

Haalbaarheidstoets horeca-invulling Amsteldijk Zuid 105 te Amstelveen

2020-R-045/1006 28 april 2020



Samenstellers

Niek Timmermans
Peter Haan
Leonie van Spronsen

Inhoudsopgave	2
Inleiding	3
1. Bepaling uitgangspositie en randvoorwaarden	4
1.1 Methodiek en eerste shifting	5
1.2 Huidige locatie	6
1.3 Locatie en bereikbaarheid	7
2. Marktanalyse	8
2.1 Onderzoeksgebied	9
2.2 Kwantitatieve aanbodanalyse	10
2.3 Kwalitatieve aanbodanalyse	11
2.4 Particuliere vraaganalyse	18
2.5 Zakelijke vraaganalyse	19
2.6 Toeristische vraaganalyse	20
3. Conceptuele invulling	21
3.1 Eventuele horeca invulling	22
3.2 Impressies concepten	23
4. Financiële haalbaarheid	26
4.1 Marktpotentie	27
4.2 Investeringsprognose	28
4.3 Omzet prognose	29
4.4 Exploitatieprognose & haalbaarheid	32

Bronnen

- HorecaDNA Databestand (2013-2020)
- CBS Statline, Centraal Bureau voor de Statistiek
- Google Maps
- BatchGEO
- Visie toerisme en recreatie Amstelveen
- <https://uitmagazine.com/amstelveens-toerisme>

Inleiding

De gemeente Amstelveen heeft behoefte aan deskundigheid en uitsluitel omtrent de levensvatbaarheid van de horecalocatie Amsteldijk Zuid 105 te Amstelveen. Op de locatie staat momenteel een vervallen horecapand, Café de Zwarte Kat, dat inmiddels gesloten is.

De uitbater heeft circa twee jaar geleden getracht de horecazaak te verkopen, maar dit is niet gelukt. Hij gaf aan veel concurrentie te hebben van de achtergelegen golfbaan met bijbehorende brasserie. De omwonenden kwamen steeds minder vaak en fietstoeristen zijn er enkel in de zomer. De vervallen staat van het gebouw maakte het ook onmogelijk een café uit te blijven baten. Hierdoor is hij gedwongen te stoppen met de exploitatie. De eigenaar is nu in contact met een ontwikkelaar, zij zijn voornemens het vervallen pand te slopen en 3 woningen te realiseren.

De dorpsraad heeft bezwaar gemaakt tegen deze ontwikkeling, zij willen dat er op de locatie een horeca bestemming blijft.

Op basis van de randvoorwaarden van de locatie en een bondig marktonderzoek, worden kansrijke conceptuele horeca-invullingen bepaald en vertaald naar omvang en/of capaciteit en omzetspotentieel. Vervolgens zal op basis van de benodigde investering worden bepaald of de opties bedrijfseconomisch haalbaar zijn op deze locatie.

Hiertoe is Van Spronsen & Partners horeca-advies benaderd.

De opdracht

De opdracht is het bepalen van de levensvatbaarheid van mogelijke conceptuele horeca-invullingen aan de Amsteldijk Zuid 105 te Amstelveen.

1. Bepaling uitgangspositie en randvoorwaarden

1. Bepaling uitgangspositie en randvoorwaarden

1.1 Methodiek en eerste schifting

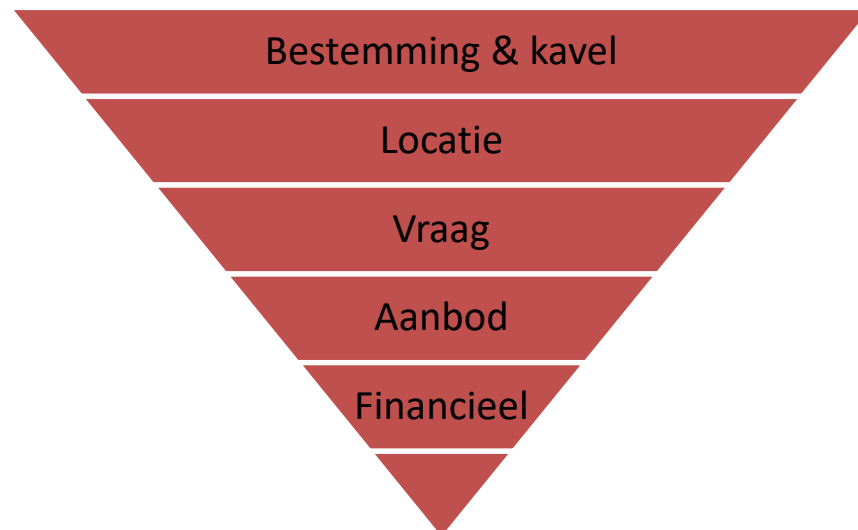
Methodiek trechter

Om verschillende horecafuncties voor het pand aan de Amsteldijk Zuid 105 op haalbaarheid te toetsen, wordt een trechter methodiek gebruikt. De trechter is opgedeeld in 5 lagen:

1. Bestemming & kavel
2. Locatie
3. Vraag
4. Aanbod
5. Financiële projectie

In deze trechter worden alle mogelijke horecafuncties geanalyseerd die op een locatie geëxploiteerd kunnen worden.

In iedere laag van de trechter vallen onhaalbare horecafuncties af. De functies zijn verdeeld over drie sectoren van de horeca (zie tabel).



Bestemming en kavel

- De huidige bestemming staat horeca tot en met categorie 3 toe op de locatie. Hiermee valt hotel, nachtclub en zalen/partycentrum af als mogelijk invulling.
- Horeca bij sport of recreatie valt af omdat deze voorzieningen niet op de locatie aanwezig zijn.
- De kavel heeft een oppervlakte van 2.050m². Hiervan mag 212m² bebouwd worden tot maximaal twee bouwlagen (totaal 425m² bvo).

Conclusie

- **Hotel, nachtclub, zalen-/partycentrum en horeca bij sport of –recreatie vallen af als mogelijke invulling.**
- **De overige mogelijke invullingen worden meegenomen in navolgende analyse van de locatie.**

Sector	Deelsector
Drank	Café/bar
	Nachtclub
	Coffeeshop/Theehuis
	Horeca bij recreatie
Fastservice	Broodjeszaak/Lunchroom
	Cafetaria/snackbar/automatiek
	Pannenkoekenrestaurant
	Fastfoodrestaurant
	Grillroom/shoarmazaak
Restaurant	IJssalon
	Nederlands-Frans restaurant
	Italiaans restaurant
	Zuid-Europees restaurant
	Chinees-Indisch restaurant
	Overig Aziatisch
	Overig buitenlands

1 Bepaling uitgangspositie en randvoorwaarden

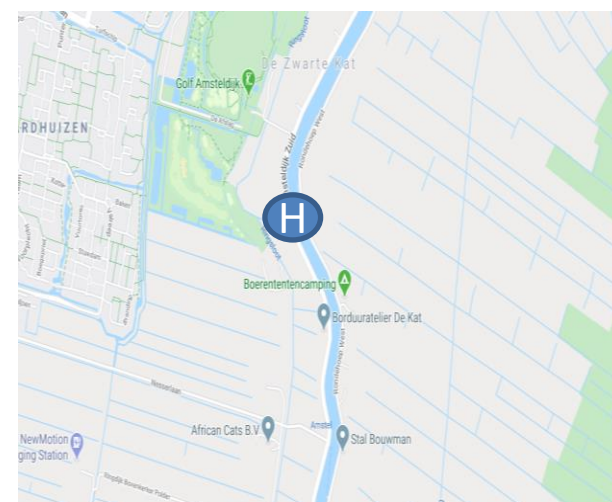
1.2 Huidige situatie

Beoordeling huidige situatie

- Het betreft de locatie aan de Amsteldijk Zuid 105. Op de locatie staat het inmiddels gesloten Café De Zwarte Kat, met een cafégedeelte en een kleine zaalruimte.
- Het pand heeft een totaal oppervlakte van 191m².
- Het huidige pand is slecht onderhouden en verkeert in slechte staat.
- De eigenaar is voornemens het huidige pand te slopen en drie woningen te realiseren.
- Naast het pand bevindt zich een parkeergelegenheid met 8 parkeerplaatsen (op eigen terrein).

