

# Haalbaarheidsonderzoek horeca in de Oranjerie in het Weizigtpark te Dordrecht

2023-R-003/1009

12 april 2023



## Samenstellers

Hans van Spronsen  
Leonie van Spronsen  
Niek Timmermans

## Inleiding

De gemeente Dordrecht onderzoekt de kansen voor herbestemming van de Oranjerie met washuis van Landgoed Weizigt tot horecalocatie. Het betreft een monumentaal gebouw van circa 140m<sup>2</sup> dat gerenoveerd dient te worden.

Het landhuis en het koetshuis zijn reeds gerenoveerd en liggen aan de rand van het Weizigtpark, gelegen achter het station. Het park biedt wandelpaden, speelvoorzieningen en een duurzaamheidscentrum met diverse voorzieningen, waaronder een stadsboerderij en een ontmoetingscentrum. De gemeente wil de Oranjerie verplaatsen naar een meer prominente plek in het park, waarvoor twee opties verkend worden. Qua invulling wordt vervolgens gedacht aan een kleinschalige horecafunctie met terras.

Ten aanzien van bovenstaande is Van Spronsen & Partners horeca-advies benaderd.

## De opdracht

De opdracht is het toetsen van de haalbaarheid van een horeca invulling in de Oranjerie te Dordrecht.

© 2023 Van Spronsen & Partners horeca-advies.

Behoudens uitzondering door de wet gesteld mag zonder uitdrukkelijke toestemming van de rechthebbenden VSP-Groep te Leiden en de gemeente Dordrecht, 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.

Van Spronsen en Partners te Leiden, Rijnsburgerweg 80, 2333 AD Leiden, Telefoon: 071-5418867, e-mail: info@spronsen.com. Website: www.spronsen.com

## Inhoudsopgave & inleiding

<b>1. Profielschets</b>	<b>3</b>
1.1 Pand	4
1.2 Locatie	6
1.3 Toekomstige ontwikkelingen	7
1.4 Terrein – Horeca opties	8
1.5 Trechtermethode	11
<b>2. Marktanalyse</b>	<b>12</b>
2.1 Onderzoeksgebied	13
2.2 Aanbodanalyse	14
2.3 Trechtermethode	20
2.4 Vraag analyse	21
2.5 Trechtermethode	24
2.6 Toekomstige ontwikkelingen	25
<b>3. Conceptuele invulling</b>	<b>26</b>
3.1 Concept	27
3.2 Locatie	28
3.3 Capaciteit	29
<b>4. Financiële projectie</b>	<b>30</b>
4.1 Omzetprognose	31
4.2 Investing en financiering	32
4.3 Exploitatieprognose	35
4.4 Haalbaarheidsbepaling	37
<b>5. Conclusies</b>	<b>38</b>
5.1 Vragen gemeente	39
<b>Bijlagen</b>	<b>40</b>

# 1. Profielschets

## 1. Profielschets

### 1.1 Pand

#### Uitstraling van het pand

- De Oranjerie is een rijksmonument uit 1838 ten noorden van Landhuis Weizigt. Momenteel verkeert het in slechte bouwtechnische staat.
- Het pand is rechthoekig, met het Oranjerie en washuis samen als één.
- Aan de oostkant van het gebouw hebben beiden (Oranjerie en washuis) een grote voordeur.
- De Oranjerie heeft aan de zuidkant, wat wordt gezien als de voorgevel, vijf grote deuren met ramen, momenteel afgesloten met houten schotten.
- Aan de westkant heeft de Oranjerie nog een grote deur.
- Het washuis beschikt verder over enkele hoge kleine ramen aan de noord en west kant.

#### Restauratie en verplaatsing

- Er wordt al sinds 2003 gekeken naar het verplaatsen en restaureren van de Oranjerie.
- Momenteel bevindt de Oranjerie zich dicht op het spoor en kan op deze plek geen publieke functie vervullen.
- De Oranjerie valt onder de regels van Monumentzorg, wat betekent dat er eisen zijn met betrekking tot de beoogde verplaatsing. De zichtlijn met het landhuis (ook in het Weizigtpark) moet worden behouden. Ook mag de Oranjerie niet gedraaid worden op een mogelijke nieuwe plek en blijft de voorgevel richting het zuiden.

#### Conclusies

- **De Oranjerie is in verval en zal volledig gerestaureerd moeten worden om geschikt te zijn voor een horecaconcept.**



## 1. Profielschets

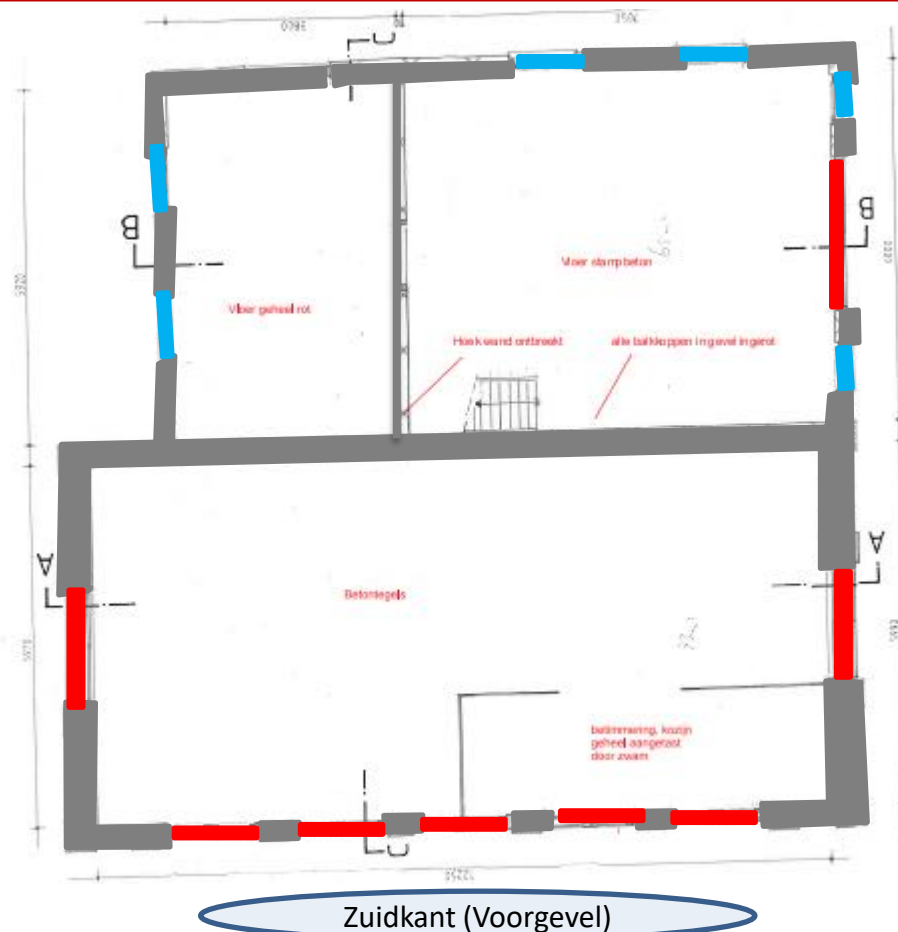
### 1.1 Pand




#### Ruimtelijke indeling en beschikbare oppervlakte

- De Oranjerie heeft enkel een begane grond met een oppervlakte van 140m<sup>2</sup>. Een standaard horeca richtlijn is dat 35% van het oppervlakte wordt gebruikt voor toilet, opslag en andere praktische zaken. De overige 65% is verkoop vloeroppervlakte, dit is circa 90m<sup>2</sup>. Dat betekent bij een norm van 1,4m<sup>2</sup> per gast dat er circa 65 zitplaatsen zijn.
- Van de vier gevels van de Oranjerie is de zuidkant de meest aantrekkelijke (onderin afgebeeld) met de vijf grote deuren. Dit zou potentieel de ingang zijn en het terras zal idealiter hiervoor liggen.
- De oostkant heeft twee grote deuren die ook kunnen dienen als ingang voor personeel en leveranciers.
- De binnenmuren op de plattegrond hebben geen monumentale waarde en mogen (deels) worden opengebroken.

#### Conclusies

- **Het oppervlakte is klein voor bepaalde types horeca, maar met de natuurlijke lichtinval van de vijf deuren wel aantrekkelijk voor een horecagelegenheid.**



Legenda:	
Muur	
Deur	
Raam	



## 1. Profielschets

### 1.2 Locatie

#### Locatie en Zichtbaarheid: Weizigtpark

- Het Weizigtpark is openbaar en het duurzaamheidscentrum dat daar aan gelegen is, is gedeeltelijk afgesloten tussen 17:00 en 09:00.
- In het afgesloten gedeelte bevinden zich een duurzaamheidscentrum, Aquarama (een permanente watertentoonstelling met o.a. waterzuivering) en een kinderboerderij.
- Dit afgesloten gedeelte trekt jaarlijks 175.000 bezoekers (2022).
- In het openbare gedeelte bevinden zich een voetbalveld, een hondenspeelplaats en een grote speeltuin.

#### Uitstraling

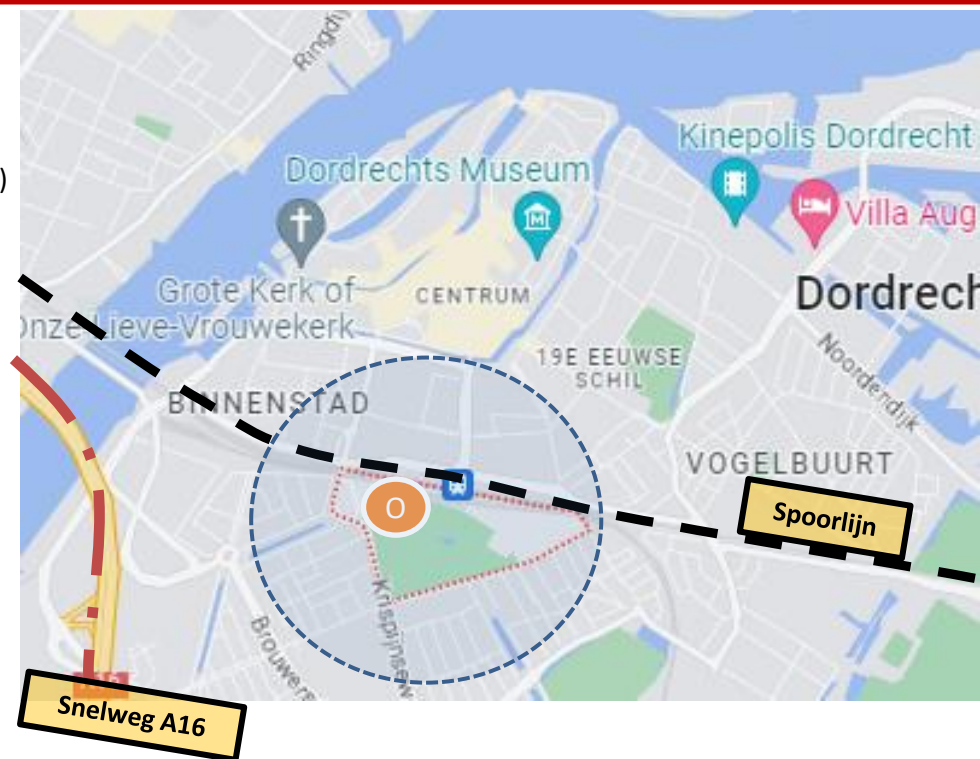
- Aantrekkingskracht van het park is gemiddeld, mooi onderhouden natuur.
- Het Weizigtpark zal tot de zomer van 2024 worden hernieuwd, waar de oost/west kant en zuid zijde van het park een aantrekkelijkere ingang krijgen.

#### Bereikbaarheid:

- Vanaf de snelweg (A16) is het 6 autominuten naar het Weizigtpark.
- Rondom het park, voornamelijk in de wijken is de parkeergelegenheid slecht. Bij het station is de mogelijkheid tot betaald parkeren. Hierdoor is de parkeergelegenheid matig en is bezoek met de auto niet optimaal.
- Met openbaar vervoer is het Weizigtpark goed bereikbaar, gezien de ligging naast het station Dordrecht.
- De wijken Oud- en Nieuw Krispijn en een stukje binnenstad zijn binnen 10 loopminuten van de Oranjerie (de blauwe cirkel).
- De meeste wijken (geldt niet voor Stadspolders, Dubbeldam & Sterrenburg) zijn binnen 10 minuten met de fiets te bereiken. Dit betekent dat de locatie voor circa 55% van de Dordtenaren goed per fiets bereikbaar is.

