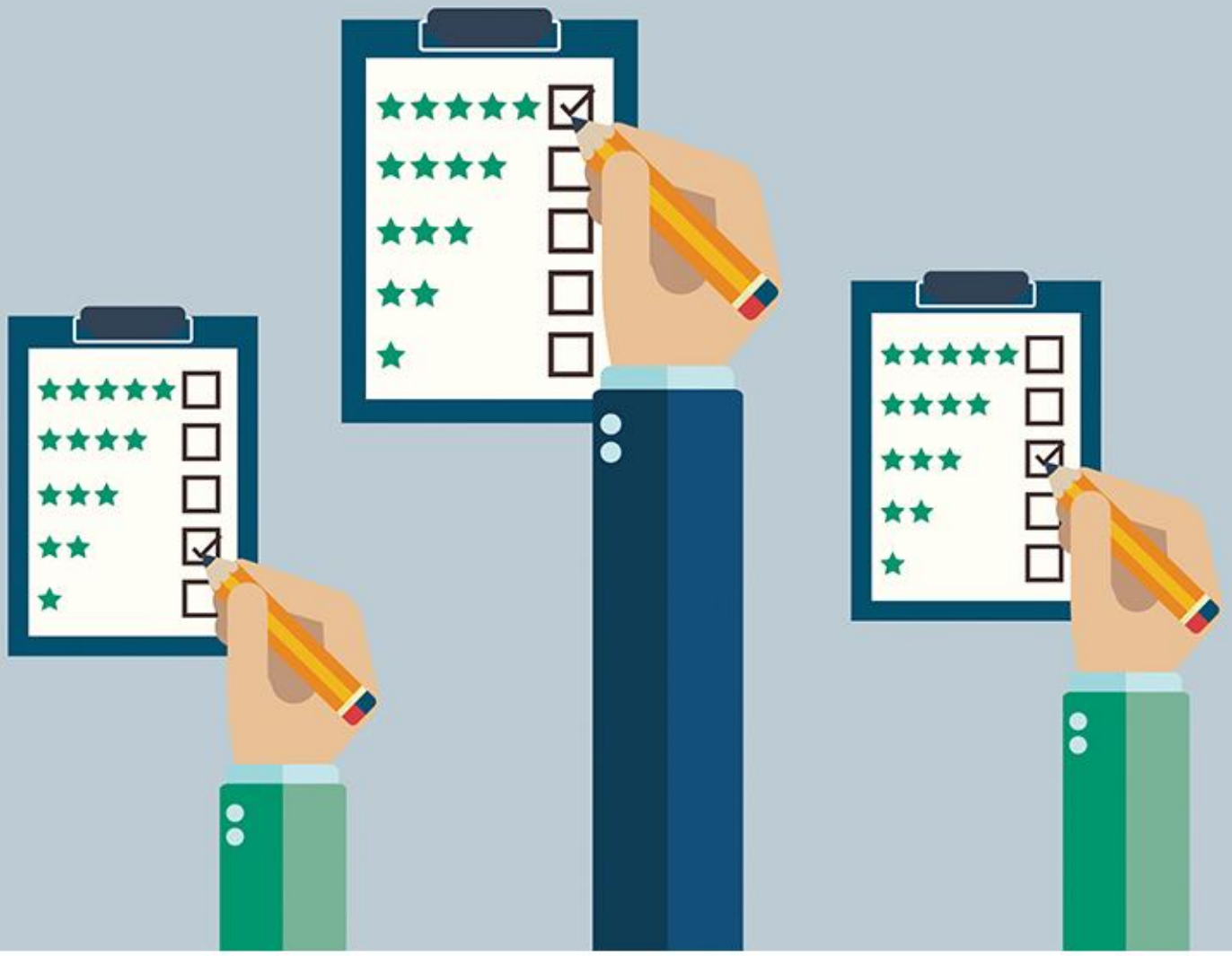
HAALBAARHEIDSONDERZOEK EXPLOITATIE BOOM&BOSCH EN KOETSHUIS

18 MEI 2017



HOSPITALITYGROUP

Aan

Gemeente Stichtse Vecht
T.a.v. Gerrit-Jan Leunenberg
Endelhovenlaan 1,
3601 GR Maarssen

Van

Hospitality Group
Smallepad 13 - 15
Postbus 2186
3800 CD AMERSFOORT

Auteurs

Mila Duvekot

Project

Haalbaarheidsonderzoek exploitatie Boom & Bosch en Koetshuis

Betreft

Ons kenmerk

000.124

Datum

18 mei 2017

© 2017 Hospitality Group

Behoudens uitzonderingen door de wet gesteld mag, zonder uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de rechthebbenden c.q. door de rechthebbenden gemachtigden, niets uit deze uitgave worden vermenigvuldigd en/of openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of anderszins, hetgeen ook van toepassing is op de gehele of gedeeltelijke bewerking.

VOORWOORD

Dit haalbaarheidsonderzoek betreft een studie naar de kans van slagen van de beoogde exploitatie van de gebouwen Boom & Bosch en het Koetshuis te Breukelen.

Gemeente Stichtse Vecht heeft Hospitality Group gevraagd om een tweetal aspecten te onderzoeken, namelijk:

1) Hoe de horecafunctie, met zitgelegenheid en toereikende keuken, het beste ingepast kan worden in het Koetshuis en met welke exploitatievorm en -partner.
2) Hoe de verhuur van de vergaderzalen in Boom & Bosch het beste ingestoken kan worden en welke extra voorzieningen in/aanpassingen aan het gebouw hiervoor nodig zijn.

Om deze vragen te beantwoorden is gebruik gemaakt van onze kennis ten aanzien van horeca- en retail-oplossingen, benchmarks uit de horeca- en vergaderbranche, onderzoeken naar soortgelijke initiatieven in de omgeving van Breukelen en door gesprekken te voeren met mogelijk exploitatiepartners en exploitanten van soortgelijke gelegenheden in andere regio's.

De resultaten van dit onderzoek zijn beschreven in voorliggend rapport en enkele bijlagen, te weten een aansluitwaardenraming, investeringsraming en specificatie van technische eisen. Dit heeft geleid tot het advies waarmee dit rapport wordt afgesloten.

INHOUDSOPGAVE

1 VRAAGSTELLING 6

2 INVENTARISATIE & ANALYSE 7

2.1 Het gewenste gebruik van het koetshuis 7
2.2 randvoorwaarden, kaders & doelstellingen horecafunctie 7
2.3 Bouwkundige mogelijkheden binnen het koetshuis 7
2.4 Huidig gebruik boom & bosch 8
2.5 Gewenste gebruik van boom & Bosch 8
2.6 huidige personele bezetting boom & bosch 9
2.7 Aanbod soortgelijke horeca- en vergaderinitiatieven in de omgeving 10

3 FUNCTIONEEL PROGRAMMA VAN EISEN 11

3.1 horecaruimte Koetshuis (uitgebreide variant) 11
3.2 horecaruimten koetshuis (simpele variant) 12
3.3 vergaderfunctie boom & bosch 12

4 VERKENNING MOGELIJKE EXPLOITATIEPARTNERS 14

4.1 horecafunctie 14
4.2 vergaderfunctie 15

5 SCHETSONTWERP LICHTE HORECAFUNCTIE KOETSHUIS 17

5.1 toelichting op het schetsontwerp 17
5.2 Onderbouwing indelingswijzigingen 18
5.3 investeringsraming & technische eisen per ruimte 19
5.4 belangrijke kanttekeningen 19

6 FINANCIËLE ONDERBOUWING EN RISICO’S 20

6.1 Financiële onderbouwing 20
6.2 Risico’s 22

7 ADVIES 24

7.1 voor wat betreft de horecafunctie: 24
7.2 voor wat betreft de vergaderfunctie: 25
7.3 Tot slot 26

BIJLAGEN 27

Bijlage 1: oorspronkelijke indelingstekening begane grond koetshuis 27

Bijlage 2: Aansluitwaardenraming 28
Bijlage 3: Technische eisen 28
Bijlage 4: Investeringsraming 28
Bijlage 5: Overwegingen samenwerking abrona 28
bijlage 6: Tekening keuken horecafunctie Koetshuis (vergrote versie) 29
bijlage 7: Externe verkenning 30

1 VRAAGSTELLING

Gemeente Stichtse Vecht heeft recentelijk besloten om op de bovenverdieping van het Koetshuis te Breukelen een nieuwe raadzaal te realiseren, wat een ingrijpende verbouwing van het pand vergt. Het Koetshuis is één van de twee panden van het historische ensemble op landgoed Boom & Bosch, wat in eigendom is van gemeente Stichtse Vecht. Vanwege de historische relatie tussen de twee gebouwen is besloten om beide gebouwen in eigendom van de gemeente te houden. De manier waarop de panden geëxploiteerd worden, moet minstens genoeg financiële middelen opleveren om de onderhoudskosten van beide panden te kunnen dekken.

De Raad heeft haar voorkeur uitgesproken voor twee exploitatievormen, één voor elk pand. Boom en Bosch zal bij voorkeur gaan dienen als ambtelijk vergadercentrum, waarbij de zalen commercieel verhuurd zullen worden wanneer de gemeente deze niet gebruikt. De trouwzaal blijft bij voorkeur ook in bedrijf. Op de begane grond van het Koetshuis wordt bij voorkeur een lichte horecafunctie gerealiseerd met een maatschappelijk karakter. Het is de bedoeling dat mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt hier aan het werk kunnen. Nu dat toch is besloten om het Koetshuis ingrijpend te verbouwen kan het realiseren van de faciliteiten die nodig zijn voor deze horecafunctie gelijk worden meegenomen in de plannen.

Gemeente Stichtse Vecht heeft Hospitality Group gevraagd om een tweetal aspecten te onderzoeken, namelijk:

1) Hoe de (lichte) horecafunctie, met zitgelegenheid en toereikende keuken, het beste ingepast kan worden in het Koetshuis en met welke exploitatievorm en -partner.
2) Hoe de verhuur van de vergaderzalen in Boom en Bosch het beste ingestoken kan worden en welke extra voorzieningen in / aanpassingen aan het gebouw hiervoor nodig zijn.

Hierbij dient aandacht besteed te worden aan de volgende aspecten:

- De benodigde aansluitwaarden, ruimte, faciliteiten en apparatuur
- Concurrentie en animo in de markt voor dergelijke initiatieven
- Mogelijke exploitatiepartners en hun bereidheid om in te stappen
- De benodigde investeringen
- De verwachte opbrengsten

2 INVENTARISATIE & ANALYSE

Om de haalbaarheid van de gewenste exploitatie van Boom & Bosch en het Koetshuis te kunnen onderzoeken hebben wij de volgende aspecten geïnventariseerd en geanalyseerd:

- Het gewenste gebruik van het Koetshuis;
- Randvoorwaarden & doelstellingen voor de lichte horecafunctie (vanuit de gemeente);
- De bouwkundige mogelijkheden binnen het Koetshuis;
- Het huidige en gewenste gebruik van Boom & Bosch;
- Huidige personele bezetting van Boom & Bosch;
- Het aanbod van soortgelijke horecainitiatieven en vergaderinitiatieven in de omgeving.

De informatie die is verzameld en waarop ons advies is gebaseerd staat in dit hoofdstuk beschreven.

2.1 HET GEWENSTE GEBRUIK VAN HET KOETSHUIS

De gemeente heeft ten aanzien van het Koetshuis de volgende wensen te kennen gegeven:

- Het Koetshuis moet voldoende ruimte bieden voor de ontvangst van raadsleden voorafgaand aan of na een raadsvergadering. Hierbij moet worden gedacht aan een ontvangst-, receptie-, eventueel borrel-, napraat- en schorsingsruimte waar een deel van de raadsleden zich even kan afzonderen.
- Het Koetshuis moet een horecafunctie bieden waar mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt kunnen werken en die ondersteunend is aan de functie van beide gebouwen. Dit houdt in dat er een aantrekkelijk, niet al te hoogwaardig (café-)restaurant moet komen wat zowel gasten van buitenaf als gebruikers van de vergaderfaciliteiten kan bedienen. Hierbij hoort ook het verstrekken van vergaderlunches in de zalen.
- De Raadzaal, foyers en eventueel het horecadeel mogen, indien de gemeente ze niet nodig heeft, verhuurd worden. De raadzaal zal waarschijnlijk met name op de dinsdagavond door de gemeente gebruikt worden.

