

De Vada-kantinebedrijfsvoering anno 2023 in zes scenario's.

De bedrijfsvoering van de Vada-kantine heeft de afgelopen jaren redelijk zwaar weer gekend. En dat is niet voor het eerst. Harm Beijer heeft in juli 2022 als algemeen voorzitter van Vada de kantinecommissie gevraagd om een aantal scenario's te beschrijven en nader uit te werken voor een werkbare, haalbare en toekomstbestendige bedrijfsvoering van de kantine. Het streven is om in het voorjaar van 2023 een besluit te nemen over de kantinebedrijfsvoering vanaf de zomer van 2023 en daarbij een keuze te maken uit de hier gepresenteerde scenario's .

De kantinecommissie heeft naar aanleiding van dit verzoek een zestal scenario's ontwikkeld, welke in dit document worden beschreven en toegelicht. Uiteraard is de commissie graag bereid vragen hierover te beantwoorden en nadere uitleg te geven.

Augustus 2022,
(aangepast in februari 2023)

De Kantinecommissie.

Anita de Kruijf (Roeien)
Linda Meijer (Kano)
Cees Jan Dijkshoorn (Zeilen)
George Kraan (DB)
Wiets Lysen (voorzitter)

<u>Inhoud:</u>	<u>pagina</u>
1.0 Inleiding:	3
1.1 Huidige exploitatie	3
1.2 Gewenste dienstverlening per afdeling	3
2.0 De zes scenario's	4
2.1 nader uitgewerkt	5
2.2 financieel bekeken	12
2.3 op een rij	13
Bijlage:	
I De automaten van Vendolution	15

1.0 Inleiding

1.1 Huidige exploitatie

1. Het jaarlijkse exploitatieresultaat van de kantine is de afgelopen periode van 2007 t/m 2021 11 x negatief geweest (bedragen variërend van - € 555,- in 2008 tot - € 27.273,- in 2021) en 4x positief (van + € 1.175 in 2011 tot + € 16.456,- in 2018). Het totale exploitatieverlies in deze 15 jaar bedroeg netto bijna €55.000,- en is geheel ten laste gekomen van de Algemene Reserve van VADA. Voor 2022 is op dit moment (febr. 2022) het resultaat nog niet precies bekend maar het is al wel duidelijk dat ook het afgelopen jaar verliesgevend is geweest. Weliswaar worden ten laste van de kantine ook enkele vaste kosten gebracht (o.a. voor huisvesting en nutsvoorzieningen in het clubhuis) die er ook zouden zijn als er géén kantinevoorziening was, maar ook zonder die doorbelasting zou de kantine voorziening verliesgevend zijn geweest.
2. Dezer dagen bedragen de kosten voor een kantinebeheerder met een contract voor gemiddeld 38 uur per week ca. €41.700,- per jaar (brutoloon plus overige werkgeverslasten) Een horecamedewerker met een 0-urencontract kost inclusief werkgeverslasten ca € 16,50 per uur. Een vrijwilliger in de kantine kan desgewenst een vergoeding ontvangen van € 5,- per uur plus een kilometervergoeding. Vada betaalde de afgelopen tijd ca € 5.500,- per jaar uit aan kantinevrijwilligers.
3. De hierboven vermelde personeelskosten, samen met € 18.200,- aan kosten van huisvesting, onderhoud en vervanging van apparatuur e.d., vormen vaste kosten van in totaal ca. € 65.4000,- Met een brutowinst van 60% is er, om quitte te spelen, een omzet nodig van ca.€ 109.000,-. Weliswaar is een dergelijk omzetsniveau in de pre-corona jaren 2017 t/m 2019 vrij dicht benaderd, maar er kan niet van uit gegaan worden dat dat jaar in jaar uit het geval zal zijn.
4. Een jaarmzet van € 109.000,- zou bijvoorbeeld gerealiseerd worden als alle 700 leden van VADA per maand € 13,- in de kantine zouden besteden. In werkelijkheid echter maken veel VADA leden om uiteenlopende redenen zelden of nooit gebruik van de kantinefaciliteiten.

Conclusie:

De ervaring leert dat de huidige bedrijfsvoering veelal verliesgevend is en dus aanzienlijke financiële risico's met zich meebrengt. Des te meer als er onverhoopt in de toekomst opnieuw lockdowns zijn of zich andere situaties voordoen waarbij de kantine omzetverlies lijdt door bijvoorbeeld personeelsuitval.

1.2 Gewenste dienstverlening per afdeling

De kantine neemt als het horecagedeelte van het clubhuis een centrale plek in de vereniging in maar in de praktijk blijkt dat de diverse afdelingen soms aanzienlijk verschillende ideeën en wensen hebben waar het de dienstverlening van de kantine aangaat:

- Afdeling Haven vindt de dienstverlening aan passanten (met ca 2.500 overnachtingen per jaar) en havenleden gedurende het vaarseizoen (juni – augustus) belangrijk. Graag in die

maanden zeven dagen per week open, vooral in middag en avond met de nadruk op dienstverlening aan de bar en het serveren van (eenvoudige) maaltijden.

