverage cost: 9,35€	Beverage cost % = 28,28 %	Juist

	Verskil
	3,44 %
	4,90 %

1.4. Wastefactoren

Wat doen wastefactoren? Ze maken van je aankoopprijs een kostprijs

Schillen, pellen, ontpitten,... met de juiste techniek



Verschil 15% waste



Onmiddellijk gebruik of
mise en place

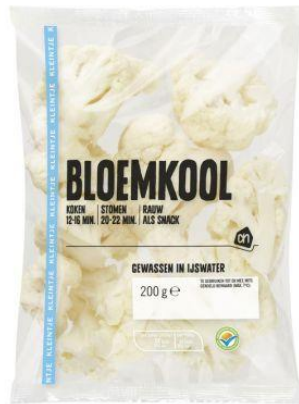
Bewerkte ingrediënten



vrucht: 7,45/kg waste 75 % – 29,9 € / kg

verse pitjes : 21 € / kg

diepvries : 6,76 / kg



vers : 2,5 € / kg – waste 35 % – 3,84 € / kg

vers gekuist : 6,48 / kg

diepvries : 2,99 / kg

Diepvriesproducten



- Gewicht aangekocht : 1 kg
- Uitgelekt gewicht : 0,600 kg
- Waste factor : 40 %
- Aankoopprijs 1,17 €/ kg
- Kostprijs 1,95 €/kg

Blik, bokaal, zakjes,



- Gewicht aangekocht : 0.310 kg
- Uitgelekt gewicht : 0,265 kg
- Waste factor : 14.52 %
- Aankoopprijs 4.87 €/ kg
- Kostprijs 5.70 €/kg

1.5. Recepten

Zijn de “MOTOR” van een horecaonderneming

1. **Financieel**: is de ”marge”(opbrengst) hoog genoeg ?
2. **Professioneel**: “waarom” verkoop je het ?
3. **Operationeel**: is het (her)haalbaar in de keuken?
4. **Allergenen** op elk recept



✓ *Recepten zijn niet het einde van je creativiteit, ze zijn het resultaat ervan. D.D.*

1.6. Opdeling van een gerecht

**Ingredient =
Kilogram- of Literprijs**



**Recept =
Kilogram- of Literprijs**



**Gerecht =
Food cost %
van de netto verkoopprijs**



2. Demo van een gratis foodcostberekening app



Tijd voor een
poll

FOOD

Gerecht: quatre quart met jonagold appelen en vanille ijs

Opgemaakt door: dany dhollander | 27/04/2020



Bereidingswijze

- Verdeel de cake in 6 stukken met taartverdeler
- Verwarm de cake 1 minuut in de oven
- Serveer op koudbord met 2 bollen vanille ijs (scoop # 4)

Allergenen

Gluten (niet gespecificeerd)

Ei

Melk

Ingrediënten

Ingrediënt	Portie	KPI Portie (*)	KPP Portie (**)
quatre quart met jonagold appelen (basisrecept)	0.150kg	€0.44	€0.00
ijs vanille	0.060kg	€0.17	€0.00
kaneel poeder	0.001kg	€0.02	€0.00
		€ 0.64	€ 0.00

(*) KPI = Kostprijs Ingrediënten

(**) KPP = Kostprijs Personeel

FOOD

Gerecht: quatre quart met jonagold appelen en vanille ijs

Opgemaakt door: dany dhollander | 27/04/2020

Kosten

Kosten ingrediënten

KP ingrediënten € 0.64	Breuk en bederf 0.00%	Reële KP ingrediënten € 0.64
---------------------------	--------------------------	---------------------------------

Kosten personeel

Portie € 0.00	Samenstelling € 0.00	Breuk en bederf 0.00%	Reële KP personeel € 0.00
------------------	-------------------------	--------------------------	------------------------------

Totale kosten (ingredienten + personeel)

Reële kostprijs per portie € 0.64

Analyse

Verkoopprijs € 5.50	
Food cost 13.0%	Prime cost 13.0%
Target Food cost 30%	Target Prime cost 65%
Maximale KP ingrediënten per portie € 1.45	Maximale KP (ingredienten + personeel) per portie € 3.15
Minimale VKP (incl. BTW): € 2.39	Minimale VKP (incl. BTW) € 1.10

www.guidea.be -> OPTIMALISEREN -> Maak je eigen kostprijsberekening



STARTEN OPTIMALISEREN LONEN & VERGOEDINGEN PROJECTEN & STUDIES
PERSONEEL VERGUNNINGEN & ATTESTEN CIJFERS HORECABELEIDSPLAN

De website van Guidea gebruikt cookies om uw surfervaring op deze website gemakke

JE WEG- EN WERKWIJZER VOOR HORECA

Guidea, kenniscentrum toerisme en horeca, heeft als missie de sector mee te helpen professionaliseren en te bouwen aan een duurzame tewerkstelling in de horeca in Vlaanderen.