Conclusie:

- **Het huidige pand verkeert in slechte staat.**
- **Het plan is sloop van het huidige pand en het realiseren van nieuwbouw.**



1. Bepaling uitgangspositie en randvoorwaarden

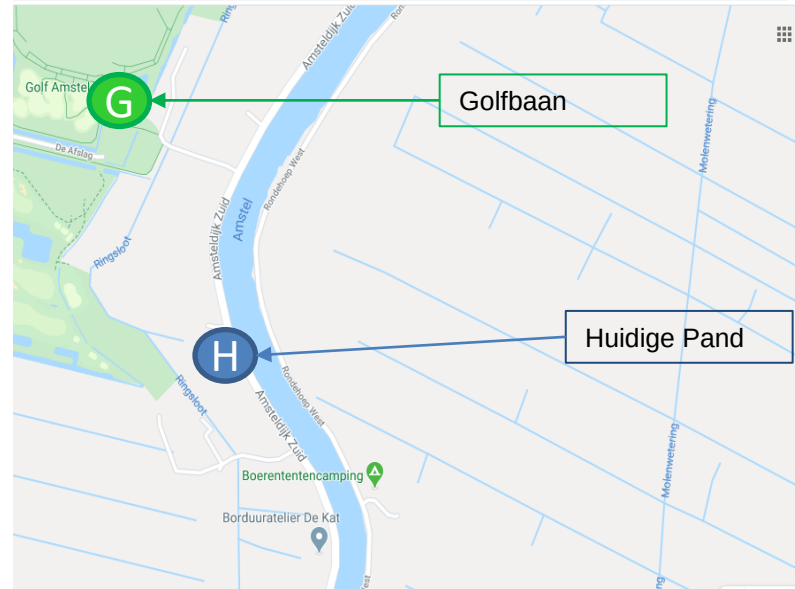
1.3 Locatie en bereikbaarheid

Locatie en zichtbaarheid

- De locatie bevindt zich in het buitengebied van Amstelveen.
- De locatie ligt aan de weg en aan de rivier de Amstel.
- Langs de Amsteldijk Zuid bevindt zich uitsluitend lichte bebouwing. De locatie is goed zichtbaar voor passerend verkeer (auto's, fietsers, bussen en boten).
- In de directe omgeving bevinden zich de Golfclub Amsteldijk (9 holes) met Brasserie 10.

Bereikbaarheid

- De locatie is goed bereikbaar per auto en vanuit Amstelveen en Ouderkerk aan den Amstel ook goed per fiets.
- Langs de doorgaande weg mag er niet geparkeerd worden. Met 8 parkeerplaatsen op eigen terrein is de parkeercapaciteit zeer minimaal.
- Er zijn 2 bushaltes met flex-bussen die doordeweeks gebeld kunnen worden tussen 6:30 en 21:00 en in het weekend tussen 7:30 en 20:30. De bereikbaarheid per ov is matig, zeker voor een avondfunctie zoals een restaurant.
- Boten kunnen niet aanleggen voor of nabij de locatie.
- Langs de huidige lopen diverse fiets- en wandelroutes. Dit zorgt op mooi weer dagen voor toeristische passanten.
- De locatie is op 20-25 minuten lopen en op ongeveer 10 minuten fietsen vanaf de dichtstbijzijnde woonwijken.



Conclusie

- **Het betreft een afgelegen locatie in het buitengebied. Het is hiermee een doelbezoeklocatie. Concepten gericht op impulsbezoek (ijssalon, lunchroom) achten we niet kansrijk.**
- **Cafetaria, fastfoodrestaurant, shoarmazaak, café en coffeeshop/theehuis hebben een laag bestedingsniveau. Hierdoor hebben deze concepten veel traffic nodig of dienen ze te fungeren als wijkfunctie voor direct omliggende woonwijken. De locatie voldoet niet aan deze voorwaarden, waardoor we deze invullingen niet kansrijk achten.**
- **Resterende kansrijke invullingen betreffen: (café-)restaurant met diverse mogelijke keukenrichtingen of een pannenkoekenrestaurant.**

2. Marktanalyse

2. Marktanalyse

2.1 Onderzoeksgebied

Het onderzoeksgebied wordt bepaald door de koopmoetebereidheid, de afstand en reistijd die gasten bereid zijn te reizen voor een bezoek aan horeca.

We onderscheiden de volgende gebieden:

- Het verzorgingsgebied bestaande uit vestigingsgemeente Amstelveen met circa 91.000 inwoners en aangrenzende gemeente Ouder-Amstel met circa 13.900 inwoners.
- Vergelijkbare gemeenten: Zeist met 63.900 inwoners; Lansingerland met 61.600 inwoners en Leidschendam-Voorburg met 75.400 inwoners. Deze gemeenten zijn geselecteerd op basis van het enigszins vergelijkbare inkomensniveau, aantal inwoners en als voorstad van een grote Nederlandse stad.
- Nederland: als referentiekader voor de dichtheid en de kenmerken van de bevolking is gekeken naar Nederland exclusief Amsterdam, met ruim 16,4 miljoen inwoners.



Horecalocatie



Onderzoeksgebied



2. Marktanalyse

2.2 Kwantitatieve aanbodanalyse

Kwantitatief aanbod

- In de tabel is het aanbod en de dichtheid van restaurants en pannenkoekenrestaurants in beeld gebracht.
- De dichtheid is het gemiddeld aantal inwoners per bedrijf of per m² restaurant.
- De restaurantdichtheid in het verzorgingsgebied ligt iets hoger dan in vergelijkbare gemeenten en lager dan het landelijk gemiddelde.
- Restaurants met Chinees-Indische, overig Aziatische of overige buitenlandse keukenrichting zijn sterk vertegenwoordigd (hoge dichtheid). Er is geen marktruimte voor deze keukenrichtingen.
- De Nederlands-Franse en Italiaanse keukenrichtingen hebben een relatief lage dichtheid en restaurants met een Zuid-Europese keukenrichting hebben een zeer lage dichtheid. Deze keukenrichtingen bieden ruimte voor uitbreiding.
- Het verzorgingsgebied heeft een lage dichtheid van pannenkoekenrestaurants vergeleken met de vergelijkbare gemeenten, ook de landelijke dichtheid ligt ruim twee maal zo hoog.

Conclusie:

Op basis van de aanbodanalyse bestaat er marktruime ruimte voor een:

- Restaurant met Nederlands-Franse keukenrichting;
- Restaurant met Zuid-Europese keukenrichting;
- Pannenkoekenrestaurant.

Op basis van de kwalitatieve analyse op de volgende pagina's wordt de markt- en concurrentiepositie van deze invullingen beoordeeld.

