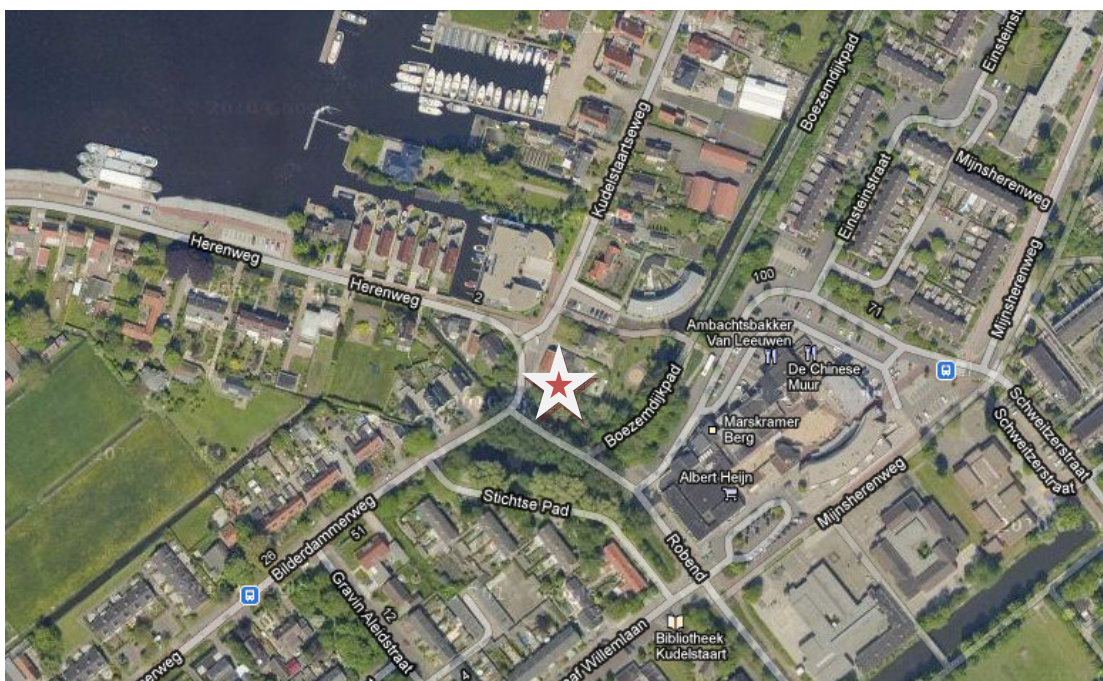


Opdrachtgever : Gemeente Aalsmeer
Postbus 253
1430 AG AALSMEER

Adviseur : Drs. T.G. Neuféglise

Datum : 1 augustus 2011

Inzake : Realisatie horecavoorziening aan de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart (Gemeente Aalsmeer)



N.b. ster markeert de beoogde locatie

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING	3
SAMENVATTING EN CONCLUSIES	6
1. EXPLOITATIEKADERS	11
1.1 Doelstellingen	11
1.2 Uitgangspunten	12
1.3 Randvoorwaarden	13
1.4 Reflectie op de exploitatiekaders	14
2. ANALYSE SITUATIE EN PLANNEN	16
2.1 Amendement	16
2.2 Vestigingslocatie	17
2.3 Kader wet- en regelgeving	19
2.4 Informatieavond	21
3. MARKTANALYSE	23
3.1 Uitgangspunten	24
3.1.1 Marktsegmenten	24
3.1.2 Verzorgingsgebied	26
3.1.3 Vestigingslocatie	27
3.2 Analyse van de vraagzijde	29
3.2.1 Particuliere markt	29
3.2.2 Toeristische markt	35
3.3 Analyse van de aanbodzijde	38
3.4 Confrontatie vraag- en aanbodzijde	41
4 CONCEPTUELE INVULLING	43
4.1 Overwegingen en positionering	43
4.2 Concept, niveau en uitstraling	47
5 CAPACITEIT EN INDELING	55
5.1 Capaciteit	55
5.2 Indeling	57
BIJLAGE: TOELICHTING OVERIGE EXPLOITATIE KOSTEN	59

INLEIDING

Situatieschets

De gemeente Aalsmeer hecht er groot belang aan dat haar inwoners, waaronder de ingezetenen van de kern Kudelstaart, over een passend, gevarieerd horeca-aanbod beschikken. Een passend horeca-aanbod levert een belangrijke bijdrage aan de leefomgeving in de gemeente. Teneinde de horecafunctie van Kudelstaart te faciliteren heeft de gemeente Aalsmeer in het verleden de mogelijkheden gecreëerd om aan de Westeinderplassen een nieuwe horecagelegenheid te ontwikkelen en te exploiteren.

Aan de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart is een perceel gelegen waarvan de gemeente Aalsmeer in eerste instantie overwogen heeft om er serviceappartementen te laten realiseren. Dit plan kon uiteindelijk niet op (voldoende) draagvlak rekenen bij de gemeenteraad, de Dorpsraad Kudelstaart en de buurt (inwoners). In overeenstemming met de ideeën en wensen van de Dorpsraad en buurtbewoners heeft de raad in meerderheid te kennen gegeven dat het gebied een overwegend groene uitstraling moet behouden en passend bij een karakter van een dorpsbrink. Uiteindelijk heeft dit geresulteerd in het per amendement uitspreken van de intentie om de ontwikkeling van een horecagelegenheid mogelijk te maken op het perceel aan de Kudelstaartseweg.

Vraagstelling

De gemeente Aalsmeer zal de ontwikkeling van het perceel tot een invulling als horecagelegenheid faciliteren middels de verkoop van de grond via een openbare inschrijving. Alvorens hiertoe over te gaan wenst de gemeente Aalsmeer enig inzicht te krijgen in de kans van slagen. Horeca Ondernemers Adviseurs is gevraagd om een antwoord te geven op de volgende twee (centrale) vragen:

- *Welke positionering en conceptuele invulling is gewenst voor de horeca aan de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart, rekening houdende met de exploitatiekaders, uitkomsten van een marktonderzoek en de behoeften/eisen van de gebruikers?*
- *Leidt deze positionering tot een bedrijfseconomisch verantwoorde exploitatie?*

Aansluitend zal - wanneer de uitkomst van de bepaling van de bedrijfseconomische haalbaarheid positief is - invulling gegeven worden aan de opdracht om de openbare inschrijving te begeleiden.

Werkwijze

Bij de positionering en conceptuele invulling van de horeca op het perceel aan de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart dient rekening gehouden te worden met een aantal factoren. Horeca Ondernemers Adviseurs baseert concepten in soortgelijke situaties doorgaans op een drietal pijlers:

- De exploitatiekaders (doelstellingen, randvoorwaarden en uitgangspunten)
- Een analyse van de situatie en plannen (inclusief kader van de wetgeving)
- Een marktverkenning (van de vraag- en aanbodzijde van de horeca)

Om uiteindelijk een antwoord te kunnen geven op de twee centrale vragen is het navolgende stappenplan doorlopen:

1. Vaststelling doelstellingen, randvoorwaarden en uitgangspunten.
2. Inventarisatie en analyse situatie en plannen inclusief beoordeling van de locatie.
3. Marktverkenning.
4. Positionering en meest geëigende bedrijfsformule.
5. Berekening financiële haalbaarheid (investeringen, omzet/kostenstructuur) en ruimte voor het betalen van de door de gemeente uit te geven grond.

De bovenstaande werkwijze creëert in de optiek van Horeca Ondernemers Adviseurs een optimale uitgangssituatie om, indien de uitkomsten hiertoe aanleiding geven, een open en transparante werving van de horeca-exploitant mogelijk te maken. De gemeente heeft dan immers het noodzakelijke inzicht om inschrijvingen te kunnen beoordelen op de kwalitatieve invulling van het concept en het realiteitsgehalte van de haalbaarheid van verkoop van het perceel en een duurzame (bedrijfseconomisch verantwoorde) exploitatie van de horecagelegenheid.

Over Horeca Ondernemers Adviseurs

De gespecialiseerde Horeca Ondernemers Adviseurs kennen de horecabranche van binnen en buiten: met jarenlange (internationale) ervaring in praktijk en theorie en Koninklijke Horeca Nederland als basis. Op jaarbasis worden ruim 150 bedrijfseconomische en financiële adviezen uitgebracht in situaties als (potentiële) aankoop, verkoop of uitbreiding van een horecabedrijf waarbij het onderzoeken van de haalbaarheid en het waarderen van de bedrijfsactiviteiten belangrijke onderdelen van de (advies)rapportage zijn.

Voor nadere informatie in het kader van materiedeskundigheid wordt verwezen naar de website van Koninklijke Horeca Nederland (www.khn.nl) en /of www.horecaondernemersadviseurs.nl

Gegevensbronnen

Er is bij dit onderzoek onder meer gebruik gemaakt van informatie uit gesprekken met onder andere de gemeente Aalsmeer en meerdere bezoeken aan de beoogde vestigingslocatie (en omgeving). Instanties als het CBS, Bedrijfschap Horeca & Catering, de Kamer van Koophandel zijn geraadpleegd, alsmede de aan Horeca Ondernemers Adviseurs overlegde bescheiden vanuit de gemeente Aalsmeer betreffende de locatie en het horecabeleid in Kudelstaart. Daarnaast is gebruik gemaakt van de bij Horeca Ondernemers Adviseurs en Koninklijke Horeca Nederland beschikbare gegevens en kennis inzake soortgelijke exploitaties en locaties en is advies ingewonnen bij een jurist gespecialiseerd in de horecawetgeving, in relatie tot multifunctionele accommodaties.

Leeswijzer

Het rapport start met de samenvatting, conclusies en aanbevelingen. In de daarna volgende hoofdstukken wordt uitgebreid ingegaan op de exploitatiekaders, analyse situatie en plannen, marktanalyse, het concept en de gewenste capaciteit. De financiële onderbouwing (investeringsbegroting en exploitatieprognose) is in een separaat document uitgewerkt.

Woerden, 29 juli 2011

Drs. T.G. Neuféglise, Horeca Ondernemers Adviseurs

SAMENVATTING EN CONCLUSIES

Exploitatiekaders

De doelstellingen, uitgangspunten en randvoorwaarden bieden het kader waarbinnen (het concept van) de nieuwe horecavoorziening aan de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart gerealiseerd dient te worden. Als voornaamste doelstelling is geformuleerd dat de gemeente Aalsmeer er belang aan hecht dat de inwoners, meer specifiek de ingezetenen van de kern Kudelstaart, over een passend, gevarieerd horeca-aanbod beschikken.

Naast deze hoofddoelstelling wenst de gemeente Aalsmeer aan de Kudelstaartseweg de realisatie van een horecagelegenheid met een kleinschalig karakter te faciliteren, welke als laagdrempelige horecavoorziening toegankelijk is voor de meerderheid van de inwoners van Kudelstaart/de gemeente Aalsmeer.

Ten aanzien van de exploitatiekaders heeft Horeca Ondernemers Adviseurs aangegeven dat een te kleinschalige gelegenheid wellicht niet op bedrijfseconomisch verantwoorde wijze gerealiseerd/geëxploiteerd kan worden. Een sec drankverstrekkende functie zoals benoemd in het amendement is eveneens vanuit de optiek van bedrijfseconomische haalbaarheid wellicht te limitatief. Tot slot merkt Horeca Ondernemers Adviseurs op dat het uitgangspunt van het parkeren op het perceel zelf wellicht iets genuanceerd kan worden vanuit de optiek dat een dubbelfunctie van de parkeerfaciliteiten bij het Winkelcentrum Kudelstaart mogelijk is.

Situatie en plannen

In het amendement zoals opgesteld naar aanleiding van de raadsvergadering van de gemeente Aalsmeer op 10 september 2009 komen de volgende sleutelbegrippen voor: een overwegend groene uitstraling van het perceel, het behouden van het beeldbepalende (dorpse) karakter ter plaatse, kleinschalige horecagelegenheid (café), het maximaal betrekken van de Dorpsraad Kudelstaart in de ontwikkelingsfase.

De beoogde locatie voor de realisatie van een nieuwe horecagelegenheid is een perceel aan de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart. De locatie is gesitueerd nabij de

Westeinderplassen, Jachthaven Kempers en het winkelcentrum aan de Einsteinstraat. Het gehele perceel omvat 6.147 m². Het is niet de bedoeling om het gehele perceel uit te geven, een groot gedeelte zal in de vorm van openbare ruimte (wandelmogelijkheid, parkeervoorzieningen, water en groen) in de huidige vorm gehandhaafd blijven. Circa 1.350 m² zal daadwerkelijk uitgegeven worden. Deze meters dienen aangewend te worden voor de realisatie van het horecapand, de terrasruimte, (wellicht) de parkeerplaatsen en overige inrichting van het perceel.

Horeca Ondernemers Adviseurs is van mening dat het perceel een attractieve ligging kent op een plek waar wegen met een hoog aantal verkeersbewegingen samen komen. De groene uitstraling van het perceel in algemene zin wordt als positief beoordeeld vanuit de optiek van de situering van een horecagelegenheid. Het perceel biedt goede mogelijkheden om een horecavoorziening te realiseren zonder dat het groene, dorpse karakter geweld aangedaan wordt. Er is voldoende ruimte (binnen de uit te geven 1.350 m²) voorhanden om parkeren op eigen terrein mogelijk te maken én het mogelijk te maken de bebouwing dusdanig te situeren dat deze op royale afstand van de reeds bestaande omliggende bebouwing gelegen is.

Vanuit de optiek van wet- en regelgeving zijn de gebruikelijke wetten, regels en voorschriften van toepassing op het perceel en de alhier uit te oefenen horecafunctie. Horeca Ondernemers Adviseurs acht de ontwikkeling en exploitatie van de horecagelegenheid mogelijk binnen het geldende kader van wet- en regelgeving, uiteraard onder voorwaarde van een passende bestemming van het te exploiteren oppervlak.

Een informatieavond heeft plaatsgevonden, waarin vertegenwoordigers van de omwonenden, inwoners van Kudelstaart, de Dorpsraad en de plaatselijke ondernemers geïnformeerd zijn over de procedure die gevolgd wordt om een horecavoorziening mogelijk te maken aan de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart. Deze belanghebbenden hebben aangegeven de toegevoegde waarde van een extra horecagelegenheid in Kudelstaart wel in te zien, de directe omwonenden zien deze het liefst niet al te dichtbij gerealiseerd worden. Verder worden geluids- en parkeeroverlast als aandachtspunten benoemd.

Marktanalyse

Door Horeca Ondernemers Adviseurs is - middels deskresearch en een bezoek aan de horeca te Kudelstaart - een verkenning uitgevoerd naar de marktomstandigheden (vraag- en aanbodzijde) voor de te realiseren horecagelegenheid te Kudelstaart.

De overall conclusie luidt dat er voor een nieuw te realiseren horecagelegenheid voldoende kansen in de markt liggen c.q. er is voldoende ruimte in de markt die ingevuld kan worden:

- Een drankverstrekkende functie is gewenst, het aanbod drankverstrekkers in Aalsmeer, specifiek Kudelstaart is zeer laag;
- Aan de onderkant van de restaurantmarkt is zeker ruimte, op dit moment worden met name de midden- en midden-hoog segmenten goed ingevuld;
- De submarkt van bruiloften en jubilea is weliswaar relatief gezien gering. Vanwege de afwezigheid van specialistische bedrijven zoals partycentra, is ook deze markt interessant te noemen;
- Een laagdrempelige, prijstechnisch scherpe horecagelegenheid is in staat om een rol van betekenis te spelen binnen de dag-toeristische markt.

