
PLANEET AARDIG
Anne&Max
Fresh Food Coffee Café
Franchisebrochure
DIT IS JOUW DAG
DIT IS JOUW DAG
DIT IS JOUW DAG





INHOUD

MISSIE & VISIE	4
PLANEETAARDIG	6
MEER DAN EEN GLIMLACH	8
DE ANNE&MAX BELEVING	11
FRANCHISE ORGANISATIE	12
FRANCHISE PROFIEL	14
WERKDAG	15
LOCATIES	16
FINANCIËN	17
STAPPENPLAN	18





CONTACT

Anne&Max B.V.
Zijlweg Zijweg 2
2015 BK Haarlem
023 - 551 22 12

Franchise-informatie
franchise@annemax.nl

www.anne&max.nl

MISSIE

WIJ ZIJN EEN HUISKAMER VOOR ONZE GASTEN EN CREËREN KLEINE MOMENTEN VAN ONBEZORGD GELUK EN GEBORGENHEID TERWIJL WE GOED ZORGEN VOOR ALLES WAT DAT GELUK MOGELIJK MAAKT.



VISIE

Het is onze visie om uit te groeien tot een toonaangevende (inter)nationale keten van **huiskamers** om, gedreven door onze waarden, zoveel mogelijk mensen binnen onze doelgroep op **elk moment van de dag**, on- en offline,op positieve wijze te **verbinden**; gasten, buurtbewoners, medewerkers en leveranciers.

We streven naar

95% BIO

De kleding van de Anne's en Max-en zijn gemaakt van

100% GERECYCLEDE MATERIALEN

DIRECT TRADE

DIRECT TRADE BIO KOFFIE

80%

van onze menukaarti s

VEGA

en 30% is vegan

BIO GECERTIFICEERD

GEEN EXCUUS VOOR SINGLE USE

PARTNER VAN MVO NEDERLAND

AVO CADO VRIJ

ALLEEN GEBRUIK VAN NATUURLIJKE INGREDIËNTEN



PLANEETAARDIG

Onze planeetaardige producten zijn zowel goed voor de planeet, als voor jou. De producten zijn gezond en gemaakt zonder onnodige toevoegingen, onze menukaart is voor meer dan **95% bio** en **75% vega**, en we zijn volledig avocadovrij. Wij hebben direct contact met de producenten van onze producten, die het behoud van mens en natuur altijd hoog in het vaandel hebben staan. Zodat alles dat goed smaakt, ook goed voelt.

De koffie van Anne&Max is uniek.
In samenwerking met onze lokale exporteur Cultivar, en koffiebrander Keen, hebben we een direct trade opgezet met de koffieboeren in Peru. Dit houdt in dat er een directe handel tussen Anne&Max en de koffieboeren plaatsvindt. Dit partnerschap, versterkt door onze aansluiting bij MVO Nederland en het Future Proof Coffee Collective, resulteert in een (h)eerlijke koffie die elke gast ervaart. Onze betrokkenheid gaat verder dan alleen smaak. Met onze steun en kennis hebben de koffieboeren van de La Nueva Florida-gemeenschap uit Peru een bloeiende koffieplantage gecreëerd. Zo werken we aan de constante kwaliteit van onze koffie en een eerlijke prijs voor de koffieboeren. Onze koffie symboliseert een keten van passie en vakmanschap, van de boer tot de barista, en biedt onze gast een puur genietmoment in onze huiskamers.

MEER DAN EEN GLIMLACH

Bij Anne&Max gaan gastvrijheid en duurzaamheid hand in hand. We bieden niet alleen een warm welkom, maar dragen ook actief bij aan een betere wereld. Onze inzet voor duurzaamheid gaat verder dan ons assortiment; de werkkleding van onze Anne's en Max-en is gemaakt van 100% gerecycled materiaal, waardoor we onze ecologische voetafdruk minimaliseren. En omdat we geloven dat kleine acties een groot verschil maken, belonen we gasten die hun eigen to go cup meebrengen met een korting op hun warme drank.

