

# Bedrijfsplan 'Versboerderij de Gastendonk'

## Inleiding

Met dit beknopte bedrijfsplan willen wij, Lieke en Joep Verstappen-Vollenberg, u een goed beeld geven van de plannen die wij voor ogen hebben. Een van de belangrijkste punten is dat wij een goedlopend bedrijf van onze (schoon)ouders gaan overnemen en er onze formule op willen gaan toepassen. In dit plan vindt u onze ideeën en ambities.

## Geschiedenis

Van oudsher is 'de Gastendonk' een boerderij met akkerbouw, koeien, varkens, groenten en aardappelen. Verkoop op de boerderij was er altijd al, zij het primitief. In de jaren '60 werd er een voor die tijd moderne stal gebouwd waar 360 mestvarkens konden worden gehouden. Toenmalige eigenaar Louis Weijs besloot in 1991 samen met zijn dochter, Henny, een maatschap te beginnen zodat de winkel een meer prominente rol ging spelen. Toen in 2000 alle varkensrechten verkocht werden en Louis met pensioen ging, vormden Henny en echtgenoot Gerrit samen een v.o.f.; Versboerderij de Gastendonk. Tot op heden is dit een winkel met een compleet aanbod aardappelen, groenten, fruit, streekproducten, kant en klaar producten en huisgemaakte salades. Aardappelen en veel van de seizoensgroenten worden rond de boerderij verbouwd en verkocht in de winkel. Dit maakte het bedrijf uniek.

## Huidige bedrijfsvoering

Momenteel is de boerderijwinkel vooral een groentewinkel waar uiteraard groenten, fruit en aardappelen worden verkocht. Er zijn ook veel streekproducten en pakketten te koop. Het aantal kant en klaar producten zoals salades, soepen en maaltijden, stijgt. Verse producten en service staat hoog in het vaandel. Momenteel zijn er 3 parttimers aan het werk. In de weekenden en vakanties zijn er 2 jonge vakantiekrachten werkzaam. Als vanzelfsprekend werken de huidige eigenaren Gerrit en Henny fulltime. Oudste dochter Lieke werkt samen met haar man Joep mee in het bedrijf, met de intentie om het bedrijf uiteindelijk over te kunnen nemen en er hun eigen draai aan te geven.

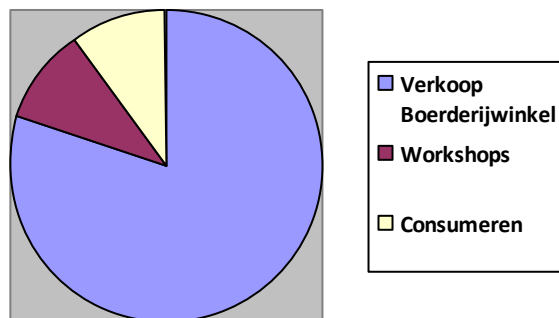
## Toekomstige bedrijfsvoering

Versboerderij de Gastendonk blijft zijn bestaande functie van boerderijwinkel vervullen, dat zal ook de fundering van het bedrijf blijven. Wij noemen ons nieuwe concept graag een 'luke boerderijwinkel', of een 'versboerderij plus'.

'De Gastendonk plus' in een notendop:

- Een vers aanbod producten zoals aardappelen, groenten, fruit en kruiden, al dan niet van eigen teelt.
- Huisgemaakte verse maaltijden, kant en klaar producten, salades enz. Eventueel beperkt af te halen op zondagen.
- Workshops in Joep's keuken.
- Streekproducten/pakketten
- Snackbarformule; mogelijkheid tot consumeren van gekochte producten.

In het volgende cirkeldiagram willen we iets duidelijker naar voren brengen hoe wij de verdeling van de verschillende diensten/producten die we gaan aanbieden, nu zien.



Het is ons doel om een complete versboerderij te worden en te blijven, waar het voor de klant een unieke belevenis is om in en om de boerderijwinkel onze verse producten te zien, ruiken, kopen, proeven en verwerkt te zien worden. Met onze eigen teelt hieraan toegevoegd zijn we een bedrijf waar alles duidelijk met elkaar in verband staat, zich onderscheidt, en wat niet in het centrum van een dorp/stad kan bestaan. De charme van de boerderij gaan we optimaal benutten.

Wat wij belangrijk vinden:

- Vers
- Eerlijk
- Vriendelijke service
- Eigen teelt
- No waste & duurzaam ondernemen
- Werkgelegenheid creëren

### **Bouwkundige ingreep**

Het buitenaanzicht van de boerderij en bijgebouwen blijft behouden. Rondom de boerderij wordt het erf beplant met groenten, aardappelen en kruiden. De ouderwetse fruitboomgaard blijft bestaan. Dit alles zorgt ervoor dat de karakteristieke en herkenbare uitstraling van het gebouw blijft behouden. Inpandig zal er een nieuwe keuken komen met een (buitenpandige) koelcel. Het interieur zal veranderd worden. Het dek zal verbeterd worden en het dak geïsoleerd. Het aan laten leggen van zonnepanelen behoort tot de mogelijkheden.

Ook de bedrijfswoning zal opgeknapt worden en Joep en Lieke zullen hier t.z.t. gaan wonen.

Door middel van een –indicatieve – schets laten we zien wat we op dit moment in gedachten hebben. Een en ander zal in het stadium van de aanvraag om omgevingsvergunning verder worden uitgewerkt. Deze schets is als bijlage toegevoegd.

### **Omzet , aantal klanten, doelgroep**

Onze doelgroep is breed. Het zijn voornamelijk inwoners van gemeente Horst aan de Maas, toeristen en mensen met een bovengemiddelde interesse voor eten en koken.