Meest geëigende horecaconcept

Wanneer de informatie afkomstig uit de exploitatiekaders, analyse situatie, marktanalyse en overige kennis en informatie gebundeld wordt, dan ligt wat Horeca Ondernemers Adviseurs betreft het bedrijfstype café-restaurant het meest voor de hand. Immers: dit bedrijfstype vult de behoefte aan een café in, terwijl tegelijkertijd de kans op een bedrijfs-economisch verantwoorde exploitatie niet verkleind wordt. Voorts kent een café-restaurant een relatief vroege sluitingstijd, wat aansluit op de eis om omwonenden geen/nauwelijks hinder van de horecagelegenheid te laten ondervinden.

Voor de door omwonenden gevreesde overlast wat betreft parkeren maakt het bedrijfstype niet/nauwelijks uit: er zullen parkeerplaatsen op het eigen perceel gerealiseerd worden. tussen het Boezemdijkpad en het winkelcentrum zullen nog een achttal parkeerplaatsen gerealiseerd worden en de huidige parkeervoorziening voor omwonenden kan als “uitsluitend parkeren voor bewoners” aangemerkt worden. Daarnaast is een grote overloop parkeervoorziening voorhanden in de vorm van de parkeerplaatsen bij het winkelcentrum.

Door met de prijsstelling aan te sluiten bij het laag/ laag-midden niveau in de horeca, wat neerkomt op een prijsstelling van een hoofdgerecht van maximaal € 15,-- én een menukaart die zeer toegankelijk is in termen van gerechten/hapjes (tosti, pannenkoek, satéschotel) te voeren, kan de gewenste laagdrempeligheid ingevuld worden en een groot gedeelte van de markt bediend worden die in de huidige situatie naar inschatting van Horeca Ondernemers Adviseurs niet goed terecht kunnen in Kudelstaart. Het meest geëigende concept voor het perceel aan de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart zoals Horeca Ondernemers Adviseurs dat voor ogen heeft, is een aantrekkelijk, ietwat ouderwets aandoend café-restaurant, 'verpakt' in een ouderwets aandoend bedrijfspand (stenen of houten bouw) met een Nederlands-Franse keuken. Het concept kenmerkt zich door een ruime keuze in gerechten die snel uitgeserveerd worden. Met het concept wordt beoogd een ontmoetingsplaats voor inwoners van Kudelstaart te creëren, een huiskamer buiten de deur. Muziek is aanwezig, bij voorkeur verzorgen de bezoekers zelf het achtergrondgeluid.

Ongedwongenheid staat centraal, het concept maakt het mogelijk om overdag alleen een drankje te nuttigen, te lunchen en in de vroege avonden snel een gerecht te nuttigen of juist wat langer te genieten van enkele gangen en goed gezelschap: functioneel/fast dining qua prijsniveau, maar wil je wat langer blijven zitten, dan kan dat ook: in de avonden wordt je er niet op aan gekeken wanneer je 'alleen' een pilsje of een goed glas wijn komt nuttigen.

Positionering van de horecagelegenheid aan de Kudelstaartseweg 295-297				
Segment	Fast Food	Fast Dining	Casual Dining	Fine Dining
	X	X		
Besteding	€ 5	€ 15	€ 30	€ 50
Tijd	10 min	30 min.	60 min.	120 min.
	→	→	←	←
	Fast, Fresh, Fun		Enjoy, Experience, Excellence	

Bronnen: Food Service Instituut Nederland, Koninklijk Horeca Nederland, Onderzoek Unilever

Haalbaarheid en financiële ruimte voor het verwerven van de grond

Uitgaande van de beschreven richtinggevende conceptuele invulling en een capaciteit van 150 m2 VVO (250 m2 bebouwd oppervlak/BVO), acht Horeca Ondernemers Adviseurs de te ontwikkelen en exploiteren horecagelegenheid aan de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart bedrijfseconomisch haalbaar. Horeca Ondernemers Adviseurs beoordeelt een openbare inschrijving om tot een exploitant te komen derhalve dan ook als kansrijk.

1. Exploitatiekaders

In dit hoofdstuk worden de exploitatiekaders weergegeven voor de nieuw te realiseren horecagelegenheid aan de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart. Deze doelstellingen, randvoorwaarden en uitgangspunten zijn geformuleerd op basis van de beschikbare gegevens, documentatie en gesprekken met vertegenwoordigers van de gemeente Aalsmeer. De exploitatiekaders zijn deels algemeen en deels specifiek gerelateerd aan de horecavoorziening welke aan de Kudelstaartseweg gerealiseerd en geëxploiteerd gaat worden.

Normaliter leiden exploitatiekaders (voor zover deze geen tegenstrijdigheden en onmogelijkheden bevatten) in combinatie met een marktonderzoek voor een nadere behoeftebepaling/afstemming op de marktomstandigheden van het concept, tot de best passende horeca. Oftewel: tot het meest optimale exploitatiemodel, rekening houdende met de wensen/belangen van de diverse betrokken partijen.

N.B. In navolgende exploitatiekaders is het amendement van 10 september 2009 betreffende de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart expliciet verwerkt. Het betreft de groene uitstraling, behouden van het beeldbepalende dorpsse karakter, de kleinschaligheid van de horecagelegenheid en het betrekken van de Dorpsraad Kudelstaart en de omgeving bij de ontwikkeling.

1.1 Doelstellingen

De doelstellingen betreffen hetgeen de gemeente Aalsmeer wenst te bereiken:

- De gemeente Aalsmeer hecht er belang aan dat de inwoners, meer specifiek de ingezetenen van de kern Kudelstaart, over een passend, gevarieerd horeca-aanbod beschikken. Een passend horeca-aanbod levert een belangrijke bijdrage aan de leefomgeving in de gemeente.
- De te realiseren horecagelegenheid dient een kleinschalig karakter en dito uitstraling te kennen. Dientengevolge zijn - relatief gezien - ruime openingstijden gewenst (dag- en avondopenstelling). Als voorbeeld van kleinschalig wordt het bedrijfstype café benoemd.

- De gemeente Aalsmeer wenst een laagdrempelige horecavoorziening welke toegankelijk is voor de meerderheid van de inwoners van Kudelstaart/de gemeente Aalsmeer.

1.2 Uitgangspunten

Uitgangspunten zijn noodzakelijk om een ontwikkeling richting te geven, deze zijn in de praktijk gaandeweg het proces nog aan te passen en kunnen indien noodzakelijk losgelaten worden:

- De locatie zal via een openbare aanbesteding/openbare inschrijving in de markt gezet worden.
- De grond waarop de horecagelegenheid gerealiseerd zal worden, zal in beginsel verkocht worden. Wanneer de haalbaarheidsanalyse hiertoe aanleiding geeft kan dit standpunt eventueel heroverwogen worden en is wellicht uitgifte van de grond in erfpacht mogelijk.
- De gemeente levert de grond vrij van bebouwing.
- De grond van de locatie wordt grotendeels gesaneerd, uitgangspunt is een kleine rest verontreiniging welke ertoe leidt dat een specifiek gedeelte van het perceel niet bebouwd kan worden, tenzij de ondernemer deze grond op eigen kosten laat saneren en de locatie binnen het te bebouwen oppervlak past.
- Het is wenselijk dat de nieuw te realiseren horecagelegenheid niet direct de concurrentie aangaat met het aanwezige dorpshuis. Hierbij wordt overigens alleen de concurrentie aangeduid welke betrekking heeft op activiteiten die binnen het kader van de vigerende wet- en regelgeving vallen (wanneer dorpshuizen commerciële activiteiten ontplooiën welke als illegaal bestempeld kunnen worden en de nieuwe horecagelegenheid hier mee concurreert kan dit laatstgenoemde locatie/exploitatie niet aangerekend worden).
- De gemeente Aalsmeer zal het openbaar gebied rondom het horecaperceel daar waar noodzakelijk geacht herinrichten.
- Realisatie van woonruimte op de verdieping van de horecagelegenheid is onder voorwaarden bespreekbaar (deze voorwaarden hebben voornamelijk betrekking op het dorpskarakter en de groene uitstraling van het perceel en de omgeving).
- De gemeente Aalsmeer zal op het perceel voldoende parkeerplekken creëren. Uitgangspunt hierbij zijn de parkeernormen zoals opgesteld door het CROW. De

parkeerplaatsen worden in de vorm van openbaar gebied aangelegd, de bijbehorende investering wordt wellicht afgerekend via de grondopbrengst. Richtinggevend wordt gedacht aan het realiseren van een parkeerterrein met een oprit aan de Kudelstaartseweg en een achttal parallelle parkeerplaatsen tussen het Boezemdijkpad en het winkelcentrum.

- Teneinde parkeeroverlast voor omwonenden tegen te gaan wordt als uitgangspunt genomen dat parkeren op het reeds aanwezige parkeerterrein, gesitueerd tussen het beoogde perceel en de Kudelstaartseweg 291 weg, uitsluitend voorbehouden zal zijn aan direct omwonenden (van het Cornelis Claasz Baashof in het bijzonder).
- In de inschrijvingsprocedure geldt als uitgangspunt dat bij een vrijwel gelijke beoordeling (kwalitatief en financieel) van inschrijvingen die inschrijving die relatief weinig ruimtebeslag kent een hogere beoordeling/score toebedeeld zal krijgen.
- Vooralsnog geldt als uitgangspunt een zogeheten 'footprint' van maximaal 300 vierkante meter voor de te realiseren bebouwing. Op basis van het te verrichten haalbaarheidsonderzoek en wellicht een heroverweging van het gemeentelijk standpunt in deze kan de maximale footprint naar beneden bijgesteld worden.
- De oppervlakte van het terras zal conform de geldende conventie afgestemd worden op de capaciteit van het horecabedrijf in termen van zitplaatsen binnen.
- De bebouwing dient duurzaam gerealiseerd te worden.

1.3 Randvoorwaarden

Randvoorwaarden dienen ingevuld te worden, wanneer hier geen invulling aan gegeven wordt kan de ontwikkeling geen doorgang vinden:

- De gemeente Aalsmeer creëert op gemeentelijk niveau de randvoorwaarden welke noodzakelijk zijn om een horecagelegenheid te kunnen exploiteren, zoals een passende bestemming op de gronden. Voorts zal de gemeente een aanvraag voor een horecavergunning en terrasvergunning - binnen de vastgestelde randvoorwaarden - in beginsel positief tegemoet treden.
- Het gebied waarin de horecalocatie gerealiseerd zal worden dient een overwegend groene uitstraling te krijgen, c.q. te behouden. De te realiseren opstallen en de exploitatie hiervan dienen binnen deze groene uitstraling gestalte te krijgen en deze geen (ofwel zo min mogelijk) geweld aan te doen.

- Het beeldbepalende dorpse karakter van het perceel dient behouden te blijven. In de inschrijvingsprocedure zullen hieromtrent eisen gesteld worden, specifiek wat betreft de architectonische uitstraling. Tevens mag er sprake zijn van maximaal twee bouwlagen (begane grond en één verdieping) met kap.
- De bebouwing dient beeldbepalende elementen te bevatten welke als passend geacht bevonden worden door de gemeente Aalsmeer bij een dorpskarakter en de strategische ligging van de locatie.
- De opstallen dienen zo ver mogelijk van bestaande bebouwing gerealiseerd te worden.
- De exploitatie van de horecagelegenheid mag niet/nauwelijks conflicteren met het woongenot van omwonenden in termen van geluids- en parkeeroverlast.
- De bebouwing dient in de vorm van één alomvattend pand te geschieden, oftewel niet in de vorm van meerdere losstaande panden, c.q. er mag geen sprake zijn van losse erfbouw.
- Frontvorming (mede) richting Kudelstaartseweg.
- De inrichting van de buitenruimte dient zich te voegen in de dorpse identiteit.
- De ontwikkeling en exploitatie van de nieuwe horecagelegenheid dient te voldoen aan de vigerende wet- en regelgeving in het algemeen en specifiek die betreffende geluidsproductie en reclame-uitingen.

1.4 Reflectie op de exploitatiekaders

De bovenstaande exploitatiekaders leiden niet direct tot onmogelijkheden voor wat betreft het uitoefenen van een (commerciële) horecafunctie, wel kunnen de volgende opmerkingen geplaatst worden met betrekking tot de (bedrijfseconomische) haalbaarheid van de realisatie van de horecavoorziening:

- Kleinschaligheid: rekening houdende met het gegeven dat de grond aangekocht dient te worden en de ondernemer niet alleen dient te investeren in inrichting maar ook in het bedrijfspand verdient het in de optiek van Horeca Ondernemers Adviseurs aanbeveling om het begrip 'kleinschaligheid' niet te rigide/limitatief te hanteren. Er zal een publieksruimte van voldoende afmeting gerealiseerd moeten kunnen worden om de investeringen in grond en vastgoed (naarmate de omvang toeneemt stijgen de bouwkosten minder dan recht evenredig mee) te kunnen dekken. Overigens merken

wij op dat de in de exploitatiekaders benoemde maximale footprint van 300 vierkante meter a priori niet als kleinschalig beoordeeld wordt.

- **Bedrijfstype:** in het amendement noemt de gemeente Aalsmeer het bedrijfstype café. Het is belangrijk om op te merken dat het bedrijfstype café in aantal sterk afneemt, specifiek in niet stedelijke gebieden. Met enkel een drankverstrekkende functie blijkt het in toenemende mate lastig om een café rendabel uit te baten. Een eetfunctie en/of gelegenheid tot zaalverhuur blijken in toenemende mate dé sleutel te zijn om een café vanuit economisch perspectief goed uit te kunnen baten.
- **Parkeerfunctie:** los van het gegeven of parkeren op eigen terrein mogelijk is, dient overwogen te worden of dit uitgangspunt aangevuld/genuanceerd dient te worden vanuit de optiek dat een dubbelfunctie van de parkeerfaciliteiten bij het Winkelcentrum Kudelstaart mogelijk is. De intensiteit waarmee deze parkeervoorzieningen gebruikt worden kent een piek in de middagen, de piek van bezoekersaantallen bij een horecagelegenheid ligt in de avonduren. Dientengevolge kan zelfs bij een relatief beperkt aantal parkeerplaatsen op het perceel zelf toch in de parkeerbehoefte voor de horecavoorziening worden voorzien zonder dat omwonenden of de nabijgelegen detailhandel hier hinder van ondervinden.

2 ANALYSE SITUATIE EN PLANNEN

2.1 Amendement

In het amendement zoals opgesteld naar aanleiding van de raadsvergadering van de gemeente Aalsmeer op 10 september 2009 is het volgende expliciet opgenomen ten aanzien van de horecafunctie van het perceel aan de Kudelstaartseweg:

- “de raad in het debat rond de serviceappartementen in overeenstemming met de ideeën en wensen van de Dorpsraad Kudelstaart en de buurt(bewoners) in meerderheid te kennen heeft gegeven dat het gebied een overwegend groene uitstraling moet krijgen passend bij het karakter van een dorpsbrink, en dat hiermee impliciet kaders zijn gegeven door de raad”;
- “het wenselijk is op een deel van het perceel tevens een kleinschalige horecavoorziening te creëren, waarbij het beeldbepalende (dorpse) karakter van het perceel behouden blijft”;
- “het wenselijk is de impliciete kaders nu meer expliciet te maken”;
- “de raad uiterlijk bij de behandeling van de Concept Gebiedsvisie Aalsmeer 2020 kaders voor te leggen voor de inrichting van het gebied hoek Kudelstaartseweg – Robend met bij voorkeur de volgende kenmerken:
 - Een overwegend groene uitstraling passend bij het karakter van een dorpsbrink;
 - Een kleinschalige horecagelegenheid (café), waarbij het beeldbepalende (dorpse) karakter van het perceel behouden blijft;
 - In de bebouwing die wordt toegestaan zodanige beeldbepalende elementen worden aangebracht passend bij een (dorps)karakter;
 - De Dorpsraad Kudelstaart en de omgeving in het kader van participatie zo maximaal mogelijk te betrekken bij het opstellen van het voorstel”.

