MOERKERK ADVIES
PARTNER IN HORECACONCEPTEN

+31 (0) 85 877 08 36
Otterloseweg 314
7351 TC Hoenderloo
kantoor@moerkerk-advies.nl
www.moerkerk-advies.nl

TOELICHTING EN INDICATIE KOSTEN

Opstellen HCP en PvE Horeca | De Meervaart Amsterdam

RELATIE: De Meervaart Amsterdam, [redacted]
DATUM: 11.06.2020



CONTACT MOERKERK ADVIES:

Kantoor	kantoor@moerkerk-advies.nl	085 – 877 0836
Team	[redacted]	

KvK Moerkerk Advies: KvK 34104773 Otterloseweg - Hoenderloo

Inleiding

Wij zijn benadert om een programma van eisen (PvE) voor de horeca in de nieuwe Meervaart in Amsterdam op te stellen. Aansluitend op de verdere toelichting doen wij hierbij een voorstel voor deze werkzaamheden. Allereerst geven wij aan hoe wij het in proces zouden opstarten en vervolgens een verdere inhoudelijke toelichting met een bijbehorende kostenoverzicht.

Als eerste stap in het proces naar passende en succesvolle horeca in De Meervaart adviseren wij om een Horeca Conceptplan op te stellen. Een HCP is de blauwdruk voor het verdere vervolg. In een HCP doorlopen wij stapsgewijs, deels samen met de gebruiker, de cruciale vragen: wat zijn de visie en kernwaarden en daarmee de beoogde doelgroepen, wat zijn de kansen en bedreigingen. Kortom: waar staat De Meervaart voor, voor wie wil zij er zijn en hoe gaat de horeca dat succesvol en passend invullen. Dat betekent ook een koppeling met een (culturele) horeca benchmark, een investeringsanalyse en een eerste exploitatieprognose. Met het HCP ligt er vervolgens een visiedocument waar gebruikers, interieurarchitecten en opdrachtgever mee verder kunnen. Met HCP kan ook een verdere selectie worden gemaakt in de aanbesteding en/of gunning voor andere disciplines. Het HCP ondersteunt de uitvraag vanuit horecaperspectief: waar staat De Meervaart voor met haar hospitality. Het opstellen van het HCP doen we middels een schematisch stappenplan: dit schema hebben wij bij deze offerte gevoegd.

De tweede stap is het uitwerken van concrete PvE's voor de horeca. Voor horeca-ruimtes, bars, buffetten, keukens etc. Met deze PvE's kan een verdere kostencalculatie worden gemaakt voor de stichtingskosten van de horeca. De aannemer, installateurs en inrichters kunnen deze input toepassen en de praktische invulling van de horeca en randvoorwaarden kan verder ingevuld worden. In feite zijn de PvE's de praktische invulling van de conceptuele en financiële toets die het HCP vastlegt in haar blauwdruk met randvoorwaarden.

Een derde stap is de wijze van exploitatie. Gaat De Meervaart in eigen beheer de horeca exploiteren of prefereert zij een externe partner. Wij kunnen in dat proces adviseren en vervolgens ook een aanbestedingsdocument opstellen, de aanbesteding of (onderhandse) gunning uitzetten en begeleiden. Wordt er gekozen voor eigen beheer dan kunnen wij de eerder opgestelde HCP en PvE's verder uitbouwen met een bedrijfsplan voor de horeca. Inclusief organigram, financiële targets, marketingparagraaf etc.

In deze offerte doen wij een voorstel voor stap 1 en vervolgens stap 2. Stap 2 is overigens niet onlosmakelijk verbonden dan wel verplicht uit te vragen bij ons. In volgorde adviseren wij wel met klem om eerst stap 1 te zetten: het opstellen van een conceptuele blauwdruk voor de horeca.

