

**KWEEK**  
»» FOOD & COFFEE ««

# KWEEK FOODBAR FRANCHISE BROCHURE

Samen groeien, lokaal geworteld maar landelijk geliefd.

[www.kweekfoodbar.nl/franchise](http://www.kweekfoodbar.nl/franchise)



# INHOUDSOPGAVE

- |           |                    |           |                               |
|-----------|--------------------|-----------|-------------------------------|
| <b>03</b> | Introductie        | <b>12</b> | Investeringsen & criteria     |
| <b>04</b> | Over ons           |           |                               |
| <b>05</b> | Visie & Missie     | <b>14</b> | Wat betekenen wij voor jouw ? |
| <b>06</b> | Kernwaarden        | <b>16</b> | Het traject                   |
| <b>08</b> | Kweek DNA          | <b>17</b> | Contact                       |
| <b>10</b> | Jouw Kweek locatie |           |                               |



# INTRODUCTIE

Als je dit leest, droom je er misschien van om een eigen plek te creëren waar je mensen samenbrengt en blij maakt met goed, eerlijk eten. Die droom vormt ook de basis van Kweek Foodbar.

Vanuit een passie voor verse ingrediënten, pure smaken en een bewuste levensstijl is Kweek Foodbar ontstaan: een toegankelijke plek waar kwaliteit en gezelligheid samenkomen. Een warme omgeving waar gasten op elk moment van de dag terechtkunnen – voor ontbijt, koffie, lunch en borrel – met aandacht voor verschillende wensen en voorkeuren.

Met een sterke focus op vers, lokaal en seizoensgebonden bouwen we aan een toekomstbestendig foodconcept. Een plek waar klassieke smaken en moderne invloeden elkaar versterken, en waar beleving net zo belangrijk is als het bord dat voor je staat.

## **Nu is het tijd voor jouw avontuur!**

Wil jij je eigen café starten? Wij bieden je alle bouwstenen; van marketing en HR tot teamtrainingen en HACCP-lijsten. Jij brengt je passie en ondernemerschap, wij ondersteunen je in elke stap.

Lees verder in deze franchisebrochure en ontdek wat erbij komt kijken. Enthousiast? Ga naar [www.kweekfoodbar.nl/franchise](http://www.kweekfoodbar.nl/franchise) en meld je aan. Misschien nodigen we je binnenkort uit voor een kennismaking!

Volg ons op Instagram & Facebook @kweekfoodbar voor een kijkje achter de schermen.

**Groetjes Rene & Joris**

Founders Kweek Foodbar



# OVER ONS

Bij Kweek Foodbar kunnen gasten zeven dagen per week van 's ochtends vroeg tot de vroege avond genieten van yoghurtbowls, smoothie bowls, verse sapjes, belegde broodjes, huisgemaakt taarten, salades, de beste (eigen blend ) koffie, burgers, cocktails en uiteraard een wijntje of één van de vele biertjes . Hebben gasten minder tijd? Dan pakken we hun bestelling met liefde in voor onderweg naar huis, kantoor of school. Daarnaast heeft elke locatie een klein shop assortiment met leuke gifts en onder andere onze eigen koffiebonen voor thuis.

Wat ons menu onderscheidt van andere ontbijt- en lunch cafés, is dat we duidelijk inspelen op de laatste trends en deze weten te combineren met meer “vertrouwde” klassiekers. Daarnaast spelen we in op verschillende dieetwensen; vegetarisch, veganistisch, glutenvrij en lactosevrij. We serveren onze “eigen merk” koffiebonen, deze wordt vakkundig bereid door één van onze barista's.

Kweek Foodbar is een concept in beweging: we volgen foodtrends en communiceren actief via social media om in contact te blijven met onze gasten.

Onze wervings- en selectieprocessen zijn gericht op het vinden van de juiste match voor ons team. Authenticiteit en diversiteit zijn belangrijk voor ons. We geloven dat je pas een thuis kunt creëren als het team voelt als familie, zonder spanningen achter de schermen.