De kanttekeningen die Horeca Ondernemers Adviseurs bij het amendement plaatst, specifiek de informatie die betrekking heeft op de horecafunctie (type horecabedrijf en omvang), zijn in paragraaf 1.4 reeds verwoord.

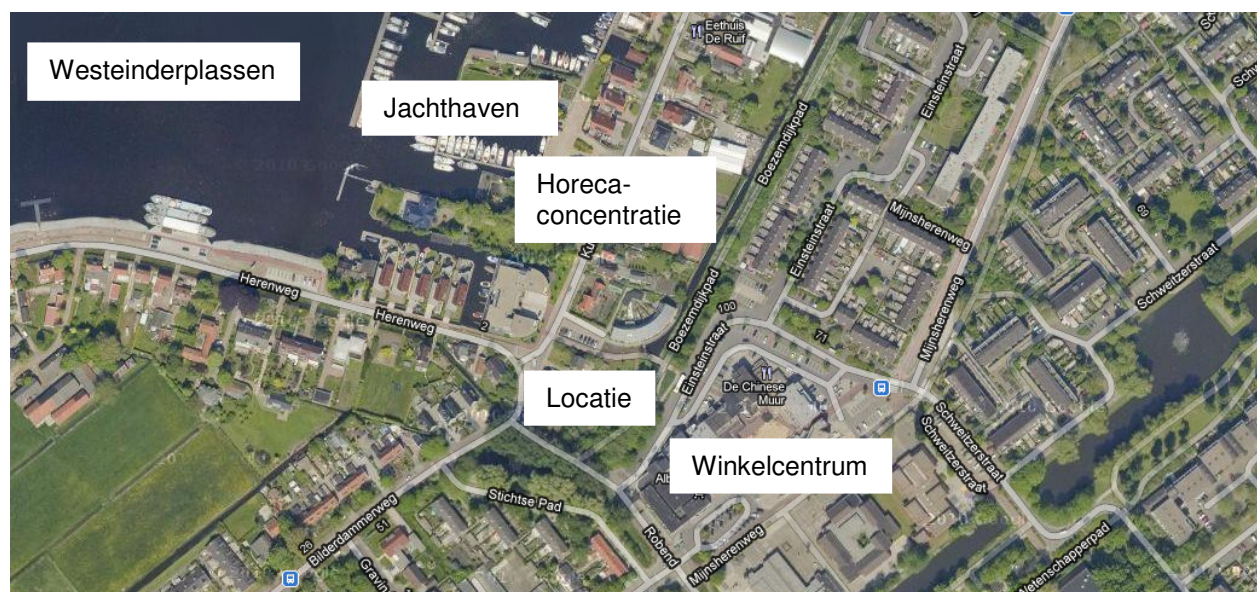
In de Concept Gebiedsvisie Aalsmeer waarnaar in het amendement verwezen wordt, wordt de zorg uitgesproken over het verdwijnen van voorzieningen zoals horecagelegenheden. Vervolgens wordt aangegeven dat de gemeente Aalsmeer de ontwikkeling van nieuwe

horeca initiatieven mogelijk wil maken. Middels het huidige onderzoek/de huidige rapportage wordt invulling gegeven aan de wens van de gemeenteraad om de kaders voor de realisatie van een nieuwe horecagelegenheid aan de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart meer expliciet te maken.

2.2 Vestigingslocatie

Ligging

De beoogde locatie voor de realisatie van een nieuwe horecagelegenheid is een perceel aan de Kudelstaartseweg 295-297. De locatie is gesitueerd nabij de Westeinderplassen, jachthaven Kempers en het winkelcentrum aan de Einsteinstraat. Aan de Kudelstaartseweg is een qua omvang relatief kleine horecaconcentratie in de directe nabijheid van de locatie gelegen, hier zijn twee restaurants, een cafetaria en het dorpshuis gesitueerd. In het winkelcentrum zijn een cafetaria en een Aziatisch restaurant gevestigd. Aan de West-, Zuid- en Noordzijde van het perceel zijn woningen gesitueerd.

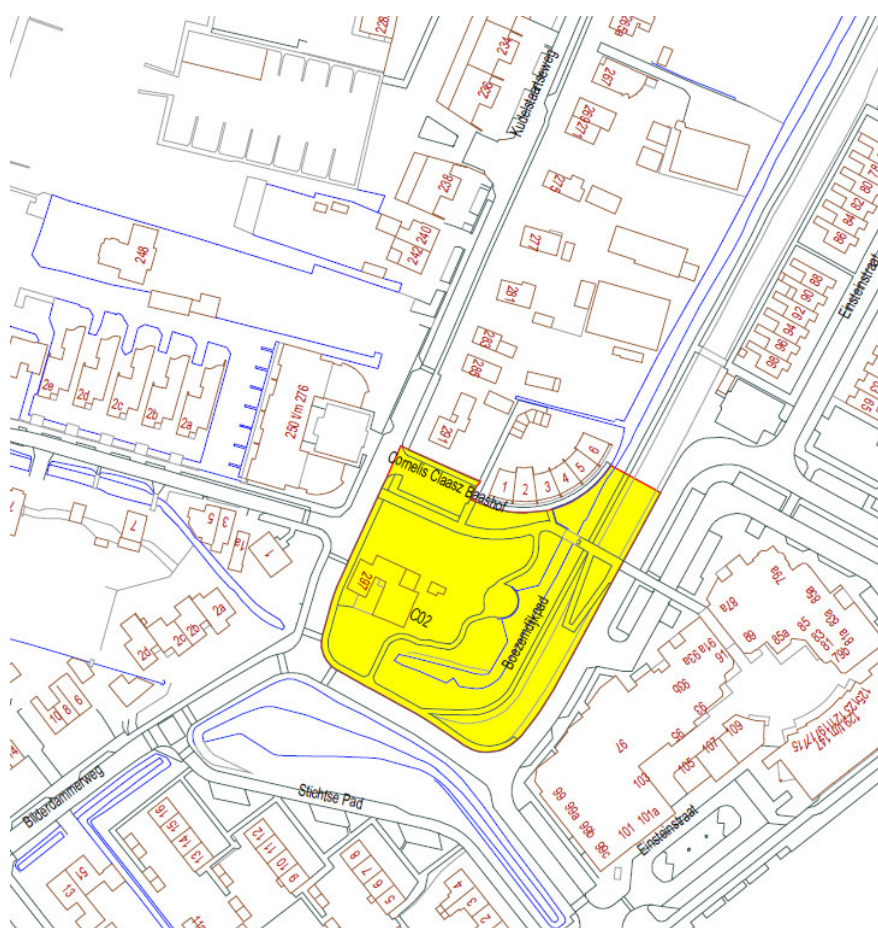


Het perceel zelf

Het gehele perceel omvat 6.147 m², in de onderstaande figuur is dit het geel gearceerde oppervlak. Het is niet de bedoeling om het gehele perceel uit te geven, een groot gedeelte

zal in de vorm van openbare ruimte (wandelpad, parkeervoorzieningen, water en groen) in de huidige vorm gehandhaafd blijven. Concreet omvat het perceel:

- Een houten pand (woning) dat te zijner tijd gesloopt zal worden;
- Een parkeervoorziening ten behoeve van bewoners van de woningen aan de Noordzijde van het perceel;
- Een tweetal wandelpaden, waarvan één de Kudelstaartseweg verbindt met het winkelcentrum;
- Een sloot;
- Een bestraat plein met een kunstvoorwerp;
- Groenvoorzieningen, voornamelijk in de vorm van gras en bomen.



Het totaal uit te geven aantal vierkante meters zal circa 1.350 bedragen. Deze meters dienen aangewend te worden voor de realisatie van het horecapand, de terrasruimte, (eventueel) de parkeerplaatsen en overige inrichting van het perceel.

Vooruitlopend op een meer omvangrijke beoordeling van het perceel vanuit de optiek van vestiging van een horecabedrijf, merkt Horeca Ondernemers Adviseurs op dat het perceel:

- een attractieve ligging kent op een plek waar wegen met een hoog aantal verkeersbewegingen samen komen (Kudelstaartseweg, Herenweg en Robend);
- de groene uitstraling van het perceel in algemene zin als positief beoordeeld wordt vanuit een horecatieve invulling;
- de mogelijkheden biedt om een horecavoorziening te realiseren zonder dat het groene, dorpse karakter geweld aangedaan wordt en zonder dat bomen hoeven te wijken voor bebouwing;
- voldoende ruimte biedt om conform de richtlijnen vanuit de gemeente parkeerplaatsen te realiseren en dat tevens het nabijgelegen parkeerterrein van het winkelcentrum de mogelijkheid tot dubbelfunctie (overdag parkeren ten behoeve van het winkelcentrum, 's avonds ten behoeve van de horecagelegenheid) biedt. Hierdoor kan het aantal parkeerplaatsen wellicht relatief gering blijven wat de groene/dorpse uitstraling ten goede komt.
- de mogelijkheid biedt om de bebouwing dusdanig te situeren dat deze op royale afstand van de reeds bestaande omliggende bebouwing (woningen, specifiek de bebouwing van het Cornelis Claasz Baashof en Kudelstaartseweg 291) gelegen is.

2.3 Kader wet- en regelgeving

N.B.: De in de huidige paragraaf opgenomen informatie is grotendeels afkomstig uit het document van de gemeente Aalsmeer waarin het Integraal horecabeleid weergegeven is.

Teneinde de beoogde horecagelegenheid mogelijk te kunnen maken creëert de gemeente Aalsmeer zoals aangegeven bij de behandeling van de exploitatiekaders (hoofdstuk 1) op gemeentelijk niveau de randvoorwaarden welke noodzakelijk zijn om een horecagelegenheid te kunnen exploiteren.

Dit behelst in eerste instantie het wijzigen van het bestemmingsplan of het binnen het bestemmingsplan middels een ontheffing mogelijk maken van de horecafunctie. Voorts zijn diverse persoonsgebonden horecavergunningen, waaronder de drankvergunning en terrasvergunning noodzakelijk om een horecafunctie mogelijk te maken.

De gemeente Aalsmeer beschikt over een zogeheten horecaconvenant en voert een actief horecabeleid wat blijkt uit het veelvuldig plegen van overleg met de in de gemeente aanwezige horecagelegenheden. Een belangrijk onderdeel van het horecabeleid is het categoriseren van horeca-inrichtingen, waarbij de bepalingen en sluitingstijden van de indeling van een bedrijf afhangen van de specifieke categorie waarin het bedrijf ingedeeld is. De gemeente Aalsmeer hanteert de volgende toetsingsgronden bij nieuwe aanvragen voor horeca-gerelateerde vergunningen:

1. De locatie van de inrichting, waarbij vooral van belang is:
 - a. Het karakter van de straat en de wijk;
 - b. De spanning waaraan de woonomgeving ter plaatse reeds bloot staat of zal komen te staan;
2. De aard van het horecabedrijf;
3. De persoon van de houder van de inrichting.

Er is niet langer sprake van een aparte terrasvergunning, deze valt tegenwoordig binnen de Exploitatievergunning Horecabedrijven. Specifiek voor de realisatie van terrassen worden nog twee andere toetsingsgronden gehanteerd, te weten:

4. Brengt het beoogde gebruik schade toe aan de weg, dan wel levert het gevaar op voor de bruikbaarheid van de weg of voor het doelmatig en veilig gebruik daarvan;
5. Kan het beoogde gebruik van de weg ten behoeve van het terras een belemmering vormen voor het doelmatig beheer en onderhoud van de weg.

Hierbij blijft overigens het toetsingskader van de Drank- en Horecawet en de uitvoeringsbesluiten in het kader van deze wet onverkort van toepassing.

Als algemeen uitgangspunt wordt gehanteerd dat het in de gehele gemeente Aalsmeer mogelijk moet zijn nieuwe horeca-inrichtingen te vestigen. De gemeente Aalsmeer wil zich profileren als een horecavriendelijke gemeente. Hierbij dient wel te worden opgemerkt dat

de gemeente zich ook bewust is van de noodzakelijke afstemming van de horeca-inrichtingen op de woonomgeving en het voorkomen van verstoringen van de openbare orde en veiligheid en derhalve ook de belangen van de omwonenden van horeca-inrichtingen voor de gemeente zwaar wegen. Afhankelijk van de omstandigheden van het geval en de situatie ter plaatse zal dan ook bekeken worden of een nieuwe horeca-inrichting vanuit ruimtelijk oogpunt en vanuit openbare orde oogpunt mogelijk en wenselijk is. Hierbij zullen in ieder geval de toetsingsgronden, als in dit beleid opgenomen, worden gehanteerd.

2.4 Informatieavond

Op 31 mei 2011 heeft een informatieavond plaatsgevonden ten kantore van de gemeente Aalsmeer, waarin vertegenwoordigers van de omwonenden, inwoners van Kudelstaart, de Dorpsraad en de plaatselijke ondernemers geïnformeerd zijn over de procedure die gevolgd wordt om een horecavoorziening mogelijk te maken aan de Kudelstaartseweg 295-297.

Naast het overdragen van informatie door de gemeente hebben de aanwezigen gebruik gemaakt van de mogelijkheid om hun mening in te brengen. Horeca Ondernemers Adviseurs vat de aldus verkregen informatie als volgt samen:

- De direct omwonenden zien de toegevoegde waarde van een extra horecagelegenheid in Kudelstaart wel in, maar zien deze het liefst niet op de beoogde locatie gerealiseerd worden (horeca is dus wel wenselijk, maar liever niet te dichtbij);
- De aanwezigen zien de inwoners van Kudelstaart en de (dag)toeristen als relevante doelgroepen, waarbij de bezoekers van de jachthaven en fietsers als specifieke deelgroepen benoemd worden;
- De direct omwonenden vrezen een waardedaling van hun woning en geluids- en parkeeroverlast. Parkeren door bezoekers van de horecagelegenheid dient op het eigen terrein te geschieden en op afdoende afstand van het Cornelis Claasz Baashof en uit het zicht (bijvoorbeeld middels een groenvoorziening);
- Gevraagd naar een passende invulling worden bedrijfstypen als theehuis en een caférestaurant met lagere prijzen dan de huidige restaurants te Kudelstaart genoemd. De aanwezigen missen een laagdrempelige horecagelegenheid waar een bezoeker niet vreemd aangekeken wordt wanneer deze 'slechts' een enkel drankje komt nuttigen. Ook wordt een gezellig terras gemist. Als referentiebedrijf wordt eetcafé

Silversant uit Amstelveen genoemd). Een nachtelijke openstelling is wat betreft de omwonenden echt uit den boze, het bedrijf mag zich wat hen betreft niet teveel op de drankverstreckende functie richten om zodoende de overlast tot een minimum te beperken;

- Het aanwezige groen, specifiek de beeldbepalende bomen moeten behouden blijven;
- Gelijk aan de eis van de gemeenteraad willen de aanwezigen dat het beeldbepalende dorpse/groene karakter van het perceel ongewijzigd blijft, bebouwing mag wat hen betreft dan ook niet te hoog worden. Een houten pand wordt door het merendeel van de aanwezigen als een pré gezien ten opzichte van een stenen gebouw, een pand met grote glazen gevels wordt niet gewenst;
- De beeldbepalende elementen, die ook gehandhaafd dienen te worden zijn wat betreft de aanwezigen de bomen, het vijvertje, het haagje, bruggetje en het pleintje met het standbeeld van een liggend paard.

