

Restaurant
"Dine with Florian"
Kruisweg 609
2132NA HOOFDORP

Een bijzonder restaurant

Contactpersoon voor dit object zijn:
Horeca Advies Partners : Hap Horecamakelaardij - Johan Jonk
For Value Vastgoedspecialisten – Merlijn Hesselink



Kenmerken

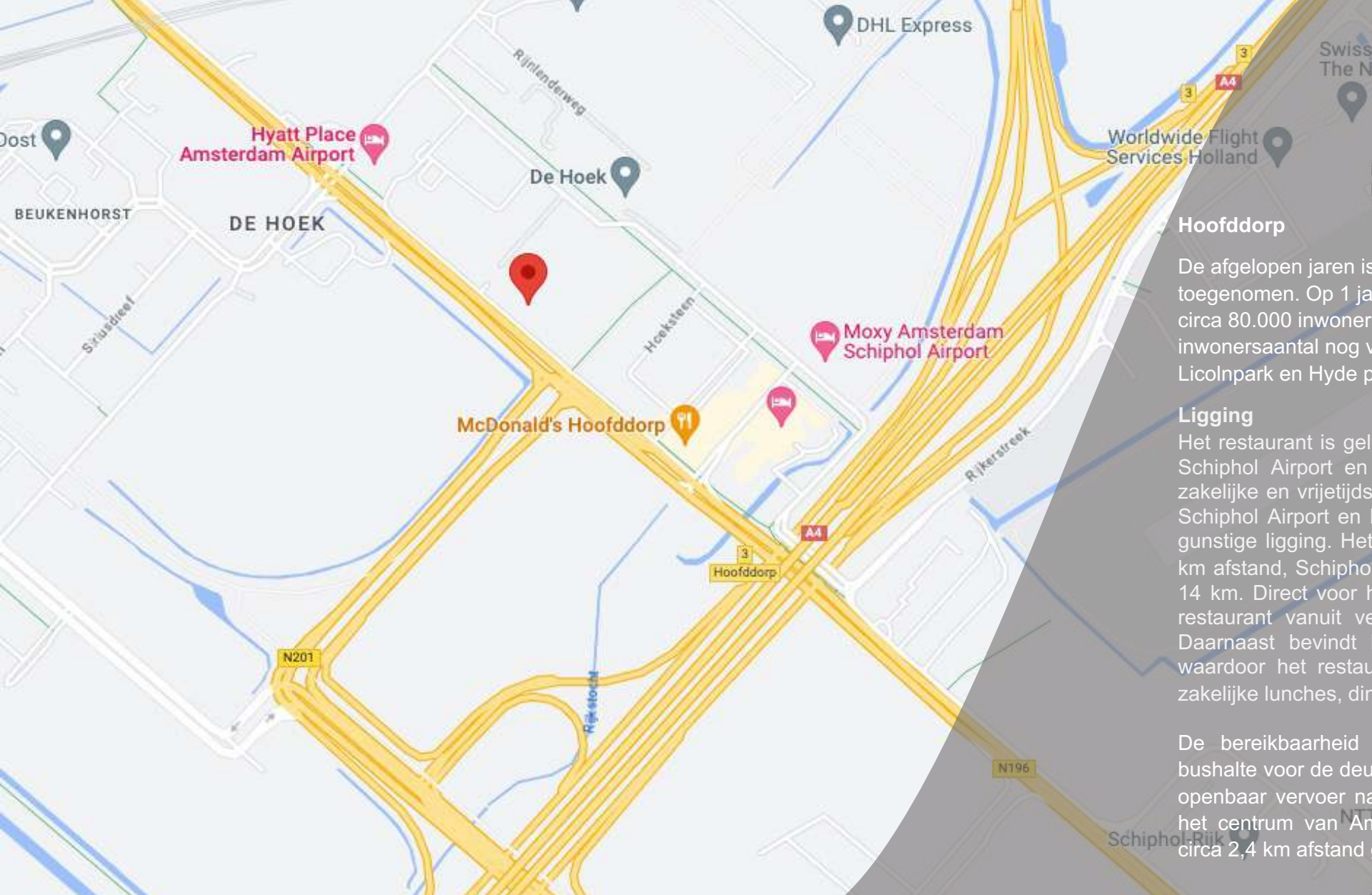
Totale oppervlakte restaurant met gedeelde ruimtes 402 m²
Restaurant 255 m²
Keuken 89 m²
Toiletten (gedeelde ruimte) 31 m²
Verkeersruimte (gedeelde ruimte) 27 m²
Zitplaatsen circa 148 zitplaatsen

