

BRASSERIE
BAKKERIJ
VAN TOOR

INFORMATIEBROCHURE

VAN TOOR CROWDFUNDING
SAMEN HET VERSCHIL MAKEN



BRASSERIE BAKKERIJ VAN TOOR

Eerlijk, kwalitatief, regionaal, gezond en ambachtelijk: met die kernwaarden werken wij als Brasserie Bakkerij Van Toor al jaren en dat willen we nog jaren blijven doen. In beweging blijven dus. Met plannen waar we u graag in betrekken.



Onze bedrijf:

Inmiddels 30 jaar geleden namen wij de huidige bakkerij over. Ik, Frits, afkomstig uit een authentieke bakkersfamilie en opgeleid bij de beste bakker van Baarn startte, samen met mijn vrouw Anita, Bakkerij Van Toor. Na jaren enkel als ambachtelijke bakker te hebben gewerkt, hebben we in het jaar 2000 onze activiteiten uitgebreid met een Brasserie. Een heerlijke plek waar u kunt genieten van onze zelfgemaakte producten in combinatie met heerlijkheden die zoveel mogelijk uit de regio komen.

Met ons aanstaande jubileum is het weer tijd om ons bedrijf aan te passen aan de eisen van de tijd. Daarbij brengen we, samen met ons enthousiast team, onze kernwaarden nog meer naar u toe.

Marktontwikkelingen:

Als geen ander zijn we ervan bewust dat de markt snel verandert. Het grootwinkelbedrijf en internet begeven zich sterk in de doelgroep van de traditionele bakker. Anderzijds biedt de veranderende markt ook mogelijkheden. De consument heeft meer oog voor verantwoorde voeding, en weet (biologische) streekproducten meer te waarderen.

Onze plannen:

Als Brasserie Bakkerij Van Toor onderscheiden we ons in een sterk assortiment. Veel ingrediënten komen direct van de bron. Zo komt het meel van een kleine en zelfstandige meelfabriek, de appels komen uit de Betuwe en de eieren uit Achterberg. Deze transparantie en eerlijkheid willen we nog meer in de bedrijfsvoering naar buiten brengen. Direct dient duidelijk te zijn waar we voor staan. Dit doen we door ons interieur aan te passen en ons ambacht nog meer de winkel in te brengen.

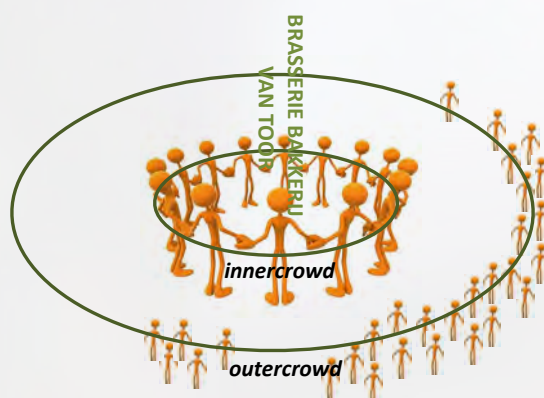
Uiteraard vraagt een verbouwing geld. Ter ondersteuning van ons regionale karakter willen we dit graag met u doen. Geheel in stijl met een Crowdfundproject.

Crowdfunding, hoe werkt dat?

Crowdfunding groeit sterk in populariteit. Kort komt het erop neer dat betrokken mensen aan een ondernemer lenen zodat deze zijn doelen kan realiseren. Bij crowdfunding onderscheiden we een 'inner' crowd en een 'outer' crowd.

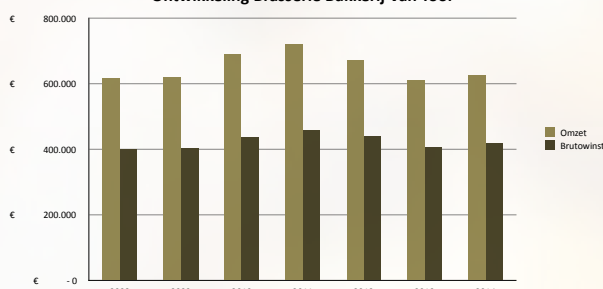
De innercrowd wordt gevormd door sterk betrokken mensen. Denk hierbij aan familie, vrienden maar ook 'betere' klanten en gasten. Deze zijn voor een groot deel emotioneel betrokken hetgeen niet betekent dat ze niet kritisch zijn.