#### Conclusies

- **Het park heeft veel voorzieningen voor kinderen dit betekent dat een horecagelegenheid voor gezinnen goed zou kunnen aansluiten.**
- **De hernieuwingen rondom het park zullen positief zijn voor de uitstraling en aantrekkingskracht van het park.**
- **De bereikbaarheid met de auto is slecht, waardoor de locatie voornamelijk geschikt is voor lokale bezoekers en uit de regio per OV.**



## 1. Profielschets

### 1.3 Toekomstige ontwikkelingen

#### Station

- De fietsenstalling op het station aan de kant van het Weizigtpark wordt circulair en duurzaam ontwikkelt en uitgebreid naar 2.000 plekken. De Oranjerie ligt dan op 5 minuten lopen vanaf de fietsenstalling. Dit project zal medio 2024 af zijn.
- Metropolitane Fietsroute Rotterdam-Dordrecht: De snelfietsroute van Rotterdam tot Dordrecht wordt verder ontwikkeld, dit heeft gevolgen voor station Dordrecht. In 2021 zijn er plannen gemaakt om wandelaars en voornamelijk fietsers makkelijker over het spoor te brengen (foto 1). Dit brengt ook gelijk meer verbinding voor het Weizigtpark met het centrum. Het project is nog in de onderzoeks- en ontwerpfase.

De gemeente Dordrecht heeft een visie voor vergroening van de stad:

#### Stadspark XXL

- De gemeente heeft plannen om rondom landgoed Dordwijk een groot stadspark aan te leggen van vier vierkante kilometer (foto 2). Het park strekt zich uit van de Biesbosch tot het Wantij. Het Weizigtpark ligt hier 20 minuten lopen vandaan.

#### Maasterras

- De gemeente wil de komende tien jaar het Maasterras bouwen: het gebied tussen de A16, de Maas en het spoor. Een grootse duurzame autoloze plek voor wonen die past in de visie van 2040. Er zullen tussen de 2.000 en 4.000 woningen bijkomen. Dit zal redelijk in de buurt van het Weizigtpark worden ontwikkeld.

#### Conclusies

- **De vernieuwde fietsenstalling verhoogt de bereikbaarheid en 'routing' van mogelijke bezoekers van het Weizigtpark.**
- **De ontwikkeling van de Dordtse Spoorzone creëert meer bereikbaarheid via het station en meer doelgroep voor het Weizigtpark door de toegevoegde woningen, dit heeft beide positief effect op de horecalocatie.**
- **Het stadspark XXL zal veel bezoekers trekken naar de andere kant van Dordrecht en de uniciteit van een park als Weizigt verminderen.**

## 1. Profielschets

### 1.4 Terrein – Horecalocatie opties

In de afbeelding is de huidige locatie van de Oranjerie aangegeven met 'O'. Factoren als vergunning, historische waarden en andere praktische zaken hebben er toe geleid dat er twee mogelijke locaties voor de Oranjerie overblijven, dat zijn de volgende:

#### Optie A

Deze optie bevindt zich in het openbare gedeelte van het Weizigpark, op de locatie van een hondenspeelplaats. Deze locatie ligt naast een voetbalveld.

#### Optie B

Op het terrein van het duurzaamheidscentrum, waar momenteel nog een kas staat. Dit terrein is geopend van 09:00 tot 17:00.





## 1. Profielschets

### 1.4 Terrein – Horecalocatie opties

#### Optie A: In het park

- De Oranjerie zal aan de rechterkant van het voetbalveld komen te liggen (volgens plattegrond rechts).
- Het stuk grond waar de Oranjerie zal komen te staan is momenteel een hondenspeelplaats. Het mogelijke uitzicht vanaf het (zuidelijke) terras van de Oranjerie is niet aantrekkelijk, uitkijkend op woonwijken in plaats van op het groene uitzicht over het park.
- Deze locatie bevindt zich ook relatief ver verwijderd van de voorzieningen van het park zoals de kinderboerderij, het duurzaamheidscentrum en de speeltuin.
- Door de hoge bomen is het aantal zonuren zeer beperkt op deze locatie, voornamelijk tijdens de avonden.
- Voor deze locatie moet het bestemmingsplan worden gewijzigd wat negen tot twaalf maanden kan duren, wat een extra drempel kan zijn.

#### Conclusies

- De kracht van de Oranjerie zit in de zuidgevel met de grote ramen wat mooi uitzicht op de natuur biedt, echter komt dit niet tot z'n recht op deze locatie door het uitzicht over de wijk.
- Een terras naast een voetbalveld is niet praktisch.
- Het ontbreken van zonuren op deze locatie heeft een negatieve impact op de aantrekkelijkheid van de horecagelegenheid.
- Doordat het pand niet kan worden gedraaid richting een beter uitzicht (oosten) over het park is dit geen levensvatbare horecalocatie.



## 1. Profielschets

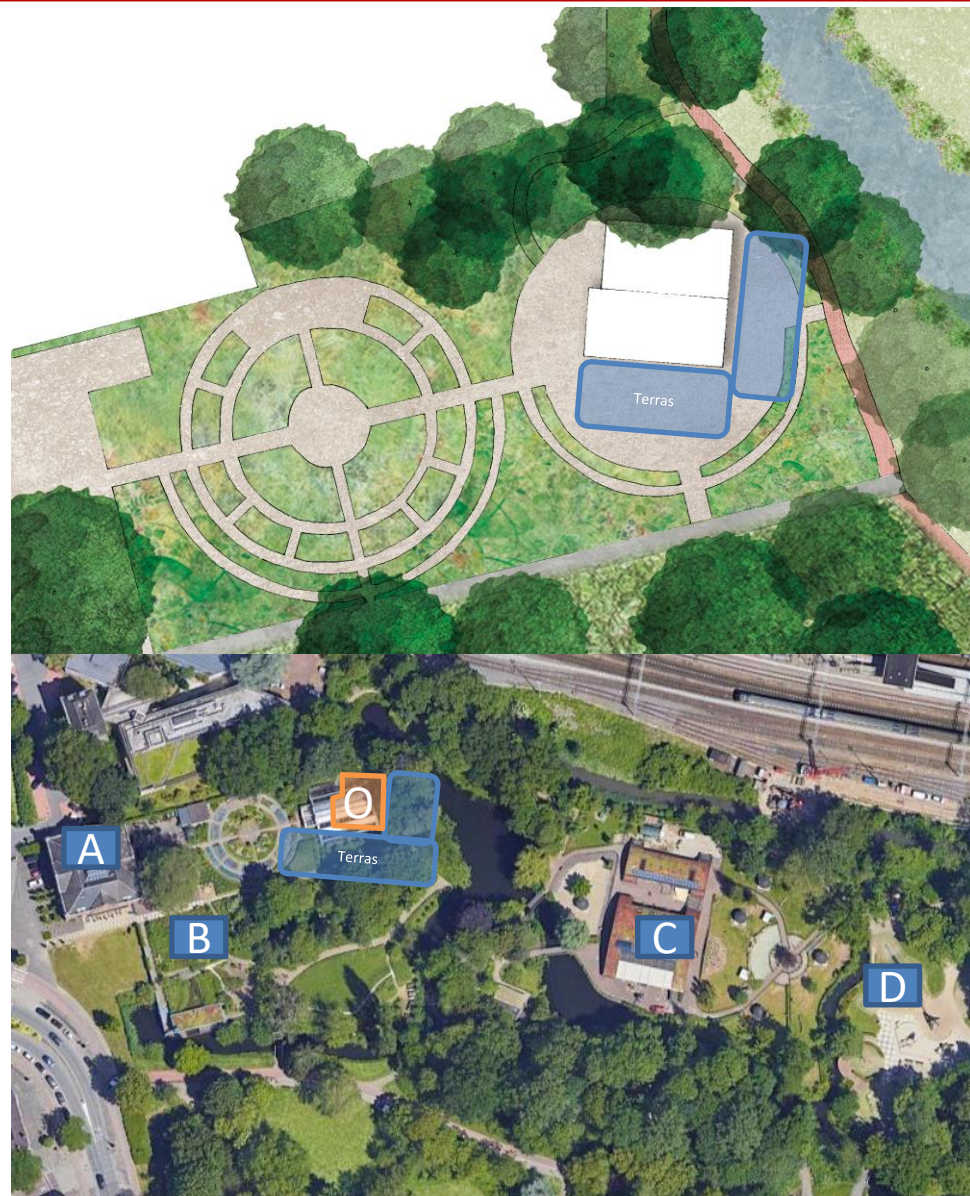
### 1.4 Terrein – Horecalocatie opties

#### Optie B: Bij duurzaamheidscentrum

- Bij deze optie wordt de Oranjerie geplaatst op de plek waar nu nog een kas staat. De Oranjerie (O) komt dan tussen het duurzaamheidscentrum (A), het Aqaurama (B), de kinderboerderij (C) en de speeltuin (D) te liggen.
- Het duurzaamheidscentrum en de tuin trekken veel bezoekers en de kas ligt op een mooie centrale plek in de tuin van het duurzaamheidscentrum.
- Een terras op het zuiden op deze locatie heeft goed uitzicht over het park.
- Deze plek is omringd door bomen, maar heeft wel zonuren over het terras gedurende de middag. Hier moet tijdens de verplaatsing wel op worden gelet om dit zoveel mogelijk te benutten.
- Voor deze locatie kan er een reguliere wabo-procedure worden gevolgd omdat het past binnen het vigerende bestemmingsplan.

#### Conclusies

Deze locatie heeft potentie voor dag-horeca zoals lunchrooms, thee- of koffiehuizen.



## 1. Profielschets

### 1.5 Trechtermethode

#### Methodiek

- In dit adviestraject onderzoeken we verschillende horecafuncties voor de Oranje en toetsen deze op haalbaarheid. Hiervoor gebruiken wij een trechter methodiek die is opgedeeld in 4 lagen.
- In de trechter worden alle mogelijke horecafuncties geanalyseerd die op een locatie geëxploiteerd kunnen worden.
- In iedere laag van de trechter vallen onhaalbare horecafuncties af. De functies zijn verdeeld over drie sectoren van de horeca (zie tabel).

#### Pand & Locatie

Op basis van het pand en de enige mogelijke locatie van het pand kunnen er al veel horecatypes worden afgeschreven voor de Oranjerie:

- Café/Bar/Nachtclub/Zalencentrum: door de openingstijden die vaststaan (09:00-17:00) is het onmogelijk om één van deze bedrijfstypes te voeren.
- Cafeteria/Snackbar/Fastfoodrestaurants/Grillrooms/Ijssalons/Pannenkoek-enrestaurants: door de openingstijden die vaststaan (09:00-17:00) en de locatie (geen traffic locatie) is het onmogelijk om één van deze bedrijfstypes te voeren.
- Restaurants: door de openingstijden die vaststaan (09:00-17:00) is het onmogelijk om een volwaardig restaurant te vestigen, dit bedrijf heeft een dineropenstelling nodig, lunch is meestal enkel extra.

Dit betekent dat de marktanalyse zal focussen op dagzaken: lunchrooms, restaurants die open zijn voor lunch en koffie- en theehuizen.

Sector	Deelsector
<b>Drank</b>	Café/bar
	Nachtclub/Discotheken
	Coffeeshop/Theehuis
	Zalen/party/congrescentrum
<b>Fastservice</b>	Broodjeszaak/Lunchroom
	Cafeteria/snackbar/automatiek
	Fastfoodrestaurant
	Grillroom/shoarmazaak
	Ijssalon
	Pannenkoekenrestaurants
<b>Restaurant</b>	Nederlands-Frans restaurant
	Italiaans restaurant
	Zuid-Europees restaurant
	Chinees-Indisch restaurant
	Overig Aziatisch restaurant
	Overige restaurants

**Pand & Locatie**

**Aanbod**

**Vraag**

**Concept**

## 2. Marktanalyse

## 2. Marktanalyse

### 2.1 Onderzoeksgebied

#### Onderzoeksgebied

Teneinde een goed beeld te vormen van de marktsituatie van dagzaken zijn de volgende gebieden in kaart gebracht.

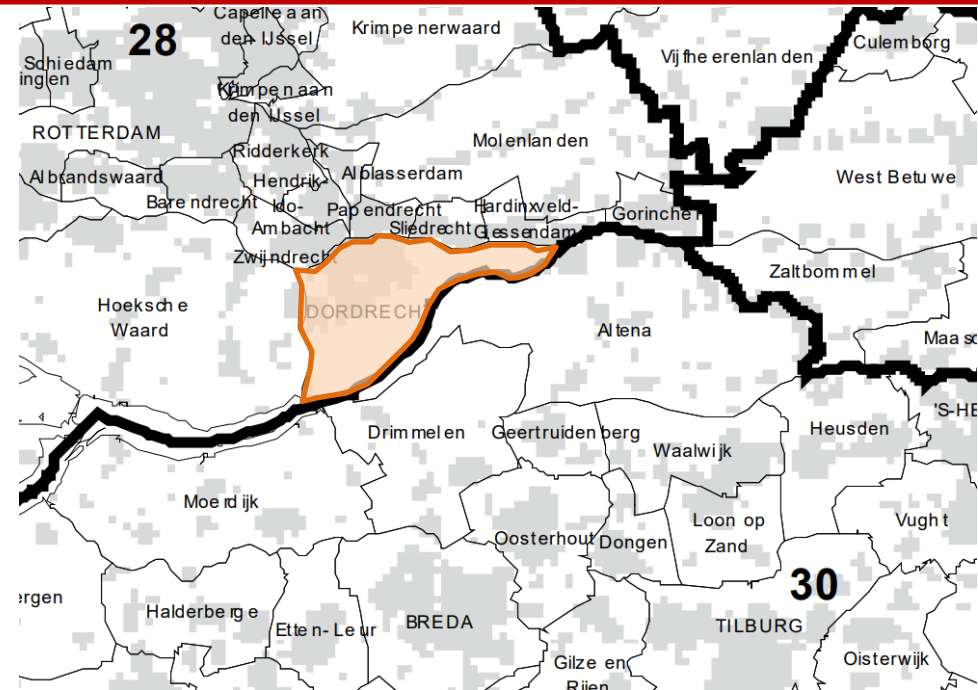
#### Verzorgingsgebied

Gemeente Dordrecht (119.115 inwoners) is afgebeeld in het oranje.

