



Welkom! Wij starten om 14:00

Stilstaan is meer dan ooit achteruitgaan

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



de getallen

- Food & beveragecost specialisten
- Horeca-coach
- Productontwikkelaars

DIENTVERLENER VOOR DE
KMO-PORTEFEUILLE



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.



Veranderingen op vlak van service

De manier waarop we ons product naar de gast brengen:

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

...



MENU	
ESPRESSO	3
PICCOLO	3.5
CAPPUCCINO	4
LATTE	4.5
MOCHA	5
AMERICANO	3.5
FILTER	3.25
TEA	3





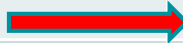
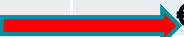
En hoe gaan we geld verdienen?

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

...



Geschatte extra CORONA- kosten op basis restaurant met 5 medewerkers – 50 couverts – 250 openingsdagen

		Kost per dag
wegwerpmondmaskers 2 per medewerker	10 stuks	€ 5,00
wegwerphandschoenen 2 per medewerker	50 stuks	€ 5,00
reiniging – vloer en wanden – extra ontsmetting	3 € / lt	€ 5,00
ontsmetting spray		€ 7,00
signalisatie : tafel – vloerstickers – raam – 250 € per jaar		€ 1,00
ontsmetting gel voor gasten	15€ / lt	€ 15,00
preventieschermen plexi – investering 500 €		€ 2,00
personeelskost onderhoud: 2 uur extra aan 30 € per gewerkt uur		€ 60,00
personeelskost corona administratie: 0,5 uur extra aan 30€ per gewerkt uur		€ 15,00
		€
		TOTAAL
		113,00
		Extra kost per couvert
		€
extra kost bij 50 % opening = $100 / 2 = 50$ couverts		2,26
		€
extra kost bij 100 % opening = 100 couverts		1,13
		Extra kost per jaar
		7
extra kost op jaarbasis bij 250 dagen opening		€28.250,00



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, ...)
- Food & Beveragecost expert 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)

Vandaag

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

*“Schenken en koken doen we in onze zaak op gevoel.
Heb je met gevoel al eens een rekening betaald ?”*



1. Beverage cost berekenen

1. Je beverage cost berekenen

1.1. Brutoprijs

1.2. BTW

1.3. Nettoprijs

1.4. Wastefactoren

1.5. Recepten

1.6. Beverage cost & marge

“Dranken zijn de gemakkelijkste euro’s om te ontvangen maar de moeilijkste om te managen”





happy
hour



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 drank 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 verkoopt een homemade bio ice tea en een voorverpakt Magnum ijsje in je zaak . Btw ? Drank ? Voeding?
- Na een overnachting neem je een ontbijt . Je hebt ook een flesje water uit de minibar gedronken (zelfservice)? Btw ? Overnachting ? Ontbijt ? Water ?
- Frisdranken die verkoopt in een automaat op je terras? Btw ?






TIP:

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



Tijd voor een
poll



Om de F&B cost 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
	40 €	21 %	$40\text{€} / 1,21$ =	33,06 €	6,94 €
	3,20 €	21 % Take out	$3,20\text{€} / 1,21$	2,64 €	0,56
	3,20 €	6 % Take out	$3,20\text{€} / 1,06$	3,09	0,11 €



1.3. Nettoprijs

- Dit is het geld dat je “ECHT” ontvangt
- Hierop wordt de beverage cost 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 beverage cost berekenen op je bruto prijs, is fout

Wat is het verschil ?

