

*Een kijkje in de toekomst van
bedrijfscatering met de kansen
voor de A F S E concepten*

*Een wijziging in eetpatronen
die zijn weerslag zal hebben
op miljoenen mensen*



De life style van de 21e eeuw heeft geleid tot de ontwikkeling van bedrijfskantines, waarbij kwaliteit en snelheid centraal staan. Als dat goed wordt uitgevoerd is dat in het belang van zowel het bedrijf als van de werknemer / consument!



*Echter, wie kan het zich nog permitteren...?
Gewoon een eenvoudige keuken...*



Laten we eens een voorbeeld nemen:

- Periode van 5 jaar
- Kosten inrichting keuken
- Bedrijf: 50 werknemers
- Keuzemogelijkheden 15 menu's van 3 gangen
- Openingstijden 8:00 tot 16:00
- Bediening snelheid 12 personen / 3 min



Investering keuken apparatuur

■ Raming van de installatiekosten

■ Grote kookplaat	4.000,00 €
■ Afzuiginstallatie	3.200,00 €
■ Grote oven	2.200,00 €
■ Grote koelkast	1.300,00 €
■ Grote diepvries	980,00 €
■ Grote vaatwasser	2.900,00 €
■ 2 Werktafels en schappen	300,00 €
■ Twee gekoelde buffet vitrines	2.600,00 €
■ Een verwarmde buffet vitrine	1.800,00 €
■ Jaarlijks onderhoud (€ 1.000,00x 5)	5.000,00 €

■ Totaal aan benodigd keukeninterieur	24.280,00€



Overige kosten voor 5 jaar

■ Huur keukenruimte	20.000,00 €
■ Loonkosten voor de kok	150.000,00 €
■ Loonkosten overig keuken personeel	100.000,00 €
■ Benodigd keukeninterieur (vorige pagina)	24.280.00 €

■ Totale investering in vijf jaar	<u>294.280,00 €</u>



Opbrengsten

- Verkoop gemiddeld 20 complete menu's per dag
- Opbrengst per menu (3 gangen & drank) 5 Euro
- 200 werk dagen x 20 Menu's x 5 jaar = 20.000 Menu's
- 20.000 Menu's x 5 Euro / Menu 100.000,00 €
- Totale winst / bijdrage na 5 jaar 100.000,00 €

■ **Restschuld na 5 jaar**
-194.280,00 €



Conclusies

- Om kostendekkend te werken vanuit een gewone traditionele keuken / kantine, moeten we 3 keer zoveel omzet realiseren!
- Om dat te kunnen doen hebben we 2 extra personeelsleden nodig. Bijkomende loonkosten in 5 jaar 200.000,00 Euro!
- Om in dat geval kostendekkend te kunnen werken met 8 uur cateringservice per dag, praten we over een bedrijf met minstens 250 werknemers!
- **Om rendabel vanuit een traditionele keuken 8 uur cateringservice per dag te kunnen verlenen praten we over bedrijven vanaf minimaal 250 werknemers!!**



Laten we deze situatie nu eens bekijken
vanuit het A F S E Catering Concept...



- Periode 5 jaar
- Kosten AFSE catering units
- Bedrijf: 50 medewerkers
- Keuzemogelijkheid 3 gangen menu's tot 38
- Beschikbaarheid 24 uur per dag!!
- Bedien snelheid 12 personen/ 3 min
- Geschatte materiaalkosten

■ Twee Vision catering automaten	14.400, 00 €
■ 4 Magnetron modules (12 magnetrons)	13.000,00 €
■ Onderhoud € 300,00 per jaar x 5	1.500,00 €

■ Overige kosten:

■ Geschatte vultijd van de automaten	
■ 2 uren / week x 40 weken x 5 jaar	
■ 400 uur x 12 € Bruto	4.800,00 €

■ Totale investering in vijf jaar	<u>33.700,00 €</u>
-----------------------------------	--------------------



Opbrengsten, zoals reeds gezien, echter...

- Verkoop gemiddeld 20 complete menu's per dag
- Opbrengst per menu (3 gangen & drank) 5 Euro
- 200 werk dagen x 20 Menu's x 5 jaar = 20.000 Menu's
- 20.000 Menu's x 5 Euro / Menu 100.000,00 €
- Totale winst / bijdrage na 5 jaar 100.000,00 €
- **Positief resultaat na 5 jaar 66.300,00 €**



Conclusies:

- Als we naar de cijfers kijken kunnen we al een rendabel cateringconcept neerzetten vanaf 15 medewerkers.
- En als we een bedrijf nemen waar slechts 10 mensen werken zouden we kunnen volstaan met een automaat en een magnetron module.
- Laten we hier eens naar kijken...