3 MARKTANALYSE

Door Horeca Ondernemers Adviseurs is - middels deskresearch en een bezoek aan de horeca te Kudelstaart - een verkenning uitgevoerd naar de marktomstandigheden (vraag-een aanbodzijde) voor de te realiseren horecagelegenheid te Kudelstaart.

Conclusie

De overall conclusie luidt dat er voor een nieuw te realiseren horecagelegenheid voldoende kansen in de markt liggen, c.q. er is voldoende ruimte in de markt die ingevuld kan worden:

- Een drankverstrekkende functie is gewenst, het aanbod drankverstrekkers in Aalsmeer, specifiek Kudelstaart is zeer laag;
- Aan de onderkant van de restaurantmarkt is zeker ruimte, op dit moment worden met name de midden- en midden-hoog segmenten goed ingevuld;
- De submarkt van bruiloften en jubilea is weliswaar relatief gezien gering, vanwege de afwezigheid van specialistische bedrijven zoals partycentra, is ook deze markt interessant te noemen;
- Een laagdrempelige, prijstechnisch scherpe horecagelegenheid is in staat om een rol van betekenis te spelen binnen de dag toeristische markt.

Deelconclusies:

- De **vestigingslocatie** wordt als geheel als 'goed' beoordeeld. Hierbij worden de parkeervoorzieningen en de zichtbaarheid/herkenbaarheid van de locatie als uitstekend beoordeeld. De bereikbaarheid van de gelegenheid is relatief slecht. Echter, wanneer in ogenschouw genomen wordt dat klandizie voornamelijk uit de gemeente Aalsmeer zelf afkomstig zal zijn dan is bereikbaarheid geen issue van betekenis.
- De te verwachten vraag vanuit de **particuliere markt** wordt door de Horeca Ondernemers Adviseurs per saldo als positief beoordeeld. De leeftijdsverdeling, huishoudensamenstelling, inkomensverdeling en woonsituatie vormen een indicatie voor bovengemiddelde horecabestedingen, wat zich vertaalt in een zekere behoefte aan horecavoorzieningen. Hierbij dient evenwel aangetekend te worden dat als gevolg van de geografische ligging inwoners van de gemeente Aalsmeer relatief vaak horeca buiten hun woonplaats (Amsterdam, Amstelveen, Hoofddorp) zullen bezoeken,

aangezien deze plaatsen een relatief groot winkelaanbod (en bijbehorend horeca-aanbod) kennen.

- Horeca Ondernemers Adviseurs beoordeelt de **toeristische markt** als gunstig voor de te realiseren horecavoorziening. Met name de dagrecreanten die over het algemeen een laag bestedingspatroon kennen, kunnen door een laagdrempelige horecagelegenheid goed bediend worden. Wel wordt de omzetbijdrage van toeristische bestedingen als kleiner ingeschat dan de bestedingen binnen de particuliere markt.
- De **horecadichtheid** in de gemeente Aalsmeer ligt duidelijk onder dat van het landelijk gemiddelde, dit geldt in Kudelstaart nog sterker. Er is sprake van een eenzijdig horeca-aanbod in Kudelstaart, met absentie van drankverstrekkende bedrijven, alsmede restaurantbedrijven in het laag/midden segment van de markt. Ondanks het gegeven dat de ligging van het dorp Kudelstaart nabij de plaats Aalsmeer en andere grote plaatsen een verklaring is voor een relatief lage horecadichtheid, acht Horeca Ondernemers Adviseurs uitbreiding van het horeca-aanbod als gewenst en beoordeelt de concurrentiepositie vooruitlopend op een nadere conceptuele invulling dan ook als goed tot zeer goed.

3.1 Uitgangspunten

In onderstaande paragrafen worden de marktsegmenten, het verzorgingsgebied en de vestigingslocatie beschreven.

Conclusie

De **vestigingslocatie** wordt als geheel als 'goed' beoordeeld. Hierbij worden de parkeervoorzieningen en de zichtbaarheid/herkenbaarheid van de locatie als uitstekend beoordeeld. De bereikbaarheid van de gelegenheid is relatief slecht, echter, wanneer in ogenschouw genomen wordt dat klandizie voornamelijk uit de gemeente Aalsmeer zelf afkomstig zal zijn dan is bereikbaarheid geen issue van betekenis.

3.1.1 Marktsegmenten

De exploitatiekaders en het amendement geven reeds enige richting aan de conceptuele invulling van de te realiseren horecagelegenheid aan de Kudelstaartseweg 295-297, maar laten ook nog enige ruimte. De gemeenteraad heeft aangegeven een kleinschalig bedrijf te wensen, verder is het bedrijfstype café genoemd. Onduidelijk is of dit laatste richtinggevend

of limitatief beschouwd dient te worden. Uit de exploitatiekaders komt naar voren dat de gemeente een laagdrempelige horecagelegenheid wenst welke toegankelijk is voor het merendeel van de inwoners van Kudelstaart.

Op grond van de combinatie van kleinschaligheid, laagdrempeligheid en (wij vatten het vooralsnog als richtinggevend op) het bedrijfstype café, valt één functie op voorhand af, te weten een hotel/logiesfunctie. Immers: het realiseren van een pension/hotel is strijdig met de gewenste kleinschaligheid, daarnaast is zulks een bedrijf niet (primair) gericht op inwoners maar op toeristen.

Verder is er geen ruimte voor een uitgebreide zaalgelegenheid. Hiervoor zijn immers veel vierkante meters bedrijfsruimte nodig, wat strijdig is met de randvoorwaarde van kleinschaligheid. Verder zijn zaalbedrijven niet bij uitstek laagdrempelig, zeker wanneer mede op de zakelijke markt gemikt wordt. Wel past een beperkte zaalfunctie, bijvoorbeeld in de vorm van het kunnen afzonderen van een deel van de horecagelegenheid voor een privébijeenkomst binnen de exploitatiekaders en het amendement.

Andere horecafuncties sluit Horeca Ondernemers Adviseurs op grond van de exploitatiekaders en de analyse van de situatie en plannen nog niet uit.

Wanneer naar de verschillende markten gekeken wordt, dan kan de zakelijke markt op voorhand als niet relevant beschouwd worden. Een horecabedrijf dat zich mede op de zakelijke markt richt boet in aan laagdrempeligheid. Een voorbeeld: een zakenlunch aan een tafel terwijl de tafel ernaast een moeder een drankje drinkt terwijl de kinderen rondrennen werkt in de praktijk niet.

Wanneer tenslotte op het niveau van segmenten gekeken wordt, dan merkt Horeca Ondernemers Adviseurs op dat verblijfstoeristen weliswaar niet relevant zijn vanuit de optiek van een logiesfunctie, voor een eet- en drinkfunctie (cafetaria, café en restaurant) vormen verblijfstoeristen wel degelijk een interessant segment binnen de toeristische markt.

Dit leidt tot het navolgende overzicht van functies, markten en segmenten, waarbij aangetekend wordt dat een nadere beschouwing van de markt qua vraag en aanbod (paragrafen 3.2 tot en met 3.4) zal uitwijzen welke functies uiteindelijk relevant zijn voor de nieuw te realiseren horecagelegenheid aan de Kudelstaartseweg 295.

Marktsegmenten		
<i>Functie</i>	<i>Markt</i>	<i>Segmenten</i>
Cafetaria	Particulieren	Inwoners van het verzorgingsgebied e.o.
	Toeristen	Dag- en verblijfstoeristen
Café	Particulieren	Inwoners van het verzorgingsgebied e.o.
	Toeristen	Dag- en verblijfstoeristen
Restaurant	Particulieren	Inwoners van het verzorgingsgebied e.o.
	Toeristen	Dag- en verblijfstoeristen
Zalen	Particulieren	Inwoners van het verzorgingsgebied e.o.

3.1.2 Verzorgingsgebied

Het dorp Kudelstaart telt circa 8.600 inwoners en is gelegen in de Nederlandse gemeente Aalsmeer, provincie Noord-Holland. Het dorp heeft haar ontstaan te danken aan de veenontginning en kent een geschiedenis welke terug voert tot begin 13^e eeuw. In de laatste eeuw heeft zich aan de Westeinderplassen het watersporttoerisme ontwikkeld, verder kan het dorp als forenzenplaats getypeerd worden, er is namelijk geen (grootschalige) werkgelegenheid aanwezig in Kudelstaart, inwoners werken in Aalsmeer, Schiphol, Amsterdam en omstreken.

De gemeente Aalsmeer, waar Kudelstaart dus onderdeel van uitmaakt, telt krap 30.000 inwoners (2010) en maakt onderdeel uit van de plusregio Amsterdam. De plaats Aalsmeer is circa 100 jaar ouder dan het dorp Kudelstaart, ook hier vormt de veenontginning, aangevuld met wellicht een visfunctie (paling) de voornaamste reden van ontstaan. In de 19^e eeuw staat Aalsmeer bekend om de aardbeienteelt, in een later stadium ontstond ook

de bloementeelt en begin twintigste eeuw ontstonden diverse veilingen. Aalsmeer staat vandaag de dag voornamelijk bekend om de bloemenveiling.

Ondanks de aanwezigheid van een zeer groot bedrijf als de bloemenveiling (FloraHolland), beschikt Aalsmeer niet over een treinverbinding. Aalsmeer en Kudelstaart (specifiek de vestigingslocatie) kunnen enkel met de auto, bus (lijn 198 en 172) en per fiets/te voet bereikt worden. Vanaf de bushalte aan de Kudelstaartseweg is het nog drie minuten lopen naar de beoogde vestigingslocatie.

De aanwezigheid van de hoofdstad van Nederland (Amsterdam) in de onmiddellijke nabijheid van Aalsmeer zorgt ervoor dat zowel inwoners van de gemeente, alsmede inwoners van omliggende plaatsen sterk georiënteerd zijn op deze plaats voor het doen van de niet-dagelijkse boodschappen. Het is dan ook niet verwonderlijk dat er sprake is van een relatieve ondervertegenwoordiging van de detailhandelssector (bron: KvK). Vanwege de aanwezigheid van de bloemenveiling mag de oververtegenwoordiging van de groothandelsector geen verbazing wekken. Een voor horecabestedingen zeer relevante sector, de zakelijke dienstverlening, is wanneer naar het niveau van werkzame personen gekeken wordt sterk oververtegenwoordigd in Aalsmeer.

Gelet op de ligging van het dorp Kudelstaart ('achter' Aalsmeer), de slechte bereikbaarheid per openbaar vervoer en de aanwezigheid van grote steden nabij (Amsterdam, Hoofddorp, Amstelveen) met een hoge aanzuigende werking, onderscheidt Horeca Ondernemers Adviseurs alleen een primair verzorgingsgebied, te weten de gemeente Aalsmeer, het dorp Kudelstaart in het bijzonder.

3.1.3 Vestigingslocatie

Een vestigingslocatie van een horecalocatie wordt door Horeca Ondernemers Adviseurs beoordeeld op een viertal (hoofd)kenmerken: de bereikbaarheid, parkeergelegenheid, herkenbaarheid/zichtbaarheid en ligging voor het type bedrijf.

Zoals eerder aangegeven is sprake van een matige bereikbaarheid van Aalsmeer, Kudelstaart in het bijzonder. Wanneer echter als uitgangspunt gehanteerd wordt dat de klandizie voornamelijk uit de gemeente Aalsmeer, het dorp Kudelstaart, zelf afkomstig zal

zijn dan is bereikbaarheid geen issue van betekenis. Toeristen reizen daarnaast vooral per auto af naar Kudelstaart. Met het relatief kleine verzorgingsgebied als uitgangspunt beoordeelt Horeca Ondernemers Adviseurs de bereikbaarheid van de locatie dan ook als goed.

Als uitgangspunt is in de exploitatiekaders de realisatie van voldoende parkeerplaatsen op eigen grond opgenomen. Gelet op de omvang van het perceel lijkt hier geen knelpunt aanwezig. Zelfs bij grote drukte zal naar verwachting de aanwezige parkeercapaciteit voldoende blijken te zijn. Immers: de klandizie zal voornamelijk afkomstig zijn van inwoners van Kudelstaart (die niet perse met de auto komen), daarbij zijn er nog veel parkeerplaatsen voorhanden bij het naastgelegen winkelcentrum. Alle parkeerplaatsen zijn gratis. Horeca Ondernemers Adviseurs beoordeelt de parkeervoorzieningen dan ook als uitstekend.

De vestigingslocatie zal een grote mate van zichtbaarheid vanaf de weg kennen vanuit diverse richtingen. Immers, het punt is op het kruispunt van diverse wegen gelegen. Daarbij maakt de omvang van het perceel het mogelijk om gezichtsbepalende elementen als de bebouwing, terras en parkeergelegenheid in het zicht van de passant te creëren. De herkenbaarheid/zichtbaarheid van de locatie wordt dan ook als uitstekend beoordeeld.

Voor de typen horecabedrijf cafetaria, café en restaurant geldt als voorkeurslocatie het centrum van een grotere plaats. Normaliter geldt voor een restaurant, alsmede een bedrijf met een zaalfunctie een groot verzorgingsgebied, welke uitstrekt buiten de gemeentegrenzen. Zoals eerder aangegeven acht Horeca Ondernemers Adviseurs het zeer aannemelijk dat het verzorgingsgebied (grotendeels) beperkt blijft tot de gemeente Aalsmeer, het dorp Kudelstaart in het bijzonder. Gelet op de ligging in het centrum van een dorp, aan een kruising van wegen, beoordeelt Horeca Ondernemers Adviseurs de ligging voor het type bedrijf als voldoende tot goed.

3.2 Analyse van de vraagzijde

3.2.1 Particuliere markt

Discussie en conclusie

De te verwachten vraag vanuit de particuliere markt wordt door de Horeca Ondernemers Adviseurs per saldo als positief beoordeeld. De leeftijdsverdeling, huishoudensamenstelling, inkomensverdeling en woonsituatie vormen een indicatie voor bovengemiddelde horecabestedingen, wat zich vertaalt in een behoefte aan horecavoorzieningen. Hierbij dient evenwel aangetekend te worden dat als gevolg van de geografische ligging inwoners van de gemeente Aalsmeer relatief vaak horeca buiten hun woonplaats (Amsterdam, Amstelveen, Hoofddorp) zullen bezoeken, aangezien deze plaatsen een relatief groot winkelaanbod (en bijbehorend horeca-aanbod) kennen.

Inwoneraantallen

Het verzorgingsgebied van de particuliere markt is de gemeente Aalsmeer. Deze gemeente telt circa 29.200 inwoners in 2010, een toename met bijna 7.000 inwoners ten opzichte van 10 jaar geleden (bron: CBS, 2011). Het ligt in de lijn der verwachting dat het inwoneraantal van Aalsmeer de komende jaren verder toeneemt. Het dorp Kudelstaart telt circa 8.600 inwoners. Het inwoneraantal van Kudelstaart zal de komende jaren verder toenemen vanwege diverse nieuwbouwprojecten die momenteel gerealiseerd worden dan wel in ontwikkeling zijn.

Leeftijdsopbouw

De leeftijdsopbouw in het verzorgingsgebied van de nieuw te realiseren horecagelegenheid wijkt wat betreft enkele leeftijdscategorieën sterk af van dat van het landelijk gemiddelde. Ten opzichte van het landelijk gemiddelde is sprake van een duidelijke oververtegenwoordiging van de leeftijdscategorieën 0-14 jaar en 30-49 jaar. Voor de horeca in het algemeen zijn de leeftijdscategorieën 30-49 jaar en 50-64 het meest interessant wat betreft bezoekfrequentie en bestedingspatroon. Vanuit dit perspectief bezien kan de leeftijdsverdeling dan ook per saldo als positief beoordeeld worden voor het bestedingspotentieel van inwoners van Aalsmeer.