Berekening op je bruto verkoopprijs				
	Bruto : 2,80 €	Beverage cost: 0,42 €	Beverage cost% = 15,07 %	Fout
	Bruto : 40 €	Beverage cost: 9,35€	Beverage cost % = 23,38 %	Fout

Berekening op je netto verkoopprijs				
	Netto: 2,31€	Beverage cost: 0,42€ €	Beverage cost % = 19,02 %	Juist
	Netto:33,06 €	Beverage cost: 9,35€	Beverage cost % = 28,28 %	Juist

	Vershil
	3,18 %
	4,90 %

1.4. Wastefactoren

Wat doen wastefactoren? Ze maken van je aankoopprijs een kostprijs

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



Vruchten hebben een verschillend sap rendement

$$1,41 \text{ €/kg} - 52,33\% = 2,95 \text{ €/kg}$$



Een banaan verliest ongeveer 30 % van zijn gewicht

$$1,84 \text{ €/kg} - 33,21\% = 2,76 \text{ €/kg}$$

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 : 0.225 kg
- Uitgelekt gewicht : 0,125 kg
- Waste factor : 44,4 %
- Aankoopprijs: 7,91 €/ kg
- Kostprijs: 14,24 €/kg

Bewerkte ingrediënten



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

verse pitjes : 21 € / kg

diepvries : 6,76 / 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 bar?
4. **Allergenen**: verplicht 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**

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



2. Demo van een gratis F & B cost berekening app



Tijd voor een
poll

Basis recept: premix cosmopolitan

Opgemaakt door: dany | 05/05/2020



Bereidingswijze

(geen bereidingswijze ingegeven)

Allergenen

Ingrediënten

Ingrediënt	Reële KP.	Portie	KP portie
gin	€18.05	0.300 l	€5.41
citroengras	€29.26	0.025 l	€0.73
triple sec	€15.49	0.200 l	€3.10
veenbessensap	€2.02	0.300 l	€0.61
limoensap	€8.42	0.200 l	€1.68
			€ 11.53

Basis recept: premix cosmopolitan

Opgemaakt door: dany | 05/05/2020

Kosten ingrediënten

Aantal kg ingrediënten 1.03 kg	Kookfactor 2.00%	Aantal kg eindproduct 1.00 kg
Kostprijs € 11.53	Kostprijs per kg eindproduct € 11.48 / kg	

Kosten personeel

Personeelsinzet (minuten) 0 min	Gemiddeld uurloon € 0.00
Kostprijs 0.00 min	Kostprijs per kg eindproduct € 0.00 / kg

BEVERAGE

Drank: cosmopolitan

Opgemaakt door: dany | 05/05/2020



Allergenen

Ingrediënten

Ingrediënt	Portie	KPI Portie (*)	KPP Portie (**)
premix cosmopolitan (basisrecept)	0.100kg	€1.15	€0.00
ijsblokjes	0.150 l	€0.15	€0.00
appelsien zeste	0.015 l	€0.02	€0.00
		€ 1.32	€ 0.00

(*) KPI = Kostprijs Ingrediënten

(**) KPP = Kostprijs Personeel

Bereidingswijze

Doe het coupetteglas vol met ijsblokjes of ijsgruis tot het glas ijskoud is.

Verwijder het ijs uit het glas en giet 10 CL ijskoude cosmopolitan mix in het coupetteglas.

Garneer met een sinaas of limoen twist.

BEVERAGE

Drank: cosmopolitan

Opgemaakt door: dany | 05/05/2020

Kosten

Kosten ingrediënten

KP ingrediënten € 1.32	Break en bederf 0.00%	Reële KP ingrediënten € 1.32
---------------------------	--------------------------	---------------------------------

Kosten personeel

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

Totale kosten (ingredienten + personeel)

Reële kostprijs per portie € 1.32

Analyse

Verkoopprijs € 9.00	
Beverage cost 17.8%	Prime cost 17.8%
Target Beverage cost 30%	Target Prime cost 60%
Maximale KP ingrediënten per portie € 2.13	Maximale KP (ingredienten + personeel) per portie € 4.27
Minimale VKP (incl. BTW): € 5.33	Minimale VKP (incl. BTW) € 2.67

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



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  reCAPTCHA 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

Aan de slag

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: "info@guidea.be". The browser's taskbar at the bottom shows various application icons and the system clock indicating 11:48 on 14/04/2020.

