

## BIJLAGE BIJ PROJECT 19891 | Restaurant Elders

### De Ondernemers



#### **Mario Pecht (38) en Lesley Pecht-Verbrugge (36)**

Getrouwd, 2 kinderen

Koopwoning in Hoofddorp

*Mario:* Ik heb een horeca-opleiding gedaan en heb mijn koksdiploma en drie jaar horeca-ervaring. Ook heb ik in de afgelopen jaren veel andere ervaringen opgedaan, wat ik kan gebruiken in onze onderneming. Zo heb ik ruim 18 jaar ervaring als verkoper en ben ik zelfstandig ondernemer geweest in de ICT. Dit geeft mij een basis in het ondernemerschap. Boekhouden, administratie en marketing zijn mij niet vreemd. Ik vind koken en serveren echter nog steeds het leukste om te doen. Zorgen dat mensen zich bij ons welkom en goed verzorgd voelen is dan ook iets waar ik zelf heel veel positieve energie van krijg.

*Lesley:* Ik heb veel werkervaring in de horeca: ik heb achter de bar gestaan, in een lunchroom gewerkt en al ruim 13 jaar restaurantervaring op mijn naam staan. Met 8 jaar een leidinggevende functie zal het aansturen van eigen werknemers niet geheel vreemd zijn. Bovendien werk ik al een jaar in Restaurant Elders, waardoor ik alle ins en outs ken.



We hebben een zoon van 10 jaar en een dochter van bijna 8 jaar. We wonen 5 minuten lopen van het restaurant vandaan.

*Mario:* Ik zie graag mensen genieten en dit geeft mij de energie om de kwaliteit hoog te houden en het gasten naar de zin te maken. Ik ben door mijn ICT ervaring en het runnen van mijn eigen onderneming bekend met administratie. Dit zorgt ervoor dat ik de website, het grootste gedeelte van de boekhouding en de meeste administratie zelf kan doen. Ik denk altijd aan manieren om praktischer en/of slimmer te werken. Qua marketing zal ik veel zelf kunnen doen met Social media en de website om onze gasten te bereiken. Ik ben mij ervan bewust dat ik erg perfectionistisch ben. Helaas zijn we dit beiden en we zullen daarom ook moeten letten op elkaar en de manier hoe we hier mee omgaan. "Alles heeft een vaste plek en alles moet op die manier" is niet

altijd goed en kan medewerkers het gevoel geven dat zij geen ideeën kunnen inbrengen. Hier zal ik opletend in moeten zijn. Ook zal ik soms even een stap terug moeten doen om iets in een ander daglicht te kunnen zien. Gelukkig doe ik het niet alleen en zal Lesley mij hierbij kunnen helpen.

*Lesley:* Ik ben pas tevreden als de laatste gast met een glimlach de deur uitloopt. Dit is een van mijn sterke kanten. Als wij het huidige netwerk uitbouwen met onze ervaringen en contacten zullen we een nog grotere doelgroep aanspreken en als vaste gasten kunnen behouden. Er is altijd wat te doen in en om een restaurant, want ook een goede hygiëne en een frisse uitstraling hebben grote invloed op de gasten die het restaurant bezoeken. Ik weet dat ik af en toe emotioneel en 'te soft' kan zijn naar collega's/werknemers. Ik heb 8 jaar ervaring als leidinggevende, maar eerlijkheid dient mij toe te geven dat ik soms te makkelijk kan zijn. Menselijk zijn en het 'als vrienden samenwerken'-gevoel is heel fijn werken, maar als het nodig is moet je als werkgever wel je grenzen kunnen aangeven en zorgen dat werknemers zich daaraan houden. Hier speelt emotie ook een grote rol in. Ik zal dus een balans moeten vinden tussen werkgever en collega zijn. Mijn zwakte kennen is al de helft van de oplossing. Door vooraf duidelijke afspraken te maken lossen we dit al grotendeels op en Mario zal mij daarbij helpen.

## Aanvullende Financiële Informatie

Restaurant Elders (vennootschap onder firma)

<b>Winst en Verlies</b> (x € 1.000,-)	<b>Huidige exploitant</b>		<b>Prognoses</b>		
	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019 (7 mnd)</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>
Omzet	667	623	451	813	830
Brutowinst			302	545	556
Af: Afschrijvingen			40	40	40
Af: Overige bedrijfskosten			190	370	377
Bedrijfsresultaat			72	135	139
Af: Financiële lasten			5	9	7
Resultaat voor belasting	64	45	67	126	132
Privé onttrekkingen			30	60	60

*De jaarcijfers 2017 en 2018 betreffen de cijfers van het bestaande restaurant. De jaarcijfers 2017 zijn opgesteld door De Clercq Accountants en Belastingadviseurs B.V. De jaarcijfers 2018 zijn opgesteld op basis van de kolommenbalans. Een deel van de tabel is geanonimiseerd om privacyredenen van de huidige exploitanten.*

<b>Balans</b> (x € 1.000,-)	<b>Openingsbalans na financiering</b>
<b>ACTIVA</b>	
Vaste Activa	102
Financiële activa (goodwill)	195
Vlottende activa	0
Liquide middelen	50,5
Totaal	347,5
<b>PASSIVA</b>	
Eigen vermogen	75
Langlopende verplichtingen	272,5
Kortlopende verplichtingen	0
Totaal	347,5
<b>RATIO'S</b>	
Solvabiliteit	22%
Liquiditeit (current ratio)	∞

\* Uitleg over hoe Geldvoorelkaar.nl de getoonde ratio's heeft berekend, leest u op de pagina [Onze Werkwijze](#).