Aanbieding

Huurovereenkomst en pachtovereenkomst Dine with Florian

Reclameuitingen:

aan de gevel Hotel The Florian



Hoofddorp

De afgelopen jaren is het inwonersaantal in Hoofddorp sterk toegenomen. Op 1 januari 2023 bestond het inwonersaantal uit circa 80.000 inwoners. Verwachting is dat de komende tijd het inwonersaantal nog verder zal gaan stijgen door de nieuwe wijken Licolnpark en Hyde park.

Ligging

Het restaurant is gelegen in Hoofddorp. Hoofddorp ligt direct naast Schiphol Airport en Amsterdam, waardoor de stad jaarlijks veel zakelijke en vrijetijdsbezoekers trekt. Ten opzichte van Amsterdam, Schiphol Airport en het stadcentrum heeft het restaurant een zeer gunstige ligging. Het stadscentrum van Hoofddorp ligt op circa 4,3 km afstand, Schiphol Airport op circa 3 km en Amsterdam op circa 14 km. Direct voor het hotel is een bushalte waardoor gasten het restaurant vanuit verschillende plaatsen goed kunnen bereiken. Daarnaast bevindt het restaurant zich middenin kantoorgebied, waardoor het restaurant erg geschikt is voor het verzorgen van zakelijke lunches, diners en andere zakelijke afspraken.

De bereikbaarheid van het restaurant is uitstekend. Met een bushalte voor de deur verplaatsen mensen zich gemakkelijk met het openbaar vervoer naar Schiphol Airport, Amsterdam Zuid en naar het centrum van Amsterdam. Daarnaast is Hoofddorp station op circa 2,4 km afstand gelegen. De A4 is op 2,5 km gelegen.

Exploitatie

Het restaurant beschikt over 148 zitplaatsen verdeeld over verschillende area's. De zitplaatsen zijn verdeeld over de bar, knusse zithoekjes, bankjes en trendy tafels. De verschillende zithoekjes vormen toch één geheel. Het restaurant is doorgestyled tot in de puntjes. Dine with Florian is erg fotogeniek en gasten vinden het hierdoor prettig om te verblijven in het restaurant. Naast de fijne ambiance bezoekt men graag het restaurant voor heerlijk eten en drinken.

Een borrelkaart, lunchkaart en dinerkaart zijn met grote zorg samengesteld. Op de verschillende kaarten staan vis-, vlees- en vegetarische opties.

De lunchkaart bestaat voornamelijk uit goed gevulde salades, heerlijke sandwiches, soepen en een special. De dinerkaart bestaat uit een creatief samengesteld drie-gangen menu met vier voorgerechten, vijf hoofdgerechten en drie desserts.

Op verschillende review websites wordt het restaurant geprezen vanwege de goede kwaliteit van de gerechten, de goede service en de fijne ambiance. Dine with Florian is een succesvol restaurant en heeft het potentieel om nog succesvoller te worden onder leiding van uw ondernemerschap.

Dine with Florian

Het restaurant heeft een opvallende en moderne uitstraling met een zeer hoog afwerkingsniveau. Er zijn circa 148 zitplaatsen aanwezig en men kan genieten van een toegankelijk concept.

- Restaurant gelegen in goed lopend hotel Stabiele restaurantomzet door hotelgasten
- Lage instapkosten middels pachtconstructie
- Hoogwaardig concept met toegankelijke prijzen Goede waardering op review websites.

Ondernemen met Florian?

Wanneer men binnenstapt in The Florian Hotel valt direct het uitnodigende restaurantgedeelte van Dine with Florian op.

De kans doet zich voor om uzelf restaurantondernemer te noemen van dit restaurant. Wilt u uw gasten verwelkomen in dit prachtige restaurant wat onderdeel uitmaakt van een luxe 4-sterren design hotel?