Een ingrediënt toevoegen en een allergeen aanduiden

recepten cursussen

05/05/2020 09:05:05

Start

Food

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Basisrecepten

Stap 3: Gerechten

Beverage

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Dranken

Instellingen

BEVERAGE

Ingrediënt wijzigen

Naam ingrediënt

Categorie

 +

Leverancier

 +

Product code

Opmerking

Netto aankooprijks per eenheid

Eenheid (l) ?

Begin gewicht product (l) ?

Eind gewicht product (l) ?

Waste ?

Allergenen

Glutenbevattende granen

<input type="checkbox"/> Gluten (niet gespecificeerd)	<input type="checkbox"/> Gerst	<input type="checkbox"/> Haver	<input type="checkbox"/> Kamut
<input type="checkbox"/> Rogge	<input type="checkbox"/> Spelt	<input type="checkbox"/> Tarwe	

Noten

<input type="checkbox"/> Amandelnoten	<input type="checkbox"/> Cashewnoten	<input type="checkbox"/> Hazelnoten	<input type="checkbox"/> Kastanjes
<input type="checkbox"/> Macadamianoten	<input type="checkbox"/> Paranoten	<input type="checkbox"/> Pecannoten	<input type="checkbox"/> Noten (niet gespecificeerd)
<input type="checkbox"/> Pinda's	<input type="checkbox"/> Pistachenoten	<input type="checkbox"/> Walnoten	

Andere

<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"/> Selder	<input type="checkbox"/> Mosterd
<input type="checkbox"/> Sesam	<input checked="" type="checkbox"/> Sulfit	<input type="checkbox"/> Lupine	<input type="checkbox"/> Weekdieren

WIJZIGINGEN OPSLAAN ANNULEER

Instellingen

privacy | info@guidea.be | powered by duotix | Uitloggen

De ingrediëntenlijst



recepten cursussen

📅 04/05/2020 15:27:54

Start

Food

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Basisrecepten

Stap 3: Gerechten

Beverage

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Dranken

Instellingen

Andere

Schelp- en schaaldieren

Ei

Vis

Aardnoten

Soja

Melk

Selder

Mosterd

Sesam

Sulfit

Lupine

Weekdieren

Ingrediënt	Categorie	Netto KP	Waste (%) ?	Reële KP ?	
appelsien zeste	fruit	€ 1,50 / l	5,00%	€ 1,58 / l	
citroengras	kruiden vers	€ 27,80 / l	5,00%	€ 29,26 / l	
duvel	bieren	€ 23,26 / 7,92 l	5,00%	€ 3,09 / l	
gin	alcohol	€ 12,00 / 0,70 l	5,00%	€ 18,05 / l	
ijsblokjes	basic's	€ 0,80 / l	20,00%	€ 1,00 / l	
limoensap	fruit	€ 8,00 / l	5,00%	€ 8,42 / l	
triple sec	alcohol	€ 10,30 / 0,70 l	5,00%	€ 15,49 / l	
veenbessensap	sappen +siropen	€ 1,92 / l	5,00%	€ 2,02 / l	

Creër een basisrecept

Basis recept: premix cosmopolitan

Opgemaakt door: dany | 05/05/2020



Allergenen

Ingrediënten

Ingrediënt	Reële KP.	Portie	KP portie
gin	€18.05	0.300 l	€5.41
citroengras	€29.26	0.025 l	€0.73
triple sec	€15.49	0.200 l	€3.10
veenbessensap	€2.02	0.300 l	€0.61
limoensap	€8.42	0.200 l	€1.68
			€ 11.53

Bereidingswijze

(geen bereidingswijze ingegeven)

Basis recept: premix cosmopolitan

Opgemaakt door: dany | 05/05/2020

Kosten ingrediënten

Aantal kg ingrediënten 1.03 kg	Kookfactor 2.00%	Aantal kg eindproduct 1.00 kg
Kostprijs € 11.53	Kostprijs per kg eindproduct € 11.48 / kg	