1.1 OPSTELLEN HORECA CONCEPTPLAN (HCP)

Moerkerk Advies heeft ruime ervaring in het opstellen van Horeca Conceptplannen (HCP's) voor culturele locaties. Een HCP is een 'blauwdruk' voor de gebruiker waarin wij een uitgewerkt advies over een conceptueel passend, financieel rendabel en logistiek ('horeca technisch') succesvol horecaconcept presenteren. Een blauwdruk voor de gebruiker om tot een concrete invulling van het horecaconcept te komen. Een horecaconcept dat voldoet aan de missie en kernwaarden van de culturele locatie en de wensen van de beoogde doelgroepen invult. Met het HCP als blauwdruk kan de gebruiker verdere stappen zetten met de realisatie, ondersteund voor de werkzaamheden van de (interieur)architect, aannemer en installateurs. Maar ook ondersteunend in het operationeel opzetten van de horecaexploitatie. Operationeel met uitvoerige vlekkenplannen, logistieke routing, programma's van eisen voor horecavoorzieningen zoals keuken(s) en bar(s) en met een voorzet voor het organigram. Kortom: welk horecaconcept is passend en kansrijk en wat zijn de voorwaarden die gecreëerd moeten worden vanuit horecaperspectief om tot een succesvolle invulling van dit concept te komen.

Voor het opstellen van een HCP hebben wij een stappenplan. Op de volgende pagina hebben wij dat schematische weergegeven. Stapsgewijs komen wij zo tot onze 'blauwdruk' voor de culturele gebruiker.

Elke locatie is anders, gemene deler is dat wij met name HCP's uitwerken voor culturele locaties en een uitgebreide benchmark en dossierkennis hebben opgebouwd in de afgelopen ruim 10 jaar.

In het HCP komen o.a. de volgende onderdelen aan de orde:

- Profiel van de gebruiker(s) en haar (beoogde) doelgroepen > vertaalslag naar uitgangspunten horecaconcept.
- Ambities en missie van de gebruiker(s) en het gebouw (DNA van de gebruiker) in relatie tot horeca en gastvrijheid.
- Doelgroepenmatrix > uitgangspunten met wensen/eisen van de (beoogde) doelgroepen > vertaalslag naar uitgangspunten voor het horecaconcept.
- Sterke-zwakte analyse t.a.v. horeca op deze locatie.

- Concrete uitgangspunten voor realistische conceptinvulling.
- Investeringsanalyse, eerste doorberekening van de stichtings- en inrichtingskosten voor horeca.
- Meer-jaren exploitatieprognoses.
- Advies inzake beheerconstructie voor de horeca (waarborgen doelstellingen, transparantie, toezicht op rendement).
- Risicoanalyse i.c.m. sterkte/zwakteanalyse.
- Samenvattende conclusies en aanbevelingen i.c.m. advies over een stappenplan en planning.
- Moodboard en referentieprojecten.

1.2 OPSTELLEN HORECA PVE'S

De PvE's zijn van belang voor de verdere uitwerking van de stichtings- en inrichtingskosten en de input die aannemer, installateurs, inrichters en leveranciers van apparatuur en inventaris nodig hebben. Voor de inrichters (architect) zijn de PvE's ook een verdere informatiebron voor hun werkzaamheden. In de PvE's komen o.a. aan de orde:

- Vlekkenplannen per locatie/ruimte t.b.v. logistiek en routing.
- Indelingsvlekkenplannen t.b.v. HACCP (Hygiënecode) in horeca-ruimtes.
- Maatvoering in ruimtes, maatvoering apparatuur en inventaris.
- Aansluitwaarden W-werk.
- Aansluitwaarden E-werk.
- Aansluitwaarden en voorwaarden ventilatie.
- Toepassing regelgeving.
- Verdere specifieke uitwerking budget- en kostenraming apparatuur en inventaris.

1.3 WERKZAAMHEDEN IN PROCES

Om tot een afgewogen HCP te komen waarin in deze fase de juiste vragen en uitdagingen concreet worden beantwoord stellen wij voor om in samenspraak de zwaartepunten voor de concept 'blauwdruk' verder te bespreken. Wij werken daarvoor met een vragenlijst die we graag samen met de gebruiker(s) en de projectleiding doornemen. Vervolgens hebben wij ca. vier weken nodig om tot een HCP in concept te komen. Dat presenteren wij en feedback verwerken we in de definitieve blauwdruk. Daarna kan fase 2 (PvE's) worden opgestart. In tijdsduur vergen het opstellen van PvE's drie tot vier weken vanaf moment van opdracht.