#### Vergelijkbare gemeenten

Het onderzoeksgebied wordt vergeleken met gemeenten met een vergelijkbaar aantal inwoners, gemiddeld inkomen en toeristische aantrekkelijkheid. Deze gemeenten zijn:

- Leiden (124.093 inwoners)
- Leeuwarden (124.481 inwoners)
- Zoetermeer (125.267 inwoners)



## 2. Marktanalyse

### 2.2 Aanbodanalyse: Kwantitatief aanbod

#### Kwantitatieve analyse

- Ter beoordeling van de marktsituatie is het dagzaak aanbod in Dordrecht in beeld gebracht en vergeleken met de vergelijkbare gemeenten.
- De dichtheid is het aantal inwoners per restaurant of lunchroom, de oppervlakedichtheid is het aantal inwoners per m<sup>2</sup> VVO (verkoop vloer oppervlakte, ofwel de m<sup>2</sup> in de horeca waar gasten kunnen verblijven) in de horeca.
- De restaurant dichtheid is lager dan in de vergelijkbare gemeenten.
- De oppervlakedichtheid van restaurants ligt ook lager dan in de vergelijkbare gemeenten.
- De keukenrichting Nederlands-Frans komt naar verwachting het meest overeen met het toekomstige concept. De dichtheid van restaurants met deze keukenrichting is hoger in Dordrecht dan in de vergelijkbare gemeenten.
- De lunchroom dichtheid is iets lager dan in de vergelijkbare gemeenten.

#### Conclusies

- **De dichtheid van restaurants & de oppervlakedichtheid is laag, er is theoretisch ruimte voor een restaurant.**
- **De lunchroom dichtheid ligt iets lager dan de dichtheid in de vergelijkbare gemeenten, er is relatief weinig theoretische ruimte voor een lunchroom.**
- **Door de hoge dichtheid van concepten met een Nederlands-Franse keukenrichting is er theoretisch gezien weinig ruimte voor een dergelijk concept, er is wel ruimte voor restaurants met een Italiaanse, Zuid-Europese, overig Aziatische en overige keukenrichtingen.**

Restaurantaanbod	Dordrecht		Vergelijkbare gemeenten	
	Aanbod	Dichtheid	Aanbod	Dichtheid
<b>Aanbod en dichtheid</b>				
Aantal Inwoners	119.115		124.614	
Restaurants	62		91	
Restaurantdichtheid	1.921		1.364	
Oppervlakte restaurants	7.324		12.318	
Oppervlakedichtheid	16		10	
Lunchrooms	27		29	
Lunchrooms Dichtheid	4.412		4.248	
<b>Bedrijfstype</b>	<b>Aanbod</b>	<b>Dichtheid</b>	<b>Aanbod</b>	<b>Dichtheid</b>
Nederlands-Frans	21	5.672	19	6.446
Italiaans	7	17.016	14	8.901
Zuid-europees	7	17.016	11	10.995
Chinees-Indisch	11	10.829	12	10.681
Overig Aziatisch	4	29.779	8	14.954
Overige keukenrichtingen	12	9.926	27	4.673
<b>Totaal restaurantsector</b>	<b>62</b>	<b>1.921</b>	<b>91</b>	<b>1.364</b>

## 2. Marktanalyse

### 2.2 Aanbodanalyse: Kwantitatief aanbod

#### Kwantitatieve analyse

- Ter beoordeling van de marktsituatie is het koffie- en theehuizen aanbod in Dordrecht in beeld gebracht en vergeleken met de vergelijkbare gemeenten.
- De dichtheid is het aantal inwoners per koffie- en theehuis.
- De koffie- en theehuis dichtheid is lager dan in de vergelijkbare gemeenten.

#### Conclusies

- **De dichtheid van koffie- en theehuizen ligt lager dan de dichtheid in de vergelijkbare gemeenten, er is daarom enigszins theoretische ruimte voor een koffie- en theehuis.**

Aanbod drankverstrekkers	Dordrecht		Vergelijkbare gemeenten	
<b>Aanbod en dichtheid</b>				
Aantal Inwoners	119.115		124.614	
Drankverstrekkers	93		118	
Dichtheid drankverstrekkers	1.281		1.053	
Oppervlakte dranken	9.653		38.001	
Oppervlaktedichtheid	12		3	
<b>Bedrijfstype</b>	<b>Aanbod</b>	<b>Dichtheid</b>	<b>Aanbod</b>	<b>Dichtheid</b>
Koffie-/theehuis	16	7.445	21	6.030

## 2. Marktanalyse

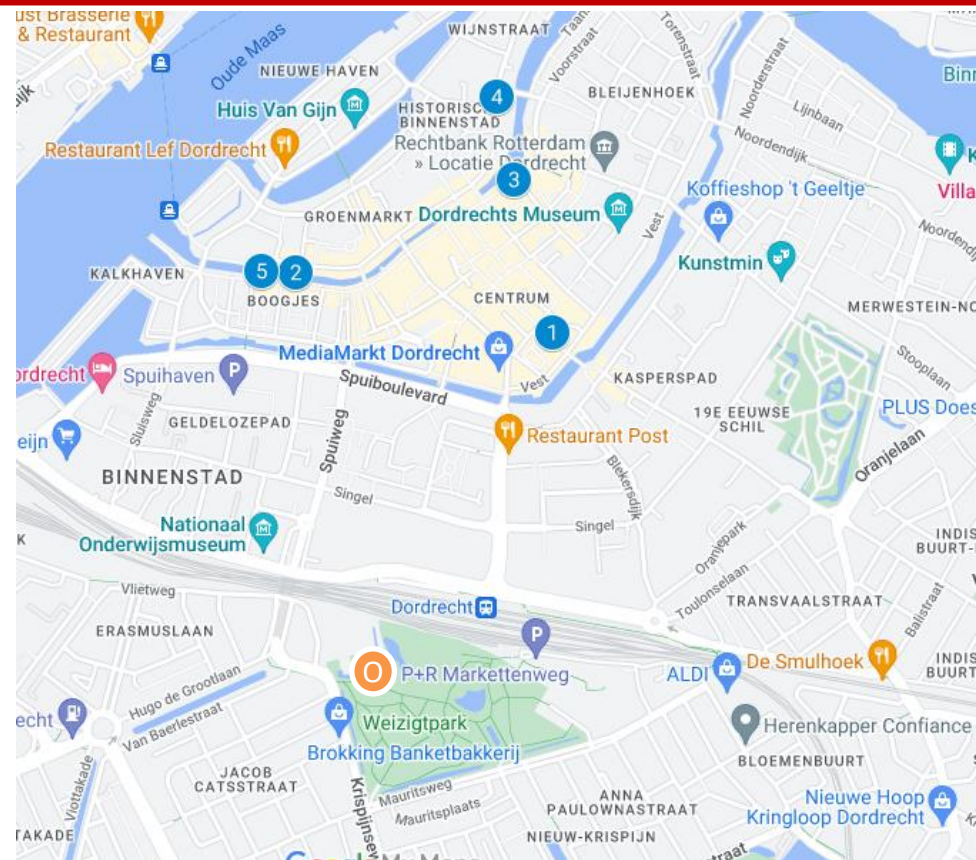
### 2.2 Aanbodanalyse: Kwalitatief aanbod lunchrooms

#### Kwalitatieve analyse

- Voor een kwalitatieve analyse van de markt zijn de lunchrooms in het onderzoeksgebied in kaart gebracht die concurreren met het beoogde concept. Een lunchroom met een toegankelijk menu, dag openstelling en terras. Lunchrooms met een grote focus op retail verkoop en bakkers zijn buiten beschouwing gelaten.
- De lunchrooms zijn beoordeeld op basis van locatie, uitstraling binnen en buiten, aantrekkelijkheid van de omgeving en prijsniveau van de kaart. Vier van de vijf beschikken over een terras of binnentuin, behalve Zusjes Lunchroom.
- Het prijsniveau van belegde broodjes varieert van € 6,50 tot € 13,50.
- De meeste concurrenten hebben binnen en buiten een gemiddelde uitstraling. Bluebirds in The Backyard heeft een hoge uitstraling binnen. Bij lunchroom Zusjes en Lokaal De Klik is de uitstraling binnen laag.
- Al deze concurrenten zijn geopend voor lunch en borrel. Café Flora en Bluebirds in The Backyard zijn ook open voor High Tea.

#### Conclusies

- **Alle locaties zijn gefocust rondom het centrum gebied en zijn niet omringt door natuur.**
- **Veel lunchrooms hebben een laag uitstralingsniveau. Dit geeft ruimte voor een concept met hoogwaardige uitstraling.**
- **Een concept met een hoogwaardige uitstraling en een mooie ligging in de natuur kan een goede toekomstige marktpositie opleveren.**



Nr.	Naam	Locatie	Uitstraling binnen	Uitstraling buiten	Aantrekkelijkheid omgeving	Terras	Belegde Broodjes	
							Van	Tot
1	Café Flora	Centrum & Winkelgebied	Gemiddeld	Gemiddeld	Gemiddeld	Plein voor het café	€ 6,50	€ 9,00
2	Zusjes Lunchroom	Centrum & Winkelgebied	Gemiddeld	Laag	Laag	Klein gevelterras	€ 8,50	€ 10,50
3	Lunchroom Helena	Centrum & Winkelgebied	Gemiddeld	Gemiddeld	Gemiddeld	Wand-terras + Klein terras a/d waterkant	€ 10,50	€ 12,50
4	Bluebirds in the Backyard	Centrum	Hoog	Gemiddeld	Gemiddeld	Binnentuin	€ 8,50	€ 13,50
5	Lokaal De Klik	Centrum	Laag	Laag	Gemiddeld	Klein	-	-



## 2. Marktanalyse

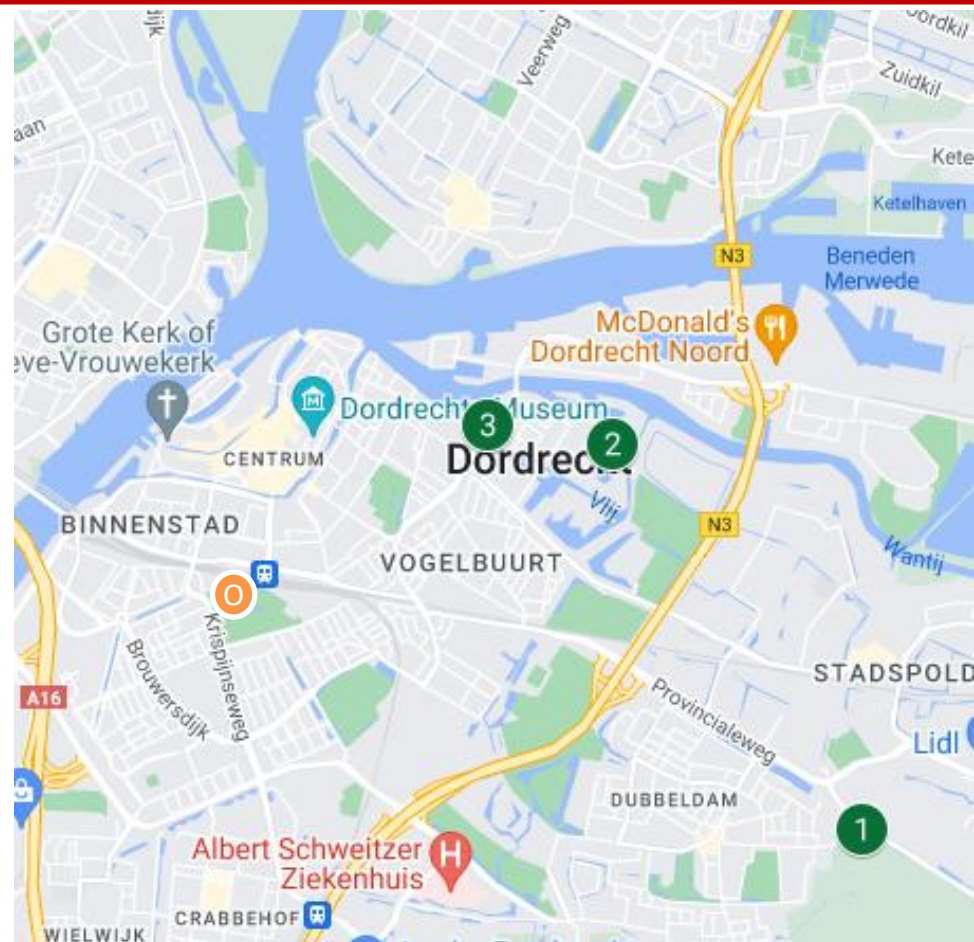
### 2.2 Aanbodanalyse: Kwalitatief aanbod restaurants buitenaf

#### Kwalitatieve analyse

- Voor de kwalitatieve analyse van de markt zijn de restaurants in het onderzoeksgebied in kaart gebracht die concurreren met het beoogde concept. Dit zijn restaurants met een toegankelijk menu, dag openstelling en terras. Deze restaurants liggen verder afgelegen van het stadscentrum en rondom de natuur.
- De concurrenten zijn beoordeeld op basis van locatie, uitstraling binnen en buiten, aantrekkelijkheid van de omgeving en prijsniveau van de kaart. Het prijsniveau van belegde broodjes varieert van € 7,50 tot € 14,75.
- Restaurant De Watertoren heeft een laag uitstralingsniveau binnen en buiten. Het Wantij paviljoen heeft een gemiddelde uitstraling binnen en buiten en Villa Augustus een hoge uitstraling buiten en gemiddelde uitstraling binnen.
- Er zijn geen concurrenten die de nadruk echt hebben liggen op hun (al dan niet) monumentale gebouw in het restaurant.
- Al deze concurrenten zijn geopend voor lunch, borrel, diner en high tea.