2.2 RANDVOORWAARDEN, KADERS & DOELSTELLINGEN HORECAFUNCTIE

De 'lichte horecafunctie' die de gemeente wenst te realiseren kan op twee manieren uitgelegd worden. De simpele/beperkte variant hiervan bestaat uit het cateren van koffie, thee, fris, lunch en versnaperingen bij vergaderingen in Boom & Bosch en het Koetshuis. De aangeboden producten worden bij deze variant niet op het landgoed Boom & Bosch bereid.

Voor de uitgebreide variant geeft de gemeente kort gezegd de volgende kaders mee:

- De horecafunctie kan minstens voorzien in koffie, versnaperingen, fris, hartige snacks en lunch.
- De horecafunctie sluit aan bij het werk- en denkniveau van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, op zo'n manier dat zij hier kunnen werken en zo 'mee kunnen doen' in de maatschappij.
- De horecafunctie moet samen met de vergaderfunctie voor genoeg opbrengsten zorgen om de exploitatie van Boom & Bosch grotendeels (liefst helemaal) te kunnen dekken.
- De ruimte waarin de horecafunctie zich bevindt moet tijdens raadsvergaderingen ook gebruikt kunnen worden voor bijeenkomsten of schorsingen.

In dit rapport is alleen de uitgebreide variant verder uitgewerkt met een ontwerp en een berekening. De simpele variant wordt verderop nog wel meer toegelicht (zie hoofdstuk 3.2, 4.2, 5.4 en 7).

2.3 BOUWKUNDIGE MOGELIJKHEDEN BINNEN HET KOETSHUIS

Gezien het feit dat het Koetshuis een historisch en deels beschermd pand is, moet rekening gehouden worden met bepaalde restricties als het gaat om het maken van bouwkundige aanpassingen. Op bouwkundige tekeningen die verstrekt zijn door Stevens Van Dijck zijn de draagmuren te zien waarmee rekening moet worden gehouden. Aan de buitenkant van het pand mag weinig tot niets veranderd worden. Verder zijn de aansluitingen op het stroomnet, de mogelijkheden tot het verkrijgen van

krachtstroom en de afvoer mogelijk beperkt. Met Stevens Van Dijck is afgesproken dat de mogelijkheden en beperkingen omtrent deze factoren door hen beter inzichtelijk zullen worden gemaakt op basis van ons advies over de benodigde waarden.

2.4 HUIDIG GEBRUIK BOOM & BOSCH

Op basis van de geplande reserveringen voor de zalen van Boom & Bosch in de periode vanaf januari 2017 tot december 2017 valt het volgende te concluderen:

- De gebruikers van de zalen zijn voornamelijk fracties van politieke partijen, commissies, klankbordgroepen, afdelingen van de gemeente (voor intern overleg, trainingen of informatiebijeenkomsten) en verschillende platformen en kringen. De gemeente stelt de vergaderruimte aan.
- In totaal worden acht verschillende ruimtes verhuurd (inclusief de trouwzaal).
- Het maximale aantal zalen wat op één en dezelfde dag gereserveerd wordt is tot nu toe vier.
- Ruimtes worden zelden voor de ochtenduren gereserveerd. Bijeenkomsten zijn het meest 's avonds. Met enige regelmaat vinden laat in de middag (na 15.00 uur) bijeenkomsten plaats. Het betreft dan meestal commissievergaderingen. Reserveringen rond lunchtijd (12.00-13.30) komen ook voor, maar slechts weinig.
- In de avonden worden zalen vaak voor de hele avond gebruikt.
- Ook op andere tijdstippen zijn reserveringen ten minste voor twee uur.
- In totaal zijn er afgelopen 3,5 maand 149 zaalreserveringen gemaakt (een bezetting van ongeveer 5,5% van de maximale capaciteit*).
- Het aantal zaalreserveringen per maand fluctueerde de afgelopen maanden tussen 24 en 51 (een bezetting van 3 - 6% van de maximale capaciteit*).
- Ruimtes worden nooit (of zeer zelden) op vrijdag geboekt.
- Dit jaar staan er vijf reserveringen van de Trouwzaal ingepland in verband met een huwelijk. Tot nu toe (afgelopen 3,5 maand) zijn er in de Trouwzaal twee huwelijken voltrokken.

*Voor de berekening van de maximale capaciteit is in dit geval rekening gehouden met reserveerbaarheid op ochtenden, middagen en avonden van doordeweekse dagen en een totaal van acht beschikbare zalen.

2.5 GEWENSTE GEBRUIK VAN BOOM & BOSCH

De gemeente heeft de wens uitgesproken om de (acht bruikbare) zalen van Boom & Bosch commercieel te gaan verhuren. In aanvulling daarop zou de raadzaal in het Koetshuis ook verhuurd kunnen worden als die niet gebruikt wordt door de gemeente. De opbrengsten hiervan kunnen worden gebruikt om de exploitatie van Boom & Bosch te bekostigen. Het zou mooi zijn als de verhuur van de zalen in combinatie met de horeca in het Koetshuis genoeg op zou brengen om de totale exploitatiekosten van Boom & Bosch te dekken.

De gemeente gebruikt de zalen in Boom & Bosch bij voorrang van maandag tot en met donderdag. Er zijn verder geen eisen gesteld aan het type partijen wat de zalen zou mogen huren. Ook zijn er geen duidelijke wensen uitgesproken ten aanzien van het aanbieden van bepaalde aanvullende vergaderfaciliteiten. Wel heeft de gemeente aangegeven bezig te zijn met het onderzoeken van de mogelijkheden om de huidige raadzaal en eventueel de trouwzaal te kunnen voorzien van hoogwaardige audiovisuele voorzieningen. Daarnaast wordt overwogen om alle vergaderruimtes- en zalen in Boom en Bosch (m.u.v. de burgemeesterskamer) een 'basic' opknapbeurt te geven om het pand aantrekkelijker te maken voor mogelijke exploitanten. Deze opknapbeurt zou hoofdzakelijk bestaan uit het opnieuw stofferen van de ruimtes (vloer, wandbekleding en gordijnen) op een 'sobere' manier. De Maarssenzaal heeft enige tijd geleden al een dergelijke opknapbeurt ondergaan.
Verder zouden drie kleinere ruimtes op de eerste etage bij deze opknapbeurt samengevoegd kunnen worden tot één grotere ruimte door een aantal bouwkundige wanden te verwijderen (zie ook 6.1.2).

2.6 HUIDIGE PERSONELE BEZETTING BOOM & BOSCH

Op dit moment wordt op een aantal momenten in de week een bode ingezet in Boom & Bosch. Of er een bode wordt ingezet is afhankelijk van het soort vergaderingen en de hoeveelheid vergaderingen die tegelijkertijd plaatsvinden. Meestal is er op dinsdag en donderdag overdag een bode aanwezig en op maandag tot en met donderdag vaak een avondbode. Deze bodes staan onder contract bij de gemeente en hebben een vast aantal uren. Indien er geen bode aanwezig hoeft te zijn in Boom & Bosch besteedt deze bode zijn/haar uren elders binnen de gemeentelijke organisatie.

2.7 AANBOD SOORTGELIJKE HORECA- EN VERGADERINITIATIEVEN IN DE OMGEVING

Om het aanbod van soortgelijke initiatieven in de omgeving, en dus de concurrentie, in kaart te brengen is een externe verkenning uitgevoerd. Zeer exclusieve of grootschalige vergaderinitiatieven zijn buiten beschouwing gelaten. De beschreven informatie berust op online research, waarbij voor elke locatie meerdere bronnen zijn gebruikt. De gehele externe verkenning is te vinden in bijlage 7.

2.7.1 CONCLUSIE EXTERNE VERKENNING

Horecafunctie

Uit de externe verkenning valt op te maken dat op het gebied van horecafuncties met maatschappelijk karakter geen overvloed is in Breukelen en omgeving. Dit werd bevestigd door Abrona tijdens een verkenningsgesprek (zie volgend hoofdstuk). Dit betekent dat de horecafunctie in het Koetshuis een goede aanvulling zou kunnen zijn op de markt. De paar voorbeelden in de omgeving die beschreven worden in bijlage 7 kunnen qua prijshantering en aanbod dienen als voorbeeldmateriaal of startpunt voor het opzetten van de horeca in het Koetshuis.

Vergaderfunctie

De verkenning van vergaderfaciliteiten in de omgeving wijst een minder positieve concurrentiepositie uit voor Boom & Bosch. Niet alleen zijn er veel vergaderlocaties in de omgeving met een historische of unieke 'twist', deze locaties zijn vaak ook nog uitgerust met hoogwaardige vergaderapparatuur, koffie- en theevoorzieningen en bediening, in tegenstelling tot Boom & Bosch. Indien Boom & Bosch dit ook wil kunnen aanbieden, is een flinke investering nodig. Wanneer Boom & Bosch alleen op vrijdag, zaterdag en zondag beschikbaar is beperkt dit de verhuurmogelijkheden en aantrekkelijkheid voor potentiële commerciële partners. De animo om te vergaderen is op die dagen beduidend minder, wat eveneens een drempel voor de exploitatie vormt. De nieuwe raadzaal biedt echter een heel andere capaciteit en audiovisuele uitrusting, die minder te vinden is in de omgeving. Indien op de juiste manier onder de aandacht gebracht lijkt het aannemelijk dat voor het huren van de raadzaal wel animo zal zijn in de markt, met name onder grotere zakelijke groepen of voor feesten en partijen.

Een optie voor Boom & Bosch zou zijn om, in plaats van te investeren in het pand, een significant lager tarief aan te bieden voor de ruimtes dan gangbaar is. Dit zou waarschijnlijk betekenen dat er voornamelijk kleine bedrijfjes, zzp'ers of maatschappelijke partijen zoals hobbyclubs en verenigingen gebruik zouden willen maken van Boom & Bosch in plaats van de grootzakelijke markt. Ook dan blijft echter de vraag of het gebrek aan vergaderapparatuur geen 'dealbreaker' zou zijn. Ook moet rekening gehouden worden met het feit dat de gemeente zo het risico loopt om beschuldigd te worden van oneerlijke concurrentie. Deze kans achten wij echter klein, indien inderdaad een andere markt dan de grootzakelijke / professionele zakelijke markt aangesproken wordt.

Een laatste optie zou zijn om met Boom & Bosch meer te richten op de evenementenmarkt (feesten & partijen). Dit past beter bij de beschikbaarheid van de ruimtes, maar vraagt weer hogere standaarden qua catering, bediening en uitstraling. Om goed mee te kunnen doen in deze markt zou dus een aanzienlijke opknapbeurt nodig zijn. Daarnaast zijn de meeste ruimtes in Boom & Bosch, op de trouwzaal en de raadzaal na, te klein voor dergelijke evenementen. De nieuwe raadzaal zou zich voor deze laatste exploitatieoptie wel bij uitstek lenen

Al met al lijkt, op basis van de externe verkenning, de kans niet zo groot dat Boom & Bosch als vergadercentrum veel omzet zou kunnen genereren. Investeringen in het interieur, de pantry en vergaderapparatuur kunnen de aantrekkelijkheid wel vergroten. In alle gevallen lijkt het promoten van de zalen bij de juiste partijen en ondernemingen een belangrijke factor om de exploitatie te doen slagen.

3 FUNCTIONEEL PROGRAMMA VAN EISEN

Op basis van bovenstaande informatie en onze kennis van horeca- en vergaderoplossingen moeten de horecaruimte en vergaderruimte aan onderstaande functionele eisen voldoen.