- Afdeling Roeien ziet graag de kantine open op de dagen en de uren dat er wordt geroeid met de nadruk op de ochtenden en middagen in de weekenden voor koffie, thee, frisdrank en eventueel kleine snacks.
- Kano-leden maken graag, door het hele jaar heen, gebruik van de kantinedienstverlening op de donderdagavond en de zondagmiddagen waarbij de nadruk ligt op het gebruiken van drankjes en eenvoudige etenswaren.
- Zeilers zijn soms ook havenlid met de zelfde wensen als havenleden. Zeilen kent als enige afdeling relatief veel jeugdleden.

De jeugd van de verschillende afdelingen is veelal alleen in de weekenden en in het vaarseizoen aanwezig en heeft, zo blijkt, bij Vada een beperkte behoefte aan kantinedienstverlening. In het geval ze door hun ouders worden gebracht en gehaald, kunnen de wachtende/ toekijkende ouders wel een potentiële doelgroep voor de kantine zijn voor koffie, thee, fris en eenvoudige snacks.

Ook wordt de kantine regelmatig gebruikt voor afdeling-overstijgende activiteiten en evenementen als Nieuwjaarsborrels, ALV's en Sinterklaasfeestjes. Daarnaast kunnen individuele leden, ledenteams en derden met een relatie met Vada-leden feestjes en etentjes organiseren waarbij de wensen vooral zijn gericht op drankjes, snacks, het verstrekken van maaltijden en het faciliteren van bijbehorende activiteiten als geluid, beeld, muziek, etc..

Tenslotte kent de Vada-kantine ook gasten die géén directe relatie met Vada en/of het water hebben maar door de poort komen aanlopen en genieten van het mooie uitzicht op het terras en de relatief lage prijzen. Maar omdat deze doelgroep formeel niet geacht wordt van de kantinedienstverlening gebruik te maken (géén volledige horecavergunning en géén concurrentie aan de lokale horeca), zullen we aan de mogelijke wensen van deze doelgroep in dit document geen aandacht besteden.

2.0 De zes scenario's

Bij de inrichting en organisatie van de dienstverlening in de kantine spelen met name de personele bezetting en vooral de kosten daarvan een cruciale rol: wie zorgt er voor het bedienen van de gasten, voor het klaarzetten en bereiden van alle drankjes, snacks en maaltijden, voor het organiseren en uitvoeren van feestjes en partijen, voor de inkoop, onderhoud, schoonmaak, de agendering van activiteiten, planning van de uitvoerders, voor de begroting en voor het administratieve beheer? De zes scenario's die hieronder worden beschreven, verschillen onderling sterk waar het gaat om de personele bezetting.

Scenario 1: Automatenkantine: zeven (7) dagen per week aanbod van een divers assortiment eten en drinken (o.a. koffie, thee, chocolade, soep, alcoholische en non-alcoholische drankjes en snacks) in automaten, met pinbetaling. Bar en keuken alleen nog in gebruik tijdens feestjes en evenementen.

Scenario 2: Vrijwilligerskantine: géén professionele beheerder(s) maar louter inzet van (betaalde) vrijwilligers het jaar rond gedurende de gewenste openingsuren en een dienstverlening die voor vrijwilligers werkbaar en haalbaar is. Daarnaast zeven dagen per week aanbod van een beperkter (dan bij scenario 1) assortiment in automaten.

Scenario 3: Zomer/Winter-kantine met kintenteam: inzet van betaalde professionele beheerder(s) gedurende het zomerseizoen en dienstverlening door (betaalde) vrijwilligers gedurende de rest van het jaar. Daarnaast zeven dagen per week aanbod van beperkter (dan bij scenario 1) assortiment in automaten.

Scenario 4: Zomer/Winter-kantine met corveepool: inzet van betaalde professionele beheerder(s) gedurende het zomerseizoen en dienstverlening door vrijwilligers uit een “corveepool gedurende de rest van het jaar. Daarnaast zeven dagen per week aanbod van beperkter (dan bij scenario 1) assortiment in automaten.

Scenario 5: Full time professionele beheerder: De huidige situatie: inzet van een (of meer) betaalde professionele beheerder(s) gedurende het hele jaar, aangevuld met (betaalde) vrijwilligers. Daarnaast zeven dagen per week aanbod van beperkter (dan bij scenario 1) assortiment in automaten.

Scenario 6: Volledig verpachten : derden runnen voor eigen rekening en risico de kantine en clubhuis” door het hele jaar heen.

2.1 De zes scenario's nader uitgewerkt

Scenario 1: Automatenkantine

Er worden twee automaten en een koffieautomaat met in totaal ca. 100 producten geplaatst waardoor het mogelijk is om gedurende het hele jaar een keur aan dranken en (verse) etenswaren te leveren aan leden en passanten zonder dat er personeel bij de uitgifte ter plekke aan te pas komt. De betaling is met pinpas of contactloos. Het vullen, onderhouden en administreren van de machines kan in eigen beheer gebeuren door een daartoe aangewezen commissie van vrijwilligers.

Het is overigens ook mogelijk de exploitatie van de automaten geheel uit te besteden aan een externe partij, waarbij VADA hoogstens een provisie ontvangt op basis van de omzet. Maar het is niet te verwachten dat die eventuele provisie voldoende zal zijn om de vaste kosten van de kantine te compenseren.

