

Spelen met cijfers

**Rollema & Partners administratieve dienstverlening,
20 jaar ervaring, 1987 – 2007**

**Nieuwsbrief met ontwikkelingen op financieel gebied voor relaties
van Rollema & Partners, onderdeel van de
Van Spronsen & Partners Groep.**

HiFri
Frituren zonder vet

*Verantwoord snacken
dankzij een revolutionair bereidingsproces!*



In dit nummer:

**Food Valley 2007: "Consumer Insights,
Inside Consumers"**

2

Trends, Pink Salt; Illy container

4

www.rollemapartners.nl

5

Consumers Insights, Inside Consumers



Wat wil de consument? Rond dit thema heeft de stichting Food Valley, haar vijfde conferentie georganiseerd. Deze stichting heeft tot doel de innovatiekracht van het Nederlandse agrifood cluster te stimuleren door, vraag georiënteerd, ondernemerschap en kennis samen te brengen.

Deelnemers vanuit de agrifoodsector, het foodgerelateerde bedrijfsleven en research- en kennisinstellingen konden via de sprekers en workshops kennis maken met diverse invalshoeken waarmee zij inzicht in hun consument trachten te krijgen. Sprekers tijdens de conferentie:

- Managing director Nestlé Benelux, Vincent de Clippele, gaf inzicht in hoe de consument centraal is komen te staan in het innovatietraject van Nestlé.
- Rob Baan van Koppert Cress BV over het op de markt zetten van zijn cressen, de kaviaar onder de groenten.
- Managing operations van La Place, Ad Willemsen, gaf inzicht in het proces van kroket/hamburgers verkopen naar het huidige "healthy" concept.
- Meesterkok Angelique Schmeinck, dromen & doen zonder het in kaart brengen van de wensen van consumenten.

Verder waren er een aantal workshops te volgen waaronder een bezoek aan het restaurant van de toekomst. In deze nieuwsbrief een kort verslag van de conferentie. In de Food for Thought van eind oktober meer informatie.

Jaarlijks reikt de stichting de Food Valley Award uit aan het meest onderscheidende project of initiatief op voedings(gerelateerd) gebied.



Genomineerde dit jaar waren:

- Plant Dynamics B.V. – dit betreft een visionsysteem dat de kwaliteit van planten meet.
- Sonder Food Systems – met een installatie voor de continue garing van worst met radiofrequentie.
- En de winnaar: HiFri met een methode van vetvrij frituren.

De jury vond dat de volksgezondheid zeer is gediend bij deze totaal nieuwe manier van frituren, met behulp van hete lucht. Het idee van High Tech Frying komt van het TNO. Het levert voordeel op voor de volksgezondheid maar ook de arbeidsomstandigheden (bijvoorbeeld geen spettend vet meer). De snacks en frites worden niet zacht aangezien er droge stoom wordt gebruikt. Het streven is dat de consument geen verschil proeft met traditioneel in vet gefrituurde snacks. In het eerste kwartaal van 2008 hoopt de fabrikant de HiFri commercieel te kunnen uitrollen.

HiFri
Frituren zonder vet

Verantwoord snacken
dankzij een revolutionair bereidingsproces!

Dat innoveren ook kan door het volgen van een droom en zonder het in de kaart brengen van de wensen van de consument, vertelde meesterkok Angelique Schmeinck. Angelique had een dagdroom bij het zien van een hot air balloon, om in de warmte van deze ballon een maaltijd te bereiden. Culi-air is daarvan het resultaat en zoals zij zegt: "Met mijn waargemaakte droom kan ik de consument verleiden en dan krijgt hij meer dan hij voor mogelijk hield."