# Onze missie & visie

## ONZE MISSIE

Onze missie is om een plek te bieden waar mensen zich welkom, gezien en geïnspireerd voelen. We creëren op onze locaties een warme, gezellige omgeving met aardse tinten, veel groen en planten. Onze menukaart staat centraal met smakvolle toegankelijke gerechten. Of je nu op zoek bent naar een voedzaam ontbijt, een take-away lunch of een gezonde smoothie, we zorgen ervoor dat iedereen, ongeacht dieetwensen, kan genieten van lekker en verantwoord eten.

## ONZE VISIE

Onze visie is om Kweek Foodbar uit te breiden tot een netwerk van locaties die niet alleen bekend staan om hun eigentijdse uitstraling, hun diverse menukaart, maar ook om de community die we creëren, voor zowel medewerkers als onze gast. We willen een vertrouwde en inspirerende plek zijn waar mensen zich echt thuis voelen.

Door het aanbieden van goede voeding en een positieve sfeer willen we bijdragen aan het geluk en welzijn van zowel onze gast als ons team. In de toekomst willen we nog meer locaties openen. Waarbij we blijven inspireren en blijven groeien.



# ONZE KERNWAARDEN



## Gezondheid

We zorgen voor lekkere, spannende en verantwoorde gerechten en drankjes die bijdragen aan het welzijn van onze gasten. Hierbij houden wij nauwlettend trends en ontwikkelingen in de gaten.



## Gastvrijheid

We creëren een warme, vriendelijke sfeer waarbij iedereen zich op zijn gemak voelt. Iedereen draagt bij aan een positieve ervaring voor zowel gast als medewerker.



## Duurzaamheid

We streven naar een zo duurzaam mogelijk aanbod en keuzes, waarbij gebruik gemaakt wordt van duurzame(re) producten, biologische producten en we minimaliseren van verspilling.



## Authenticiteit

We blijven trouw aan onze waarden, bieden eerlijke producten aan en zorgen ervoor dat alle gasten zich altijd goed bij ons voelen.



# ONZE KERNWAARDEN



## Eigenaarschap

Iedereen binnen het team voelt zich verantwoordelijk voor het succes van Kweek Foodbar en draagt bij aan het creëren van een unieke ervaring en beleving voor onze gasten. We nemen initiatieven, stellen doelen en zorgen voor een omgeving waarin iedereen de vrijheid heeft om te groeien en zich betrokken te voelen.



## Innovatie

We blijven inspelen op trends en ontwikkelingen en focussen ons voortdurend om de best mogelijk ervaring en gerechten te bieden, terwijl we onze gasten blijven verrassen kijken we ook naar proces innovaties en verbeteringen.



## Transparantie

We communiceren open en eerlijk, zowel naar de gast als binnen ons team, om vertrouwen en een sterke band op te bouwen.



## **KWEEK FOODBAR (FRANCHISE)**

Vlak na de opening van Kweek foodbar in Hilversum, Naarden en Zeewolde bleek dat we populaire hotspots hadden gecreëerd. We krijgen vaak de vraag wanneer er een Kweek Foodbar in hun dorp of stad komt. In het begin waren we vooral druk met de dagelijkse gang van zaken, maar na verloop van tijd merken we dat de vraag naar uitbreiding toeneemt.

Uitbreiding zou op een organische manier moeten plaatsvinden, waarbij het van belang is dat het team de stad kent om in nieuwe locaties dezelfde ervaring te bieden. Na overleg kwam naar voren dat franchising een mogelijke manier is voor de groei van Kweek Foodbar, met als uitgangspunt het vormen van één gezamenlijk team. Wie een Kweek Foodbar opent, wordt onderdeel van de Kweek Family en ontvangt het recht om onder de naam te werken, evenals begeleiding en een zekere mate van eigenaarschap.

Als franchise nemer ontvang je samen met je team trainingen op het gebied van barista-vaardigheden, teamontwikkeling en allergenen. Daarnaast coachen we je op het gebied van finance en werk-prive balans.