In de zomermaanden kan desgewenst het assortiment in de automaten worden aangepast aan de wensen van passanten, bijvoorbeeld met maaltijden die in een magnetron in de huidige pantry kunnen worden opgewarmd. En wanneer, naast dienstverlening via de automaten, informatie wordt verstrekt over maaltijdverzorgers (afhalen of brengen) in Wageningen, zullen de passanten in de meeste gevallen ook voldoende bediend zijn.

In dit scenario blijven de bar- en keukenfaciliteiten uitsluitend voor evenementen (vergaderingen, feesten etc.) beschikbaar. In het magazijn kan ruimte worden vrijgemaakt voor de opslag van voorraden van het automatenassortiment.

De schoonmaak van het hele clubhuis, terras en sanitaire ruimtes wordt uitbesteed.

Het beheer van het clubhuis (o.a. begroting, inrichting, schoonmaakafspraken, agendabeheer, technisch onderhoud) moet worden toevertrouwd aan een clubhuis-beheercommissie/ clubhuis-bestuur.

De huidige kantinecommissie heeft contact gehad met een leverancier van automaten (Vendolution) die geschikt zouden kunnen zijn voor VADA in het onderhavige scenario. De details staan in bijlage I.

Voordelen van scenario 1:

- 24/7 automatendienstverlening met een breed assortiment gedurende het hele jaar aan leden én passanten.
- Extra omzet ten opzichte van de huidige automaten door breder assortiment (drink, food en eventueel non food).
- Géén personeelskosten en slechts beperkte inzet van vrijwilligers (o.a. tbv beheer automaten en kantinedienstverlening tijdens evenementen, feesten en partijen).

Nadelen van scenario 1:

- Verlies aan clubhuissfeer en onderlinge binding tussen de leden bij louter automaten in het clubhuis.
- Verandering van assortiment: bier van de tap en gefrituurde snacks maken plaats voor voorverpakte producten.
- Géén verdere vorming van horecakennis en -ervaring binnen VADA, nodig voor kantine-dienstverlening tbv feestjes, partijen en bijeenkomsten. Vrijwilligers krijgen door hun beperkte inzet, weinig kans om ervaring op te doen.
- Bij uitbesteden automatenbeheer weliswaar géén kosten voor Vada maar ook weinig of geen invloed op assortiment en prijzen en géén inkomsten uit de verkoop.

Scenario 2: Vrijwilligerskantine

In dit scenario zijn bar en keuken gedurende een beperkt aantal uren per week open, met inzet van louter vrijwilligers. Vrijwilligers kunnen in dit scenario gedurende het hele jaar op vaste dagen en vaste uren bar- en keukendiensten verlenen waarbij het assortiment en de dienstverlening in zowel bar als keuken afgestemd is op de mogelijkheden van vrijwilligers. Denk daarbij aan bier van de tap, gefrituurde snacks maar ook zaken als soep en vers belegde broodjes. Het verstrekken van maaltijden is waarschijnlijk een brug te ver. De openingstijden worden beperkt tot alleen de dagen en de uren dat er veel leden en/of passanten in de kantine worden verwacht. Te denken valt dan aan de donderdagavonden en de weekenden. Ook kunnen vrijwilligers bardiensten verlenen bij vergaderingen, activiteiten, evenementen, feesten, etc..

De inzet van vrijwilligers kan op twee manieren gebeuren:

a: er wordt een vast team van vrijwilligers samengesteld (al dan niet Vada-lid) die het leuk vinden om regelmatig (kantine-)werkzaamheden te verrichten in clubhuis en kantine. Zij kunnen daar, al dan niet, voor betaald worden via de fiscale vrijwilligersvergoedingregeling van € 5,- per uur en een maximum van circa € 1900,- per jaar. De kantine loopt daarmee dan in lijn met de Vada-afdelingen waar ook sprake is van vrijwilligers voor allerlei klussen en verantwoordelijkheden variërend van technisch en schoonmaakonderhoud, instructietaken

en -rollen tot bestuursfuncties. De huidige kantinecommissie is zelf een voorbeeld van die vorm van (onbetaald) vrijwilligerswerk.

b: de kantine put voor het kantinewerk uit een algemene pool van Vada-leden die een of enkele keren per jaar kunnen worden “ingeroosterd” voor eenvoudige werkzaamheden binnen Vada. Voorwaarde is dan wel dat Vada eerst het principe van “vrijwillig corvee” voor alle Vada-leden omarmt en vormgeeft. Vergelijk het met de tennis- of hockeyclub waarbij ieder lid, naast de verplichting tot het betalen van contributie, geacht wordt regelmatig vrijwillig diensten te draaien in de kantine, bij de schoonmaak van kleedkamers en/of het (tuin-) onderhoud van het tennispark. De afdeling Roeien bij Vada kent zulke afspraken al bij het schoonmaken van de kleedkamers in de loods.

Bij het introduceren en invullen van een vorm van “corvee-verplichting” zal rekening moeten worden gehouden met leden die, om wat voor reden dan ook, niet willen of kunnen bijdragen als vrijwilliger. Om deze leden de gelegenheid te geven gerechtvaardigd af te kunnen zien van corvee, zal hen de gelegenheid moeten worden geboden om het corvee af te kopen met een vast bedrag per jaar. Bijvoorbeeld € 50,- in 2023, meelopend met een eventuele jaarlijkse inflatiecorrectie.

