Horeca in de Keverberg

In het voorkeursscenario is rekening gehouden met verschillende vormen van horeca dienstverlening in De Keverberg. Deze vormen zijn:

- Het huisvesten van commerciële activiteiten zoals vergaderingen, cursussen en bedrijfsfeesten.
- Het verzorgen van horecadiensten rondom culturele activiteiten.
- Het bieden van een eenvoudige horecavoorziening voor toeristische bezoekers aan De Keverberg.

Elk van deze vormen wordt onderstaand toegelicht.

Het huisvesten van commerciële activiteiten

De gedachte is om, zonder afbreuk te doen aan de maatschappelijke functie, activiteiten voor vooral bedrijven te huisvesten. Het betreft vergaderingen, cursussen en bedrijfsfeesten. Daarbij gelden nadrukkelijk de volgende randvoorwaarden:

- De stichting, die De Keverberg gaat beheren en exploiteren, zal zelf geen commerciële activiteiten ontplooien. De stichting zal De Keverberg ter beschikking stellen aan een select aantal horecabedrijven/cateraars voor deze activiteiten. Deze horecabedrijven/cateraars huren in dat geval De Keverberg (voor een dagdeel of dag) en dragen zelf volledig zorg voor deze commerciële activiteiten (organisatie, personeel inzetten, horecadienstverlening, schoonmaak, et cetera) en dragen ook volledig het exploitatierisico. De bemoeienis van de stichting beperkt zich tot:
  - De selectie van de horecabedrijven/cateraars waarmee wordt samengewerkt.
  - Het versturen van de rekening (zaalhuur) aan deze horecabedrijven/cateraars.
  - Periodieke evaluatie met deze horecabedrijven/cateraars.

  Bijkomend voordeel van dit model is dat geen sprake is van oneerlijke concurrentie voor de gevestigde horeca.
- Het betreft commerciële activiteiten voor bedrijven. Het betreft nadrukkelijk niet commerciële activiteiten voor particulieren (feesten, partijen en bruiloften). Dit omdat de bruiloften plaats vinden in de maanden waarin veel toeristen het kasteel bezoeken en ook culturele evenementen plaatsvinden. Bruiloften zouden tot verdringing van de toeristische en maatschappelijke functie leiden, wat niet gewenst is. De activiteiten voor het bedrijfsleven vinden vooral plaats doordeweeks in het voor- en najaar. Dat conflicteert niet of nauwelijks met de maatschappelijke functie.

Bijlage 1 behorende bij afhandeling schriftelijke beantwoording vraag commissievergadering

Horecadiensten rondom culturele activiteiten

Het kasteel huisvest culturele activiteiten die grotendeels worden georganiseerd en aangeboden door verenigingen, stichtingen en culturele ondernemers waar de stichting mee samenwerkt. Het kasteel biedt de ruimte en ambiance, de samenwerkingspartners bieden het inhoudelijke programma. Deze culturele activiteiten bestaan uit de activiteiten van Den Soeten Inval, een aantal festivals en buitenconcerten.

Deze activiteiten moeten worden gefaciliteerd, waarbij in de personele bezetting (pagina 30 van het eindrapport) rekening is gehouden met 0,3 fte. Die is bedoeld voor klaar zetten en opruimen van ruimten en het verzorgen van een drankje voor, tijdens en na de culturele activiteit.

In overleg met stichtingsbestuur en vrijwilligers is vervolgens ingeschat hoe realistisch het is om deze dienstverlening volledig door vrijwilligers te laten uitvoeren (vrijwilligers van het kasteel, maar ook van de verenigingen en stichting die de culturele activiteiten aanbieden). De inschatting is, dat het realistisch is dat deze activiteit volledig door vrijwilligers wordt uitgevoerd (zie voor toelichting pagina 31 onderaan). Kortom, geen personele inzet voor deze activiteit.

Horecadiensten rondom (toeristisch) bezoek aan het kasteel

Het is wenselijk dat, tijdens de openingsdagen van het kasteel, de bezoekers gebruik kunnen maken van een horecavoorziening. In de uitwerking van deze horecadienstverlening (pagina 26) is uitgegaan van een horecavoorziening met een beperkte opzet. De gedachten gaan uit naar een beperkt assortiment bestaande uit warme dranken, sappen, frisdranken, licht alcoholisch en een zeer beperkte kaart voor bijvoorbeeld vlaai, gebak en kleine borrelgerechten (kaas, olijven). Van bereide maaltijden (waar een keuken voor nodig is), zal geen sprake zijn.

Als de stichting deze horecavoorziening zelf gaat beheren en exploiteren, dan is een personele inzet van circa 1 fte nodig. Deze 1 fte is opgenomen in de tabel op pagina 30 en meegerekend in de exploitatiebegroting van pagina 31.

Echter, ondanks de beperkte opzet van deze horecadienstverlening, zal sprake zijn van een exploitatieverlies (de kosten zijn hoger dan de te verwachten horecaomzet). Dat verlies is aanmerkelijk kleiner dan in de situatie van voor het faillissement, maar een verliesgevende horeca is onwenselijk. Vandaar dat het niet (zelf) aanbieden van horeca op pagina 32 als een besparingsmogelijkheid is benoemd.

De stichting zal uiteindelijk bepalen of en in welke mate er horecadienstverlening zal worden aangeboden rondom het (toeristische) bezoek. De gesprekken die zijn gevoerd in de Werkgroepen gaan uit van samenwerking met de omliggende horeca. De meest waarschijnlijke variant waarvoor gekozen zal worden is:

- Op rustige dagen wordt geen horeca aangeboden in het kasteel. Bezoekers worden doorverwezen naar omliggende horeca.
- Op drukke dagen wordt de horeca in het kasteel geëxploiteerd door omliggende horeca. Inkomsten en kosten zijn dan voor de omliggende horeca.

Als de stichting voor dit model kiest, zal de inzet van 1,0 fte eigen medewerkers horeca niet nodig zijn en zal geen verlies worden geleden op de horeca-exploitatie.

Samenvattend

Samenvattend geldt dat er in beginsel niet of nauwelijks sprake zal zij voor horecadienstverlening door de stichting met medewerkers in dienst van de stichting. De situatie zal zijn:

- Het huisvesten van vergaderingen, cursussen en bedrijfsfeesten wordt overgelaten aan enkele horecabedrijven/cateraars waarmee wordt samengewerkt.
- Het verzorgen van een drankje rondom culturele activiteiten zal plaatsvinden door vrijwilligers.
- Een beperkte horecavoorziening zal in beginsel niet door de stichting zelf worden beheerd en geëxploiteerd, maar in samenwerking met omliggende horeca worden aangeboden. Als desondanks toch zou worden besloten om deze horecavoorziening zelf te exploiteren, dan is circa 1 fte personele inzet nodig. Een keukenvoorziening is niet nodig.