# KWEEK DNA

## WIE PAST ER BIJ ONS ?

### HET PROFIEL VAN EEN KWEEK FRANCHISENEMER

Als franchisenemer ben jij het gezicht van de vestiging in jouw stad of dorp. Je deelt onze passie voor lekker en goed eten en zorgt ervoor dat gasten zich meteen thuis voelen in jouw foodbar. Je creëert een warme, gastvrije sfeer voor zowel gasten als het team. Je zult dit geweldige team dagelijks aansturen en enthousiasmeren om het beste uit jouw Kweek Foodbar te halen.

- Leidinggevende ervaring in de horeca of een verwante sector is een vereiste.
- Je bent zelfstandig, verantwoordelijk en hebt de drive om het maximale uit je vestiging te halen, met oog voor het grotere geheel.
- Wij geloven in een nieuwe manier van werken, waar iedereen zichzelf mag zijn, maar altijd volgens de kaders van Kweek Foodbar.



# KWEEK DNA

## PRAKTISCHE VEREISTEN

- Beschikbare tijd en betrokkenheid: bereid om je volledig in te zetten voor het runnen van je eigen vestiging.
- Financiële stabiliteit: voldoende eigen vermogen of financieringsmogelijkheden voor de initiële investering en operationele kosten
- Lokale marktkennis: goed begrip van de lokale markt, potentiële klanten en een lokaal netwerk

*Herken jij jezelf in bovenstaand profiel? Dan nodigen wij je uit voor een kennismakingsgesprek. Samen gaan we dieper in op de mogelijkheden, de benodigde investeringen, het financiële totaalplaatje en natuurlijk het verdienmodel.*



# Jouw Kweek locatie

## LOCATIE CRITERIA VOOR JOUWKWEEK FOODBAR

Vanwege de grote vraag naar locaties in de grote steden van Nederland, hebben we al enkele potentiële locaties in gedachten voor de nabije toekomst. Onze voorkeur gaat uit naar A1-locaties met de volgende kenmerken:

- Grote en middelgrote plaatsen ( minimaal 25.000 inwoners )
- A1 locaties met een hoge passantenstroom, toeristen en “dagjes mensen”.
- Minimaal 40 zitplaatsen binnen en buiten minimaal 30 zitplaatsen.
- Makkelijk te bereiken met het openbaar vervoer, te voet en met de fiets.
- Ruimte voor een magazijn, een achterom is een pre maar geen vereiste.
- Terras mogelijkheden met zonzijde, waar gasten in de zomer kunnen genieten van een hapje en drankje
- Voorkeur voor panden met grote raampartijen en veel lichtinval.
- Een bestaande horeca vergunning is een pre maar geen vereiste maar moet uiteraard wel te verkrijgen zijn.



# Jouw Kweek locatie

## LOCATIE CRITERIA VOOR JOUWKWEEK FOODBAR

Past jouw stad / potentiële locatie niet in bovenstaand plaatje maar geloof je wel dat wij in jouw dorp of stad thuishoren? **We dare you to convince us.**

Laat ons weten waarom jij je eigen Kweek zou willen openen en waarom juist daar. Ter ondersteuning van een locatiekeuze dien je altijd een gedegen vestigingsplaatsonderzoek uit te voeren, met behulp van ons



1. Hilversum
2. Naarden (vesting)
3. Zeewolde



# Investeringsen en criteria

## **WAT HEB JE NODIG OM EEN KWEEK FOODBAR TE STARTEN ?**

Als franchisenemer ben jij de drijvende kracht achter jouw Kweek Foodbar. Je bent het gezicht en aanspreekpunt van jouw locatie en zorgt ervoor dat alles op rolletjes loopt. Je brengt veel tijd door op de vloer met je team, waar je je gasten bedient, verse koffies zet en ontbijtjes en lunch gerechten bereidt.

