



Café de With

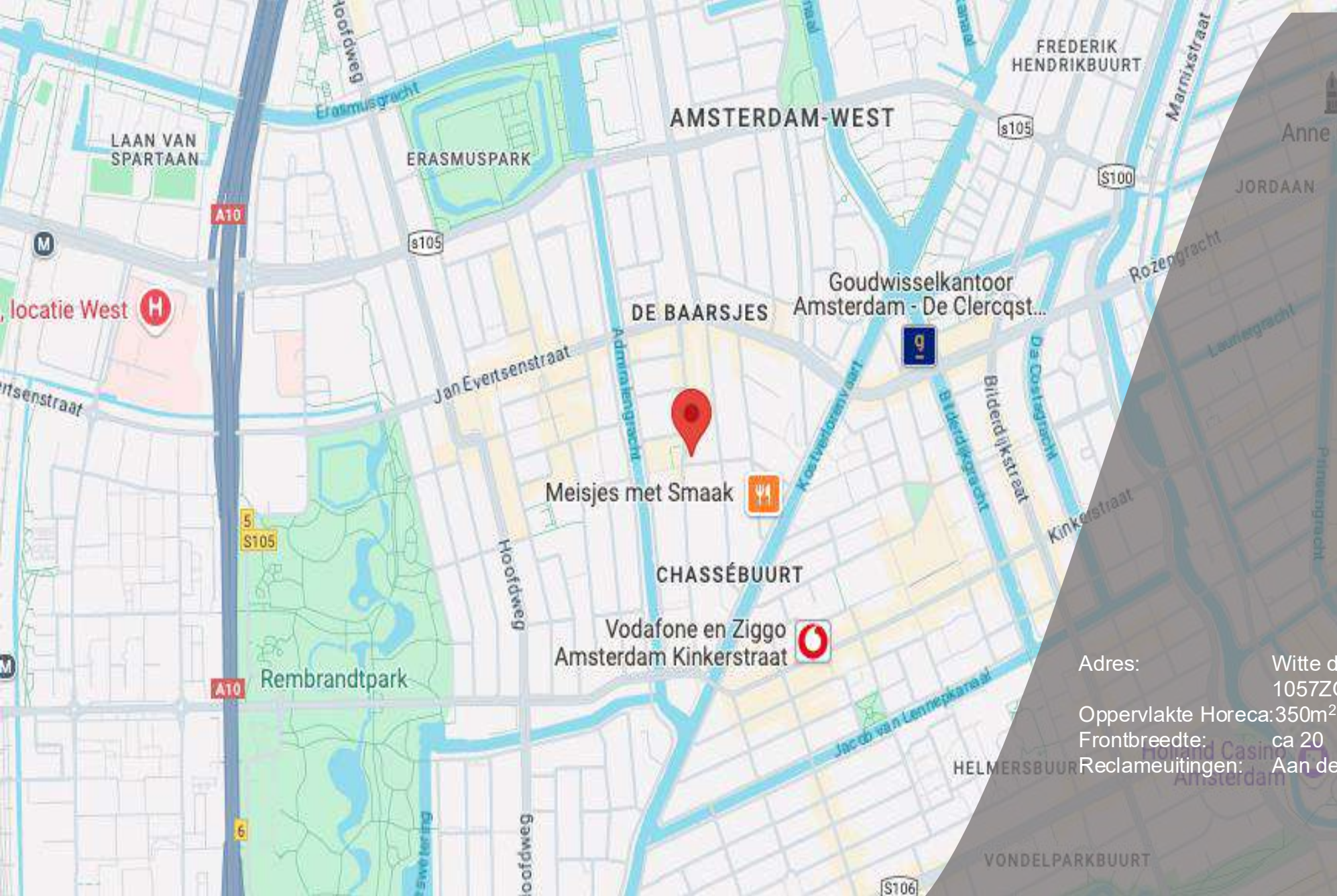
*Goedlopend horecabedrijf op een
hoeklocatie met terras*

Witte de Withstraat 102HS
1057ZG AMSTERDAM

Contactpersoon voor dit object zijn:
Horeca Advies Partners - Hap Horecamakelaardij - Johan Jonk
For Value – Matthias Jonkman



Horeca Advies Partners
Horecamakelaardij



Adres:

Witte de Withstraat 102 hs
1057ZG Amsterdam

Oppervlakte Horeca: 350m², verdeeld begane grond en souterrain.