■ Periode 5 jaar	
■ Kosten AFSE catering unit	
■ Bedrijf:	10 medewerkers
■ Keuzemogelijkheid 3 gangenmenu's	tot 19 menu's
■ Beschikbaarheid	24 uur per dag
■ Bediensnelheid	3 personen / 3 min
■ Geschatte materiaal kosten	
■ Een Catering automaat	7.200,00 €
■ 1 Magnetronmodule met 3 magnetrons	3.250,00 €
■ Onderhoud € 140,00 per jaar x 5	700,00 €
■ Overige kosten	
■ Geschatte vultijd van de automaat	
■ 1 uur / week x 40 weeks x 5 jaar	
■ 200 uur x 12 € Bruto	2.400,00 €

■ Totale investering in vijf jaar	<u>13.550,00 €</u>



Opbrengst:

- Verkoop gemiddeld 3 complete menu's per dag
- Opbrengst per menu (3 gangen & drank) 5 Euro
- 200 werk dagen x 3 Menu's x 5 jaar = 3.000 Menu's
- 3.000 Menu's x 5 Euro/ Menu 15.000,00 €
- Totale winst / bijdrage na 5 jaar 15.000,00 €
- Positief resultaat na 5 jaar 1.450,00 €**



Vergelijking:

■ Benodigde minimale bedrijfsgrootte voor het exploiteren van een kantine met een traditionele keuken:

■ Een bedrijf met

250 medewerkers om 8 uur service te kunnen verlenen!

■ Benodigde minimale bedrijfsgrootte voor kantine exploitatie met het **AFSE** catering concept:

■ Een bedrijf met

10 medewerkers om 24 uur service te kunnen verlenen!



■ menu's, pasta's, belegde broodjes, fruit, groenten, zuivel, ...



Of een complete maaltijd ??



Zoals het bedrijf Vitcho Traiteur het aanpakt in Frankrijk...

Grote kant en klare Maaltijden:

- *Vlees*
- *Vis*
- *Pasta's*
- *Vegetarisch*
- *Salades*



Of Dietz in Duitsland...

■ *Topklasse*

■ *Kant & Klare*

■ *Warme*

■ *Maaltijden*

■ *24 uur per dag*

The advertisement features a red background. At the top center is the Dietz logo with the tagline "Geschmack am Echten". Below it, the text "GENUSSMENUES" is written in large white capital letters, followed by "FRISCH UND KÖSTLICH!" in smaller white capital letters. The central image shows a menu machine with a red frame. The machine's screen displays a menu with various food items and prices. Below the screen, the Dietz logo and tagline are repeated, followed by the text "GENUSSMENUES" and "FRISCH UND KÖSTLICH!". Below this, a large image of a plate of spaghetti with meatballs and a tomato sauce is shown. At the bottom of the machine's frame, the text "GÖNN DIR WAS ECHTES!" is visible. To the right of the machine, four small images show different food options: a plate of spaghetti with a tomato sauce, a plate of spaghetti with a meat sauce, a plate of spaghetti with a meat sauce, and a plate of spaghetti with a meat sauce. At the bottom of the advertisement, the text "DER INNOVATIVE MENUEAUTOMAT FÜR FRISCHE UND HOCHWERTIGE GERICHTE" is written in white capital letters.

Dietz
Geschmack am Echten

GENUSSMENUES
FRISCH UND KÖSTLICH!

Dietz
Geschmack am Echten

GENUSSMENUES
FRISCH UND KÖSTLICH!

GÖNN DIR WAS ECHTES!

DER INNOVATIVE MENUEAUTOMAT
FÜR FRISCHE UND HOCHWERTIGE GERICHTE

Welke bedrijven kunnen hier hun voordeel mee doen? In Nederland:

- ± 50.000 werkplekken met 10-50 medewerkers
- ± 10.500 werkplekken met 50-250 medewerkers



Denk aan alle werkplekken vanaf 10 medewerkers!!

*Hotels, Tankstations, Ziekenhuizen, Scholen, Universiteiten,
Bedrijfskantines, Bankgebouwen, Politiestations, Kantoren ,
Gemeentehuizen, Brandweerkazernes, etc.*



*Kunnen we al deze mensen de kans geven om 24 uur per dag te kunnen genieten van een lekkere warme maaltijd ? **Vanaf nu is dat mogelijk en rendabel!***



*In waarschijnlijk het kleinste, meest
hygiënische en absoluut rendabele
24 uurs restaurant van de toekomst !*