[MEER OVER GUIDEA](#)

www.guidea.be -> OPTIMALISEREN -> Maak je eigen kostprijsberekening

OPTIMALISEREN

Aan
de
slag

Maak je eigen kostprijsberekening

Wil je op een eenvoudige manier inzicht krijgen in de aankoopkosten, personeelskosten en de marges van je gerechten en dranken? De Guidea kostprijsberekening gaat verder dan het in kaart brengen van je food & beverage cost en prime cost.

De applicatie geeft je ook advies naar beoogde kostprijs of verkoopprijs op basis van je doelstelling. Het eindresultaat is een technische fiche die je kan afdrukken en delen met je team.

BEREKEN DE KOSTPRIJS VAN JE GERECHTEN EN DRANKEN



-> gratis registreren



Aanmelden met uw Guidea account

U kunt hieronder aanmelden

E-mail

Wachtwoord

AANMELDEN

WACHTWOORD VERGETEN


Registreer een nieuw Guidea account

U kan zich hieronder registreren zodat u gebruik kan maken van de Guidea tools.

E-mail

Wachtwoord

Wachtwoord opnieuw

Captcha Ik ben geen robot  [Privacyvoorwaarden](#)

Schrijf u in voor onze nieuwsbrief

Ik ga akkoord met het [privacybeleid](#).

REGISTEREN



-> ga nu terug naar optimaliseren

Aanmelden bij Guidea www.guidea.be

- > optimaliseren
- > bereken de kostprijs van je gerechten

OPTIMALISEREN

Aan
de
slag

Maak je eigen kostprijsberekening

Wil je op een eenvoudige manier inzicht krijgen in de aankoopkosten, personeelskosten en de marges van je gerechten en dranken? De Guidea kostprijsberekening gaat verder dan het in kaart brengen van je food & beverage cost en prime cost.

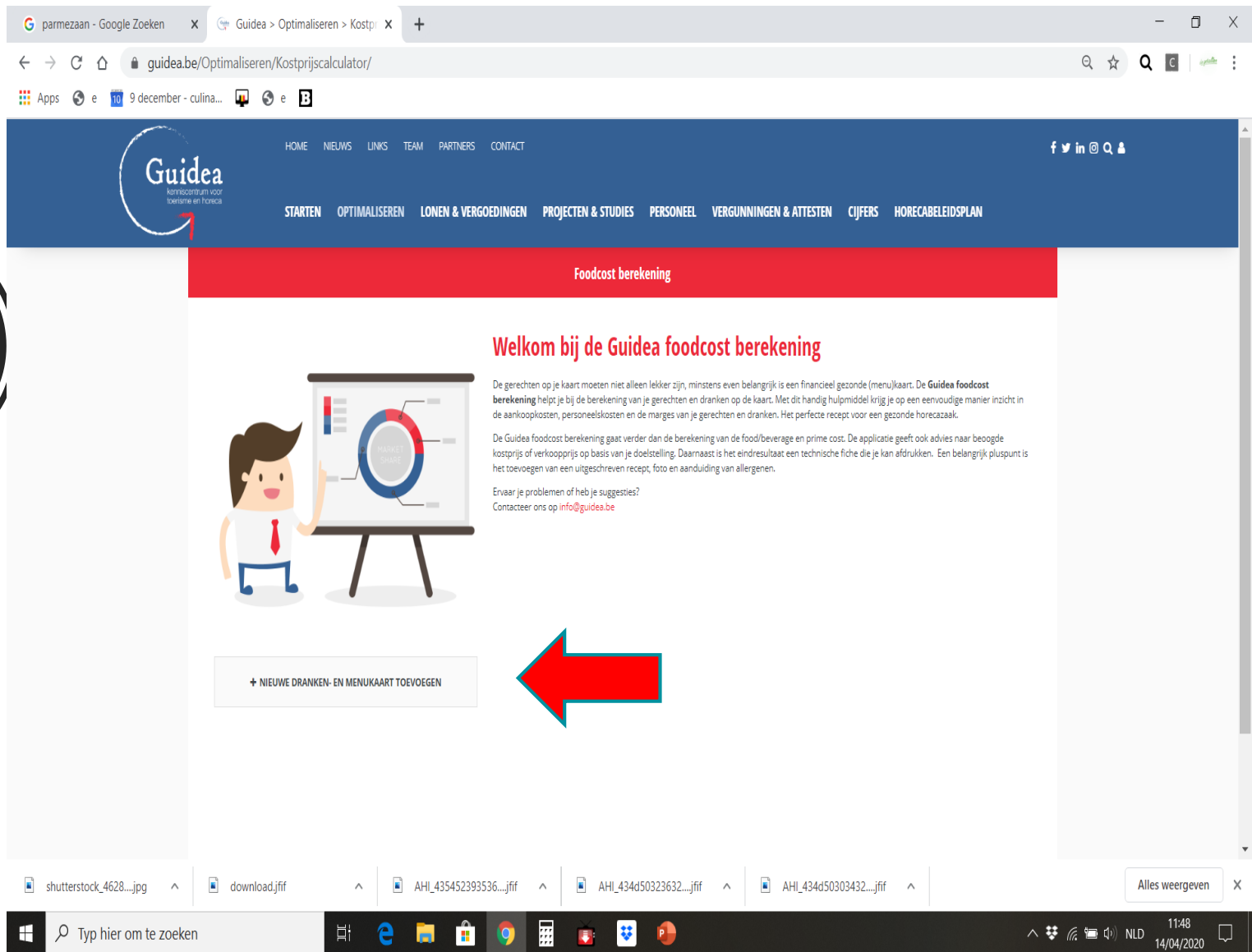
De applicatie geeft je ook advies naar beoogde kostprijs of verkoopprijs op basis van je doelstelling. Het eindresultaat is een technische fiche die je kan afdrukken en delen met je team.