Leeftijdsofbouw (2010)			
	<i>primair</i>	<i>verschil</i>	<i>landelijk</i>
0 t/m 14 jaar	19,7%	+2,3%	17,6%
15 t/m 29 jaar	15,0%	-3,3%	18,3%
30 t/m 49 jaar	31,9%	+3,1%	28,8%
50 t/m 64 jaar	18,6%	-1,5%	20,1%
65 jaar en ouder	14,9%	-0,4%	15,3%

Bron: CBS, 2011

Wanneer specifiek ingezoomd wordt op Kudelstaart zelf, dan is er zelfs sprake van een - vanuit horecaperspectief gezien - nog gunstiger situatie, de leeftijdscategorie 45-64 jaar is dan maar liefst 5 procentpunt oververtegenwoordigd in Kudelstaart (nota bene: de indeling in leeftijdscategorieën van de gebruikte bronnen wijkt iets van elkaar af, beide cijferreeksen zijn wel afkomstig van het CBS).

Huishoudensamenstelling

De gemeente Aalsmeer telt circa 12.000 huishoudens. Ten opzichte van het landelijk gemiddelde zijn de eenpersoonshuishoudens zwaar ondervertegenwoordigd. Hier staat tegenover dat het aantal meerpersoons- huishoudens zonder kinderen oververtegenwoordigd is en het aantal meerpersoons- huishoudens met kinderen sterk oververtegenwoordigd is.

Een oververtegenwoordiging van het aantal meerpersoonshuishoudens zonder kinderen wordt in het algemeen als positief beschouwd. De meerpersoonshuishoudens zonder kinderen staan namelijk ook wel bekend als DINKies (Double Income No Kids) wat over het algemeen duidt op een hoog bestedingspatroon, deze categorie van consumenten doet bovengemiddeld vaak de horeca aan.

De oververtegenwoordiging van het aantal meerpersoonshuishoudens met kinderen wordt eveneens als positief beoordeeld: deze categorie huishoudens gaat namelijk bij voorkeur naar de meer laagdrempelige horecagelegenheden.

Huishoudensamenstelling			
	<i>primair</i>	<i>verschil</i>	<i>landelijk</i>
<i>Algemeen</i>			
1 persoons	27,6%	-8,5%	36,1%
2 persoons zonder kinderen	31,4%	+1,9%	29,5%
meerpersoons met kinderen	41,0%	+6,6%	34,4%

Bron: CBS, 2011, cijfers hebben betrekking op 2010

N.B. de verdeling qua huishoudens in Kudelstaart is vergelijkbaar met die in Aalsmeer met dien verstande dat de ondervertegenwoordiging van eenpersoonshuishoudens sterker is, evenals de oververtegenwoordiging van het aantal meerpersoonshuishoudens met kinderen.

Inkomensniveau

Het gemiddeld besteedbaar inkomen per inkomensontvanger ligt in het verzorgingsgebied met € 33.200,- duidelijk boven het landelijk gemiddelde, hetzelfde geldt voor het inkomen per inwoner. Zowel het inkomen per inkomensontvanger als dat per inwoner liggen bij inwoners van Kudelstaart iets onder het gemiddelde van geheel Aalsmeer.

Dit is positief wat betreft het bestedingspotentieel voor de horeca in het algemeen, aangezien geldt dat hoe hoger het inkomensniveau is, des te vaker er buiten de deur gegeten en gedronken wordt.

Inkomensverdeling			
	<i>primair</i>	<i>verschil</i>	<i>landelijk</i>
Inkomen per inkomensontvanger	€ 33.200	+13,3%	€ 29.300
Inkomen per inwoner	€ 24.000	+13,7%	€ 21.100

Bron: CBS, 2011 (cijfers hebben betrekking op respectievelijk 2008 en 2007, recentere gegevens zijn niet beschikbaar)

Huwelijken en jubilea

Op basis van vastgestelde huwelijkspromillages door het CBS kan voor het verzorgingsgebied als geheel en Kudelstaart als dorp binnen deze gemeente het aantal huwelijksfeesten en jubilea ingeschat worden op respectievelijk 564 en 120 per jaar. Van het aantal huwelijksfeesten en jubilea wordt circa 60% in horecagelegenheden gevierd, dit komt neer op 338 huwelijksfeesten en jubilea in de gehele gemeente Aalsmeer, waarvan 72 in het dorp Kudelstaart. Gelet op de locatie (ligging, uitstraling van het perceel) kan de submarkt voor huwelijken en jubilea in de optiek van Horeca Ondernemers Adviseurs een rol van betekenis spelen.

Huwelijksfeesten en jubilea		
	<i>Aalsmeer (als geheel)</i>	<i>Kudelstaart</i>
Huwelijken	155	46
12,5 jaar	134	40
25 jaar	126	37
40 jaar	96	28
50 jaar	47	14
60 jaar	6	2
Totaal	564	120
Totaal in horeca	338	72

Bron: CBS, 2011, bewerking Horeca Ondernemers Adviseurs

Woonsituatie

Naast inkomen zelf is er nog een goede indicator van het welvaartsniveau van inwoners van een gemeente: de verhouding huur- en koopwoningen. In Nederland is iets meer dan de helft van alle woningen een koophuis (55%). In Aalsmeer is 57% van alle woningen in eigen bezit. Het aandeel koopwoningen in Kudelstaart ligt met 55% exact op het landelijk gemiddelde (CBS, 2011, cijfers betreffen het jaar 2005).

Verdeling autochtoon/allochtoon

De voornaamste doelgroep voor de horeca in Nederland (ongeacht het bedrijfstype) vormen over het algemeen autochtone inwoners. In de gemeente Aalsmeer is het aandeel

autochtonen met 85% oververtegenwoordigd ten opzichte van het landelijk gemiddelde (80%), hetzelfde geldt voor Kudelstaart met 86% (cijfers: CBS, 2011, cijfers betreffen 2010).

Winkelaanbod

Een imago van een plaats wordt in sterke mate bepaald door het winkelaanbod. Zowel voor de particuliere als de toeristische markt geldt dat een attractief winkelaanbod voor de horeca nabij de winkels tot een hogere bezoekfrequentie leidt.

Het winkelaanbod in de gemeente Aalsmeer blijft duidelijk achter bij hetgeen, op grond van het aantal inwoners, verondersteld zou mogen worden. Dit heeft een minder dan gemiddelde aantrekkingskracht tot gevolg van het winkelaanbod op inwoners/bezoekers van Aalsmeer en de omliggende plaatsen. Horeca Ondernemers Adviseurs verwacht dan ook dat inwoners sterk georiënteerd zullen zijn op Amsterdam, Aalsmeer en Hoofddorp.

Gemiddelde besteding

De gemiddelde besteding binnen de horeca is sterk afhankelijk van het gekozen concept. Zo bedraagt dit in een café € 11,- per persoon, per bezoek, voor een restaurant en een lunchroom liggen deze waarden op respectievelijk € 19,- en € 6,-.

Relevante trends en ontwikkelingen in de particuliere markt

- Knusheid en gezelligheid zijn weer helemaal terug in de Nederlandse samenleving. Dit uit zich in een behoefte aan kleinschaligheid en persoonlijke aandacht.
- Consumenten zijn dankzij verschillende communicatiekanalen steeds beter geïnformeerd. Hierdoor worden consumenten ook mondiger, kritischer en veeleisender. Gastheerschap wordt daarom als toegevoegde waarde steeds belangrijker. Consumenten willen steeds meer weten van eten en drinken. Horecabedrijven zullen meer openheid moeten creëren over onder andere herkomst van producten, bereidingswijze enzovoorts.
- Het aantal eetmomenten per dag neemt toe. Dit betekent dat de locatie van een horecabedrijf steeds belangrijker wordt; het moet bijvoorbeeld op de route van passanten liggen.

- De consument heeft minder tijd en wil deze tijd efficiënt gebruiken. De nadruk wat betreft eten ligt op gezond, minder vet en gemakkelijker eten.
- De gemiddelde besteding staat binnen de restaurantsector onder druk aangezien er steeds meer restaurants met een buitenlandse keuken bijkomen, waar de gemiddelde besteding per bezoek op een beduidend lager niveau ligt. Voor landenkeukens geldt dat consumenten in toenemende mate bereid zijn meer uit te geven wanneer hier kwaliteit tegenover staat.
- De oudere consument is in toenemende mate een belangrijke gast voor de restaurantsector en partycentra in het bijzonder. De leeftijdsgroep 50 tot 65 jaar is goed voor circa 40% van alle bestedingen binnen restaurants (zelfs 46% bij pannenkoekenrestaurants). Service, comfort en veiligheid zijn aspecten die in het bijzonder bij ouderen hoog in het vaandel staan.
- Voor de komende jaren wordt een verdere stijging verwacht van de buitenshuis consumptie. De horeca in het algemeen en daarmee ook restaurants kunnen hiervan profiteren. Gemak en snelheid staan centraal. De Nederlandse consument heeft vaak weinig tijd en wil op momenten en plaatsen dat het hem uitkomt kunnen eten en drinken. Dit betekent dat de locatie van een horecabedrijf steeds belangrijker wordt; het moet bijvoorbeeld centraal liggen en makkelijk bereikbaar zijn.
- Feesten worden in toenemende mate binnen horecagelegenheden gevierd. Naast de traditionele momenten als een 25- of 50-jarig huwelijksfeest vinden steeds vaker ook feesten in horecagelegenheden plaats die van oudsher thuis gevierd werden, zoals een 5-jarig huwelijksfeest, het vieren van een baan of een verjaardagsviering.
- Langzaamaan vindt een verschuiving plaats van het individualisme naar het collectivisme. De hang naar groepsgevoel, gemeenschapszin, vertrouwdeheid en geborgenheid wordt steeds sterker. Horecabedrijven zijn een belangrijke plek voor individuen om elkaar te ontmoeten.
- Gasten verwachten een herkenbare en duidelijke identiteit van een bedrijf en zijn niet meer tevreden als het horecabedrijf een grijze “middle of the road” benadering heeft.
- Een vraaggestuurde markt wordt steeds belangrijker, flexibiliteit en reactiesnelheid zijn belangrijk.
- Eén op de zeven Nederlanders lijdt aan een vorm van allergie of overgevoeligheid. Er is aangetoond dat vooral meer kinderen allergieën vertonen en de verwachting is dat deze stijging door zal zetten. Ook bij senioren komen steeds meer allergieën voor.

N.B. De bovenstaande trends en ontwikkelingen zijn voornamelijk afkomstig uit publicaties van het Bedrijfshap Horeca & Catering en het Nederlands Bureau voor Toerisme.

3.2.2 Toeristische markt

Discussie en conclusie

Een café, restaurant en cafetaria zijn de meest voor de hand liggende type bedrijven voor toeristen om aan te doen. De specifieke en unieke ligging van de Kudelstaartseweg 295 nabij de Westeinderplassen en het winkelcentrum (waar verblijfstoeristen onder andere hun boodschappen doen) maken de locatie geschikt om de toeristische (dag) markt te bedienen. Hierbij dient wel opgemerkt te worden dat de Westeinderplassen weliswaar een relatief grote bezoekersstroom genereren, er zijn geen andere grote publiekstrekkingen in de vorm van dag-recreatieve of bezienswaardigheden voorhanden die leiden tot een grote omvang van de markt van verblijfstoerisme.

Horeca Ondernemers Adviseurs beoordeelt de **toeristische markt** als gunstig voor de te realiseren horecavoorziening. Met name de dagrecreanten die over het algemeen een laag bestedingspatroon kennen, kunnen door een laagdrempelige horecagelegenheid goed bediend worden. Wel wordt de omzetbijdrage van toeristische bestedingen als kleiner ingeschat dan de bestedingen binnen de particuliere markt.

Dagtoerisme

Bijna de gehele Nederlandse bevolking (99,5%) onderneemt jaarlijks ten minste eenmaal een vrijetijdsactiviteit buiten de eigen woning. Uitgaan is de meest voorkomende activiteit, gevolgd door winkelen voor plezier/funshoppen.

Bij een groot deel van de vrijetijdsactiviteiten wordt geen grote afstand afgelegd. Ruim 40% van de activiteiten vindt dan ook plaats in de eigen gemeente. De helft van de vrijetijdsactiviteiten vindt plaats binnen een straal van vijf kilometer vanaf het woonadres. De activiteiten vinden vooral in het weekend plaats. 21% Van de activiteiten wordt op zaterdag ondernomen. De activiteiten starten overwegend in de middag (40%) of in de ochtend (37%).

Gemiddelde besteding

In het trendrapport 2008/2009 van het NRIT wordt beschreven dat de gemiddelde besteding gedurende een dagtocht varieert afhankelijk van het type dagtocht. Bij een dagje zwemmen en zonnen ligt de gemiddelde besteding aan (horeca)consumpties op ongeveer € 2,60. Wandelaars spenderen per persoon circa € 3,00 aan consumpties, de gemiddelde besteding van fietsers ligt iets hoger met € 3,50.

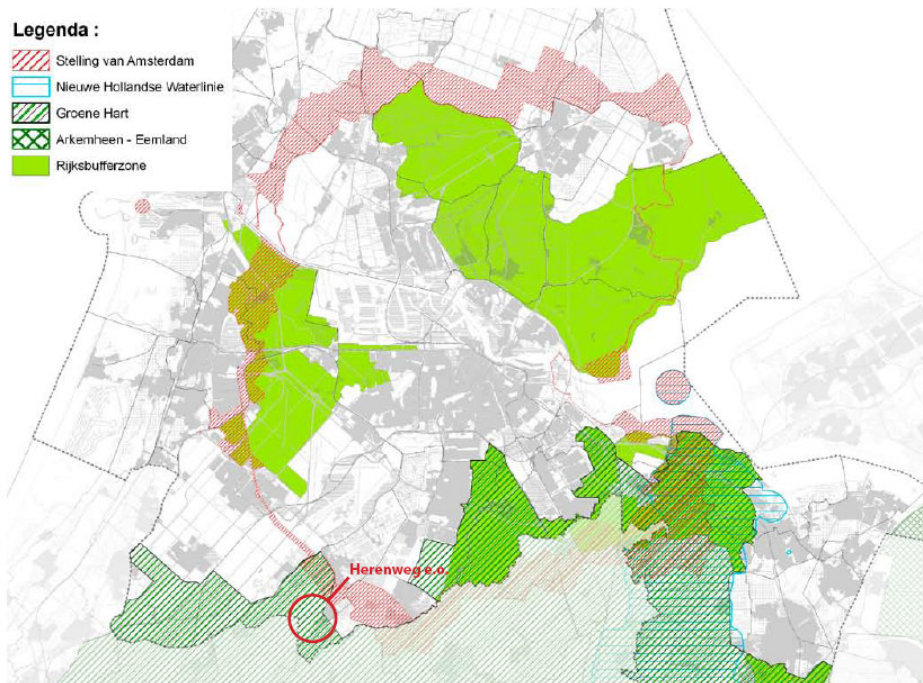
Dag-recreatieve voorzieningen en bezienswaardigheden

In de provincie Noord-Holland is er sprake van een sterke focus op Amsterdam wat betreft bezienswaardigheden, de dag-recreatieve voorzieningen kennen een zwaartepunt langs de kust van Zandvoort tot en met Den Helder.