3.1 HORECARUIMTE KOETSHUIS (UITGEBREIDE VARIANT)

3.1.1 ONTVANGST

Functionele eisen:

- Direct bij de hoofdentree van het Koetshuis is een garderobe voor minimaal 40 gebruikers waar zowel de gebruikers van het restaurant als van de raadzaal gebruik van kunnen maken.
- Bij de entree wordt duidelijk aangegeven dat gasten het restaurant aan de rechterkant kunnen vinden.
- De hal bij de entree wordt door een deur/tochtsluis afgesloten van het restaurant in verband met het klimaat in het zitgebied.
- Medewerkers achter de bar moeten goed oogcontact kunnen maken met bezoekers die het restaurant binnenkomen.
- De hoofdentree is herkenbaar en uitnodigend. Gasten hebben niet het idee dat ze een gebouw binnen lopen waar ze niets te zoeken hebben.

3.1.2 ZITGEBIED/RESTAURANTGEBIED

Functionele eisen:

- Meubilair voor 55-60 zitplaatsen;
- Voldoende manouvreerruimte tussen de tafels;
- De inrichting moet zowel passen in een restaurantsetting als in een break-out of vergadersetting;
- De inrichting moet flexibel zijn (losse elementen);
- Een uitnodigende bar waarop versnaperingen uitgestald kunnen worden en waaraan gasten eventueel kunnen plaatsnemen;
- Voldoende opbergruimte achter de bar voor glazen, schoonmaakartikelen, dranken e.d.

Technische aandachtspunten:

- Mogelijkheid om het klimaat van het zitgebied goed te kunnen regelen;
- Vrij gebruik WIFI netwerk;
- Meubilair is makkelijk de combineren en verschuifbaar.

3.1.3 KEUKEN

Functionele eisen:

- Bar met luxe koffiemachine en mogelijkheid tot uitstallen van versnaperingen. Daarnaast moet deze genoeg opslagruimte bieden voor glazen en een onderbouwkast voor schoonmaakartikelen, vaat-/theedoeken, dranken e.d. en minstens 2 strekkende meter ‘lege’ werkruimte. Verdere aandachtspunten:
  - (Tenminste 2) besteklades voor bestek en condimenten zoals theezakjes, suikerzakjes en roerstaafjes;
  - Ruimte op het werkblad voor de plaatsing van de koffieautomaat (maatvoering afgestemd op gangbare typen/modellen die in de markt beschikbaar zijn);
- Een volwaardige doch eenvoudige, deels open keuken waarin verse koude maaltijden, simpele warme maaltijden en huisgemaakte versnaperingen kunnen worden bereid. Het feit dat de

keuken deels open is draagt bij aan de beleving van versbereiding voor de gasten. De exacte apparatuur die de keuken bevat is uitgewerkt in de aansluitwaardenraming (apart bijgevoegd).

- Verder beschikt de keuken over de volgende voorzieningen:
  - Een spoelbak met kraan (warm en koud water);
  - Een dispenser voor paper towels of een handdoekrol binnen handbereik vanaf de spoelbak;
  - Een zeepdispenser binnen handbereik vanaf de spoelbak;
  - Afsluitbare (onderbouw)kasten voor de opslag van middelen.
  - Vrije ruimte/aflegplek op het werkblad
  - Afvalbak voor restafval en eventueel aparte bak voor inzamelen disposables (in overleg met leverancier koffiemachine);
  - Goed zichtbaar een EBHO-koffer, bij voorkeur op ooghoogte aan de zijkant van de werkbank;
  - Voldoende opslagruimte voor 'dry storage', servies, tafellinnen, koel- en vriesproducten en andere horecabenodigdheden. De opslag bevindt zich uit het zicht van de gasten en is afsluitbaar;
  - Een spoelkeuken die past bij de zitcapaciteit van het restaurant (55-60 zitplaatsen);
  - Afzuiging die past bij de apparatuur (zie aansluitwaardenraming);
  - De keuken is van twee kanten bereikbaar in verband met brandveiligheid. Ook heeft het de voorkeur dat er een achteringang is zodat de bevoorrading niet door het zitgebied hoeft te komen.

Technische aandachtspunten:
- De keuken is vervaardigd van slijtvaste en eenvoudig te reinigen materialen (toegepaste materialen en installaties en detaillering voldoen aan de HACCP (hygiëne)richtlijnen)
- De loopzone heeft een harde vloerafwerking die eenvoudig te reinigen is en met een zo hoog mogelijke stroefheid.

3.2 HORECARUIMTEN KOETSHUIS (SIMPELE VARIANT)

Functionele eisen:

- Omdat bij deze variant geen eten op locatie wordt bereid zijn hiervoor slechts beperkte keuken- en opslagfaciliteiten nodig. Ons inziens kan in dit geval worden volstaan met de keuken en berging zoals ingetekend op de meest recente tekeningen van Stevens Van Dijck.
- Het is aan te raden om de berging in dit geval alsnog te voorzien van een koelkast en eventueel een combimagnetron of snackoven. Die laatste kan ook in de keuken worden geplaatst.

Technische aandachtspunten:
- In verband met de bereikbaarheid van de berging raden wij aan om de plaats van de keuken en de berging (zoals weergeven op voornoemde tekening van Stevens Van Dijck) om te wisselen.

3.3 VERGADERFUNCTIE BOOM & BOSCH

3.3.1 ENTREE / ONTVANGST

- Een vindbare entree waaruit duidelijk blijkt dat mensen binnen 'mogen' komen, eventueel met bordje/aanwijzing buiten;
- Tochtsluis/hal;
- Ontvangstbalie of –desk;
- Bode, host(ess) of andere ontvangstmedewerker die de externe vergaderaars de weg kan wijzen en toezicht kan houden;
- Entreehulpmiddelen voor minder validen (handgrepen, *ramp*);
- Duidelijke bewegwijzering naar toiletten en de verschillende zalen.

3.3.2 KOFFIE & THEE

- Standaard tot zeer goede koffievoorziening met mogelijkheid tot bulkproductie (kannen koffie en thee);
- Voldoende servies / wegwerpbekers (afhankelijk van de capaciteit van de zalen);
- Eenvoudige spoelmachine;
- Wasbak met zeepdispenser en handoekrol/papierdispenser;
- Voldoende afvalbakken en eventueel de mogelijkheid tot afvalscheiding;
- Eventueel: Handfruit en koekjes beschikbaar stellen.

3.3.3 VERGADERFACILITEITEN & -APPARATUUR

Functionele eisen:

- Gebruikers kunnen gebruik maken van vergaderruimtes met een zoveel mogelijk flexibele inrichting (verschuifbaar meubilair);
- Comfortabele vergaderstoelen;
- Beschikbaarheid van kantoorartikelen zoals pennen, potloden, markers, schrijf- en kladblokken, post its;
- Opbergruimte voor voorraad kantoorartikelen (afsluitbaar);
- Elke ruimte beschikt minstens over een flipover of whiteboard;
- Whiteboards zijn bij voorkeur verrijdbaar;
- Er zijn voldoende digitale schermen of beamers aanwezig (verrijdbaar of vast) om aan de vraag te kunnen voldoen;
- Eventueel is er een printer beschikbaar;
- Zowel daglicht als zonnewering (vitrage/zonneschermen) is aanwezig;
- De ruimten zijn schoon en makkelijk toegankelijk, ook voor minder validen;

Technische aandachtspunten:

- De ruimtes hebben een prettige akoestiek (geen nagalm, overslag van geluid vanuit omliggende ruimten);
- De ruimtes zijn goed geventileerd en tochten niet;
- Goed geluid en beeld bij beamers en schermen;
- Vrij toegankelijke WiFi, snelle netwerkverbinding;
- Voldoende stroompunten voor meegebrachte en aanwezige apparatuur;
- Eventueel mogelijkheid om te printen;
- Meubilair is makkelijk de combineren, verschuifbaar en/of verstelbaar.

4 VERKENNING MOGELIJKE EXPLOITATIEPARTNERS

Naast het inventariseren van de hiervoor beschreven informatie is ook onderzoek gedaan naar mogelijke exploitatiepartners en hun animo om zich te verbinden aan de exploitatie die de gemeente voor ogen heeft.

4.1 HORECAFUNCTIE

De hieronder beschreven exploitatiepartners en -vormen gelden zowel voor de simpele als voor de uitgebreide variant van de horecafunctie.

4.1.1 MAATSCHAPPELIJKE PARTIJ

Op verzoek van de gemeente is in eerste instantie contact gezocht met Abrona. Abrona is in omgeving Breukelen de grootste organisatie op het gebied van dagbesteding voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Er is contact geweest met Ellen de Haan, Accountbeheerder, en Ilonca Soesbergen, Bedrijfsvoerder Dagbesteding. Mevrouw de Haan en mevrouw Soesbergen hebben laten weten zeer enthousiast te zijn over het idee van het realiseren van deze horecafunctie in samenwerking met de gemeente en het 'enorm te waarderen' dat de gemeente hierbij aan Abrona heeft gedacht. Het uitbreiden van het aantal dagbestedingslocaties voor cliënten is momenteel een speerpunt van de organisatie en deze samenwerking past daar dus precies binnen. Abrona is bekend met de locatie waar de horecafunctie gerealiseerd zou worden en is ook hier enthousiast over. Wel zijn er een aantal overwegingen die Abrona in acht neemt met betrekking tot hun dagbestedingslocaties. Deze zijn te vinden in bijlage 5.

Al met al ziet Abrona zeker kansen om in het Koetshuis dagbesteding aan te bieden, maar dan wel in samenwerking met een (sociaal) ondernemer. Abrona runt dergelijke initiatieven alleen als deze zeer kleinschalig en laagdrempelig worden opgezet, bijvoorbeeld in de vorm van een bescheiden koffietentje.

Een alternatief voor de samenwerking met Abrona zou kunnen bestaan uit het samenwerken met een commerciële partner die vervolgens personeel aanneemt van bijvoorbeeld de sociale werkplaats of een instantie die probleemjongeren helpt om hun plek te vinden in de maatschappij.

4.1.2 MOGELIJKE COMMERCIËLE PARTNERS

In soortgelijke situaties in de regio werkt Abrona samen met Más Mik. In die gevallen is Más Mik eigendom van de onderneming en levert Abrona (een deel van) het personeel. De samenwerking met Más Mik bevalt goed. Indien de gemeente hiervoor openstaat kan Más Mik op korte termijn bij de plannen worden betrokken.

Indien Más Mik niet geïnteresseerd blijkt kan gesproken worden met een aantal andere ondernemers die bij Hospitality Group bekend zijn, waaronder bijvoorbeeld P4. P4 is een ondernemer die zowel bekend is met ondernemingen in historisch vastgoed (Kasteel Woerden) als ondernemingen waarbij wordt samengewerkt met maatschappelijke partijen.

4.1.3 SAMENWERKINGSVORMEN

Grofweg zijn er drie samenwerkingsvormen waar, op basis van bovenstaande informatie, aan gedacht kan worden bij het exploiteren van de horecafunctie in het Koetshuis.

1. De horeca/catering is in eigendom van een commerciële ondernemer, maar al het personeel (op een restaurantmanager en een chef na) wordt aangeleverd en aangestuurd door Abrona, de sociale werkplaats of een andere instantie.
2. De horeca is in eigendom van een commerciële ondernemer, die een aantal cliënten van Abrona of medewerkers van de sociale werkplaats (evt. tegen een dagbestedingsvergoeding) in dienst neemt. De maatschappelijke partner (bijv. Abrona of de sociale werkplaats) begeleidt op afstand.

3. De horeca is eigendom van een stichting. Onder deze stichting vallen medewerkers (begeleiders) en cliënten van Abrona of een andere maatschappelijke instantie plus een aantal professionals. De stichting huurt/pacht in dit geval de horecaruimte van de gemeente.

4.2 VERGADERFUNCTIE

Voor de vergaderfunctie kan eventueel ook samengewerkt worden met een commerciële partner. Hospitality Group voorziet echter dat de animo van exploitanten hiervoor gering zal zijn indien de faciliteiten en het aantal dagen dat de gemeente de zalen beschikbaar wil stellen voor externe verhuur beperkt blijven. Indien de gemeente bereid is om het aantal dagen waarop commercieel verhuurd kan worden te verhogen, moet rekening gehouden worden met het feit dat een mogelijke exploitant ingrijpende veranderingen aan zal willen brengen aan het gebouw of een investering van de gemeente eist.

