

Zalige Zoetigheden

Franchisefolder

Zuster Evie

HUISGEMAAKT SNOEPGOED.
INFORMATIEBROCHURE VOOR FRANCHISENEMERS



Zalige Zoetigheden

Achtergrond

Het idee om van rietsuiker allerlei soorten snoep te maken, ontstond rond 1510 in de Zuidelijke Nederlanden (België). Snoep heette toen nog suikerwerk en werd – vooral in de hoogste kringen – al gauw razend populair. Zo lieten verschillende Duitse keizers suikerwerk speciaal naar hun hof brengen. Helemaal uit België! Ook kregen de mensen in die tijd bij wijze van welkomstgeschenk figuurtjes van suikergoed aangeboden. Lange tijd bleef snoep vooral iets voor rijken. Niet gek als je weet dat het nogal duur was om suiker te maken uit suikerriet. Pas na de ontdekking van suiker uit suikerbieten werd snoepgoed beschikbaar voor de massa.

Zuster Evie maakt haar snoepgoed op basis van ouderwetse recepturen en op de ouderwetse manier! Zo is de basis voor onze Fudge een recept uit 1886! Onze chocostenen worden gegoten van chocolade. Helemaal met de hand en gekleurd met NON-Azo kleurstoffen. Allemaal huisgemaakt! Het huisje is dan ook symbool voor dit concept!



Assortiment

Fudge

De Fudge smaken zijn onder te verdelen in een "Classics" lijn, gemaakt met ingrediënten zoals die ook gebruikt zouden zijn in 1886 en een "Moderne" lijn, gebaseerd op alle mogelijkheden van nu! Alle smaken zijn op basis van natuurlijke kleur- en smaakstoffen. Fudge van Zuster Evie bevat geen conserveringsmiddelen maar is door het hoge suikergehalte van nature lang houdbaar (9 maanden ongekoeld).

Voor Horeca en Speciaalzaak gebruiken we dezelfde basisreceptuur maar worden de staven extra gedecoreerd om onderscheid te maken met Retail. We leveren de staven in een omwissel-voorraadblik, voorzien van bakpapier met logo en caisses voor de blokjes bij de koffie. Voor de horeca/speciaalzaak hebben we naast de basismaken ook nog een wisselende seizoensmaak. Het is ook mogelijk om fudge te maken met het logo van je klant. Voor Retail hebben we een verpakking met "restjesmix", deze kan gevuld worden met je eigen recepten, bijvoorbeeld van restjes die je over hebt en waar je nog wel een lekkere fudge van kan maken. De retailblokken verkopen we in huisjes-verpakkingen die refereren aan het huisgemaakte van onze fudge.



Assortiment

Chocostenen

Onze chocostenen gieten en kleuren we ook helemaal zelf. We maken eerst onze eigen mal en gieten vervolgens de stenen in een van de 100 verschillende kleuren.

Je verpakt ze in een mooi doosje met een van onze standaard sleeves of maakt ze speciaal op maat voor bijvoorbeeld een zakenrelatie in de buurt! Je kleurt de stenen dan in de huiskleuren van hun logo en maakt de sleeve om de verpakking ook op maat! Een ideaal relatiegeschenk!



Inkoop

De basisingredienten voor onze zoetigheden koop je gewoon bij de supermarkt!

Alle speciale ingredienten koop je in via ons inkoopplatform de Shop, die je doorverwijst naar de leveranciers waar we afspraken mee hebben. Zij leveren alles via een pakketje aan huis. Je Drukwerk en etiketten sturen we direct af vanuit de Shop. Handig met kleine kinderen!

Er is veel ruimte om te ondernemen bij dit concept. Je beslist zelf welke zoetigheden je wilt maken en voor welke afzetkanalen. Het enige wat we van je vragen is dat als je dat doet, je je houdt aan de voorgeschreven receptuur. Dat is belangrijk omdat de ingredientendecalaraties op de etiketten voor iedereen gelijk zijn en moeten kloppen volgens de Wet. Bij dit concept heb je ook de meeste ruimte om je eigen creaties te verzinnen.

Het Zalige Zoetigheden concept vraagt niet veel ruimte omdat er relatief weinig verschillende ingredienten gebruikt worden. Wel heb je een formuis (geen inductie) nodig om de producten op te bereiden. Ook als de producten af zijn vragen ze niet om veel ruimte, maar een kast die op slot kan is wel handig om te voorkomen dat enthousiaste gezinsleden je voorraad opeten....

HUISGEMAAKTE
Fudge
UIT
Raamsdonk
NAAR EEN RECEPT UIT 1886

HONING

KARAMEL-ZEEZOUT

KOFFIE

WITTE CHOCOLADE
FRAMBOOS

CHOCOLADE
MUNT

CHOCOLADE
SINAASAPPEL

- CHOCOLADE -

Zuster Evie

Verkoop

Je kunt je producten op allerlei plekken gaan verkopen. Denk aan: Cadeauwinkels, landwinkels, retail, chocolaterieën, speciaalzaken, koffie&theewinkels, bakkerijen, horeca, high-tea lokaties, museumwinkels etc. 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 verkooplekje kan huren. De winkelier zorgt dan voor de verkoop maar de consumentenopbrengst, minus een eventuele vergoeding, is dan volledig voor jou.

Dat is een ook een goede manier om dit productconcept te verkopen.

We hebben allemaal mooie leaflets en point of sale materialen beschikbaar om jouw producten de beste uitstraling op de winkelvloer te geven!

De verkoopprijs van deze producten bepaal je zelf. Wij geven adviesprijzen af in de recepturen maar je kan zelf de prijs bepalen die je voor je product wilt vragen.



Opstarten

Om te starten met de Zalige Zoetigheden heb je wat basismaterialen nodig.

Deze zitten in het startpakket dat ongeveer €800 kost. Je koperen ketel, couverturesmelter, geijkte thermometer en onze speciale fudgemal zijn daar de grootste investering. Wanneer je start lopen we samen door de lijst van materialen om te kijken wat je al hebt en wat je nog nodig hebt.

Als je wilt starten met de Zalige Zoetigheden dan begin je met een online inwerkprogramma. Je kunt elke maand dus beginnen. In dit inwerkprogramma leren we je het basisassortiment te maken, de benodigde HACCP administratie, je boekhouding te doen en te factureren en alle achtergronden bij het snoepgoed maken. Houdt er rekening mee dat je daarna wat oefentijd inbouwt. Dit is niet het makkelijkste concept! Het komt echt aan op fingerspitzen gevoel, je moet het echt onder de knie krijgen. Dat lukt uiteindelijk iedereen maar het kost wel tijd om het te leren. Houdt er dus rekening mee dat je, zeker met de fudge, in het begin veel moet weggooien. Na ongeveer 10x fudge maken heb je het meestal wel onder de knie. Hou je van een culinaire uitdaging dan is dit het concept voor jou!



Zalige
Zoetigheden

Ik wil graag starten

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

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 Zalige Zoetigheden, 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 opgeven via onze website.



Zuster Evie



Lokaal & ambachtelijk
gemaakte lekkernijen

Het Zalige Zoetigheden concept kost €53,90 per maand als bouwsteen bovenop je andere gefranchiseerde concepten of €107,80 per maand als je alleen de Zalige Zoetigheden wilt gaan doen (€53,90 conceptfee plus €53,90 basisfee).