

Samenvatting Haalbaarheidsonderzoek ‘t Hammetje Amersfoort

Michiel van Noort
Rianne Zantingh
Rosan Smit



Inleiding

In 2021 heeft de gemeente aan Firstmate gevraagd om een onafhankelijk haalbaarheidsonderzoek* uit te voeren, te benoemen welk type concepten mogelijk passend zijn op deze locatie en de economische haalbaarheid van deze concepten door te rekenen. In dit document nemen wij u graag mee in de uitkomsten van het onderzoek dat is uitgevoerd door Firstmate voor de Gemeente Amersfoort.

*Dit onderzoek is in 2021 uitgevoerd en in 2023 geactualiseerd. U leest nu de samenvatting van dit onderzoek.





Inhoudsopgave

Conclusie	04
Concepten	05
Onderbouwing	08
◦ Kaders	09
◦ Locatie	11
◦ Vraag	12
◦ Aanbod	14
◦ Trends en ontwikkelingen	15
◦ Financiële haalbaarheid	16



Conclusie

Binnen de kaders van de ontwikkeling en de marktsituatie binnen het verzorgingsgebied zijn de horeca concepten 'Grand café' en 'Brasserie' het best passend.

De omvang van de horeca exploitatie is idealiter 250m² BVO exclusief een buitenruimte van maximaal 150m² voor een terras. Firstmate verwacht dat op basis van deze uitgangspunten een haalbare horeca exploitatie mogelijk is op deze locatie en dat de vastgoed exploitatie op basis van marktconforme parameters een gezond rendement kan genereren.





Concepten

Firstmate heeft twee conceptringen geïdentificeerd die aansluiten bij de uitkomsten van het marktonderzoek.

Beide concepten zijn toegankelijk voor jong en oud.

Grand café

Laagdrempelige horeca met een toegankelijke menukaart en prijsstelling voor verschillende behoeften.

Brasserie

Een frans geïnspireerd all-day concept met een uitgebreide menukaart en een iets hogere prijsstelling. Een luxere uitstraling, maar nog steeds toegankelijk.

Grand café



Brasserie





Onderbouwing

De conclusie en conceptrichtingen zijn tot stand gekomen naar aanleiding van de volgende onderdelen;

- Kaders
- Marktonderzoek
 - Locatie
 - Vraag
 - Aanbod
 - Trends en ontwikkelingen
- Financiële haalbaarheid



Horeca kaders

- Dient ontwikkeld te worden voor inwoners van stadsdeel Vathorst;
- Dient duurzame elementen door te voeren in het concept;
- Terras met uitzicht op het water van maximaal 150 m²;
- Mogelijkheid tot uitbreiding met verplaatsbare horeca;
- Evenementen of soortgelijke gelegenheden zijn niet toegestaan;
- Winterterrassen zijn toegestaan;
- Horeca (A): openingstijden tussen 09:00 en 01:00;
- Maximale openingstijden van het terras tussen 09:00 en 23:00.





Vastgoed kaders

- Het gebouw mag maximaal 1,5 bouwlaag hoog zijn.
- Het kleurgebruik van het gebouw dient ingetogen te zijn. Denk aan kleuren als grijs, aarde en bruin
- Hoofdvlakken van de gebouwen bestaan uit natuurlijke materialen, die geleidelijk verouderen;
- De architectuur dient terughoudend te zijn ten gunste van de landschappelijke samenhang.
- Aan of bij gebouwen zijn niet toegestaan, een vrijstaande pergola is wel toegestaan. (open constructie met een maximale hoogte van 3,5m);
- Balkons zijn niet toegestaan, luifels en dak overstekken zijn toegestaan tot maximaal 1 m buiten de gevelrooilijn;





Locatie

De vestigingslocatie wordt als goed beoordeeld voor de ontwikkeling van horeca gericht op stadsdeel Vathorst vanwege de goede en bereikbaarheid en de recreatieve functie van het gebied.

Het verzorgingsgebied bestaat uit Vathorst en het dorp Hooglanderveen. 't Hammetje is goed bereikbaar met de auto en met het openbaar vervoer, echter worden er weinig parkeervoorzieningen gerealiseerd. De doelgroep woont immers op loop- en fietsafstand. 't Hammetje is dan ook goed bereikbaar per fiets en lopend. 't Hammetje is minder goed bereikbaar met het openbaar vervoer. Vanwege de ligging in het buitengebied is het pad van de openbare weg naar de horecalocatie niet verlicht.