Vrijwilligers (voor zowel voor het kantine team als bij de corveepool) worden idealiter gerekruteerd uit alle vier de afdelingen ten einde hen te kunnen inzetten op die momenten dat de meeste leden van hun eigen afdeling te verwachten zijn in de kantine. Dat stimuleert contact (want mogelijk meer bekend met elkaar) en misschien daarmee de omzet extra stimulerend. Op de donderdagavond en ochtenden en middagen in het weekend dus vooral vrijwilligers uit de kano- en de roeifdeling en op de avonden in de weekenden vooral vrijwilligers van haven. Engéén vrijwilligers.... dan ook geen kantine open! Het zou mooi zijn als de afdelingen op die manier zich medeverantwoordelijkheid kunnen voelen en tonen voor een goede bezetting van bar en keuken naar de wensen van de afdeling(-sleden).

Wanneer we er van uitgaan dat de kantine in dit scenario in de drie zomermaanden (13 weken) idealiter ongeveer 35 uur per week open zal zijn (do = 5, vrij = 6, za = 12 en zo = 12) en de rest van het jaar 19 uur per week (do = 5, za = 7 en zo = 7) (totaal 1196 uur) en er gedurende deze uren gemiddeld twee vrijwilligers aan de slag zijn, waarvan er slechts een deel daarvan (stel 75%) wil worden betaald voor het verrichte vrijwilligerswerk (€ 5,- per uur) worden de personele kosten in totaal geraamd op € 10.500,-.

Individuele leden, teams en passanten die van het clubhuis gebruik willen maken voor een (feestelijke) lunch of avondmaaltijd, welke niet verzorgd kan worden door de vrijwilligers noch uit de automaat kan worden betrokken, zijn in dit scenario aangewezen op maaltijdbezorgdiensten of cateringbedrijven in de omgeving.

Om, wanneer bar en keuken gesloten zijn, de leden en passanten van drinken en etenswaren te voorzien, is ook in dit scenario de inzet van automaten zeer wenselijk. Te denken valt dan aan één gekoelde automaat met ca. 50 producten en een koffieautomaat. Beide met mogelijkheid tot pinbetaling.

Voor de bedrijfsvoering (het vergunningenbeheer, de inkoop, de werving, instructie, begeleiding en in-planning van de vrijwilligers, de communicatie naar bestuur en leden over alles wat met de kantine te maken heeft, de agendering en organisatie van evenementen en activiteiten, investeringen, begroting en jaarrekening, schoonmaak, etc.) zal een gedetailleerde opzet gemaakt moeten worden. Te denken valt aan een kantine(-beheer-)commissie of clubhuisbestuur onder verantwoordelijkheid van het DB/AB.

Voordelen van scenario 2 (met kintineteam)

- Géén salaris- en andere kosten voor de inhuur van professionele beheerder(s).
- horeca-kennis en -ervaring wordt binnen Vada bij vrijwilligers optimaal opgebouwd.
- alles in eigen beheer houden kan, bij goede samenwerking, de verbinding tussen de afdelingen versterken.
- 24/7 automatendienstverlening gedurende het hele jaar aan leden én passanten.

Nadelen van scenario 2 (met kintineteam):

- Grote druk op vrijwilligers om met name te leveren in het vaarseizoen (bar en keuken) wanneer het tevens ook de vakantieperiode voor de leden is. Als blijkt dat er onvoldoende vrijwilligers beschikbaar zijn, zal de kantine minder vaak open zijn.
- Grote inzet van een kantine-beheercommissie vereist met voldoende kennis en menskracht (waarin alle afdelingen vertegenwoordigd zijn) voor vergunning- en certificatenbeheer, assortimentsplanning, vrijwilligerswerving, activiteitenplanning en -organisatie, inkoop, onderhoud, administratief beheer, etc.
- Mogelijk kleiner (keuken-)assortiment in vaarseizoen beschikbaar dan wenselijk geacht voor de passanten. Denk dan vooral aan maaltijden.

Scenario 3: Zomer/Winterkantine (beheerder + kintineteam)

Evenals in scenario 2 in deze opzet ook twee automaten (1x gekoeld en 1x koffie) geplaatst, worden vrijwilligers het hele jaar ingezet maar wordt de kantine gedurende het vaarseizoen (juni – september) volledig gerund door een of meer betaalde professionele beheerders, al dan niet met een flexibel of 0-uren contract. De kantine is gedurende die drie zomermaanden in dit scenario op alle dagen van de week gemiddeld acht uur per dag (totaal 56 uur per week) geopend waarbij, naast het assortiment van de automaten, het volledige assortiment van de huidige kaart (bar en keuken) kan worden geleverd. De rest van het jaar wordt de kantine beheerd op dezelfde wijze als in scenario 2. Stel dat de 56 openingsuren per week in de zomerperiode worden “gedraaid” door twee professionals met ieder een contract van 35 uur per week, zullen de totale loonkosten (werkgeverslasten) ca € 15.000,- bedragen. De inzet van vrijwilligers in de zomerperiode zal dan fors lager zijn. De kosten van de inzet van vrijwilligers worden geraamd op ca. € 7.000,- waarmee de totale personele kosten ca. 22.000,- zullen bedragen.