De gemeente Aalsmeer kent geen bezienswaardigheden die naast een stroom van dagtoeristen ook een markt van verblijfstoerisme van enige importantie tot gevolg heeft. De Westeinderplassen gelden als een belangrijke dag-recreatieve voorziening. Langs de oevers van de Westeinderplassen zijn zo'n 50 jachthavens. Ook zijn er recreatiegebieden, onder andere bij de watertoren van Aalsmeer. Bij de recreatiegebieden zijn strandjes aangelegd. Van april tot en met oktober zijn er veel recreanten te vinden op en rond de Westeinderplassen. Via de Ringvaart rond de Haarlemmermeer zijn de Westeinderplassen verbonden met andere vaarten en plassen zoals de Kagerplassen en Nieuwe Meer.

In, op en rond de Westeinderplassen is er een schat aan flora en fauna: vissen, vogels en (zeldzame) planten. In de Westeinderplassen zwemt onder andere snoek, paling en de Europese meerval. De Europese meerval is zeldzaam.

Gedeelten van de gemeente Aalsmeer, specifiek het gebied Calslagen/Herenweg is onderdeel van het Nationaal Landschap Het Groene Hart. In combinatie met de Westeinderplassen is het gebied aantrekkelijk voor fietsers, wandelaars en watersport-beoefenaars.



Fragment 'Kaart Nationale Landschappen en Rijksbufferzones' uit Streekplan Noord-Holland Zuid

De belangrijkste toeristische trekpleisters van de gemeente Aalsmeer zijn:

- Bloemenveiling FloraHolland (de veiling kan in bedrijf bewonderd worden);
- Tuinbouw Museum de Historische Tuin;
- Westeinderplassen (op eigen gelegenheid recreëren kan, rondvaartochten worden ook aangeboden).

Het mag dan ook geen verwondering wekken dat de meeste evenementen samenhangen met de trekpleisters, zoals de geraniumjaarmarkt, Pramenrace, Nationaal Regenboog Evenement (zeilevenement) en de Westeinder Havendagen.

Nederlandse toeristen / binnenlands toerisme

Meer dan 80% van de Nederlandse bevolking gaat minstens één keer per jaar op vakantie. In totaal zijn in 2009 36 miljoen vakanties gehouden, een stijging van 1% ten opzichte van een jaar eerder. Het is vooral de binnenlandse markt die gegroeid is, na een aantal jaren van geleidelijke daling is het aantal binnenlandse vakanties met 3% gestegen tot 18 miljoen. Wat betreft binnenlandse locaties zijn de Noordzeebadplaatsen, de Veluwe en Veluwerand de populairste bestemmingen.

De vakantiecijfers voor Noord-Holland vertonen een stijgende lijn. Het herstel wordt vooral veroorzaakt door een stijging van het aantal binnenlandse vakanties. Naar schatting is de totale toeristische omzet in Noord-Holland (exclusief Amsterdam) goed voor circa € 2,6 miljard.

3.3 Analyse van de aanbodzijde

Discussie en conclusie

De horecadichtheid (het aantal horecabedrijven per 10.000 inwoners) in de gemeente Aalsmeer ligt duidelijk onder dat van het landelijk gemiddelde, dit geldt in Kudelstaart nog sterker. Er is sprake van een eenzijdig horeca-aanbod in Kudelstaart, met absentie van drankverstrekkende bedrijven, alsmede restaurantbedrijven in het laag/midden segment van de markt.

Ondanks het gegeven dat de ligging van het dorp Kudelstaart nabij de plaats Aalsmeer en andere grote plaatsen een verklaring is voor een relatief lage horecadichtheid, acht Horeca Ondernemers Adviseurs uitbreiding van het horeca-aanbod als gewenst en beoordeelt de concurrentiepositie vooruitlopend op een nadere conceptuele invulling dan ook als goed tot zeer goed.

Horecadichtheid: algemeen

In het marktgebied, de gemeente Aalsmeer, ligt de horecadichtheid, oftewel het aantal horecabedrijven per 10.000 inwoners, met 19,5 zo'n 24% lager dan het landelijk gemiddelde. Alhoewel een dergelijke afwijking eenvoudigweg toegeschreven zou kunnen worden aan de geografische nabijheid van andere grote plaatsen en de hoofdstad, lijkt een andere reden oorzaak te zijn van deze ondervertegenwoordiging. Zo'n 10 jaar geleden lag de horecadichtheid namelijk nog nagenoeg exact op het landelijk niveau. Waar het aantal horecabedrijven in 10 jaar tijd gelijk gebleven is, is het inwoneraantal sterk toegenomen (van 22.300 naar 29.200). Het heeft er dan ook alle schijn van dat de dalende horecadichtheid eerder op het conto van een gebrek aan horecalocaties dan op de nabijheid van andere grotere plaatsen geschreven moet worden.

Horecadichtheid: specifiek

Wanneer ingezoomd wordt op de horecadichtheid per sector, dan valt op dat er sprake is van een duidelijke ondervertegenwoordiging van het aantal drankverstrekkende bedrijven. In 10 jaar tijd is het aantal cafés in Aalsmeer gehalveerd van 10 naar 5. Voor de sterke oververtegenwoordiging van snackbar/cafetaria's heeft Horeca Ondernemers Adviseurs geen passende verklaring. Verder geldt een lichte oververtegenwoordiging van het aantal restaurants en een ondervertegenwoordiging van hotelbedrijven. Dit laatste is ongetwijfeld het gevolg van de sterke concentratie van logiesvoorzieningen in Amsterdam.

Horecadichtheid (gemeente Aalsmeer)

	<i>primair</i>	<i>verschil</i>	<i>landelijk</i>
Totaal	19,5	-24%	25,8
Drankensector	6,2	-42%	10,6
Fastservicesector	9,2	+51%	6,1
Restaurantsector	7,5	+14%	6,6
Hotelsector	1,4	-22%	1,8

Bron: bedrijfsschap Horeca en Catering, 2011, aantal horecabedrijven per 10.000 inwoners

Kudelstaart

Gelet op de geografische ligging van Kudelstaart mag verondersteld worden dat de nieuw te realiseren horecagelegenheid vooral gaat concurreren met de horecabedrijven in Kudelstaart zelf, zowel binnen de particuliere als toeristische markt.

Kudelstaart telt in 2011 zeven (commerciële) horecabedrijven. Dit komt neer op slechts 8,2 horecabedrijven per 10.000 inwoners. Alhoewel plaatsen als Diemen en Capelle aan den IJssel een vergelijkbare horecadichtheid laten zien doordat zij nabij een grote plaats gelegen zijn, behoort Kudelstaart hiermee wel degelijk tot de plaatsen in Nederland met de laagste horecadichtheid.

Wanneer de aanwezige bedrijven nader aanschouwd worden, dan valt op dat alle bedrijven binnen de restaurantsector (5) dan wel fastfoodsector (2) vallen. Er zijn geen drankverstrekkende bedrijven en ook geen hotelbedrijven in Kudelstaart aanwezig. Opvallend is dat daar waar de horecadichtheid in Kudelstaart van restaurantbedrijven rond het landelijk gemiddelde ligt, het aantal fastfoodbedrijven per 10.000 inwoners in Kudelstaart juist ver

onder gemiddeld ligt (terwijl op het niveau van Aalsmeer juist sprake was van een sterke oververtegenwoordiging).

Wanneer de restaurantbedrijven verder beschouwd worden, dan valt allereerst op dat er twee Chinees-Indische restaurants gevestigd zijn in deze relatief kleine plaats. Verder valt op dat de overige restaurants, het Westeinder Paviljoen, Bistro De Stoute Schoen en Kempersroef allen op het midden tot hoog segment van de markt gericht zijn met een prijsstelling van tenminste € 16,-- a € 17,-- voor een hoofdgerecht.

Paracommercieel aanbod

In Kudelstaart zijn diverse paracommerciële horecagelegenheden aanwezig. Hieronder verstaan we verenigingen en stichtingen die horeca-activiteiten ontplooiën die los staan van hun hoofddoelstelling. In de basis vormen deze instellingen geen concurrentie voor de reguliere horeca en vice versa. Immers: in de regel is sprake van ondersteunende horeca, waarbij gedurende de sport- of culturele activiteiten de beoefenaars en overige geïnteresseerden een drankje of hapje op de locatie waar de sport- of culturele activiteit plaatsvindt kunnen nuttigen.

Een andere situatie ontstaat wanneer een paracommerciële gelegenheid buiten de ondersteunende horeca zich ook gaat richten op de particuliere en zakelijke markt. Vaak gaat het dan om vergaderingen, trouwfeesten en jubilea. Deze activiteiten zijn vrijwel altijd strijdig met de afgegeven Drank- en Horecaverunning (deze heeft in de regel beperkende voorwaarden voor paracommerciële instellingen) en/of het bestemmingsplan. In de regel vinden de activiteiten van paracommerciële instellingen namelijk plaats op plaatsen met maatschappelijke doeleinden in tegenstelling tot de reguliere horeca, waarvoor een horecabestemming vereist is.

Afgaande op informatie verkregen tijdens de informatieavond van 31 mei 2011, een gesprek met de desbetreffende regioadviseur van Koninklijke Horeca Nederland en informatie afkomstig van de website van de gemeente Aalsmeer zelf blijkt dat de reguliere horeca in het algemeen weinig hinder ondervindt van illegale activiteiten van paracommerciële instellingen.

3.4 Confrontatie vraag- en aanbodzijde

Bij de confrontatie van vraag- en aanbodzijde, in relatie tot de potentie voor de nieuw te realiseren horecagelegenheid, dient naast de match tussen vraag- en aanbod tevens de relevantie van de diverse marktsegmenten in ogenschouw genomen te worden. In paragraaf 3.1 is door Horeca Ondernemers Adviseurs reeds aangegeven dat de zakelijke markt a priori van ondergeschikt belang geacht mag worden aangezien dit botst met de gewenste laagdrempeligheid, c.q. toegankelijkheid van de horecagelegenheid voor een groot deel van de bevolking van Kudelstaart.

Wanneer we vervolgens naar de potentie van de diverse marktsegmenten van de nieuw te realiseren horecagelegenheid kijken dan constateert Horeca Ondernemers Adviseurs het volgende:

- Er is sprake van een relatief gering marktgebied en een dito aanbod van horeca-bedrijven. De ondervertegenwoordiging van het aantal horecabedrijven in Kudelstaart is groter dan op grond van de ligging van Kudelstaart verwacht mag worden;
- De samenstelling van de particuliere markt is gunstig voor het plegen van horecabe-stedingen. Er is sprake van een flinke oververtegenwoordiging van het aantal huishou-dens met kinderen, in de huidige markt te Kudelstaart is er geen aanbod van horeca-bedrijven dat zich sterk richt op gezinnen;
- Specifiek wat betreft bijzondere bijeenkomsten (jubilea, feesten, communies, rouw-tafels) constateert Horeca Ondernemers Adviseurs dat sprake is van een relatief geringe marktomvang. Er zijn echter geen gespecialiseerde aanbieders van zaalgele-genheid aanwezig in Kudelstaart, de restaurants die een groter gezelschap kunnen herbergen bevinden zich in het midden tot hogere segment;
- Er is sprake van een relatief omvangrijke dagtoeristische markt, welke vanwege de specifieke ligging/situering echter als minder relevant mag worden beschouwd voor de nieuw te realiseren horecagelegenheid. Echter, van deze markt kan wel geprofiteerd worden juist vanwege het relatief lage bestedingspotentieel van dagrecreanten. Met een scherp aanbod koffie met gebak en plateservice in het laag/laagmiddensegment acht Horeca Ondernemers Adviseurs het mogelijk dat de nieuw te realiseren horeca-gelegenheid het potentieel van de (dag)toeristische markt goed aan kan boren.

Resumerend

De vraag of er ruimte op de markt is voor de toetreding van een horecabedrijf tot de markt in Kudelstaart is geen kwestie van een één-op-één vergelijking van de gegevens uit de analyse van de vraag- en aanbodzijde en kan zeker niet vanuit een puur mathematische benadering van de gegevens beantwoord worden.

Op basis van het geheel van de verzamelde gegevens concludeert Horeca Ondernemers Adviseurs het volgende:

- Een drankverstrekkende functie is gewenst, het aanbod drankverstrekkers in Aalsmeer, specifiek Kudelstaart is zeer laag;
- Aan de onderkant van de restaurantmarkt is zeker ruimte, op dit moment worden met name de midden- en midden-hoog segmenten goed ingevuld;
- De submarkt van bruiloften en jubilea is weliswaar relatief gezien gering, vanwege de afwezigheid van specialistische bedrijven zoals partycentra, is ook deze markt interessant te noemen;
- Een laagdrempelige, prijstechnisch scherpe horecagelegenheid is in staat een rol van betekenis te spelen binnen de dag toeristische markt.

4 CONCEPTUELE INVULLING

N.B.: het in het huidige hoofdstuk gepresenteerde meest geëigende concept dient vooral als richtinggevend beschouwd te worden voor de uiteindelijke/daadwerkelijke invulling en een exploitant dient zich zeker de vrijheid te interpreteren om hier op onderdelen van af te wijken, zoals bijvoorbeeld de beoogde inrichting van het interieur. Horeca Ondernemers Adviseurs adviseert echter sterk om niet (teveel) te tornen aan de positionering qua assortiment, prijsstelling en serviceniveau, aangezien deze in onze optiek van het grootste belang zijn om tot een optimaal bedrijfsrendement (en hiervan afgeleid ruimte tot het betalen van huur) te komen.

4.1 Positionering

De in de huidige en navolgende paragraaf gepresenteerde conceptuele invulling wordt door Horeca Ondernemers Adviseurs gezien als het richtinggevende, meest geëigende concept voor de nieuw te realiseren horecagelegenheid aan de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart.

Deze conceptuele invulling is afgeleid uit:

- De exploitatiekaders;
- De analyse van de situatie, specifiek de locatie;
- Het marktonderzoek;
- Overige kennis en informatie waarover Horeca Ondernemers Adviseurs de beschikking heeft.

Exploitatiekaders

Relevant voor de conceptuele invulling zijn de volgende exploitatiekaders:

- De gemeente Aalsmeer wenst een gevarieerd horeca-aanbod voor haar inwoners;
- De te realiseren horecagelegenheid dient een kleinschalig karakter te hebben, hierbij wordt gedacht aan het bedrijfstype café;
- De horecagelegenheid is bij voorkeur laagdrempelig;
- Het is niet de bedoeling dat de concurrentie aangegaan wordt met dorpshuis Kudelstaart 't Podium';

- De exploitatie mag niet/nauwelijks conflicteren met het woongenot van omwonenden in termen van geluids- en parkeeroverlast.

Op grond van de bovenstaande exploitatiekaders, specifiek de gewenste kleinschaligheid vallen bedrijfstypen als een hotel en een gespecialiseerd zaalbedrijf vanwege het aanzienlijke vierkante meter beslag van deze bedrijfstypen af.

Interessant is de tegenstrijdigheid tussen het niet aantasten van het woongenot van omwonenden en het door de gemeenteraad genoemde bedrijfstype café. Juist drank-verstreckende bedrijven als een café of discotheek tasten het woongenot van omwonenden aan aangezien het tijdstip dat de laatste bezoekers vertrekken op of na middernacht ligt.

Analyse situatie/locatie

De in het amendement van 10 september 2009 opgenomen wensen/eisen zoals kleinschaligheid en bedrijfstype zijn reeds in de bespreking van de exploitatiekaders hierboven meegenomen.

De vestigingslocatie sluit op voorhand geen bedrijfstypen uit en geeft ook geen richting aan een conceptuele invulling. Immers, het perceel is centraal in Kudelstaart gesitueerd en biedt voldoende vierkante meters om bebouwing, parkeerplaatsen en een terrasvoorziening te realiseren.

