

HAALBAARHEIDSVERKENNING HORECA-EXPLOITATIE
MULTIFUNCTIONEEL CENTRUM DE BURGT
te
KATWIJK



HTC ADVIES Horeca·Recreatie·Catering

Almere, 12 september 2012
R12.1166.PW.RB

Puck Wilbers
Ruud Barneveld

© 2012 Horeca Adviescentrum HTC B.V.

De resultaten van toepassing en gebruik van de door Horeca Adviescentrum HTC B.V. verrichte studies en verstrekte adviezen zijn afhankelijk van velerlei factoren, die buiten de invloed van Horeca Adviescentrum HTC B.V. vallen. Ofschoon de opdracht door HTC B.V. naar beste inzicht en vermogen en overeenkomstig de eisen van goed vakmanschap wordt uitgevoerd, is er sprake van een "inspanningsverplichting" zodat het bereiken van het beoogde resultaat niet kan worden gegarandeerd.

Behoudens uitzondering door de wet gesteld mag, zonder uitdrukkelijke toestemming van Horeca Adviescentrum HTC BV te Almere, niets uit deze uitgave worden vermenigvuldigd en/of openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of anderszins, hetgeen ook van toepassing is op de gehele of gedeeltelijke bewerking.

INHOUDSOPGAVE	PAGINA
INLEIDING	3
CONCLUSIE	4
1. PROGRAMMA VAN EISEN	5
1.1 Huidige situatie	5
1.2 Doelstellingen, uitgangspunten en randvoorwaarden	6
2. MARKTANALYSE	7
2.1 Uitgangspunten	7
2.1.1 Primaire en secundaire verzorgingsgebied	7
2.2 Analyse van de vraagzijde	8
2.2.1 Trends en ontwikkelingen nationaal	10
2.2.2 Trends en ontwikkelingen lokaal	10
2.3 Gemiddelde bestedingen en bezetting	12
2.4 Analyse van de aanbodzijde	12
2.4.1 Mate van concurrentie	12
2.4.2 Best Practices	13
3. CONCEPT	16
3.1 Conceptbeschrijving	16
3.1.1 Plaats	17
3.1.2 Product	19
3.1.3 Prijs	21
3.1.4 Beheer	21
3.1.5 Doelgroep en Personeel	22
3.1.6 Promotie	23
4. EXPLOITATIEBEGROTING	24
4.1 Uitgangspunten	24
4.2 Winst- en verliesrekening	25
4.3 Omzet	26
4.4 Kosten	26
BIJLAGE 1: CIJFERMATERIAAL EN BRONNEN MARKTANALYSE	28
BIJLAGE 2: PLATTEGRONDEN	30
BIJLAGE 3: TOELICHTING OVERIGE EXPLOITATIEKOSTEN	32

INLEIDING

Gemeente Katwijk heeft in 2011 vastgesteld uitvoering te willen geven aan de uitwerking van het plan Multifunctioneel Centrum Rijnsburg. De doelstelling van dit centrum is een plaats te bieden voor ontmoeten en verbinden van de inwoners van de kern Rijnsburg en het accommoderen van instellingen. Een groot aantal van deze instellingen heeft een sociale doelstelling. Een bibliotheekvoorziening, diverse zorgfaciliteiten, algemeen maatschappelijk werk, culturele- en sportactiviteiten en vergaderfaciliteiten inclusief een trouwzaal zullen tot de hoofdactiviteiten behoren van het toekomstige gemeenschapshuis.

Naast deze hoofdactiviteiten heeft de gemeente de wens een horecafaciliteit te (laten) exploiteren welke tot doel heeft de doelstellingen van het gemeenschapshuis te versterken en te ondersteunen. De gemeente ziet mogelijkheden om de horecafunctie te combineren met bijvoorbeeld facilitair- en programmabeheer.

HTC heeft inmiddels in een rapportage de meest geëigende horeca-exploitatie vastgesteld en een financiële doorrekening gemaakt. Deze rapportage is vervolgens goedgekeurd door het college van de gemeente Katwijk waardoor een aanvang gemaakt kan gaan worden met de aanbestedingsprocedure.

Enige tijd geleden heeft de gemeente het plan gevormd het nieuwbouwgedeelte van het pand te willen gaan (laten) exploiteren door werkplekken aan te bieden voor circa 50-60 ZZP-ers. De gemeente is momenteel in besluitfase omtrent deze plannen en wenst inzichtelijk wat de toevoeging van deze functie voor impact heeft op het concept, de noodzakelijke investeringen en de rentabiliteit van de horecagelegenheid voordat er keuzes gemaakt kunnen worden.

De gemeente Katwijk heeft HTC als onafhankelijke, deskundige partij gevraagd om hen hierbij te ondersteunen.

Centrale vraag

HTC stelt voor het onderzoek de volgende centrale vraag:

Welke invloed hebben de voorgenomen plannen voor het realiseren van flexibele werkplekken op de horeca-exploitatie en het facilitaire beheer in het multifunctioneel centrum de Burgt en op de bedrijfseconomisch haalbaarheid hiervan?

Onderzoekswerkzaamheden

Er is bij dit onderzoek gebruik gemaakt van (statistische) gegevens van het Centraal Bureau voor Statistiek, bedrijfschap Horeca en Catering, Koninklijk Horeca Nederland, VVV, de Kamer van Koophandel en de gemeente Katwijk. Het onderzoek is daarnaast gebaseerd op het interview met een expert op het gebied van flexibele werkplekken, alsmede op de bij HTC beschikbare gegevens en kennis inzake soortgelijke exploitaties.

Opbouw rapport

Dit rapport start met de conclusies, waarin de uitkomsten van het onderzoek kort en bondig zijn verwoord. In de daarna volgende hoofdstukken wordt achtereenvolgens ingegaan op (1) het Programma van Eisen, (2) de markt, (3) het meest geëigende concept en (4) de exploitatieprognose.

CONCLUSIE

*De voorgenomen plannen van de gemeente Katwijk, om een horeca-exploitatie te realiseren in Multifunctioneel Centrum de Burgt waar naast zalen en maatschappelijke functies ook (flexibele) werkplekken en vergaderruimte worden geboden, is bedrijfseconomisch **haalbaar**.*

De ruimte voor huurafdracht van de horecaondernemer aan de gemeente bedraagt in de eerste drie jaar van exploitatie gemiddeld circa € 35.000,- exclusief service- en overig bijkomende kosten, daarnaast ontvangt hij een beheerdersvergoeding van circa €25.000,-.

Het concept bedient een constante stroom aan gebruikers en bezoekers van een hoogwaardig, sfeervol, kwaliteitsproduct en vervult een centrale plaats in het multifunctioneel centrum.

Daarom is het van belang dat de extra ruimte van de opslagruimte ter beschikking staat tot de horeca en dat er naar een maximaal gebruik van de centrale hal voor de horeca wordt gestreefd.

Programma van Eisen

De huidige situatie en de doelstellingen, randvoorwaarden en uitgangspunten voor betrokken partijen met betrekking tot een horeca-exploitatie in multifunctioneel centrum de Burgt zijn samen met de gemeente vastgesteld.

Marktverkenning

De verschillende marktvariabelen die in het onderzoek naar voren zijn gekomen, worden door HTC vertaald in schaalwaarden van 1 tot 5. Bij een score boven de 3,0 zijn er marktmogelijkheden. Wanneer de vraag en het aanbod tegenover elkaar worden afgezet is er sprake van een gewogen gemiddelde van **3,5**.

- Er is voldoende vraag in de markt naar (flexibele) werkplekken in multifunctioneel centrum de Burgt. In het verzorgingsgebied is de zakelijke vraag voldoende groot. De vraagzijde scoort een **3,0** in de marktbeoordeling.
- De mate van concurrentie in het verzorgingsgebied van (flexibele) werkplekken is matig en met een onderscheidend concept kan een horecaondernemer een sterke concurrentiepositie verkrijgen. De aanbodzijde scoort een **4,0** in de marktbeoordeling.

Concept

De gemeente is voornemens om in multifunctioneel centrum de Burgt een horecavoorziening op de benedenverdieping van het voormalig gemeentehuis te realiseren. Een mogelijk concept dient te voldoen aan een viertal criteria, te weten:

- Restaurantconcept met sociale ontmoetingsfunctie en sociale werkgelegenheidsfunctie;
- Aanverwante activiteiten;
- Flexibiliteit, professionaliteit, sfeer en kwaliteit;
- Enerzijds gericht op de particuliere markt en anderzijds gericht op de zakelijke markt in de vorm van de gebruikers van de flexibele werkplekken.

Exploitatieprognose

Een bedrijfseconomisch verantwoorde exploitatie is mogelijk bij een huur van circa €35.000,- per jaar over de eerste drie jaar van exploitatie, een maximale investering van €25.000,- en een beheervergoeding vanuit de gemeente van minimaal €25.000,- per jaar voor het MFC (beheerdersvergoeding voor het MFC is laag door een nog over een te komen beheerdersvergoeding voor de ruimte van de flexibele werkplekken). Het resultaat voor belastingen is het eerste jaar negatief maar kent een positief groeiscenario en is vanaf het tweede jaar positief. De ondernemer kan aan de betalingsverplichtingen voldoen.

1. PROGRAMMA VAN EISEN

De huidige situatie en de doelstellingen, randvoorwaarden en uitgangspunten voor betrokken partijen met betrekking tot een horeca-exploitatie in het multifunctioneel centrum zijn samen met de gemeente vastgesteld.

1.1 Huidige situatie

Locatie

Het pand ligt aan de Burgemeester Koomansplein 1 nabij het centrum van woonkern Rijnsburg. Het pand is gelegen aan een plein waaraan tevens de grote kerk van Rijnsburg, een school en woningen zijn gevestigd. Voor de locatie zijn parkeerplaatsen gerealiseerd. Aan de voorzijde van het pand is er de mogelijkheid tot het plaatsen van een terras.