Voordelen van scenario 3 (beheerder + kintineteam):

- 24/7 automatendienstverlening gedurende het heel jaar aan leden én passanten.
- Optimale kantinedienstverlening in vaarseizoen gewaarborgd en daarmee optimale invulling van havenwensen inzake kantinedienstverlening mogelijk.
- Géén vaste medewerker in Vada-dienst die structureel het gehele jaar ten laste komt van VADA en dus geen geld kost bij ziekte en/of (verplichte) sluiting van de kantine).

- Personeelskosten blijven beperkt (circa 50% van de huidige personeelskosten).
- jaarlijks opnieuw alle mogelijkheden voor het inhuren van beheerders die zich drie zomermaanden optimaal voor Vada willen inzetten .
- bij inhuur van twee professionals (ieder 35 uur per week) wordt het mogelijk dat beiden gedurende de piekmomenten (dag/week) samen aanwezig zijn voor de dienstverlening tbv bar, terras en keuken en om beide beheerders wekelijks één dag vrij te plannen zonder verlies van professioneel beheer bij het daarnaast goed inplannen van (getrainde) vrijwilligers.
- Horeca-kennis, -expertise en -ervaring blijft binnen Vada bij het inzetten van vrijwilligers.
- Goede binding tussen afdelingen en vrijwilligers blijft behouden gedurende de resterende periode.

Nadelen van scenario 3 (beheerder + kantineteam):

- Aanzienlijke druk op Vada-bestuur om ieder jaar te zorgen voor selectie en aanstelling van tijdelijke beheerder(s).
- Aanzienlijke druk op kantinebeheercommissie en vrijwilligers om gedurende de negen resterende maanden per jaar de kantine open te houden om kantinediensten te leveren zoals afgesproken.
- Twee keer per jaar in de bedrijfsvoering omschakelen van professionals naar vrijwilligers en terug kost aanzienlijke energie (instructie, administratie, planning, etc.) en mogelijk verlies door omschakelen van werkwijzen en assortiment.

4: Zomer/winterkantine met corveepool

Evenals in scenario's 2 en 3 worden in deze opzet ook de automaten geplaatst, worden vrijwilligers het hele jaar ingezet maar wordt de kantine gedurende het vaarseizoen (juni – september) volledig gerund door één of meer betaalde professionele beheerders, al dan niet met een flexibel of 0-uren contract. De kantine is gedurende die drie zomermaanden in dit scenario op alle dagen van de week gemiddeld acht uur per dag (totaal 56 uur per week) geopend waarbij, naast het assortiment van de automaten, het volledige assortiment van de huidige kaart (bar en keuken) kan worden geleverd.

De rest van het jaar wordt de kantine dan beheerd manier op dezelfde wijze als in scenario 2. De vrijwilligers komen dan dus niet uit een vast kantineteam maar wordt geput uit de corveepool.

Stel dat de 56 openingsuren per week in de zomerperiode worden “gedraaid” door twee professionals met ieder een contract van 35 uur per week, zullen de totale loonkosten (werkgeverslasten) ca € 15.000,- bedragen. De inzet van vrijwilligers in de zomerperiode zal wel een stuk lager hoeven te zijn dan bij scenario 2 vanwege de inzet van de beheerder(s) zelf.

Voordelen van scenario 4 (beheerder + corveepool):

- 24/7 automatendienstverlening gedurende het heel jaar aan leden én passanten.
- Optimale kantinedienstverlening in vaarseizoen gewaarborgd en daarmee optimale invulling van havenwensen inzake kantinedienstverlening mogelijk.
- géén vaste medewerker in Vada-dienst die structureel het gehele jaar ten laste komt van VADA en dus geen geld kost bij ziekte en (verplichte) sluiting van de kantine).

- Géén kosten voor het betalen van vrijwilligers. Vrijwilligersvergoedingen gelden niet voor vrijwilligers uit de corveepool.
- Vada-leden die de corvee-plicht afkopen betalen mee aan de (vaste) kosten van de kantinedienstverlening in het geval er goede afspraken binnen Vada worden gemaakt over de verdeling van de binnengekomen “afkoopgeld”.
- Het Vada-bestuur heeft jaarlijks opnieuw alle mogelijkheden voor het inhuren van beheerders die zich gedurende de drie zomermaanden optimaal voor Vada willen inzetten.
- bij twee professionals (ieder 35 uur per week) wordt het mogelijk dat beiden gedurende de piekmomenten (dag/week) tegelijkertijd aanwezig zijn voor de dienstverlening tbv bar, terras en keuken en dat het tevens mogelijk is om één beheerder wekelijks een dag vrij te plannen zonder verlies van het professionele beheer bij het goed inplannen van vrijwilligers.
- Horeca-vaardigheden en -ervaring blijven breed binnen Vada beschikbaar door het inzetten van vrijwilligers uit alle afdelingen.
- Goede binding tussen afdelingen en vrijwilligers blijft behouden gedurende de resterende periode.

Nadelen van scenario 4 (beheerder + corveepool):

- Grote inzet van de kantinecommissie vereist bij inroosteren, instrueren, begeleiden, aansturen en controleren van onervaren en wellicht minder gemotiveerde vrijwilligers. Ook zal de kantinecommissie in dit scenario altijd zelf moeten zorgen voor openen/sluiten en voor kassabeheer.
- Aanzienlijke druk op Vada-bestuur om ieder jaar opnieuw te zorgen voor selectie en aanstelling van tijdelijke beheerder(s).
- Twee keer per jaar de bedrijfsvoering omschakelen van professionals naar vrijwilligers en terug kost aanzienlijke energie (instructie, administratie, planning, etc.) en mogelijk verlies door omschakelen van werkwijzen en assortiment.
- Mogelijk minder omzet en méér “verlies” bij minder gemotiveerde kantine-corveeërs.
- Mogelijk bijkomend nadeel van de vorming van een corveeplicht: leden zullen mogelijk afhaken als Vada-lid als het afkopen van de corveeplicht wordt gevoeld als verhoging van de, toch al stevige, contributie bij Vada.