Restaurantaanbod	Verzorgingsgebied		Vergelijkbare gemeenten		Nederland	
Aanbod en dichtheid						
Aantal inwoners	104.754		66.987		16.419.198	
Restaurants	61		37		10.430	
Restaurantdichtheid	1.717		1.827		1.574	
Oppervlakte restaurants	8.037		4.693		1.491.354	
Oppervlakedichtheid	13		14		11	
Bedrijfstype	Aanbod	Dichtheid	Aanbod	Dichtheid	Aanbod	Dichtheid
Nederlands-Frans	11	9.523	8	8.373	3.572	4.597
Italiaans	6	17.459	4	15.458	1.246	13.178
Zuid-europees	3	34.918	4	16.747	1.012	16.225
Chinees-Indisch	10	10.475	7	9.570	1.464	11.215
Overig Aziatisch	13	8.058	4	18.269	806	20.371
Overige keukenrichtingen	18	5.820	10	6.930	2.330	7.047
Totaal restaurantsector	61	1.717	37	1.827	10.430	1.574
Bedrijfstype	Aanbod	Dichtheid	Aanbod	Dichtheid	Aanbod	Dichtheid
Pannenkoekenrestaurants	1	104.754	4	16.747	352	46.645

2. Marktanalyse

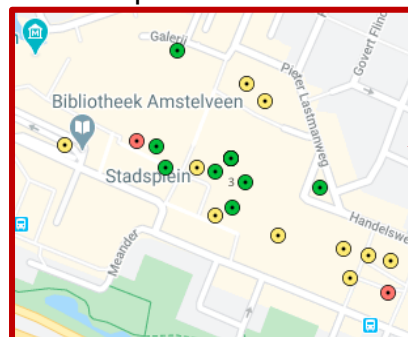
2.3 Kwalitatieve aanbodanalyse – horeca clusters

Op de kaart zijn de voornaamste horecaclusters in het verzorgingsgebied in beeld gebracht. Het gaat hier om de volgende gebieden: Kostverlorenhof; Stadsplein; Dorpstraat; Ouderkerk a/d Amstel.

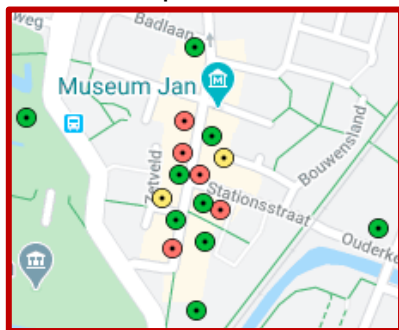
Kostverlorenhof



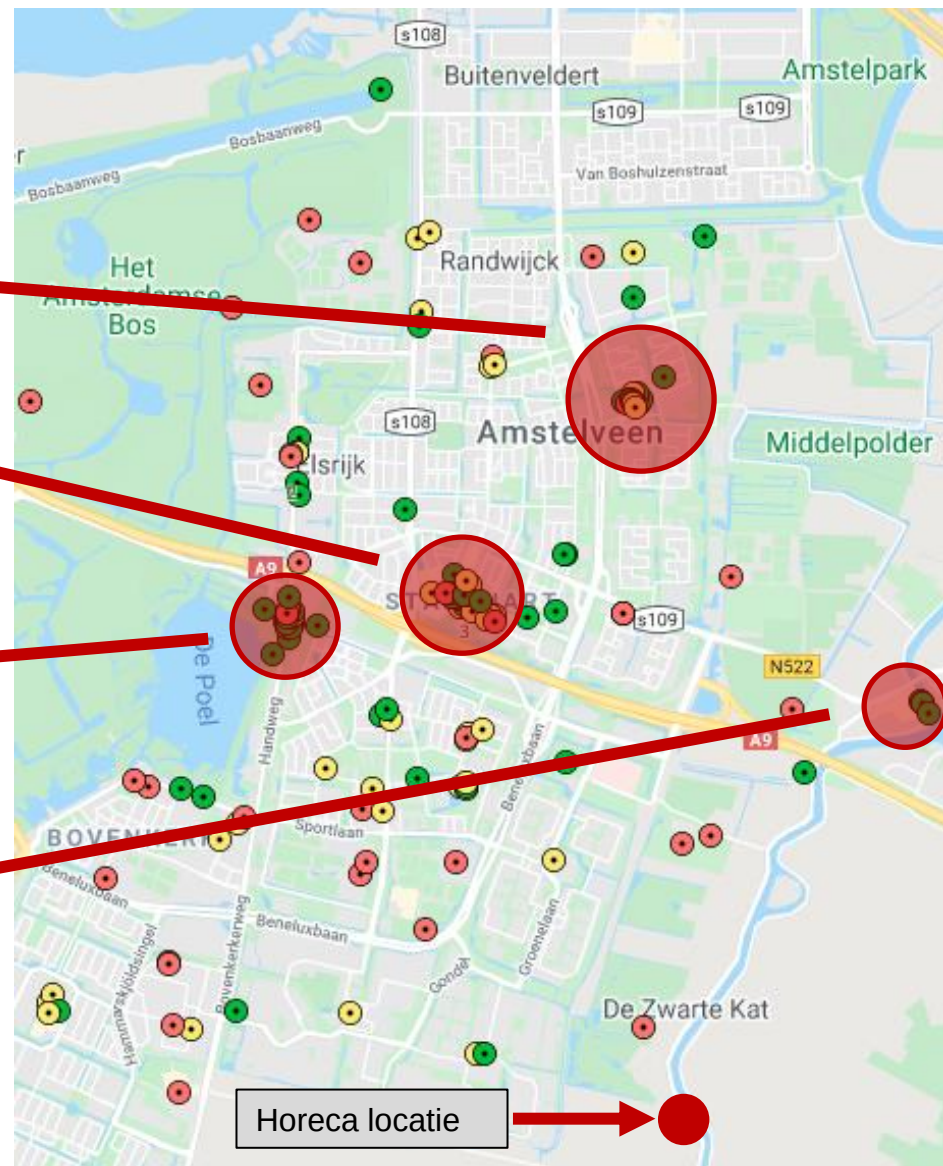
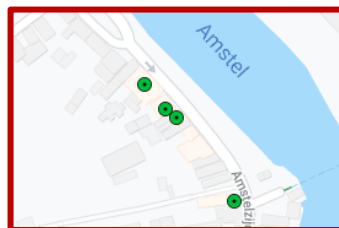
Stadsplein



Dorpstraat



Ouderkerk a/d Amstel



Conclusie

De horecacluster "Ouderkerk a/d Amstel" is het kleinste cluster, maar komt qua karakter het meest overeen met de horecalocatie. Op de volgende pagina worden de concurrenten geanalyseerd.

2. Marktanalyse

2.3 Kwalitatieve aanbodanalyse: Ouderkerk a/d Amstel

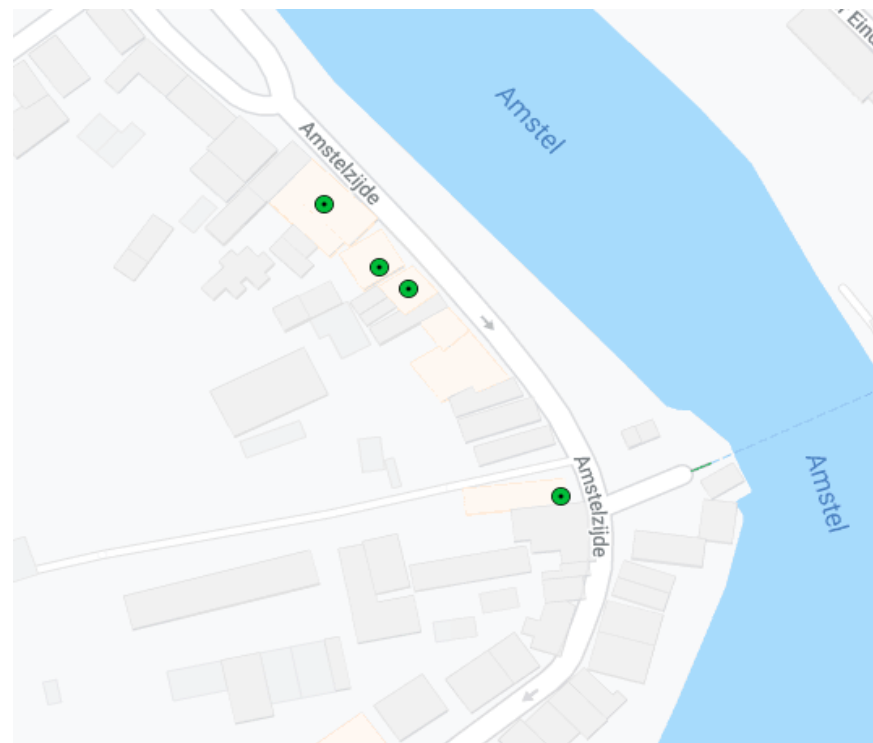
Concurrentie Ouderkerk aan den Amstel

Op deze pagina volgt analyse van de meest relevante concurrentie in Ouderkerk a/d Amstel. Op de volgende pagina volgt een impressies van deze concurrenten.