#### Conclusies

- De drie locaties in de natuur (Villa Augustus, het Wantij Paviljoen en De Watertoren) zijn qua aanbod een concurrent.
- Met een hoogwaardige uitstraling en ligging in de natuur rondom het centrum gebied kan het toekomstige concept zich onderscheiden.



Nr.	Naam	Locatie	Uitstraling binnen	Uitstraling buiten	Aantrekkelijkheid omgeving	Belegde Broodjes	
						Van	Tot
1	Restaurant De Watertoren	Buiten centrum + deel natuur	Laag	Laag	Hoog	€ 8,95	€ 11,25
2	Rest. Wantij Paviljoen	Net buiten Centrum; Natuur	Gemiddeld	Gemiddeld	Hoog	€ 7,50	€ 12,50
3	Villa Augustus	Park, Rand Centrum	Gemiddeld	Hoog	Hoog	€ 12,50	€ 14,75

## 2. Marktanalyse

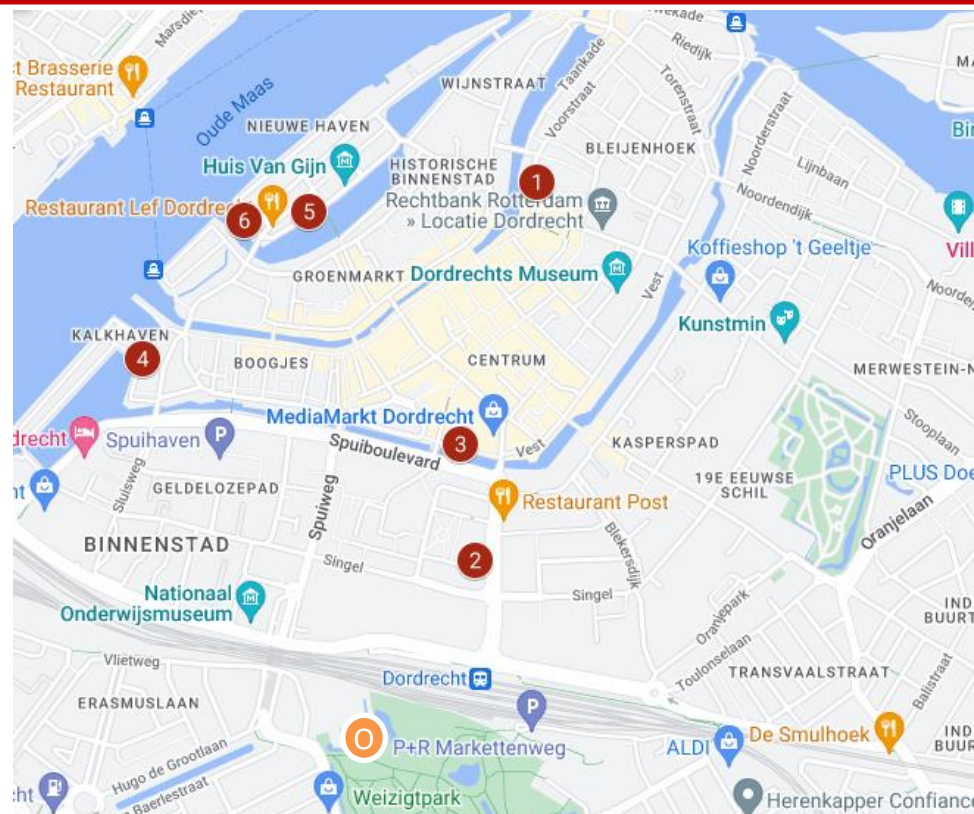
### 2.2 Aanbodanalyse: Kwalitatief aanbod restaurants centrum

#### Kwalitatieve analyse

- Voor de kwalitatieve analyse van de markt zijn de restaurants in het onderzoeksgebied in kaart gebracht die concurreren met het beoogde concept. Dit zijn restaurants met een toegankelijk menu, dag openstelling en terras. Deze restaurants liggen allemaal in het centrum gebied.
- De concurrenten zijn beoordeeld op basis van locatie, uitstraling binnen en buiten, aantrekkelijkheid van de omgeving en prijsniveau van de kaart. Het prijsniveau van belegde broodjes varieert van € 9,= tot € 16,50.
- De meeste concurrenten hebben zowel binnen als buiten een laag tot gemiddeld uitstralingsniveau. Uitzonderingen is Lef Dordrecht met een hoogwaardige uitstraling binnen.
- Al deze concurrenten zijn geopend voor lunch en borrel, voor diner en de meesten voor high tea.

#### Conclusies

- De meeste relevante restaurants met dag openstelling in het centrum hebben een laag uitstralingsniveau.
- Met een hoogwaardige uitstraling en ligging in de natuur rondom het centrum gebied kan het toekomstige concept zich onderscheiden.



Nr.	Naam	Locatie	Uitstraling binnen	Uitstraling buiten	Aantrekkelijkheid omgeving	Belegde Broodjes	
						Van	Tot
1	Restaurant het Magazijn	Centrum & Winkelgebied	Gemiddeld	Laag	Gemiddeld	€ 9,50	€ 11,75
2	Restaurant 't Bevertje	Tussen Centrum & Station	Laag	Laag	Laag	€ 9,50	€ 12,95
3	Dok Bar & Bites	Centrum & Winkelgebied	Gemiddeld	Gemiddeld	Laag	€ 10,50	€ 16,50
4	Café Restaurant Merz	Haven gebied	Laag	Laag	Laag	€ 9,00	€ 12,00
5	Lef Dordrecht	Haven gebied	Hoog	Gemiddeld	Gemiddeld	€ 11,50	€ 15,00
6	Finn's Eten en Drinken	Haven gebied	Laag	Laag	Gemiddeld	€ 9,25	€ 15,75

## 2. Marktanalyse

### 2.2 Aanbodanalyse: Kwalitatief aanbod koffie- en theehuizen

#### Concurrentie koffie- en theehuizen

Deze analyse dient om een beter beeld te krijgen van het huidige aanbod van koffie- en theehuizen in het verzorgingsgebied. In totaal zijn er 48 plekken waar koffie gedronken kan worden gedurende de dag zoals bijvoorbeeld bij Grand Cafés, maar deze analyse focust alleen op gespecialiseerde koffie- en thee zaken. De zaken die voor het grootste deel retail verkoop hebben of 'Grand-Café' zijn, zijn ook buiten wege gelaten.

- Er zijn 16 zaken die een focus hebben op het serveren van koffie, vaak in combinatie met lunch.
- De meeste koffie- en theehuizen liggen in het centrum, op twee na.
- De uitstraling van deze zaken is laag tot gemiddeld binnen, Blue Birds in the Backyard heeft als uitzondering een hoge uitstraling binnen.
- De helft van de koffie- en theehuizen heeft een volwaardig terras, een deel beschikt over een wand-terras en anderen hebben alleen binnen plekken.
- Alleen Kat in 't Bakkie en Bluebirds in the Backyard hebben voorzieningen voor kinderen; een speelhoek.

#### Conclusies:

- Er is amper aanbod aan koffie- en theehuizen buiten het centrum.
- De uitstraling is gemiddeld laag.
- Er zijn bijna geen kindvriendelijke voorzieningen bij de koffiehuisen.
- Een concept met een hoogwaardige uitstraling en kindvriendelijke faciliteiten kan een goede toekomstige marktpositie opleveren.



Nr.	Restaurant	Uitstraling	Terras	Omgeving
1	Koffiecorner Hartje Stad	Gemiddeld	NEE	Centrum
2	HAZEL	Laag	WAND	Centrum
3	De Stadsbranderij	Gemiddeld	WAND	Centrum
4	Kat in 't Bakkie	Laag	NEE	Centrum
5	Bio Bodega	Laag	WAND	Centrum
6	DELI Cafe	Laag	WAND	Centrum
7	Saint Tropez	Laag	JA	Haven
8	De Remise	Gemiddeld	JA	Centrum
9	Coffeelicious Dordrecht	Gemiddeld	WAND	Centrum
10	Broodcafé Jaap	Gemiddeld	JA	Centrum
11	Café Flora	Gemiddeld	JA	Centrum
12	No.38 City Bakery Café	Gemiddeld	JA	Centrum
13	Zusjes Lunchroom	Laag	NEE	Centrum
14	Lunchroom Helena	Gemiddeld	JA	Centrum
15	Bluebirds in the Backyard	Hoog	JA	Centrum
16	Shirestal De Griendheuvel	Laag	JA	Natuur

## 2. Marktanalyse

### 2.3 Trechter

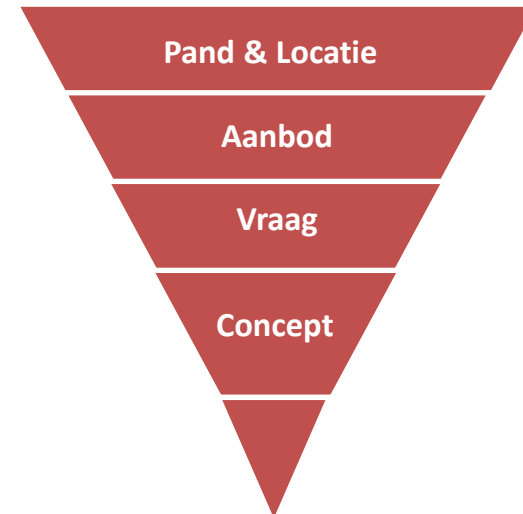
#### Aanbod

Op basis van het aanbod in Dordrecht valt er weer een horecatype af voor de Oranjerie:

- Koffie- en theehuis: de weinige theoretische ruimte in de markt maakt dat er in combinatie met de locatie (geen traffic locatie) weinig kans tot slagen is voor een gespecialiseerd koffie- en theehuis.
- Dit betekent dat alleen koffie- en theeservice niet genoeg is voor een mogelijk rendabele exploitatie. Echter koffie en theeservice kan wel onderdeel zijn van een vollediger concept.

Dit betekent dat de vraaganalyse zal focussen op of de doelgroepen voor lunchrooms/dagzaken waar lunch & koffie wordt geserveerd aanwezig zijn.

Sector	Deelsector
Drank	Coffeeshop/Theehuis
Fastservice	Broodjeszaak/Lunchroom
Restaurant	



## 2. Marktanalyse

### 2.4 Vraaganalyse – Particuliere vraag

#### Vraag analyse

Om de particuliere vraag te beoordelen worden demografische en economische kenmerken van de bevolking geanalyseerd.

- Dordrecht heeft een gemiddelde vertegenwoordiging van de belangrijkste algemene horeca doelgroep van 25-65 jaar oud, wat neutraal is voor de particuliere horecavraag.
- Dagzaken worden veelal bezocht door senioren en huishoudens met kinderen. Senioren zijn iets beter vertegenwoordigd in Dordrecht dan in de vergelijkbare gemeenten. Huishoudens met kinderen zijn flink beter vertegenwoordigd in Dordrecht in verhouding tot de vergelijkbare gemeenten. Dat is positief voor de horecavraag naar dagzaken.
- Het gemiddeld inkomen is gelijk aan dat van de vergelijkbare gemeenten, dit heeft een neutraal effect op de horecavraag. Dit gemiddeld inkomen is vastgesteld door CBS en wordt als volgt gedefinieerd: “Het persoonlijk inkomen omvat het totaal van inkomen uit arbeid, inkomen uit eigen onderneming, uitkering inkomensverzekeringen en uitkering sociale voorzieningen (m.u.v. kinderbijslag en kindgebonden budget). Premies inkomensverzekeringen (m.u.v. premies voor volksverzekeringen) zijn hierop in mindering gebracht.”

#### Conclusies

- De particuliere vraag naar dagzaken in Dordrecht beoordelen wij als redelijk.