Het Restaurant

Het restaurant maakt onderdeel uit van het luxe 4-sterren design Hotel The Florian Hotel. Vanwege de intensieve samenwerking tussen huurder en verhuurder (eigenaar van het hotel) zal er een selectiegesprek plaatsvinden. Op basis van een aantal criteria zal er bepaald worden of er een samenwerking van (in beginsel) twee jaar uit voortvloeit. Het is van gezamenlijk belang dat verhuurder en huurder de hoogwaardige kwaliteit van zowel het restaurant als het hotel behouden en hierover worden nadere afspraken gemaakt in de huurovereenkomst en pachtovereenkomst.

Hoofdzakelijk hebben de afspraken betrekking op:

- * Het gezamenlijk gebruik van de keuken op afgesproken tijden.
- * Het gezamenlijk gebruik van ruimtes zoals de toiletten en verkeersruimten.
- * Het gebruik door verhuurder van het restaurant voor het hotelontbijt tussen 05:30 en 11:30 uur.
- * Klachten van gasten worden over en weer afgestemd en door de verantwoordelijke partij opgelost.

Selectiegesprek

“ De geschikte ondernemer”

Er vindt een selectiegesprek plaats waarbij er wordt gekeken of er een klik is tussen huurder en verhuurder en waarbij u onderbouwt waarom u de juiste horecaondernemer bent voor Dine with Florian. De onderbouwing moet bestaan uit:

Een uitgebreid financieel plan

Het financieel plan wordt onderbouwd met een omzetprognose voor de komende twee jaar, waaruit een stabiele omzetgroei blijkt. De omzetprognose wordt onderbouwd met concrete plannen en doelstellingen.

Toelichting persoonlijk profiel,

waaruit blijkt dat u beschikt over de volgende criteria:

- * minimaal 5 jaar werkervaring als leidinggevende in een restaurant;
- * goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal;
- * u bent gastvrij, oplossingsgericht, gedreven, optimistisch, communicatief en verantwoordelijk.
- * drie positieve referenties van leidinggevende, collega's en/of compagnons.





Eten en Drinken

/ Juridische informatie

Personen in vaste dienst Ja
 Alcoholwet Ja
 Gebruiksvergunning Ja
 Speelautomaten Nee
 Vetvangput Ja
 Terras vergunning N.v.t.
 Brouwerij afname verplichtingen Nee
 Brouwerij bruikleenovereenkomst Nee
 Kettingbedingen Nee
 Voorkeursrechten / Bijzondere bepalingen Nee
 Leasecontracten Nee
 Legionella preventie N.v.t.
 Huur/huurkoopcontracten Nee
 Beslagen op inventaris of onroerende zaak Nee
 Brandpreventie goedgekeurd Ja
 Warenwet goedgekeurd (<https://www.nvwa.nl/>) Ja
 Boetes/overtredingen/lasten/dwangsommen Nee
 Energielabel Ja
 Monument Nee
 Voldoet aan Wet Milieubeheer Ja

/ Financiële informatie

Huurovereenkomst

Een tijdelijke huurovereenkomst op basis van het ROZ model huurovereenkomst winkelruimte en andere bedrijfsruimte in de zin van artikel 7:290 en 301 lid 1 BW'.

Huurtermijn: 2 jaar.

Huurprijs bestaat uit

- a) de minimum huurprijs (de 'basishuurprijs');
- b) b) de omzethuur (ook wel de 'omzet-gerelateerde huurprijs').

De basishuurprijs

€ 70.000 excl. btw per jaar.

De omzet gerelateerde huurprijs

Indien en voor zover de omzet-gerelateerde huurprijs in enig boekjaar van huurder leidt tot een hogere huurprijs dan de basishuurprijs is de omzet gerelateerde huurprijs 10% van de jaarlijkse bruto-omzet gerealiseerd.

Huurbetaling

De huurpenningen dienen te worden voldaan bij vooruitbetaling per maand.

Huurindexatie

Jaarlijks, voor het eerst één jaar na ingangsdatum huurcontract, op basis van de wijziging van het maandprijs indexcijfer volgens de Consumentenprijsindex (CPI), reeks, CPI- Alle huishoudens (2015 = 00) zoals gepubliceerd door het Centraal Bureau voor de Statistiek (CBS).