De bij 2.5 toegelichte opknapbeurt van de zalen zou zeker helpen om het proces van het vinden van een commerciële partner te katalyseren. Hiervoor hoeft de opknapbeurt niet per se eerst helemaal uitgevoerd te worden: De Maarssenzaal, die enige tijd geleden opgeknapt is, kan dienen als toonkamer voor potentiële exploitanten, waarbij uitgelegd kan worden dat de intentie is om de rest van de zalen op een soortgelijke manier op te knappen. Op deze manier krijgt de toekomstige exploitant ook nog de mogelijkheid om mee te denken over het opknappen van de zalen of voorkeuren aan te geven met het oog op de exploitatie.

Een alternatief voor het zoeken van een commerciële partner is om de vergaderzalen zelf te blijven exploiteren vanuit de Service Desk van de gemeente. Dit kan dan eventueel in samenwerking met de exploitant van de horecafunctie in het Koetshuis in het kader van vergadercatering. Het zelf exploiteren van de vergaderfunctie heeft niet de voorkeur van de gemeente, maar is wel een mogelijkheid indien het lastig blijkt om een commerciële partner te vinden.

Hieronder worden van beide alternatieven de voor- en nadelen beschreven.

4.2.1 COMMERCIËLE PARTNER

Voordelen

- Professionele aanpak en gehele ontzorging
- Vaste vergoeding voor het mogen uitbaten van de zalen, ongeacht de werkelijke opbrengsten
- Geen extra kosten voor een bode of andere persoon om externe vergaderaars te ontvangen of de zalen klaar te zetten.

Nadelen

- Mogelijk is er een grote investering nodig om het pand op het juiste niveau te brengen om interessant te zijn.
- Een commerciële partner zal niet akkoord gaan met het vrijhouden van zalen voor de gemeente op maandag tot en met donderdag.
- Niet of nauwelijks invloed op het gebruik van het pand.
- Niet of nauwelijks invloed op de interne staat van het gebouw.
- Het is de vraag of deze exploitant samen wil werken met de exploitant van de horecafunctie in het Koetshuis.

4.2.2 ZELFSTANDIGE EXPLOITATIE IN SAMENWERKING MET DE HORECAEXPLOITANT

Voordelen

- Te allen tijde zeggenschap over het al dan niet vrijhouden van zalen voor gemeentelijk gebruik.

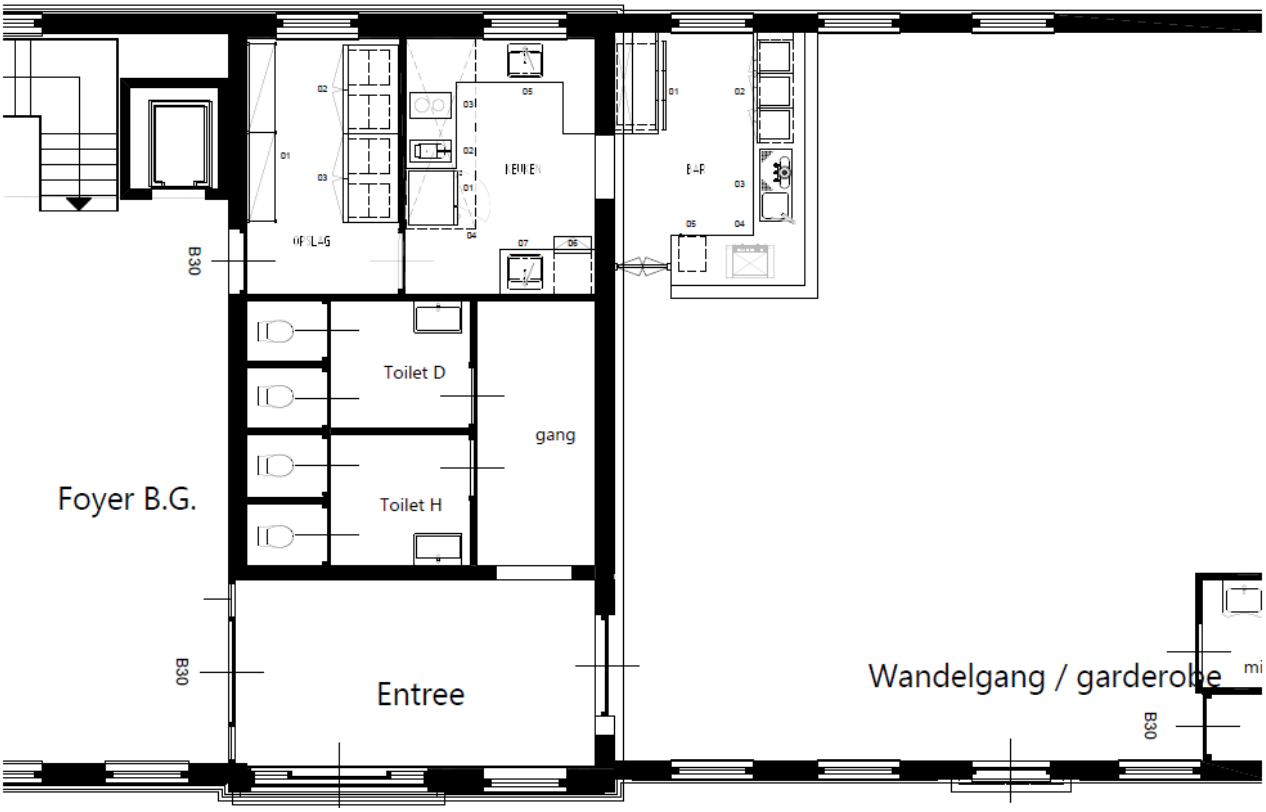
- De kans van slagen van het horecaconcept wordt vergroot wanneer cliënten ook kunnen worden ingezet om de zalen te bedienen.
- Geringe investering benodigd, mits gericht wordt op de juiste doelgroepen (zie hoofdstuk 6 en 7).

Nadelen

- Eventuele extra kosten in de vorm van een bode of host(ess) om externe vergaderaars te ontvangen en zalen klaar te zetten.
- De servicedesk van de gemeente moet de reserveringen blijven verzorgen.
- De gemeente is zelf verantwoordelijk voor de promotie van de zaalverhuur.

5 SCHETSONTWERP LICHTE HORECAFUNCTIE KOETSHUIS

Onderstaand schetsontwerp geeft weer hoe de lichte horecafunctie die gemeente Stichtse Vecht wenst te realiseren, ons inziens het beste kan worden ingepast. De positienummers in het keukendeel verwijzen naar de specifieke benodigde apparatuur, die opgenomen is in de aansluitwaardenraming (als apart bestand bijgevoegd). Onderstaand schetsontwerp is ook apart als PDF bijgevoegd en kan desgewenst ook in dwg.-format aangeleverd worden (te openen met bijvoorbeeld SketchUp of AutoCAD). Zie bijlage 6 voor een uitvergrote versie van onderstaande tekening.



5.1 TOELICHTING OP HET SCHETSONTWERP

5.1.1 TYPE HORECA & NIVEAU

De keuken zoals ingetekend ondersteunt een lichte horecafunctie, zoals gemeente Stichtse Vecht wenst te realiseren in het iets uitgebreidere scenario. Onder een lichte horecafunctie verstaan wij in dit geval horeca in de categorie ‘café-restaurant/eenvoudige lunchroom’ tot ‘middenklasse restaurant’. Het uiteindelijke niveau van de horeca (eenvoudig of middenklasse) hangt af van de kwaliteit en aard van de ingrediënten die worden gebruikt en het niveau van het personeel. Dit wordt deels bepaald door de exploitant(en), deels door het personeel wat wordt ingezet door de zorginstelling. Zoals in het vorige hoofdstuk beschreven is verschilt het werk- en denkniveau (dus de mogelijke servicekwaliteit) per cliënt.

De keuken die wij hier beschrijven beschikt over apparatuur die nodig is om te kunnen voorzien in koude lunch (salade, fruit, vers afgebakken broodjes), een eenvoudige warme lunch (bijvoorbeeld quiche, saté met friet en salade of soep) en huisgemaakte versnaperingen voor bij de koffie of hartige snacks zoals een bittergarnituur. Als de gemeente of de exploitant de mogelijkheid wenst om meer hoogwaardige warme gerechten aan te bieden, hetzij voor de lunch, hetzij om ook een volwaardig dinermenu aan te kunnen bieden, moet rekening gehouden worden met een grotere investering in

keukenapparatuur en een uitbreiding van het aantal m2 keuken. Dit zou betekenen dat het zitgebied ook iets kleiner wordt. In de door ons getekende situatie beslaat de keuken afgerond 26 m2 en het zitgebied (exclusief wandelgang naar het toilet en de bar) ongeveer 68 m2. Om een meer hoogwaardige dinerkaart (denk hierbij bijvoorbeeld aan grillgerechten) aan te kunnen bieden moet de keuken minimaal 5 m2 groter zijn.

5.1.2 ZITCAPACITEIT

Indien dit serviceniveau aangehouden wordt en dus uitgegaan kan worden van de hierboven beschreven keuken, biedt het restaurant ruimte voor ongeveer 55-60 zitplaatsen. In deze calculatie is al rekening gehouden met de benodigde loopruimte tussen de tafels en een gangpad van de entree naar het MiVa-toilet.

5.1.3 FACILITEITEN

Bovenstaand ontwerp biedt gasten en medewerkers van het restaurant de volgende faciliteiten:

- Bar met luxe koffiemachine en mogelijkheid tot uitstallen van versnaperingen. Eventueel kunnen hieraan barkrukken geplaatst worden voor extra zitplaatsen.
- Een ruim zitgebied met voldoende manouvreerruimte. Dit zitgebied kan zo worden ingericht dat het tijdens raadsvergaderingen ook gebruikt kan worden als break-outruimte, extra foyer of voor een borrel of bijeenkomst voor- of achteraf.
- Een volwaardige doch eenvoudige, deels open keuken waarin zoals hierboven beschreven verse koude maaltijden, simpele warme maaltijden en huisgemaakte versnaperingen kunnen worden bereid. Het feit dat de keuken deels open is draagt bij aan de beleving van versbereiding voor de gasten. De exacte apparatuur die de keuken bevat is uitgewerkt in de aansluitwaardenraming (apart bijgevoegd).
- Voldoende opslagruimte voor ‘dry storage’, servies, tafellinnen, koel- en vriesproducten en andere horecabenodigdheden. De opslag bevindt zich uit het zicht van de gasten, is afsluitbaar en is van twee kanten te betreden (via de foyer en via de keuken).
- Een spoelkeuken die past bij de zitcapaciteit van het restaurant (55-60 zitplaatsen).
- De keuken is van twee kanten bereikbaar (via de opslagruimte en via het restaurant/de bar). Dit betekent ook dat de ingeval van brand aan twee kanten een vluchtroute heeft en dat het leveren van goederen niet door het restaurantdeel (zitgebied) hoeft.

5.2 ONDERBOUWING INDELINGSWIJZIGINGEN

Ten aanzien van de tekening voor de begane grond van het Koetshuis, zoals aangeleverd door Stevens Van Dijck (zie bijlage 1), raden wij een aantal indelingswijzigingen aan:

- Het intekenen van de opslagruimte op de plek waar de kleine keuken/pantry stond ingetekend. Op die manier kan de ruimte waar de opslag stond ingetekend worden gebruikt voor de iets grotere keuken die nodig is om een lichte horecafunctie te kunnen ondersteunen. Deze keuken sluit dan automatisch aan op het ‘restaurantdeel’ (uitgifte- en zitgebied), voor een open beleving van het bereiden van het eten, terwijl de spoelkeuken uit het zicht blijft.
- De ruimte vlak na de entree aan twee kanten af te sluiten met een deur tegen tochtvorming. Zo wordt het verblijf in het restaurant aangenamer.
- Van de twee zalen die staan ingetekend één ruimte te maken om de ruimte optimaal te kunnen benutten als zitgebied.
- De weg naar het MiVa-toilet niet af te scheiden van het restaurantdeel om de zichtbaarheid van het restaurant en het gevoel van gastvrije ontvangst te vergroten.Dit maakt ook dat het restaurant ruimtelijker oogt en de tafels op meer manieren kunnen worden neergezet in de ruimte.