Pand

Het pand bestaat uit twee verdiepingen. Op de begane grond is de entree met een grote centrale hal. Aan deze hal grenst de horeca, de openbare bibliotheek, de trouwzaal, de kinderopvang en een vergaderzaal. In de kelder is ruimte ingericht om te biljarten, deze ruimte wordt overdag en 1 avond per week verhuurd aan de biljartvereniging, de andere avonden kan deze door andere geïnteresseerden worden gehuurd. Op de begane grond is ruimte beoogd voor Centrum voor Jeugd en Gezin en de logopediste. Er is nog geen definitieve indeling van de ruimten.

Als aanvulling op de eerste plannen worden er 50-60 werkplekken, een flexwerkplek, een ontmoetingsruimte/vergaderzaal, een multifunctionele zaal, een grote en een kleine vergaderzaal gerealiseerd in nieuwbouw gedeelte van het pand dat zal worden geschakeld met het Multifunctionele centrum.

Pandbewoners

De volgende instellingen zullen naar verwachting accommodatie krijgen in het gemeenschapshuis. Een huurovereenkomst moet nog worden afgesloten. Het gaat voornamelijk om de volgende instellingen:

1. Stichting openbare bibliotheek Katwijk;
2. KOK kinderopvang;
3. Oranjevereniging Rijnsburg;
4. Gemeentelijk muziekschool Katwijk;
5. Rijnsburg Oranje Expositie;
6. Rijnsburg Klassiek;
7. Buurtpreventie Frediksoord;
8. WMO-adviesraad;
9. Brigeclub Rijnsburg;
10. GGD afdeling jeugdgezondheidszorg (partner Centrum voor Jeugd en Gezin);
11. Kwadraad (partner Centrum voor Jeugd en Gezin);
12. Logopediepraktijk Rijnsburg;
13. Biljartvereniging de Bogear;
14. Nationale Ouderendag;
15. Watersportvereniging;
16. Wijkraad Rijnsburg;
17. Wijkregisseur/wijkagent.

Naast een gemeenschapshuis is multifunctioneel centrum de Burgt eveneens één van de gemeentelijke trouwlocaties. De horeca-exploitant/beheerder begeleidt de huwelijksvoltrekking en treedt op als bode.

Ruimte voor horeca

De horecaruimte heeft een afmeting van 65m² en is rechtstreeks benaderbaar vanaf de openbare weg. Bij de horecavoorziening hoort een buitenterras van 53m². De horecavoorziening

sluit binnen in het gebouw aan op de centrale hal en kan als het ware onderdeel uitmaken van de hal, maar is ook afsluitbaar. In de hal kan tevens een terras opgezet worden van circa 15m². Dit dient de horecaondernemer apart te huren.

Aan de overzijde van de hal is een bergingruimte voorzien van circa 35 m². HTC adviseert deze bergingsruimte ook aan de horeca te verhuren.

In de planvorming wordt ervan uitgegaan, dat als er andere activiteiten in de hal worden georganiseerd de horeca tafels en stoelen worden verwijderd ten gunste van het meubilair/bezoek voor de betreffende activiteit. De catering in het gebouw wordt door de horeca-exploitant verzorgd.

1.2 Doelstellingen, uitgangspunten en randvoorwaarden

De gemeente Katwijk wenst voor alle inwoners van de kern Rijnsburg in het voormalig gemeentehuis een sociale ontmoetingsruimte met horecavoorziening te vestigen. De horecafunctie wordt onmisbaar geacht om het gemeenschapshuis succesvol een plaats voor ontmoeting en ontspanning te maken. De horecafunctie is ook ondersteunend aan de functies in het gebouw en het programma.

Voor het gemeenschapshuis zoekt de gemeente Katwijk een ervaren maatschappelijk betrokken ondernemer. Bij voorkeur wordt aan de horeca vormgegeven in combinatie met dagbesteding van licht verstandelijk gehandicapten of een andere specifieke doelgroep. Een uitgebreide uitwerking van de doelstellingen, randvoorwaarden en uitgangspunten is opgenomen in de rapportage van 19-juni.

In samenspraak met de gemeente zijn de volgende aanvullende doelstellingen, uitgangspunten en randvoorwaarden vastgesteld voor het gedeelte van het MFC met de flexibele werkplekken.

Doelstellingen

- De gemeente of een externe bedrijf gaat werkplekken verhuren in een gedeelte van het MFC;
- Een professionele, flexibele, betaalbare werkplek bieden voor startende ondernemers en zelfstandigen;
- Een goed service niveau creëren door voorzieningen op het gebied van ICT, office en koffievoorziening door middel van een automaat;
- Een aantrekkelijke werkplek en een plek voor het uitnodigen van gasten creëren door middel van een horecavoorziening gerund door een professionele, zelfstandige horecaondernemer;
- Samenwerkingsmogelijkheden creëren tussen horecaondernemer en vaste gebruikers/huurders: prijsafspraken over lunch, beheer zalen en openbare ruimten, arrangementen voor bijeenkomsten en/of vergaderingen;

Uitgangspunten

- 50-60 werkplekken die verhuurd worden voor een langere periode (half jaar tot 2 jaar) aan meerdere ondernemers;
- Balie bij de entree voor ontvangst en beheer van het gebouw (waarschijnlijk gerund door horecaondernemer);
- Centrum voor Jeugd en Gezin op beneden verdieping;
- Voor het beheer van het gedeelte van het MFC met de flexibele werkplekken wordt een losse beheerdervergoeding aan de horeca verstrekt voor het schoonhouden van algemene ruimtes, het klaarzetten en beheren van vergaderzalen en het ontvangst van gasten bij een balie.

Randvoorwaarden

- Vigerende wet- en regelgeving.

2. MARKTANALYSE

De verschillende marktvariabelen die in het onderzoek naar voren zijn gekomen, worden door HTC vertaald in schaalwaarden van 1 tot 5. Bij een score boven de 3,0 zijn er marktmogelijkheden. Wanneer de vraag en het aanbod tegenover elkaar worden afgezet is er sprake van een gewogen gemiddelde van **3,5**.

Voor de zakelijke markt op het gebied van flexibele werkplekken en werkplekken/kantoren voor ZZP'ers en startende ondernemers is de vraag en het aanbod vergeleken.

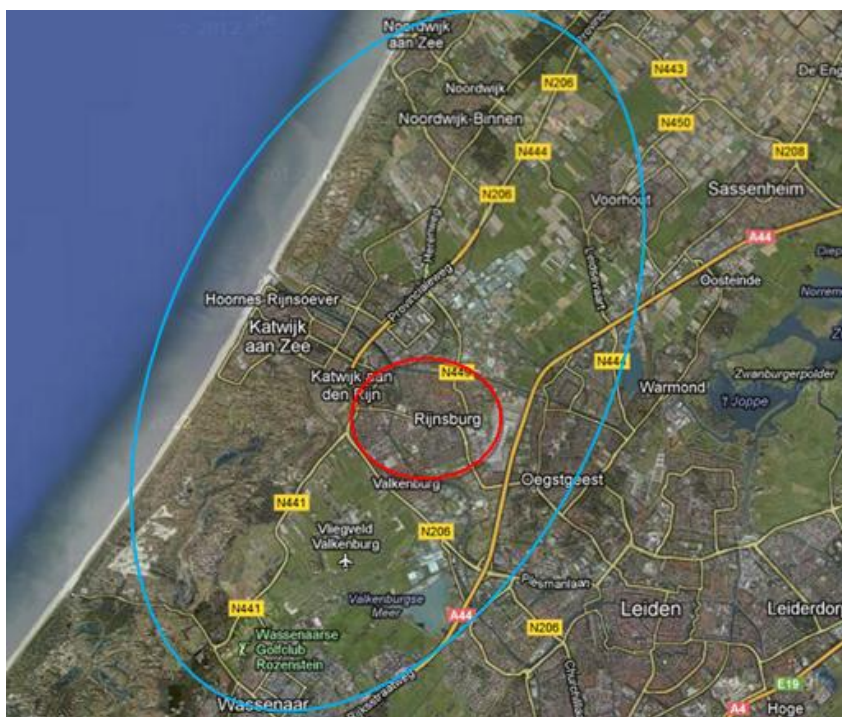
- Er is voldoende vraag in de markt naar (flexibele) werkplekken in multifunctioneel centrum de Burgt. In het verzorgingsgebied is de zakelijke vraag voldoende groot. De vraagzijde scoort een **3** in de marktbeoordeling.
- De mate van concurrentie in het verzorgingsgebied van (flexibele) werkplekken is matig en met een onderscheidend concept kan een horecaondernemer een sterke concurrentiepositie verkrijgen. De aanbodzijde scoort een **4** in de marktbeoordeling.

2.1 Uitgangspunten

Het primaire verzorgingsgebied van (flexibele) werkplekken in multifunctioneel centrum de Burgt bestaat uit de kern Rijnsburg onderdeel van de gemeente Katwijk. Het secundaire verzorgingsgebied bestaat uit directe regio rondom de woonkern Rijnsburg, dit betreft Katwijk, Oegstgeest, Noordwijk, Voorhout en Wassenaar.

2.1.1 Primaire en secundaire verzorgingsgebied

Het verzorgingsgebied van de zakelijke markt wordt onderverdeeld in een primair en een secundair verzorgingsgebied. Het primaire verzorgingsgebied van de (flexibele) werkplekken beslaat de woonkern Rijnsburg en het secundaire verzorgingsgebied beslaat de plaatsen Katwijk, Oegstgeest, Noordwijk, Voorhout en Wassenaar. Een overzicht van de omvang van het primaire en secundaire verzorgingsgebied is opgenomen in de bijlagen.



- Primair verzorgingsgebied
- Secundaire verzorgingsgebied




2.2 Analyse van de vraagzijde

Er is voldoende vraag in de markt naar flexibele werkplekken met een goede horecavoorziening in multifunctioneel centrum de Burgt. In het verzorgingsgebied is de zakelijke vraag voldoende groot. De vraagzijde scoort een **3** in de marktbeoordeling.