BEREKEN DE KOSTPRIJS VAN JE GERECHTEN EN DRANKEN



Aanmelden bij Guidea www.guidea.be

→ foodcost berekening → maak een nieuw menu aan



The screenshot shows a web browser window with the URL guidea.be/Optimaliseren/Kostprijscalculator/. The page features a blue header with the Guidea logo and navigation links: HOME, NIEUWS, LINKS, TEAM, PARTNERS, CONTACT. Below the header is a red banner with the text "Foodcost berekening". The main content area has a white background with a red heading "Welkom bij de Guidea foodcost berekening". To the left of the text is an illustration of a man pointing at a pie chart on a whiteboard. Below the illustration is a button labeled "+ NIEUWE DRANKEN- EN MENUKAART TOEVOEGEN". A large red arrow points from this button towards the right. The text on the page explains the purpose of the calculator and provides contact information: "Ervaar je problemen of heb je suggesties? Contacteer ons op info@guidea.be".

Een ingrediënt toevoegen en een allergeen aanduiden

dany
04/02/2019 17:54:23

Start

Food
Stap 1: Ingrediënten
Stap 2: Basisrecepten
Stap 3: Gerechten

Beverage
Stap 1: Ingrediënten
Stap 2: Dranken

Instellingen

Naam ingrediënt
PREI

Categorie
Q groenten

Leverancier
Q vers en groen

Product code
12587

Opmerking
Opmerking

Netto aankoop prijs per eenheid € 1.48 **Eenheid (kg) ?** 1,00

Begin gewicht product (kg) ? 4.568 **Eind gewicht product (kg) ?** 3.791 **Waste ?** 17.01 %

Allergenen

<input type="checkbox"/> Gluten	<input type="checkbox"/> Schelp- en schaaldieren	<input type="checkbox"/> Ei	<input type="checkbox"/> Vis
<input type="checkbox"/> Aardnoten	<input type="checkbox"/> Soja	<input type="checkbox"/> Melk	<input type="checkbox"/> Noten
<input type="checkbox"/> Selder	<input type="checkbox"/> Mosterd	<input type="checkbox"/> Sesam	<input type="checkbox"/> Sulfit
<input type="checkbox"/> Lupine	<input type="checkbox"/> Weekdieren		

INGREDIËNT TOEVOEGEN **ANNULEER**

✓ Voor allergenen ga naar trustbox (soluciuos)