De outercrowd wordt gevormd door partijen die meer rationeel betrokken zijn. Deze hoeven (nog) niet direct een link met het bedrijf te hebben. Deze tonen interesse op basis van overtuiging of rendement.



“UITERAARD IS NIET ENKEL
BROOD TE KOOP.
DE AANBIEDING GELDT VOOR ONS
GEHELE ASSORTIMENT. VAN BROOD
TOT KOFFIE, JA ZELFS ONZE
HEERLIJKE WIJN.”

Ontwikkeling Brasserie Bakkerij Van Toor



Waarom financieren via Crowdfunding?

De laatste jaren is het financieringslandschap sterk veranderd. Banken hebben te maken met reorganisaties en opgelegde strengere financieringsrichtlijnen waardoor ze terughouder zijn geworden. Spaarrentes daarentegen zijn historisch laag waardoor particulieren in toenemende mate bereid zijn direct, zonder tussenkomst van de bank, te lenen aan de ondernemer. Dit leidt tot een voordeel voor zowel de lener als de diegene die uitleent.

Een mooie gedachte die past bij de wijze waarop wij ons bedrijf voeren: eerlijk en transparant. De gedachte is daarbij het geboden rendement vergoed wordt in natura: namelijk de mooie producten van Brasserie Bakkerij Van Toor.

Hoe gaat het met Brasserie Bakkerij Van Toor?

Brasserie Bakkerij Van Toor is nog een traditionele bakkerij. De afgelopen jaren hebben wij, ondanks hard werken en mooie producten onze omzet zien stabiliseren. Een ontwikkeling die niet vreemd is in de branche. Reden te meer om het bedrijf toekomstbestendig te houden.

Wij wensen de beleving van de traditionele bakker meer de winkel in te brengen. Een beleving die garant staat voor kwaliteit en ambachtelijkheid. Met deze aanpak wordt een verdere omzetgroei verwacht met dito resultaat. De continuïteit van ons bedrijf wordt hierdoor vergroot waardoor Brasserie Bakkerij Van Toor haar mooie producten en diensten kan blijven garanderen.

Bedragen vanaf € 500,-

In totaal kost de verbouwing € 100.000,-. Deze is inmiddels met offertes onderbouwd waardoor tegenvallers niet te verwachten zijn.

Instappen kan al vanaf € 500,- volgens het brood voor brood principe. Het ingelegde geld krijgt u met een mooi rendement terug in natura.

Dit kan via 3 mogelijkheden te weten:

- € 500,- inleg. Uitbetaling € 625,- middels verrekening van max. € 2,50 per week;
- € 1.000,- inleg. Uitbetaling € 1.250,- middels verrekening van max. € 5,- per week;
- € 1.500,- inleg. Uitbetaling van € 1.875,- middels verrekening van max. € 7,50 per week.

Looptijd:

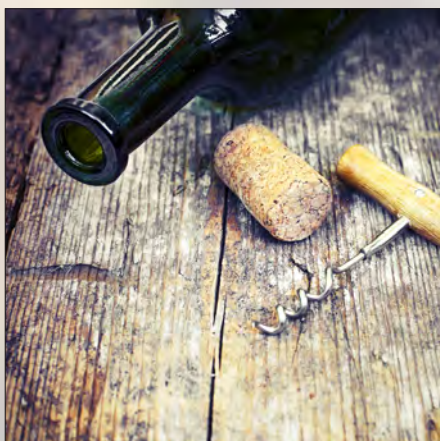
De terugbetaling wordt gekoppeld aan het kassasysteem waardoor, afhankelijk van de inleg, vanaf € 2,50 per week aan korting wordt geboden. Met deze korting wordt de inleg terugbetaald tot een totaal bedrag van de inleg plus 25%. Zo wordt op € 500,- dus € 625,- terug vergoed.