Omwonenden geven aan bij voorkeur geen horecavoorziening gerealiseerd te zien worden op het perceel Kudelstaartseweg 295-297. Als bedrijfstypen waar men mogelijkheden voor ziet in de lokale markt en/of waarvan men verwacht geen hinder te zullen ondervinden zijn een theehuis, eetcafé en een laagdrempelig café-restaurant.

Marktanalyse

Vanuit de marktanalyse komt naar voren dat er sprake is van een zekere discrepantie tussen vraag en aanbod, niet alleen in de gemeente Aalsmeer als totaal maar juist ook in Kudelstaart. Het bedrijfstype café is absent en daarmee duidelijk ondervertegenwoordigd, in het restaurantsegment zijn uitgezonderd de Chinees-Indische restaurants geen laagdrempelige gelegenheden aanwezig.

Een zekere mate van laagdrempeligheid is niet alleen gewenst vanuit het perspectief van de particuliere markt, ook bij (dag)toeristen zal gelet op de relatief geringe horecabestedingen tijdens dagtochten een laagdrempelige gelegenheid qua prijsstelling in de smaak vallen.

Een belangrijke submarkt is die van gezinnen met jonge kinderen. Al jaar en dag is er sprake van een zeer beperkte keuze, kinderen eten bij voorkeur patat, pannenkoeken en/of pizza. In de praktijk blijkt er een enorm tekort te zijn aan kindvriendelijke restaurants, kindvriendelijk in termen van assortiment en prijsstelling. Dat op zomerdagen een stuk groen ter beschikking staat waar kinderen rond kunnen lopen wordt dan ook gezien als een grote pré.

Overige kennis en informatie

Vanuit haar kennis van de markt in het algemeen en kennis van exploitaties in termen van opbrengsten en kosten in het bijzonder brengt Horeca Ondernemers Adviseurs de volgende twee punten in voor de bepaling van het richtinggevende concept:

Het bedrijfstype café is behoorlijk op haar retour, dit geldt met name op het platteland, dorpen en kleine steden. Dit is onder andere het gevolg van:

- De toegenomen mobiliteit waardoor consumenten in staat zijn om naar plaatsen af te reizen met een groter horeca-aanbod (=keuze);
- De gemiddelde besteding in een café vrij laag is terwijl de kapitaallasten verbonden aan een pand net zo snel zijn gestegen als bij andere bedrijfstypen (met een hogere gemiddelde besteding) het geval is;
- De invoering van het rookverbod in 2008;
- De toegenomen welvaart heeft het eten buiten de deur flink in populariteit doen toenemen. Een café waar om 17:00 uur een drankje geschonken kan worden wordt na dit drankje verruild voor een eetgelegenheid of wordt helemaal niet meer met een bezoek vereerd.

Het is derhalve veel lastiger om een nieuw café op te starten (buiten het centrum van een grote stad) dan bijvoorbeeld een eetcafé of café-restaurant.

Geplande omzet: een toverwoord in de horeca. Wanneer een etentje voor 20 mensen of een feest voor 100 mensen geboekt wordt, kan een horecaondernemer zeer efficiënt inkopen en personeel inplannen. Dit in tegenstelling tot de reguliere exploitatie, waarbij het druk kan zijn maar ook de uren kunnen verstrijken en een enkele bak koffie uitgeserveerd wordt. Het is derhalve vanuit bedrijfseconomisch perspectief gewenst om grotere gezelschappen te kunnen accommoderen. Om tegelijkertijd de reguliere openstelling niet te hinderen is het dan ook noodzakelijk om gezelschappen vanaf pakweg 20 personen desgewenst afgezonderd van andere bezoekers te kunnen laten genieten van een hapje en een drankje.

Conceptuele invulling/Positionering

Wanneer de informatie afkomstig uit de exploitatiekaders, analyse situatie, marktanalyse en overige kennis en informatie gebundeld wordt, dan ligt wat Horeca Ondernemers Adviseurs betreft het bedrijfstype café-restaurant het meeste voor de hand. Immers: dit bedrijfstype vult de behoefte aan een café in, terwijl tegelijkertijd de kans op een bedrijfseconomisch verantwoorde exploitatie niet verkleind wordt. Voorts kent een café-restaurant een relatief vroege sluitingstijd, wat aansluit op de eis om omwonenden geen/nauwelijks hinder van de horecagelegenheid te laten ondervinden.

Voor de door omwonenden gevreesde overlast voor wat betreft parkeren maakt het bedrijfstype niet/nauwelijks uit: er zullen parkeerplaatsen op eigen perceel gerealiseerd worden en de huidige parkeervoorziening voor omwonenden kan als “uitsluitend parkeren voor bewoners” aangemerkt worden. Daarnaast is een grote overloop parkeervoorziening voorhanden in de vorm van de parkeerplaatsen bij het winkelcentrum.

Door met de prijsstelling aan te sluiten bij het laag/ laag-midden niveau in de horeca, wat neerkomt op een prijsstelling van een hoofdgerecht van maximaal € 15,-- én een menukaart die zeer toegankelijk is in termen van gerechten/hapjes (tosti, pannenkoek, satéschotel) te voeren, kan de gewenste laagdrempeligheid ingevuld worden en een groot gedeelte van de markt bediend worden die in de huidige situatie naar inschatting van Horeca Ondernemers Adviseurs niet goed terecht kunnen in Kudelstaart.

4.2 Concept

Concept, niveau en uitstraling

Het meest geëigende concept voor het perceel aan de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart zoals Horeca Ondernemers Adviseurs dat voor ogen heeft, is een aantrekkelijk, ietwat ouderwets aandoend café-restaurant 'verpakt' in een ouderwets aandoend bedrijfspand (stenen of houten bouw) met een Nederlands-Franse keuken. Het concept kenmerkt zich door een ruime keuze in gerechten die snel uitgeserveerd worden. Met het concept wordt beoogd een ontmoetingsplaats voor inwoners van Kudelstaart te creëren, een huiskamer buiten de deur. Muziek is aanwezig, bij voorkeur verzorgen de bezoekers zelf het achtergrondgeluid.

Ongedwongenheid staat centraal, het concept maakt het mogelijk om overdag alleen een drankje te nuttigen, of te lunchen en in de vroege avonden snel een gerecht te nuttigen of juist wat langer te genieten van enkele gangen en goed gezelschap: functioneel/fast dining qua prijsniveau, maar wil je wat langer blijven zitten, dan kan dat ook: in de avonden wordt je er niet op aan gekeken wanneer je 'alleen' een pilsje of een goed glas wijn komt nuttigen.

Positionering van de horeca aan de Kudelstaartseweg 295-297				
Segment	Fast Food	Fast Dining	Casual Dining	Fine Dining
	X	X		
Besteding	€ 5	€ 15	€ 30	€ 50
Tijd	10 min	30 min.	60 min.	120 min.
	→	→	←	←
	Fast, Fresh, Fun		Enjoy, Experience, Excellence	

Bronnen: Food Service Instituut Nederland, Koninklijk Horeca Nederland, Onderzoek Unilever

Het café-restaurant wordt niet al te ruim opgezet, een ontmoetingsplaats met veel geroezemoes is immers gediend bij het regelmatig schuiven van de stoelen om iemand voorbij te laten of een extra tafelgenoot in te passen. De (richtinggevende) capaciteit wordt in het volgende hoofdstuk toegelicht.

De horecavoorziening dient qua niveau en uitstraling passend te zijn bij het gebouw, omgeving en ligging aan het plein. Gezien de doelgroepen en onze visie liggen een tweetal mogelijkheden voor de hand:

- Een vrij klassiek interieur waar donkerhouten meubels, koperen wandversiering en/of lampen en een houten of zelfs tapijten vloer gezichtsbepalende elementen zijn;
- Een modern (niet hoog modern of designachtig) interieur om te contrasteren met het klassieke pand. Een (ruw) betonnen vloer, hoekig lichtgekleurd houten meubilair zijn dan gezichtsbepalende aspecten.

Hierbij dient aangetekend te worden dat het pand zelf dient te passen in de groene uitstraling en het dorpse karakter (dit is de wens/eis van de gemeenteraad), waardoor een stenen bouw, relatief kleine ramen en een ouderwetse vorm van het dak gewenst zijn. Gelet op de huidige bebouwing van het perceel valt ook een houten constructie voor het pand te overwegen.

Eenvoudig serviesgoed volstaat in de warme omgeving, muziek beperkt zich tot zachte achtergrondklanken op rustige momenten. Naarmate de drukte toeneemt zorgen de gasten zelf en de gerechten voor de aankleding van de horecagelegenheid.

Ook de uitstraling en de houding van de medewerkers is een uiterst belangrijk aspect om sfeer en herkenbaarheid uit te dragen en het concept tot een succes te maken. Vriendelijk, empatisch, behulpzaam en vrolijk zijn in dit concept net zo belangrijk, of misschien nog wel belangrijker dan professionaliteit en horekakennis.

Het terras zal met smaakvolle parasols vanaf het voorjaar het café-restaurant gaan accentueren. Het terrasmeubilair wordt speels uitgestald en dus niet gedomineerd worden door rechte lijnen en vierkante tafels. Er zullen voorzieningen getroffen worden zodat het terras ook bij minder mooi weer een plek blijft om aangenaam te vertoeven en derhalve exploitabel blijft, hierbij dient gedacht te worden aan bijvoorbeeld het plaatsen van windschermen. Het terras is een verlengstuk van het café-restaurant, maar vormt geen wezenlijk onderdeel van het concept: ook wanneer het mooi weer is, is het geen straf om

binnen te vertoeven in de ruimte waar een adequate klimaatbeheersing zorgt voor een aangename omgevingstemperatuur.

Aangezien snelheid van handelen, c.q. het snel uitserveren van gerechten centraal staat, dient de keuken op klassieke wijze georganiseerd te worden middels een sterk hiërarchische structuur van instrueren en aansturen. Gasten dienen niet geconfronteerd te worden met deze hectische en geluidsvolle omgeving, waardoor een gesloten keuken gepast is. Een gesloten keuken past ook bij het uitstralen van een zekere authenticiteit.

Marktsegmenten en doelgroepen

De horeca-exploitatie van het café-restaurant richt zich op diverse doelgroepen die elkaar goed verdragen en complementair zijn aan elkaar. De doelgroepen zijn te verdelen in particulier en toeristisch. De particuliere markt is een zeer brede doelgroep waaronder onder andere de tweeverdieners, de startende werkende jonge mensen, kleine groepen (vrienden/families), jonge gezinnen met kinderen en 50-plussers (waaronder veel (vroeg) gepensioneerden) relevante subcategorieën zijn voor het concept.

Specifiek op de vrijdag tot en met zondag zal er een behoefte zijn aan het in groepsverband dineren, al dan niet in een afgesloten ruimte. De toeristische markt bestaat uit dagtoeristen en verblijfstoeristen. Het accent van de toeristische bezoeken wordt in de weekenden en zomermaanden veracht.

Er wordt een accent in bezoekfrequentie verwacht op doordeweekse dagen van 17:00 tot 22:00 uur. In het weekend en gedurende de zomermaanden en vakanties is de bezoekfrequentie meer over de dag verspreid met het accent op de zaterdag en zondagnamiddag/avond. Er is een laag tot gemiddeld bestedingspatroon.

Assortiment en prijsstelling

Het assortiment van het café-restaurant moet nauw aansluiten bij het gekozen concept, niveau en de doelgroepen van de horecavoorziening. Kernelementen van het aanbod van eten en drinken zijn laagdrempeligheid, toegankelijkheid, vers, biologisch en streekgebonden. De gewenste laagdrempeligheid vertaalt zich in een lage prijsstelling, de toegankelijkheid in gerechten die begrepen kunnen worden zonder een woordenboek ter hand te

nemen. Biologisch daar waar mogelijk, aangezien 100% biologisch onherroepelijk ten koste gaat van de betaalbaarheid van gerechten en dranken. Een richtinggevende terraskaart ziet er als volgt uit:

• Mandje stokbrood	€ 3,75
• Mandje mediterrane (kruidenboter, tapenade, olijven)	€ 5,75
• Tosti kaas	€ 2,75
• Tosti Hawai of Toscaanse tosti	€ 4,25
• Bord frites	€ 2,25
• Twee kroketten met brood	€ 4,25
• Zomersalade (met gamba's)	€ 9,75
• Rundercarpaccio salade	€ 9,25
• Broodjes gezond (stokbroodje)	€ 5,25
• Pannetje soep van de dag met stokbrood en boter	€ 4,75
• Zalmwrap	€ 7,25
• Saté, frites en salade	€ 9,50
• Schnitzelplate	€ 11,50
• Biefstukplate	€ 14,75

Naast de terraskaart wordt ook aan de kinderen gedacht. Pannenkoeken, naturel en met als belegopties kaas, appel, rozijnen, ijs, spek, ananas, vers seizoensfruit en een mix hiervan worden vers bereid. Seizoensspecialiteiten zoals een aspergepannenkoek en een herfstpannenkoek (met herfstgroenten) ontbreken uiteraard niet. Op deze wijze kunnen de dagbezoeker met kleine en grote trek, alsmede inwoners uit de omgeving die op zoek naar een betaalbaar café-restaurant in de omgeving een passend en attractief aanbod gedaan worden

Wat betreft de dranken geldt het gebruikelijke koffie, thee, fris en bier- en wijnaanbod. Enkele verse fruit/groentesappen en fairtrade en biologische koffie- en theevarianten passen goed in de heersende tijdsgeest. Hierbij geldt als uitgangspunt marktconforme prijzen, een iets lagere marge wordt voor lief genomen teneinde een kwalitatief hoogstaand en gezond product betaalbaar en toegankelijk te houden. Een prijsrichting is voor

cappuccino € 1,80, een tapbiertje € 1,90, een vers geperste jus d'orange voor € 2,50, vers gebak is beschikbaar vanaf een 'vriendelijke' € 2,50.

Bereidingswijze

De voedingsmiddelen die gebruikt worden moeten vooral 'vers' en 'zelfbereid' uitstralen. Dit neemt niet weg dat een deel van de producten als halffabricaat kan worden aangeleverd. Hierdoor is er verhoudingsgewijs minder productieruimte noodzakelijk en zal ook de post keukenpersoneel beperkt kunnen worden. De kwaliteit van alle gerechten en ingrediënten dient van gemiddeld niveau te zijn.

Serviceniveau

Het geboden serviceniveau staat in relatie tot het gekozen niveau van de horecavoorziening. Gezien het gewenste niveau en assortiment is voor het café-restaurant een gemiddeld serviceniveau gewenst, waarbij bediening aan tafel voor zich spreekt. Op de vloer zelf tussen de tafels en stoelen is altijd een aanspreekpunt aanwezig in de vorm van medewerkers die af en aan lopen. Op rustige momenten zal het bedienend personeel zich niet terugtrekken bij de bar maar midden in het bedrijf als zichtbaar aanspreekpunt blijven fungeren. De exploitant zal zich moeten inspannen om een uitstekend team op te zetten, daar dit van groot belang wordt geacht voor het concept, de gewenste snelheid van handelen/uitserveren op deze bijzondere locatie en voor de omschreven doelgroepen. Voorzieningen voor de kleine medemens zijn voorhanden in de vorm van stoelen, potloden en kleurplaten, een aparte speelhoek past minder/niet binnen een klassiek café-restaurant.

Openingstijden

Het café-restaurant is het gehele jaar geopend, in ieder geval van dinsdag tot en met zondag. De richting voor de openingstijden is afgestemd op de doelgroepen, functies en omgeving: dagelijks van 10.30 tot 24.00 uur (doordeweeks volstaat een openstelling tot 22:30 uur). Uiteraard kunnen partijen op afspraak (feesten, jubilea, trouwpartijen) een andere eindtijd kennen.