Frontbreedte: ca 20 meter

Reclameuitleidingen: Aan de gevel/op de stoep

Café de With

Ligging op de hoek van de Witte de With en de van Kinsbergenstraat, in het populaire stadsdeel in de buurt de Baarsjes tegenover nieuwbouwcomplex de Wending.

Stadsdeel West is het met haar 150.000 inwoners het meest drukke stadsdeel van de gemeente Amsterdam.



Indeling

De zaak is gelegen op een hoeklocatie met rondom ramen die voor een fijne lichte zaak zorgen en een goed uitzicht op het tegenover gelegen plein geven.

Bij binnenkomst links de grote en ruim uitgevoerde keuken, met ruimte voor een chefs table.

Aan de achterkant van de keuken is een buitenplaats voor opslag van emballage, koelingen en containers.

Aan de rechterkant het restaurant/cafédeel met grote bar en zitgelegenheid.

Het souterrain is opgedeeld in kinderspeelruimte met toiletgroepen, washok en ruimte voor de bierkoeling. Door de gang heen is er nog een droogopslag voor de keuken, een ruime CV ruimte en de club.

Rondom het pand het bijzonder sfeervolle terras met ruim 80 zitplaatsen.

Objectomschrijving

In de ochtend een goede kop koffie ontbijt of iets zoets. s'middags lekker lunchen, door naar de vrijdagmiddagborrel voor een goed glas wijn en een lekker biertje en in de avond lekker eten.

Later op de avond een romantische date of uit je dak gaan in de cocktailbar in het souterrain, en in de zomer tot laat op de avond in het zonnetje op het terras je favoriete drankje drinken.

Veel is hier mogelijk.

Huidige openingstijden.

Maandag en dinsdag gesloten

Woensdag en donderdag van 17:00 - 23:00 uur

Vrijdag, zaterdag en zondag van 17:00 - 03:00 uur.

Bereikbaarheid

Prima, zowel met de auto fiets op openbaar vervoer.

Parkeren: Betaald parkeren in de omgeving.

Vloeroppervlak/Capaciteit:

Oppervlakte: Totaal ca 350 m²!!

Begane grond: 176 m².
Kelder: 210 m².

Aantal zitplaatsen:

Begane grond 100
Bar 25
Souterrain 90
Terras 80



Reden van verkoop
Persoonlijke omstandigheden.

Bijzonderheden

- Goede locatie, aan het plein op het westen, met veel en tot laat zon op het grote terras.
- Uitgebreide exploitatie mogelijkheden met mogelijkheid voor een (hidden) cocktailbar in het souterrain.
- Veel zitplaatsen, zowel binnen als buiten.
- Box in Box constructie in het restaurant.
- Eerste exploitant, al het installatiewerk en apparatuur is nieuw.







Installaties

Stroom: Voldoende groepen met krachtstroom, 3 X 80 ampère.

Airconditioning: Koeling en verwarming middels W.T.W. (warmte terugwinning)

Warm water: Combi Ketel compact via verhuurder.

Alarminstallatie: ja en doorverbonden naar meldkamer.

Brandalarm: ja en doorverbonden naar meldkamer.

Blusapparatuur: brandhaspel (4 stuks).

Luchtbehandeling: ja, zowel aan als afvoer.

Vetput: is aanwezig.

Juridische informatie

Rechtsvorm: Besloten Vennootschap.

Transactievorm: Activa/Passiva, alleen de activa worden verkocht.

Drank en Horecawet: Afgegeven begin 2024.

Brandveiligheid: In orde.

Leveranciersverplichtingen: Bruikleen Gulpener, voor de rest vrij.

Inrichtingseisen: Volgens opgave van de opdrachtgever voldoet de zaak aan de eisen vanuit de Drank & Horecawet.

Personeel: Er zijn geen medewerkers die moeten worden overgenomen.



Kelder



Kelder

Financiële informatie

Referentienummer: B100763

Horeca Advies Partners
+31(0)85 760 0229
info@horecaadviespartners.nl

CONTACTPERSOON
Johan Jonk
johan@horecaadviespartners.nl
+31(0)6 1133 5308

For Value
Matthias Jonkman
mjonkman@forvalue.nl

Vraagprijs: € 185.000,=

Betreft bedrijfsinrichting, inventaris, handels/domeinnaam en de goodwill.