Scenario 5: Fulltime professionele beheerder

Dit betreft de huidige situatie. In dit scenario heeft Vada een contract (tijdelijk of vast dienstverband) afgesloten met één (of meer) beheerder(s) voor 38/40 uur per week waarbij het totaal aantal ingehuurde werkuren (ca 2.000) van de professional(s) moet worden verdeeld over een druk vaarseizoen (6 of 7 dagen per week open), een rustiger tussenseizoen, een stil winterseizoen en de vakantieperiode van de beheerder zelf. De beheerder is gedurende het hele jaar verantwoordelijk voor de kantinedienstverlening tijdens alle openingsuren, feesten, partijen en (Vada-) activiteiten (ca 1.600 uur). De beheerder zal voor een optimale dienstverlening op diverse momenten (vrije dagen, vakantie, ziekte, etc.) gebruik moeten kunnen maken van anderen die het beheer tijdelijk overnemen (0-urencontractanten en/of al dan niet betaalde vrijwilligers met voldoende diploma's en kwaliteiten). Evenals in scenario's 2, 3 en 4 worden in deze opzet ook twee automaten geplaatst.

Voordelen van scenario 5:

- Duidelijke toedeling van verantwoordelijkheden en bevoegdheden aan één beheerder.
- Aanzienlijke dagelijkse “ontzorging” voor bestuur en kantinecommissie.
- Optimale kantinedienstverlening in vaarseizoen mogelijk en daarmee optimale invulling van havenwensen inzake kantinedienstverlening aan passanten.
- 24/7 automatendienstverlening gedurende het heel jaar aan leden én passanten.

Nadelen van scenario 5:

- In de zomer toch nog te weinig beheerdersuren beschikbaar om alle kantinewensen van de afdelingen, leden en passanten op alle dagen en alle uren te honoreren en in de winter teveel.
- Aanzienlijke personeelskosten waardoor elk jaar opnieuw een grote kans op negatief exploitatiesaldo.
- Een grote mate van afhankelijkheid van de beheerder. Denk aan uitval door bijv. ziekte maar ook assortimentskeuze en sfeer in het clubhuis.
- Nadruk in de huidige opzet van kantinedienstverlening ligt op het vaarseizoen en daarbinnen op mogelijke vragen van passanten. Dat leidt er toe dat leden gezamenlijk wél opdraaien voor eventuele tekorten van de kantine maar dat sommigen weinig gebruik kunnen maken van de dienstverlening op de momenten dat het hen zou uitkomen.

Scenario 6: Volledig uitbesteden (verpachten)

Bij een volledige uitbesteding (verpachten) van de kantinedienstverlening wordt door Vada een contract afgesloten met een professionele (commerciële) aanbieder van horecadiensten (zzp-er of organisatie) om de tevoren afgesproken kantinedienstverlening (openingstijden, assortiment, prijzen) gedurende het hele jaar aan te bieden. 15 jaar geleden is het verpachten van de kantine al eens serieus aan de orde geweest maar uiteindelijk heeft de beoogde pachter er van afgezien. De kantinecommissie acht de kans klein dat er anno 2023 wél een pachter gevonden kan worden die bereid is de exploitatie over te nemen met de hierboven geschetste servicegraad en de beperkingen die de horecavergunning haar/hem opleggen (géén gasten van buiten) bereid is aan VADA een pachtsom te betalen die minimaal de vaste en variabele kosten van de kantineruimte en -uitrusting dekt, maar neemt dit scenario volledigheidshalve toch op.

Voordelen van scenario 6:

- Volledige “ontzorging” van Vada voor kantinedienstverlening.
- jaarlijkse Géén kansen op exploitatieverliezen voor Vada.
- Optimale dienstverlening aan leden en passanten conform afspraken.
- Kantinecommissie en kantinevrijwilligers zijn niet meer nodig.

Nadelen van scenario 6:

- Géén baas meer in eigen kantine.
- Minder of géén invloed op assortiment en prijzen.
- Géén kansen op behalen van winsten uit de (automaten-)exploitatie.
- Minder invloed op gebruik clubhuis voor eigen activiteiten.
- Mogelijk méér commercialisering van de Vada-kantine dan gewenst.

2.2 De zes scenario's financieel bekeken

Naast de beschrijvingen op de voorafgaande pagina's, is voor een goede besluitvorming ook inzicht nodig in de financiële aspecten van de zes scenario's. In scenario's 1, 2, 3 en 4 bevinden we ons op (deels) onbekend terrein, zeker voor wat betreft de te verwachten omzetten. De benadering die we hieronder kiezen is, voor scenario's 1, 2, 3 en 4 een berekening van de jaaromzet die minimaal nodig is om quitte te spelen.

