

# Toekomst met visie 2010-2014

*“De Zilveren Pollepel”*



# Verleden



**2007;**

**De Swob besluit te starten met een kookclub voor 55+sers, de 27mannen gaan aan de slag in de keuken van Humanitas.**

**Doel;**

**Koken en het leggen van sociale contacten.**



# HEDEN



- 8 juni 2009 oprichting van kookclub “De Zilveren Pollepel” als vereniging er wordt gestart met 75 leden.
- In 2010 is de ” De Zilveren Pollepel” uitgegroeid tot een vereniging met 120 leden.
- 10 kookgroepen waarvan:  
4 herengroepen, 4 damesgroepen een gemengde en een echtparen groep.

*Niet aangesloten bij de landelijke organisatie Club Culinair Nederland -CCN*



# Doelstelling



De vereniging heeft ten doel;

- Het beoefenen van de kookkunst.
- Het zichzelf bekwamen in de gastronomie.
- Het sociaal samen zijn.



# Gereedschap



**Zij tracht dit doel te bereiken  
door het geven van:**

**Kookavonden**

**Workshops**

**Kennis uitdragen**



# Locatie



- Instellingskeuken van Humanitas waar we nu kunnen en mogen koken.
- Een schriftelijke huurovereenkomst voor 1 jaar
- Leden geven ondersteuning op het gebied van koken aan de cliënten van Humanitas
- Huidige locatie wordt echter te beperkt met het huidig aantal leden.
- Groei en ontwikkeling is nauwelijks mogelijk.



# Toekomstvisie 2010 -2014



- Focussen op bredere doelgroepen door uit te breiden met hoger niveau(A) & starters niveau(C).
- Huidig niveau(B) handhaven daarnaast uitbreiden naar hoger niveau(A)en starterniveau (C).
- Groei realiseren door bestaande leden leiding te laten geven in andere groepen.
- Kennis van onze kookkunsten overdragen, in de breedste zin van het woord (gezondheidsinstellingen,vrijwilligersorganisaties en etc.).
- Overdenken om aansluiting bij landelijke organisatie CCN om kennis te verkrijgen en uit te wisselen met andere verenigingen



# Hoe de visie te realiseren



**1. Samenwerking  
Humanitas**

**Overleg stimuleren met het  
management van Humanitas.**

**2. Eigen kookruimte**

**Markt verkennen van bedrijfsruimten  
o.d. of een andere organisatie met een  
aanwezige kooklocatie**

**3. Samenwerking met  
andere kookclub om  
eigen kookhome te  
realiseren**

**Oriënterende gesprekken met  
kookclub CCS hebben  
plaatsgevonden**



# Activiteiten

- Eens per maand een kookavond per kookgroep m.u.v. juli en augustus
- Organiseren van partner/ladiesnight per kookgroep eens per jaar
- Uitbreiding van activiteiten t.b.v. van derden en workshops houden
- Het promoten van de activiteitencommissie die gaat zorgen voor nog meer activiteiten binnen onze vereniging en daar buiten.



# Locatie toekomst 2010 – 2014



- Huidige locatie onzeker voor de toekomst, de keuken wordt te klein voor onze vereniging.
- Plannen van het Humanitas-management is afhankelijk van hun toekomst visie.
- Huidige opzet wordt gedragen door huidige keuken personeel, geeft echter geen garantie voor de toekomst.



# Locatie opties



1. Een andere locatie binnen de Humanitas organisatie, een gelijksoortige instelling of scholengemeenschap.
2. Een particulier huurpand of ruimte voor eigen gebruik met het huidig aantal leden.
3. Een particulier huurpand of ruimte voor eigen gebruik met start van ca.  $\pm$  200 leden.
4. Een particulier huurpand of ruimte waar mogelijkheid is om met meerdere partijen te participeren in de zelfde locatie.
5. Samenwerking/samengaan met een andere kookclub uit de omgeving Barendrecht zodat het aantal leden direct op 200 komt, een eigen locatie is dan eerder binnen het bereik.

6. Bij een gebrek aan een kooklocatie vereniging opheffen!

*Dit is voor het bestuur geen optie*



# Voor- nadelen van variant 1 & 2



Variant 1;  
zoals eerder genoemd.

Variant 2;  
Eigen kooklocatie met  
de huidige bezetting

Voor- en nadelen; Reeds benoemd.

Voordelen (2)

Eigen keuken en restaurant, naar keuze in te richten

Meer groei mogelijkheden van het aantal  
kookgroepen

Gestructureerde inkoop van food producten en  
beheer

Nadelen (2)

Vaste kosten worden véél hoger. Investerings veel  
te groot voor aantal leden.

Meer zelfwerkzaamheid van de leden  
(onderhoud en beheer van de locatie)

Meer actieve leden nodig om het rendabel te houden.



# Voor en nadeel van variant 3



Eigen kooklocatie met groei naar 200 leden

## Voordelen;

Eigen keuken en restaurant, naar keuze in te richten  
Meer groei mogelijkheden van het aantal kookgroepen

Mogelijkheden voor kookgroepen overdag.

Gestructureerde inkoop van food producten en beheer

Grotere dekking van vaste kosten mogelijkheid tot extra investering

## Nadelen;

*Groei naar 200 leden onder huidige omstandigheden niet mogelijk*

Vaste kosten worden hoger.

Meer zelfwerkzaamheid van de leden

(onderhoud en beheer van de locatie)

Meer actieve leden nodig om het rendabel te houden.

Onvoldoende middelen om investering alleen te dragen.