- Loetje aan de Amstel (1) is gesitueerd in een groot pand ($\pm 800\text{m}^2$) gelegen aan de Amstel en heeft een redelijk uitstralingsniveau. Loetje serveert hier haar signature biefstukken aangevuld met internationale gerechten. Voor een hoofdgerecht met bijgerecht betaalt men gemiddeld €20,50. Zij bieden ook zalen aan. Loetje heeft een sterke merkbekendheid.
- Ron Gastrobar Indonesia (2) heeft een Indische keuken en heeft een goed uitstralingsniveau. Voor een rijsttafel met verschillende hapjes betaalt men gemiddeld €34,50. Ron Gastrobar heeft door haar connectie met chef Ron Blaauw een sterke merkbekendheid.
- India Port aan de Amstel (3) heeft een Indiase keukenrichting en een matige uitstraling. Voor een hoofdgerecht met bijgerecht betaalt men gemiddeld €22,25. Er zijn twee India Port restaurants maar zij hebben geen sterke merkbekendheid.
- Brasserie Paardenburg (4) heeft een Nederlands-Franse keukenrichting, hoog uitstralingsniveau. Voor een hoofdgerecht met bijgerecht betaalt men gemiddeld €25,50. Zij bieden ook zalen aan. Brasserie Paardenburg heeft als historische locatie bekendheid maar geniet geen nationale merkbekendheid.

Conclusie

- De concurrentie in het horecaconcentratiegebied in Ouderkerk a/d Amstel is vanuit Amsterdam beter te bereiken en de concurrentie heeft een sterke marktpositie met een overwegend goed uitstralingsniveau. Ook de naamsbekendheid van dit cluster speelt een rol in de sterke concurrentiepositie.
- De sterke concurrentie is van invloed op het uiteindelijk te verwachten marktaandeel voor een concept op onderhavige horecalocatie.



Nr	Naam	Keuken	Uitstralings-niveau interieur	Uitstralings-niveau exterieur	Prijsniveau
1	Loetje aan de Amstel	Internationaal	Goed	Gemiddeld	€ 19,95
2	Ron Gastrobar Indonesia	Indisch	Goed	Gemiddeld	€ 34,95
3	India Port aan de Amstel	Indiaas	Gemiddeld	Gemiddeld	€ 17,50
4	Brasserie Paardenburg	Nederlands-Frans	Goed	Goed	€ 22,50

2. Marktanalyse

2.3 Kwalitatieve aanbodanalyse: Ouderkerk a/d Amstel

Loetje aan de Amstel



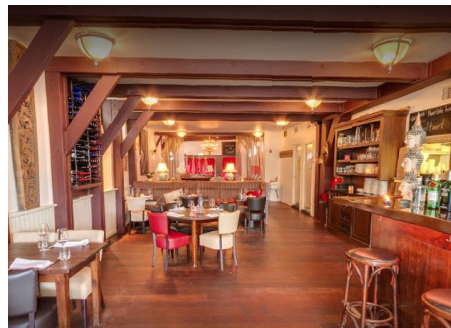
Bron: Loetje

Ron Gastrobar



Bron: Ron Gastrobar

India Port



Bron: India Port

Brasserie Paardenburg



Bron: Brasserie Paardenburg

2. Marktanalyse

2.3 Kwalitatieve aanbodanalyse: Vergelijkbare locaties

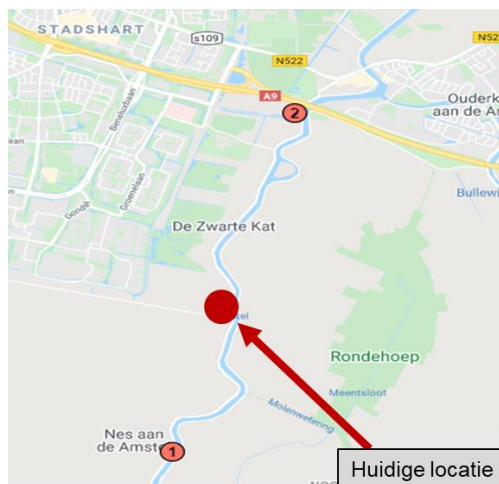
Overige concurrentie aan de Amstel

Naast het cluster aan de Amstel in Ouderkerk aan den Amstel zijn er twee relevante concurrenten:

- Cantina Del Corazon (1) is gelegen aan de Amsteldijk, heeft een Mexicaanse keuken en een gemiddeld uitstralingsniveau. Het prijsniveau is € 21,50 voor een hoofdgerecht inclusief bijgerecht. Cantina Del Corazon verzorgt ook feesten en partijen tot circa 120 personen.
- De Kruidfabriek by Lute (2) is gesitueerd in een voormalige kruidfabriek in Amstelveengroot. Het prijsniveau is boven gemiddeld met € 25,50 voor een hoofdgerecht met bijgerecht. Het uitstralingsniveau is hoog. De kracht van dit bedrijf is een hoge naamsbekendheid van sterrenchef Peter Lute.

Conclusie:

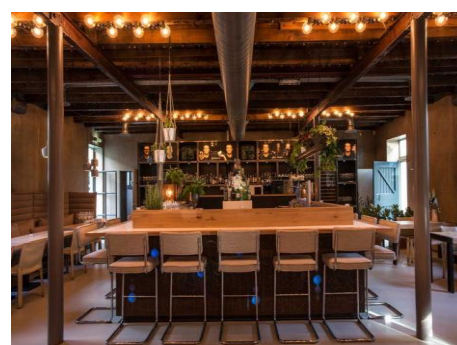
Een Mexicaans restaurant en een restaurant in het hogere segment zijn reeds vertegenwoordigd in de directe omgeving. Hier is daardoor niet direct marktruimte voor.



Cantina Del Corazon



Kruidfabriek by Lute



2. Marktanalyse

2.3 Kwalitatieve aanbodanalyse: Nabij gelegen locaties

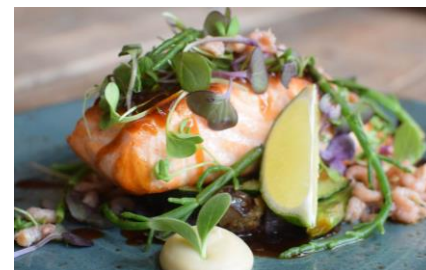
Overige concurrentie

Naast eerdergenoemde concurrenten die het meest overeenkomen qua karakter en profiel van de projectlocatie zijn er twee concurrenten relevant op basis van ligging in de directe omgeving:

- Brasserie 10 is gelegen op de golfbaan, op circa 400 meter van de horecalocatie. Het betreft een brasserie concept met een hoog uitstralingsniveau. Een hoofdgerecht met bijgerechten kost hier gemiddeld €15,=. Over het algemeen is de drempel om te gaan eten of drinken op een golfbaan voor mensen die niet komen golfen zeer hoog.
- Wijngaard de Amsteltuin ligt op circa 1,4 kilometer van de locatie. Dit bedrijf richt zich op zaalverhuur en komt qua karakter niet overeen met potentieel kansrijke horeca-invullingen voor onderhavige locatie.