Kosten personeel

Personeelsinzet (minuten) 0 min	Gemiddeld uurloon € 0.00
Kostprijs 0.00 min	Kostprijs per kg eindproduct € 0.00 / kg

Creëer een dranken (recept)

BEVERAGE

Drank: cosmopolitan

Opgemaakt door: dany | 05/05/2020



Allergenen

Ingrediënten

Ingrediënt	Portie	KPI Portie (*)	KPP Portie (**)
premix cosmopolitan (basisrecept)	0.100kg	€1.15	€0.00
ijsblokjes	0.150 l	€0.15	€0.00
appelsien zeste	0.015 l	€0.02	€0.00
		€ 1.32	€ 0.00

(*) KPI = Kostprijs Ingrediënten

(**) KPP = Kostprijs Personeel

Bereidingswijze

Doe het coupetteglas vol met ijsblokjes of ijsgruis tot het glas ijskoud is.

Verwijder het ijs uit het glas en giet 10 CL ijskoude cosmopolitan mix in het coupetteglas.

Garneer met een sinaas of limoen twist.

Creëer een dranken (recept)

BEVERAGE

Drank: cosmopolitan

Opgemaakt door: dany | 05/05/2020

Kosten

Kosten ingrediënten

KP ingrediënten € 1.32	Break en bederf 0.00%	Reële KP ingrediënten € 1.32
---------------------------	--------------------------	---------------------------------

Kosten personeel

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

Totale kosten (ingredienten + personeel)

Reële kostprijs per portie € 1.32

Analyse

Verkoopprijs € 9.00	
Beverage cost 17.8%	Prime cost 17.8%
Target Beverage cost 30%	Target Prime cost 60%
Maximale KP ingrediënten per portie € 2.13	Maximale KP (ingredienten + personeel) per portie € 4.27
Minimale VKP (incl. BTW): € 5.33	Minimale VKP (incl. BTW) € 2.67

Drankenlijst

recepten cursussen

04/05/2020 15:27:54

Start

Food

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Basisrecepten

Stap 3: Gerechten

Beverage

Stap 1: Ingrediënten

Stap 2: Dranken

Instellingen

Selecteer alles



cosmopolitan

COCKTAILS

KP INGR.	KP PERS.	REËLE KP	TARGET COST
€ 1,32	€ 0,00	€ 1,32	17,8% 17,8%

TECHNISCHE FICHE



Verse muntthee

WARME DRANKEN

KP INGR.	KP PERS.	REËLE KP	TARGET COST
€ 0,45	€ 0,00	€ 0,45	16,0% 16,0%

TECHNISCHE FICHE



glas duvel

BIEREN

KP INGR.	KP PERS.	REËLE KP	TARGET COST
€ 1,07	€ 0,00	€ 1,07	28,8% 28,8%

TECHNISCHE FICHE



Homemade icetea

KOUDE DRANKEN

KP INGR.	KP PERS.	REËLE KP	TARGET COST
€ 0,41	€ 0,00	€ 0,41	11,5% 11,5%

TECHNISCHE FICHE



3. Marge doelstellingen van dranken

F & B cost = 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 % = gezamenlijk voor de dranken en voeding
- 25 % = operationele kost
- 5 % = gratis

Hoezo 5 % gratis ?

- Gegist fruitsap = beverage cost
- Alles wat je zelf opdrinkt = beverage cost
- 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!

Bar = discipline + controle

INVENTARIS STEEKPROEFCONTROLE					©* www.degetallen.eu
	1	2	3	4	5
PRODUCT	Rode huiswijn	Westmalle blond	Koekjes warme dranken	Flesjes cola zero	Gin Filliers
BEGIN STOCK	24,000	36,000	600,000	200,000	1,400
AANKOOP	60,000	24,000	0,000	96,000	2,000
EIND STOCK	12,000	2,000	150,000	24,000	0,700
VERBRUIK	72,000	58,000	450,000	272,000	2,700
VERBRUIK PER EENHEID	0,110	1,000	1,000	1,000	0,050
THEORETISCHE EENHEDEN	654,545	58,000	450,000	272,000	54,000
AANTAL KASSA REGISTRATIE EENEDEN	599,000	55,000	250,000	398,000	50,000
VERSCHIL	-55,545	-3,000	-200,000	126,000	-4,000
VERKOOPPRIJS (BRUTO)	7,00	18,00	0,15	2,50	9,00
WAARDE	-388,82	-54,00	-30,00	315,00	-36,00

Wat is de impact van kredietkaarten?