5.3 INVESTERINGSRAMING & TECHNISCHE EISEN PER RUIMTE

Bij dit schetsontwerp horen ook een investeringsraming en een specificatie van de technische eisen per ruimte. Bij die laatste moet worden opgemerkt dat niet alle ruimten in de specificatie ook voorkomen in het ontwerp. De technische specificatie bevat dus extra informatie voor het geval dat de gemeente besluit om bijvoorbeeld toch een kleedruimte voor personeel te realiseren. De investeringsraming en specificatie van technische eisen zijn als aparte bestanden bijgevoegd.

5.4 BELANGRIJKE KANTTEKENINGEN

- Het luxe koffiezetapparaat dat is opgenomen in de aansluitwaardenraming is minder geschikt voor de 'bulkproductie' van koffie (voor het vullen van kannen voor in de raadzaal bijvoorbeeld). Een optie is om een apparaat dat hiervoor beter geschikt is achter de hand te gehouden, desnoods in Boom & Bosch.
- In de berekening voor de benodigde afzuigcapaciteit is alleen rekening gehouden met de door ons voorziene keukenapparatuur. Het berekenen van de totale benodigde afzuigcapaciteit met betrekking tot het aantal gebruikers van het gebouw is de verantwoordelijkheid van de installatietechnicus.
- In de ramingen voor de keuken is alleen de afzuigkap opgenomen, exclusief de kosten van kanaalwerk en ventilator.
- Er is geen rekening gehouden met een vetvangput. Deze wordt gezien als een algemene bouwvoorziening.
- Er is geen rekening gehouden met de opslag van afval binnen het pand. Dit zou extra kosten voor gekoelde opslagruimte met zich mee brengen. Wij raden daarom aan om te voorzien in een plaats voor afvalemballage buiten het pand.
- Wij zien een mogelijkheid om meer ruimte te creëren voor horeca of extra verhuurbare ruimte in het Koetshuis door in plaats van twee slechts één foyer te realiseren, namelijk boven. De foyer boven ligt logischer ten opzichte van de raadzaal en heeft een bufferfunctie. De foyer beneden lijkt overbodig, mits de route van de foyer boven naar de toiletten beneden goed toegankelijk wordt gehouden.
- Omdat het MiVatoilet nu direct aan het zitgebied van het restaurant grenst, kan overwogen worden deze te voorzien van een voorportaal i.v.m. hygiëne.
- De kosten die genoemd worden in de raming zijn de gemiddelde kosten voor de beschreven apparatuur. Deze kosten kunnen hoger of lager uitvallen, afhankelijk van het kwaliteitsniveau waarvoor gekozen wordt. Daarnaast is in deze calculatie niet meegenomen dat leveranciers op de totaalprijs vaak nog een korting geven.

6 FINANCIËLE ONDERBOUWING EN RISICO'S

6.1 FINANCIËLE ONDERBOUWING

Op basis van actuele benchmarkgegevens uit de horecabranche en vergaderbranche is in kaart gebracht wat de beoogde exploitatie van Boom & Bosch en het Koetshuis op zouden kunnen leveren. Dit leidt tot onderstaand overzicht.

Onderdeel	Verwachte bruto opbrengst per jaar	Extra kosten per jaar / investeringen	Verwachte netto opbrengst per jaar	Kanttekeningen
Verhuur vergaderzalen Boom & Bosch 1: (verhuur op vrijdag en in het weekend)	€39.360,-	Extra kosten elektriciteit: €4518,15 Extra schoonmaak-kosten: €3235,20	€31.606, -	▪ Rekening houdend met een gemiddeld tarief van 82 euro excl. btw per ruimte per dagdeel* (lager dan marktconform) en een bezetting van 20% op 300 verhuurbare dagdelen per jaar** keer 8 zalen. ▪ Hierbij is ervan uitgegaan dat op vrijdagen en in het weekend nu geen gebruik wordt gemaakt van elektriciteit en er dan ook geen schoonmaak plaatsvindt. ▪ Extra kosten voor de aanwezigheid van een bode of andere medewerker zijn niet inbegrepen.
Verhuur vergaderzalen Boom & Bosch 2: (verhuur op alle doordeweekse ochtenden en op vrijdag de hele dag)	€104.960,-	Extra kosten elektriciteit: €1506,- Extra schoonmaak-kosten: €1078,-	€102.367,-	▪ Rekening houdend met een gemiddeld tarief van 82 euro excl. btw per ruimte per dagdeel* en een bezetting van 20% op alle verhuurbare dagdelen (6 totaal) op vrijdagen keer 8 zalen en een bezetting van 70% op doordeweekse ochtenden. ▪ Hierbij is ervan uitgegaan dat op vrijdagen nu geen gebruik wordt gemaakt van elektriciteit en er dan ook geen schoonmaak plaatsvindt. ▪ Extra kosten voor de aanwezigheid van een bode of andere medewerker zijn niet inbegrepen.
Huur-/pachtinkomsten horecadeel Koetshuis	€28.400 - €45.000	(Eenmalige) investering in keuken: €80.000 - €98.000 euro	€28.400 - €45.000	▪ Deze prijs is gebaseerd op de laagste en gemiddelde (fulltime) huurprijs voor een klein restaurant in 2016. ▪ De uiteindelijke huurprijs zal naar verwachting rond dezelfde hoogte uitvallen of lager.

*Dagdeel = 4 uur

** Dit is als volgt berekend: 50 weken verhuur per jaar x 6 verhuurbare dagdelen per week (vr, za, zo)

6.1.1 CONCLUSIES

Vergaderzalen
Op basis van het bovenstaande kan geconcludeerd worden dat de verhuur van vergaderzalen volgens het plan van de gemeente slechts voor een geringe opbrengst zorgt. Indien het aantal dagdelen dat de zalen beschikbaar worden gesteld voor verhuur in overleg omhoog wordt gebracht (bijvoorbeeld ook verhuren op maandag, dinsdag, woensdag en donderdag) en de zalen niet in het weekend worden verhuurd, is de opbrengst significant groter. Dit heeft te maken met de besparing van elektriciteitskosten en schoonmaakkosten voor openstelling in het weekend en de hogere haalbare bezettingsgraad op doordeweekse dagen. Het omhoog brengen van het aantal dagdelen voor externe verhuur vergroot eveneens de kans op het vinden van een commerciële partner voor de vergaderfunctie. Indien voor dat laatste gekozen wordt, dient te gemeente er rekening mee te houden dat zij wellicht een commerciële huurprijs zal moeten gaan betalen aan de exploitant voor het gemeentelijke gebruik van de ruimtes.

In het overzicht hierboven is alleen het resultaat van verhuur op maandag- tot en met donderdagochtenden en vrijdag de hele dag voorgerekend. Dit laat al een significante verbetering zien ten opzichte van het beperken van de verhuur tot vrijdag tot en met zondag. Indien vier van de acht zalen ook nog op de middagen van maandag tot en met donderdag worden verhuurd, lopen de opbrengsten nog verder op. Daarnaast is de eventuele verhuur van de nieuwe raadzaal op maandagen, woensdagen, donderdagen en eventueel in het weekend nog niet meegerekend (zie hoofdstuk 2.7.1 voor de mogelijkheden).

Horeca
De opbrengst van de verhuur of het verpachten van de horecaruimte is niet erg hoog, maar wel stabiel. Hierbij moet natuurlijk opgemerkt worden dat de uiteindelijke inkomsten afhankelijk zijn van wat overeen wordt gekomen met de exploitatiepartner(s). Wij verwachten dat een gemiddelde huurprijs zal worden bedongen, of anders een huurprijs die lager uitvalt dan het gemiddelde. Dit gezien de aard van de onderneming (maatschappelijk, niet of weinig op winst gericht). In de financiële onderbouwing op de vorige pagina is rekening gehouden met de laagste en de gemiddelde huurprijs voor een klein restaurant in 2016.

6.1.2 KANTTEKENINGEN
De uiteindelijke opbrengst van beide exploitatievormen is afhankelijk van factoren die nu nog voor een groot deel onduidelijk zijn. Hierdoor is bovenstaande financiële onderbouwing een indicatie en geen nauwkeurige begroting. Factoren die nog onzeker zijn en kunnen zorgen dat bovenstaande indicatie afwijkt, zijn onder andere:

- De uiteindelijke uitvoering van het restaurant
- Het al dan niet verhuren van het restaurant mét inventaris
- Type inventaris
- De verhuursom of pachtsom die de gemeente onderhandelt met de exploitant
- De frequentie waarmee zalen verhuurd kunnen worden
- De mate waarin en manier waarop de verhuur van de zalen en de horecafunctie gepromoot worden door de gemeente
- De investeringen die de gemeente wenst te doen ten behoeve van de vergaderfunctie en dus de tarieven die gevraagd kunnen worden voor de zalen

Voor de vergaderfunctie is het raadzaam om in het achterhoofd te houden dat openstelling voor verhuur in het weekend naast extra opbrengst ook extra kosten in de vorm van gas-water-licht en schoonmaak met zich meebrengt. Met het oog op de beperkte animo voor verhuur in het weekend is de kans dat de baten opwegen tegen deze extra kosten klein.
Daarnaast moet worden opgemerkt dat in bovenstaande berekening de kosten voor het opknappen van de zalen (naar schatting €150.000 - €200.000) en het samenvoegen van de drie zalen boven tot

één grotere ruimte niet mee zijn genomen. Indirect heeft het samenvoegen van de ruimtes boven ook een effect op de berekening van de verhuuropbrengst: Nu is gerekend met acht verhuurbare zalen, maar het samentrekken van drie ruimtes betekent dat er straks twee zalen minder zijn om te verhuren.

6.2 RISICO'S

Met betrekking tot het slagen van de exploitatie van Boom & Bosch en het Koetshuis moet rekening gehouden worden met de hieronder beschreven risico's.

6.2.1 RISICO'S MET BETREKKING TOT DE HORECAFUNCTIE

Krachtstroom

Voor de keuken die nodig is om een eenvoudig restaurant te kunnen runnen, is krachstroom nodig. Er is een mogelijkheid dat deze krachtstroom niet aanwezig is in het historische Koetshuis en ook niet gerealiseerd kan worden. In dat geval kan de ingetekende apparatuur niet aangesloten worden.

Horecabeding

Op het perceel Boom & Bosch rust een kettingbeding ten behoeve van het op de Oostelijke Vechtoever gelegen Gunterstein, waarbij het verboden wordt om binnen een strook van 60 meter (gerekend vanaf de westelijke Vechtoever) horeca of industriële activiteiten te ontplooien. Dit betreft een beding uit 1924. Van gemeentewege is een lichte horecafunctie van Koetshuis of Boom & Bosch altijd aanvaardbaar geweest (te denken valt hierbij aan catering of de verzorging van diners ten behoeve van bruiloften). De vraag is of het structureel aanbieden van een lichte horecafunctie ook getolereerd zou worden. Hierover moet de gemeente in gesprek met Gunterstein, om te onderzoeken of c.q. in hoeverre dit beding teniet kan worden gedaan of op een gewijzigde vorm in de bestemming van de gebouwen kan worden opgenomen.

Brandveiligheid

Omdat er een friteuse aanwezig zal zijn in de keuken kan het wenselijk zijn om nog extra brandpreventiemaatregelen te nemen naast de gebruikelijke brandblusser en blusdeken. Hierbij kan gedacht worden aan een sprinklersysteem (als hier niet al in wordt voorzien) of een blusinstallatie in de afzuigkap. Hiermee is nu geen rekening gehouden.

