



Zuster Evie Puike Potten



Informatiebrochure voor Zusters



Achtergrond

Inmaken is een eeuwenoude methode om voedsel langer ongekoeld te bewaren. Je kunt producten inmaken door vocht te onttrekken (drogen), te verhitten en vacumeren (wecken), te zouten, suikeren, verzuren of roken.

Inmaken lijkt ouderwets maar pas na de intrede van de diepvries midden jaren 60 raakte het langzaam uit de mode. In 1975 had slechts 16% van de huishoudens een diepvries en het duurde daarom nog tot de jaren 80 voordat invriezen de meest gebruikte conserveringsmethode werd.



Deze oude ambachtelijke technieken liggen ten grondslag aan het Puik Potten concept. We hebben de oude recepturen boven tafel gehaald en voorzien van een vleugje inspiratie in de vorm van een moderne twist. Inmaken was voor de huisvrouw van de vorige eeuw een noodzaak, Zuster Evie maakt er nu leuke foodgifts van! Geef eens iets anders dan een flesje wijn of bos bloemen als je op bezoek gaat, foodgifts zijn het ideale cadeau voor iedereen!

Handgemaakt bij jou in de buurt, gebaseerd op de oude ambachtelijke inmaaktechnieken, ouderwets lekkere receptuur met een vleugje van nu! Precies waar een Zuster Evie product aan moet voldoen!





Assortiment



Het basisassortiment van Zuster Evie Puike potten is gebaseerd op de technieken “drogen” en “wecken”. In de categorie “drogen” maken we gebruik van gedroogde ingrediënten die we inkopen. We drogen deze niet zelf maar vullen de flessen en potten wel zelf. Deze ingrediënten zijn de inspiratie van onze broodmixen en muffinmixen. Een goede huisvrouw vulde haar voorraadkast destijds met voldoende ingrediënten om altijd zelf brood en cake te kunnen maken.

Het meel haalde ze net zoals wij, vers gemalen van de molenaar. Onze molenaarsfamilie maakt al meer dan 5 generaties lang meel en werkt nu ook samen met Zuster Evie.

De nijverheid van toen zijn nu leuke foodgifts geworden!



Ook in de categorie “drogen” vallen onze potten met gedroogde groentes om soep van te maken. We maken onze eigen bouillonmix en voegen die toe aan de laagjes in de potten.

In de categorie “wecken” starten we met Lemonades en Appelmoes. De Lovely Lemonades zijn gebaseerd op de authentieke Amerikaanse lemonade receptuur. De combinatie van fruit&kruid zijn ook nog eens een echte lovestory! Van de Ananas-Munt combinatie wordt je ontspannen en doet je denken aan de zomer, de Framboos-Basilicum brengt je “in the mood” en van de bergamot-sereh combinatie wordt gezegd dat deze helpt bij liefdesverdriet! Ze zitten in een mooie literkaraf en zijn daarmee het ideale alternatief voor een flesje wijn! Ze zijn ook beschikbaar als 1 persoons 250 ml versie voor de horeca.

De appelmoes maken we geheel naar oud recept en stoven we langzaam gaar in sterke drank. De drank vervliegt maar de smaak blijft! Zo krijg je een bijzondere appelmoes, een leuk cadeau in combinatie met een flesje van de drank waarin de appels gaar gestoofd zijn! De appelmoes is ook beschikbaar in kleine 1-persoonspotjes voor de horeca.

We hebben nog veel meer producten in het assortiment, teveel om hier allemaal op te noemen! Het assortiment wordt elk jaar verder uitgebreid. Uit alle recepten kies jij zelf welke producten je wilt gaan maken en verkopen.

Alle recepturen van de Puike Potten zijn ook beschikbaar voor klanten die de producten graag onder hun eigen naam willen verkopen. We hebben samen met het reclamebureau een template ontwikkeld zodat je aan klanten ook hun eigen etiketten kan aanbieden. Dat kan dan al in kleine oplages. Jouw marge blijft dan gelijk. De klant betaalt iets meer omdat hij eigen etiketten moet laten drukken. Je kunt dus aanbieden onder het Zuster Evie merk of onder zijn eigen merk!





Inkoop



De inkoop voor de ingrediënten doe je zelf bij door Zuster Evie geselecteerd leveranciers en bij onze eigen groothandel "de Bezorgzuster". We hebben inkoopafspraken gemaakt zodat we allemaal kunnen profiteren van een lage prijs. De artikelen worden allemaal tegen verzendkosten of bij voldoende afname, gratis thuis bezorgd.



Het Puikje Potten concept vraagt wel om veel ruimte. Elk ingrediënt zul je apart moeten opslaan in een afgesloten box. We gebruiken voor alle producten bij elkaar wel meer dan 30 verschillende ingrediënten! Daarnaast zul je alle verpakkingvarianten moeten inkopen en op voorraad houden en natuurlijk je etiketten en sealtape.



Qua apparatuur heb je niet veel nodig. Voor de categorie "drogen" alleen een vultrechter en een flessenlikker. Voor het onderdeel "wecken" heb je een aparte weckketel nodig en een grote pan.