Conclusie

- **Concurrentie in de directe omgeving is niet relevant voor de potentieel kansrijke horeca-invullingen voor onderhavige horecalocatie.**



Bron: Brasserie 10



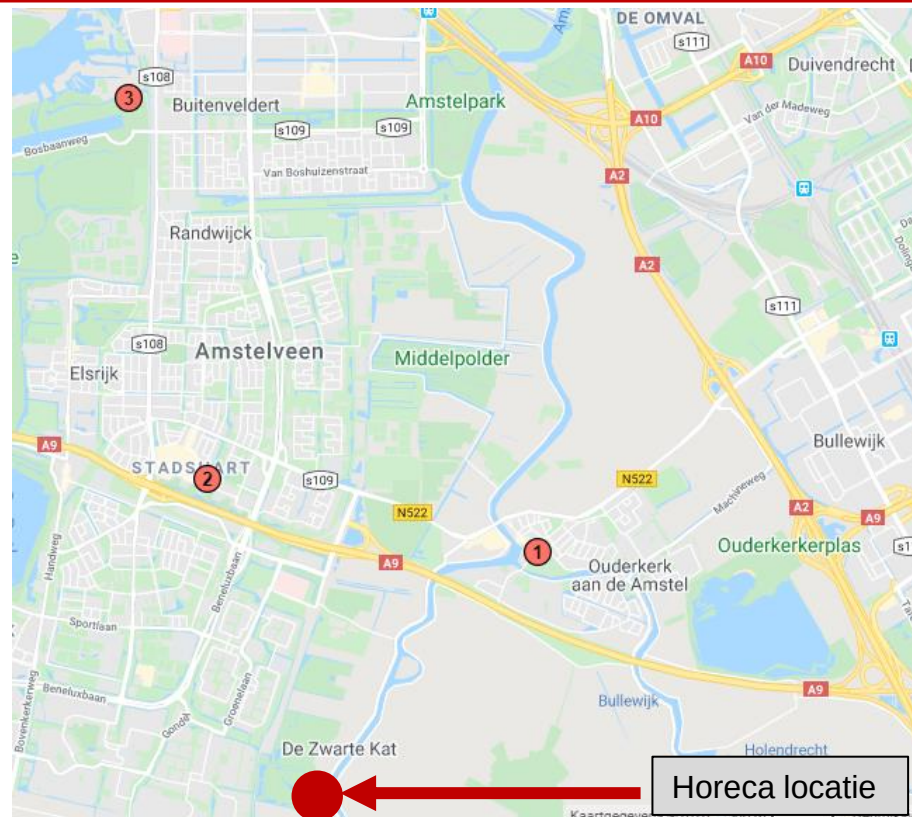
2. Marktanalyse

2.3 Kwalitatieve aanbodanalyse: Pannenkoekenrestaurants

Concurrentie pannenkoekenrestaurants

In de omgeving zijn drie pannenkoekenrestaurants in beeld gebracht. Op de volgende pagina volgt een impressie van deze bedrijven.

- Pannenkoeken & poffertjes (1) is een grote vaste kraam met terras in Ouder-Amstel. Pannenkoeken & Poffertjes is geopend van mei tot en met oktober. Omdat het geen vast pand betreft wordt Pannenkoeken & Poffertjes niet meegenomen in de kwantitatieve analyse. Het pand heeft een matig uitstralingsniveau. Het prijsniveau ligt relatief laag, op € 8,50.
- Stadscafe de Pannenkoek (2) is gelegen in het stadshart van Amstelveen en heeft naast de pannenkoeken ook een kleine kaart. Het prijsniveau ligt op € 11,= en het uitstralingsniveau van het interieur en het exterieur is goed.
- Boerderij de Meerzicht (3) is een restaurant gelegen in het buitengebied van Amsterdam (Amsterdamse Bos). Het restaurant is gevestigd in een oude boerderij en ziet er verzorgd uit. Het pannenkoekenhuis biedt ruime speelvoorzieningen voor de kinderen. Het prijsniveau ligt op € 10,50. Boerderij Meerzicht is gevestigd in de gemeente Amsterdam, en valt daarom niet binnen de kwantitatieve analyse. Gezien de ligging en omvang van het bedrijf is het wel een relevante concurrent.



Conclusie

- De aanwezige concurrentie is van invloed op het uiteindelijk te verwachten marktaandeel voor een pannenkoekenrestaurant op onderhavige horecalocatie.

Nr	Naam	Speciaal	Uitstralingsniveau interieur	Uitstralingsniveau exterieur	Prijsniveau
1	Pannenkoeken & Poffertjes	Seizoensopening	Gemiddeld	Gemiddeld	€ 8,50
2	Stadscafe de Pannenkoek		Goed	Goed	€ 11,00
3	Boerderij Meerzicht	Gemeente Amsterdam	Goed	Goed	€ 10,50

2. Marktanalyse

2.3 Kwalitatieve aanbodanalyse: Pannenkoekenrestaurants

Pannenkoeken & poffertjes



Stadscafé de Pannenkoek



Boerderij de Meerzicht



2. Marktanalyse

2.4 Particuliere vraaganalyse

Leeftijdverdeling

- Bevolking tussen de 15-65 jaar zijn meest relevant voor de horeca branche. In Amstelveen & Ouder-Amstel is het percentage van de bevolking in deze leeftijdsgroep nagenoeg op hetzelfde niveau als in vergelijkbare gemeenten en landelijk. Dit geeft een neutraal effect op de vraag.

Herkomst

- Inwoners met een Nederlandse- of westerse migratieachtergrond besteden over het algemeen meer in de horeca. Deze groep is in Amstelveen & Ouder-Amstel relatief beperkt (76%).
- In geval van Amstelveen & Ouder-Amstel betreft het veel expats en Aziatische bevolkingsgroepen (een grote Indiase gemeenschap (>5.000), gevolgd door de Japanse- (± 1.700) en de Chinese gemeenschap (± 1.000)). De herkomstverdeling in het verzorgingsgebied heeft door deze kenmerken een neutraal effect op de vraag.

Inkomen

- Het gemiddelde inkomen in het verzorgingsgebied ligt met € 42.600,= relatief hoog. Dit is positief voor de vraag.
- Inwoners in Amstelveen zijn relatief hoog opgeleid met een hoog inkomen en daarmee een hoge mate van mobiliteit. Hierdoor vinden veel bestedingen buiten de gemeentegrenzen plaats (in grote steden in binnen en buitenland).

De particuliere vraag in Amstelveen en Ouder-Amstel beoordelen we als redelijk positief.

Particuliere vraag (2019)	Amstelveen & Ouder-Amstel	Vergelijkbare gemeenten	Nederland
Inwoners en leeftijdsverdeling	104.754	200.960	16.419.198
Ontwikkeling 2015 - 2019			
0-15 jaar %	17%	18%	16%
15-25 jaar %	12%	11%	12%
25-45 jaar %	25%	24%	24%
45-65 jaar %	26%	28%	28%
65+ %	19%	20%	20%
Herkomst			
Nederlandse achtergrond %	58%	75%	80%
Westerse migratieachtergrond %	18%	11%	11%
Niet-westerse migratieachtergrond %	23%	14%	14%
Huishoudsamenstelling			
Eénpersoonshuishoudens %	42%	36%	38%
Tweepersoonshuishoudens %	24%	28%	29%
Huishoudens met kinderen %	33%	36%	33%
Gemiddeld inkomen (2015)	€ 42.613	€ 39.754	€ 32.000

2. Marktanalyse

2.5 Zakelijke vraaganalyse

Bedrijvigheid

- In de vestigingsgemeente zijn relatief veel bedrijven met 99 bedrijven op 1.000 inwoners. Dit geeft een positief effect op de zakelijke vraag.
- Hoe groter het bedrijf, hoe groter de kans dat hier horecabezoek uit voortvloeit. In Amstelveen ligt de bedrijfsgrootte op het landelijk gemiddelde en in Ouder-Amstel ligt dit fors hoger. Dit is gunstig voor de zakelijke vraag.
- De branches handel & zakelijke diensten zijn het meest van belang voor de horeca, deze zijn in zowel Amstelveen & Ouder-Amstel oververtegenwoordigd. Dit is positief voor de zakelijke vraag.

