

Toelichting op de exploitatie- en liquiditeitsprognose

1. Ontwikkeling is gestart in 2009;
2. In 2014 ORFI food b.v. opgericht als R&D activiteit en in 2017 een productielijn ingericht op basis van testen en adviezen WUR;
3. Op basis van groente en een zetmeeldrager zijn innovatieve geëxtrudeerde food ingredients ontwikkeld die zijn gepatenteerd. Dit patent is onder gebracht bij de Stichting `Total Food foundation`. Daarvan heeft ORFI food ingredients b.v. de exclusieve licentierechten. Daarvoor betaalt zij de onderhoudskosten en de uitbreiding van het patent naar andere landen;
4. De producten zijn krokante VEGA-pops met 1001 toepassingen zoals croutons voor salades, soep en als krispy bolletjes voor in repen, ontbijtgranen ed. Deze VEGA-pops kunnen worden vermalen tot VEGA-coatings, een paneerkruim en kan worden gebruikt als paneerkruim voor het paneren of coaten van vlees, maar ook om gehakt te binden. De VEGA-coatings kunnen nog verder worden vermalen tot een poeder, de VEGA-flour. Dit poeder kan de basis vormen voor groentesoepen zoals cup a soup, en kan worden aangewend voor smoozies en dergelijke. Daarnaast wordt de ORFI-hydro aangeboden als een waterbinder voor onder andere in nuggets en als batter om paneerkruim te binden;
5. Helaas was deze productielijn onvoldoende in staat om de juiste hoeveelheden van de juiste kwaliteit te maken. Derhalve is in zomer 2018 het bedrijf technisch failliet verklaard. Faillissement in voorjaar 2019 opgeheven;
6. Bij ca 100 prospects zijn samples getest en daar zijn diverse eerste verkopen uit voort gekomen, echter we konden destijds nauwelijks leveren Hierop zijn de prognoses ontleend, echter deze zijn naar beneden toe aangepast omdat de tijd het vertrouwen weer dient te herstellen;
7. Doorstart in april 2019 door de oprichting van ORFI food ingredients b.v. met uitbesteding van productie aan Driessen Food Extrusion b.v. te Deurne;
8. Een aantal agenten/distributeurs met naam en faam hebben ons wederom benaderd en willen graag door om de producten te verkopen. Daarmede zijn we in onderhandeling;
9. ORFI-food ingredients b.v. koopt de grondstoffen in en laat deze vervolgens extern verwerken. Zet daar een marge op en verkoopt vervolgens het gereed product via agenten/distributeurs;
10. Vanwege het feit dat er 10 jaar is geïnvesteerd in de ontwikkeling en de marketing, ben ik nu helaas financieel blut;
11. Werkkapitaal is nodig voor de aanschaf van grondstoffen, voor de productie en voor het op voorraad houden van gereed product;
12. De externe producent produceert alleen bij een productie van 10 ton, terwijl de markt vraagt, althans voorlopig, om eenheden van ongeveer 1 ton. Deze 10 ton dient dus telkens te worden voorgefinancierd;
13. Met een factoring maatschappij is afgesproken dat zij de debiteuren voorschieten;
14. Risico beheersing: De voorraden worden als onderpand versterkt evenals het octrooi dat in 2014 is verleend. De management fee wordt pas uitgekeerd zodra daarvoor ruimte is. R&D out-of-pocket kosten worden pas doorgezet zodra daarvoor ruimte is evenals de out-of-pocket kosten voor verdere marketingkosten, zoals beurzen etc. Personeel wordt pas aangenomen zodra er structureel winst wordt gemaakt;
15. Voor de lening van € 50k is gerekend met 10% rente en lineaire aflossing in 24 maanden;
16. Plan is om het bedrijf over 3 jaar te verkopen. Om een reëel exploitatie overzicht te hebben, zijn managementkosten opgenomen voor de directievoering;
17. De markt voor paneerkruim in de EU is ongeveer 250.000 ton/jaar. Deze groeit ongeveer 5% per jaar vindt vooral plaats in marktniches zoals glutenvrij, E-nummervrij, biologisch ed. Daarnaast willen consumenten meer groente eten. ORFI-food ingredients wil 10% van de die groeiemarkt pakken in 10 jaar.