Ad Willemsen, managing operations van La Place hield de congresgangers voor dat ook de jonge consument veel meer "Healthy" denkt dan momenteel wordt aangenomen. Dit is geconstateerd bij het cateren van Lowlands. Vanuit de filosofie van "het aanbod bepaalt de vraag" is La Place in al zijn formules overgestapt van kroketten en hamburgers naar sandwiches en verse smoothies. Eén van zijn conclusies luidde dat je alléén moet doen waar je zelf in gelooft. En dat hij gelooft in het verhaal van La Place liet hij blijken: hij was niet te stoppen!

Een groot deel van de deelnemers was met name geïnteresseerd in het bezoek aan het restaurant van de toekomst. In dit bedrijfsrestaurant hebben een aantal partijen zich gebundeld om zoveel mogelijk inzicht te krijgen in externe factoren die het eetgedrag beïnvloeden.

Men onderzoekt met name de invloed van zaken als de omgeving, geur, kleur, aanbod en routing op het eetgedrag en de productvoorkeur. De cateraar Sodexho kan alles wijzigen – kleuren van het licht, aanbod, opstelling van de buffetten, opstellingen van de tafels, de kleuren van de stoelen door middel van hoezen enzovoorts. Het effect op de gasten van het bedrijfsrestaurant wordt met een heleboel camera's gevolgd.

De gasten, circa 300 bezoekers, uitsluitend wetenschappelijk personeel, krijgen een pasje waarmee onder meer hun aankoopgedrag en verblijftijd wordt geregistreerd. Nico Heukels van Sodexho geeft aan dat indien een groep chefs bijvoorbeeld een serie gerechten zou willen testen dit zeker ook aan de proeftafel van het restaurant van de toekomst zou kunnen. Proefpanelen kunnen door wanden gescheiden proeven, waarbij zelfs hun gezichtsuitdrukking via de camera gevolgd kan worden.



Trends.

Zoals de vorige keer aangegeven, krijgt u in alle "Spelen met cijfers" voortaan een pagina met trends.

Illy Container

Een aantal maanden geleden hebben wij al melding gemaakt in de Food for Thought (mei) over "pop up" Nachtclubs die binnen een dag opgebouwd worden en bestaan uit zeecontainers. Deze "trend" het "pop up" zie je met name ook in Amerika bij winkels. Voor het pand wordt een zeecontainer geplaatst om een bepaald artikel te promoten. Deze container – high tech ingericht – wordt voor een kortere periode geplaatst.

Illy heeft tijdens de 52^{ste} Biennale van Venetië de Europese première van hun eigen vorm van zeecontainer getoond. Deze winter staat hun container in het Time Warner Center in New York voor 2 maanden. Adam Kalkin ontwierp deze container voor Illycaffé waar de bezoeker voor een bepaalde periode een heerlijke, perfecte kop illy espresso kan drinken. Leuk om te zien hoe een trend door bedrijven wordt opgepikt.



Pink Salt

Gespot op de Fancy Food Show New York city: Op deze show waren meerdere aanbieders van gourmetzout voor fijnproevers. Opvallend: Pink Salt, prachtig roze zout uit de Himalaya, zo'n 200.000 jaar geleden gevormd.



Foto's: the coolhunter

Op onze sites vindt u dagelijks vers financieel- en horeca nieuws. Veel gegevens komen rechtstreeks van de nieuwsbrieven en persberichten van de diverse ministeries. Op deze pagina vindt u een aantal recent, via onze site, gepubliceerde artikelen.

www.rollemapartners.nl

Niet op de website gepubliceerd maar leuk om te weten. Een controleur op bezoek bij een klant vertelde ons dat er een onderzoek gaande is naar de intuïtie van de belastingcontroleur. Dit houdt in dat er een controleur gaat praten met de ondernemer en vast legt wat zijn intuïtie over de situatie zegt. Een andere controleur controleert vervolgens de boeken, en legt zijn waarneming vast. Als het gevoel van de ene controleur strookt met de waarnemingen van de andere, kan de uitkomst zijn dan controleurs in de toekomst hun intuïtie laten bepalen of de ondernemer nader onderzocht moet worden!