Vraag

De vraag naar horeca vanuit het verzorgingsgebied is bovengemiddeld groot. Er is behoefte aan horeca in een recreatieve omgeving.

De inwoners van het verzorgingsgebied bestaan voornamelijk uit gezinnen met kinderen. De inwoners bestaan volgens het BSR-model (toegelicht op de volgende pagina) voornamelijk uit Stijlzoekers en Plezierzoekers. Ze hebben een modaal of boven modaal inkomen en hebben behoefte aan (luxere) daghoreca die inspeelt op ouder en kind.



BSR S P

BSR-model

Het BSR-model gebruikt psychografische waarden om mensen in te delen in verschillende leefstijlen.

Deze leefstijlen worden gecreëerd vanuit twee assen: de sociologische as en de psychologische as. De sociologische as loopt tussen 'ego' en 'groep', de psychologische as loopt van 'extravert' naar 'introvert'. Door deze assen te laten kruisen, ontstaan vier segmenten. Deze segmenten zijn aan vier woorden en kleuren gekoppeld; vrijheid (rood), harmonie (geel), zekerheid (groen) en controle (blauw).

Stijlzoeker

28,2% Vathorst | 12,3% Nederland

In de horeca voorkeur voor concepten die hen prikkelt en verrast. De stijlzoekers verwennen zich graag met eten van hoge kwaliteit in een luxer restaurant.

Stijlzoekers zijn voornamelijk mannen (71%) van 18 tm 34 jaar en vrouwen (29%) in dezelfde leeftijdscategorie. Ze wonen vaak in huishoudens met kind(eren) (36%) en zijn vaak hoog opgeleid (55%) en verdienen vaak boven modaal (66%).

Plezierzoeker

18,4% Vathorst | 18,1% Nederland

In de horeca voorkeur voor toegankelijke en trendgevoelige concepten met gerechten die zorgen voor zintuigelijke prikkelingen. Concepten in de vorm van shared-dining en live cooking doen het goed. Voorkeur voor een sfeervol en eigentijds ingericht restaurant.

Plezierzoekers zijn vaak vrouwen (68%). Het zijn veelal jonge mensen tussen 18 en 39 jaar (64%), middelbaar opgeleid (45%) en verdienen onder modaal (44%).



Aanbod

De horecadichtheid in het verzorgingsgebied is met 2,9 horecabedrijven per 1.000 inwoners in vergelijking met de gemeente Amersfoort (3,4) en Nederland (4,1) relatief laag.

In het verzorgingsgebied zijn 47 horecabedrijven gevestigd waarvan het grootste deel bestaat uit (semi-) fastfoodconcepten. Slechts 24 van deze bedrijven zijn restaurants, lunchrooms of cafés. Daarvan is 1 horecabedrijf is gelegen in een recreatieve omgeving en het verzorgingsgebied telt daarom 1 directe concurrent.



Trends en Ontwikkelingen

Amersfoort is een bruisende stad met veel Stijlzoekers die zich erg bezig houden met de trends en ontwikkelingen. Dit zijn de belangrijkste trends en ontwikkelingen in de markt:

Horeca

- Downtrading
- Duurzaamheid
- Unieke restaurant-ervaringen
- Blurring
- Digitalisering

Nederland

- Hogere besteding in de horeca

Bouwsector

- Bouwkosten stijgen
- Duurzaamheid
- Prefab
- Circulariteit
- Technologie

Amersfoort

- Beste stad van Europa in 2023
- Toename aantal inwoners in Vathorst





Financiële haalbaarheid

Op basis van marktcijfers en referentiecijfers van concepten zoals een brasserie of grand café op soortgelijke locaties, acht Firstmate een rendabele horeca exploitatie haalbaar.

Op basis van de doorrekeningen acht Firstmate ook de realisatie en de exploitatie van vastgoed op deze locatie á 250m² BVO realistisch en haalbaar.

Cijfers en doorrekeningen worden niet gedeeld tijdens het proces. We vragen de deelnemers om hun eigen visie te vormen.



firstmate 

Bedankt.