Het mogelijk afhaken van exploitatiepartners & de noodzaak tot het doen van concessies

Abrona is enthousiast over een samenwerking met de gemeente op horecagebied, maar heeft, zoals in hoofdstuk 4 beschreven is, een aantal randvoorwaarden, belangen en overwegingen waarmee rekening moet worden gehouden. Verdere gesprekken zullen moeten uitwijzen of de gemeente en Abrona de samenwerking zo kunnen inkleden dat beide partijen hierin vinden wat ze zoeken (zie ook hoofdstuk 4). Er is altijd een mogelijkheid dat de gemeente concessies moet doen met het oog op bepaalde doelstellingen of randvoorwaarden om tot een overeenstemming te komen.

Geringe opbrengsten door lage huurprijs of pachtsom

Ingeval de horecafunctie geëxploiteerd wordt door een stichting of door Abrona zelf (zie hoofdstuk 3), kan de huurprijs of pachtsom die gevraagd kan worden door de gemeente tegenvallen. Stichtingen en welzijnsorganisaties zijn niet primair gericht op het maken van winst maar op de ontwikkeling en het maatschappelijke en sociale welzijn van cliënten. Zij moeten quitte spelen om voort te kunnen bestaan en maken veel kosten aan de gelimiteerde bekwaamheid van hun personeel. Zij zullen aandringen op een huurprijs of pachtsom die hierbij past. Die valt vaak marktconform of lager uit.

Tegenvallende bezoekersaantallen

Ondanks het feit dat er grondig onderzoek is gedaan naar de haalbaarheid van deze exploitatievorm kan het zo zijn dat er uiteindelijk minder bezoekers op de horecafunctie afkomen dan verwacht. Dit is afhankelijk van het profiel en de voorkeuren van de bewoners in de omgeving, het uiteindelijke animo voor het gebruiken van catering door de vergaderaars, de mate waarin het restaurant binnen de

gemeente en in de omgeving gepromoot wordt, de uiteindelijke kwaliteit van de producten, de uiteindelijke prijsstelling van de producten en de ontwikkelingen in de markt tussen nu en het moment waarop het restaurant haar deuren opent. Daarnaast is het waarschijnlijk dat de frequentie waarmee de horeca bezocht wordt fluctueert al naar gelang het seizoen en de drukte van het vergaderdeel.

Verplichte afname huidige cateraar
Momenteel bevindt zich in het contract met de cateraar, waarmee wordt gewerkt bij het gemeentehuis in Maarssen, een clausule die stelt dat de gemeente voor catering op buitenlocaties zoals Boom & Bosch verplicht is tot het uitvragen van een offerte bij deze cateraar. Dit kan een serieuze bedreiging vormen voor de exploitatie van de horecafunctie in het Koetshuis. Dit betekent namelijk niet alleen dat deze horecafunctie potentiële (lunch)klanten die in Boom & Bosch komen vergaderen misloopt, maar ook dat Abrona minder cliënten werk kan aanbieden op deze locatie. Zij zullen dan immers de vergadercatering niet hoeven doen. Wij raden daarom aan om kritisch te kijken naar de mogelijkheden voor het ongedaan maken, aanpassen of omzeilen van deze clausule.

6.2.2 RISICO'S MET BETREKKING TOT DE VERGADERFUNCTIE

Concurrentie
Zoals in de externe verkenning in bijlage 7 te zien is, is er een groot aanbod op het gebied van vergaderaccommodaties in de omgeving van Breukelen. Met de huidige staat van het pand en de voorzieningen zal het zeer lastig zijn voor Boom & Bosch om met de andere aanbieders te concurreren de grootzakelijke/professionele zakelijke markt aan te spreken. Door zich te richten op zzp'ers, verenigingen en hobbyclubs kan dit risico deels omzeild worden, maar ook dan blijft het de vraag of er genoeg animo in de markt is. Daarnaast kan dan een gering tarief gevraagd worden voor de zalen en zal de opbrengst dus vermoedelijk niet voldoende zijn om de exploitatie van het pand te dekken.

Beperkte beschikbaarheid
Het louter verhuren van de vergaderzalen op vrijdagen en in het weekend vormt ons inziens een groot risico om deze exploitatievorm te doen slagen. Op vrijdagen en in het weekend wordt zelden vergaderd. Ook zorgt te vaak 'nee' verkopen aan geïnteresseerden ervoor dat deze op den duur afhaken. Bovendien verkleint dit de kans dat een commerciële exploitatiepartner wordt gevonden.

Staat van het gebouw
De zalen van Boom & Bosch zijn (op de oude raadzaal na) niet allemaal even representatief. Dit in combinatie met de muffe geur die er soms hangt kan ervoor zorgen dat het geen aantrekkelijke plek wordt gevonden om zakenrelaties of leden te ontvangen en maakt het moeilijk om een geïnteresseerde exploitant te vinden. Het verhelpen van dit risico vraagt om significante investeringen. De opknapbeurt, zoals beschreven onder 2.5, zou dit risico aanzienlijk verkleinen.

Technische vergaderfaciliteiten
Externe verhuurders van de zalen zullen bepaalde eisen stellen aan de vergaderfaciliteiten binnen Boom & Bosch, met name wanneer de gemeente zich gaat richten op de professionele zakelijke markt. Het zal nodig zijn om te investeren in extra flipovers, digitale schermen of beamers, snelle WiFi en genoeg aansluitpunten voor laptops. Daarnaast zou er de mogelijkheid moeten zijn om te printen.

Tegenvallende bezoekersaantallen
Ondanks het feit dat er grondig onderzoek is gedaan naar de haalbaarheid van deze exploitatievorm kan het zo zijn dat er uiteindelijk minder bezoekers op de vergaderfunctie afkomen dan verwacht. Zelfs indien de gemeente/de exploitant zich niet richt op de grootzakelijke/professionele zakelijke markt maar op de verenigingen en creatieve gezelschappen kan het zo zijn dat er weinig animo is. Hospitality Group heeft geen inzicht in het aantal verenigingen en gezelschappen dat zich in de omgeving van Breukelen bevindt. Daarnaast is de opkomst afhankelijk van de mate waarin de vergaderzalen gepromoot worden en de beslissing die de gemeente neemt ten aanzien van het aantal dagen of dagdelen dat zalen door externe gebruikers gehuurd kunnen worden.

7 ADVIES

Op basis van dit haalbaarheidsonderzoek en onze kennis van de horeca- en vergaderbranche adviseren wij gemeente Stichtse Vecht het volgende:

7.1 VOOR WAT BETREFT DE HORECAFUNCTIE:

Voor de **uitgebreide variant** van de lichte horecafunctie lijkt zowel animo van exploitanten als een markt te zijn. Wij adviseren de gemeente daarom om dit plan verder vorm te geven samen met Abrona of een andere maatschappelijke partner en de bovengenoemde commerciële partner(s). Daarnaast adviseren wij om het ontwerp voor de begane grond van het Koetshuis, zoals dat getekend is door Stevens Van Dijck, aan te passen zodat het pand in ieder geval de benodigde ruimte en aansluitingen voor een professionele keuken biedt. Of de gemeente de keuken ook plaatst of dat toch laat doen door de exploitant is een keuze. Voor beide opties valt wat te zeggen. Wanneer dit aan de exploitant wordt gelaten bespaart de gemeente investeringskosten, maar wanneer de gemeente de apparatuur plaatst kan een hogere pachtsom of huur worden gevraagd. Ook is het in het laatste geval logischer als de gemeente de apparatuur buiten de openingstijden van het restaurant zou gebruiken, bijvoorbeeld ten behoeve van een raadsvergadering of bijeenkomst.

De **simpele variant** van de lichte horecafunctie (catering vanaf een externe bereidingslocatie, uitgevoerd door een maatschappelijke instantie) biedt minder aantrekkingskracht, zichtbaarheid en uitstraling en zou daardoor minder bijdragen aan de exploitatie van de vergaderfunctie. Daar staat tegenover dat deze variant een geringere investering vraagt van de gemeente.

7.1.1 HUUR OF PACHT?

Tussen het verhuren en verpachten van een horeca- of bedrijfsruimte zit op het eerste gezicht nauwelijks verschil. In beide gevallen verhuurt de eigenaar van een ruimte onroerend goed aan een exploitant of uitbater in ruil voor een tegenprestatie. Het verschil zit hem erin dat bij verhuur louter de ruimte wordt verhuurd en bij verpachten een *onderneming* wordt verhuurd. Kortgezegd: In het ene geval zou de gemeente de horecaruimte, al dan niet inclusief keukenapparatuur, verhuren, in het andere geval verhuurt de gemeente een restaurant (inclusief inventaris) en mag de exploitant het op zijn manier runnen. Beide varianten zouden in dit geval passend kunnen zijn, mits in de huurovereenkomst of pachtovereenkomst goede afspraken worden gemaakt over:

- Het gebruik van de keuken, koffievoorziening/bar en het zitgebied door de gemeente buiten de openingstijden van het restaurant
- Hoe de ruimte(s) achtergelaten worden door de gemeente na afloop van bovengenoemd gebruik
- Wie er aansprakelijk is wanneer er materiaal kapot gaat door toedoen van één van beide partijen
- Wie eigenaar is van de apparatuur (en/of inventaris)

Omdat het waarschijnlijk is dat de gemeente buiten de openingstijden van het restaurant gebruik zal willen maken van het de keuken en koffievoorzieningen, raden wij aan dat de gemeente in principe eigenaar is van deze apparatuur en deze ook plaatst.

7.1.2 BELANGRIJKE AANDACHTSPUNTEN

Bovenstaand positief advies voor de realisatie van de horecafunctie in het Koetshuis gaat alleen op indien onderstaande risico’s kunnen worden weggenomen.

Onvruchtbare combinatie van commerciële partijen

Wij raden de gemeente aan om zeer zorgvuldig te werk te gaan indien gekozen wordt voor een samenwerking met twee aparte commerciële partijen (bijvoorbeeld een horecaexploitant en een vergaderexploitant, of een commerciële partij voor de vergaderfunctie met een onderaannemer voor de catering/horeca). Beide partijen zouden in dit geval moeten instemmen met de samenwerking op het gebied van vergadercatering en daarnaast moet de vergaderexploitant zich kunnen vinden in het maatschappelijke karakter van de horecafunctie. De horecafunctie in het Koetshuis loskoppelen van de

vergadercatering zou een gemiste kans zijn: samenwerking op dit gebied werkt juist als katalysator voor beide functies (zie ook 7.2.1).

Horecabeding
Hierover moet de gemeente in gesprek met Gunterstein, om te onderzoeken of c.q. in hoeverre dit beding teniet kan worden gedaan of op een gewijzigde vorm in de bestemming van de gebouwen kan worden opgenomen. Als een structurele horecafunctie niet getolereerd wordt, wordt het heel lastig om deze vorm van exploitatie te realiseren.

Verplichte afname huidige cateraar
De clausule voor verplichte afname bij de huidige cateraar van de gemeente kan een serieuze bedreiging vormen voor de exploitatie van de horecafunctie in het Koetshuis. Niet alleen loopt de horecafunctie hierdoor potentiële (lunch)klanten die in Boom & Bosch komen vergaderen mis, Abrona kan hierdoor ook minder cliënten werk kan aanbieden op deze locatie.

Krachtstroom
Voor een professionele keuken is aansluiting op krachtstroom nodig. Indien het niet mogelijk blijkt om een dergelijke aansluiting te realiseren in het Koetshuis wordt het heel lastig om hier een horecafunctie te realiseren.

Verdere gesprekken met exploitatiepartners
Abrona is enthousiast over een samenwerking met de gemeente op horecagebied, maar heeft, zoals in hoofdstuk 4 en bijlage 5 beschreven is, een aantal randvoorwaarden, belangen en overwegingen waarmee rekening moet worden gehouden. Verdere gesprekken zullen moeten uitwijzen of de gemeente en Abrona de samenwerking zo kunnen inkleden dat beide partijen hierin vinden wat ze zoeken (zie ook hoofdstuk 4). Het kan geen kwaad om daarnaast ook gesprekken te voeren met andere maatschappelijke partijen, zoals bijvoorbeeld de sociale werkplaats.