Verkoop



We verkopen onze Puike Potten aan cadeauwinkels, horeca en speciaalzaken. Je kunt zelf bepalen welk deel van het assortiment je waar aanbiedt. Je kunt bijvoorbeeld de brood- & muffinmixen aanbieden bij de bakkers in je regio en de appelmoes bij de groentenboer! De lemonades en appelmoes kan je ook aanbieden bij de horeca. Omdat alles lang houdbaar (minimaal 6 maanden) en ongekoeld te bewaren is, hoef je niet wekelijks uit te leveren. Bij dit concept werkt het goed als er veel van in de winkel staat. "Hopen verkopen", is een gevleugelde uitspraak! Biedt de winkelier daarom aan dat je een voorraad bij hem in de winkel zet (dan heb je het in ieder geval niet thuis staan, dat scheelt weer ruimte) en dat je eens in de maand komt inventariseren. Wat verkocht is, rekent hij af en vul jij weer aan. Zo maak je het laagdrempelig om te beginnen. Het enige dat de winkelier hoeft te leveren is een beetje ruimte. Voordeel van deze werkwijze is dat het jou veel flexibiliteit geeft. Je houdt een kleine voorraad aan om mee aan te vullen maar hoeft maar eens in de maand een rondje langs je klanten te maken.



Het assortiment leent zich ook uitstekend voor verkoop op fairs & markten. Bij de directe verkoop aan particulieren heb je natuurlijk nog meer marge dan bij verkoop aan de winkelier. Er zijn ook steeds meer shop-in-shop winkels waar jij als Zuster je eigen verkoopplekje



kan huren. De winkelier zorgt dan voor de verkoop maar de consumentenopbrengst, minus een eventuele vergoeding, is dan volledig voor jou. Dat is ook een goede manier om dit productconcept te verkopen.





Verkoop



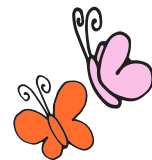
Qua materialen hebben we verkoopbrochures voor retail, horeca en bakkerij, professionele fotografie, een leaflet over private label (verkopen onder het merk van de klant), een storycard met het inmaakverhaal en per productgroep een eigen schapkaartje.

Je bepaalt zelf de verkoopprijs van de producten in het Puike Potten concept.

Vanuit het hoofdkantoor geven we verkoopadviesprijzen en advies consumentenprijzen maar je bent vrij om zelf te bepalen tegen welke prijs je de producten verkoopt.

Ook voor fairs & markten hebben we een banner toegevoegd aan het "kraampakket".

Gezien de grote marge op de producten, ben je bij de verkoop van 25 stuks per maand al uit de kosten. Bij directe verkoop aan consumenten al bij 9 stuks per maand.





Opstarten



Als je wilt starten met de Puike Potten dan begin je met een inwerkochtend. Deze wordt elk kwartaal gehouden op onze inwerklocatie in Raamsdonk. Je kunt elk kwartaal dus beginnen. Op deze ochtend leren we je het basisassortiment te maken, de benodigde HACCP administratie en alle achtergronden. Daarna kan je zelf aan de slag. Je bestelt vervolgens zelf je materialen die je nodig hebt om te starten. Je kiest zelf of je met alles wilt beginnen of bijvoorbeeld met een deel van het assortiment om je startinvestering laag te houden. Begin je met “drogen” dan heb je weinig kosten (ongeveer € 10 (ja echt!) aan materialen en dan een aantal opslagdozen) maar wel veel ingrediënten die je moet opslaan. Deze ingrediënten zul je ook moeten financieren voordat ze verkocht zijn. Reken daarom op zo'n €600,- ingrediënten. Deze kosten zitten vanzelfsprekend in je kostprijs. Begin je met “wecken” dan heb je meer opstartkosten (€ 135,- plus een paar opslagdozen) maar minder ruimte nodig. Reken hier ook op zo'n €600,- ingrediëntenkosten.

De eerste maand zal je druk zijn met het maken van je startvoorraad. Immers als je “hopen” bij de klanten wilt neerzetten zul je deze wel moeten maken. Je betaalt daarom de eerste maand geen franchisefee. Daarna is de franchisefee €50,- per maand als bouwsteen bovenop een ander concept of € 100,- als je alleen de Puike Potten wilt franchisen.

Om je te helpen in de opstartfase hebben we een digitale nieuwsbrief gemaakt die we graag uitsturen naar jouw klantenlijst. Denk bijvoorbeeld aan een speciale mailing naar alle bakkers in jouw regio!





Ik wil graag starten



Ben je na het lezen van deze informatie enthousiast geworden, geef je dan op voor de eerstvolgende inwerkdag via de besloten Facebookgroep of bij je Hoofdzuster.



Ben je al Zuster dan voegen we dit concept toe aan je contract. Als je al Zuster bent, ben je niet verplicht dit concept op te nemen in jouw assortiment. Bij Zuster Evie bepaal je immers zelf hoeveel je wilt werken! Jij bent in jouw regio de Zuster met de oudste rechten. Dat betekent concreet dat wanneer er iemand in jouw regio wil starten met de Puik Potten, jij als eerste ervoor mag kiezen om dit assortiment op te nemen. Kies je daar niet voor dan kan een nieuwe Zuster toetreden met dit assortiment. Zij wordt dan tweede in rij bij nieuwe conceptintroductions.



Ben je nog geen Zuster dan informeren we je graag verder over de stappen om je bij ons aan te sluiten op onze speciale informatiebijeenkomsten die eens per maand georganiseerd worden. Hiervoor kan je je inschrijven via de website.



Appelmoes gestoofd in Appelkraut- likeur

Appelmoes gestoofd in germeister

Appelmoes gestoofd in Riem