Beoordeling van de zakelijke markt*

	<i>Uitstekend</i>	<i>Goed</i>	<i>Voldoende</i>	<i>Matig</i>	<i>Slecht</i>	<i>Motivatie</i>
Bedrijvendichtheid						In het primaire verzorgingsgebied, de woonkern Rijnsburg zijn in totaal 273 zelfstandigen zonder personeel. In het secundaire verzorgingsgebied zijn er 2995 zelfstandigen zonder personeel werkzaam. De zelfstandigen in het primaire verzorgingsgebied zijn met name werkzaam in de groothandel (32%).
Type bedrijven						<p>In de woonkern Rijnsburg zijn 40 personen werkzaam in de zakelijke en financiële dienstverlening als zelfstandige zonder personeel. Dit ligt 5% hoger dan landelijk gemiddeld. In het secundaire verzorgingsgebied ligt het aantal zelfstandigen in deze sector zelfs 25% boven het landelijk gemiddelde. Bedrijven in deze sector maken meer gebruik van ontmoetingsruimte waaronder de horeca. In het primaire verzorgingsgebied is het grootste aantal zelfstandigen werkzaam in de sector groothandel (70%, 59% hoger dan landelijk gemiddelde).</p> <p>Van de kleine bedrijven (tot 4 werknemers) ligt het percentage in het primaire verzorgingsgebied in de sector dienstverlening 9% onder het landelijk gemiddelde. In het secundaire verzorgingsgebied ligt dit 10% boven het landelijk gemiddelde.</p> <p>Van de startende ondernemer in het primaire verzorgingsgebied is 59% actief in de sector dienstverlening. Daarnaast is 21% actief in de bouwnijverheid en 15% in de detailhandelnon-food.</p>

Beoordeling van de zakelijke markt* (vervolg)

Kantoorvoorraad					Er zijn in de directe omgeving 5 bedrijventerreinen. Verder is er circa 70.000 m2 aan kantooroppervlakte in Katwijk. Hiervan staat circa 9% leeg. Een gezonde verhouding is 7 tot 8%. De grote leegstand biedt ZZP'ers en starters voldoende mogelijkheid tot het huren van een ruimte.
Bedrijvengrootte					Het percentage zelfstandigen in het primaire verzorgingsgebied bedraagt 11% (circa 270) van het totaal aantal bedrijven (circa 2400). Het marktaandeel van ondernemingen met 2-4 personen bedraagt 10% in het verzorgingsgebied. Landelijk bestaat het aantal zelfstandige ondernemers uit 51%. Kleine bedrijven met 2-4 personen maken 31% uit van het totaal aantal bedrijven in Nederland. In het secundaire verzorgingsgebied zijn circa 3000 zelfstandigen en 1200 ondernemingen met 2-4 personen. Van de startende ondernemers telt 53% geen werknemers, 37% 1 werknemer, 7% 2-4 werknemers en 3% 5 of meer.
Trends en ontwikkelingen					De trends en ontwikkelingen zijn van positieve invloed op de exploitatie. Enerzijds stagneert de toename van nieuwe ZZP'ers, zelfstandigen en starters, anderzijds is er een duidelijke vraag naar flexibele werkruimten vanuit de deze markt.

*tabellen van de marktkenmerken zijn opgenomen in de bijlagen

2.2.1 Trends en ontwikkelingen nationaal

- Meer dan een derde van de ZZP'ers die op zoek zijn naar een werkruimte ondervinden problemen met het vinden van een geschikte ruimte. Een kleinschalige ruimte tegen lage kosten is moeilijk te vinden.
- Van de zelfstandigen werkt 72% vanuit huis, 16% wil graag naar een andere werkplek, met name vanwege ruimtegebrek, behoefte aan contact met andere ondernemers en het scheiden van wonen en werken.
- Het totaal aantal zelfstandigen in Nederland is circa 1 miljoen (1.068.000).
- Het aantal zelfstandigen nam in 2011 licht toe. In 2012 zal er geen verdere groei zijn. Een deel van de nieuwe zelfstandigen in 2012 zullen starten omdat zij geconfronteerd worden met ontslag of betrokken zijn bij een reorganisatie. Zij zullen zoeken naar mogelijkheden om toch aan het werk te blijven, bijvoorbeeld als ondernemer. In toenemende mate zullen zelfstandigen stoppen door gebrek aan omzet. Bedrijven bezuinigen op inkoop van diensten. Ook op de inhuur van zelfstandigen wordt bespaard. Per saldo zal de in- en uitstroom van zelfstandigen in 2012 in evenwicht zijn.
- In de sectoren detailhandel, de autosector, de industrie en de horeca neemt het aantal zelfstandigen af. Dit zijn sectoren die worden gekenmerkt door verzadigde markten, kostenbeheersing en schaalvergroting, waardoor er voor kleinere bedrijven en voor zelfstandigen minder plaats is. Zo wordt de autosector steeds meer gedomineerd door grote dealerbedrijven en is er in de detailhandel steeds minder plaats voor de speciaalzaak. De huidige conjunctuur versterkt deze trend naar schaalvergroting, waarbij de zelfstandigen en kleine bedrijven in een versneld tempo de markt verlaten.
- In de afgelopen jaren is het aantal zelfstandigen toegenomen. Groei komt in de afgelopen jaren vooral voor rekening van de groep zelfstandigen zonder personeel, die primair zijn arbeid aanbiedt en werkt met weinig kapitaal. Dit is een groep werkenden, die veelal ruime ervaring heeft als werknemer, maar vervolgens als zelfstandige aan het werk is gegaan.
- Een sterk stimulerend overheidsbeleid, met onder andere belangrijke fiscale voordelen, bevordert de groei van het aantal ZZP'ers. Ook de toegenomen maatschappelijke waardering voor het ondernemerschap is een belangrijke stimulans. Het risico van het starten wordt door veel beginnende ondernemers beperkt door in deeltijd te starten (de zogenaamde hybride ondernemer) of door een partner met een stabiel inkomen.
- Totaal aantal ZZP'ers is in Nederland vanaf 2010 tot het eerste kwartaal van 2012 met 6% gegroeid tot circa 749.000.
- 65% van de ZZP'ers is man en 35% is vrouw.
- Van de ZZP'ers is 30% tussen de 45 en 55 jaar. 28% is tussen de 35 de 45 jaar, 21% is 55 tot 65 jaar, 16% is 25 tot 35 jaar en 4% is 15 tot 25 jaar.
- 19% van de ZZP'ers is van allochtone afkomst.
- Uit een analyse van vacatureportal Jobbirds.com blijkt dat de helft van de ZZP'ers in Nederland werkloos is.
- In ruime zin nam het aantal ZZP'ers toe van 397.000 in 1996 tot 728.000 in 2011. Ook binnen de werkzame beroepsbevolking is het aandeel ZZP'ers toegenomen, van 6,4% in 1996 tot 9,9% in 2011.
- Van alle ZZP'ers heeft 54 procent tien jaar of langer werkervaring
- Bijna 10 procent van de ZZP'ers zoekt opdrachten in de sector overheid en non-profit, waar de afgelopen jaren flink in gesneden is. Als tweede sector komt de zakelijke dienstverlening naar voren: 9,4 procent van de zelfstandigen geeft aan hier aan de slag te willen.
- Vanaf 1 januari 2012 kunnen individuele zorgverleners, de zogenaamde ZZP'ers, ook aan de slag bij mensen thuis als het gaat om persoonlijke verzorging, verpleging en begeleiding.

2.2.2 Trends en ontwikkelingen lokaal.

- Uit de resultaten van een enquête gevoerd onder startende ondernemers in de regio Katwijk blijkt dat 68% van de 110 respondenten vanuit huis werkt. 19% is van plan in de komende

drie jaar van werklocatie te veranderen. 23% weet niet of hij/zij binnen drie jaar van werklocatie wil veranderen. 58% wil niet van werkplek veranderen in de komende drie jaar. Wanneer de ondernemer wil verhuizen, is dit bij 26% van de ondernemers naar een bedrijfsverzamelgebouw. 41% wil naar een bedrijfspand, 15% naar een kantoor, 10% naar hun woonhuis, 5% naar een flexibele locatie en 3% wil verhuizen naar een ander type locatie.

- Uit de gevoerde enquête onder startende ondernemers blijkt dat parkeermogelijkheden met 35% tot de belangrijkste faciliteit van een bedrijfsverzamelgebouw gevonden wordt. Met 28% en 17% worden ook internet en nutsvoorzieningen gezien als belangrijke faciliteiten.
- In leiden is het percentage ZZP'ers 6% van de werkzame bevolking.
- De actualisering van de economische situatie in gemeente Katwijk per eind 2011 toont aan dat er nog steeds een aantal knelpunten bestaat (of zelfs sterker zijn geworden) in de economische structuur van Katwijk: beperkte werkgelegenheidsgroei, relatief weinig starters, kwetsbare structuur en een relatief laag opleidingsniveau van de beroepsbevolking.
- Ter verbetering van de knelpunten zet de gemeente een aantal acties op:
 - actieprogramma starters (€ 20.000)
 - versterken gemeentelijke dienstverlening aan ondernemers (€ 10.000).
- De kantoorleegstand is tussen 2010 en 2011 toegenomen in de gemeente Katwijk, vooral in de categorie kantoren kleiner dan 500 m².
- Vergeleken met andere gemeenten in Holland Rijnland blijft het leegstandpercentage beperkt.

2.3 Gemiddelde bestedingen en bezetting

De gemiddelde besteding in de horeca is sterk afhankelijk van het type horecabedrijf en het gevoerde concept. De gemiddelde besteding in de cateringsector bedraagt **€3,50- €4,25** per gebruiker en in de commerciële horeca **€6,30** per bezoeker tijdens de lunch.