7.2 VOOR WAT BETREFT DE VERGADERFUNCTIE:

Voor wat betreft de vergaderfunctie willen wij de gemeente meegeven dat al te hoge verwachtingen over de opbrengst hiervan niet gegrond zouden zijn. De concurrentie op dit gebied is aanzienlijk, de dagen waarop de gemeente de ruimtes beschikbaar stelt zijn geen populaire vergaderdagen en, tenzij er flink geïnvesteerd wordt in het onderhoud van het pand en voorzieningen als vergaderapparatuur, ontvangst en koffie, kan slechts een bescheiden tarief gevraagd worden en zal de opbrengst zeer beperkt zijn. Daarnaast is het zonder te willen investeren of het aantal verhuurbare dagdelen uit te breiden vrijwel onmogelijk om een commerciële exploitant te vinden voor Boom & Bosch. Kortom: **Met de huidige staat van het pand en de huidige voorzieningen zal het zeer lastig zijn voor Boom & Bosch om de grootzakelijke/professionele zakelijke markt aan te spreken of een commerciële exploitatiepartner te vinden**.

Wanneer echter wordt ingezet op het verhuren van de zalen aan maatschappelijke partijen zoals hobbyclubs, creatieve gezelschappen en verenigingen of aan zzp'ers of kleine bedrijven tegen een lager dan marktconform tarief, kan deze exploitatievorm nog wat extra financiën opleveren om in ieder geval een deel van de exploitatie van het pand terug te verdienen. Het verhuren van de raadzaal aan grote zakelijke groepen of voor feesten en partijen kan hier ook significant aan bijdragen. Het actief promoten van de zalen bij de juiste partijen is hiervoor van essentieel belang, net als het opknappen van de zalen.

Hospitality Group raadt de gemeente aan om ofwel volledig in te zetten op het zoeken van een commerciële partner voor de vergaderexploitatie, met alle nodige investeringen en gevolgen voor het pand die daarbij horen, ófwel te kiezen voor het (eigenhandig) verhuren aan maatschappelijke partijen met de wetenschap dat zowel de investering als de opbrengst gering zullen zijn.

7.2.1 BELANGRIJKE AANDACHTSPUNTEN

Openstelling zalen voor verhuur van buitenaf
Wij raden de gemeente ten zeerste aan om de ruimtes in Boom & Bosch niet alleen op vrijdag en in het weekend, maar ook doordeweeks open te stellen voor verhuur. Uit het analyseren van de reserveringsinformatie blijkt dat 's ochtends bijna alle zalen vrij zijn en dat altijd maximaal de helft van de verhuurbare zalen nodig is voor gemeentelijk gebruik. De gemeente zou bijvoorbeeld kunnen besluiten te allen tijde vier zalen beschikbaar te houden voor gemeentelijk gebruik, of zelfs alleen in de middagen, en de rest van de zalen open te stellen voor externe huurders. In de financiële onderbouwing is uitgewerkt wat het extern verhuren van alle acht de zalen op de ochtenden van maandag tot donderdag en de hele vrijdag, zou kunnen opleveren. Dit is significant meer dan wanneer de zalen op vrijdag en in het weekend verhuurd zouden worden en brengt ook minder extra elextriciteitskosten en schoonmaakkosten met zich mee. Het verhuren van vier van de acht zalen in de middagen van maandag tot en met donderdag zou de opbrengst nog verder kunnen vergroten, net als het van tijd tot tijd verhuren van de nieuwe raadzaal.

Het promoten van de zaalverhuur
Het promoten van de verhuur van de vergaderzalen vormt een belangrijke sleutel tot het succes van deze exploitatievorm. Wij hebben de kosten hiervoor niet meegenomen in de financiële onderbouwing. Wij raden de gemeente aan (indien zij de zalen zelf zou gaan exploiteren) om haar netwerk te gebruiken (cultuurplatformen, subsidieregister verenigingen, ondernemersplatformen, etc.) om mogelijke nieuwe huurders van vergaderzalen actief te benaderen.

Wederzijds stimulerende functie
Frequente verhuur van vergaderzalen draagt bij aan het succes van de horecafunctie en zorgt dus mede dat de stabiele huurinkomsten vanuit de horecafunctie aanhouden (doordat de horecafuntie langer kan voortbestaan met een toestroom van klanten vanuit de vergaderzalen). Andersom helpt het aanbieden van horeca nabij de vergaderlocatie of de mogelijkheid tot vergadercatering om de aantrekkelijkheid van de vergaderlocatie te vergroten.

Afspraken met exploitant over gemeentelijk gebruik
De gemeente moet er erop bedacht zijn dat, indien het verhuren van de vergaderzalen geheel overgedragen wordt aan een commerciële exploitant, zij beduidend minder ruimte zal hebben om zalen te reserveren voor gemeentelijk gebruik. Hierover dienen goede afspraken gemaakt te worden met deze exploitant. Daarnaast is het zeer goed mogelijk dat de gemeente een (commerciële) huurprijs zal moeten gaan betalen voor het gebruik van de vergaderruimtes voor de gemeente. Dit kan ervoor zorgen dat de uiteindelijke opbrengst van deze exploitatievorm tegenvalt.

7.3 TOT SLOT

Hospitality Group heeft een zeer beperkt inzicht in de exploitatiekosten (o.a. onderhoudskosten) van beide historische panden (globale cijfers van 2015). Desondanks weten wij vrijwel zeker dat de voorgestelde exploitatievormen de kosten van de panden niet volledig zullen kunnen dekken.

Met name de (uitgebreide) horecafunctie kan in ieder geval zorgen voor een stabiele bijdrage aan het dekken van deze kosten. De bijdrage van de vergaderfunctie zal geringer zijn, als ook minder stabiel van aard. Deze bijdrage is in grote mate afhankelijk van wat de gemeente in deze vergaderfunctie wenst te investeren, hoe zij/de exploitant deze zal promoten en of samengewerkt kan worden met de horecaexploitant in het Koetshuis of de cateringexploitant.

BIJLAGEN

BIJLAGE 1: OORSPRONKELIJKE INDELINGSTEKENING BEGANE GROND KOETSHUIS

Deze tekening voor de ‘nieuwe’ begane grond van het Koetshuis is aangeleverd door Stevens Van Dijck en is door Hospitality Group deels gebruikt als vertrekpunt voor het intekenen van de horecafunctie.

BIJLAGE 2: AANSLUITWAARDENRAMING
Bijgevoegd als PDF.

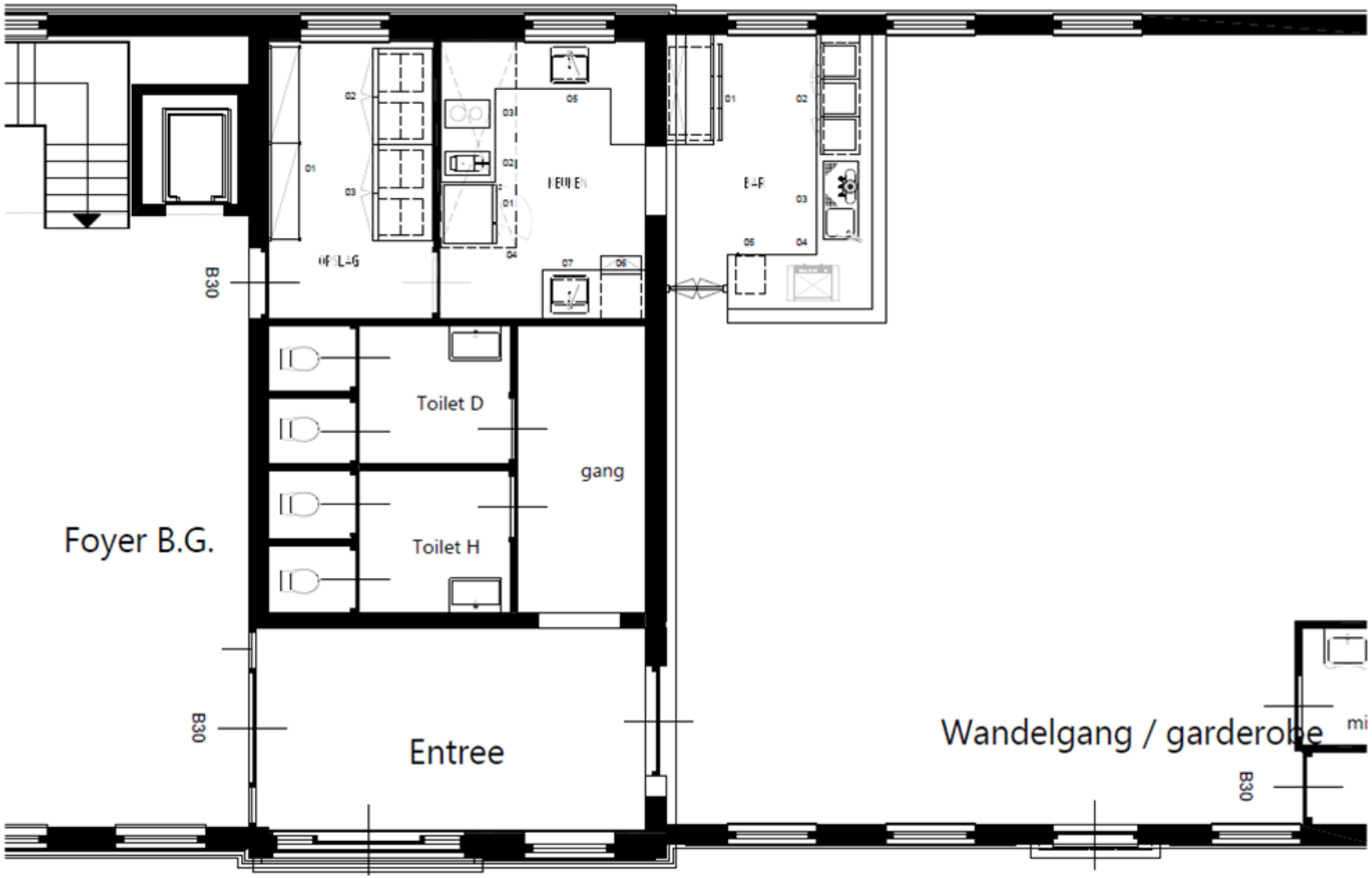
BIJLAGE 3: TECHNISCHE EISEN
Bijgevoegd als PDF.

BIJLAGE 4: INVESTERINGSRAMING
Bijgevoegd als PDF.

BIJLAGE 5: OVERWEGINGEN SAMENWERKING ABRONA
- Wat belangrijk is in dit proces, is wat de gemeente voor kaders meegeeft voor deze locatie. Ligt de focus op het runnen van een goed draaiende horeca en vergaderlocatie? Moet deze kostenneutraal zijn of winstgevend?
- Vanuit de dagbestedingsvisie van Abrona is het altijd de bedoeling dat het pand een plek wordt waar kwetsbare mensen een zinvolle activering/dagbesteding hebben, zich eventueel kunnen ontwikkelen richting een andere taak (flexibiliteit) en/of scholing en training kunnen krijgen om stappen te maken op de arbeidsmarkt. Een samenwerkingspartner dient deze doelstellingen in acht te nemen en te respecteren.
- Het is een pre als de samenwerkingspartner of de gemeente wil investeren in de training/ontwikkeling van cliënten, zodat zij in hun werk kunnen groeien.
- In alle gevallen is Abrona's suggestie om voor de exploitatie de samenwerking op te zoeken met een (sociaal) ondernemer. Hier zijn goede ervaringen mee. Zoals Abrona het zegt: 'Ondernemen is echt een ander vak dan het bieden van zorg en dagbesteding en door de combinatie met zorg ontstaat er vaak iets moois.' Deze vorm van exploiteren vraagt aardig wat coördinatie en begeleiding op de werkvloer en/of de mate van maatschappelijk ondernemen van een eventuele (sociaal) ondernemer.
- Om de dagbesteding kostenneutraal te maken, moet Abrona per dagdeel minstens 8 tot 9 cliënten in kunnen zetten in verband met de begeleidingskosten. Dit lijkt bij de berekende grootte van het restaurant in het Koetshuis (55-60 zitplaatsen) net wel of net niet te gaan lukken. Ter referentie: Bij een soortgelijk horecainitiatief in Amersfoort werken altijd minstens 3 cliënten in de keuken en 5 in de bediening. Dat restaurant heeft 45 zitplaatsen en 1 vergaderzaaltje.
- Zeker is dat het zou lukken om genoeg cliënten in te zetten als er aanvullende activiteiten plaats zouden vinden (bijvoorbeeld het bedienen van de vergaderzalen).
- Zelf twijfelt Abrona of er momenteel genoeg cliënten binnen de organisatie zijn die op deze vorm van dagbesteding ingezet zouden kunnen worden. Voorstel is daarom om, naast een samen werking met een ondernemer, ook een samenwerking aan te gaan met cliënten van andere zorginstellingen. Abrona ziet hierin ook kansen voor doelgroepen als schoolverlaters van het speciaal onderwijs of de praktijkschool, mensen met een bijstandsuitkering die weer geactiveerd kunnen worden, statushouders die gaan integreren, etc.
- Een andere variant zou kunnen zijn om het restaurant te runnen met een mix van medewerkers mét en medewerkers zonder een hulpvraag, of de exploitatie volledig weg te zetten bij een ondernemer die bereid is om een aantal van Abrona's cliënten mee te laten participeren in zijn ondernemng, waarbij Abrona ondersteunt op afstand.