Gerekend over een looptijd van de crowdfunding van 250 weken (4 jaar en 10 maanden) betekent dit een bruto rendement van 8,6% hetgeen veel meer is dan de reguliere 1,3% bij een bank.

De gemiddelde besteding bij Brasserie Bakkerij Van Toor bedraagt € 7,50 per week. Uitgaande van 1 bezoek per week betekent de 3de optie (€ 1.500,-) dat u bij deelname aan ons crowdfundproject als dank zelfs **'1 jaar gratis brood'** krijgt. Zoals gezegd is dit 8,6%.

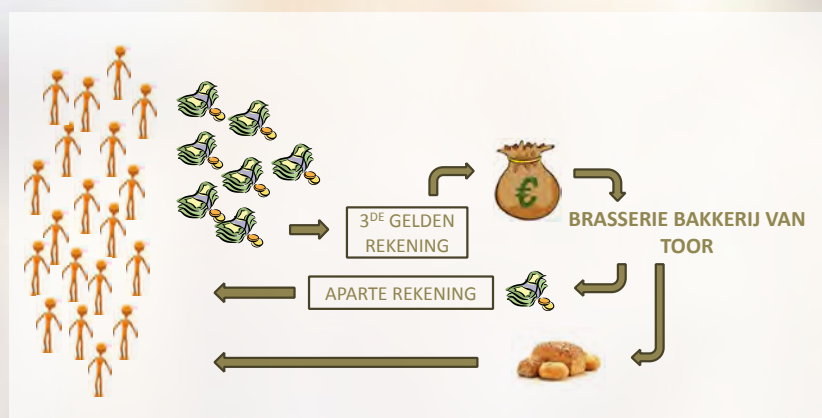


BRASSERIE BAKKERIJ VAN TOOR



Voor de innercrowd die nog wat meer willen doen:

We gaan er in principe van uit dat deelgenomen wordt via de hierboven genoemde opties. Voor diegene die Brasserie Bakkerij Van Toor nog extra willen ondersteunen is er de mogelijkheid om te lenen tegen een rentevergoeding van 4%. Heeft u hierin interesse, vraag dan gerust naar de mogelijkheden.



De procedure:

- Meld u aan als crowdfunder door middel van de coupon of vul uw gegevens in op www.brasserievantoor.nl;
- Met de crowdfunders wordt een overeenkomst opgesteld; Voor enthousiaste funders is deze zelfs reeds aanwezig;
- De crowdfunders krijgen een VIP pas waarmee hun tegoed wordt verrekend;
- Uit zorg wordt in eerste instantie de storting betaald op een derdengelden rekening van Stichting Adfinco;
- Wanneer de vereiste € 100.000,- binnen is, wordt deze doorbetaald aan Brasserie Bakkerij Van Toor;
- Voor de crowdfunders die tevens geopteerd hebben voor een lening tegen rente worden automatische betalingen aangemaakt waardoor in 60 maanden na verstrekking het geleende bedrag is terugbetaald.
- U als crowdfunder bent tevens ambassadeur. U wordt 2x per jaar uitgenodigd voor een bedrijfs update gecombineerd met een 'proeverij'.
- De eerste uitbetalingen starten direct na de verbouwing, medio juli;
- Aan de crowdfunders worden verder geen kosten in rekening gebracht.

Let wel: bij crowdfunding blijf je afhankelijk van hoe het financieel gaat met de onderneming. Je loopt een risico dat de ingelegde bedragen niet (helemaal) terugbetaald kunnen worden

Van Toor crowdfunding wordt mede mogelijk gemaakt door:

Van Toor Brasserie Bakkerij - Molenstraat 2 - 3911 KL Rhenen - T 0317 612 368 - info@brasserievantoor.nl
Adfinco Corporate Finance & Advice - Postbus 131 - 6720 AC Bennekom - T 0318 41 42 00 - info@adfinco.nl
DTProost - DTP Studio - Brugakker 1224 - 3704 WD Zeist - T 06 420 17 228 - info@dtproost.nl