Gemiddelde besteding in Nederland (2011)

	Landelijk
<i>Semicommerciële bedrijfscatering</i>	
Lunch	€3,50- €4,25
Koffieautomaat	€0,80- €1,25
<i>Commerciële horeca</i>	
Koffiehuis	€5,10
Lunchroom	€6,30

Bron: Horeca in Cijfers, Bedrijfschap Horeca en Catering, 2012

Bovenstaande cijfers van de semicommerciële bedrijfscatering zijn gebaseerd op ervaringscijfers van HTC Advies. De cijfers zijn exclusief de bijdrage van de werkgever. Inclusief deze bijdrage komen de prijzen minimaal in de richting van de prijzen zoals aangegeven bij de commerciële horeca. De prijzen zoals aangegeven voor de koffieautomaat zijn per dag voor onbeperkt koffie en thee drinken.

2.4 Analyse van de aanbodzijde

De mate van concurrentie in het verzorgingsgebied van de horecavoorziening in multifunctioneel centrum de Burgt is matig en met een onderscheidend concept kan een horecaondernemer een sterke concurrentiepositie verkrijgen. De aanbodzijde scoort een **4** in de marktbeoordeling.

2.4.1 Mate van concurrentie

De mate van concurrentie op het gebied van werkplekken in multifunctioneel centrum de Burgt is relatief matig omdat er relatief weinig bedrijven in deze sector gevestigd zijn.

Concurrentieanalyse – Flexibele werkplek

Bedrijf	Locatie	Afstand tot Rijnsburg	Bijzonderheden
De Rijnpoort	Katwijk	4,8 km	<ul style="list-style-type: none"> - Dynamisch kantoren- en bedrijvenscentrum in Bedrijventerrein 't Heen - Schakelbare kantoorunits vanaf 16m² - Geen horeca aanbod.
Van der Valk Hotel Sassenheim	Sassenheim	7 km	<ul style="list-style-type: none"> - Hotel/restaurant - Jack's Casino

Conclusie concurrentieanalyse

In het primaire en secundaire verzorgingsgebied, is de concurrentie op het gebied van werkruimte voor ZZP'ers beperkt. Er is in Rijnsburg één concurrent. Het bedrijfsverzamelgebouw De Rijnpoort. Deze biedt schakelbare kantoorunits aan vanaf 16m². Verder ligt in Sassenheim op 7 kilometer een Van Der Valk Hotel, waar goede flexibele mogelijkheid tot werken is.

In Leiden is het aanbod van (flexibele) werkplekken groot, dit valt echter buiten het directe verzorgingsgebied van het multifunctioneel centrum.

2.4.2 Best Practices

Best Practices – Flexplek aanbieders

 <p>Regardz, Meeting XS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Richt zich op ZZP-ers en zakenmensen/-reizigers die tijd moeten overbruggen. • Grote naamsbekendheid. • Onderdeel van hotelketen. • Drie locaties • Goed bereikbaar, gevestigd in de buurt van het OV (bus/treinstation), snelwegafrit. • Ondergebracht in een zalen/congres centrum. • Pay4use. • Vrij gebruik van postservice. • Huur ruimte inclusief koffie, thee, water, sappen, snoep, vers fruit en diverse lekkernijen. • Restaurant aanwezig.
 <p>Seats2Meet</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Richt zich op Flexwerkers, sociale netwerkers. • Grote naamsbekendheid. • 43 locaties. • Franchiseconcept. • Goed bereikbaar, gevestigd in de buurt van het OV (bus/treinstation), snelwegafrit. • Stelt ruimte gratis tot beschikking bij een win-win situatie (betalen met sociale waarde). • Vrij gebruik van postservice. • Huur ruimte inclusief koffie, thee, water, sappen, snoep, vers fruit en diverse lekkernijen.
 <p>Regus</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aanbieder van flexibele werkplekken. • Grootste aanbieder ter wereld (1200 locaties) • Faciliteren werkplekken voor starters, sociaal netwerken, vergader faciliteiten en business services. • Franchiseconcept.

Best Practices – Bedrijfsverzamelgebouw met Horeca

	<p>Caballero Fabriek Den Haag</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bedrijfsverzamelgebouw, gericht op innovatieve, creatieve en culturele bedrijven. • Goed bereikbaar. • Cateringbedrijf gevestigd. • Vergaderfaciliteiten, evenementen zalen.
	<p>Van Nelle Ontwerpfabriek Rotterdam</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bedrijfsverzamelgebouw, gericht op bedrijven in communicatie, design, architectuur en media. • 10.000m2 verdeeld over 13 ruimtes. • Evenementen locaties • Authentieke bedrijfskantine ingericht door 11 meubeldesigners . Serveren kwaliteit koffie's en lunches o.a. panini's, muffins, salades ect.
	<p>Creative Valley Utrecht</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bedrijfsverzamelgebouw, gericht op creatieve bedrijven. • Winnaar Rietveldprijs 2011. • Brasserie met dagverse biologische lunches. Biedt in overleg ook ontbijt en diner.

Best Practices – kleinschalige flexwerkplekken

	<p>Kennis + Koffie Rotterdam</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Richt zich op flexwerkers, studenten. • Espresso bar. • Vergaderzalen en flexwerkplekken.
--	--------------------------------------	---

Conclusie best practices

De best practices op het gebied van flexibele werkplekken bieden veelal een commerciële horeca aan waarbij koffie en dranken soms in de huur van de werkplek is inbegrepen. In de kantoorverzamelgebouwen zijn twee soorten horeca te benoemen: een commerciële horeca omgeving zoals de Toffe Peer of een bedrijfskantine setting zoals bij het Van Nelle gebouw. In alle gevallen verzorgt de horeca op commerciële basis de evenementen.

3. CONCEPT

De gemeente is voornemens om in multifunctioneel centrum de Burgt een horecavoorziening op de benedenverdieping van het voormalig gemeentehuis te betrekken. Een mogelijk concept dient te voldoen aan een viertal criteria, te weten:

- Restaurantconcept met sociale ontmoetingsfunctie en sociale werkgelegenheidsfunctie;
- Aanverwante activiteiten;
- Flexibiliteit, professionaliteit, sfeer en kwaliteit;
- Enerzijds gericht op de particuliere markt en anderzijds gericht op de zakelijke markt in de vorm van de gebruikers van de flexibele werkplekken.

Het concept bedient een constante stroom aan gebruikers en bezoekers van een hoogwaardig, sfeervol, kwaliteitsproduct en vervult een centrale plaats in multifunctioneel centrum de Burgt. Daarom is het van belang dat de extra ruimte van de opslagruimte ter beschikking staat tot de horeca en dat er naar een maximaal gebruik van de centrale hal voor de horeca wordt gestreefd.

3.1 Conceptbeschrijving

De horecavoorziening is ondersteunend aan het multifunctioneel centrum en de werkplekken. Hierdoor zal de horecavoorziening zich voornamelijk richten op de gebruiker en bezoeker van het centrum. Ondersteunend, flexibel, professioneel, sfeer, kwaliteit, sociaal en maatschappelijk zijn termen die een grote rol spelen in het concept.

Concept	
	<i>Flexibele, ondersteunende horecavoorziening voor uiteenlopende doelgroepen</i>
<i>Best practice</i>	Coffee Company, Le Pain Quotidien, La Place
	  
<i>Producten</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Koffie en thee • Sappen en frisdranken • Wijn en bier • Onbelegde en belegde broodjes • Zoet beleg op tafels (jam, pasta, pindakaas) • Kaas of worst assortiment te bestellen • Eieren • Zoetigheden en hartigheden (koffiebroodjes, koeken, pasteitjes, worstbroodjes) • Soep en salade • Daghap • Borrelhapjes
<i>Presentatie</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ruime keuze uit aantrekkelijke broodjes in manden achter de counter • Zoetigheden op dienblad op tafel • Bordje kaas of worst te bestellen • Wisselende belegde broodjes, eiergerechten, salade, daghap en snacks op krijtbord achter de bar • Zoetigheden en hartigheden in vitrine op de bar • Vers beleving door presentatie
<i>Service</i>	<p>Gemiddeld: Gastvrij, persoonlijk, servicegericht, gemoedelijk en warm.</p> <p>Mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.</p> <p>Service vanaf counter: gast bestelt aan de counter. Dranken en koude gerechten kunnen meteen meegenomen worden, warme gerechten worden geserveerd.</p>
<i>Prijsniveau</i>	Gemiddeld
<i>Kwaliteit</i>	Gemiddeld tot hoog

De horecavoorziening biedt een klein maar elke dag wisselend assortiment bestaande uit lunchgerechten en een kleine warme maaltijd. Gasten zijn tevens van harte welkom om koffie te drinken met gebak of een borrel met een snack. Daarnaast is er een banquetingmap voor de kleine en grote cateringaanvragen van de gebruikers van het pand. De horecavoorziening dient als een ontmoetingsplek voor de gebruikers van het pand, hun gasten en voor de inwoners van Rijnsburg.

De maatschappelijke functie komt voornamelijk tot uiting bij het personeel. Er wordt gewerkt met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, te denken valt aan met mensen met een verstandelijke beperking. Deze vervullen een rol binnen de catering maar vooral op het gebied van het gebouw beheer.

3.1.1 Plaats

Multifunctioneel centrum de Burgt zal gevestigd worden in het voormalige gemeentehuis van Rijnsburg. Het pand is gelegen naast de grote kerk van Rijnsbrug en valt op door het contrast in stijl met de rest van de wijk.

Het multifunctioneel centrum is verdeeld in een aantal gedeelten. Het restaurant is direct aan de voorkant van het pand en links naast de ingang gelegen. Het restaurant heeft een oppervlakte van 65m² BVO/ 61m² VVO en een buitenterras van 53m² BVO/ 53m² VVO. In het restaurant is een counter van 4 m² van waaruit het restaurant bediend wordt. Daarnaast heeft het restaurant binnen de beschikking tot een terras in de centrale hal van circa 15m² BVO, echter moet deze bij eventuele activiteiten worden afgebouwd. Er is een bergingsruimte van circa 35 m² BVO welke aan de andere zijde van de grote hal gelegen is. In de bergingsruimte is ruimte voor extra keuken faciliteiten zoals de oven, fornuis, de spoelmachine en de koelingen. Hier worden de warme gerechten bereid en kan voorbereidend werk worden gedaan voor catering activiteiten.