Arbeidsplaatsen

- Het aantal arbeidsplaatsen ten opzichten van inwoners ligt in de vestigingsgemeenten relatief hoog. Dit is positief voor de zakelijke vraag.
- Ook de ontwikkeling van arbeidsplaatsen is zeer positief, wat een positief effect heeft op de zakelijke vraag.

De zakelijke vraag in het verzorgingsgebied beoordelen we als positief.

Zakelijke vraag (CBS, 2017)	Amstelveen & Ouder-Amstel	Vergelijkbare gemeenten	Nederland
Bedrijvigheid			
Bedrijven	10.350	18.300	1.448.095
Bedrijven per 1.000 inwoners	99	91	88
Aandeel handel	18%	18%	23%
Aandeel zakelijke diensten	35%	34%	29%
Aandeel overige branches	46%	47%	48%
Arbeidsplaatsen			
Aantal arbeidsplaatsen	61.800	77.600	7.788.200
Gemiddelde bedrijfsgrootte	6,0	4,2	5,4
Arbeidsplaatsen t.o.v. inwoners	59%	39%	47%
Ontwikkeling arbeidsplaatsen	26,1%	2,1%	0,7%

2. Marktanalyse

2.6 Toeristische vraaganalyse

Verblijfstoerisme

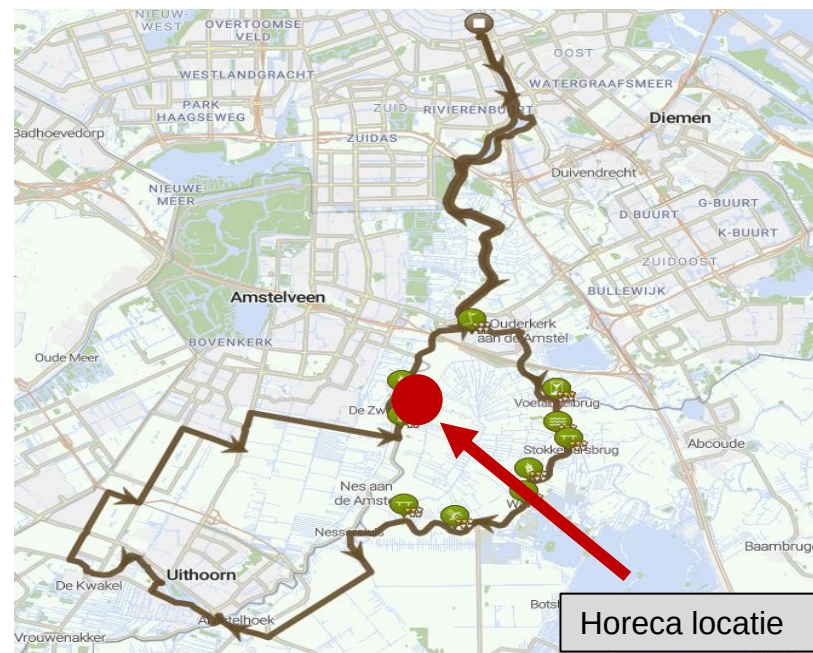
- Het verblijfstoerisme in Amstelveen is de afgelopen jaren sterk toegenomen. Het aantal hotelkamers is de afgelopen tien jaar gegroeid van 400 naar 1.500. Amstelveen telt inmiddels 12 hotels en er zijn nog plannen om dit verder uit te breiden.
- Deze hotels zijn echter niet in de buurt van de horecalocatie en gasten verblijven grotendeels in Amstelveen om Amsterdam te bezoeken. Deze groep heeft geen invloed op de vraag voor de horecalocatie aan de Amsteldijk Zuid.

Dagtoerisme

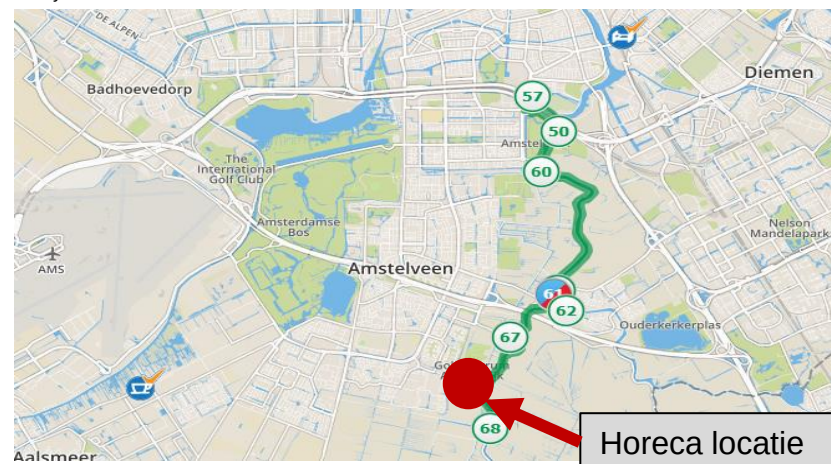
- Er is sprake van omvangrijk dagtoerisme vanuit Amsterdam in het verzorgingsgebied. In de zomer trekken veel Amsterdammers erop uit per boot, fiets of auto naar Ouderkerk a/d Amstel om van de natuur te genieten en horecazaken aan de Amstel te bezoeken.
- Vanuit de Pijp is het 30 minuten fietsen naar Ouderkerk (40 minuten naar de horecalocatie) en iets langer varen.
- Diverse wandelroutes (LAW's) en fietsroutes lopen langs de horecalocatie. Hierdoor is in het seizoen afgeleide vraag te verwachten van passanten.

Conclusie

- **Het verblijfstoerisme in Amstelveen is sterk gegroeid maar heeft een focus op bezoek aan Amsterdam en daarmee geen effect op de vraag voor de horecalocatie.**
- **Passerende wandel- en fietstoeristen langs de Amstel hebben een positief effect op de vraag.**



Bron:
routeyou.com



3. Conceptuele invulling

3. Conceptuele invulling

3.1 Conceptuele invullingen

Conceptuele invulling

Eigentijdse Zuid-Europese restaurantformule

- Zuid-Europese keukenrichting in het middensegment.
- Licht hoger dan gemiddeld bestedingsniveau en bestedingsgevoel.
- De uitstraling van het concept en het prijsniveau dient toegankelijk te zijn.
- Inzetten op kwaliteit en uitstraling.
- Hoofdzakelijk doelbezoek vanuit inwoners van het verzorgingsgebied.
- Geschikt voor diner en niet direct voor lunch, borrel en terras.

Voordeel:

- Meer mogelijkheden voor onderscheidend concept.
- Afhankelijk van onderscheidend vermogen hogere koopmoetecirkel.
- Relatief eenvoudig te creëren en operationeel uitvoerbaar.

Nadeel:

- Minder geschikt als lunchvoorziening.
- Minder geschikt als terrasvoorziening.

Pannenkoekenrestaurant formule

- Uitgebreid pannenkoekassortiment.
- Lager bestedingsniveau dan reguliere restaurants. Het prijsniveau is laagdrempelig.
- Eigentijdse uitstraling.
- Doelbezoek vanuit inwoners van het verzorgingsgebied.
- Geschikt voor gebruiksmomenten koffie, lunch, borrel, diner en voor alle gebruiksmomenten geschikt voor terras.

Voordeel:

- Breed assortiment met herkenbare gerechten.
- Concept heeft ruimere openingsuren en voorziet in levendigheid gedurende gehele dag.
- Relatief eenvoudig te creëren en operationeel uitvoerbaar.

Nadeel:

- Sterke seizoensinvloed.
- Gelimiteerde doelgroep (focus op kinderen en ouderen).

Grand Café / Pleisterplaats

- Hippe Grand Café formule.
- Gemiddelde besteding en gemiddeld bestedingsgevoel voor een bovengemiddelde uitstraling.
- De uitstraling van het concept en het prijsniveau dient toegankelijk te zijn.
- Doelbezoek vanuit inwoners van Amstelveen en rand gemeenten.
- Geschikt voor gebruiksmomenten koffie, lunch, borrel, diner en voor alle gebruiksmomenten geschikt voor terras.

