



Verbouwing De Mui ter Medemblik

Quick scan horeca

Inleiding

Het gebouw De Muijer in Medemblik wordt gesplitst. De school en de multifunctionele sport/ evenementenhal gaan autonoom verder en gedeelde functies (zoals de hoofdentree en horeca) worden exclusief toegankelijk voor de school. Dat impliceert dat de multifunctionele sport/ evenementenhal een eigen entree en eigen horeca moet gaan realiseren. De Gemeente heeft Haak Consult gevraagd om de mogelijkheden en onmogelijkheden in dezen te beoordelen in een quick scan, tezamen met Tom Valks van Nieuwboer Architecten.

Wij zijn de gevraagd deze quick scan uit te voeren op basis van onze ervaring op het gebied van de bouw, realisatie en exploitatie van horeca. Dus wij hebben gekeken welke opties meer of minder voor de hand liggen, tegen welke investeringen, welke optie het meeste recht doet aan de verwachte behoefte van de bezoekers en waar het kleinste exploitatierisico valt te verwachten.

Wij zijn specialisten in horeca maar onthouden ons van enige politieke dimensie.

Leiden, maart 2019

Inhoudsopgave

1.	De uitgangspunten	4
2.	De kosten	5
3.	De conclusie	7

1. De uitgangspunten

Haak Consult is ter plaatse geweest om samen met Tom Valks de plannen en alternatieven te bekijken en te beoordelen. Daarbij is het helder dat de hoofdentree op een 'logische' plaats zou moeten worden gesitueerd en de horeca een bepaalde oppervlakte nodig heeft en idealiter direct in de nabijheid van de hoofdentree en het auditorium is te vinden.

Er gelden een aantal harde eisen:

- de horeca moet voldoende groot zijn om in de pauze van bijvoorbeeld voorstellingen zo'n 200 tot 250 mensen te kunnen ontvangen
- dranken, koffie, maar ook (kleine) snacks en wellicht (beperkte) maaltijden kunnen bieden
- er dienen toiletten in de nabijheid te zijn en
- voldoende ruimte beschikbaar te zijn voor de technische voorzieningen om aan de wettelijke eisen te voldoen, zoals
 - nooduitgangen,
 - een vetput,
 - ventilatienormen,
 - daglichttoetreding en
 - materiaalkeuzes.
- de personeelsinzet moet bij een minimaal aantal bezoekers kunnen worden geminimaliseerd (1 persoon), terwijl met piekdrukke snel op een goed niveau gastvrijheid moet kunnen worden opgeschaald (een half uur wachten op een lauw kopje koffie kan natuurlijk niet)
- tenslotte moet de ambiance echt aantrekkelijk en laagdrempelig zijn, om mensen in het pand ook uit te nodigen een kop koffie te komen drinken, maar ook nieuwe doelgroepen (bridge, verenigingen, vergaderingen) aan te boren.

2. De kosten

Er zijn op basis van bovenomschreven uitgangspunten 2 posities voorhanden: op de lokatie van de huidige berging of op de plek waar nu het Jeugdhonk is gevestigd. Laten we eerst de kosten vergelijken om een horecaunit te realiseren:

- in de huidige berging en als alternatief
- in het huidige jeugdhonk.

De kosten bedragen grofweg:

Plint	350.000
Jongerencentrum	135.000

Daarbij zijn de kosten voor het bouwen van van nieuwe bergingen nog niet eens meegeteld. En dat is dan in beide opties nog zonder inrichting van de horeca, kassa's, tapinstallatie, serviesgoed, koelingen, bestek, voorraden, lockers voor het personeel, kantoorinrichting, automatisering, kleding, brandmeldinstallatie, noodverlichting, inbraakbeveiliging, camera's en glaswerk.

De kosten lopen zoveel uiteen, omdat het Jongeren centrum vrijwel klaar is voor horeca. Natuurlijk moet het een en ander worden veranderd aan de inrichting en zal er ook een keuken moeten worden gerealiseerd (we hebben een eenvoudige pantry meegenomen in de begroting), maar in hoofdlijnen ligt deze ruimte precies op de meest gewenste plek en is de ruimte vrijwel klaar om gasten te ontvangen.