In de centrale hal is een kleine balie rechts van de deur gerealiseerd. Deze wordt bemand door de horeca, op drukke momenten kan het zijn dat er niemand achter de balie aanwezig is. Dan kan er door middel van een bel op de balie om aandacht worden gevraagd. Bij de balie is op een bord aangegeven welke partij er in huis is en welke er gepland staan voor de komende dagen.

Verder vindt men op de begane grond de bibliotheek, de kinderopvang, de trouwzaal en een vergaderruimte. In de kelder is de biljartclub overdag en één avond per week gevestigd, de overige avonden kan de ruimte verhuurd worden. In een gedeelte van het pand aan de achterzijde komt op de begane grond een grote ruimte met flexibele werkplekken en een ontmoetingsruimte/vergaderzaal. Aan de achterzijde van het pand zal tevens het Centrum voor Jeugd en Gezin worden gesitueerd. Tevens komt er ruimte voor de Logopedie. Op de eerste verdieping van het pand komen 50-60 flexibele werkplekken, twee vergaderruimten en een multifunctionele zaal.

De plattegrond van het multifunctioneel centrum inclusief de flexibele werkplekken is opgenomen in de bijlage.

Interieur

Het interieur van het restaurant kenmerkt zich door de gezellige en toch frisse en professionele uitstraling. Zowel het interieur als het exterieur zijn een combinatie van huiselijk en modern. Het maatschappelijk ondersteunende horecavoorziening ademt een warme, jonge en excentrieke sfeer uit die doet denken aan een combinatie van een huiskamer en een restaurant. De gast voelt zich welkom maar is tevens 'uit'. Naast frisse witte en houttinten wordt er gewerkt met vrolijke kleuren.

Sfeerbeelden interieur



Presentatie

De counter staat centraal in de horeca. Het is een robuuste counter met manden met vers gebakken brood erachter. Op de counter staan huisgebakken taarten en schalen met fruit. Er is een vitrine met zoetigheden en hartigheden. Achter de counter is een koffiezetapparaat met pistons waar verse en aantrekkelijk uitziende koffies worden bereid. Er zijn krijtborden waarop de wisselden gerechten staan omschreven. Op de tafels staan dienbladen met zoetigheden en daarnaast staat er peper, zout en olijfolie. De counter en de producten zijn zo gepresenteerd dat gasten geënthousiasmeerd worden en zin krijgen om veel te bestellen.

Sfeerbeelden presentatie



Exterieur

Het exterieur van de horecavoorziening communiceert maximaal de horecafunctie naar de buitenwereld. Door het gebruik van vlaggen, borden en een terras met vrolijke kleuren langs de gevel wordt zichtbaar gemaakt dat er een restaurant in het pand gevestigd is.

Sfeerbeelden exterieur



3.1.2 Product

Openingstijden

Het multifunctionele centrum zal gedurende zes dagen per week van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat geopend zijn. Door deze openingstijden is het maatschappelijk ondersteunende horecavoorziening in de gelegenheid ontbijt, lunch en een warme maaltijd aan te bieden.

Gezien de gewenste relatie tussen de horeca en het beheer van het gebouw dient de horecavoorziening gedurende de openingstijden van het multifunctioneel centrum geopend te zijn.

De horecavoorziening mag op zondag geopend zijn, het multifunctionele centrum is dan echter gesloten.

Assortiment

Centraal in het assortiment staat het aanbod van de biologische en versgemalen koffie. Er zijn verschillende soorten koffie verkrijgbaar zoals espresso, cappuccino en latte. Maar er zijn ook een aantal luxe koffies met in de trend van Starbucks verkrijgbaar. Denk hierbij in de winter aan een speculaas cappuccino en in de zomer aan een iced koffie. Het drankenassortiment bestaat uit verschillende soorten verse (streek) sappen, frisdranken, bier, wijn en een beperkt assortiment alcoholische dranken.

Sfeerbeelden assortiment



Het assortiment bestaat uit eerlijke en ambachtelijke kwaliteitsproducten. Er wordt gebruik gemaakt van producten die geproduceerd worden in de nabije omgeving en biologische producten.

Concreet betekent dit dat er makkelijk te bereiden, gezonde en verse producten op de kaart staan in een wisselend assortiment.

Er is ambachtelijk brood verkrijgbaar, verse boterhammen, croissants, end. Een dienblad met zoetigheid staat op tafel. Op dit dienblad is een jam van het seizoen, honing uit de streek, pindakaas en chocoladepasta te vinden. Men kan brood bestellen en onbeperkt gebruik maken van de zoetigheden. Naast de zoetigheid is het mogelijk om een bordje met kaas of wordt of in combinatie te bestellen. Zo'n bordje bestaat uit een drietal gesneden kazen of worstsoorten.

Naast de broodsoorten die onbelegd verkrijgbaar zijn, is er een drietal belegde broodjes verkrijgbaar, deze wisselen regelmatig. Ook is er een eiergerecht verkrijgbaar, dit is de ene dag een uitsmijter en de andere dag een omelet. Tot slot zijn er een aantal zoete broodjes, koeken, muffins en taarten gepresenteerd in de vitrine op de bar en is er een hartig assortiment van hartige taarten, worstenbroodje of pasteitje.

Er is een wisselend aantal warme gerechten te verkrijgen zoals een soep van de dag, een pizza punt of wrap en een dagschotel. De dagschotel bestaat uit wisselende Hollandse maaltijden. In de winter is er een stampotje verkrijgbaar en in de zomer een gebakken visje.

Zalen

In het gebouw is een centrale hal van 242m² BVO/ 239m² VVO aanwezig, die voor activiteiten verhuurd kan worden. Deze hal sluit aan bij een verhuurbare multifunctionele ruimte van 123m² BVO/119m² VVO. Genoemde ruimten kunnen door het wegnemen van een flexibele glaswand worden samengevoegd tot een ruimte van in totaal 365m² BVO/358m² VVO. De multifunctionele ruimte van 123m² BVO/ 119m² VVO wordt tevens gebruikt als trouwzaal.

In de centrale hal wordt jaarlijks een aantal activiteiten georganiseerd door maatschappelijk instellingen, zoals klassieke koffieconcerten, tentoonstellingen, etc. In de hal is een (uitschuifbaar) podium aanwezig alsmede licht-, geluid- en beeldinstallaties.

Naast de centrale hal en de multifunctionele zaal is er tevens een vergaderzaal op de begaande grond aanwezig van 42m² BVO/ 39m² VVO. In het gedeelte van de flexibele werkplekken is een ontmoetingsruimte van 108 m² en op de eerste verdieping een vergaderzaal van 23 m², een vergaderzaal van 105 m² en een multifunctionele zaal van 130 m².

De horecaondernemer is verantwoordelijk voor het beheer van de zalen en kan hier tevens de catering verzorgen. De zalen kunnen zowel voor maatschappelijke als voor commerciële doeleinden ingezet worden. Voor het beheer en klaarzetten van de zalen in het gedeelte van de flexibele werkplekken wordt een losse beheerdervergoeding verkregen.

In het gedeelte van de zalen is een koffieautomaat die alleen met een gebruikerspas te bedienen is. Daarnaast zijn ook in de andere ruimten, de zalen en pantries, voor vaste gebruikers zoals de verenigingen kleine koffieautomaten en een frisdrank voorziening (een bar, een koelkastje met frisdrank of een frisdrankautomaat). In overleg met de horecaondernemer en de gemeente wordt er naar een passende oplossing hiervoor gezocht.

Catering

De horeca-exploitant is preferred supplier voor alle cateringactiviteiten in het pand. Dit houdt in dat alle cateringfaciliteiten rond om de activiteiten in het pand verzorgd worden door de horecaondernemer. Te denken valt aan koffie, thee en/of lunch- arrangementen tijdens vergaderingen en drank en hapjes assortimenten tijdens recepties, jubilea, feesten en partijen.

Er wordt door de horecaondernemer een banquetingmap opgezet waarin de verschillende cateringarrangementen zijn opgenomen. De catering bestaat uit luxe schalen met belegde broodjes voor kleinere groepen tot een buffet of een sitting down lunch in de multifunctionele zaal voor grote groepen, waarbij naast broodjes ook salades, soepen en andere kleine warme gerechten besteld kunnen worden. Ook voor de avond kan er catering besteld worden. Hierbij kan de dagschotel besteld worden en voor grote groepen is het mogelijk om een buffet te realiseren.

Daarnaast zijn er verschillende koffiearrangementen of borrelarrangementen te verkrijgen. Hierbij valt te denken aan koffie met een schaal aan verschillende zoetigheden en een borrel met bittergarnituren of luxe canapés.

3.1.3 Prijs

Assortiment

Voor het gehele assortiment worden marktconforme prijzen gehanteerd.

In samenspraak met de gemeente of het externe bedrijf dat verantwoordelijk is voor de verhuur van de werkplekken wordt er een afspraak gemaakt omtrent speciale prijzen voor de vaste gebruikers van het pand. Er wordt gewerkt met een pasjes systeem. Het pasje kan bij de horeca worden opgeladen. De koffieautomaat is te bedienen met het pasje en voor €1,25 per dag kan een vaste gebruiker onbeperkt koffie drinken. Voor in de horeca kan er een speciale prijs gelden voor een vast assortiment. De vaste gebruiker kan voor €3,50 lunchen, waarbij de losse broodsoorten en een bordje kaas of worst inbegrepen is. Ook kan de vaste gebruiker kiezen voor een kleine salade of een soep met een broodje voor deze prijs. Middels het pasje kan er gebruik worden gemaakt van deze speciale prijsafspraken.

