

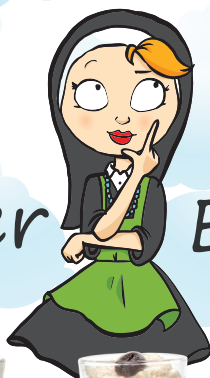
Zuster Evie Hemelse Hangop

Informatiebrochure voor Zusters



hemelse hangop

Zuster Evie



Achtergrond



Hangop is uitgelekte yoghurt. Het werd vroeger veel gemaakt als dessert en kent vele variaties in bereiding. Van melk, karnemelk of yoghurt. Met of zonder slagroom. Met of zonder suiker. Wat elk hangop recept gemeen heeft is dat het product hangt in een kaasdoek. Door de zwaartekracht zakt het water eruit en dikt het product in waardoor het lekker romig wordt.

Hangop maken is niet zo moeilijk maar kost wel tijd en ruimte in de koelkast. Zuster Evie maakt hangop zoals ze dat vroeger deden en biedt consumenten en chefs de mogelijkheid te genieten van ouderwets gehangen yoghurt zonder het werk dat daar bij komt kijken!



Assortiment

Op basis van deze romige hangop maken we de lekkerste toetjes! Het is het geheime ingrediënt dat we in alles verwerken. Zo krijgen we namelijk wel de romige smaak maar niet het vet en calorieën die je wel krijgt als je deze toetjes met slagroom zou bereiden!

Je kiest binnen het concept zelf met welke recepten je wilt starten en met welke verpakkingsvarianten. Je kunt dit altijd later weer makkelijk uitbreiden.

We bieden verschillende producten aan:

- Hemelse Hangop in retail-, horeca-, catering- of grootverpakking.
- Mousses in dessertshooters voor horeca of retailverpakking voor speciaalzaken.
- Moussetaarten voor speciaalzaken of directe verkoop aan consumenten die iets te vieren hebben.
- Tiramisu voor horeca en speciaal
- En er volgen nog veel meer lekkere producten gebaseerd op onze hemelse hangop

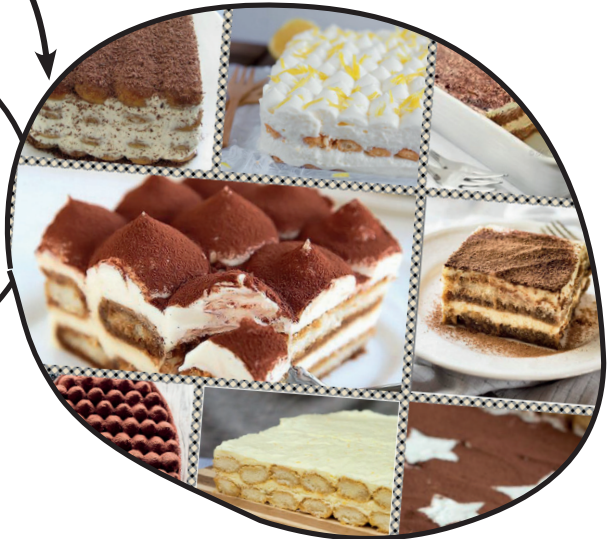
Onze mousses bevatten ruim een derde minder vet en calorieën dan traditionele mousse en zijn bovendien in te vriezen! Handig, zo hoef je nooit wat weg te gooien!



Inkoop

Er is bij Zuster Evie veel ruimte om zelf te ondernemen. Je bepaalt dus zelf welke varianten en welke smaak je in jouw regio verkoopt. Het enige wat heilig is, is de receptuur. Dat komt omdat we de etiketten voor onze producten centraal opmaken en bestellen. Om ervoor te zorgen dat deze blijven kloppen moet je je dus houden aan de recepten.

Op de yoghurt na, kan je bijna alles wat je nodig hebt voor het maken van de producten bestellen via onze eigen groothandel "de Bezorgzuster"! Zij komt aan huis leveren! Je yoghurt haal je in de supermarkt bij jou in de buurt.



Het Hemelse Hangop concept vraagt in vergelijking met bijvoorbeeld het Puik Potten concept niet om veel ruimte. Je hebt een aparte koelkast nodig om de hangop gekoeld in op te kunnen hangen en een kast waarin je de ingrediënten bewaard. De koelkast hoeft geen nieuwe te zijn maar kan ook een oude zijn die je nog hebt staan. Dat is prima om mee te beginnen. Daarnaast moet je je verpakkingen op voorraad houden en natuurlijk je etiketten. Deze bestel bij de Bezorgzuster gelukkig in kleine aantallen!

Het concept vraagt wel om een investering in materialen om mee te kunnen beginnen. Je zult onze speciale hangbakken moeten aanschaffen om de yoghurt in op te hangen en als je de moussetaarten gaat maken heb je ook de speciale mallen nodig. Deze bakken zijn zo gemaakt dat je in een koelkast veel tegelijk kunt ophangen. Verder heb je wat andere materialen nodig om op te starten zoals de kaasdoeken en materialen voor je HACCP codering zoals een THT stickertang en dozen voor het gekoelde transport naar de klanten toe.