	CASH	CREDITCARD
BRUTO €	61 €	61 €
BTW 21 %	10,59 €	10,59 €
CREDITCARD COST 2%		1,20 €
NETTO	50,41 €	49,21 €
AANKOOP	15 €	15 €
BEVERAGE COST	$15 / 50,45 =$	$15 / 49,21 =$
BEVERAGE COST %	29,75 %	30,48 %
MARGE %	70,25 %	69,52 %
VERSCHIL	- 0,73 %	



Wat is een marge?

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



Beverage cost en marge doelstellingen

Productgroep	Foodcost doelstelling	Marge doelstelling
Frisdranken	25 %	75 %
Waters	15 %	+ 85 %
Homemade limonades,...	10 - 15 %	90 - 85 %
Koffie / Thee	A: 35 % B: - 25 %	A: 65 % B: +75 %



Beverage cost en marge doelstellingen

Productgroep	Beverage cost doelstelling	Marge doelstelling
Wijnen	35 %	65 %
Cocktails	20 %	80 %
Alcohol (longdrinks-G & T,..)	25 %	75 %
Alcohol (after dinner)	60 %	40 %



Bereken je “mix-marge”

Gerecht	% van de verkoop	% marge	Marge contributie
Mocktail	20	86	17.2
Pils van vat	40	69	27.6
Spuitwater	20	90	18.0
Koffie	20	60	12.0
Totaal	100	76,25 %	74.8 %



Fout !

4. Advies voor de opstart

Tips

- Bereken de **beverage cost** van je drankenkaart
- Plan en budgetteer je foodcostbudget **vóór de deuren openen gaan**
- Start met:
 - Knaller van een homemade cocktail / mocktail met een zeer hoge marge
 - Stel marge gedreven drankenformules voor
 - Geef (goeie) klanten wijn-upgradebonnen
- **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 26/5 – 14u: Menu engineering: analyseer je menukaart voor meer rendement met Kevin Strubbe | webinar

Virtual Chefs



Heropening is teamwork.
Je medewerkers opleiden: het loont!

Eerstvolgende minitrainingen bij Horeca Forma

Do 14/5 – **Plantaardige desserts met Pieter-Jan Lint** | Live op onze Facebookpagina

Vr 15/5 – **Positief assertief communiceren in coronatijden met Laura Krause (Obelisk)** | webinar

Di 19/5 – **Meer verkopen op een gastvrije manier met Kevin Strubbe** | webinar

Volgende webinars bij Horeca Vlaanderen



- vrijdag 15 mei om 9u: Je wapen tegen cyberaanval
- Maandag 18 mei om 11u: Heropstart horeca: algemeen
- Woensdag 20 mei om 11u: Heropstart horeca: logies
- Maandag 25 mei om 11u: Heropstart horeca: keuken/bar
- Woensdag 27 mei om 11u: Heropstart horeca: communicatie

<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



de getallen

- Food & beveragecost specialisten
- Horeca-coach
- Productontwikkelaars



DIENSTVERLENER VOOR DE
KMO-PORTEFEUILLE

Dhollander Dany
Bedrijf : www.degetallen.eu
Functie : eigenaar –bestuurder
Facebook/ Instagram @degetallen
contact@degetallen.eu

Gsm: 0468-111802



www.horecaforma.be/vlaanderen
forma@horeca.be

02/513.64.84

Facebook / Instagram / LinkedIn
@Horecaforma