

De knikkers

Deze rubriek kwam tot stand in samenwerking met Lenting en Partners. Lenting en Partners adviseert horecabedrijven en ondernemers. Lentingpartners.nl

De gemiddelde brutowinstmarge op een sateetje is in Nederland 76,3 procent.

Bron: Misset Horeca

KNIKKERS BEDENKT MAAT VOOR WINSTMARGE: DE SATÉ INDEX HOE OKÉ IS JE SATÉ?

'Koks kunnen niet rekenen,' hoort de redactie van maar al te vaak. Om te checken of dat op waarheid berust, introduceert de redactie van De knikkers de Saté Index.

Sinds 1986 publiceert het Britse weekblad The Economist de Big Mac Index, een half serieuze manier om het verschil in koopkracht tussen landen te berekenen. Omdat de ingrediënten overal hetzelfde zijn, zegt de prijs van een Big Mac iets over de koopkracht in een land.

Kon de redactie van De knikkers ook niet zo'n tot de verbeelding sprekende index bedenken? Zo ontstond de Saté Index: een graadmeter om het verschil in winstmarge tussen keukens uit te drukken, en dus de rekenkracht van koks.

Voorwaarde was dat we een item vonden dat net zo standaard is als de Big Mac. Hoe gewoner, hoe groter de zeggingskracht. Dus kozen we de saté. Die is in Nederland net zo populair als de Big Mac wereldwijd, en de ingrediënten zijn overal gelijk.

Dyscalculie

Voor onze berekeningen nemen we een aangeklede saté die je op de kaart van elk eetcafé terugvindt: een bord saté van 200 gram varkenshaas, 175 gram frites, 100 milliliter satésaus, 40 milliliter mayonaise en een sla-garnituur. We leggen de in- en verkoopprijs van tientallen satés uit het hele land naast elkaar - overal dezelfde portie - en zien enorme verschillen.

Ligt voor een enkele kok een mooie carrière als accountant in het verschiet, veel anderen hebben last van dyscalculie. De verschillen in brutowinstmarge zijn enorm. Waar het ene sateetje niet verder komt dan een brutowinstmarge van 61,2%, scoort de ander een brutowinst van 84,2%, een verschil van maar liefst 23%. De gemiddelde brutowinst ligt op 76,3%.

De Saté Index is de gerealiseerde brutowinstmarge (BW) gedeeld door de gemiddelde brutowinstmarge. Het sateetje met een BW van 61,2%, scoort dus een indexcijfer van 0,80 ($61,2/76,3$). Het sateetje met de brutowinst van 84,2% heeft een index van 1,10 ($84,2/76,3$).

Kritische vragen

Net zo min als de Big Mac Index, is onze index bedoeld als een heel precies instrument. Het is wel een aardig hulpmiddel om te zien of de keuken een beetje kan rekenen. Ondernemers die onder een indexcijfer van 0,95 zitten, zouden zich een paar kritische vragen moeten stellen. Zoals: Vind ik de verkoopprijs in verhouding tot de inkoop? Is de verkoopprijs gebaseerd op die van mijn concurrenten, in plaats van op de eigen inkoop? Hoeveel waar krijgt de gast eigenlijk voor zijn geld? En tot slot: kan mijn kok wel rekenen? **M1**

Saté Index in beeld

Hieronder de Saté Index van 30 door ons onderzochte bedrijven. Bij elf is de index kleiner dan 1. Vijf scores lager dan 0,95, reden om eens goed naar de calculatie te kijken. Waar bevindt u zich ergens?



Door Radboud Bergevoet



Het nut van saténomics

Samen met Lenting en Partners en leverancier van calculatiesoftware Horeko, onderzocht Misset Horeca bij tientallen bedrijven de brutowinstmarge van verschillende items. Niet alleen de saté, ook de carpaccio - een andere hardloper - namen we onder de loep. Bij de carpaccio schommelt de brutowinstmarge nog meer dan bij de saté: bij carpaccio varieert die tussen 56,4% en 84,1%. Horeko-directeur Daan Stoter: 'Meer dan eens hoor ik van ondernemers dat de calculatie geen prioriteit heeft. Hoe bestaat het dat je iets verkoopt waarvan je niet weet wat je eraan gaat verdienen? Vraag een fietsenmaker of een grossier wat de marge op een product is en hij weet het te vertellen.'

Marge op saté schommelt

Hoogste brutowinstmarge	84,2%
Gemiddelde brutowinstmarge	76,3%
Laagste brutowinstmarge	61,2 %

Standaard sateetje kent grote verschillen in in- en verkoopprijs

Onze saté bestaat uit 200 gr varkenshaas, 175 gr frites, 100 ml satésaus, 40 ml mayo en een sla-garnituur. Lekker standaard, dus je verwacht geen grote verschillen in in- en verkoopprijs. Toch zijn die enorm:

Laagste inkoopprijs:	€2,53
Op de kaart voor	€11
Brutowinstmarge	75,6%
Hoogste inkoopprijs:	€4,59
Op de kaart voor	€17,75
Brutowinstmarge	72,6 %
Laagste verkoopprijs:	€9,50
Inkoopprijs	€2,67
Brutowinstmarge	70,2 %
Hoogste verkoopprijs:	€19,75
Inkoopprijs	€3,13
Brutowinstmarge	83,2 %