Pachtovereenkomst

De gehele inventaris van het restaurant en van de keuken worden verpacht aan huurder. De afspraken over de pachtconstructie worden vastgelegd in de pachtovereenkomst. De pachtovereenkomst is onlosmakelijk verbonden aan de huurovereenkomst. Welke inventaris onderdeel uitmaakt van de pachtovereenkomst, treft u aan in de aangehechte inventarislijst in deze brochure.

Financiële informatie

In overleg kunnen wij relevante financiële gegevens ter beschikking stellen, over het algemeen tijdens een persoonlijk gesprek.

Voorraad

De aanwezige voorraad (inclusief aanwezige emballage) valt buiten de vraagprijs en dient op de dag van overdracht tegen inkoopprijs te worden overgenomen. Er wordt op de dag van de overname gezamenlijk met huurder en verhuurder een overzicht gemaakt.

Pachtprijs

€ 18.750,- per jaar

Verrekenende kosten

De doorlopende en vooruitbetaalde kosten die door verkoper vooruitbetaald zijn, zullen naar rato tussen partijen worden verrekend.

Personeel

Er is geen personeel ter overname.

Contactpersonen voor dit object zijn:



Horeca Advies Partners

Siriusdreef 17
2132WT Hoofddorp
Johan Jonk
johan@horecaadviespartners.nl
+31 (0)85-7600229
+31(0)6 1133 5308



Forvalue Vastgoedspecialisten

Smallepad 32
3811 MG Amersfoort
Marlijn Hesselink
mhesselink@forvalue.nl
+31 (0)6 82 09 01 77
+31(0) 33-8003225



Johan Jonk
Horecamakelaar
Specialiteit:
Bedrijfsovername
Lid VastgoedPro.



Susan Hamelink
Assistent

Specialiteit:
Secretariële ondersteuning, Agenda
beheer. Social Media



Marlijn Hesselink
Vastgoedadviseur Horeca en Leisure
Assistent taxateur

Academie voor Vastgoed

Deze presentatie is vrijblijvend, informatief bedoeld en geldt niet als aanbod.

Deze presentatie is door ons met zorg samengesteld. Omdat wij afhankelijk zijn van gegevens die ons door derden zijn aangeleverd, kunnen wij niet instaan voor de juistheid hiervan. Aan eventuele onvolkomenheden kunnen geen aanspraken worden ontleend en hiervoor aanvaarden wij geen aansprakelijkheid.

Als u nadere informatie wenst over het object kunt u contact opnemen met ons kantoor. Uw contactpersoon voor dit bedrijf, Johan Jonk, beschikt over meer gegevens dan in deze presentatie vermeld staan.

Wij adviseren u alle voor u van belang zijnde gegevens te controleren. Voor zover mogelijk zijn wij graag bereid u hierbij te helpen. Indien u contact opneemt met overheidsinstanties, brouwerijen en dergelijke, wilt u dan in verband met de discretie van de huidige ondernemer(s) eerst met ons contact opnemen. Mogelijk hebben wij de gegevens al in ons dossier.

Wij verzoeken u dringend niet rechtstreeks contact op te nemen met de ondernemers, zijn personeel, zijn accountant, zijn leveranciers of andere personen die een relatie met het bedrijf hebben. Men is veelal niet op de hoogte van de verkoop. Alle benodigde relevante informatie is via ons kantoor te verkrijgen.

Bezichtigingen van het bedrijf vinden alleen plaats na afspraak en in aanwezigheid van de vermelde makelaar of een door hem aan te wijzen plaatsvervanger. Indien u uw nieuwsgierigheid niet kan onderdrukken kunt u het bedrijf ALS GAST een bezoek brengen tijdens openingstijden. Gedraag u dan a.u.b. als gast en laat niets merken aan medewerkers en de ondernemer(s), geef opmerkingen/vragen na uw bezoek aan ons kantoor door.

Slechts bij hoge uitzondering wordt door ons een optie of voorkeursrecht verleend op een door ons aangeboden object. Een verstrekte optie of voorkeursrecht wordt door ons schriftelijk bevestigd onder vermelding van de voorwaarden waaronder deze is verstrekt. Alleen schriftelijke biedingen met daarin alle voor u van belang zijnde voorwaarden, worden door ons geaccepteerd.