Particuliere vraag	Dordrecht	Vergelijkbare steden
<b>Inwoners en leeftijdsverdeling (2021)</b>	<b>119.115</b>	<b>124.614</b>
0-15 jaar %	15%	15%
15-25 jaar %	12%	14%
25-45 jaar %	26%	27%
45-65 jaar %	28%	26%
65+ %	19%	18%
Studenten %	3%	8%
<b>Herkomst (2021)</b>		
Nederlandse achtergrond %	69%	72%
Westerse migratieachtergrond %	12%	11%
Niet-westerse migratieachtergrond %	19%	16%
<b>Huishoudsamenstelling (2021)</b>		
Eénpersoonshuishoudens %	39%	46%
Tweepersoonshuishoudens %	27%	26%
Huishoudens met kinderen %	33%	28%
<b>Gemiddeld inkomen (2020)</b>	€ 33.300	€ 33.700

## 2. Marktanalyse

### 2.4 Vraaganalyse – Zakelijke vraag

#### Vraag analyse

Om de zakelijke vraag te beoordelen, worden kenmerken van de bedrijvigheid geanalyseerd. De zakelijke vraag voor dit bedrijfstype bestaat uit zzp'ers die werken en afspreken op zulke locaties en kleinschalige vergaderingen en evenementen.

- De bedrijvigheid is hoger dan gemiddeld in Dordrecht (25 bedrijven per 1.000 inwoners) in verhouding tot de vergelijkbare gemeenten, wat positief is voor de zakelijke vraag.
- Het aandeel ZZP'ers is in Dordrecht iets lager dan in de vergelijkbare gemeenten, dit is licht negatief voor de vraag.
- Voor de zakelijke vraag naar horecabedrijven zijn de segmenten zakelijke diensten en handel belangrijk, deze branches boeken de meeste zakelijke bijeenkomsten in de horeca. Deze sectoren zijn minder vertegenwoordigd dan in de vergelijkbare steden. Dit heeft een neutraal effect op de zakelijke vraag.
- Grootschalige bedrijven zijn van belang vanwege de te verwachten vraag voor bedrijfs-, personeelsfeesten en zakelijke evenementen. In Dordrecht ligt de gemiddelde bedrijfsgrootte lager dan in de vergelijkbare steden. Dit heeft een positief effect op de vraag naar horecazaken.

#### Conclusies

- De zakelijk vraag in Dordrecht beoordelen wij als redelijk.

Zakelijke vraag (CBS, 2020)	Dordrecht	Vergelijkbare steden
<b>Bedrijvigheid (2020)</b>		
Bedrijven	12.365	12.748
Aandeel ZZP'ers	76%	79%
Bedrijven ex. ZZP'ers	2.951	2.708
Bedrijven ex. ZZP per 1.000 inwoners	25	22
Aandeel handel	18%	17%
Aandeel zakelijke diensten	22%	25%
Aandeel overige branches	60%	59%
<b>Arbeidsplaatsen (2020)</b>		
Aantal arbeidsplaatsen	57.800	65.567
Aantal arbeidsplaatsen ex. ZZP	48.386	55.526
Gemiddelde bedrijfsgrootte	16,4	20,5
Arbeidsplaatsen t.o.v. inwoners	49%	53%
Ontwikkeling arbeidsplaatsen	8,6%	7,4%

## 2. Marktanalyse

### 2.4 Vraaganalyse – Toeristische vraag

Om een inschatting te maken van het dagtoerisme in Dordrecht, zijn de gegevens van onderzoek van NBTC-NIPO genomen. Het aantal dagbezoeken aan Dordrecht is voor het laatst in 2017 gemeten en was toen 3.095.000 bezoeken.

#### Conclusies

- **Bezoekers focussen zich vooral op de binnenstad van Dordrecht, daarom is dagtoerisme aan Dordrecht voor deze locatie niet relevant.**

## 2. Marktanalyse

### 2.5 Trechter

#### Vraag

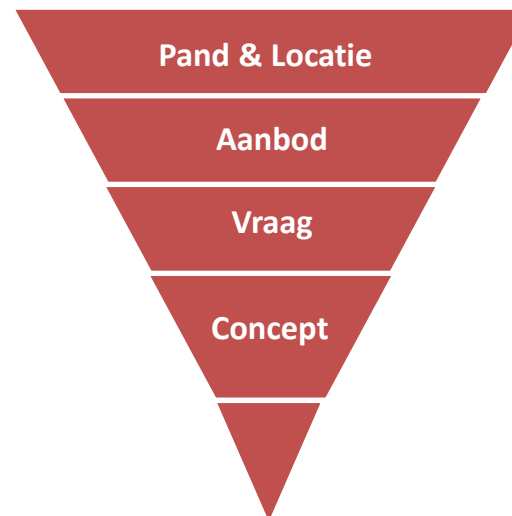
Op basis van de vraag in Dordrecht is er getoetst of er vraag naar dit concept is:

- Particuliere doelgroepen: uit de cijfers blijkt dat de benodigde doelgroepen aanwezig zijn.
- Zakelijke doelgroepen: deze zullen beperkt zijn in de businessmix maar de vraag is wel aanwezig in de markt, zodat er voor ZZP'ers wel animo kan ontstaan voor de Oranjerie als werk en ontmoetingsplek.
- Toeristische doelgroepen: door de locatie kan zeer beperkt worden gerekend op deze doelgroep, die concentreren hun bezoek in het stadscentrum.

#### Concept

Dit betekent dat het meest geschikte concept voor deze locatie een lunchroom is met service gedurende dag van koffie & thee, dranken & snacks.

Sector	Deelsector
Drank	
Fastservice	Broodjeszaak/Lunchroom
Restaurant	





## 2. Marktanalyse

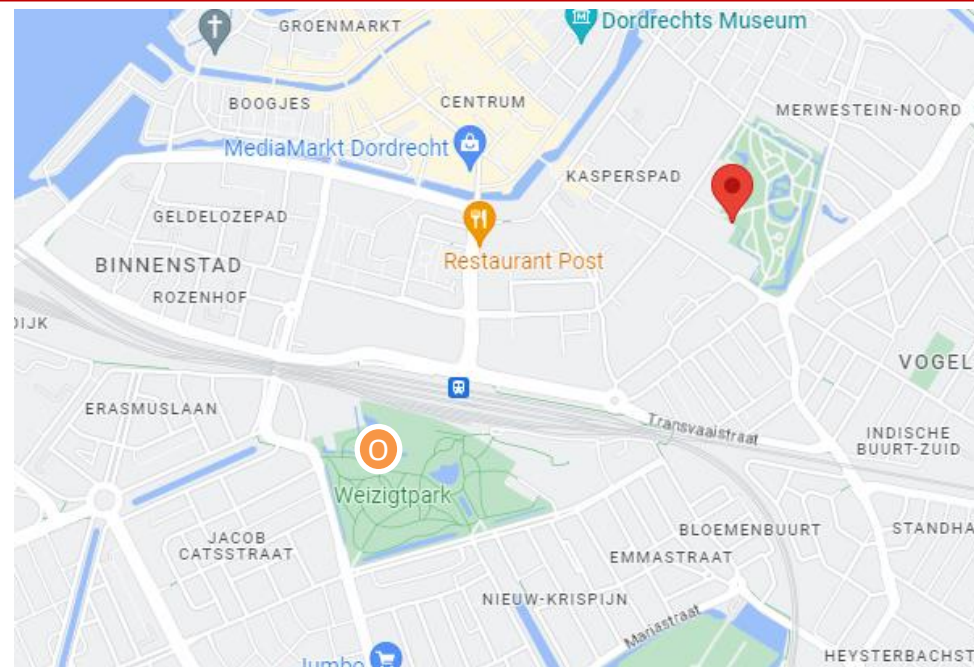
### 2.6 Toekomstige ontwikkelingen

#### Horeca

- Er zijn plannen voor nieuw leven voor het Dordtse Werfje (boven), men wil hier graag 'lichte horeca' realiseren. Meerdere partijen hebben interesse getoond om een horecazaak te starten in het nu nog leegstaande pand. Gezien de grote vergelijkbaarheid van locatie en horecatype met het park Weizigt en de Oranjerie kan dit gezien worden als concurrentie.
- Limonaia bij Villa Augustus (onder): Momenteel staat één van de kassen bij Villa Augustus leeg, waar ooit een Italiaanse lunch en diner locatie in gevestigd was. Nu wordt deze ruimte gebruikt voor feesten en partijen.
- Ontwikkeling van een hotel met restaurant aan het Vrieseplein, conceptuele invulling van het restaurant is nog onduidelijk.

#### Conclusies

- **De horeca toekomstplannen in Dordrecht zijn niet groot, wel zijn er horecagelegenheden die zich kunnen ontwikkelen tot concurrentie.**
- **De invloed van deze ontwikkelingen zal naar verwachting voorlopig geen impact op het toekomstige concept hebben.**



# 3. Conceptuele invulling

## 3. Conceptuele invulling

### 3.1 Concept

#### Concept & openingstijden

Het concept zal een lunchroom zijn met koffie- en lunch functie.

De openingstijden zullen als volgt zijn:

- Zeven dagen per week van 09:00-17:00.

#### Sfeer & uitstraling – De Oranjerie “het historische juweel van Dordrecht”

- Het rijksmonument de Oranjerie wordt in ere hersteld en uitgerust met een glazen wand aan de zuidzijde van het gebouw. Zoals een Oranjerie betaamt zal er veel daglicht zijn, wordt de ruimte gevuld met veel planten en wordt de ruimte grotendeels open plan.
- Er wordt ruimschoots gebruik gemaakt van natuurlijke materialen die aansluiten bij de historische architectuur, houten tafels zonder tafellakens en rustig kleurgebruik zoals beige, donkergroen, bruin & wit.
- De historische architectuur van het rijksmonument in de spotlight zetten en zorgen dat dit een plek wordt waar de gast in een aangename setting kan genieten van lokale historie is het doel.
- Hiermee onderscheidt deze lunchroom zich ruimschoots in de markt.

#### Assortiment & prijsniveau

Het assortiment sluit aan de bij de openingstijden en bestaat uit warme dranken, gebak en lunchgerechten. De type gerechten en het marktconforme prijsniveau zijn bijvoorbeeld:

- Koffie & thee variaties voor € 3,= tot € 4,50.
- Gebak zoals appeltaart, brownie en boterkoek van € 3,= tot € 4,50.
- Broodjes met zalm, carpaccio of kroketten van € 10,= tot € 14,=.
- Soepen zoals tomatensoep, mosterdsoep of kippensoep van € 6,50 tot € 8,=.
- Maaltijdsalades zoals caesar salade, caprese salade of seizoenssalade van € 14,= tot € 16,=.
- Frisdranken van € 3,50 tot € 4,50.
- Glazen wijn van € 4,75 tot € 6,= en bieren (alcoholvrij) van € 3,20 tot € 5,50.

### 3. Conceptuele invulling

#### 3.2 Locatie

##### Voorkeurslocatie voor de horeca

De voorkeurslocatie voor dit horecaconcept is op de plek van de kas (Optie B), achter het duurzaamheidscentrum en op looproute naar de kinderboerderij en speeltuin.

##### Gewenste capaciteit & locatie van het terras

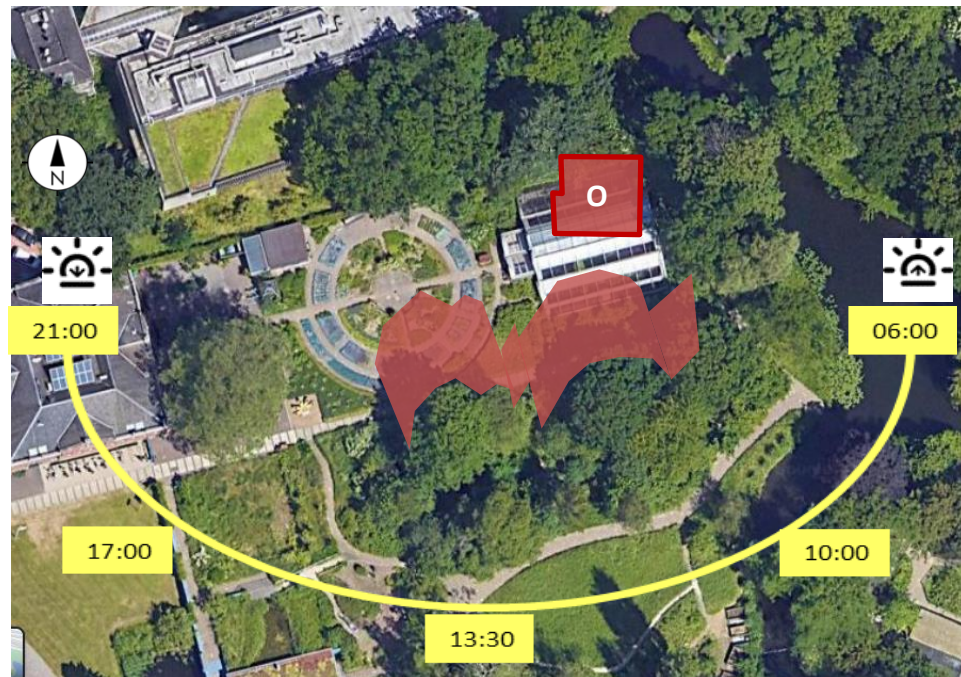
De gewenste terras locatie is aan de zuidkant bij de voorgevel de Oranjerie en uitgestrekt over de westkant richting het duurzaamheidscentrum.