Om quitte te spelen moet de behaalde brutowinst (omzet minus inkoop) voldoende zijn om de vaste kosten en overige variabele kosten te dekken. De kantine in de huidige opzet behaalt een brutowinst (verkoopopbrengsten minus inkoop) van 60%. Als echter de automaten een groter aandeel in de omzet krijgen dan nu het geval is, moet rekening worden gehouden met lagere marges omdat je bijvoorbeeld voor een kop koffie uit een automaat nu eenmaal minder kan vragen dan voor een kop koffie die aan je tafeltje wordt gebracht. En voor een getapt biertje kun je méér vragen dan voor een blikje bier. We schatten in: voor scenario 1 : brutowinst 50% , voor scenario 2 : brutowinst 55% en voor de scenario's 3, 4 en 5: brutowinst 60 %.

Aan de kantine wordt, op basis van verdeelsleutels, een deel van VADA's vaste kosten voor erfpacht en OZB, nutsvoorzieningen, schoonmaak en verzekeringen doorberekend; in 2023 naar schatting in totaal € 11.400,-. De variabele kosten (onderhoud apparatuur en overige inventaris, kosten pintransacties en overige) met een geraamd totaal van € 3.200,- moeten ook gedekt worden. En tenslotte wordt uit de brutowinst jaarlijks een bedrag toegevoegd aan een bestemmingreserve voor nieuwe en vervangingsaanschaffingen. Deze bedraagt in 2023 € 4.000,-. Voor de nieuwe automaten, met een geschatte levensduur van 8 jaar, is een jaarlijkse reservering van 12,5% van de aanschafwaarde nodig. We gaan hierbij uit van de aanschafwaardes zoals gedetailleerd in bijlage 1:

	1	2	3/4	5
Koffie automaat	7.300	7.300	7.300	7.300
Koelautomaat voor ca. 96 producten	17.900			
Koelautomaat voor ca. 48 producten		11.000	11.000	11.000
Totaal	25.200	18.300	18.300	18.300

De berekening van de benodigde omzet voor de scenario's 1 t/m 5 in 2023:

	1	2	3	4	5
Vaste kosten volgens verdeelsleutels	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500
Variabele kosten in huidige kantine	2.000	2.000	2.500	2.500	3.500
Af: lager aandeel nutsvoorzieningen (omdat keuken in scenario 1 niet wordt gebruikt)	-1.200				
Bij: onderhoud nieuwe automaten	1.000	700	700	700	700
Jaarlijkse toevoeging aan bestemmingsreserve voor vervanging huidige kantine-uitrusting	2.100	4.200	4.200	4.200	4.200
Bij: jaarlijkse vervangingsreserve automaten	3.200	2.300	2.300	2.300	2.300
Loonkosten			15.000	15.000	41.700
Vrijwilligersvergoedingen	800	10.500	7.000	0	5.000
Totaal kosten	18.400	30.200	42.200	35.200	67.900
Benodigde omzet voor break-even	36.800	60.400	76.700	58.700	113.200

In scenario 6 wordt een pachtsom bedongen die minimaal de vaste en variabele kosten van VADA dekt, ruim € 21.000 (= totaal kosten in scenario 5 minus loonkosten en vrijwilligersvergoedingen).

Voor alle scenario's, behalve voor scenario 6, geldt dat er in de opstartfase rekening moet worden gehouden met extra kosten doordat we bijv. moeten leren omgaan met de automaten (assortiments-bepaling, prijsbeleid, verse producten verpakken ed., derving), werving van personeel, werving van vrijwilligers etc.)

Verder geldt voor alle scenario's dat er vergunningen tbv de dienstverlening en certificaten voor vrijwilligers achter de bar vereist zijn. Met name gericht op verantwoord omgaan met alcohol.

2.3 de zes scenario's op een rij.

In onderstaande tabel hebben we getracht de zes scenario's te beoordelen op zachte criteria (sfeer in het clubhuis, serviceniveau) en hardere criteria zoals risico's van bedrijfsvoering en praktische haalbaarheid. De scores zijn uiteen gezet in - - zeer negatief scorend tot ++ zeer positief scorend.

De zes kantine scenario's

	1 Automatenkantine	2 Vrijwilligerskantine	3 Zomer/Winter + vrijwilligersteam	4 Zomer/winter + corveepool	4 Fulltime professioneel beheer	5 Verpachten
Serviceniveau voor leden	+/-	+	++	+	++	++
Serviceniveau voor passanten	+/-	-	++	++	++	++
Assortiment	+/-	+	++	++	++	++
Ambiance	- -	+/-	+	+	++	+/-
Mogelijkheden voor feesten e.d.	+/-	+	++	+/-	++	+/-
Zeggenschap voor Vada	++	++	+/-	+/-	-	--
Risico: Afhankelijkheid van betaald personeel	++	+	-	-	--	++
Risico: Afhankelijkheid van vrijwilligers	+/-	- -	-	-	+/-	++
Risico: Exploitatieverlies	++	++	+	+	-	++
Praktische haalbaarheid	++	-	+/-	+/-	+	-

Bijlage 1 :De automaten van Vendolution.

De kantinecommissie heeft nadere informatie over automaten ingewonnen bij Vendolution Industrial bv (Werkendam), tijdens een bezoek aldaar op 22 augustus 2022. Het systeem werkt met een centrale keuze- en betaalunit waar 1 tot 5 automatenkasten aan kunnen worden “gehangen”. In deze automaat kunnen gekoelde blikjes, flesjes, pakjes etc. van verschillende afmetingen worden aangeboden. (Voor warme dranken is een aparte automaat nodig.)