Indien er (mondeling) een koop en verkoop wordt overeengekomen, wordt dat door middel van een door HAP Horecamakelaardij opgestelde koopovereenkomst vastgelegd. Het concept daarvan kunt u, indien gewenst, tevoren in kopie ontvangen. De koper dient binnen circa twee à drie weken na tekenen van de overeenkomst een waarborgsom te storten. Deze waarborgsom, gebruikelijk ter grootte van 10% over de koopsom, wordt gestort bij

De notaris ter keuze koper, ingeval er ook sprake van een onroerende zaak transactie is;

De notaris of een stichting derdengelden ter keuze HAP Horecamakelaardij, ingeval er enkel sprake is van de verkoop van een bedrijfsexploitatie;

Alleen als de koper een bod onder uitdrukkelijk voorbehoud(en) heeft gedaan (en als dit schriftelijk is vastgelegd), kan in de overeenkomst een ontbindende voorwaarde worden opgenomen bijvoorbeeld voor het verkrijgen van een financiering.

De WWFT is wet ter voorkoming van witwassen en financieren van terrorisme. Wij voeren bij bemiddeling aan- of verkoop een cliëntonderzoek uit. Wij willen er zeker van zijn dat er geen geld witgewassen wordt of een terroristische activiteit mee wordt gefinancierd. Mocht er een vermoeden zijn dan melden wij dat bij de daarvoor bestemde autoriteiten.

Horeca Advies Partners heeft een gescheiden taxatie- en verkoopafdeling met als specialisatie bemiddeling (HAP HORECAMAKELAARDIJ) en (huurwaarde)taxaties (HAP HORECATAXATIES) van hotels, horecavastgoed en horecabedrijven.

- BAG Viewer
- Ruimtelijke Plannen
- Plattegrond
- Inventarislijst

Kruisweg 609, Hoofddorp

Samenvatting

Adres

Kruisweg 609
2132 NA Hoofddorp

Gebruiksdoel

Logiesfunctie

Oorspronkelijk bouwjaar

1992

Status

Naamgeving uitgegeven

Oppervlakte

5200m²

Gemeente

Haarlemmermeer

Pand

Identificatienummer

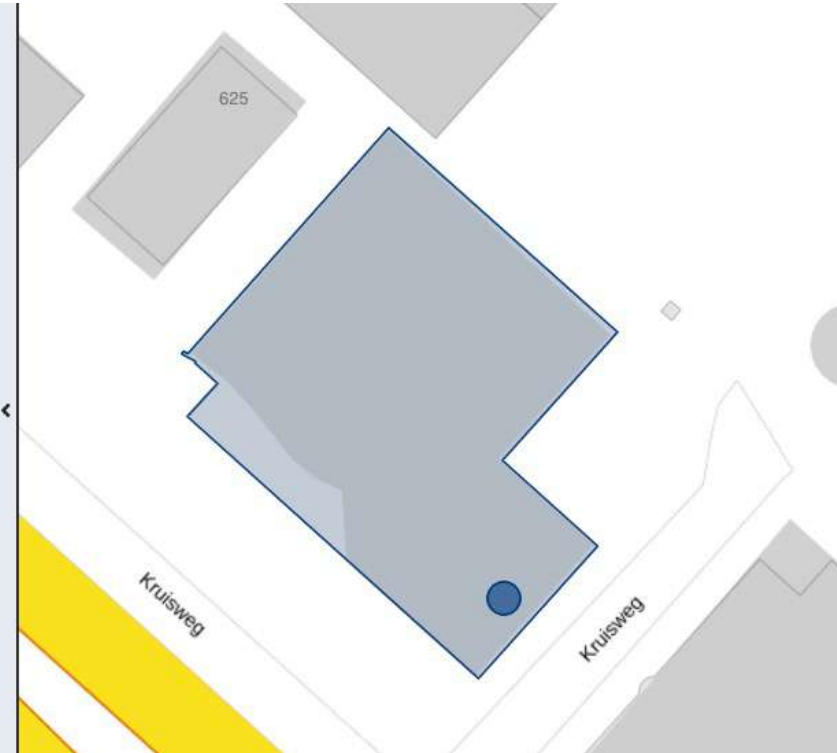
[0394100000241849](#)