Huurprijs: ca. € 42.500,- per jaar.

Huurcontract: 5+5 ingangsdatum 1 januari 2019 verhuurder is Ymere.

Servicekosten ca. € 50,- per maand.

Aanvaarding: In overleg.

Voorbehoud: Gunning verkoper.





Horeca Advies Partners
Horecamakelaardij

HAP Horecamakelaardij
Siriusdreef 17
2321WT Hoofddorp

T: +31 (0) 85 760 02 29

W: www.horecaadviespartners.nl

E: info@horecaadviespartners.nl



forvalue
vastgoedspecialisten

Forvalue Vastgoedspecialisten

Stadsring 109
3811 HP Amersfoort
MatthiasJonkman
mjonkman@forvalue.nl
+31(0) 33-8003225



Johan Jonk
Horecamakelaar

Specialiteit:
Aan- & verkoop horecabedrijven. Lid VastgoedPro.



Susan Hamelink
Assistente

Office Manager, Social Media



Matthias Jonkman
Vastgoedadviseur

Uw contactpersonen voor dit object zijn:

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.

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.

- KVK
- BAG
- Ruimtelijke Plannen
- Plattegrond
- Inventarislijst
- Bestemming
- Vergunning

Rechtspersoon

RSIN	852452925
Rechtsvorm	Besloten Vennootschap
Statutaire naam	J.C. Cavalier B.V.
Statutaire zetel	Amsterdam
Eerste inschrijving handelsregister	13-03-2013
Datum akte van oprichting	12-03-2013
Geplaatst kapitaal	EUR 1,00
Gestort kapitaal	EUR 1,00
Deponering jaarstuk	De jaarrekening over boekjaar 2021 is gedeponeerd op 25-03-2023.

Onderneming

Handelsnaam	J.C. Cavalier B.V.
Startdatum onderneming	22-01-2013
Activiteiten	SBI-code: 6420 - Financiële holdings
Werkzame personen	0

Vestiging

Vestigingsnummer	000026609762
Handelsnaam	J.C. Cavalier B.V.
Bezoekadres	Nieuwendammerdijk 515, 1023BR Amsterdam
Telefoonnummer	0641246410
Datum vestiging	22-01-2013
Deze rechtspersoon drijft de vestiging sinds	12-03-2013 (datum registratie: 13-03-2013)
Activiteiten	SBI-code: 6420 - Financiële holdings Houdstermaatschappij, alsmede het uitoefenen van managementactiviteiten
Werkzame personen	0

Enig aandeelhouder

Naam	Ruiter, Jacob Cornelis
Geboortedatum	30-07-1980
Enig aandeelhouder sedert	12-03-2013 (datum registratie: 13-03-2013)