Bij Anne&Max gaan we veel verder dan alleen die essentiële glimlach. We willen onderdeel zijn van de (lokale) maatschappij en er, waar kan, aan bijdragen. We werken daarom samen met producenten die medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt begeleiden. Bovendien dragen we jaarlijks bij aan inspirerende organisaties. We bieden ook een podium voor opkomende artiesten, waar ze hun creativiteit tot uiting kunnen brengen door artworks te creëren voor onze menukaart.

"OMDAT WE GELOVEN DAT KLEINE ACTIES EEN GROOT VERSCHIL MAKEN, BELONEN WE GASTEN DIE HUN EIGEN TO GO CUP MEEBRENGEN MET EEN KORTING OP HUN WARME DRANK"

Ralph | Anne&Max Utrecht Domkwartier & Domstraat




DE BUURT !




Anne&Max
Fresh Food Coffee Cafe





“WE ZEGGEN WEL EENS: WE HEBBEN EIGENLIJK VIER KINDEREN, DRIE DOCHTERS EN ANNE&MAX.”

Iris | Anne&Max Eindhoven





DE ANNE&MAX BELEVING

De Anne&Max beleving is onze unieke waarde, die niet in één zin te vatten is. Deze beleving vind je terug in alles wat we doen; van een post op social media tot de keuze voor een servet.

HUISKAMER

Anne&Max is een warme huiskamer waar gasten zich op elk moment van de dag thuis voelen. In de loungestoelen kun je jezelf verliezen in een goed boek of de krant van die dag. Aan de leestafel is er ruimte om met vrienden een spelletje te spelen. De tuinkamer biedt een oase van rust. Bij de tafels aan het raam kun je heerlijk mensen kijken, en op de banken kun je gezellig bijpraten onder het genot van een kop koffie. De muziek past zich aan het moment van de dag aan, de kleuren zorgen voor een warm gevoel. De echte Anne&Max beleving ervaar je in de huiskamers.

TEAM

Ons toegewijde team is intensief getraind om deze beleving compleet te maken. Met een oprechte glimlach heten we gasten welkom, serveren we met enthousiasme de beste koffie en bieden we in elke Anne&Max huiskamer dezelfde kwaliteit gerechten.

PRODUCTEN

De beleving strekt zich uit tot onze producten, allemaal bereid voor de ogen van onze gasten. Van zorgvuldig geschonken cappuccino's tot verse croissants uit de oven en heerlijke club sandwiches; onze pure, grotendeels bio producten passen zich aan het seizoen aan. Dat voeren we door in onze eigen Anne&Max producten, zoals koffiebekers, thee, zetmethodes, tassen en ons koffieboek 'Koffie Thuis'.

COMMUNICATIE

De communicatie tussen Anne en Max is een groot onderdeel van onze beleving. Of het nu via advertenties, mokken, de website, het krijtbord voor de deur of sociale media is; Anne en Max voeren een consistente dialoog.

NORMEN EN WAARDEN

ZORGZAAM
BETROKKEN
EERLIJK
OPEN & HELDER
RESPECTVOL



FRANCHISE ORGANISATIE

In 2012 is de franchiseorganisatie van Anne&Max opgericht, waarbij sterk en lokaal ondernemerschap een cruciale rol speelt in onze groeistrategie. Wij geloven in samenwerking met enthousiaste franchisenemers om een nog betere ervaring te bieden.

Anne&Max is een full franchiseorganisatie. Bij full franchise zijn de franchiseformule, de bedrijfsvoering en het business format, op alle terreinen aan voorwaarden en regels gebonden. Wij begeleiden we onze franchisenemers intensief, zodat zij succesvol hun eigen Anne&Max kunnen exploiteren. Als franchise-ondernemer ben je zelf verantwoordelijk voor de vertaling van de Anne&Max huiskamer in jouw stad. Dit doe je door middel van lokale betrokkenheid en ondernemerschap. Door bijvoorbeeld samenwerkingen aan te gaan met andere ondernemers in de buurt, in te spelen op de behoeftes van jouw gasten, bijzondere lokale producten toe te voegen en een gastvrij team neer te zetten van echte Anne's en Max-en.

FRANCHISEONDERSTEUNING

Als franchisenemer kun je rekenen op ondersteuning en advies. We begeleiden je onder andere op gebied van gastvrijheid, uitstraling, financiën en marketing.