Abrona heeft aangegeven over alle onder 4.1.3 genoemde exploitatievarianten mee te willen denken.

BIJLAGE 6: TEKENING KEUKEN HORECAFUNCTIE KOETSHUIS (VERGROTE VERSIE)



BIJLAGE 7: EXTERNE VERKENNING

EXTERNE VERKENNING HORECAFUNCTIES MET MAATSCHAPPELIJK KARAKTER

Abrona Kunst & Koffie
De horecafunctie met maatschappelijk karakter in Kockengen is het dichtst bij Breukelen. Het gaat hier om 'Abrona Kunst en Koffie', een lunchcafé in een oud kerkje midden in het historische centrum van Kockengen. Bij Abrona Kunst & Koffie is dagbesteding voor cliënten mogelijk in het lunchcafé, zoals bijvoorbeeld het helpen met het voorbereiden en klaarmaken van de lunchgerechten, het ontvangen van gasten, bestellingen opnemen, bestellingen klaarmaken, tafels dekken, gasten bedienen, tafels afruimen, afwassen, boodschappen doen, diverse opruim- en schoonmaakwerkzaamheden enzovoorts. Bij Abrona Kunst & Koffie wordt tevens kunst geëxposeerd en verkocht. De kunst wordt vervaardigd door mensen met een verstandelijke beperking. Kunst & Koffie heeft 25 zitplaatsen.

Overige initiatieven
Verder zijn er in de omgeving van Breukelen nog een aantal andere horeca-initiatieven te vinden waar mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt kunnen werken. Deze bevinden zich onder andere in Doorn, Utrecht, Vleuten, Oudewater, Zeist, Huis ter Heijde en De Meern. Deze bevinden zich dus allemaal op enige afstand. In de directe omgeving van Breukelen en in Breukelen zelf zijn volgens de sociale kaart van Gemeente Stichtse Vecht geen andere horeca-gerelateerde dagbestedingslocaties. Wel zijn er andere vormen van dagbesteding te vinden zoals zorgboerderijen, tuinders, werkgroepen en ateliers.

EXTERNE VERKENNING VERGADERINITIATIEVEN

Bedrijf	Capaciteit	Locatie	Afstand tot Boom en Bosch	Functie, services en specs	Kwaliteits-niveau	Tarieven
De Olifant	Tolkamer 20 personen, Vechtzaal 100 personen + open sloep 60 personen	Breukelen, Straatweg 1	Ca. 2,5 km	Restaurant, evenementenlocatie, bruiloften, vergaderen, Italiaanse keuken	Hoog	Vergaderarrangement 68,75 euro p.p.; menuprijzen rond de 43 euro p.p. excl. dranken

Regus	Twee verdiepingen met flexibele ruimtes	Breukelen, De Corridor 5C	Ca. 1,2 km	Verhuur flexibele kantoorruimtes, virtueel kantoor/ zakelijk adres en vergaderruimtes, cateringvoorzieningen	Gemiddeld	Vergaderen vanaf 32 euro per uur, kantoorruimte variërend van 37 euro per dag tot 170 euro per maand
Van der Valk Hotel Breukelen	18 zalen, waarvan enkele bij elkaar getrokken kunnen worden, 6-300 personen; 223 hotelkamers	Breukelen, Stationsweg 91	Ca. 0,8 km	Vergaderen, evenementen, restaurant, verblijf, zwembad, wellness,	Hoog (vier vergaderhamers, luxe kamers)	Vanaf 14,50 euro p.p. per dagdeel; kamers vanaf 69,00 euro p.p. per nacht, twee personen vanaf 69 euro per nacht
Nyenrode	40 multifunctionele college- en vergaderzalen voor bijeenkomsten tot 320 personen; twee hotels, aantal kamers onbekend	Breukelen, Straatweg 25	Ca. 1 km	Vergaderen, evenementen, bruiloften, verblijf, restaurants	Hoog	Dagarrangement (vergaderen) vanaf 72,50 euro p.p.; overnachten vanaf 79,50 euro p.p.p.n., tweepersoonskamer vanaf 90,10 euro
Meetinglodge	6-30 personen	Kockengen	Ca. 4 km	Vergaderen en evenementen 'tussen de lammetjes', uit te breiden met uitgebreide lunch of	Laag	Vanaf 210 euro per dagdeel of 310 euro per twee dagdelen, lunch 19,50 euro p.p., barbecue 29,50 euro p.p.

				barbecue		
Hoeve Landzicht	5 ruimtes, 8-200 personen	Nieuwer ter Aa	Ca. 5 km	Vergaderen, bruiloften, restaurant, streek- en fairtrade-producten, picknicks en 'weisessies'	Laag	Vanaf 12,50 euro p.p. per dagdeel
Inn-Style	17 ruimtes, 5-2400 personen	Maarssen	Ca. 5 km	Vergaderen, evenementen, catering, live bereiding met diervriendelijke producten, sportactiviteiten ('meetingonderbrekers')	Hoog	Prijzen verschillende ruimtes op aanvraag; Vergadercatering vanaf 7 euro p.p.
Koetshuis de Haar (+ Kasteel)	6 ruimtes, tot 1000 personen	Haarzuilens	Ca. 4,5 km	Vergaderen en evenementen, pauzeactiviteiten, werkt samen met Kasteel de Haar, rondleidingen kasteel, bruiloften	Hoog	Vergader-arrangementen vanaf 9,75 euro p.p. per dagdeel
Bartmanzboot	4-12 personen	Loenen a/d Vecht	Ca. 6,5 km	Vergaderen met lunch,	Laag/ gemiddeld	250 euro per dagdeel, 400

Bartmanzboot praten op het water				pauzeactiviteiten		euro per dag
Hofstede De Nieuwe Ham 	3 ruimtes, 2-36 personen	Haarzuilens	Ca. 6 km	Vergaderen met pauzeactiviteiten (basic)	Laag	250 euro per dagdeel, catering vanaf 7,50 p.p. per dagdeel
Het eiland in het weiland 	1 ruimte, 2-17 personen	Kockengen	Ca. 4 km	Vergaderen met lunch of diner, brasserie, verblijf (max. 6 personen)	Laag	250 euro per dagdeel + 8 euro p.p., 12,50 p.p. voor lunch, 30 euro p.p. voor diner
De Nonnerie 	Drie hotelkamers, 10 zalen, 12-250 personen	Maarssen	Ca. 3,5 km	Restaurant, bruiloften, evenementen, vergaderingen, verblijf (max. 6 personen)	Gemiddeld	Zaalhuur vanaf 87 euro per dagdeel, vergaderarrangement vanaf 45 euro per dagdeel voor 10 personen
Het Kunsterf 	1 ruimte, tot 80 personen	Vinkeveen	Ca. 6 km	Vergaderen, evenementen incl. catering	Laag/gemiddeld	Verhuurprijs op aanvraag

Het Spoorhuis	3 ruimtes, tot 50 personen	Vinkeveen	Ca. 6 km	Vergaderen, evenementen, bruiloften, wandelingen en vaartochten	Gemiddeld	Vergader- arrangementen van 15,00 tot 50,00 euro p.p. (all inclusive), receptie- en dinerarrangementen van 17,50 tot 75,00 euro p.p.
Belle	3 ruimtes, 2-150 personen	Oud Zuilen	Ca. 6 km	Brasserie, bruiloften, evenementen, vergaderen, vergaderbreaks	Gemiddeld	Zaalhuur 100-200 euro per dagdeel, menuprijs 30 euro
Het Wapen van Haarzuylen	3 ruimtes, 25-200 personen	Haarzuilens	Ca. 5 km	Restaurant, evenementen, bruiloften	Hoog	Zaalhuur vanaf 95 euro p.p. per dagdeel, arrangementen vanaf 12,50 p.p. per dagdeel
De Vier Balken	5 ruimtes, 50-150 personen	Haarzuilens	Ca. 5 km	Restaurant, evenementen, bruiloften	Hoog	Zaalhuur vanaf 120 euro per dagdeel, arrangementen vanaf 14,50 p.p. per dagdeel

Kasteel Sypestein	Kasteel plus Koetshuys met kookstudio en atelier, 45-250 personen	Loosdrecht	Ca. 10 km	Bruiloften, evenementen, vergaderen, museum, culinaire activiteiten	Hoog	Menuprijs 17,50 (twee gangen), prijs zaalhuur op aanvraag
B & B Geesberge	Kamers of appartementen (1-6 personen); 3 zalen waarvan één grote zaal kan worden gemaakt (tot 200 personen)	Maarssen	Ca. 2,5 km	Verblijf met ontbijt, zaalverhuur, restaurant,	Hoog	90-300 euro per nacht; zaalhuur vanaf 75 euro per dagdeel, arrangementen vanaf 22,50 euro p.p. per dagdeel
Princess Hotel	67 kamers, 11 zalen voor maximaal 150 personen	Loosdrecht	Ca. 7 km	Verblijf, restaurant, vergaderen, evenementen	Hoog	Verblijf vanaf 119 euro per nacht, vergaderen vanaf 25 euro p.p. per dagdeel
De Nederlanden	10 kamers, 2 zalen (2-40 personen), externe locaties in beheer tot 350 personen	Vreeland	Ca. 8 km	Verblijf, restaurant, vergaderen, bruiloften, evenementen	Hoog	Diner en overnachten vanaf 175 euro p.p. per nacht, prijs zaalhuur op aanvraag

Heineke	1 zaal, max. 35 personen; 8 hotelkamers	Loosdrecht	Ca. 7,5 km	Café, restaurant, verblijf, vergaderen	Laag	Zaalhuur 35 euro per dagdeel, overnachten vanaf 60 euro p.p. per nacht, tweepersoonskamer 80 euro p.n., driepersoonskamer 90 euro p.n.
Kameryck	7 zalen waarvan een deel samengevoegd kan worden, max. 47-114 personen; 14'Veldhuysjes' voor vier personen, totale capaciteit 66 personen	Kamerik	Ca. 7 km	Groepsaccommodatie, restaurant, biologische streekeigen producten, bruiloften, evenementen, vergaderen, pitch&putt	Gemiddeld	90 euro per 'Veldhuysje' per nacht, zaalprijzen op aanvraag
Groepsaccommodatie Het Droogdok	21 slaapvertrekken voor 2-6 personen; twee vergaderruimtes (2-35 personen)	Vinkeveen	Ca. 10 km	Groepsaccommodatie, watersport, landactiviteiten, restaurant, vergaderen, twee B&B	Laag	Prijzen accommodatie op aanvraag; vergaderruimtes vanaf 227,50 euro per dagdeel