

Informatiebron 1

Activiteiten restaurant De Waal

Restaurant De Waal biedt gasten de mogelijkheid om te eten in het restaurant of te kiezen voor private dining (dineren in een afgesloten ruimte). Restaurant De Waal is precies 52 weken per jaar actief. Door de coronacrisis werd op 1 april 2020 gestart met bezorgen.

Aantal verkochte menu's in eerste halfjaar 2020

	weekafzet in het eerste kwartaal 2020	weekafzet in het tweede kwartaal 2020
restaurant	425	0
private dining	75	0
bezorgen	<u>0</u>	<u>200</u>
totaal	500	200

Verkoopprijzen, inkoopwaarde, soorten menu's en de verdeling van verkochte menu's in procenten

	verkoopprijs in 2020	verdeling over (percentages zijn afgerond)		
		restaurant	private dining	bezorgen
driegangenmenu	€ 35	0%	0%	100%
viegangenmenu	€ 50	10%	0%	0%
vijfgangenmenu	€ 60	80%	20%	0%
zessgangenmenu	€ 70	10%	80%	0%

De inkoopwaarde van de ingrediënten per menu is 30% van de verkoopprijs.

De restaurantbranche

Procentuele veranderingen van de omzet ten opzichte van een kwartaal eerder

kwartaal	2019				2020	
	1	2	3	4	1	2
omzet	-0,6	1,4	0,7	2,3	-16,8	-78,1

Informatiebron 2

Financiële gegevens

Loonkosten

De loonkosten van restaurant De Waal bedroegen € 211.000 voor geheel 2020 en zijn geheel constant.

Verpakkingskosten

De verpakkingskosten per bezorgd menu waren € 2,50.

Kosten activiteit bezorgen

Om te bezorgen had restaurant De Waal per 1 april 2020 drie elektrische bezorgscooters geleased. Deze scooters zijn geschikt voor het bezorgen van koude en warme maaltijden. De leasekosten hiervoor waren per scooter € 800 per jaar.

Huurkosten

De huurkosten van het pand waren voor het eerste halfjaar 2020 in totaal € 22.500.

Inventaris

Sytz en Alex hadden de inventaris met een aanschafwaarde van € 75.000 zelf betaald. De levensduur van de inventaris is 5 jaar. De inventaris wordt lineair afgeschreven en heeft een restwaarde van 10% van de aanschafwaarde.

Overige constante kosten

De overige constante kosten bedroegen € 44.900 per jaar.

Extra gegeven

De totale constante kosten werden gelijkmatig over het jaar verdeeld.

Informatiebron 3

Gegevens voor het tweede halfjaar 2020

Verkochte menu's en omzet per kwartaal

	aantal verkochte menu's (in zowel derde als vierde kwartaal)	omzet (in zowel derde als vierde kwartaal)
restaurant	1.950	€ 117.000
private dining	550	€ 37.400
bezorgen	2.600	€.....

Inzet van personeel

De constante loonkosten bleven per kwartaal gelijk, omdat het overtollige personeel werd ingezet als bezorger.

Verpakkingskosten

De verpakkingskosten bleven € 2,50 per bezorgd menu.

Online cursus: coronasafe in de horeca

Restaurant de Waal is lid van de branchevereniging en hoorde van de online cursus 'coronasafe in de horeca' voor het bevorderen van de veiligheid in het restaurant. Van alle personeelsleden werd gevraagd aan de cursus deel te nemen. Alle personeelsleden maakten hier gebruik van.

	totale kosten cursus per onderneming		duur
	niet-leden van de branchevereniging	leden van de branchevereniging	
cursus coronasafe in de horeca	€ 750	€ 675	6 weken

Vergoeding online systeem

Restaurant De Waal gebruikte vanaf 1 juli 2020 tegen betaling een online systeem. Dit systeem regelt de online reserveringen, tafelbezetting, bezorgbestellingen en betalingen. De vergoeding voor het gebruik van het online systeem bedraagt € 2.600 per jaar. Daarnaast zijn de kosten hiervoor € 0,25 per verkocht menu. Alle menu's worden verkocht via dit online systeem.

Voorstel huurverlaging

Sytz en Alex hadden met terugwerkende kracht bij de verhuurder een huurverlaging aangevraagd. Uitgaande van een jaarlijkse huur van € 45.000 in 2020, hield de huurverlaging in:

- een huurverlaging van tweederde deel van de maandelijkse huur in het derde kwartaal 2020
- een huurverlaging van eenderde deel van de maandelijkse huur in het vierde kwartaal 2020.

Verder is het volgende gegeven:

Er waren geen andere wijzigingen in de prijzen en overige kosten.