Oorspronkelijk bouwjaar

1992

Status

Pand in gebruik



Bestemmingsplan

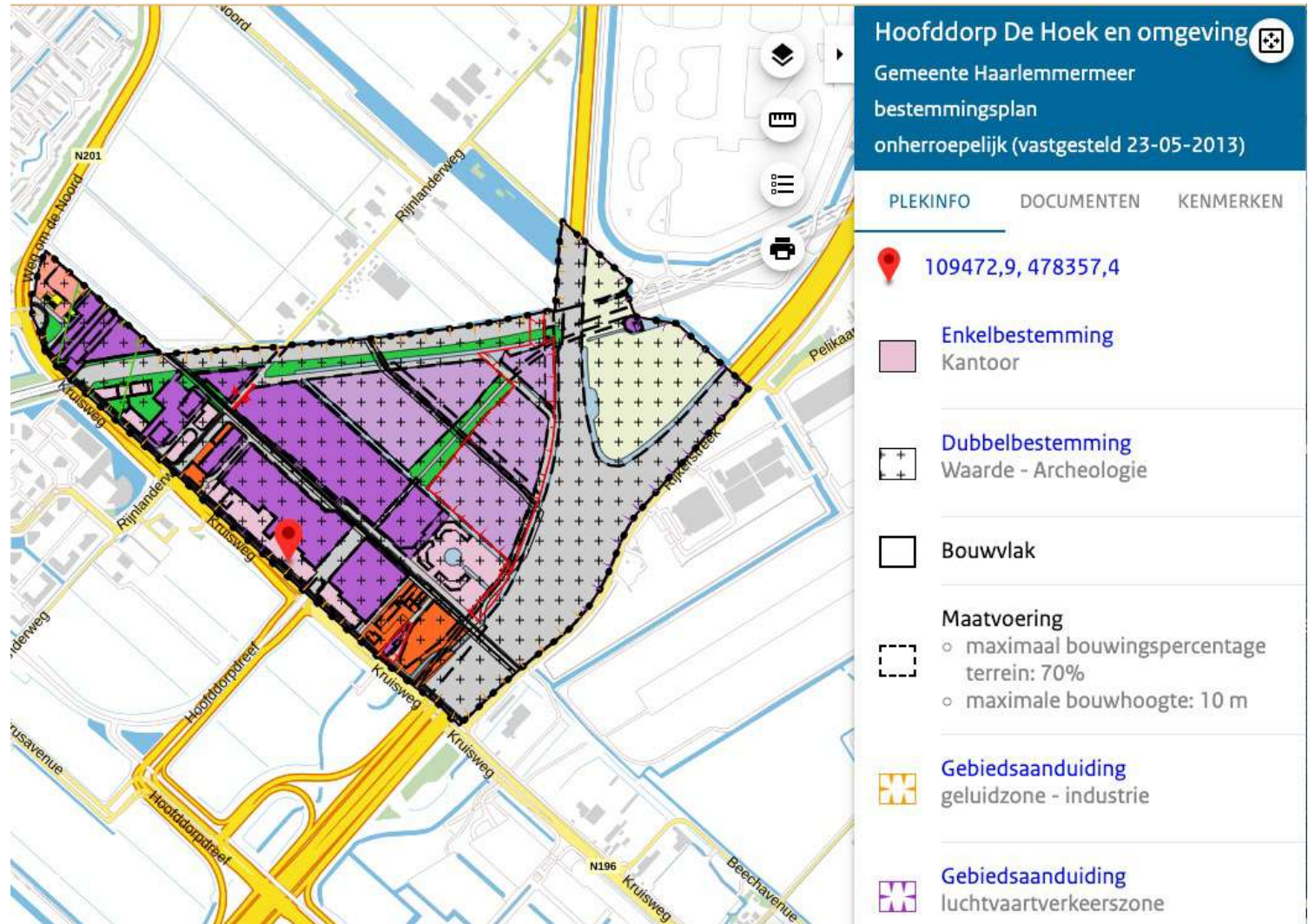
Volgens verstrekte informatie geraadpleegd op Ruimtelijkeplannen.nl, ligt het restaurant in het gebied waar het bestemmingsplan 'Hoofddorp De Hoek en omgeving' van toepassing is. Het bestemmingsplan is door de gemeenteraad van Haarlemmermeer op 26 augustus 2015 onherroepelijk vastgesteld. Het besluitvlak bestemmingsplan betreft enkelbestemming 'Kantoor'.