"ANNE&MAX STAAT VOOR MIJ VOOR GASTVRIJHEID EN DUURZAAMHEID. EN DAT SLUIT PRECIES AAN BIJ MIJN PERSOONLIJKE AMBITIE."

Ralph | Anne&Max Utrecht Domkwartier & Domstraat

Ralph & Bram

Iris & Marc

Bekijk de ervaringen van franchise ondernemers die je voorgingen







“HET LEUKSTE IS DOORDAT DE FRANCHISEFORMULE STAAT, WIJ ONS HIER KUNNEN BEZIG-HOUDEN MET DE GASTEN EN DE MEDEWERKERS.”

Marc | Anne&Max Eindhoven



FRANCHISE PROFIEL

Als Anne&Max franchisenemer deel je onze planeetaardige visie en waarden. Jij leeft en beweegt je graag in de stad en je hebt een groot sociaal netwerk. Met jou valt altijd wel iets te beleven! Open en eerlijk zijn woorden die jou omschrijven. Als franchisenemer ben je ondernemend, enthousiast en beschik je over de kwaliteiten om jouw vestiging tot een succes te maken. Jij past bij de Anne&Max-waarden: zorgzaam, betrokken, open en helder, eerlijk, respectvol.

HOE ZIET JOUW DAG ALS FRANCHISEONDERNEMER ERUIT?

Als franchisenemer bij Anne&Max werk je iedere dag samen met jouw bevlogen team van Annes en Maxen. Je zorgt voor de juiste begeleiding en aansturing om de dag goed te laten verlopen, terwijl je ook de cijfers in de gaten houdt. Zo optimaliseer je jouw resultaat. Je begeleidt, informeert en enthousiasmeert het team. Door de dag heen werk je actief mee in de zaak. Als franchiseondernemer ben je vrij om lokale acties, event of samenwerkingen aan te gaan met de buurt Je wisselt gemakkelijk in de diversiteit aan rollen en taken als franchisenemer. Denk aan management, gastheer of gastvrouw maar ook administratie en planning. Elke dag heb je de kans om jouw zaak succesvol te maken binnen onze gastvrije formule.

“HET TROTS ZIJN OP JE ZAAK EN DAT OOK OVER KUNNEN BRENGEN NAAR DE GAST, DAAR WORD IK HEEL GELUKKIG VAN.”