- De inrichting van de kast is zeer flexibel. De vakken kunnen in hoogte, breedte en lengte eenvoudig worden aangepast aan de afmetingen van de producten. Een in grootte gevarieerd aanbod van ca 50 producten in 1 kast is mogelijk
- De kasten kunnen al of niet worden voorzien van koeling.
- De in de kasten aanwezige voorraden kunnen digitaal, op afstand worden gemonitord
- Betaling via cash, PIN en telefoon mogelijk.
- Bij koop van alcoholhoudende dranken kan leeftijdscontrole plaatsvinden (door scannen van ID kaart)

Vendolution biedt ook een professionele koffieautomaat aan, die behalve diverse koffie-en thee varianten ook soep in het assortiment heeft. De koffieautomaat wordt gevuld met bonen naar eigen keuze. Betalingen via PIN.

In de financiële projecties op pagina 9 is uitgegaan van de aanschaf van de hieronder beschreven warme dranken automaat in scenario's 1, 2, 3 en 4. In scenario 1 tevens de aanschaf van de drank en snack automaat “oplossing 2” (twee gekoelde en één koffieautomaat) en in scenario's 2, 3 en 4 de automaat “oplossing 1” (één gekoelde en een koffie) Zie voor de inhoud van de oplossingen de offerte hieronder.

Deze investeringen kunnen grotendeels betaald worden uit de bestaande bestemmingsreserves voor de kantine.

Opmerking:

Het automaat-systeem van Vendolution is weliswaar uniek maar er zijn uiteraard ook andere automaten waarnaar desgewenst gekeken kan worden.

De offerte van Vendolution met prijzen uit 2022:

Koffie:



- 1x Jofemar Coffeemar G546, € 5.850,00
- 1x Valina PIN terminal met LAN aansluiting en creditcard acceptatie, € 950,00
- 1x Vendon vBox telemetrie 3G, € 265,00
- 1x Waterfilter en aansluit set, € 195,00
- Totaal: € 7.260,00

Drank en Snack oplossing 1



- 1x Jofemar Vision ES-Plus met koeling (uitgifte unit voor ca. 48 verschillende producten), € 6.895,00
- 1x Jofemar Taos Basic (bedieningszuil), € 2.850,00
- 1x Valina PIN terminal met LAN aansluiting en creditcard acceptatie, € 950,00
- 1x Vendon vBox telemetrie 3G, € 265,00
- Totaal beneden: € 10.960,00

Drank en Snack oplossing 2



2x Jofemar Vision ES-Plus met koeling (unit voor ca. 96 verschillende producten), € 13.790,00

1x Jofemar Taos Basic (bedieningszuil), € 2.850,00

1x Valina PIN terminal met LAN aansluiting en creditcard acceptatie, € 950,00

1x Vendon vBox telemetrie 3G, € 265,00

Totaal beneden: € 17.855,00

Opties:

Leeftijd controle lezer, € 350,00

Configuratie, levering en installatie:

De machine(s) zijn op voorhand volledig geconfigureerd (afstelling van lades, programmeren van prijzen, activatie betaalterminal, enz); € 400,00 (oplossing 1) of € 600,00 (oplossing 2)

Levering Wageningen en geplaatst op de gewenste locaties; € 250,00

Installatie operationeel aansluiten en verzorgen van een training over de werking en onderhoud van de automaat. €160,00

Totaal voor koffie en drank en snack oplossing 1: € 810,00

Totaal voor koffie en drank en snack oplossing 2: € 1.010,00

Abonnementen/overige kosten:

Bij het telemetrie systeem hoort een abonnement van € 8,50 per maand per vBox
Voor een PIN terminal met contactloos betalen en LAN aansluiting is de € 7,00 per maand per terminal. Daarbij komen nog de maandelijkse kosten van de transactie verwerker en ca. € 0,052 per transactie. Dit is er bank verschillend

Onderhoud:

Het is mogelijk een All-in onderhoudscontract af te sluiten. Binnen dit contract zit onderhoud (1x per jaar) en zijn in geval van storing voorrijkosten, arbeid en onderdelen inbegrepen. Een All-in contract dekt geen schade of storing als gevolg van vandalisme, molest of onkundig gebruik. Vendolution streeft er naar storingen binnen 48 uur na melding op te lossen.

Conditie:

Levertijd: 8 weken na opdracht (november 2022 bestellen is januari 2023 leveren)

Betalingsvoorwaarden: 50% bij plaatsing opdracht en 50% na oplevering binnen 30 dagen netto

Garantie: volledige garantie van 1 jaar na plaatsing

Tijdens ons gesprek is terugkoop garantie ter sprake gekomen. Dit behoort uiteraard tot de mogelijkheden.

Vendolution B.V.

Hulsenboschstraat 7d

4251LR WERKENDAM

tel: +31 (0)850 654 635

gsm: +31 (0)619 520 605

mail: wim@vendolution.nl

web: www.vendolution.nl

KVK: 57556466

Op al onze offertes, opdrachten en werkzaamheden zijn van toepassing de algemene voorwaarde Vendolution zoals die zijn gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel onder dossiernummer 57556466.