In de toekomst willen wij nog meer mensen uit Horst aan de Maas aanspreken, doordat we ons assortiment verbreden, onszelf beter in de markt gaan zetten en meer gaan promoten.

Door middel van de volgende kleine tabel laten we zien wat we in gedachten hebben, als het gaat over omzet en aantallen klanten.

	Gemiddeld aantal klanten per dag	Gemiddelde besteding per klant
Huidige situatie	100	€ 13,50
Toekomstige situatie	150	€ 15,50

Het is ons streven om meer klanten aan te trekken, en deze ook meer te laten besteden. Ons personeel zal meer aandacht aan de klant moeten gaan geven. We verwachten dan ook dat we in de toekomst extra personeel nodig zullen hebben, niet alleen voor de toename van het aantal klanten, maar ook voor de verbreding van ons assortiment.

### **Tijdslijn**

Komende 10 jaar werken Joep en Lieke mee in de zaak om een vermogen op te bouwen zodat ze de overname kunnen bekostigen. Dit zal in een vorm van een samenwerkingscontract vast worden gelegd. In de loop van deze tijd zal er actief het beleid worden veranderd en worden verbouwd. Over ongeveer 15 jaar willen we de overname helemaal hebben afgerond zodat Gerrit en Henny met pensioen kunnen en Joep en Lieke de enige eigenaren zijn van Versboerderij de Gastendonk, en daar ook wonen.

## Plaats

Gastendonkstraat 39, 5961 JW Horst. Het betreft een boerderij met omliggende velden, landerijen en een ouderwetse boomgaard. Dicht bij de Kasteelse bossen, een woonwijk en toch dicht bij het centrum van Horst. In de buurt lopen veel fiets- en wandelroutes.

## Promotie

Wij willen ons vooral door mond tot mond reclame presenteren. We verbeteren de huidige website, evenals folder, logo en uitstraling van het pand.

## Persoonlijk

Een beknopte kennismaking.

De 2 huidige eigenaren:

- Henny Vollenberg-Weijs

*Diploma's:*

Havo, gediplomeerd verpleegkundige, Middenstandsdiploma, ondernemingsdiploma AGF

*Werkervaring:*

- Vanaf 1990(mede-) eigenaar De Gastendonk
- Medewerkster agrarische bedrijven
- Z-Verpleegkundige

*Omschrijving:*

Leidinggevende in winkel, agrarisch, mensenkennis, productenkennis, inkoop, administratie, ondernemend.

- Gerrit Vollenberg

*Diploma's:*

Havo, gediplomeerd autotechnicus, Smitlicentie, BHV

*Werkervaring:*

- Vanaf 2000 (mede-) eigenaar De Gastendonk
- Van 1990 medewerker De Gastendonk
- Vrachtwagenmonteur

*Omschrijving:*

Technisch, agrarisch, productenkennis, passie voor eigen teelt producten en streekproducten, vernieuwend, ondernemend.

De 2 toekomstige eigenaren:

- Lieke Verstappen-Vollenberg

*Diploma's:*

Atheneum, Horeca-Ondernemer/Manager, Leermeester, Sociale Hygiëne, BHV, Wijncertificaat.

*Werkervaring:*

- Eerste gastvrouw in restaurant de Zwaan, Venray.
- Gastvrouw in Restaurant Valuas, Venlo; La Rondine, Horst; Les Saveurs, Horst.
- Winkelmedewerkster in De Gastendonk, Horst.

*Omschrijving:*

Ondernemend, vernieuwend, leidinggevend, productenkennis, mensenkennis, sociaal.

- Joep Verstappen

*Diploma's:*

Mavo, Kok, Zelfstandig werkend kok, gespecialiseerd kok, Leermeester, BHV, Wijncertificaat.

*Werkervaring:*

- Sous-chef in restaurant de Beejekurf, Venray
- Chef in restaurant Puur, Asten
- Sous-chef in restaurant Valuas, Venlo
- Leerling in verschillende restaurants

*Omschrijving:*

Ondernemend, zelfstandig, passie voor eten, vernieuwend, leidinggevend, productenkennis.

**Presentatie**

We willen de klant een totaal plaatje aanbieden. Verbouwen, verkopen, verwerken, leren en consumeren. In de versboerderij en op het land moet dit allemaal duidelijk te zien zijn voor de klant.

**SWOT**

Strengths:

Totaalconcept.

Unieke belevenis en producten.

Eigen teelt.

Uitblinken door goede kwaliteit.

Vriendelijk, service, lekker eten, vers eten.

Weaknesses:

Slechte economische tijd.

Soms afhankelijk van eigen producten, ook met een slechte oogst.

Opportunities

Mensen hebben weinig tijd, maar willen wel vers, kwaliteit, met aandacht en verantwoord.

Hierin zien wij kansen. We willen onze unieke locatie en onze unieke producten aan onze klanten verkopen.

Marketingtechnisch kunnen we nog veel ondernemen.

De toeristische markt zouden we meer kunnen aanspreken.

Threats:

Sommige mensen nemen niet de moeite om naar het buitengebied te gaan, zij nemen alle boodschappen in het centrum mee.

Te weinig klanten.

**Einddoel**

Over uiterlijk 15 jaar willen enkel wij, Lieke en Joep, op versboerderij de Gastendonk werken, wonen en een goedlopend bedrijf runnen, met een uniek concept.

Namelijk:

*Vers verbouwen, vers verkopen, vers verwerken, vers leren, vers consumeren. Verstappen.*