##### Exacte situering van het pand

Op de afbeelding rechtsonder zijn de zonuren in kaart gebracht op de mogelijke locatie. Deze worden veel overschaduwtd door de bomen op de zuidkant. Daarom is het van belang de Oranjerie zelf zover mogelijk richting het noorden te plaatsen zodat het terras de meeste zonuren kan genieten. Naar schatting zijn de bomen in het zuiden maximaal 20 meter hoog. Voor de berekende schaduw wordt de gemiddelde zonnenhoek van de maanden april – augustus tussen 09:00 en 17:00 genomen, wat een schaduw lengte oplevert van circa 15m. De totale oppervlakte is opgenomen in de kaart met rode vlakken. Dit heeft een negatief effect op het terras oppervlakte. De schaduwhinder wordt met rood aangegeven op de afbeelding.

##### Conclusie:

- Het terras kan een grote aantrekkingsvormen, mits het ver genoeg naar het noorden ligt om zonuren te hebben.



### 3. Conceptuele invulling

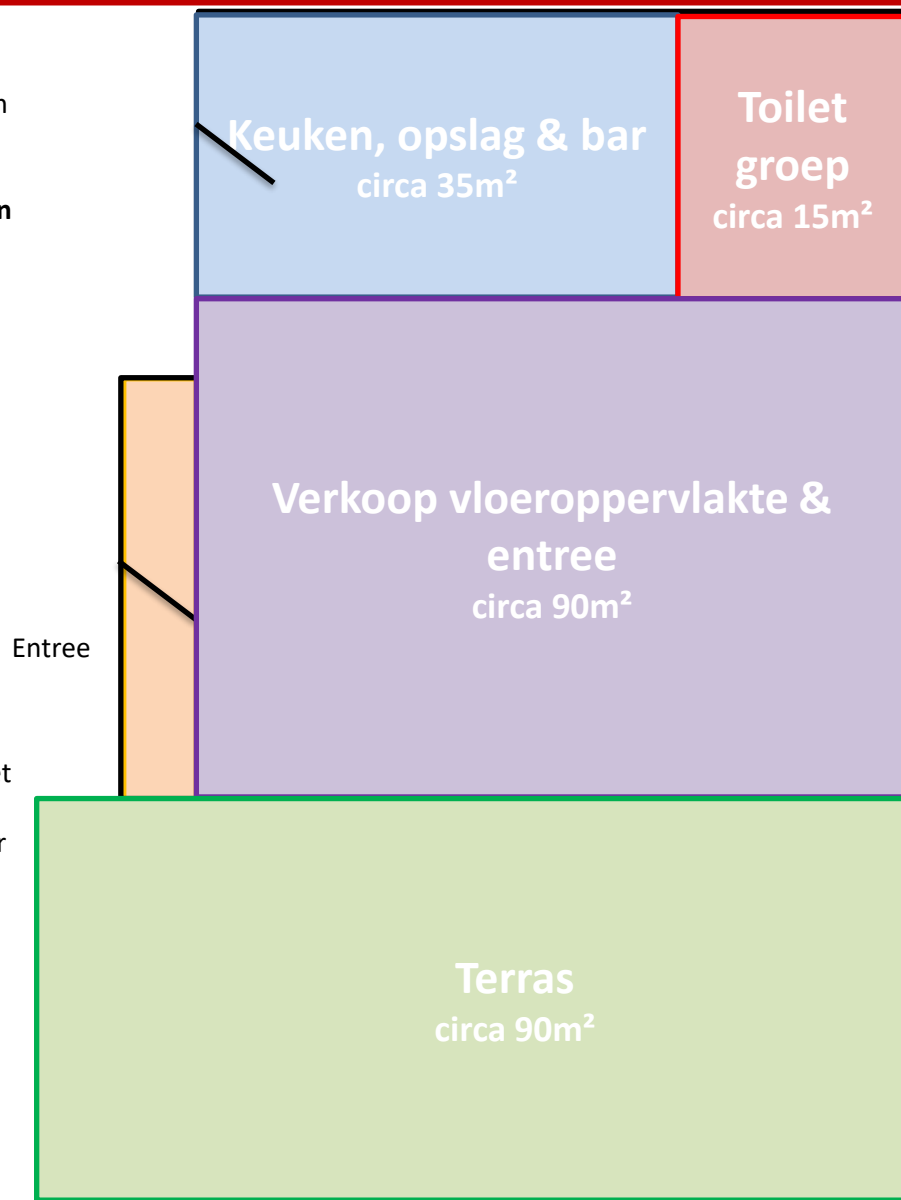
#### 3.3 Capaciteit

##### Capaciteit van verkoopvloeroppervlakte binnen

De totale oppervlakte van de Oranjerie is 140m<sup>2</sup> (BVO), dat betekent circa 90m<sup>2</sup> VVO. Op deze hoeveelheid verkoop vloeroppervlakte is er bij een norm van circa 1,4m<sup>2</sup> per stoel ruimte voor circa 65 zitplaatsen.

##### Ideale verdeling van de beschikbare meters naar keuken, sanitair, opslag en verkoop vloeroppervlakte.

- Zoals te zien is in het vlekkenplan hiernaast, zijn de functionele ruimten verdeeld naar keuken, bar, opslag en een toiletgroep, deze zijn idealiter gelegen aan de “achterkant”, weg van het daglicht en het uitzicht. Meer meters zijn niet nodig aangezien het menu beperkt is en voornamelijk bestaat uit koude gerechten.
- Vanuit de alcoholwet worden er eisen gesteld aan de luchtbehandeling (de capaciteit luchtverversing bij nieuwbouw is 4 dm<sup>3</sup>/s per persoon. Bij nieuwbouw moet de luchttoevoer rechtstreeks van buiten komen), de afvoer van afval van de keuken (rechtstreekse toegang leveranciers en vuilophalers) en de toiletgroep (minimaal 2 toiletten voor vrouwen en 2 toiletten voor mannen). Hier moet aan worden voldaan.
- De overige ruimte wordt gebruikt voor de entree en verkoop vloeroppervlakte (VVO), de ruimte waar gasten zullen zitten.
- Het terras ligt vervolgens voor het VVO zodat de ruimte en het terras grotendeels in één blik te overzien valt voor het bedienend personeel. Het terras spiegelt als het ware op de VVO en is ook circa 90m<sup>2</sup> met 65 zitplaatsen. De Oranjerie zal voornamelijk in trek zijn in de lente en zomer dus een groot, aantrekkelijk terras is van belang.



## 4. Financiële projectie

## 4. Financiële projectie

### 4.1 Omzetprognose

#### Marktpotentie en fair marketshare

- Op basis van gemiddelde bezoekfrequentie is de omvang van de markt bepaald. De bezoekfrequentie is het gemiddeld aantal keer per jaar dat Nederlanders gemiddeld in de horeca lunchen (4,3), koffie drinken (3,2) of high tea genieten (0,15).
- Op basis van uitkomsten van de vraaganalyse verwachten we binnen dit onderzoeksgebied een gemiddelde bezoekfrequentie.
- Lunch- en koffiebestedingen vinden hoofdzakelijk lokaal plaats, een deel vloeit echter ook af naar de regio, we gaan uit van -20%.
- Het fair marketshare is het aantal bezoeken evenredig verdeeld over het aantal bedrijven. Dit is derhalve het gemiddeld aantal bezoeken per lunchroom of restaurant geopend voor koffie, lunch of high tea.

#### Actual marketshare en omzetprognose

- Op basis van de concurrentiepositie wordt het actual marketshare van de horecazaak in Weizigtpark bepaald.
- De prachtige buitenlocatie en het gebouw met haar historische architectuur hebben een positieve impact op het actual marketshare, de locatie buiten het centrum heeft echter een negatieve impact op het actual marketshare. In totaal verwachten wij dat het actual marketshare 25% lager ligt dan gemiddeld in de markt. De locatie buiten het centrum heeft geen invloed op het high tea doelbezoek.
- Het marktaandeel van de horecazaak in Weizigtpark bedraagt circa 10.000 bezoeken.
- Op basis van de gemiddelde besteding voor lunch, koffie en high tea van respectievelijk € 15,85, € 6,19 en € 27,25 (exclusief btw) bedraagt de totale omzetspotentie (exclusief terras en parkbezoekers) circa € 121.000,= per jaar.

#### Omzetprognose

- De omzet vanuit de lokale markt bedraagt circa € 121.000,= per jaar.

Fair marketshare	Lunch	Koffie	High tea
Inwoners	119.515	119.515	119.515
Gemiddelde bezoekfrequentie	4,3	3,2	0,15
Invloed vraaganalyse	0%	0%	0%
Aantal bezoeken	513.915	382.448	17.927
Afvloeiing grote steden	-20%	-20%	-20%
Bezoeken lokale markt	411.132	305.958	14.342
Aantal aanbieders	72	48	21
Fair marketshare %	1,39%	2,08%	4,76%
Fair marketshare bezoeken	5.710	6.374	683

Actual marketshare	Lunch	Koffie	High tea
Prachtige buitenlocatie & gebouw	25%	25%	25%
Buiten Centrum	-50%	-50%	0%
Totaal effect	-25%	-25%	25%
Actual marketshare	1,04%	1,56%	5,95%
Actual aantal bezoeken	4.283	4.781	854
Gemiddelde besteding	€ 15,85	€ 6,19	€ 27,25
<b>Omzet</b>	<b>€ 67.893</b>	<b>€ 29.605</b>	<b>€ 23.261</b>
<b>Omzet totaal</b>	<b>€ 120.759</b>		

## 4. Financiële projectie

### 4.1 Omzetprognose

#### Omzet bezoekers Weizigtpark

- In 2022 vonden 175.000 mensen hun weg naar het duurzaamheidscentrum. In dit getal zijn medewerkers en leveranciers niet meegenomen. Er komen echter ook veel schoolgroepen naar het park, deze zijn hierin wel meegenomen. Deze groep spenderen niet in de horeca.
- Aangezien niet bekend is hoe groot deze groep is gaan we uit van een relatief laag aanlegpercentage, we verwachten dat circa 17,5% van de gasten aan het Weizigtpark zal besteden in de horeca.
- In totaal verwachten we dan circa 31.000 horecabezoeken vanuit de parkbezoekers met een besteding van circa € 5,95 exclusief btw, een gemiddelde van bestedingen tijdens de servicemomenten koffie, lunch en borrel.  
Dit leidt tot een omzet van circa € 182.000,= vanuit deze doelgroep op jaarbasis.

#### Omzetprognose

- **De omzet vanuit de bezoekers aan het park bedraagt circa € 182.000,= per jaar.**

Bezoekers aan het park	
Bezoekers 2022	175.160
Aanlegpercentage horeca	17,50%
Horecabezoekers	30.653
Besteding horeca ex btw	€ 5,94
Te verwachten omzet ex btw	€ 182.079



## 4. Financiële projectie

### 4.1 Omzetprognose

#### Omzet terras

- In de berekening van de omzet van het passantenterras wordt er uitgegaan van een geopend terras van maart tot oktober.
- Wij gaan uit van 65 zitplaatsen op het terras.
- Voor de omzetprognose van het passantenterras baseren wij ons op een openstelling van het terras van zeven dagen per week van 09:00-17:00.
- Deze omzet is additioneel aan de indoor / jaarrond omzet die op de vorige pagina is geprognoseerd.
- Tijdens warme dagen prognosticeren wij een stoelbezetting van 100%, op zomerse dagen een stoelbezetting van 200% en op de rest van de zomerdagen een stoelbezetting van 25%. Dit betekent in de praktijk dat bij warme dagen alle stoelen gemiddeld één keer extra bezet zijn gedurende de dag, bij zomerse dagen twee keer extra en bij de rest van de dagen wordt ongeveer een kwart van de stoelen extra gevuld, eenmaal. Deze stoelbezettingen zijn tijdens steeds verschillende servicemomenten.
- In totaal verwachten we circa 11.000 extra terrasbezoekers die gemiddeld € 12,18 exclusief btw per persoon besteden (een gemiddelde van alle services).