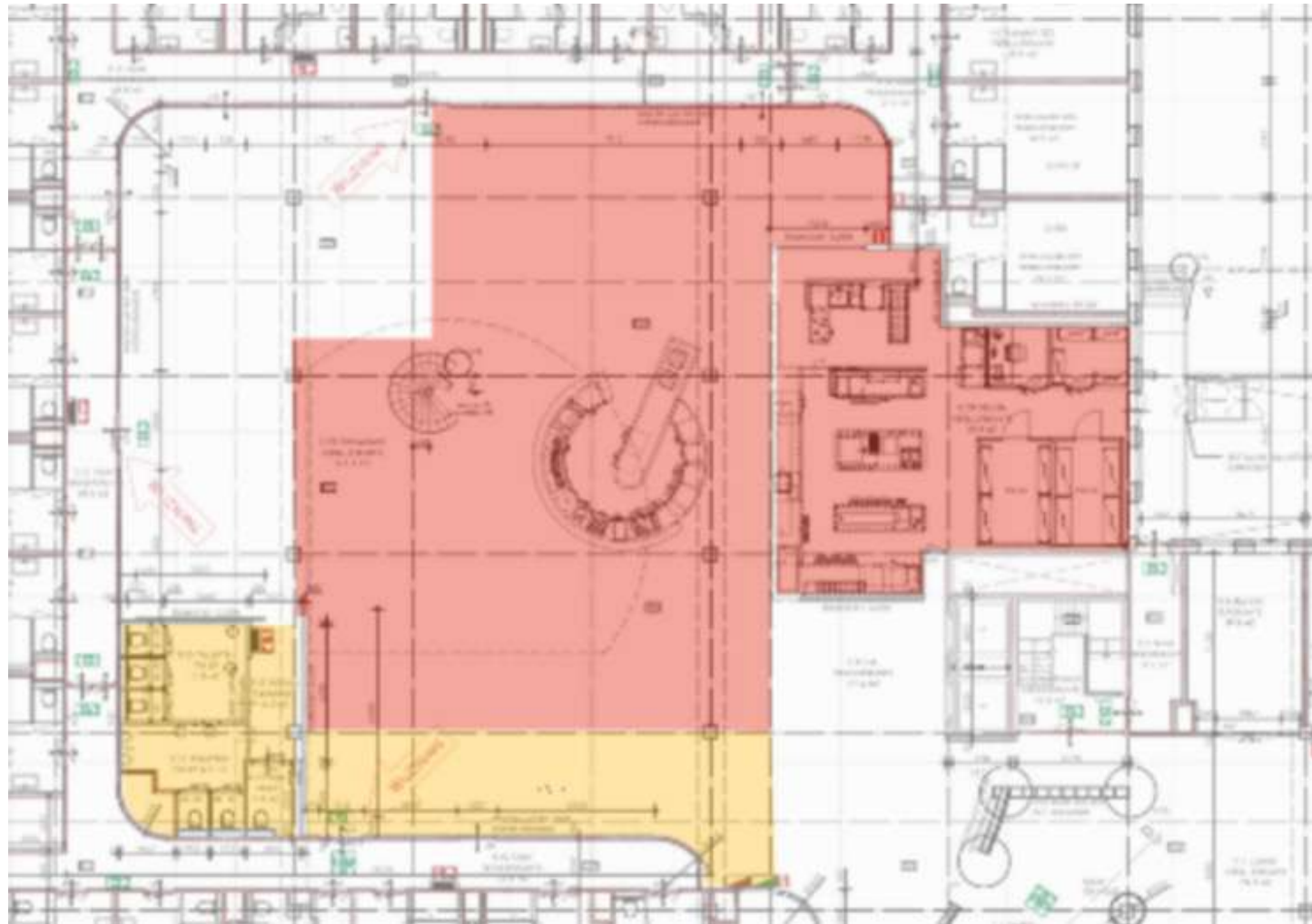
Voor het perceel/object zijn de volgende aanduidingen en dubbelbestemming(en) van toepassing:

- * Dubbelbestemming 'Waarde – Archeologie' * Maximum bebouwingspercentage terrein 70%
- * Maximum bouwhoogte 10 meter 'geluidzone – industrie'
- Gebiedsaanduiding 'luchtvaartzone'

Omgevingsvergunning

Op 25 april 2018 is middels een besluit van burgemeester en wethouders van de gemeente Haarlemmermeer en omgevingsvergunning verleend voor het transformeren en uitbreiden van een kantoor naar een hotel op de locatie Kruisweg 609 t/ m 619 (oneven). Voor de activiteit 'planologisch strijdig gebruik' en de overschrijding van de maximale toegestane bouwhoogte is een omgevingsvergunning afgegeven.