Promotie en presentatie

De exploitant dient met een sterke drive het café-restaurant op de kaart te zetten. Het concept dient in de eerste plaats zo sterk te zijn dat het imago van de horeca-exploitatie

maatgevend is voor het uiteindelijke succes. Opgemerkt dient te worden dat de fraaie ligging, voldoende gratis parkeergelegenheid en kindvriendelijkheid in alle reclame-uitingen als Unique Selling Point (USP) naar voren gebracht dient te worden, aangezien dit een duidelijke toegevoegde waarde biedt ten opzichte van andere horecabedrijven in Kudelstaart.

Daarnaast zal een belangrijk onderdeel van de promotie dienen te bestaan uit het koesteren, 'pamperen' van de gasten die uit nieuwsgierigheid in het begin van de exploitatie het bedrijf bezoeken. Hiermee wordt herhalingsbezoek in de hand gewerkt, alsmede mond tot mond reclame. Voor het type bedrijf is dit de meest waardevolle promotievorm. Daarnaast dient zeker in het begin in de promotie-inspanningen sterk ingezet te worden op de particuliere markt.

Exploitant/Personeel/organisatie/administratie

Exploitant

De exploitant dient niet zozeer een sterke conceptdenker te zijn, als wel een gastheer-/vrouw pur sang. De menukaart is niet het meest spannende onderdeel van het bedrijf, ouderwetse gastvrijheid dient dé toegevoegde waarde van de onderneming te zijn. In het verlengde van het voorgaande punt dient de exploitant een sterke motivator te zijn: zelf over het 'gastvrijheidsgen' beschikken is 1, deze mentaliteit overbrengen op medewerkers vereist andere competenties. Zeker voor een horecabedrijf geldt dat de zwakste schakel de prestaties, specifiek de waarneming hiervan van het gehele bedrijf beïnvloedt.

Gelet op de sterke afhankelijkheid van de lokale markt dient de exploitant een hoge mate van betrokkenheid te tonen bij wat speelt in Kudelstaart zelf. Een goede band met de buurt en wellicht ook het verenigingsleven zijn belangrijke randvoorwaarden om de aanwezige omzetpotentie goed in te vullen.

Tot slot dient de exploitant zowel kwaliteitsbewust en kostenbewust te opereren, iedere dag opnieuw. Immers, in combinatie met een scherpe prijsstelling zal een gebrek aan kostenbewustzijn de ondernemer al snel opbreken.

Personeel/organisatie

Het beschikken over de juiste opleidingsvereisten biedt geen garantie voor succes, wanneer dit criterium als leidend gebruikt wordt bij de werving en selectie van personeel. Een juiste werkinstelling, gastgerichtheid en (in de keuken) methodisch en flexibel kunnen werken onder hoge tijdsdruk, zijn belangrijkere competenties. Het bedienend personeel is bij voorkeur - voornamelijk - van het vrouwelijk geslacht, is jong en heeft een frisse uitstraling en een hoge servicegraad. Enkele sleutelmedewerkers dragen meer ervaring en mensenkennis met zich mee.

De dagelijkse leiding zal in handen zijn van de exploitant, Horeca Ondernemers Adviseurs acht het exploiteren van het bedrijf in de vorm van een ondernemerspaar meer wenselijk dan exploitatie door een enkele ondernemer. De ondernemer zelf of de eerste medewerker bediening neemt in drukke tijden de parttime bedieningsmedewerkers op sleeptouw. In de keuken is er geen noodzaak om met een chef-kok te werken. De kaart dient afgestemd te zijn op het zelfstandig kunnen verrichten van handelingen door productiehulp en zelfstandig werkende koks. Het concept is qua bereidingswijze dusdanig ingevuld, dat een bedieningsmedewerker in geval van nood geacht moet worden in staat te zijn om eenvoudige keukenhandelingen te kunnen verrichten. Er zal door de exploitant geïnvesteerd dienen te worden in mooie, kwaliteitsvolle, representatieve bedrijfskleding welke aansluit bij de te voeren huisstijl. De opleidingskosten van personeel zullen vooral in termen van uren van vaste medewerkers uitgedrukt worden en niet zozeer in termen van een opleidingsbudget voor (externe) horeca-inhoudelijke opleidingen.

Inkoop/administratie

Zoals aangegeven dient de exploitant kostenbewust te zijn, wat zich in de optiek van Horeca Ondernemers Adviseurs niet dient te uiten in een keuze voor ingrediënten van inferieure kwaliteit, maar door –zeker in de beginfase- zelf verantwoordelijk te zijn voor de “vers-inkoop” van bijvoorbeeld groenten en vlees en de dagprijzen van diverse leveranciers met elkaar te vergelijken. Hierdoor is het mogelijk om op dagbasis de beste deals te maken.

Het kassa- en administratiesystemen dient het mogelijk te maken om op ieder gewenst moment de omzetresultaten en de samenstelling hiervan (per productgroep) te analyseren.

Tevens dient kort na afloop van de maand een vereenvoudigde de winst- en verliesrekening opgesteld te kunnen worden op basis waarvan de exploitatie daar waar gewenst/noodzakelijk direct bij te sturen. Ook dient het kassasysteem mogelijkheden te bevatten om controle te houden op de verkoopadministratie.

5 CAPACITEIT EN INDELING

5.1 Capaciteit

Bij het bepalen van de gewenste capaciteit van een horecabedrijf, de nieuw te realiseren horecagelegenheid aan de Kudelstaartseweg 295-297 te Kudelstaart in het bijzonder spelen een aantal overwegingen een rol:

- **De exploitatiekaders:** een zekere kleinschaligheid geldt als uitgangspunt met als bovengrens een bebouwd oppervlak (ook wel 'footprint' genaamd) van 300 m²;
- **De ruimte in de markt:** deze ruimte is zoals uit het marktonderzoek naar voren komt groot te noemen, er is sprake van een lage horecadichtheid en een duidelijke vraag vanuit de particuliere en toeristische markt naar laagdrempelige horecagelegenheden. De potentie vanuit de submarkt van bruiloften en jubilea vertaalt zich naar het realiseren van een ruimte van circa 80 a 100 m² welke afgezonderd kan worden van een algemeen toegankelijke publieksruimte;
- **Parkeervoorziening:** doordat op het perceel parkeerplaatsen gerealiseerd kunnen worden en bij het nabijgelegen winkelcentrum voldoende plaatsen beschikbaar zijn (in de avonduren) is er geen legitimatie vanuit de optiek van parkeerplaatsen om een minder grote bebouwing dan 300 m² voor te stellen.
- **Rendement:** hoe lager het luxe niveau, des te hoger de capaciteit in termen van zitplaatsen dat noodzakelijk is om een bedrijf op rendabele wijze te exploiteren. Gelet op het werken met een gesloten keuken en derhalve een aparte keukenbrigade en bedienend personeel, is een minimale capaciteit van 80 zitplaatsen voor het restaurantgedeelte noodzakelijk om op de piekmomenten de noodzakelijke omzet- en hiervan afgeleide rendementsniveau veilig te stellen. Immers, in tegenstelling tot een centrumlocatie in een stad met een continue passantenstroom, dient een bedrijf op een solitaire ligging juist op de piekmomenten het rendement veilig te stellen. Vanuit het oogpunt van rendement is het daarnaast wenselijk om de bedrijfsactiviteiten te concentreren op één bouwlaag (de begane grond). Een exploitatie verdeeld over verdiepingen leidt tot hogere personeelskosten, daarbij levert het exploiteren van een verdieping in de regel een lagere omzet op dan een exploitatie op maaiveldniveau;
- **Bedrijfsactiviteiten:** Uitgaande van zowel een restaurant- als een (beperkte) zalenfunctie dient er een mogelijkheid te zijn om de beschikbare ruimte op te delen. Mede gelet op het minimaal benodigde aantal zitplaatsen om een café-restaurant op

een solitaire ligging rendabel te kunnen exploiteren dient de restaurantcapaciteit derhalve op minimaal 80 vastgesteld te worden. Bij bruiloften en jubilea bedraagt de omvang vaak 100 tot 200 personen. Hier een gelegenheid volledig op af te stemmen is echter kostbaar (vooral vanuit het perspectief van de stichtingskosten van het onroerend goed), vandaar dat Horeca Ondernemers Adviseurs uitsluitend rekening houdt met kleinere gezelschappen tot 100 personen (staand) of 60 zittend.

Rekening houdende met de bovenstaande overwegingen adviseert Horeca Ondernemers Adviseurs om:

- Een café-restaurant met circa 100 zitplaatsen te realiseren;
- De publieksruimte op-deelbaar te maken opdat een gezelschap in afzondering kan dineren;
- De horecameters op de begane grond te realiseren;
- Een terrasvoorziening van ongeveer 150 m² te realiseren.

Wanneer deze gegevens vertaald worden naar een overzicht van functies en vierkante meters, dan komt Horeca Ondernemers Adviseurs richtinggevend op het volgende overzicht uit:

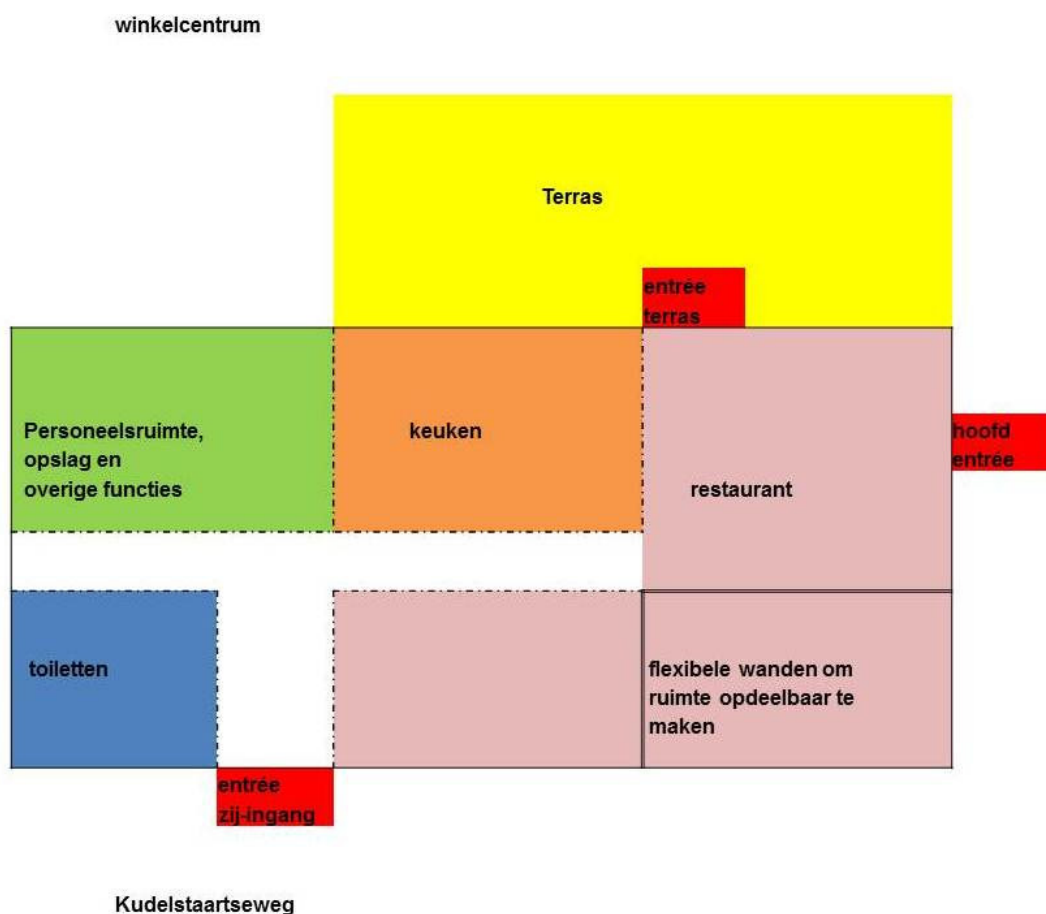
- Publieksruimte, restaurant: 150 m²;
- Keuken, inclusief koude opslag: 40 m²;
- Opslag (kruidenierswaren, vuil en overig): 25 m²;
- Toiletten: 25 m²;
- Personeelsruimte: 10 m².

Het totaal aantal benodigde vierkante meters bedraagt circa 250.

N.B.: bovenstaand overzicht betreft het bruto aantal m², op ieder aantal vierkante meter dient een percentage van circa 15% in mindering gebracht te worden om de benodigde gang/verkeersruimte adequaat mee te nemen.

5.2 Indeling

Een richtinggevend vlekkenplan voor het te bouwen pand, waarbij rekening gehouden is met de situering van perceel, bestaande fauna, een werkbare routing/layout en het (zoveel als mogelijk) scheiden van goederen en gastenstromen ziet er als volgt uit:



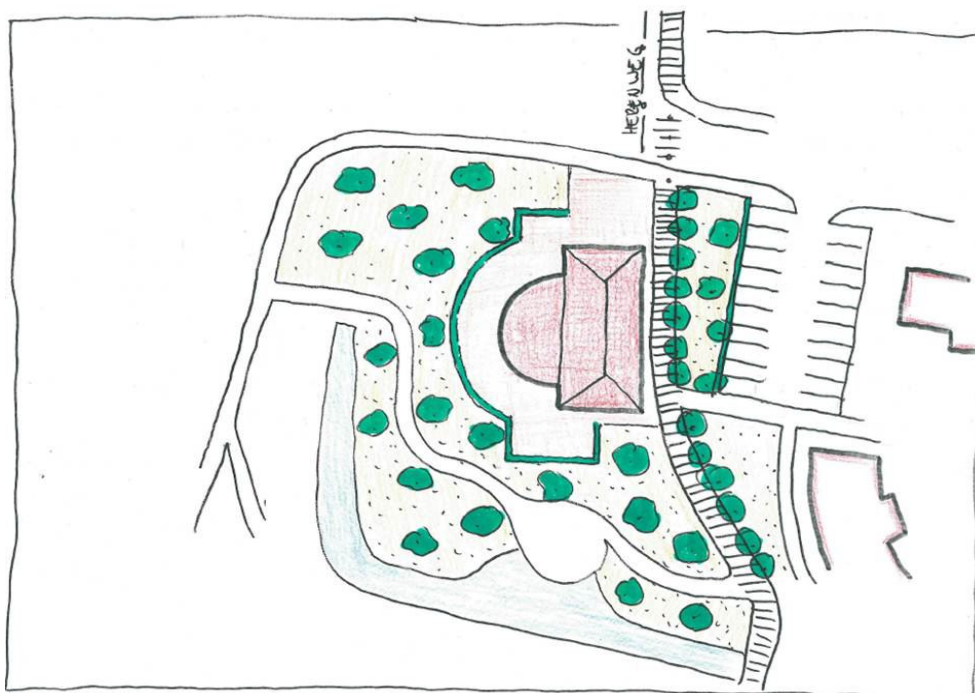
N.B.: bovenstaand (richtinggevend) vlekkenplan is niet op schaal uitgewerkt en de verhoudingen tussen de oppervlakten van de diverse functies reflecteert niet de onderlinge voorgestelde verdeling van de aantallen vierkante meters.

Naast bovenstaand vlekkenplan heeft de gemeente Aalsmeer een tweetal varianten op een ruimtelijke indeling van het perceel gemaakt, deze zien er als volgt uit:

Variant 1



Variant 2



BIJLAGE: TOELICHTING OVERIGE EXPLOITATIEKOSTEN

Huisvestings- en inventariskosten

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: Bedrijfschap Horeca & Catering