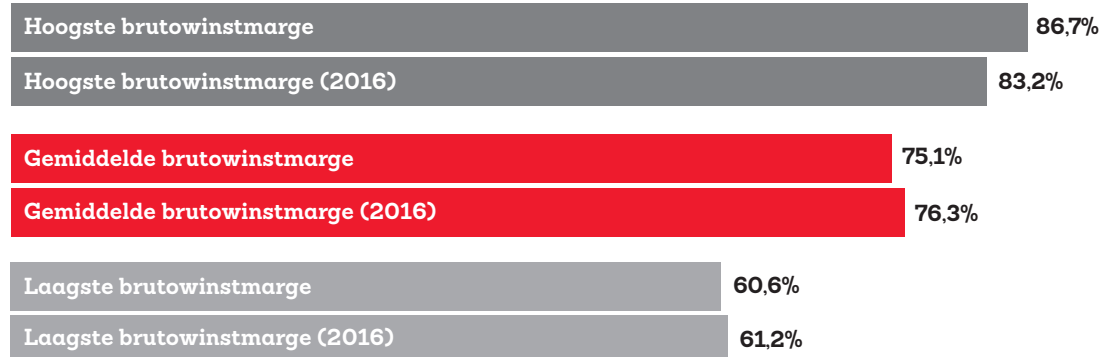


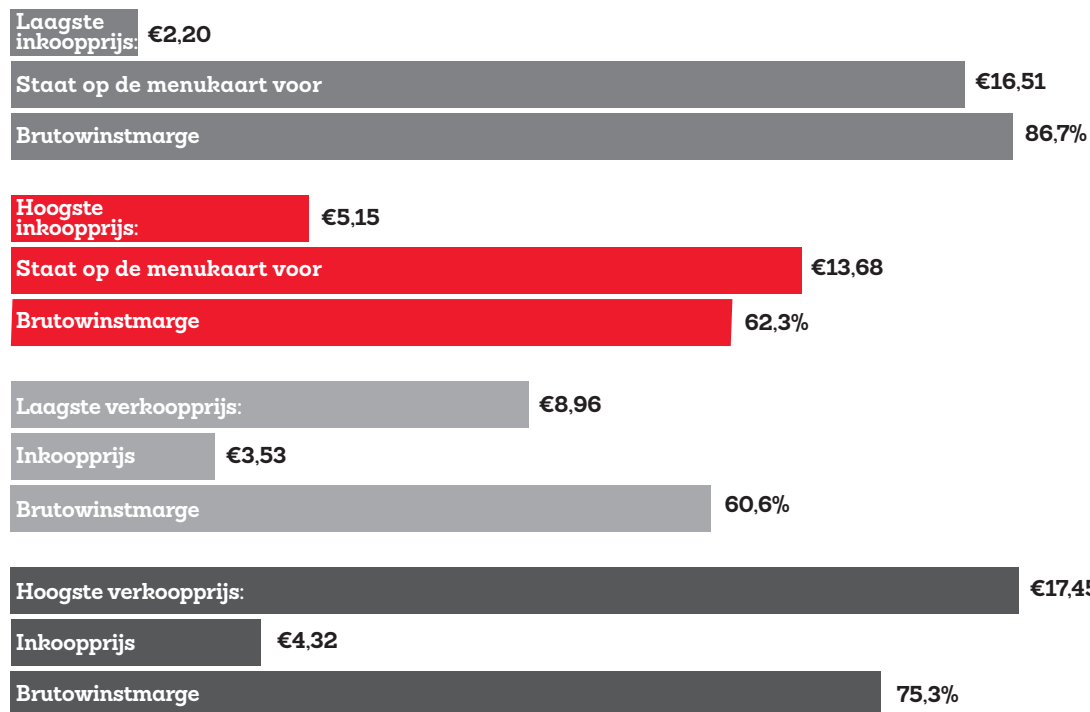
## Benchmark

### Brutowinstmarge verslechtert iets ten opzichte van vorig jaar



### Standaard sateetje?

Lekker standaard, zo'n sateetje. Dus je verwacht geen al te grote grote verschillen bij de inkooprijzen. Fout. De verschillen zijn groot.



Een voorbeeld: op het sateetje van café Jansen zit een brutowinstmarge van 62 procent. De gemiddelde brutowinstmarge is 75,14 procent. Café Jansen scoort dus een indexcijfer van  $62/75,14 = 0,83$ , niet best.

### Reden tot zorg

Ondernemers die onder een index van 0,95 zitten, zouden zich toch echt moeten afvragen of de kok wel kan rekenen. De verkoopprijs is niet in verhouding met de inkoop. Vaak is de verkoopprijs gebaseerd op de prijs die de concurrenten vragen, in plaats van op de eigen inkoop. **MI**

### Maat voor rekenkracht: de Saté Index

Voor onze berekeningen nemen we een aangeklede saté die je op de kaart van elk eet-café 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 - overall dezelfde portie. De gegevens zijn afkomstig uit de database van softwareleverancier Horeko. Die bedient in Nederland honderden bedrijven van calculatiesoftware. Voor onze index pikken we er dertig bedrijven uit die een identieke saté op de kaart voeren.