/ Bijlagen inventarislijst



Restaurant

Table Supper: 2 stuks
Pedrali Inox table: 11 stuks
Pedrali Inox table: 6 stuks
Pedrali Inox table: 4 stuks
Pedrali Inox table: 2 stuks
Pastoe Wire Stool: 14 stuks
Pastoe Wire Chair: 10 stuks
Isimar Madrid Stool: 10 stuks
Valerie Objects Alu Chairs: 48 stuks
Verlichting Marc de Groot BEEHIVE: 8 stuks
Ribbelglas room-divider inclusief bloembakken: 14 panelen
Groene ronde maatwerk bank inclusief Mr. Tubes verlichting en beplanting
Hangende bloembakken aan plafond inclusief verlichting: 3 stuks
Televisie Samsung 82 inch: 1 stuk

Restaurant "Bar"-gebied

Tom Dixon Tube Table high brass: 2 stuks
Pedrali Inox table: 2 stuks
Pedrali Inox table: 7 stuks
Jess ZIPP bar stool: 10 stuks
Scab Lisa chair: 10 stuks
Ercol Quaker dining Armchair: 7 stuks
Koffiemachine
Treinwagon meubelstuk maatwerk: 1 stuk
Tulipp-Pendants verlichting (boven restaurant "bar"-gebied): 51 stuks
Televisie Samsung 82 inch: 1 stuk

Bar

Ronde barmeubel terrazzo maatwerk: 1 stuk
Drankenkast/koffiemeubelkast maatwerk: 1 stuk
Santa & Cole Cirio Circular verlichting (boven bar): 2 stuks
Biertap: 2 x dubbel
Watertap: 1 x dubbel
Quooker (ingebouwd): 1 stuk (Piston) koffiemachine VBM
Koffiebonen molen: 2 stuks
Kassasysteem tablet Eisjink (inclusief 2 portable kassa's)
Telefoontoestel: 1 stuk
Magimix: 1 stuk
Juicemaster: 1 stuk
Citruspers: 1 stuk

Keuken

Convotherm combi-steamer C4 10.10 eT EB serie nr. XS 119124062
Convotherm combi-steamer C4 10.10 eT ES serie nr. XS 320114562
Convochill D4 5.10 Dial serie nr. CME 1004848
Uitgifte meubel
Inductie Kookplaat (2 zone)
Warmhoudkast
Lampen
Warmtebrug
Rosval Topline Fornois 2 keer inductie kookplaat Waterbadgrill Bak/grillplaat
Friteuse (2 pans)
Alto-Shaam 2 Laed (500 DI) individuele bediening 3 keer
4 keer onderkoeling (3 secties) 1 keer onderkoeling (4 secties) 1 keer onderkoeling (2 secties) 4 keer crushed ice bak
1 keer vriescel (inclusief 4 stellingen)
1 keer koelcel (inclusief 5 stellingen)
Regaalwagen: 3 stuks
Afzuigkappen keuken: 1 stuk groot (boven kookeiland), 2 stuks klein (boven combi-steamers)
Inblaasrooster vers lucht

Spoelkeuken

Spoelkeuken meubelstuk
Winterhalter PR-M serie nr. 3122819 1 keer Monomatik serie nr. 152317: 1 stuk Winterhalter UC-M serie nr. 3122891: 1 stuk
Vaatwaskorfen: 15 stuks
Pouleermachine: 1 stuk
Zeepdispenser Diversey (automatisch): 1 stuk
Crushed Ice machine: 1 stuk
Ijsblokjesmachine: 1 stuk
Klein vriezertje Bomann: 1 stuk
Pizza oven Donna Italia: 1 stuk
Caterchef keukenblender: 1 stuk
Droogopslag stellingen: 3 stuks
Bonnenprinters Eijsink: 2 stuks
Vacumeermachine: 1 stuk
Snijmachine: 1 stuk
Magnetron: 1 stuk
Magimix: 1 stuk
Kitchenaid: 1 stuk