# Voor en nadeel van variant 4



Kooklocatie in  
gemeenschappelijke  
ruimte, delen met  
meerdere partijen

## Voordelen

Meer groei mogelijkheden van het aantal  
kookgroepen

Gestructureerde inkoop van food producten en beheer  
Minder actieve leden nodig om het rendabel te  
houden.

## Nadelen

Eigen keuken/ restaurant, NIET naar keuze in te richten

Vaste kosten worden hoger.

Géén baas in eigen huis (beheer van de locatie)

Meer zelfwerkzaamheid van de leden



# Voor en nadelen variant 5



## Voordeel

- Investeringskosten worden gelijk verdeeld, meer mogelijkheden om een start te maken
- Meer groei mogelijkheden maximale bezetting van avonden en middagen (maximaal aantal leden 400)
- Kooklocatie door leden ook te gebruiken ook in de weekenden
- Door start met ca.200 leden een betere dekking en minder risico voor de vaste kosten
- Algemeen worden de vaste lasten hoger, kookgelden kunnen ongewijzigd blijven.
- Betere spreiding om kookavonden in te halen bij ziekte of vakanties
- Keuze mogelijkheden en variatie in menu's afgestemd op doelgroepen

## Nadelen

- Investering voor eigen kooklocatie geraamd op € 70.000 max. € 100.000
- Groter risico bij onderbezetting door verlies van leden
- Meer organisatie kosten en afschrijving van keuken en restaurant en Inventaris
- Huur contract voor minimaal 10 jaar afsluiten



# Aantal leden en groei-expansie



**Huidige situatie 2010**  
**10 kookgroepen**

**Aantal leden per groep 12**

**Totaal aantal leden 120**

**Bestaande kookgroepen niveau**  
**(B)handhaven met ca. 12/13 leden**

**Uitbreiding met 2 kookgroepen seizoen**  
**2010/2011**

**Uitbreiding met A en C niveau n.v.t.**

**Prognose aantal leden 2013 op ca 150**  
**leden**



# Prognose kosten per onderdeel



| € | Prijspeil 2010                              | Contributie | Kookgeld           | Totaal per jaar    |
|---|---------------------------------------------|-------------|--------------------|--------------------|
| 1 | Heden<br>Humanitas 120 leden<br>(2010/2011) | 100,00      | 100,00<br>(115,00) | 200,00<br>(215,00) |
| 2 | Eigen locatie met 120 leden                 | 250,00      | 115,00             | 365,00             |
| 3 | Eigen locatie met 200 leden                 | 150,00      | 115,00             | 255,00             |
| 4 | Locatie met derden                          | PM          | 115,00             | PM                 |
| 5 | Eigen locatie met 200 leden samen met CCS   | 125,00      | 115,00             | 240,00             |

# Voorstel contributie & kookgelden 2011 -2013



2009/2010  
Inschrijfgeld  
€ 20,00

Contributie  
&  
Kookgeld

€ 200,00

2010/2011;

**Totale bijdrage verhogen om kostendekkend te zijn inclusief reservering voor investeringen.**

**Verhoging inschrijfgeld voor nieuwe leden.**

2011/2012;

**Onderstaande contributie en kookgelden komen overeen indien we samengaan en eigen kooklocatie**

Contributie& kookgelden;

Nivo A                    € 300,00

Nivo B                    € 250,00 (de bestaande kookgroepen)

Nivo C                    € 175,00

**Inschrijfgeld: € 50,00**

2013 jaarlijkse aanpassen, basis inflatie index van CBS



# Besluitvorming



- **Besluitvorming samenwerking met andere kookclub;**

**Het bestuur vraagt aan de leden toestemming om de oriënterende gesprekken met CCS -Cuisine Culinaire Schiedam- voort te zetten inzake het samengaan van beide kookclubs in een eigen kooklocatie in Barendrecht onder de volgende voorwaarden;**

- 1. Beiden clubs de investeringskosten gelijk zullen investeren**
- 2. Jaarlijkse lidmaatschapkosten niet boven het niveau van 2013 komen**
- 3. Na uitwerking van de plannen de leden in een bijzondere AVL hun fiat geven aan de gekozen locatie en investering.**



# Bestemming bijdrage



Wat doen we met de € 20,00 die we per maand betalen:

- 50% wordt besteedt aan directe kosten van het maandelijkse menu.
- 35% bestaat uit kosten zoals ; Inkoop overige kookproducten,huur,wasserij, inkoopkosten, activiteit-,vervoers-,bank- en bestuurskosten etc.etc..
- 10% reservering keukenmaterialen, machines etc..
- 5% onvoorzien.
- De opbrengst van drankjes dient als reserve.



# Op bezoek bij CCN-Oud Gastel



Deze kookclub heeft een eigen gebouw, met o.a.;  
Een grote keuken, restaurant, wijnkelder, barruimte,  
bestuurkamer en veel koel/diepvriesruimtes

- Aantal 350 leden
- 14 leden per kookgroep
- 25 kookgroepen
- Contributie € 95,00
- Kookgeld € 350,00
- Inschrijfgeld € 90,00 voor nieuwe leden
- Lange wachtlijsten
- Een zeer actieve vereniging men kookt op het A niveau.



# De Warme keuken



# Overzichtelijk

De  
Zilveren  
Rollepel



# Restaurant



# Toekomst



Willen we in de toekomst de kookclub  
behouden dan  
moeten we nu de bakens verzetten.

*Laten we  
vooruit kijken  
wat is geweest is historie*



# Vragen ?



- Bedankt voor jullie aandacht
- In de pauze heb je de gelegenheid om je vragen op papier te zetten.
- Het bestuur zal deze na de pauze beantwoorden.
- Willen we in de toekomst kookclub behouden dienen we nu we nu de bakens verzetten.
- Laten we vooruit kijken en het oude achter ons laten