**De omzet van de terras openstelling bedraagt circa € 132.000,= per jaar.**

#### Omzetprognose

- **De totale omzet bedraagt circa € 435.000,= euro per jaar.**
- **Rekening houdend met een ingroeiperiode verwachten we dat dit omzetsniveau vanaf het derde exploitatiejaar standaard is.**

Passantenterras	
Stoelen	65
Warme dagen per jaar (20+, zonder 25+)	55
Zomerse dagen per jaar (25+)	30
Andere dagen	126
Totaal dagen open	211
Bezetting warme dagen	100%
Bezetting zomerse dagen	200%
Bezetting andere dagen	25%
Gasten warme dagen per dag	65
Gasten warme dagen per jaar	3.575
Gasten zomerse dagen per dag	130
Gasten zomerse dagen per jaar	3.900
Gasten andere dagen per dag	16
Gasten andere dagen per jaar	3.429
Totaal gasten	10.904
Gemiddelde besteding exclusief BTW	€ 12,18
<b>Totale omzet passantenterras</b>	<b>€ 132.776</b>

## 4. Financiële projectie

### 4.2 Investering en financiering

#### Investeringsen

- De gemeente Dordrecht gebruikt dit project om uit te laten zoeken of een horeca onderneming in het Weizigtpark en omgeving mogelijk is en heeft derhalve nog geen ondernemer aangetrokken. Deze investering wordt dan ook opgebouwd uit norm- en ervaringscijfers van Van Spronsen & Partners horeca-advies.
- De horecazaak wordt gerealiseerd op de 140m<sup>2</sup> van de Oranjerie. Deze wordt casco opgeleverd met alle benodigde aansluitingen voor een horecazaak en een sanitair blok.
- De onderneming moet derhalve nog worden ingericht, er moet een kleine keuken worden gerealiseerd en er moet een terras worden ingericht.
- De kleinschalige keuken wordt opgenomen als stelpost, voor € 35.000,= kan dit naar behoren worden ingericht.
- Uitgaande van de benodigde 50 terrasstoelen berekenen we met de norm per stoel (dekt stoelen, tafels en aankleding) van € 375,= een investering in de buitenruimte van € 18.750,=.
- Voor de verkoopvloer oppervlakte rekenen we met van de m<sup>2</sup> norm van € 520,=, in totaal een investering in de inrichting van circa € 72.500,=.
- Vervolgens gaan we uit van een post aanloopkosten en 10% diversen/onvoorzien, dit i.v.m. met de onduidelijkheid omtrent het uiteindelijke exacte concept, de ondernemer en het feit dat deze begroting nog niet is onderbouwd met offertes.

#### Financieringsopzet

- Het eigen vermogen wordt vastgesteld op de bancaire norm van 30%, circa € 48.500,=.
- De rest wordt bancair gefinancierd met een combinatie van een bankleningen van 5 & 10 jaar. We gaan uit van een rekenrente van 4%.
- De investering is exclusief btw. Voor de voorfinanciering van BTW dient een tijdelijke kredietfaciliteit te komen.

Investeringsbegroting	Investering	Afschrijvings- termijn	Afschrijving
Keuken	€ 35.000	10 jaar	€ 3.500
Inventaris	€ 72.800	5 jaar	€ 14.560
Buitenruimte en terras	€ 18.750	10 jaar	€ 3.750
Aanloopkosten	€ 22.400	10 jaar	€ 4.480
Diversen/onvoorzien	€ 12.655	10 jaar	€ 2.531
<b>Totaal</b>	<b>€ 161.605</b>		€ 28.821

Financieringsopzet	Financiering	Rente	Aflossing
Eigen vermogen	€ 48.482	€ 0	€ 0
Banklening 10 jaar	€ 35.000	€ 1.400	€ 3.500
Banklening 5 jaar	€ 78.124	€ 3.125	€ 15.625
<b>Totaal</b>	<b>€ 161.605</b>	<b>€ 4.525</b>	<b>€ 19.125</b>

## 4. Financiële projectie

### 4.3 Exploitatieprognose

#### Toelichting exploitatieprognose

- Bij de inkoop gaan wij uit van branchegemiddelden en ervaringscijfers.
- In deze prognose worden inflatie-effecten op zowel kosten als omzet buiten beschouwing gelaten.
- De personeelskosten zijn bepaald op basis van benodigde personele bezetting, gebaseerd op openstelling en omzelniveau. De leeftjidsverdeling van deze werknemers staat in de bijlagen. We gaan uit van één meewerkende ondernemer en nemen hiervoor ook managementvergoeding op.
- De huisvestings- en algemene kosten zijn ingeschaald op basis van kennis- en ervaringscijfers van Van Spronsen & Partners.
- De verkoopkosten zijn ingeschaald op normniveau in de eerste twee jaar om te zorgen dat de zaak bekendheid krijgt. Daarna verwachten we dat door de locatie en de bekendheid van de locatie de noodzaak van marketing steeds minder wordt.
- De huur is marktconform maar als percentage van de kosten blijft de huur wel onder de horecanorm, zie de analyse in de bijlagen.
- De rentekosten en afschrijvingen zijn berekend aan de hand van de investering en financieringsopzet. Hierin zijn de vervangingsinvesteringen meegenomen.
- Netto resultaat en betalingscapaciteit de eerste vijf jaar cumulatief positief.

EXPLOITATIEPROGNOSE	JAAR 1		JAAR 2		JAAR 3		JAAR 4		JAAR 5	
	€	%	€	%	€	%	€	%	€	%
<b>Omzet</b>										
Omzet keuken	144.914	42,2%	161.962	42,2%	170.487	42,2%	170.487	42,2%	170.487	42,2%
Omzet dranken	198.541	57,8%	221.899	57,8%	233.578	57,8%	233.578	57,8%	233.578	57,8%
<b>Omzet totaal</b>	<b>343.455</b>	<b>100,0%</b>	<b>383.861</b>	<b>100,0%</b>	<b>404.064</b>	<b>100,0%</b>	<b>404.064</b>	<b>100,0%</b>	<b>404.064</b>	<b>100,0%</b>
<b>Inkoop</b>										
Keuken	43.474	30,0%	48.589	30,0%	51.146	30,0%	51.146	30,0%	51.146	30,0%
Dranken	51.621	26,0%	57.694	26,0%	60.730	26,0%	60.730	26,0%	60.730	26,0%
<b>Inkoop totaal</b>	<b>95.095</b>	<b>27,7%</b>	<b>106.282</b>	<b>27,7%</b>	<b>111.876</b>	<b>27,7%</b>	<b>111.876</b>	<b>27,7%</b>	<b>111.876</b>	<b>27,7%</b>
<b>Bruto-winst</b>	<b>248.360</b>	<b>72,3%</b>	<b>277.579</b>	<b>72,3%</b>	<b>292.188</b>	<b>72,3%</b>	<b>292.188</b>	<b>72,3%</b>	<b>292.188</b>	<b>72,3%</b>
<b>Exploitiatiekosten</b>										
Personeelskosten	84.044	24,5%	98.590	25,7%	105.863	26,2%	105.863	26,2%	105.863	26,2%
Managementfee	50.000	14,6%	50.000	13,0%	50.000	12,4%	50.000	12,4%	50.000	12,4%
Huisvestingskosten	30.911	9,0%	34.548	9,0%	36.366	9,0%	35.154	8,7%	34.345	8,5%
Verkoopkosten	10.304	3,0%	7.677	2,0%	8.081	2,0%	6.061	1,5%	4.041	1,0%
Algemene kosten	16.142	4,7%	16.122	4,2%	16.163	4,0%	16.163	4,0%	16.163	4,0%
<b>Totale kosten</b>	<b>191.401</b>	<b>55,7%</b>	<b>206.937</b>	<b>53,9%</b>	<b>216.473</b>	<b>53,6%</b>	<b>213.240</b>	<b>52,8%</b>	<b>210.412</b>	<b>52,1%</b>
<b>Resultaat voor kapitaallasten</b>	<b>56.959</b>	<b>16,6%</b>	<b>70.642</b>	<b>18,4%</b>	<b>75.715</b>	<b>18,7%</b>	<b>78.948</b>	<b>19,5%</b>	<b>81.776</b>	<b>20,2%</b>
<b>Kapitaallasten</b>										
Rentekosten	4.142	1,2%	3.377	0,9%	2.612	0,6%	1.847	0,5%	1.082	0,3%
Huur	18.072	5,3%	18.072	4,7%	18.072	4,5%	18.072	4,5%	18.072	4,5%
Afschrijvingen	29.321	8,5%	30.321	7,9%	31.821	7,9%	33.821	8,4%	36.321	9,0%
<b>Totale kapitaallasten</b>	<b>51.535</b>	<b>15,0%</b>	<b>51.770</b>	<b>13,5%</b>	<b>52.505</b>	<b>13,0%</b>	<b>53.740</b>	<b>13,3%</b>	<b>55.475</b>	<b>13,7%</b>
<b>Netto-resultaat</b>	<b>5.424</b>	<b>1,6%</b>	<b>18.872</b>	<b>4,9%</b>	<b>23.210</b>	<b>5,7%</b>	<b>25.208</b>	<b>6,2%</b>	<b>26.301</b>	<b>6,5%</b>

BETALINGSCAPACITEIT	JAAR 1	JAAR 2	JAAR 3	JAAR 4	JAAR 5
Netto resultaat	5.424	18.872	23.210	25.208	26.301
Afschrijvingen	29.321	30.321	31.821	33.821	36.321
<b>Cash-flow</b>	<b>34.745</b>	<b>49.193</b>	<b>55.031</b>	<b>59.029</b>	<b>62.622</b>
Aflossingen	19.125	19.125	19.125	19.125	19.125
Vennootschapsbelasting	1.031	3.586	4.410	4.789	4.997
Vervangingsinvesteringen	2.500	5.000	7.500	10.000	12.500
<b>Betalingscapaciteit</b>	<b>12.090</b>	<b>21.482</b>	<b>23.997</b>	<b>25.115</b>	<b>26.000</b>

## 4. Financiële projectie

### 4.4 Exploitatieprognose slecht-weer

#### Toelichting slecht-weer scenario

Het slecht-weer scenario dient als toetsing van de weerbaarheid van de exploitatie bij tegenvallende resultaten als gevolg van onvoorziene daling in de marktvraag.

#### Uitgangspunten

- Wij gaan in dit scenario uit van een omzetniveau dat in het eerste jaar 15% lager uitkomt dan het verwachte scenario, in jaar 2 is dat 5% en in jaar 3 herstelt het zich.
- De exploitatiekosten zullen in de praktijk relatief hoger uitvallen vanwege een lager rendement en een gedeelte vaste kosten.
- In dit model wordt volledig aan de bancaire aflossingen voldaan.

#### Uitkomsten

Netto resultaat en betalingscapaciteit de eerste vijf jaar cumulatief positief.

EXPLOITATIEPROGNOSE	JAAR 1		JAAR 2		JAAR 3		JAAR 4		JAAR 5	
	€	%	€	%	€	%	€	%	€	%
<b>Omzet</b>										
Omzet keuken	123.177	42,2%	153.864	42,2%	170.487	42,2%	170.487	42,2%	170.487	42,2%
Omzet dranken	168.760	57,8%	210.804	57,8%	233.578	57,8%	233.578	57,8%	233.578	57,8%
<b>Omzet totaal</b>	<b>291.936</b>	<b>100,0%</b>	<b>364.668</b>	<b>100,0%</b>	<b>404.064</b>	<b>100,0%</b>	<b>404.064</b>	<b>100,0%</b>	<b>404.064</b>	<b>100,0%</b>
<b>Inkoop</b>										
Omzet keuken	36.953	30,0%	46.159	30,0%	51.146	30,0%	51.146	30,0%	51.146	30,0%
Omzet dranken	43.878	26,0%	54.809	26,0%	60.730	26,0%	60.730	26,0%	60.730	26,0%
<b>TOTALE INKOOP</b>	<b>80.831</b>	<b>27,7%</b>	<b>100.968</b>	<b>27,7%</b>	<b>111.876</b>	<b>27,7%</b>	<b>111.876</b>	<b>27,7%</b>	<b>111.876</b>	<b>27,7%</b>
<b>Bruto-winst</b>	<b>211.106</b>	<b>72,3%</b>	<b>263.700</b>	<b>72,3%</b>	<b>292.188</b>	<b>72,3%</b>	<b>292.188</b>	<b>72,3%</b>	<b>292.188</b>	<b>72,3%</b>
<b>Exploitatiekosten</b>										
Personeelskosten	71.437	24,5%	93.661	25,7%	105.863	26,2%	105.863	26,2%	105.863	26,2%
Managementfee	50.000	17,1%	50.000	13,7%	50.000	12,4%	50.000	12,4%	50.000	12,4%
Huisvestingskosten	26.274	9,0%	32.820	9,0%	36.366	9,0%	35.154	8,7%	34.345	8,5%
Verkoopkosten	9.273	3,2%	7.677	2,1%	8.081	2,0%	6.061	1,5%	4.041	1,0%
Algemene kosten	13.721	4,7%	15.316	4,2%	16.163	4,0%	16.163	4,0%	16.163	4,0%
<b>TOTALE KOSTEN</b>	<b>170.706</b>	<b>58,5%</b>	<b>199.474</b>	<b>54,7%</b>	<b>216.473</b>	<b>53,6%</b>	<b>213.240</b>	<b>52,8%</b>	<b>210.412</b>	<b>52,1%</b>
<b>Resultaat voor kapitaallasten</b>	<b>40.400</b>	<b>13,8%</b>	<b>64.226</b>	<b>17,6%</b>	<b>75.715</b>	<b>18,7%</b>	<b>78.948</b>	<b>19,5%</b>	<b>81.776</b>	<b>20,2%</b>
<b>Kapitaallasten</b>										
Rentekosten	4.142	1,4%	3.377	0,9%	2.612	0,6%	1.847	0,5%	1.082	0,3%
Huur	18.072	6,2%	18.072	5,0%	18.072	4,5%	18.072	4,5%	18.072	4,5%
Afschrijvingen	29.321	10,0%	30.321	8,3%	31.821	7,9%	33.821	8,4%	36.321	9,0%
<b>Totale kapitaallasten</b>	<b>51.535</b>	<b>17,7%</b>	<b>51.770</b>	<b>14,2%</b>	<b>52.505</b>	<b>13,0%</b>	<b>53.740</b>	<b>13,3%</b>	<b>55.475</b>	<b>13,7%</b>
<b>Netto-resultaat</b>	<b>-11.135</b>	<b>-3,8%</b>	<b>12.456</b>	<b>3,4%</b>	<b>23.210</b>	<b>5,7%</b>	<b>25.208</b>	<b>6,2%</b>	<b>26.301</b>	<b>6,5%</b>

BETALINGSCAPACITEIT	JAAR 1	JAAR 2	JAAR 3	JAAR 4	JAAR 5
Netto resultaat	-11.135	12.456	23.210	25.208	26.301
Afschrijvingen	29.321	30.321	31.821	33.821	36.321
<b>Cash-flow</b>	<b>18.186</b>	<b>42.777</b>	<b>55.031</b>	<b>59.029</b>	<b>62.622</b>
Aflossingen	19.125	19.125	19.125	19.125	19.125
Vennootschapsbelasting	0	0	0	0	0
Vervangingsinvesteringen	2.500	5.000	7.500	10.000	12.500
<b>Betalingscapaciteit</b>	<b>-3.438</b>	<b>18.652</b>	<b>28.407</b>	<b>29.904</b>	<b>30.998</b>

## 4. Financiële projectie

### 4.5 Haalbaarheidsbepaling

#### **Toelichting haalbaarheidsbepaling**

De haalbaarheid wordt op drie onderdelen getoetst:

##### 1. Solvabiliteit

In de uitgangspositie wordt voldaan aan reguliere eisen van de bank ten aanzien van de solvabiliteitspositie voor de beoogde bancaire financiering. De solvabiliteit neemt toe van 30% vanaf de start tot circa 80% na het vijfde exploitatiejaar.

