

- F&B Module -

1) Waarom deze F&B Module?

Buikgevoel siert goed ondernemerschap. Echter, het voorkomen van kapitaalverspilling door verkeerde inkopen is essentieel in deze tijd waar de druk op het rendement aanzienlijk is. Meten is toch weten... Het rendement van een horecabedrijf is gemiddeld 4 cent per elke omgezette euro. Dan is het controleren en beheersen van een aantal grote kostenposten erg belangrijk, want elke cent is er dan 1. Grote kostenposten zijn o.a. huisvestingskosten, personeelskosten, maar ook zeer zeker de inkoop van etenswaren en dranken. En voor het controleren van deze laatste kostenpost is deze F&B module zeer geschikt.

2) Wat is de F&B module?

Deze F&B Module is een rekenprogramma in Excel en met de F&B module kunt u gestructureerd uw Food & Beverage product controleren. De F&B module bestaat uit de 4 stappen:

- Stap 1: Het doorlopen van de Checklist F&B Controle. Elk onderdeel van F&B, van inkoop tot het bereiden van een gerecht, wordt bekeken en door de checklist komen er praktische aandachtsgedebieden naar boven en worden eventuele lekken (waardoor verliezen ontstaan) in het proces al opgespoord.
- Stap 2: Invoer van de module. Alle producten worden in de stocklijsten ingevoerd.
- Stap 3: De voorraad wordt geteld en ingevoerd. Alle kosten, omzetten en interne berekeningen worden ingevoerd en berekend. Hieruit komen een F&B percentages en zijn de concrete resultaten te zien.
- Stap 4: De gegevens worden geanalyseerd en er kan bijsturing plaatsvinden.

3) Voor wie is deze F&B module?

Voor alle horecaondernemers die regelmatig willen weten waar ze aan toe zijn.

4) Wat doe ik in kort door deze F&B module?

Door regelmatig (maandelijks) de voorraad te tellen en daar de verkopen bij op te tellen en deze af te zetten tegen de omzet weet u de gemaakte winst (%) uit F&B en kan er zo snel gecontroleerd en gereageerd worden op grote verschillen.

$$\text{Inkoop\%} = \frac{(\text{Beginvoorraad} + \text{inkopen}) - \text{eindvoorraad}}{\text{Omzet}}$$

5) Het werkt deze F&B module?

Petra Venekamp van ConcreetAdvies komt u de module uitleggen, helpt met het installeren en met de opstart van de module. Daarna kunt u zelf aan de slag met de checklist en de invoer van de gegevens, waardoor u zelf uw eigen resultaat kunt berekenen. Dit programma is al door een aantal restaurants getest en vooral de praktische aanpak en de concrete resultaten leiden tot betere resultaten. Doordat de resultaten snel zichtbaar zijn, kunt u ook snel corrigerend in de operatie te werk gaan en kunt u grote verspillingen voorkomen. Het inzicht in de kosten- en omzetontwikkeling levert u meer rendement op.

6) Wat kost de F&B module?

De complete F&B module kost u slecht €1295,00 excl. BTW en excl. reiskosten. De kosten voor de module zijn zo terugverdiend als de methode uw hogere rendementen oplevert.

7) Wat levert de F&B module u op?

Meer rendement, meer kennis over de voorraad, heldere marges omdat de kosten naar de juiste afdelingen geboekt worden, meer inzicht in de resultaten, betere inkoop omdat men zich bewust is van de kosten van producten, een gerust gevoel omdat afwijken van marges uit te leggen en te verklaren zijn aan de belastingdienst bij eventuele controle, in één oogopslag de ontwikkeling van de omzet en kosten te zien waardoor er meer sturing aan het bedrijf gegeven kan worden en er meer rendement is dus meer geld op de bank.

8) Hoeveel tijd ben ik kwijt aan de F&B module?

De training van de module zelf duurt ongeveer 2 uur. De daadwerkelijke invoer van de gegevens neemt eenmalig wel twee dagen in beslag, afhankelijk of u de gegevens paraat heeft. Daarna kunt u aan de slag met de checklist en de module. De tijdsbesteding hiervan is afhankelijk van de hoeveelheid acties, de hoeveelheid locaties binnen uw bedrijf en de hoeveelheid voorraad. Onze ervaring is wel dat door vaker te tellen en het vaker te doen het steeds sneller gaat.

9) Kan iemand me helpen met extra werkzaamheden die voorkomen uit deze F&B module?

In sommige gevallen, bijvoorbeeld bij tekorten waar u geen verklaring voor heeft, is het wel eens lastig om het lek boven water te krijgen. Wilt u dan concrete ondersteuning, dan kan dat tegen een gereduceerd uurtarief van €92,50 per uur.

10) Kan ik nu een F&B module aanvragen?

Neem hiervoor nu contact op met Petra Venekamp van ConcreetAdvies op tel: 06- 30 31 06 40 of per mail op email: info@concreetadvies.info.