



Sprinkhanen!

Het begon allemaal een beetje geheimzinnig, op een vroege februaridag, aan een tafeltje achteraf in een wegrestaurant langs de snelweg. De OR wilde persé daar afspreken. “We zijn allemaal van de buitendienst. Als we op eens met een adviseur op kantoor komen weet iedereen meteen dat er iets is. En we hebben een probleem. Een groot probleem. Er zijn managers die vertellen dat het bedrijf wordt leeggezogen. We zouden al bijna failliet zijn. Het zou gaan om buitensporige management fees die de aandeelhouder uit het bedrijf haalt. En er is een enorm bedrag uitgeleend aan een buitenlands zusterbedrijf. Volgens die managers trekken die het niet en kunnen we naar dat geld fluiten. En dan is het gedaan. En het ergste is, dat de directie en de aandeelhouder alles ontkennen. Die beweren dat het bedrijf kerngezond is. Daarom willen wij dat jij onderzoekt wat er nou eigenlijk aan de hand is”.

De ontvangst op het hoofdkantoor was vorsteljk. De directie stond klaar om een toelichting te geven. De controller en de assistent-controller stonden volledig tot mijn beschikking. Als ik met de accountant wilde praten kon dat geregeld worden, vanmiddag nog als het moest. “Zeg maar wat u nodig heeft, alles is beschikbaar. Er ligt zelfs al een conceptjaarrekening over het afgelopen boekjaar”.

Het plaatje werd snel duidelijk. Simpelweg door de jaarrekeningen van drie opvolgende jaren naast elkaar te leggen. Daarmee krijg je niet alleen een momentopname, wat een jaarrekening uiteindelijk is, maar ook een beeld van de ontwikkeling in de tijd.

Liquiditeit

Faillissement ontstaat als er niet genoeg geld in kas is zodat een bedrijf de rekeningen niet meer kan betalen. Daarom eerst maar eens gekeken hoe de quick ratio er uit zag. Grofweg: vlottende activa (kasgeld en verstuurd rekeningen) gedeeld door de vlottende passiva (de betalingen die op korte termijn gedaan moeten worden). Een quick ratio van 1 wil zeggen dat er precies genoeg geld is om alle rekeningen te betalen. Groter dan 1 zegt dus dat er meer is dan nodig, kleiner dan 1 zegt dat je te kort komt. Over drie jaar liep dat hier op van 1,5 via 1,6 naar 2,1. Voor iedere Euro die betaald moest worden was dus 2,10 in kas. Dan moet je gek doen wil je failliet gaan.

Solvabiliteit

Natuurlijk is het ook van belang om te weten of een bedrijf op langere termijn aan zijn verplichtingen kan voldoen. Daarvoor is het van belang om te weten of er voldoende eigen vermogen is om tegenslagen op te vangen. Veel eigen vermogen en een goede kaspositie wil zeggen dat je minder snel (duur) bij hoeft te lenen als het slecht gaat. Bovendien betekent veel eigen vermogen dat je in slechte tijden weinig of geen dividend aan de aandeelhouder



kan betalen. Dat is jammer voor de aandeelhouder. Veel geleend geld betekent dat je rente moet betalen. Ook als het slecht gaat. Dat is alleen leuk voor de bank.

Ook op dit punt bleek de balans een overdreven mooi beeld te laten zien. Er waren geen lang lopende leningen. (En dus ook geen financieringslasten). Er was zoveel eigen vermogen dat niet alleen de vaste activa en de financiële activa daarmee gefinancierd waren, maar ook een deel van het kasgeld. Bovendien bleek dat eigen vermogen in de afgelopen jaren alleen maar te groeien. Absoluut, maar ook als percentage van het balanstotaal. Van 35% via 45% naar 55% in het net afgesloten boekjaar. Alle winst was altijd toegevoegd aan de reserves. Er had al jaren geen dividenduitkering plaats gevonden.

De managementfee bleek inderdaad hoog. Ongeveer 10 keer de jaarwinst. Maar deze werd direct uit de lopende exploitatie betaald en desondanks was er nog winst. Bedreigend was die dus niet. En de riskante lening dan? Die stond onder de financiële activa op de balans. Het geld was uitgeleend aan de Holding, die ook gezond was. De Holding had het geld doorgeleend aan de noodleidende zuster in het buitenland. Als het daar fout ging was dat het probleem van de Holding, niet van de Nederlandse dochter.

Balanstotaal

Kortom, de angst van de ondernemingsraad dat het bedrijf door sprinkhanen gedrag van de aandeelhouder kaal werd gegeten klopte niet. Maar was er dan helemaal geen probleem? Toch wel. Maar dan van een heel andere aard. Over de hele periode bleek het balanstotaal elk jaar kleiner te worden. Dat zat met name in de posten debiteuren en crediteuren. Die werden ieder jaar kleiner. De verlies- en winstrekening bracht uitkomst. Elk jaar bleek de omzet circa 10% lager dan het jaar daarvoor. Financieel was het bedrijf gezond. Maar commercieel was het geen succes. Dat was het echte probleem.

En die verhalen dan? Die kwamen toch ergens vandaan? Dat klopt. Die kwamen van een manager die een management buy out had voorgesteld waar de aandeelhouder niet op in was gegaan. Hij had het personeel een mooie worst voorgehouden met een businessplan dat hij samen met een concurrent had opgesteld. En hij probeerde het personeel nu te mobiliseren om zijn doel alsnog te bereiken. Dat lukte niet, maar de verhalen kwamen wel bij de klanten. Die liepen weg, want een opdracht geven aan een bedrijf dat er slecht voor staat is te veel risico. En dus daalde de omzet nog verder. Helaas kon het tij niet meer gekeerd worden. En die manager? Die had zich goed ingedekt en werkt nu bij de concurrent.

Aandeelhouders die zich als sprinkhanen gedragen die wil je als ondernemingsraad niet hebben. Maar sprinkhanen in de keuken is een ander verhaal. Maar pas el op. Een doosje met circa 35 gevriesdroogde sprinkhanen kost bijna € 10 bij de Sligro. Daarom verwerk ik ze bijvoorbeeld in een Indisch gerecht: sambal goreng tomat belalang.



Neem een doosje gevriesdroogde sprinkhanen en verwijder de pootjes en de vleugeltjes. Marineer ze daarna zeker twee uur in een mengsel van tamarinde pasta, sambal trassi en water.

Was de tomaten en snij ze in partjes. Wrijf de ui, knoflook, sambal trassi, laos, sereh en de Javaanse suiker in een vijzel tot een brei. Doe de olie in een ruime pan (liefst een wadjan pan of wok) en verhit die. Bak daarin eerst het uien en kruidenmengsel tot de ui geel wordt. Doe dan de uitgelekte sprinkhanen er bij met het salamblaadje (of een laurierblaadje). Als de sprinkhanen goed gebakken zijn kunnen de tomaten er bij en de en de santen. Let wel op dat de tomaten nog een beetje stevig blijven. Serveren met rijst.

Ingrediënten

Sambal goreng tomat belang	Voor de marinade
500 gram tomaten	1 eetlepel tamarinde pasta
Doosje gevriesdroogde sprinkhanen	2 eetlepels water
2 eetlepels olie	1 dessertlepel sambal trassi
1 flinke gesnipperde ui	
2 teentjes gesnipperde knoflook	
1 dessertlepel sambal trassi	
1 theelepel laos	
1 theelepel sereh	
3 theelepels Javaanse suiker	
1 salamblaadje (laurierblaadje)	
25 gram santen (1/8 blok of 125 ml kokosmelk)	
Zout	