De ingrediëntenlijst

Start

Food

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Basisrecepten

Stap 3: Gerechten

Beverage

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Dranken

Instellingen

Q Zoek een ingrediënt

Alle categorieën



Zoek ingrediënt zonder

Gluten

Schelp- en schaaldieren

Ei

Vis

Aardnoten

Soja

Melk

Noten

Selder

Mosterd

Sesam

Sulfiet

Lupine

Weekdieren

Ingrediënt	Categorie	Netto KP	Waste (%) ?	Reële KP ?
kalfsjus gebonden Knorr Professionel 1 liter verpakking vloeibaar	droog	€ 5,95 / kg	5,00%	€ 6,26 / kg  
banaan	fruit	€ 10,00 / kg	50,00%	€ 20,00 / kg  
bloem brood	droog	€ 1,13 / kg	5,00%	€ 1,19 / kg  
boter keuken	zuivel	€ 6,12 / kg	5,00%	€ 6,44 / kg  
friet vers 8 mm	groenten	€ 10,25 / 10,00 kg	5,00%	€ 1,08 / kg  
frituurolie Riso Chef	droog	€ 67,66 / 25,00 kg	5,00%	€ 2,85 / kg  
gehakt gemend varken en rund	vlees	€ 8,50 / kg	5,00%	€ 8,95 / kg  
gemengde sla - 3 kleuren	groenten	€ 2,58 / 0,50 kg	5,00%	€ 5,43 / kg  
laurier DR	kruiden droog	€ 16,50 / 0,15 kg	5,00%	€ 115,79 / kg  
limoenen vers (K1 48/54 -83/93 gram)	fruit	€ 2,33 / kg	10,00%	€ 2,59 / kg  

Creëer een recept



Foodcost berekening

dany

04/02/2019 17:54:23

Start

Food

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Basisrecepten

Stap 3: Gerechten

Beverage

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Dranken

Instellingen

FOOD

Basisrecept wijzigen

Naam basisrecept

balletjes - tomatensaus - Mort Subit geuze lambic

Gemaakt door

dany dhollander

Type basisrecept

hoofgerecht vlees

Bereidingswijze

Stap 1:

Meng ingrediënten (ei, paneermeel, gesmolten boter) door het gehakt en vorm balletjes (+/- 3 cm). Gebruik een ijschepper voor gelijk gewicht en rol met natte handen. Kook de balletjes gaar in licht gezouten water. Bewaar koel.

Stap 2:

Smelt de boter en stoof de groeten en spek aan.

Voeg de kruiden toe.

Doe er de suiker bij en bestrooi met bloem. Laat deze "roux" even bakken op een zeer zacht vuur.

Bevochtig nu met het water, de geuze, de polpa. Schraap de bodem van de pot.

Voeg het bouillonpoeder toe samen met de gehakte tomaten.

Breng aan de kook en plaats dan 60 minuten op 160°C in de oven.

Verwijder de kruiden en mix met de stafmixer. Controleer de kruiding.

Verwarm de balletje in de saus. Werk af met gehakte peterselle.

Creëer een recept

dany

04/02/2019 17:54:23

Start

Food

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Basisrecepten

Stap 3: Gerechten

Beverage

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Dranken

Instellingen

<input type="checkbox"/>	spekblokjes gerookt	0.15 kg	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	laurier DR	0.001 kg	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	tijm DR	0.001 kg	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	peterselie plat	0.005 kg	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	suiker keuken	0.01 kg	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	bloem brood	0.13 kg	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	tomaten tros Belgisch	0.33 kg	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	tomatenpolpa	0.2 kg	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	kalfsjus gebonden Knorr Professionel 1 liter verpakking vloeibaar	0.01 kg	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	water om te koken	0.8 l	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	peper wit muntok	0.001 kg	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	zout - keuken	0.005 kg	<input checked="" type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	Mort Subite	0.375 l	<input checked="" type="checkbox"/>		

Ingrediënt toevoegen

Te gebruiken portie (kg)



Gewicht meetellen bij eindgewicht

Personeelsinzet (minuten)

WIJZIGINGEN OPSLAAN

ANNULEER

Basiseceptenlijst

Food

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Basisecepten

Stap 3: Gerechten

Beverage

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Dranken

Instellingen

Q Zoek een basisecept

Alle types



Zoek basisecept zonder

- | | | | |
|------------------------------------|--|--------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Schelp- en schaaldieren | <input type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Vis |
| <input type="checkbox"/> Aardnoten | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Melk | <input type="checkbox"/> Noten |
| <input type="checkbox"/> Selder | <input type="checkbox"/> Mosterd | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Sulfit |
| <input type="checkbox"/> Lupine | <input type="checkbox"/> Weekdieren | | |

Selecteer alles



balletjes - tomatensaus - Mort Subit geuze lambic

HOOFDGERECHT VLEES



GEWICHT	KP INGR.	TIJD	KP PERS.
4,226 kg	€ 18,55 € 4,39 / kg	0 min	€ 0,00 € 0,00 / kg

TECHNISCHE FICHE



friet 8 mm

AARDAPPELBEREIDINGEN



GEWICHT	KP INGR.	TIJD	KP PERS.
44,200 kg	€ 245,37 € 5,55 / kg	0 min	€ 0,00 € 0,00 / kg

TECHNISCHE FICHE



Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Dranken

Instellingen

Breuk en bederf ?