Deze speciale prijzen kunnen ook gelden voor andere vaste gebruikers zoals bijvoorbeeld de medewerkers van het kinderdagverblijf, de bibliotheek of verenigingen. Voor de speciale prijs geldt een minimale afname per maand. Het pasje kan alleen voor dit minimale bedrag worden opgeladen en na een maand verstrijkt dit tegoed.

De voorziening van de koffieautomaat en de koelkast/bar of drankautomaat die ter beschikking staan aan de vaste gebruikers waaronder de verenigingen, wordt tegen een gereduceerd tarief aangeboden. Hierover kunnen centraal of per vereniging afspraken gemaakt worden met de horecaondernemer.

Zalen

Indien de zalen in het gedeelte van het multifunctioneel centrum voor maatschappelijke doeleinden worden gebruikt zullen er ook maatschappelijke tarieven gelden. Als de zalen voor commerciële doeleinden worden gebruikt zullen er commerciële tarieven worden gehanteerd. De tarieven worden door gemeente vastgesteld. De tarieven voor de zalen in het gedeelte van de flexibele werkplekken worden door de gemeente of het externe bedrijf dat de ruimten verhuurd vastgesteld.

Catering

De tarieven voor de arrangementen van de horeca kunnen in overleg met de organiserende partij van een evenement worden vastgelegd. Vaste gebruikers die een evenement organiseren in het multifunctioneel centrum krijgen hierbij een korting.

3.1.4 Beheer

Voor het beheer van de zalen ontvangt de beheerder zowel van de gemeente en het eventuele externe bedrijf dat de flexibele werkplekken gaat verhuren, een beheerdersvergoeding. Wanneer de gemeente het gehele multifunctioneel centrum (inclusief de flexibele werkplekken) in beheer houdt, kan er uiteraard gewerkt worden met één beheerdersvergoeding. Deze zal dan hoger liggen doordat er een groter pand onder dit beheer valt. In deze rapportage wordt deze beheerdersvergoeding gesplitst omdat er eventueel door de gemeente een externe partij wordt aangetrokken voor de exploitatie van de flexibele werkplekken.

Van de gemeente wordt een vaste vergoeding verkregen. Met de gemeente of het externe bedrijf dat de flexibele werkplekken exploiteert, maakt de horecaondernemer zelf afspraken over een vergoeding voor het beheer van het gehuurde gedeelte van de flexibele werkplekken. Deze vergoeding staat los van de vergoeding van de gemeente voor het MFC en wordt dan ook los aan de horecaondernemer uitgekeerd. De vergoeding die de ondernemer ontvangt van de gemeente is vast te stellen door de gemeente zelf, waarbij rekening gehouden kan worden met de mogelijkheden die worden geboden aan de horecaondernemer om te verdienen aan arrangementen bij de zalen en de beheerdersvergoeding die ontvangen wordt voor het gedeelte

van de flexibele werkplekken (dit kan zijn van de gemeente wanneer de gemeente de flexibele werkplekken zelf in beheer houdt, dan wel van een extern bedrijf dat de flexibele werkplekken exploiteert).

De beheerdervergoeding wordt verstrekt voor het verzorgen van de ontvangstbalie, het schoonhouden van de algemene ruimtes en eventueel de flexibele werkplekken, het verzorgen van de koffieautomaat en frisdrankautomaat/koelingen met frisdrank in de algemene ruimtes en pantry's van de verenigingen en het klaarzetten van de zalen. De beheervergoeding(en) stelt de ondernemer in staat iemand aan te nemen die verantwoordelijk is voor het beheer en dit samen met de mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt oppakt.

3.1.5 Doelgroep en Personeel

Doelgroep

De doelgroepen van de horecavoorziening zijn onder te verdelen in drie groepen:

- De vaste gebruiker van multifunctioneel centrum de Burgt
De vaste gebruiker vormt samen met de bezoeker van het multifunctioneel centrum de belangrijkste doelgroep voor de horeca. De vaste gebruiker heeft een flexibele werkplek gehuurd of is werkzaam voor de organisatie die een vaste functie hebben in het pand zoals het kinderdagverblijf, Centrum voor Jeugd en Gezin en de logopedist of is lid van een vereniging die op regelmatige basis gebruik maakt van het centrum. De vaste gebruiker is op zeer regelmatige basis in het pand aanwezig en maakt dan gebruik van de horeca. Zij eten een broodje in het restaurant, nemen een broodje of lekkernij mee naar de werkplek, ontvangen gasten in het restaurant of bestellen catering voor een kleine of grote groep.
- De bezoeker van multifunctioneel centrum de Burgt
De bezoeker van het multifunctioneel centrum maakt gebruik van een van de functies van het centrum zoals de bibliotheek, het kinderdagverblijf of Centrum voor Jeugd en Gezin. Ook verenigingen, clubs, bonden en raden die op onregelmatige basis gebruik maken van het multifunctioneel centrum en niet een vaste ruimte huren, worden tot de bezoeker gerekend. Daarnaast zullen er in het multifunctioneel centrum activiteiten en vergaderingen worden georganiseerd waarvoor de horeca de catering zal verzorgen.

De gemeente Katwijk verwacht dat er jaarlijks circa 115.000 mensen het multifunctioneel centrum bezoeken.

- De lokale bewoner Rijnsburg
Bewoners van de gemeente Katwijk, maar vooral de bewoners van woonkern Rijnsburg zullen gebruik gaan maken van de horecavoorziening. Door de laagdrempeligheid, het gemoedelijke en huiselijke concept zal het restaurant zich van het andere restaurant Rijnsburg onderscheiden en creëert daardoor aantrekkingskracht op de lokale gast.

Personeel

De ondernemer is zelf werkzaam in de horecagelegenheid en is verantwoordelijk voor het beheer van het pand. Er zal, indien mogelijk, worden gewerkt met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, bijvoorbeeld met mensen met een verstandelijke beperking. Deze mensen zullen waar mogelijk taken op zich nemen in de horeca en helpen bij het beheer van het pand. Zij hebben weinig werkervaring en worden daarom intensief begeleid. Er wordt met meer personeel gewerkt dan in een reguliere horecagelegenheid. Hierdoor is er, ondanks de beperkte capaciteiten van het personeel, veel tijd voor de gasten en kan er een goed serviceniveau worden geboden. Het is van belang dat het beheer van het pand goed op orde is, mensen dienen te worden ontvangen bij een ontvangstbalie, zalen dienen op tijd klaar te staan en het pand dient een verzorgde en schone uitstraling te hebben.

Wanneer externe contracten worden aangegaan bijvoorbeeld met een schoonmaakbedrijf zijn de kosten hiervan in principe voor de ondernemer aangezien de beheervergoeding in principe wordt uitgekeerd om kosten die gemaakt worden voor het beheer van het gebouw te dekken. Groot onderhoud van het gebouw is de verantwoordelijkheid van de gemeente, klein onderhoud in interne ruimte is voor de verantwoordelijkheid van de ondernemer.

Het personeel doet in de eerste plaats aan service met een glimlach. Bestellingen worden opgenomen aan de counter, waarna dranken meteen worden klaar gemaakt. Warme gerechten worden aan tafel geserveerd en tafels worden afgeruimd. Ook in de zalen en in de flexibele werkruimte worden de tafels schoongehouden. Producten die worden meegenomen naar de werkplekken worden zoveel mogelijk geserveerd op wegwerpmateriaal. De producten die worden gebruikt zijn kwalitatief hoogwaardig en productinformatie is in kleine folders en in de banquetingmap opgenomen.

3.1.6 Promotie

Het is van groot belang voor het succes van de horecaonderneming dat het multifunctioneel centrum, de werkplekken en vergaderfaciliteiten goed in de markt worden gezet en een goede naamsbekendheid krijgen.

De promotie voor het gehele multifunctioneel centrum wordt door twee of drie verschillende partijen opgepakt, zijnde de horecaondernemer, de gemeente en eventueel een externe partij die verantwoordelijk is voor de exploitatie van de flexibele werkplekken en bijbehorende vergaderzalen.

Voor de promotie van multifunctioneel centrum de Burgt en het restaurant wordt er veel gebruik gemaakt van free publicity. Door de maatschappelijke en ondersteunende functie is het multifunctioneel centrum en de horecavoorziening interessant voor artikelen, interviews en nieuwsberichten en wordt de horecavoorziening gepromoot. Hierdoor wordt zowel de particuliere als de zakelijke markt bereikt. In de zakelijke markt is voor overheidsinstellingen en andere grote bedrijven tegenwoordig vaak een eis om met bedrijven samen te werken die maatschappelijk verantwoord en milieu bewust opereren.

Er wordt een algemene website voor het gehele multifunctionele centrum opgezet waarin alle functies, de horeca, de werkplekken en de zalen worden gepromoot. Daarnaast is er een website voor de flexibele werkplekken en heeft de horeca een eigen website.

De horecaondernemer promoot de horeca daarnaast zelf bij de zakelijke markt in de gemeente door de flyer en een welkomstaanbieding in de vorm van een flyer te geven. Ook bij de omwonende particulieren wordt deze welkomstaanbieding rondgedeeld.

Intern kan er ook aan promotie worden gedaan door bijvoorbeeld een wisselende menukaart in de vorm van een krijtbord. Daarop staat het weekmenu en de drankkaart. Daarnaast wordt in de folder achtergrond informatie over de producten en de achtergrond van het personeel toegelicht. Verder is er informatie over de zaal en de evenementen te vinden.

4. EXPLOITATIEBEGROTING

Een bedrijfseconomisch verantwoorde exploitatie is mogelijk bij een huur van circa €35.000,- per jaar over de eerste drie jaar van exploitatie, een maximale investering van €25.000,- en een beheervergoeding vanuit de gemeente van minimaal €25.000,- per jaar. Het resultaat voor belastingen is het eerste jaar negatief maar kent een positief groeiscenario en is vanaf het tweede jaar positief. De ondernemer kan aan de betalingsverplichtingen voldoen.