Dga: schattingsformulier insturen voor voorlopige aanslagen

11-10-2007 - Directeur(en)-grootaandeelhouders (dga's) met loon waarop vanaf 1 januari 2008 geen loonheffingen meer worden ingehouden, moeten een schattingsformulier indienen. Als zij dit doen vóór 1 december 2007 kan de Belastingdienst een voorlopige aanslag inkomstenbelasting, premie volksverzekeringen en inkomensafhankelijke bijdrage Zorgverzekeringswet opleggen. Op 1 januari 2008 vervalt de inhoudingsplicht voor de loonheffingen van bv's die voldoen aan de volgende twee voorwaarden:

1. De vennootschap heeft alleen dga's in dienst die niet verplicht zijn verzekerd voor de werknemersverzekeringen.
2. De vennootschap heeft geen andere werknemers in dienst.

Dit betekent dat deze dga's voortaan zelf inkomstenbelasting, premie volksverzekeringen en inkomensafhankelijke bijdrage Zorgverzekeringswet gaan betalen. Daarvoor legt de Belastingdienst een voorlopige aanslag op. Dga's die in 2007 een voorlopige teruggaaf hebben, ontvangen niet automatisch een voorlopige teruggaaf 2008. Doordat geen loonheffing meer wordt ingehouden over het salaris uit de bv, komen de dga's namelijk meestal niet meer in aanmerking voor een voorlopige teruggaaf. Dan kan de dga vanaf 1 november 2007 een verzoek Voorlopige Teruggaaf indienen bij de Belastingdienst.

Bron: Elsevier Fiscaal, 11-10-2007

www.salaris-spronsen.nl

Jonggehandicapte krijgt later geld

02-10-2007 - Jongeren met een handicap krijgen niet langer automatisch op hun achttiende een uitkering wegens arbeidsongeschiktheid. Jonge gehandicapten zonder perspectief op de arbeidsmarkt blijven vanaf hun achttiende een uitkering krijgen. Maar wie enigszins kan werken, moet aan de slag en kan pas eventueel later, als het echt niet blijkt te lukken, alsnog instromen in de Wajong. Verder wil het kabinet dat er op school en bij de centra voor Jeugd en Gezin meer steun wordt geboden aan kinderen met een beperking. De instroom in de Wajong neemt momenteel explosief toe, van 160 duizend nu, naar vermoedelijk 300 duizend in 2040. Het kabinet wil net als bij de WIA onderscheid maken tussen jongeren die 'duurzaam en volledig' zijn uitgeschakeld en jongeren die dat niet zijn.

Bron: e-mailservice Salaris Rendement, 2-10-2007

Mogelijk verlofregeling voor zwangere meewerkende partner

02-10-2007 - Minister Donner van Sociale Zaken bekijkt of echtgenotes die meewerken in het bedrijf van hun man ook betaald zwangerschaps- en bevallingsverlof kunnen krijgen. De CDA-minister beschouwt meewerkende partners als een bijzondere groep, omdat tussen echtgenoten geen arbeidsverhouding mag bestaan. Of een regeling nodig is, hangt volgens Donner ervan af in hoeverre ondernemingen drijven op de inzet van de meewerkende echtgenote en of een deel van het inkomen wegvalt rond de bevalling. Voor zelfstandig werkende vrouwen wil Donner met minister Maria van der Hoeven van Economische Zaken regelen dat zij vanaf 1 juli 2008 rond hun bevalling zestien weken recht krijgen op een uitkering. De hoogte van de uitkering wordt gebaseerd op hun inkomsten als zelfstandig ondernemster.

Bron: e-mailservice Salaris Rendement, 2-10-2007

Rollema & Partners, administratieve dienstverlening

Kantoorgebouw Statenhof
Reaal 5M, 2353 TK LEIDERDORP
Postbus 289, 2350 AG LEIDERDORP
Telefoon: (071) 541 88 66
Fax: (071) 541 88 69