% 0

Ingrediënten

<input type="checkbox"/> Naam	Te gebruiken portie	Gewicht meestellen	
<input type="checkbox"/> balletjes - tomatensaus - Mort Subit geuze (ambic (basisrecept))	0,450 kg	<input checked="" type="checkbox"/>	 
<input type="checkbox"/> friet 8 mm (basisrecept)	0,300 kg	<input checked="" type="checkbox"/>	 
<input type="checkbox"/> gemengde sla - 3 kleuren	0,025 kg	<input checked="" type="checkbox"/>	 
<input type="checkbox"/> mayonaise everyday (gluten- en lactosevrij)	0,040 kg	<input checked="" type="checkbox"/>	 

Ingrediënt of basisrecept toevoegen

Te gebruiken portie (kg)



Gewicht meestellen bij eindgewicht

Personeelsinzet (minuten)

⊕ 0

BTW tarief

% 12

Verkoopprijs (incl. BTW)

€ 16,00

WIJZIGINGEN OPSLAAN

ANNULEER

Gerechtenlijst

Start

Food

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Basisrecepten

Stap 3: Gerechten

Beverage

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Dranken

Instellingen

Alle types



Zoek gerecht zonder

- | | | | |
|------------------------------------|--|--------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Schelp- en schaaldieren | <input type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Vis |
| <input type="checkbox"/> Aardnoten | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Melk | <input type="checkbox"/> Noten |
| <input type="checkbox"/> Selder | <input type="checkbox"/> Mosterd | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Sulfiet |
| <input type="checkbox"/> Lupine | <input type="checkbox"/> Weekdieren | | |

Selecteer alles



Balletjes in tomatensaus met geuze lambic

HOOFDGERECHT VLEES



KP INGR.	KP PERS.	REËLE KP	TARGET COST
€ 3,87	€ 0,00	€ 3,87	27,1% 27,1%

TECHNISCHE FICHE



FOOD

Gerecht: quatre quart met jonagold appelen en vanille ijs

Opgemaakt door: dany dhollander | 27/04/2020



Bereidingswijze

- Verdeel de cake in 6 stukken met taartverdeler
- Verwarm de cake 1 minuut in de oven
- Serveer op koudbord met 2 bollen vanille ijs (scoop # 4)

Allergenen

Gluten (niet gespecificeerd)

Ei

Melk

Ingrediënten

Ingrediënt	Portie	KPI Portie (*)	KPP Portie (**)
quatre quart met jonagold appelen (basisrecept)	0.150kg	€0.44	€0.00
ijs vanille	0.060kg	€0.17	€0.00
kaneel poeder	0.001kg	€0.02	€0.00
		€ 0.64	€ 0.00

(*) KPI = Kostprijs Ingrediënten

(**) KPP = Kostprijs Personeel

FOOD

Gerecht: quatre quart met jonagold appelen en vanille ijs

Opgemaakt door: dany dhollander | 27/04/2020

Kosten

Kosten ingrediënten

KP ingrediënten € 0.64	Breuk en bederf 0.00%	Reële KP ingrediënten € 0.64
---------------------------	--------------------------	---------------------------------

Kosten personeel

Portie € 0.00	Samenstelling € 0.00	Breuk en bederf 0.00%	Reële KP personeel € 0.00
------------------	-------------------------	--------------------------	------------------------------

Totale kosten (ingredienten + personeel)

Reële kostprijs per portie € 0.64

Analyse

Verkoopprijs € 5.50	
Food cost 13.0%	Prime cost 13.0%
Target Food cost 30%	Target Prime cost 65%
Maximale KP ingrediënten per portie € 1.45	Maximale KP (ingredienten + personeel) per portie € 3.15
Minimale VKP (incl. BTW): € 2.39	Minimale VKP (incl. BTW) € 1.10

3. Marge doelstellingen van gerechten

F & B kosten = 30 %

- Van elke 100 € netto mag je dus 30 € uitgeven om te koken en te schenken.
- Is dat zo ? Neen !
- 30% is een boekhoudkundig getal waar je in je boekhouding wil “landen”
- Operationeel moet je het als volgt vertalen:
 - $30\% = 25\% + 5\%$
 - 30% = niet alleen van de keuken
 - 25% = operationele kost
 - 5% = gratis

Hoezo, 5% gratis?