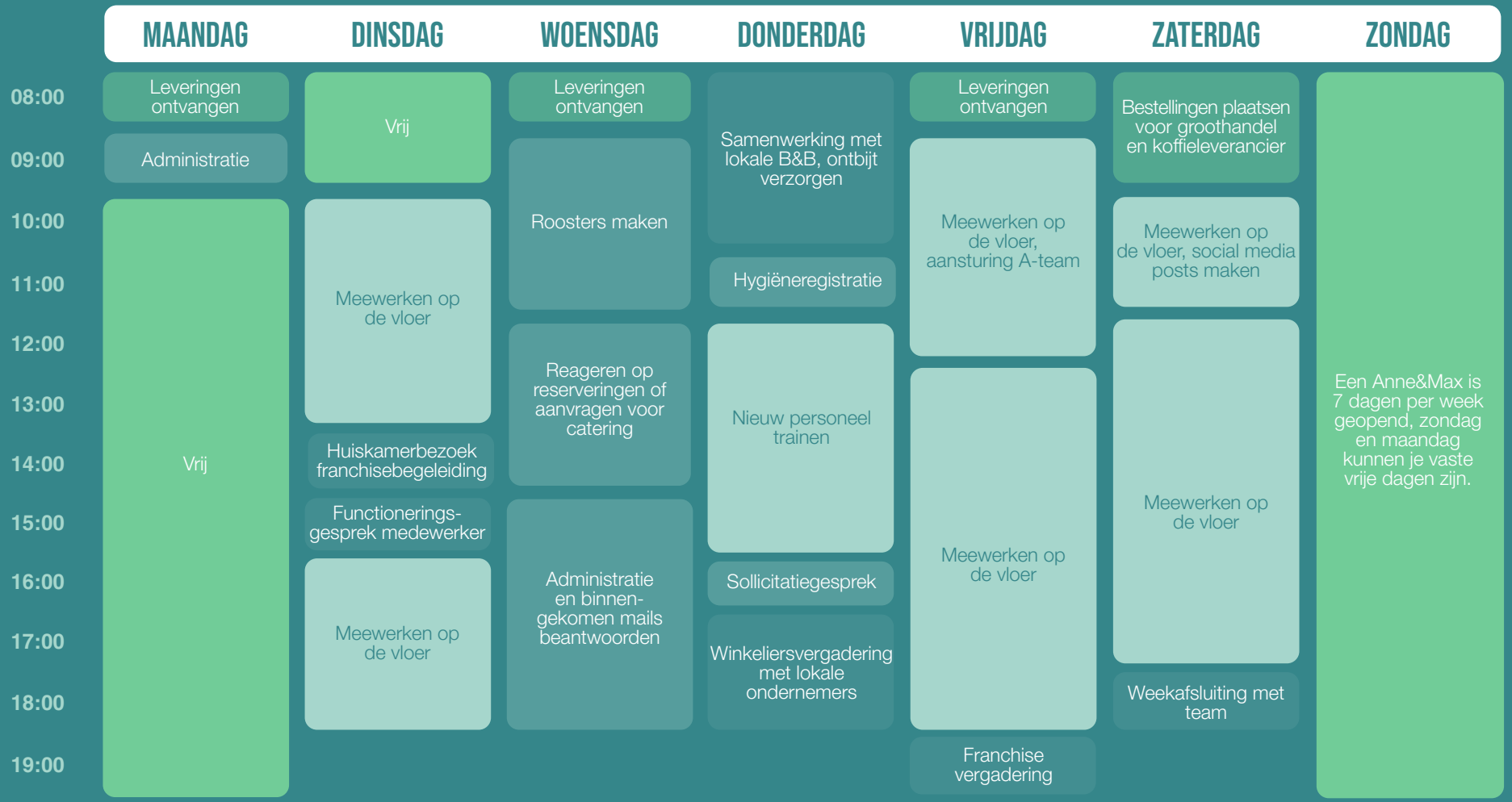
Prisca | Anne&Max Alkmaar

WAT BRENG JE MEE?

- **HBO** werk- en denkniveau, voorkeur voor een **horecaopleiding** zoals hogere- of middelbare **hotelschool**
- Minimaal **3 jaar** leidinggevende **werkervaring**, liefst in de **horecabranche**
- Je woont in de **directe omgeving** van de plaats waar jij een Anne&Max wilt beginnen
- Het minimale **eigen vermogen** is haalbaar voor jou.

WERKDAG

Als ondernemer ziet iedere dag er anders uit. Jij weet het beste hoe je in jouw zaak de dag tot een succes maakt! Hier zie je hoe jouw werkweek eruit zou kunnen zien.



FINANCIËN

FINANCIEEL INZICHT

Iedere franchisenemer is zelf verantwoordelijk voor, en heeft zelf invloed op zijn uiteindelijke resultaat. Hieronder zie je gemiddelde resultaten van verschillende, succesvolle Anne&Max-vestigingen.

Omzet	€ 840.046	100,0%
Inkoop	€ 228.445	27,2%
Bruto-marge	**€ 611.601**	**72,8%**
Personeelskosten	€ 266.210	31,7%
Exploitatiekosten	€ 164.733	19,6%
Overige kosten	€ 48.764	5,8%
Som der bedrijfskosten	**€ 479.707**	**57,1%**
Bruto bedrijfsresultaat*	**€ 121.895**	**15,7%**

*Dit is een voorbeeld van het gemiddelde van diverse Anne&Max-vestigingen uit 2024. Het resultaat is voor afschrijvingen en financiële baten en lasten.

FRANCHISE FEES

De totale investering van een nieuwe Anne&Max begint bij
€ 300.000

Jouw eigen vermogen is
25-30%
van de totale investering*

5% Franchise fee
2% Marketing fee

*Hoe hoog jouw investering uiteindelijk is hangt af van verschillende factoren, zoals de grootte en locatie van het pand. Anne&Max begeleidt je bij het hele proces van financiering. Er is veel mogelijk. Ook als je minder eigen vermogen hebt gaan we graag met je in gesprek.