Verkoop

We verkopen onze producten aan speciaalzaken, boederijwinkels, restaurants en particulieren in de regio. Denk bij speciaalzaken aan de groentenboer, de traiteur, de aspergekweker etc. Je maakt de toetjes wekelijks vers op bestelling van je klanten. Het hangop maken zelf kost niet zoveel tijd maar je moet omdat het vers is, wel wekelijks leveren. Het concept is daarom vooral interessant als je weinig tijd hebt om te bereiden maar wel met een vaste regelmaat kan uitleveren (bijvoorbeeld tijdens schooltijd).

Je maakt de producten op bestelling en levert deze zelf af bij het restaurant of de speciaalzaak. Hiervoor hebben we speciale vervoerskratten en koel dozen. Bij de mousses kan je vooruit werken en een deel opslaan in je vriezer. Deze kan je vervolgens gekoeld uitleveren en kunnen daarna door de klant of consument opnieuw ingevroren worden.

Ook voor de verkoop aan particulieren hebben we verschillende opties. Zo zijn onze producten een graag gegeten lekkernij op babyshowers en verjaardagsfeesten. Onze moussetaarten zijn ideaal voor familiebijeenkomsten, kerstdiners etc. Er is zelfs al een keer hangop in plaats van bruidstaart geserveerd op een bruiloft! Je kunt je producten direct aan particulieren verkopen vanuit huis als de gemeente dat toestaat.

Qua materialen hebben we verkoopbrochures voor de speciaalzaak, horeca en particulier, professionele fotografie voor je eigen facebookpagina en diverse leaflets.

Voor restaurants hebben we mooie tafelkaartjes gemaakt zodat ze kunnen laten zien wat het product is en dat het lokaal gemaakt is. Ook voor de speciaalzaak hebben we deze kaartjes per smaak beschikbaar. Voor fairs & markten hebben we een pakket samengesteld waarmee

je een kraam kunt inrichten. In dit "kraampakket" zit bijvoorbeeld een banner, tafelkleed en andere aankleding voor je kraam. Je kunt deze helemaal gepersonaliseerd laten maken voor een klein bedrag!



Verkoop

De prijs voor de producten wordt centraal bepaald. Jij kan daar 10% vanaf wijken of in overleg een andere prijs bepalen. Zo voorkomen we dat chefkoks die van baan en regio wisselen hun afspraken met een oude zuster opleggen aan een zuster in een andere regio.

Omdat je alleen op bestelling maakt, maak je winst op elk verkocht product. Bij een verkoop van 30 stuks per week ben je al uit de kosten. Dit zijn ongeveer 2 a 3 klanten.

Om je te helpen bij het vinden van klanten hebben we een systeem ontwikkeld. Eerst sturen we een digitale nieuwsbrief uit naar een klantenlijst die jij hebt samengesteld. Zo weten ze dat je er bent! Klanten kunnen vervolgens gratis testporties bij je aanvragen. Wie zegt er nou nee tegen gratis proefporties? Vinden ze het lekker dan kunnen ze een testperiode aangaan. In deze periode van 5 weken lever jij wekelijks uit. De klant betaalt alleen voor wat hij verkocht heeft. Zo stemmen jullie samen de optimale bestelhoeveelheid af. Om de kosten van de testfase te dekken betaal je de eerste maand geen franchisefee.

"Het leven is als
een kom vol kersen,
leef en lach!"
Perry Como





Opstarten

Als je wilt starten met de Hemelse hangop dan begin je met een inwerktraject. Je doet dit online in je eigen tijd! Je kunt elke maand dus beginnen. In deze training leren we je het basisassortiment te maken, de benodigde HACCP administratie, je boekhouding te doen en te factureren en alle achtergronden bij het hangop maken.

Vooraf bepalen we samen met welke producten en smaken je wilt beginnen en wat je uit het startpakket nodig hebt. Dit startpakket stellen we voor je samen en ontvang je de week voor je startdatum thuis. Je hebt dan alles in huis om meteen te beginnen!

Naast de koelkast, moet je rekenen op een investering van ongeveer € 1.000,- voor het basis startpakket met de materialen. Daarnaast zal je een voorraadje moeten aanleggen met de bekertjes, glazen en etiketten. Deze kosten zitten natuurlijk al in je kostprijs maar ze gaan voor de baten uit. Reken voor het verpakkingspakket op ongeveer €300,-. Met de eerste ingrediënten om de eerste porties te maken moet je dus rekenen op een startinvestering van ongeveer € 1500,- (ex BTW).



Ik wil graag starten



Ben je na het lezen van deze informatie enthousiast geworden, geef je dan op voor de eerstvolgende informatie ochtend.

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 Hemelse hangop, 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 ook via de website opgeven.

hemelse hangop

Zuster Evie

