

## Wat is goodwill?

**Goodwill** is een Engelse term die letterlijk 'welwillendheid' betekent en die in de financiële wereld wordt gebruikt om dat gedeelte van de marktwaarde van een onderneming aan te duiden dat niet direct toewijsbaar is aan de activa en passiva.

Het is dus de meerwaarde van het bedrijf naast de intrinsieke waarde van een bedrijf. Deze meerwaarde wordt bepaald door de merkwaarde en reputatie van het bedrijf en door bijvoorbeeld de grootte van het klantenbestand.

Goodwill wordt vooral gebruikt bij overnames of toetredingen tot de maatschap. In de horeca kan de waardering bijvoorbeeld sterk afhankelijk zijn van de uitbater en de klanten die voor die uitbater naar het café komen.



**Welke soorten goodwill bestaan er?**

Ondernemingsgoodwill: Deze goodwill is bijvoorbeeld een goede organisatie van de onderneming, een bijzonder recept waardoor een bekend product is ontstaan of een heel speciaal vestigingspunt van een onderneming.

Persoonlijke goodwill: Goodwill van de ondernemer zelf. Dit kan bijvoorbeeld een zeer bekwame kapper of ontwerper zijn. Of specifieke kennis die een ondernemer bij een overname meeneemt.

## Goodwill berekenen voor de horeca?

Goodwill is de meerwaarde van het bedrijf naast de intrinsieke waarde van een bedrijf. Deze meerwaarde wordt bepaald door de merkwaarde en reputatie van het bedrijf en door bijvoorbeeld de grootte van het klantenbestand.

Goodwill wordt vooral gebruikt bij overnames of toetredingen tot de maatschap. In de horeca kan de waardering sterk afhankelijk zijn van de uitbater en de klanten die voor die uitbater naar het café komen.

Goodwill is dus het verschil tussen de zichtbare waarde en de betaalde (hogere) prijs voor een onderneming bij overname. Factoren die de hoogte van de goodwill bepalen zijn:

- goede naam bedrijf en/of personeel;
- product;
- locatie.

Goodwill is vaak meer onderhandelen dan dat het te berekenen is. Om toch een indicatie te krijgen van deze goodwill wordt vaak een standaard formule gebruikt die uitgaat van de overwinst. Hierbij wordt de rentabiliteit van de afgelopen drie jaar als uitgangspunt genomen.

Buitengewone baten en lasten worden hierin niet meegenomen. Hierna wordt het salaris dat de ondernemer zichzelf uitkeert in mindering gebracht en wordt de rente op het eigen vermogen van de winst afgetrokken. Het bedrag dat hieruit komt, is de overwinst.

Om de goodwill te berekenen in de horeca, wordt de overwinst van het bedrijf vermenigvuldigd met een factor die sterk kan variëren en voor een groot deel afhankelijk is van de ervaring, dienstjaren vorige eigenaar, leeftijd van de inventaris en machines.

Let op: beginnende horecaondernemers, gedreven door hun enthousiasme en soms jeugdige overmoed, betalen regelmatig forse bedragen voor goodwill voor toekomstige inkomsten die nooit werden gerealiseerd.

Dit komt omdat het kan voorkomen dat een restaurant of café afhankelijk is van de eigenaar of kok en wanneer deze na enige tijd vertrekken, ook de duur betaalde goodwill verloren gaat. Pas hier daarom erg mee op.

## Gratis stappenplan om €7.260 te besparen in 2017



Nu gratis downloaden