Voordeel:

- Breed assortiment met herkenbare gerechten (gericht op de hele markt).
- Concept heeft ruimere openingsuren en voorziet in levendigheid gedurende gehele dag.

Nadeel:

- Ruime opstelling, waardoor relatief veel personeelsinzet nodig is.
- Matig onderscheidende keukenrichting.

3. Conceptuele invulling

3.2 Impressies concept Zuid-Europees: Cuarto Ocho



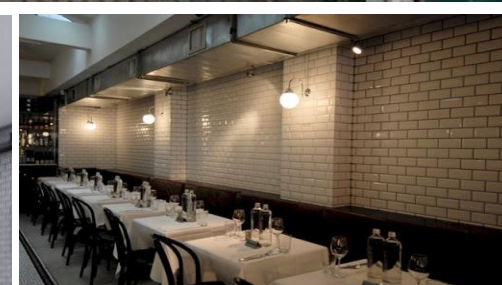
3. Conceptuele invulling

3.2 Impressies concept Pannenkoekenrestaurant: Den Tol



3. Conceptuele invulling

3.2 Impressies concept Grand Café: George LA



4. Financiële haalbaarheid

4. Financiële haalbaarheid

4.1 Marktpotentie

Marktpotentie verzorgingsgebied

- Op basis van gemiddelde bezoekparticipatie en bezoekfrequentie is de omvang van de markt bepaald. Op basis van uitkomsten van de vraaganalyse verwachten we een participatie die 10% boven het landelijk gemiddelde ligt.
- De bezoekparticipatie is het aandeel inwoners dat per week een restaurant bezoekt (gemiddelde bezoekfrequentie van 52 keer per jaar).
- We gaan uit van afvloeiing van restaurantbezoek van 45%. Dit aandeel van het bezoek vindt plaats buiten het verzorgingsgebied. Dit aandeel is bepaald aan de hand van de volgende uitgangspunten:
 - Ligging nabij Amsterdam met een zeer sterke regionale aantrekkingskracht voor winkelen, uitgaan en horecabezoek;
 - Hoge mobiliteit van lokale bevolking;
 - Kenmerken van de huidige restaurantmarkt qua dichtheid in combinatie met kenmerken van de gemiddelde omzet van horeca in Nederland;
 - Referenties van bij ons bekende omzetniveaus van bestaande horecazaken in het verzorgingsgebied of in vergelijkbare gebieden/gemeenten.
- De gemiddelde besteding in de horeca in het verzorgingsgebied ligt iets hoger dan het landelijk gemiddelde, vooral omdat het prijsniveau in en rondom Amsterdam hoger ligt dan in de rest van het land.
- De marktpotentie van de reguliere restaurants bedraagt circa € 29,3 miljoen en voor pannenkoekenrestaurants circa € 1,1 miljoen.
- Het fair marketshare is de omzet evenredig verdeeld over het aantal bedrijven. Vervolgens is dit te vertalen naar een gemiddelde omzet per m².
- De gemiddelde omzet per m² voor reguliere restaurants bedraagt circa € 2.700,= en voor pannenkoekenrestaurants € 3.000,=.

Fair share	Restaurant	Pannenkoek
Inwoners verzorgingsgebied	104.754	104.754
Restaurantparticipatie	35,00%	3,00%
Invloedpercentage	10,0%	10,0%
Participatie na correctie	38,5%	3,3%
Restaurantbezoekers	40.330	3.457
Bezoekfrequentie	52	52
Restaurantbezoeken	2.097.175	179.758
Toe of afvloeiing	-45%	-45%
Totaal aantal restaurantbezoeken	1.153.446	98.867
Gemiddelde besteding (incl. btw)	€ 27,50	€ 12,50
Gemiddelde besteding (excl. btw)	€ 25,44	€ 11,56
Omzetindicatie	€ 29.340.790	€ 1.143.148
Aantal restaurants	62	2,0
Fair omzetaandeel per restaurant	€ 473.239	€ 571.574
Gemiddelde m ² per restaurant	175	190
€/m ²	€ 2.699	€ 3.008

4. Financiële haalbaarheid

4.2 Investeringsprognose

Investing

- Voor bepaling van de haalbaarheid gaan we uit van maximale benutting van het bouwvolume; 424m².
- Voor nieuwbouw gaan we uit van een investeringsnorm van € 2.100,= per m² (€700,= per m³).
- Voor de grond gaan we uit van een stelpost van € 195.000,=.
- Sloopkosten zijn gebaseerd op een norm van circa € 56,= per m².
- Investeringsen voor terras en speeltuin zijn gebaseerd op norm- en ervaringscijfers.
- Alle conceptuele richtingen hebben behoefte aan aanvullende parkeercapaciteit. Op basis van het bouwvolume en de capaciteit adviseren wij de aanleg van aanvullend 40 parkeerplaatsen.
- De totale investering is geraamd op € 1.182.400,-.

Investing	
Oppervlakte	424
Bouwvolume	1.272
Investing per m ³	€ 700
Investing per m ²	€ 2.100
Investing pand en inrichting	€ 890.400
Grond	€ 195.000
Sloopkosten	€ 12.000
Terras	€ 35.000
Speeltuin	€ 25.000
Parkeerplaatsen	€ 25.000
Totale investering	€ 1.182.400

4. Financiële haalbaarheid

4.3 Omzet prognose – Zuid-Europees restaurant

Omzetprognose Zuid-Europees restaurant

- De gemiddelde omzet van € 2.700 per m² is leidend voor prognose van de omzet.
- Het betreft een onderscheidend concept, maar op een geïsoleerde locatie (totaal effect +10%)
- De begane grond heeft een oppervlakte van 140m² en heeft een jaarlijkse omzet van circa € 416.000,=.
- Op verdiepingen licht de horecaomzet doorgaans op 50% van de begane grond. De 1e etage heeft een oppervlakte van 140m² en heeft een jaarlijkse omzet van circa €208.000,=.
- De totale omzet bedraagt in totaal €624.000,= per jaar.
- Dit is de omzetverwachting voor jaar 3. Door een aanlooperperiode ligt het omzetniveau in jaar 1 en 2 over het algemeen circa 5% tot 15% lager.

Zuid Europese restaurantformule	
Restaurant begane grond	
Fair share omzet per m ²	€ 2.699
Onderscheidend concept	20%
Geïsoleerde locatie	-10%
Invloed actual share	10%
Actual schare per m ²	€ 2.969
Oppervlakte begane grond	140
Omzet restaurant begane grond	€ 415.722
Restaurant 1e etage	
Oppervlakte 1e etage	140
Omzet per m ² (50% van begane grond)	€ 1.485
Omzet restaurant 1e etage	€ 207.861
Totaal	
Omzet restaurant begane grond	€ 415.722
Omzet restaurant 1e etage	€ 207.861
Omzet terras/pleisterplaats	€ 0
Omzet totaal	€ 623.583

4. Financiële haalbaarheid

4.3 Omzet prognose – Pannenkoekenrestaurant

Omzetprognose pannenkoeken restaurant

- De gemiddelde omzet van € 3.000 per m² is leidend voor prognose van de omzet.
- Een pannenkoekenrestaurant heeft sterke concurrentie, is gesitueerd op een geïsoleerde locatie en met een ruime openstelling (totaal effect -10%).
- De begane grond heeft een oppervlakte van 140m² en heeft een jaarlijkse omzet van circa € 379.000,=.
- Op verdiepingen licht de horecaomzet doorgaans op 50% van de begane grond. De 1e etage heeft een oppervlakte van 140m² en heeft een jaarlijkse omzet van circa € 190.000,=.
- Bij het terras/pleisterplaats is er uit gegaan van 100 zitplaatsen. Er wordt uitgegaan van 21.750 terrasbezoekers die gemiddeld €7,50 per persoon besteden. De omzet van het terras/pleisterplaats bedraagt circa € 163.000,= per jaar.
- De totale omzet bedraagt in totaal € 732.000,= per jaar.
- Dit is de omzetverwachting voor jaar 3. Door een aanloopperiode ligt het omzetniveau in jaar 1 en 2 over het algemeen circa 5% tot 15% lager.