1.4 WERKZAAMHEDEN MOERKERK ADVIES – KOSTEN & PLANNING -

Voor het opstellen van een HCP berekenen wij de volgende kosten:

- Fase 1: Opstellen HCP **EUR** [redacted] inclusief (reis)kosten, exclusief btw.
- Fase 2: Opstellen PvE's: afhankelijk van aantal en hoeveelheid ruimtes: **EUR** [redacted] **tot EUR** [redacted] exclusief btw

Voor het uitvoeren van deze opdracht in fase 1 (HCP) hebben wij ca. vier weken nodig na bevestiging van de opdracht. Bij bevestiging van de opdracht brengen wij 50% van de kosten in rekening, na afronding van de opdracht de tweede 50%.

1.5 REFERENTIES

Voor dit project overleggen wij graag een aantal specifieke referenties:

- **Verkadefabriek 's-Hertogenbosch**. Ombouw van een oude koekjesfabriek tot een multifunctionele culturele locatie.
- **Groninger Forum.** Realisatie nieuwbouw met o.a. filmzalen, bibliotheek, verhuur en horeca.
- **De Maaspoort Venlo.** Realisatie nieuw- en verbouw. Theaterzalen, verhuur- en congresruimtes, horeca.
- **HAL 12 Zevenaar**. Ombouw/hergebruik van een voormalige fabriek van Philip Morris tot Huis van de Stad met o.a. filmzalen, verhuurruimtes, horeca.

Meer informatie over ons bedrijf, onze werkwijze en onze projecten is ook te vinden op www.moerkerk-advies.nl

Met vriendelijke groet, namens Team Moerkerk Advies: [redacted]

Bijlagen: Moerkerk Advies model schematisch opstellen Horeca Conceptplan (HCP)

SCHEMATISCHE WEERGAVE: Hoe tot conceptbepaling te komen?

CONCEPTBEPALING HORECA →				BEDRIJFSPLAN HORECA
GEBRUIKER & LOCATIE & OMGEVING →	**KANSEN & BEPERKINGEN** →	**CONCEPT VISIE** →	**BEDRIJFSPAN HORECA**	
▸ MISSIE & VISIE ▸ INHOUDELIJKE DOELSTELLINGEN ▸ DOELGROEPEN ANALYSE ▸ DNA VAN DE GEBRUIKER ▸ GEBOUW: FYSIEK & LOGISTIEK	▸ LOKALE HORECA SCAN ▸ BENCHMARK CONCEPT (BREDER) ▸ CBS & KENGETALLEN	▸ STERKTE & ZWAKTE ANALYSE ▸ FINANCIËLE UITGANGSPOSITIE ▸ BESTUURLIJKE UITGANGSPOSITIES/ RUIMTE (BEHEER)	▸ POSITIONERING ▸ UITGANGSPOSITIES: INHOUDELIJK ▸ UITGANGSPOSITIES: SFEER & INRICHTING ▸ EERSTE FINANCIËLE ANALYSES ▸ AANBEVELINGEN CONCEPT: CONTOUREN ▸ INSPIRATIESESSIE(S)	▸ CONCEPTOMSCHRIJVING & UITGANGSPOSITIES DEFINITIEF ▸ CONCEPT REALISATIE (vertaalslag Conceptvisie) ▸ VLEKKENPLAN ▸ PvE INRICHTING ▸ PvE INVENTARIS & APPARATUUR ▸ INVESTERINGSANALYSE ▸ EXPLOITATIEPROGNOSES ▸ MARKETING & ACTIVITEITENPLAN ▸ ORGANIGRAM & FUNCTIEOMSCHRIJVINGEN ▸ BEHEERVORM ▸ ASSORTIMENTSBEPALING ▸ VERGUNNINGENCHECK ▸ CHECKLIST OPSTART (CULTURELE) HORECA
Wie ben ik, wat doe ik, wat wil ik?	*Wat doet/zegt de (lokale) markt?*	*Waar liggen kansen en waar bedreigingen?*	*Inhoudelijke toets*	*Blauwdruk om tot realisatie te komen*