4.1 Uitgangspunten

Bij het opstellen van de exploitatieprognose zijn de volgende uitgangspunten gehanteerd:

- De horecaruimte wordt casco-plus opgeleverd;
- De horeca-exploitant investeert maximaal € 25.000,- in inventaris en inrichting. Deze investering is vastgesteld op basis van kengetallen in de markt;
- De huur ligt op 10%-12% van de omzet van de horeca-exploitatie. Deze bedraagt over de eerste drie jaar van exploitatie circa €35.000,-. Deze hogere huur stelt de gemeente in staat een hogere investering voor de horeca te doen;
- De vergoeding voor de werkzaamheden in de beheerderfunctie vanuit de gemeente is tussen de €25.000,- en €30.000,-. Dit is indicatief vastgesteld op basis van ervaringscijfers van HTC. Dit is overeen te komen tussen de ondernemer en de gemeente.
- De vergoeding voor het beheren van de ruimte en de vergaderzalen van de flexibele werkplekken is een percentage van de verhuur van het aantal ruimten. De vergoeding opgenomen in de exploitatieprognose is een grove inschatting. De exacte vergoeding dient in overleg tussen de horecaondernemer en de gemeente dan wel het externe bedrijf te worden vastgesteld;
- In deze exploitatieprognose zijn eventuele inkomsten en uitgaven gerelateerd aan het werken met personeel met een achterstand tot de arbeidsmarkt buiten beschouwing gelaten.

4.2 Winst- en verliesrekening

Winst- en verliesrekening (x1000)

	Jaar 1	Jaar 2	Jaar 3	Jaar 1	Jaar 2	Jaar 3
Ochtend	€ 25	€ 30	€ 32	9,9%	10,0%	10,0%
Lunch	€ 48	€ 64	€ 69	18,8%	21,5%	21,6%
Middag	€ 27	€ 29	€ 32	10,7%	9,9%	9,9%
Avond	€ 26	€ 36	€ 39	10,3%	12,3%	12,3%
Koffieautomaat	€ 7	€ 8	€ 8	2,8%	2,6%	2,6%
Trouwlocatie	€ 38	€ 41	€ 44	14,8%	15,9%	13,8%
Recepties, jubilea	€ 13	€ 14	€ 15	5,0%	5,4%	5,8%
Feesten en Partijen	€ 27	€ 29	€ 32	10,7%	11,5%	12,4%
Vergaderzalen	€ 44	€ 46	€ 48	17,2%	18,0%	18,9%
Omzet totaal	€ 256	€ 297	€ 318	100,0%	100,0%	100,0%
Inkoop keuken	€ 42	€ 49	€ 52	16,3%	16,5%	16,2%
Inkoop dranken	€ 29	€ 34	€ 36	11,5%	11,3%	11,3%
Inkoop diversen	€ 6	€ 6	€ 7	2,2%	2,0%	2,1%
Inkoop totaal	€ 77	€ 89	€ 94	30,0%	29,9%	29,6%
Lonen & sociale lasten bediening	€ 36	€ 37	€ 38	14,1%	12,5%	11,9%
Lonen & sociale lasten keuken	€ 38	€ 39	€ 40	15,1%	13,3%	12,7%
Lonen & sociale lasten overig	€ 24	€ 25	€ 26	9,5%	8,4%	8,1%
Overige personeelskosten	€ 5	€ 6	€ 6	2,0%	2,0%	2,0%
Personeelskosten	€ 104	€ 107	€ 110	40,7%	36,2%	34,7%
Huisvestingskosten	€ 15	€ 18	€ 19	6,0%	6,0%	6,0%
Verkoopkosten	€ 8	€ 7	€ 6	3,0%	2,5%	2,0%
Algemene kosten	€ 15	€ 18	€ 19	6,0%	6,0%	6,0%
Overige exploitatiekosten	€ 38	€ 43	€ 45	15,0%	14,5%	14,0%
Huur gebouw	€ 31	€ 36	€ 38	12,0%	12,0%	12,0%
Rente	€ 1	€ 1	€ 1	0,5%	0,3%	0,2%
Afschrijvingen	€ 5	€ 5	€ 5	2,0%	1,7%	1,6%
Kapitaalslasten	€ 37	€ 41	€ 44	14,4%	14,0%	13,8%
Beheerdervergoeding gemeente	€ 25	€ 26	€ 26	9,8%	8,6%	8,3%
Beheerdervergoeding flexibele werkplekken	€ 4	€ 5	€ 5	1,7%	1,6%	1,6%
Beheerdervergoeding	€ 29	€ 30	€ 31	11,5%	10,2%	9,8%
Ondernemersinkomen	€ 32	€ 33	€ 34	12,5%	11,1%	10,6%
Resultaat*	€ 3-	€ 14	€ 23	-1,2%	4,7%	7,2%

*voor belastingen

In het eerste jaar is het resultaat voor belastingen geprognosticeerd op circa € 3.000,- negatief. Dit groeit door naar circa € 23.000,-- in jaar drie.

4.3 Omzet

Voor de berekening van de omzet is uitgegaan van een inflatiecorrectie van 2,5% en een groeipercentage van 5% in het tweede en derde jaar.

De omzet per activiteit is als volgt onderbouwd:

Omzet per activiteit				
	<i>Gem. aantal personen</i>		<i>Gem. besteding</i>	<i>Omzet</i>
Ochtend	30		€ 2,67	€ 25.332
Lunch	32		€ 4,78	€ 47.954
Middag	32		€ 2,73	€ 27.229
Avond	19		€ 4,39	€ 26.333
Koffieautomaat	26		€ 1,18	€ 7.067
	<i>Gem. aantal personen</i>	<i>Aantal partijen</i>	<i>Gem. besteding</i>	<i>Omzet</i>
Trouwlocatie	60	26	€ 1.454,55	€ 37.818
Receptie, jubilea	40	20	€ 636,36	€ 12.727
Feesten en Partijen	50	15	€ 1.818,18	€ 27.273
Vergaderzalen	17	164	€ 55	€ 43.847
Omzet totaal jaar 1				€ 255.580

Voor het vaststellen van de omzet zijn de volgende uitgangspunten gehanteerd:

- In het eerste jaar is 50% van de werkplekken verhuurd, in het tweede jaar wordt uitgegaan van 100%.
- Van de mensen die een werkplek hebben gehuurd is per dag slechts de helft aanwezig.
- Per dag deel maakt circa 30% tot 75%, afhankelijk van de dag van de week, van de mensen die een werkplek hebben gehuurd, gebruik van de horeca.
- Elke week luncht iedereen die een werkplek heeft gehuurd, gemiddeld één keer met een klant of relatie in de horeca.
- Naast de mensen die een werkplek hebben gehuurd maken ook mensen die vaste gebruiker zijn van het pand zoals het kinderdagverblijf en de logopedie of Centrum Jeugd en Gezin gebruik van de koffieautomaat.
- De besteding is hoger dan in het eerste conceptvoorstel door de hogere kwaliteit van de producten.
- In de avond wordt er door een aantal mensen gebruik gemaakt van een warme maaltijd maar wordt er voornamelijk gebruik gemaakt van de horeca voor een drankje en een snack. Dit zijn niet alleen de mensen van de werkplekken, ook de verenigingen en andere bezoekers van het multifunctioneel centrum.

De totale omzet wordt geprognosticeerd op circa € 256.000,-- in het eerste jaar en kent een positief groeiscenario.

4.4 Kosten

De kosten zijn gebaseerd op branchegemiddelden van vergelijkbare horecabedrijven.

Inkoopkosten

- De kosten voor inkoop bedragen in het eerste jaar circa 30% van de omzet.
- De inkooppercentages zijn gecalculeerd op basis van de desbetreffende omzet.
- De inkoopkosten zijn gelijk aan branchegemiddelde van vergelijkbare bedrijven. De kosten zijn iets hoger dan in het eerste conceptvoorstel in verband met de hogere kwaliteit van de keuken.

Personeelskosten

- De kosten exclusief ondernemersinkomen bedragen in het eerste jaar circa 41% van de omzet.
- Uitgangspunten zijn een loonindex van 102,5%, welke gelijk is aan de inflatie, en overige personeelskosten van 2%.
- Tot de overige personeelskosten worden onder andere bedrijfskleding, reiskosten woon-werkverkeer en ziektekostenregeling gerekend.
- Voor de berekening van de kosten worden twee uitgangspunten gehanteerd, namelijk de arbeidsproductiviteit en de gemiddelde loonsom. De arbeidsproductiviteit is de omzet die een fulltime medewerker op jaarbasis dient te genereren.
- Deze personeelskosten zijn op basis van 5,5 FTE inclusief 1 FTE van de ondernemer. Dit is 1 FTE meer dan nodig is voor de horeca-exploitatie alleen. Deze FTE staat op lonen en sociale lasten overig omdat deze met name ingezet wordt als verantwoordelijke voor het beheer van het gebouw en de zalen.
- Er is vanuit gegaan dat de medewerkers van de horeca ondersteund worden in hun taken door mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Deze zijn niet in deze FTE meegenomen. Er zijn geen loonkosten voor deze mensen gerekend maar er is ook geen rekening gehouden met eventuele subsidies of bijdrage die ontvangen worden door de horeca ondernemers voor het bieden van een werkplek en begeleiding voor deze mensen.
- Op basis van de loonsom kunnen de lonen en sociale lasten van het personeel berekend worden. Onder de loonsom wordt verstaan het bruto-inkomen vermeerderd met 8% vakantietoeslag en 22% sociale lasten.
- De personeelskosten zijn hoog ten opzichte van het branchegemiddelde van vergelijkbare bedrijven maar dit komt door de extra FTE voor het beheer van het gebouw. Deze kan betaald worden uit de beheerdervergoeding die de ondernemer ontvangt.

Overige exploitatiekosten

- De overige exploitatiekosten bedragen €38.000,-
- In de bijlagen is een overzicht opgenomen van de verschillende posten die onder de overige exploitatiekosten vallen.
- De overige exploitatiekosten liggen op het branchegemiddelde van vergelijkbare bedrijven.