"IEDERE WERKDAG BEGINT IDEAAL MET EEN HAVER CAPPUCCINO, EN EEN ESPRESSO VOOR KEVIN. EERST SAMEN EVEN RUSTIG OPSTARTEN VOORDAT WE BEGINNEN, VIND IK MISSCHIEN WEL HET LEUKSTE AAN SAMEN ONDERNEMEN IN DE HORECA. DAT KAN OOK NIET IEDEREEN!"

Prisca | Anne&Max Alkmaar

STAPPENPLAN ANNE&MAX

We doen het samen. Anne&Max faciliteert en ondersteunt jou bij elke stap in het proces naar ondernemerschap. Het duurt gemiddeld 6 tot 9 maanden voordat jouw Anne&Max open is en jij de eerste espresso zet.

1



INTAKEGESPREK

De eerste stap naar jouw eigen Anne&Max! Tijdens dit gesprek maken we kennis, eerst telefonisch en bij wederzijds enthousiasme tijdens een persoonlijk gesprek.

2



INFORMATIEVERSTREKKING EN KENNISMAKING FRANCHISENEMERS

We delen relevante informatie met je, zoals financiële data en brengen je in contact met 2 franchisenemers. Zo kun je ook van hen ervaringen horen over het hebben van een eigen Anne&Max-vestiging.

3



CONCEPT BUSINESSPLAN

We vragen je een concept businessplan op te stellen. Je denkt na over jouw visie voor jouw vestiging en breng je begroting in kaart.

4



INTENTIEVERKLARING

Een mooi moment; met de intentieverklaring spreek je uit dat je in de nabije toekomst een overeenkomst aangaat voor een vestiging in jouw stad. Het selectieproces is nu afgerond.

5



LOCATIE

We gaan op zoek naar een geschikte locatie. Op basis van onderzoek en de Anne&Max zoekcriteria.

6



FRANCHISEOVEREENKOMST

Is dé perfecte locatie gevonden? Dan stellen we de franchiseovereenkomst op. Samen ondertekenen we die, een feestelijk moment!

7



VESTIGINGSPLAATSONDERZOEK EN FINANCIEEL BUSINESSPLAN

Een nieuwe Anne&Max baseren we onder andere op data. De franchisenemer vraagt een vestigingsplaatsonderzoek aan. Ook maak je samen met een financieel adviseur een businessplan en begroting.



FINANCIERING

Het is aan de franchisenemer om de financiering te verkrijgen, uiteraard begeleidt Anne&Max daarbij.

8

9



INWERKEN EN STAGEPERIODE

Tijdens een inspirerend inwerktraject op het Anne&Max-kantoor en in onze vestigingen leer je alles over onze mooie formule. Ook word je begeleid met praktische zaken zoals planning, financiën en vergunningen.

10



VERBOUWING

Anne&Max maakt een ontwerp voor de nieuwe locatie. Onze ervaren ontwerpers en het bouwteam voeren de verbouwing uit, onder supervisie van Anne&Max.



OPLEIDING

Parallel aan de bouwperiode loop je stage in een van onze mooie vestigingen. Onze franchisenemers leren jou alles, zodat je straks vol zelfvertrouwen je gasten kunt verwelkomen.

11

12

VAN START!

Je kunt in de eerste weken rekenen op intensieve begeleiding van het Anne&Max franchiseteam.
Ben je er klaar voor?
Dan openen we de deuren
en is het tijd voor jouw eerste
Anne&Max-espresso!



MET JOU WIL IK
DROMEN UIT LATEN KOMEN
DE STAD VEROVEREN
IEDEREEN BETER WAKKER
LATEN WORDEN
EEN HUISKAMER ZIJN
EEN PLEK VOOR IEDEREEN
SAMEN WERKEN AAN
EEN ENTHOUSIAST TEAM
PLANEETAARDIG ONDERNEMEN
EN SPARREN OVER ALLES WAT
ONS BEZIG HOUDT