Daarnaast ben je verantwoordelijk voor een aantal back office taken, zoals het opstellen van roosters, het werven, selecteren en trainen van je medewerkers, het plaatsen van bestellingen bij leveranciers en het beheren van de algemene administratie. Je hebt oog voor cijfers en bent in staat om deze te lezen en indien nodig bij te sturen voor een beter resultaat.

Verder is het belangrijk dat je gevoel hebt voor sfeer, kwaliteit en hygiëne, en een positieve mindset hebt die je in het team en naar de gasten uitstraalt.

## **DE INVESTERING**

De totale investering voor het starten van jouw Kweek Foodbar vestiging ligt tussen de €95.000 en €150.000. De investering is sterk afhankelijk van de huidige staat van het pand. De investering omvat de instapfee, opstartkosten, inrichting van de vestiging en de benodigde materialen om de vestiging professioneel in te richten.

# Investerings en criteria

## FRANCHISE FEE

- Als franchisenemer betaal je een eenmalige instapfee van €6.000 ex. btw. Hiermee krijg je toegang tot het volledige Kweek Foodbar concept.
- Voor de begeleiding van het opstarten van je eigen locatie, het opleiden van het personeel, bedrijfsleiding en franchisenemer wordt eenmalig een trainingsfee van €7.500 ex. btw in rekening gebracht.
- De franchisefee bedraagt slechts 6% over de maandomzet. Daarnaast wordt er een maandelijkse marketingfee gefactureerd van €500 + 0,4% van de door de franchisenemer behaalde omzet exclusief btw.

## FINANCIERINGS MOGELIJKHEDEN

- 1) Eigen vermogen (minimaal 20% van investering)
- 2) Lening via eigen netwerk
- 3) Lening via bank
- 4) Crowdfunding



# Wat betekenen wij voor jouw?

## IN EEN NOTENDOP:

- We verzorgen samen met jouw de gehele inrichting en uitstraling van jouw vestiging. We bedenken een duidelijke en efficiënte routing en maken samen een duidelijke planning tot de opening. Daarnaast helpen we je met de benodigde vergunningsaanvraag(en).
- Een aantal kleuren en items staan vast, zodat de vestiging een echte Kweek look and file krijgt! Hiervoor hebben we een brochure opgezet, hierin staan alle materialen, items en inrichtingseisen vermeld.
- Je werkt samen met onze leveranciers dit zorgt voor een efficiënte inkoop.
- Je gaat aan de slag met ons compleet ingerichte kassa systeem, rooster programma en andere systemen die binnen Kweek worden gebruikt.
- Wij leveren een op maat gemaakt trainingsprogramma aan, ook ga jij en je leidinggevende collega's een tijd meelopen in één van de bestaande vestigingen. Zo leer je alle in and outs kennen.



# Wat betekenen wij voor jouw?

## IN EEN NOTENDOP:

- Je houdt zelf de personeelsadministratie bij ( contracten en uren registratie ), wij verzorgen de loonadministratie voor je.
- In de openingsfase zijn wij er extra voor je, om je te helpen en ondersteunen waar nodig.
- Recepten handboek en opmaat gemaakt HACCP portal.
- Barista trainingen voor jouw en je medewerkers.
- Twee keer per jaar ontvang je een nieuwe menukaart, deze zijn op alle locaties gelijk maar we voegen graag wat lokale eigenheid toe. Dit is wat ons onderscheidt van andere grote ketens: het verbinden van landelijke kracht met lokale inbreng, voor een authentieke beleving in elke stad.

# HOE ZIETHET VERVOLG TRAJECT ERUIT?





**KWEEK**  
»» FOOD & COFFEE ««

# CONTACT



[www.kweekfoodbar.nl](http://www.kweekfoodbar.nl)



[info@kweekfoodbar.nl](mailto:info@kweekfoodbar.nl)



Kerkstraat 98, 1211CS Hilversum  
Marktstraat 33, 1411CZ Naarden  
Ravelijn 41, 3891GN Zeewolde