Het realiseren van horeca in de berging is daarentegen een omvangrijk karwei. De grote verschillen zitten in:

- de sloopkosten
- de bouwkundige werkzaamheden, zoals het metselen van muren, het plaatsen van balklagen, het creëren van extra daglicht toetreding,
- kozijnen en hang en sluitwerk
- plafonds en stucwerker
- electra en installatiewerken
- een hele nieuwe bar
- een verlichtingsplan

Grove eerste indicatieve elementenbegroting

Grove globale 1e begroting	Plint	Jeugdhonk
Sloopkosten	37.000,00	12.000,00
Uitzetten en maatvoeren	1.800,00	1.200,00
Buiten riolering	900,00	60,00
Binnenriolering	675,00	900,00
Vetvangput	3.500,00	3.500,00
Grondwerkzaamheden	1.500,00	1.500,00
cementdekvloer verwijderen	1.800,00	1.000,00
metselwerk binnen muren 27m1 4 mtr hoog	24.300,00	
Balklaag over gang door jongeren centrum	3.600,00	
1/2 steens muren	8.640,00	
balklaag en plafond kantoor er opslag	5.400,00	
inzagen buiten muur voor meer daglicht	1.800,00	
buitenkozijnen in horeca gedeelte	4.200,00	
Binnen kozijnen hout	8.550,00	
Binnen deuren hang & sluitw.	6.750,00	
Stukadoorwerk keuken	1.650,00	1.650,00
Stukadoorwerk overige ruimten	6.325,00	
Vloertegels keuken	1.540,00	1.540,00
Wandtegels keuken	2.240,00	2.240,00
Systeemplafond in keuken	658,00	658,00
Systeemplafond in gang	2.350,00	
Cement dekvloer	1.750,00	700,00
Diverse aftimmerwerken	1.200,00	1.200,00
Beglazing nieuwe ramen in gevel	1.800,00	
Schilderwerken gevel	1.800,00	
Loodgieterswerken + sanitair	7.000,00	7.000
Electra werken	28.000,00	10.000
Verwarmingsinstallatie	12.000,00	4.000
Mechanische afzuiging	22.000,00	3.000
Inrichting horeca deel		
Bar	9.000,00	2.500
vloerafwerking	6.500,00	2.500
interieur 13 tafels en 52 stoelen	30.000,00	13.000
keuken, basis	25.000,00	25.000
afzuiging keuken	5.000,00	5.000
verlichting	10.000,00	7.500
Subtotaal	286.228,00	107.648,00
Onvoorzien 5 %	14.311,40	5.382,40
Bouwplaatskosten 7%	21.037,76	7.912,13
Algemene kosten 6%	19.294,63	7.256,55
Winst & risico 4%	13.634,87	5.127,96
Totaal begroot excl BTW	354.506,66	133.327,04

3. De conclusie

Indien er een horecaruimte wordt gebouwd in de plint en niet in het Jeugdhonk, dan komt er een:

- oplossing die meer dan 3 x zo duur is
- een 'onhandiger' vorm heeft dan het Jeugdhonk en daarmee minder makkelijk is te gebruiken voor bridgeavonden en groepen (langwerpig en smal)
- minder makkelijk en logisch is gelegen bij de hoofdentree
- te klein is voor de 200 tot 250 gasten bij een voorstelling in het auditorium

Dus concluderend kunnen we stellen dat:

- Het ombouwen van de plint tot horeca is zeer onlogisch, onpraktisch en veel te duur is en exploitatief noch horeca-technisch geen enkel voordeel biedt
- Het ombouwen van het Jeugdhonk tot algemene horeca vanuit de gastbeleving, exploitatie en investeringen de beste en eigenlijk enige logische keuze is.

Ons advies is derhalve:

- Transformeer het Jeugdhonk tot horeca ruimte
- plaats achter het Jeugdhonk in de gang nog een automatenwand, zodat er ook koude en warme dranken alsmede koude snacks zijn te verkrijgen zonder dat er meteen personeel nodig is. Deze automaten zouden bevoorraad kunnen worden vanuit het Jeugdhonk.