Moerkerk Advies heeft ruim 15 jaar ervaring in begeleiding, exploitatie en advisering van culturele instellingen – zoals theaters, musea, filmhuizen en poppodia – op het gebied van horeca en hospitality. Via verschillende diensten kunnen we u helpen om kwaliteit, service én gastvrijheid te combineren met uw culturele missie. -

NIET VANZELFSPREKEND
Aandacht voor kwaliteit en gastvrijheid: het lijkt een simpel doel. Toch worstelen veel organisaties ermee om de publieksservice en horeca naar een hoger niveau te tillen. Niet zelden ervaart men de culturele missie van de organisatie als een belemmering voor het optimaliseren van gastvrijheid en dienstverlening. Dat is jammer, want juist de 'randvoorwaarden' rond culturele kernactiviteiten worden steeds belangrijker. Gasten verwachten meer, zijn wereldwijzer en flexibeler. Vaste denk- en werkpatronen zijn de afgelopen jaren doorbroken.

KANSEN
En juist dáár ligt een kans voor culturele organisaties om zich te onderscheiden. Om verwachtingen te overtreffen en in te spelen op nieuwe ontwikkelingen. Door het benutten van deze kansen ontstaat een positieve wisselwerking met de culturele missie: meer voldoening en waardering bij gasten. Deze hogere kwaliteitsbeleving heeft natuurlijk een gunstig effect op de bezoekersaantallen.

VISIE & DAADKRACHT
Zo kunnen een goede publieksservice en horeca sterk bijdragen aan het totaalsucces van uw culturele organisatie. Dat vraagt wel om visie plus daadkracht bij het organiseren en monitoren van de publieksservice/horeca. En juist daar kunnen wij een waardevolle partner voor u zijn!

Onze vakgebieden:

- **Conceptontwikkeling**: ontwikkelen en/of innoveren en/of bewaken van (culturele) horeca- en hospitalityconcepten. Opstellen Horeca Conceptplan (HCP).
- **Bouw- en renovatiebegeleiding**: advies en begeleiding vanuit horeca- en serviceperspectief: opstellen randvoorwaarden, PvW's en PvE's, opstellen outputspecificaties bouw/renovatie. Bouwoverleg participatie vanuit horecaperspectief.
- **(Financiële) exploitatiebegeleiding**: opstellen en/of toetsen van horecaplannen en verbeterplannen, financieel conceptadvies, beheervorm advies (eigen beheer vs. uitbesteden). Opstellen serviceovereenkomsten en SLA's met uitvoerende partijen. Opstellen financiële prognoses, doorlichtingen en QuickScans
- **Aanbesteding/gunning:** aanbesteding van horeca exploitaties, horecacontracten (bier, koffie etc.) en andere vormen van gunning van service. Zowel onderhands meervoudig/enkelvoudige aanbestedingen als openbare. Opstellen Inschrijfdocument, Nota van Inlichtingen en gunningsadvies.
- **Interim-management** en **kwartiermaker schap:** operationele begeleiding en coaching management

Referenties (verdere contactgegevens op aanvraag):

- Verkadefabriek Den Bosch: adviseur horeca Theater en Filmhuis
- Gemeente Zevenaar: realisatie horeca HAL 12 (Bibliotheek, Filmhuis, Stadhuis, Museale functie)
- Het Wilde Westen Utrecht/Gemeente Utrecht: realisatie Cereolfabriek (Cultuurstichting, Bibliotheek & horeca)
- Stadsschouwburg Harmonie Leeuwarden (Culturele Hoofdstad 2018 en kwartiermaker)

Onze projecten (lopend en afgerond):

- www.moerkerk-advies.nl