Pannenkoekenrestaurant	
Restaurant begane grond	
Fair share omzet per m ²	€ 3.008
Sterke concurrentie	-10%
Geïsoleerde locatie	-10%
Ruime openstelling	10%
Invloed actual share	-10%
Actual schare per m ²	€ 2.707
Oppervlakte begane grond	140
Omzet restaurant begane grond	€ 379.044
Restaurant 1e etage	
Oppervlakte 1e etage	140
Omzet per m ² (50% van begane grond)	€ 1.354
Omzet restaurant 1e etage	€ 189.522
Terras/pleisterplaats	
Aantal zitplaatsen terras	100
Aantal mooie dagen (+25°C)	36
Stoelbezetting	300%
Bezoekers mooie dagen	10.800
Aantal warme dagen +20°C	73
Stoelbezetting	150%
Bezoekers mooie dagen	10.950
Aantal bezoekers totaal	21.750
Gemiddelde terrasbesteding	€ 7,50
Omzet terras	€ 163.125
Totaal	
Omzet restaurant begane grond	€ 379.044
Omzet restaurant 1e etage	€ 189.522
Omzet terras/pleisterplaats	€ 163.125
Omzet totaal	€ 731.691

4. Financiële haalbaarheid

4.3 Omzet prognose – Grand Café / Pleisterplaats

Omzetprognose Grand Café / pleisterplaats

- De gemiddelde omzet van € 2.700 per m² is leidend voor prognose van de omzet.
- Een Grand Café (Nederlands-Franse keukenrichting) heeft omvangrijke en sterke concurrentie, is gesitueerd op een geïsoleerde locatie en heeft ruime openstelling (totaal effect -20%).
- De begane grond heeft een oppervlakte van 140m² en heeft een jaarlijkse omzet van circa € 302.000,=.
- Op verdiepingen licht de horecaomzet doorgaans op 50% van de begane grond. De 1e etage heeft een oppervlakte van 140m² en heeft een jaarlijkse omzet van circa € 151.000,=.
- Bij het terras/pleisterplaats is er uit gegaan van 100 zitplaatsen. Er wordt uitgegaan van 21.750 terrasbezoekers die gemiddeld €7,50 per persoon besteden. De omzet van het terras/pleisterplaats bedraagt circa € 163.000,= per jaar.
- De totale omzet bedraagt in totaal €617.000,= per jaar.
- Dit is de omzetverwachting voor jaar 3. Door een aanlooperperiode ligt het omzetniveau in jaar 1 en 2 over het algemeen circa 5% tot 15% lager.

Grand café / pleisterplaats	
Restaurant begane grond	
Fair share omzet per m ²	€ 2.699
Omvangrijke en sterke concurrentie	-20%
Geïsoleerde locatie	-10%
Ruime openstelling	10%
Invloed actual share	-20%
Actual schare per m ²	€ 2.160
Oppervlakte begane grond	140
Omzet restaurant begane grond	€ 302.343
Restaurant 1e etage	
Oppervlakte 1e etage	140
Omzet per m ² (50% van begane grond)	€ 1.080
Omzet restaurant 1e etage	€ 151.172
Terras/pleisterplaats	
Aantal zitplaatsen terras	100
Aantal mooie dagen (+25°C)	36
Stoelbezetting	300%
Bezoekers mooie dagen	10.800
Aantal warme dagen +20°C	73
Stoelbezetting	150%
Bezoekers mooie dagen	10.950
Aantal bezoekers totaal	21.750
Gemiddelde terrasbesteding	€ 7,50
Omzet terras	€ 163.125
Totaal	
Omzet restaurant begane grond	€ 302.343
Omzet restaurant 1e etage	€ 151.172
Omzet terras/pleisterplaats	€ 163.125
Omzet totaal	€ 616.640

4. Financiële haalbaarheid

4.4 Exploitatieprognose & haalbaarheid

Toelichting exploitatieprognose

Voor de haalbaarheidsbepaling is een beknopte genormaliseerde exploitatiebegroting opgesteld.

- De inkoop is gebaseerd op normcijfers, met relatief lage inkoopmarges bij pannenkoeken (wegens gunstige inkoopmarge van pannenkoeken).
- We gaan uit van één full time ondernemer in de exploitatie. De management fee is gesteld op € 46.000,=. In geval van een éénmanszaak of VOF is de management fee vervangbaar voor privéopnamen, voor de uitkomst maakt dit geen verschil.
- De personeelskosten zijn bepaald op basis van omzetniveau, openstelling en normcijfers.
- De huisvestings- verkoop- en algemene kosten zijn ingeschaald op basis van norm- en ervaringscijfers.
- De rentekosten en afschrijvingen berekend op basis van de investeringsprognose, waarbij we uitgaan van 30% eigen vermogen.
- De betalingscapaciteit dient als buffer om eventuele tegenslagen op te kunnen vangen. Voor de haalbaarheidsbepaling dient de betalingscapaciteit minimaal 6% van de omzet te bedragen.

De betalingscapaciteit is bij alle drie de concepten onvoldoende. Op basis van de uitkomsten achten we het realiseren van horeca op de locatie bedrijfseconomisch niet haalbaar.

Genormaliseerde exploitatiebegroting	Zuid-Europees restaurant		Pannenkoeken restaurant		Grand Café / Pleisterplaats	
	€	%	€	%	€	%
Omzetniveau	€ 623.583	100%	€ 731.691	100%	€ 616.640	100%
Inkoop	€ 168.367	27%	€ 168.289	23%	€ 172.659	28%
Brutowinst	€ 455.216	73%	€ 563.402	77%	€ 443.981	72%
Exploitatiekosten						
Personeelskosten	€ 193.311	31%	€ 256.092	35%	€ 191.158	31%
Management fee	€ 46.000	7%	€ 46.000	6%	€ 46.000	7%
Huisvestingskosten	€ 49.887	8%	€ 51.218	7%	€ 49.331	8%
Verkoopkosten	€ 18.707	3%	€ 21.951	3%	€ 18.499	3%
Algemene kosten	€ 37.415	6%	€ 43.901	6%	€ 36.998	6%
Totale kosten	€ 345.320	55%	€ 419.162	57%	€ 341.987	55%
Resultaat voor kapitaallasten	€ 109.896	18%	€ 144.240	20%	€ 101.994	17%
Kapitaallasten						
Rentekosten	€ 24.830	4%	€ 24.830	3%	€ 24.830	4%
Afschrijvingen	€ 96.939	16%	€ 96.939	13%	€ 96.939	16%
Totale kapitaallasten	€ 121.769	20%	€ 121.769	17%	€ 121.769	20%
Netto resultaat	-€ 11.874	-2%	€ 22.470	3%	-€ 19.776	-3%

Betalingscapaciteit	Zuid-Europees restaurant	Pannenkoeken restaurant	Grand Café / Pleisterplaats
Netto resultaat	-€ 11.874	€ 22.470	-€ 19.776
Afschrijvingen	€ 96.939	€ 96.939	€ 96.939
Cash-flow	€ 85.065	€ 119.409	€ 77.163
Aflossing	€ 58.000	€ 58.000	€ 58.000
Belasting	€ 0	€ 3.708	€ 0
Vervangingsinvesteringen	€ 35.000	€ 35.000	€ 35.000
Betalingscapaciteit	-€ 7.935	€ 22.702	-€ 15.837
Haalbaarheid	Niet haalbaar	Niet haalbaar	Niet haalbaar