Kapitaalslasten

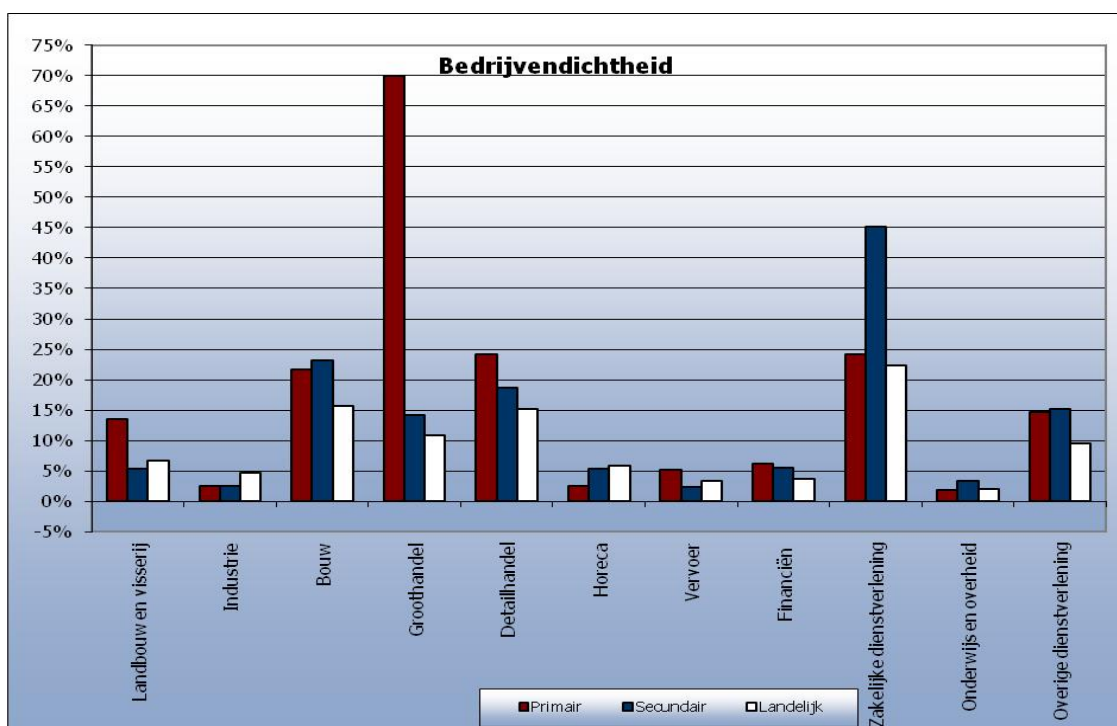
- Er is gerekend met een investering van € 25.000,- door de horeca-exploitant. Deze investering is gebaseerd op kengetallen bekend in de markt. De horeca-exploitant investeert in inventaris.
- De kapitaalslasten van in het eerste jaar circa € 37.000,- in het eerste jaar zijn op basis van de gebruikelijke afschrijvingstermijnen en de verstrekte gegevens samengesteld.
- De rekenrente bedraagt 6,0% voor het krediet.
- Voor het krediet is uitgegaan van een looptijd van 5 jaar.
- De kapitaalslasten liggen op het branchegemiddelde van vergelijkbare bedrijven. De investering voor de ondernemer is bewust aan de lage kant, om de drempel en het risico voor de ondernemer te verlagen. De huur is daarentegen aan de hoge kant. Dit is vanwege de investeringen die de gemeente dient te doen om het gedeelte voor de horeca-exploitatie casco plus inclusief grote apparatuur (koelingen, oven, fornuis en spoelmachine) op te leveren.

BIJLAGE 1: CIJFERMATERIAAL EN BRONNEN MARKTANALYSE

Bedrijvendichtheid (zelfstandigen)

	<i>Primair</i>	<i>Vershil</i>	<i>Secundair</i>	<i>Vershil</i>	<i>Landelijk</i>
Landbouw en visserij	14%	7%	5%	-1%	7%
Industrie	3%	-2%	2%	-2%	5%
Bouw	22%	6%	23%	7%	16%
Groothandel	70%	59%	14%	3%	11%
Detailhandel	24%	9%	19%	3%	15%
Horeca	3%	-3%	5%	-1%	6%
Vervoer	5%	2%	2%	-1%	3%
Financiën	6%	3%	5%	2%	4%
Zakelijke dienstverlening	24%	2%	45%	23%	22%
Onderwijs en overheid	2%	0%	3%	1%	2%
Overige dienstverlening	15%	5%	15%	6%	9%

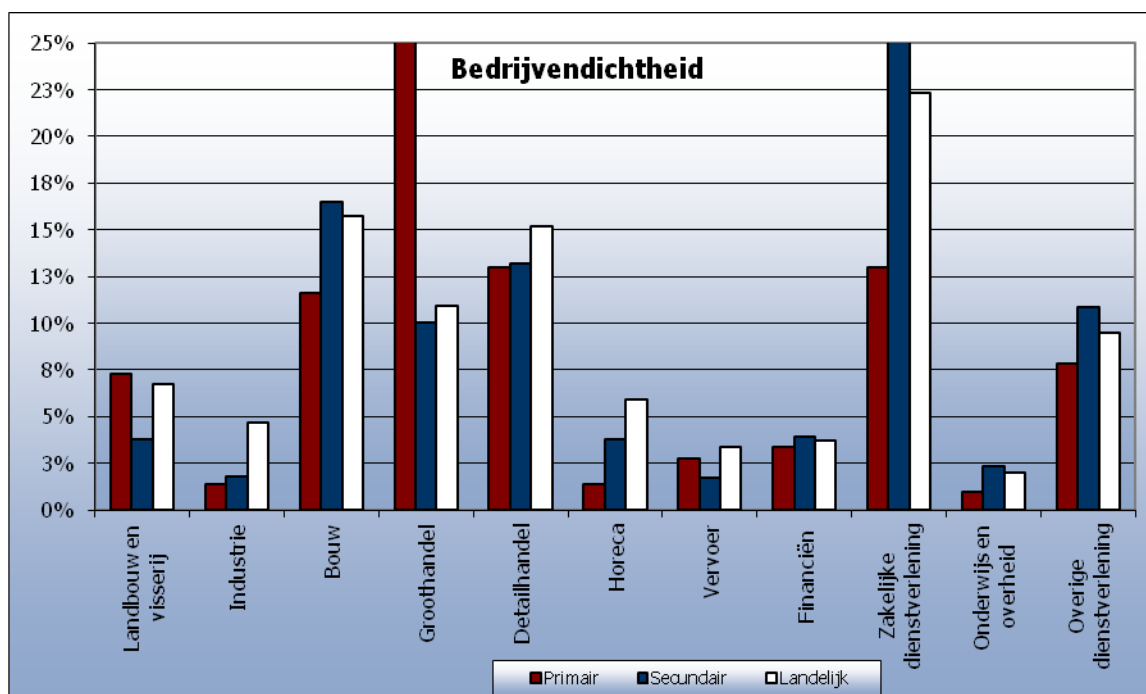
Bron: Handelsregister, Kamer van Koophandel, 2012



Bedrijvendichtheid (bedrijven tot 4 werknemers)

	Primair	Vershil	Secundair	Vershil	Landelijk
Landbouw en visserij	7%	1%	4%	-3%	7%
Industrie	1%	-3%	2%	-3%	5%
Bouw	12%	-4%	17%	1%	16%
Groothandel	38%	27%	10%	-1%	11%
Detailhandel	13%	-2%	13%	-2%	15%
Horeca	1%	-5%	4%	-2%	6%
Vervoer	3%	-1%	2%	-2%	3%
Financiën	3%	0%	4%	0%	4%
Zakelijke dienstverlening	13%	-9%	32%	10%	22%
Onderwijs en overheid	1%	-1%	2%	0%	2%
Overige dienstverlening	8%	-2%	11%	1%	9%

Bron: Handelsregister, Kamer van Koophandel, 2012



BIJLAGE 2: PLATTEGRONDEN



HTC-ADVIES
HORECA RECREATIE CATERING
VRIJWILLIG
ALMERE

623
B-101



BIJLAGE 3: TOELICHTING OVERIGE EXPLOITATIEKOSTEN

Huisvestings- en inventariskosten

Niet meerekenen huur/pacht gebouwen, afschrijvingen en interest (deze vallen onder kapitaalslasten).

Onder huisvestings- en inventariskosten vallen:

- a) Kosten energieverbruik;
- b) Kosten onderhoud en reparatie gebouwen, terreinen, tuinen, alsmede inventaris. Dit is inclusief gehuurde of geleaste inventaris en kleine uitgaven voor regelmatig voorkomende aanschaf van glaswerk, porselein, aardewerk, bestek en linnengoed voor zover niet op de balans zijn geactiveerd;
- c) Reinigingsmiddelen, schoonmaak- en wasserijkosten;
- d) Overige huisvestings- en inventariskosten, waaronder water, afvoer huisvuil, verpakkingsmateriaal, wegwerpservies en -bestek.

Verkoopkosten

Uitgaven, zoals reclame- en representatiekosten (bloemen en folders), provisies en overige verkoopkosten (waaronder kosten samenwerkingsverbanden), muziek (cd's) en kosten voor levende muziek (exclusief BUMA en SENA, heffingen vallen namelijk onder Algemene kosten).

Algemene kosten

Alle overige niet genoemde kosten (minus baten):

- a) Administratie- en kantoorkosten, waaronder accountant, kantoorbenodigdheden, telefoon, porti, extern advies en overhead/beheer;
- b) Assurantiekosten;
- c) Kosten heffingen, contributies en belastingen;
- d) Kosten vervoermiddelen;
- e) Overige niet-genoemde kosten minus baten, excl. incidentele baten en lasten.

Bron: Feiten en Cijfers, bedrijfsschap Horeca en Catering, 2012