- Stoofvlees dat is verbrand = foodcost
- Alles wat je zelf opeet = foodcost
- Gratis brood, hapjes, olie, peper, zout, borrelnootjes = +/- 2 % F & B cost
- Glazen die te vol worden geschonken = beverage cost
- Vervallen producten = F & B cost
- Alles wat je weggeeft = F & B cost
- Koffie die iedereen “gratis” drinkt = beverage cost
- Credit cards rekenen ook kosten op je btw en gaan dus lopen met 1 à 2 % van je F & B cost
- Te weinig hebt ontvangen bij levering = F& B cost
- Alles wat wordt gestolen = F & B cost
- Rekeningen die niet worden betaald verhogen je F & B cost
- ...En zo kunnen we nog enkele pagina's doorgaan!

Wat is een marge?

Brutoprijs	Btw	nettoprijs	Foodcost	marge
X	Vb 12%	100%	25%	75%
60 €	6,43 €	53,57 €	13,39 €	40,18 €



Foodcost en marge doelstellingen

Productgroep	Foodcost doelstelling	Marge doelstelling
Voorgerechten	15 – 20 %	85 – 80 %
Hoofdgerechten	25 – 35 %	75 – 65 %
Nagerechten	10 – 15 %	90 – 85 %



Bereken je “mix-marge”

Gerecht	% van de verkoop	% marge	Marge contributie
Voorgerecht	20	86	17.2
Hoofdgerecht	40	69	27.6
Dessert	20	90	18.0
Dagschotel	20	60	12.0
Totaal	100	76,25 %	74.8 %



Fout !

4. Advies voor de opstart

Tips

- Bereken de **foodcost** van je gerechten
- Plan en budgetteer je foodcostbudget **vóór de deuren openen gaan**
- Start met een **beperkte kaart**.
 - Doel is om maximaal terug “Cash” binnen te krijgen
 - > +/- 30 % van je beste gerechten leveren +/- 70 %
 - > Je kan starten met een kleinere voorraad
- **Pas op voor volumeaankopen** tenzij ze gespreid worden betaald (vertegenwoordigers werken voor hun commissie niet voor je zaak)





De ultieme
vraag



**Management wordt in 2020
(eindelijk) een culinaire vakterm**

Bedankt voor je aandacht. Zo dadelijk: Q&A

Vervolg webinar:

di 12/5 om 14u

Hoe bereken je de beverage cost voor je heropstart?

Virtual Chefs



**Heropening is teamwork.
Je medewerkers opleiden: het loont!**

Eerstvolgende minitrainingen bij Horeca Forma

**Donderdag 30/4 –
*Facebookpagina Horeca
Forma:***

Plantaardig innoveren met
het Belgische witte goud,
de asperge

Trainer: Pieter-Jan Lint

Dinsdag 5/5 –*Zoom-webinar:*

Meer verkopen op een
gastvrije manier: een
must-do in coronatijden

Trainer: Kevin Strubbe

[http://vlaanderen.horecaforma.be/
virtual-chefs](http://vlaanderen.horecaforma.be/virtual-chefs)

Volgende webinars bij Horeca Vlaanderen



Woensdag 29 april – *Interactieve sessie met google*

Uitdagingen voor je zaak

Trainer: Google Digitaal Atelier Experts

Maandag 4 mei – *Op naar een duurzame horeca:*

Trainer: Guido Francque

Dinsdag 5 mei – *Interactieve sessie met google*

Uitdagingen voor je zaak

Trainer: Google Digitaal Atelier Experts

<https://www.horecavlaanderen.be/paginas/nl/openbaar/academie/ha-online-sessie>



Zijn er nog vragen?
Gebruik de Q&A



www.horecavlaanderen.be
academie@horeca.be
02/210.40.10
Facebook / Instagram / LinkedIn
@Horecavlaanderen



Dhollander Dany
Bedrijf : www.De-Getallen.eu
Functie : eigenaar – bestuurder
contact@degetallen.eu
Gsm: 0468-111802



www.horecaforma.be/vlaanderen
forma@horeca.be
02/513.64.84
Facebook / Instagram / LinkedIn
@Horecaforma