##### 2. Eigen vermogen

De eigen vermogenspositie dient jaarlijks te verbeteren. Het eigen vermogen start op € 48.500,= en neemt de navolgende jaren toe tot € 128.500,= in jaar 5, wat een goed rendement is.

##### 3. Betalingscapaciteit

De cumulatieve betalingscapaciteit over de eerste jaren is voldoende om eventuele tegenslagen op te vangen. Het slecht-weer scenario laat zien dat er voldoende buffer is om gedurende de eerste vijf jaar ook bij slecht weer vanuit de cashflow de aflossingen, belastingen en vervangingsinvesteringen te kunnen doen.

#### **Conclusie:**

**Gezien de uitkomsten beoordelen we het beoogde plan bedrijfseconomisch haalbaar.**

# 5. Conclusies

## 5. Conclusies

### 5.1 Vragen gemeente

- *Is het gebouw, de Oranjerie, geschikt te maken voor horeca?*  
Bouwtechnisch kunnen wij dat niet beoordelen, maar bedrijfseconomisch gezien: ja!
- *Zo ja, wat voor soort horeca, welke concepten passen in dit gebouw en welke randvoorwaarden gelden om een haalbare exploitatie te kunnen realiseren?* Een dagzaak waar gedurende de dag warme & koude dranken worden geschonken met gebak, snacks en tijdens de lunch broodjes & simpele salades en soepen. De randvoorwaarden zijn vastgesteld op pagina 27.
- *Wat zijn de eisen die horeca stelt aan het gebouw en welke indelingsvarianten zijn mogelijk?* Zoals genoemd moet aan de ventilatienorm voor de horeca worden voldaan met luchtbehandeling, moet er een voor horeca geschikt toiletblok worden geïnstalleerd en moet de keuken toegankelijk zijn. Er is echter maar één optie voor de indeling, functionele ruimten naar de achterkant (of noordzijde) van het gebouw zodat de gast bij bezoek optimaal kan genieten van het daglicht en mooie uitzicht aan de zuidzijde. Zie ook het vlekkenplan op pagina 28.
- *Hoe kan het gebouw het beste worden opgeleverd en welke voorzieningen moeten minimaal aanwezig zijn om een exploitant te kunnen vinden, kan de ruimte geheel casco worden opgeleverd met nutsvoorzieningen tot in de meterkast of moeten er meer voorzieningen aanwezig zijn (keuken, installaties etc.). Welke globale kostenindicatie is hieraan verbonden (de kosten van restauratie schil en verplaatsing zijn bekend, het gaat om kosten voor gewenste voorzieningen).* De Oranjerie moet casco+ worden opgeleverd, een solide gebouw met een toiletblok, luchtbehandeling geregeld. alle aansluitingen voor de keuken aanwezig en aangelegde terras bestrating. De investeringen in deze installaties schatten wij in op circa € 55.000,= tot € 65.000,=.
- *Er zijn twee mogelijke locaties om de Oranjerie op te bouwen, te weten, op het terrein Weizigt en in het park. Wat zijn de voor- en nadelen vanuit horeca exploitatie Oranjerie? Op het terrein Weizigt gelden in principe de openingstijden van Weizigt/Duurzaamheidscentrum, hetgeen betekent dagelijks van 9:00-17:00 uur, buiten deze tijden is het terrein afgesloten (dit geldt ook voor eerste kerstdag en Nieuwjaarsdag).* Enkel de locatie bij het duurzaamheidscentrum is geschikt voor horeca exploitatie, dit staat verder toegelicht op pagina 8-10.
- *Kunnen we minimale openingstijden/-dagen vragen aan een exploitant?* Dit is mogelijk maar moet worden vastgelegd in het huurcontract en/of een SLA (Service Level Agreement) dat onderdeel is van de huurovereenkomst.
- *Gewenste minimale omvang terras (aantal zitplaatsen)?* 65 zitplaatsen.

# Bijlagen



## Bijlagen

### Bijlage I – Aanvullende analyses/verdelingen

#### Huuranalyse horecaobjecten in de omgeving

Naam	Locatie	Type locatie	M <sup>2</sup>	€/m <sup>2</sup>	Link
Noordendijk 250	Dordrecht	Wijkcentrum	618	€ 115	<a href="https://www.fundainbusiness.nl/horeca/dordrecht/object-42501546-noordendijk-250/">https://www.fundainbusiness.nl/horeca/dordrecht/object-42501546-noordendijk-250/</a>
Ringdijk 44	Ridderkerk	Centrum	400	€ 105	<a href="https://www.fundainbusiness.nl/horeca/ridderkerk/object-42977606-ringdijk-44/">https://www.fundainbusiness.nl/horeca/ridderkerk/object-42977606-ringdijk-44/</a>
Kerkstraat 41	Woudrichem	Centrum	287	€ 167	<a href="https://www.fundainbusiness.nl/horeca/woudrichem/object-41466280-kerkstraat-41/">https://www.fundainbusiness.nl/horeca/woudrichem/object-41466280-kerkstraat-41/</a>
<b>Gemiddeld</b>				<b>€ 129</b>	

#### Verdeling horecacrachten in de exploitatie (naast de ondernemer)

Type kracht	Verdeling	FTE
17 jaar	5%	0,20
18 jaar	15%	0,59
19 jaar	15%	0,59
20 jaar	15%	0,59
Vakvolwassene	50%	1,96

## Bijlagen

### Bijlage II – Afschrijving en rentekosten

AFSCHRIJVINGEN	Boekwaarde na investering	Afschrijving in % per jaar	Afschrijvingen					
			JAAR 1	JAAR 2	JAAR 3	JAAR 4	JAAR 5	
<b>Investering</b>								
Keuken en afzuiging	35.000	10,0%	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500
Inventaris	72.800	20,0%	14.560	14.560	14.560	14.560	14.560	14.560
Buitenruimte en terras	18.750	20,0%	3.750	3.750	3.750	3.750	3.750	3.750
Aanloopkosten	22.400	20,0%	4.480	4.480	4.480	4.480	4.480	4.480
Diversen/onvoorzien	12.655	20,0%	2.531	2.531	2.531	2.531	2.531	2.531
Vlottende activa	0	0,0%	0	0	0	0	0	0
<i>Subtotaal</i>	161.605		28.821	28.821	28.821	28.821	28.821	28.821
<b>TOTALE INVESTERING</b>	<b>161.605</b>							
<b>Vervangingsinvesteringen</b>								
Vervanging jaar 1	2.500	20,0%	500	500	500	500	500	500
Vervanging jaar 2	5.000	20,0%		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
Vervanging jaar 3	7.500	20,0%			1.500	1.500	1.500	1.500
Vervanging jaar 4	10.000	20,0%				2.000	2.000	2.000
Vervanging jaar 5	12.500	20,0%						2.500
<b>TOTALE AFSCHRIJVINGEN</b>	<b>199.105</b>		<b>29.321</b>	<b>30.321</b>	<b>31.821</b>	<b>33.821</b>	<b>36.321</b>	

RENTEKOSTEN/AFLOSSINGEN	Hoofdsom	Looptijd	Aflossing vol jaar	Rente percentage	Rente				
					JAAR 1	JAAR 2	JAAR 3	JAAR 4	JAAR 5
<b>Financiering</b>									
Eigen vermogen	48.482	0	0	0,0%	0	0	0	0	0
Private investeerders	0	0	0	6,0%	0	0	0	0	0
Hypothecaire lening	0	25	0	3,0%	0	0	0	0	0
Banklening 10 jaar	35.000	10	3.500	4,0%	1.330	1.190	1.050	910	770
Banklening 5 jaar	78.124	5	15.625	4,0%	2.812	2.187	1.562	937	312
Schulden korte termijn	0	0	0	0,0%	0	0	0	0	0
Rekening courant	0	0	0	7,0%	0	0	0	0	0
<i>Subtotaal</i>	161.605								
<b>TOTAAL</b>	<b>161.605</b>		<b>19.125</b>		<b>4.142</b>	<b>3.377</b>	<b>2.612</b>	<b>1.847</b>	<b>1.082</b>

## Bijlagen

### Bijlage III – Balans

ACTIVA	Boekwaarde start balans	Boekwaarde 31 december				
		JAAR 1	JAAR 2	JAAR 3	JAAR 4	JAAR 5
Keuken en afzuiging	35.000	31.500	28.000	24.500	21.000	17.500
Inventaris	72.800	58.240	43.680	29.120	14.560	0
Buitenruimte en terras	18.750	15.000	11.250	7.500	3.750	0
Aanloopkosten	22.400	17.920	13.440	8.960	4.480	0
Diversen/onvoorzien	12.655	10.124	7.593	5.062	2.531	0
<i>Subtotaal</i>	<i>161.605</i>	<i>132.784</i>	<i>103.963</i>	<i>75.142</i>	<i>46.321</i>	<i>17.500</i>
<b>Vervangingsinvesteringen</b>						
Vervanging jaar 1	2.500	2.000	1.500	1.000	500	0
Vervanging jaar 2	5.000	0	4.000	3.000	2.000	1.000
Vervanging jaar 3	7.500	0	0	6.000	4.500	3.000
Vervanging jaar 4	10.000	0	0	0	8.000	6.000
Vervanging jaar 5	12.500	0	0	0	0	10.000
<b>TOTALE VASTE ACTIVA</b>	<b>161.605</b>	<b>134.784</b>	<b>109.463</b>	<b>85.142</b>	<b>61.321</b>	<b>37.500</b>
<b>Vlottende activa</b>						
Rekening courant	0	12.090	33.572	57.569	82.684	108.684
<b>TOTALE VLOTTENDE ACTIVA</b>	<b>0</b>	<b>12.090</b>	<b>33.572</b>	<b>57.569</b>	<b>82.684</b>	<b>108.684</b>
<b>TOTAAL ACTIVA</b>	<b>161.605</b>	<b>146.874</b>	<b>143.035</b>	<b>142.711</b>	<b>144.005</b>	<b>146.184</b>

PASSIVA	Boekwaarde start balans	Boekwaarde 31 december				
		JAAR 1	JAAR 2	JAAR 3	JAAR 4	JAAR 5
<b>Eigen vermogen en voorzieningen</b>						
Eigen vermogen	48.482	52.875	68.161	86.962	107.380	128.684
<b>TOTAAL EIGEN VERMOGEN &amp; VOORZIENINGEN</b>	<b>48.482</b>	<b>52.875</b>	<b>68.161</b>	<b>86.962</b>	<b>107.380</b>	<b>128.684</b>
<b>Vreemd vermogen lang</b>						
Banklening 10 jaar	35.000	31.500	28.000	24.500	21.000	17.500
Banklening 5 jaar	78.124	62.499	46.874	31.249	15.625	0
<b>TOTAAL VREEMD VERMOGEN LANG</b>	<b>113.124</b>	<b>93.999</b>	<b>74.874</b>	<b>55.749</b>	<b>36.625</b>	<b>17.500</b>
<b>Vreemd vermogen kort</b>						
Rekening courant	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAAL VREEMD VERMOGEN KORT</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>TOTAAL PASSIVA</b>	<b>161.605</b>	<b>146.874</b>	<b>143.035</b>	<b>142.711</b>	<b>144.005</b>	<b>146.184</b>