Witte de Withstraat 102 H, Amsterdam

Samenvatting

Adres

Witte de Withstraat 102 H
1057 ZG AMSTERDAM

Gebruiksdoel

Bijeenkomstfunctie

Oorspronkelijk bouwjaar

1925

Status

Naamgeving uitgegeven

Oppervlakte

398m²

Gemeente

Amsterdam

Pand

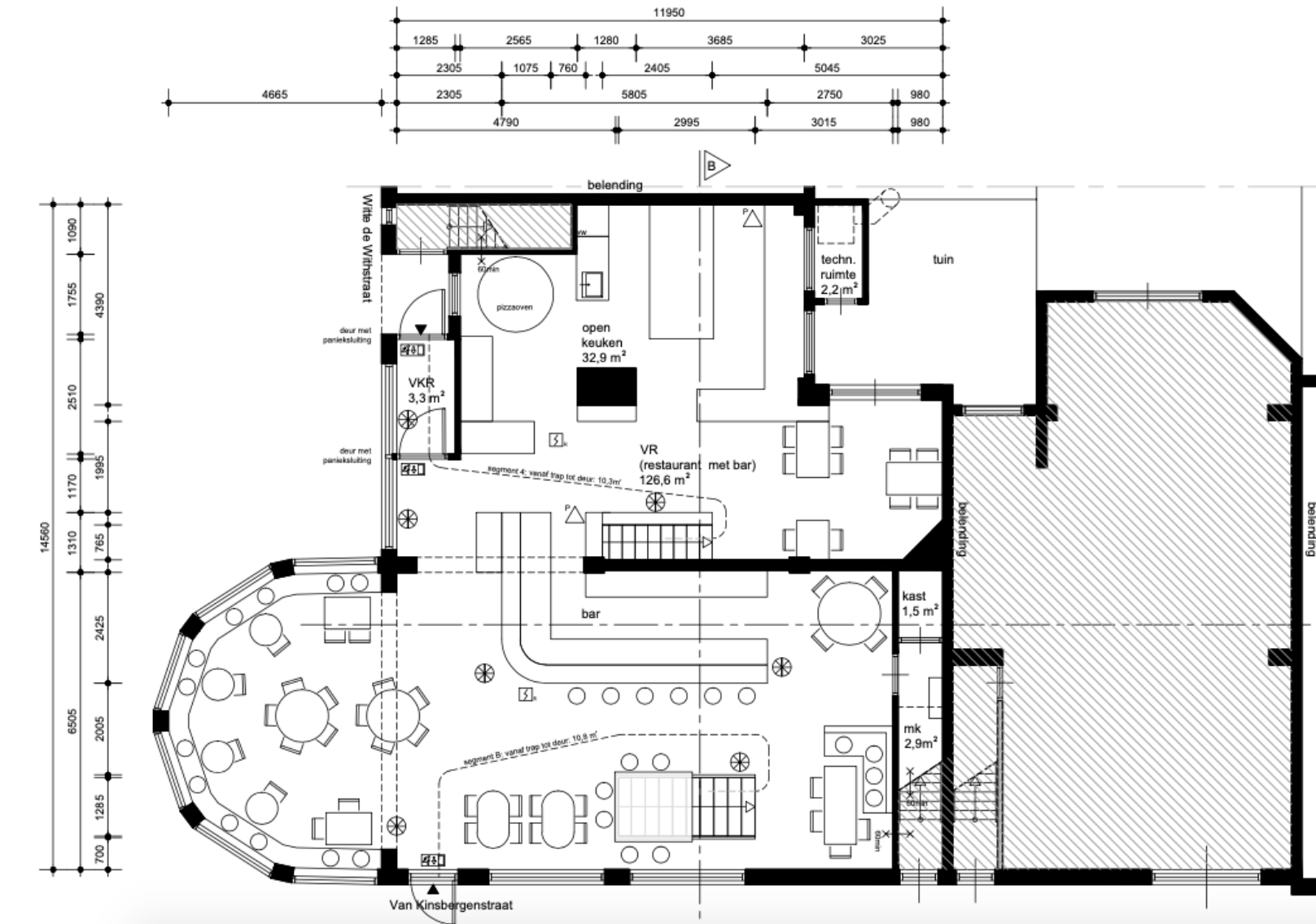
Identificatienummer

[0363100012102216](#)

Oorspronkelijk bouwjaar

1925





Begane grond

Inventaris

Keuken	
	Pizzaoven
	Pizzaroller
	Opzetvitrine klein
	Opzetvitrine groot 1
	Opzetvitrine groot 2
	Pizzawerkbank/koeling
	Pizzadeegmachine
	Rational oven
	Werkbank onder oven
	Vaatwasser hobart
	Afmaakpizzawerkbank
	Werkbankkoeling 1
	Werkbankkoeling 2
	Spoelbak
	Pastakoker 4 mandjes
	Inductiekookplaat 4 pitten
	Frituur inbouw 2 manden
	Ladekastje werkbank
	Warmhoudkastwerkbank
	Vriezer inbouw 2 deurs werkbank
	Afzuigkap
	Bonnenprinter 1
	Bonnenprinter 2
	Koeling combisteel grijs 1 deurs
	koeling wit dubbeldeurs
	Vrieskist
	Liebherr koeling 1 enkel deurs
	Liebherr koeling 2 enkel deurs
	Wasmachine
	Droger
	Voetbaltafel deutsche meister

Bar	
	Koffiemachine lamarzocco 3 pb all
	Mahlkönig koffie meler dubbel
	Koffie Puqpress
	Barkoeling 1 3 deurs
	Barkoeling 2 3 deurs
	Kassasysteem boeq eijssink
	Void geluidssysteem
	Bonnenprinter 3
	Glazenspoeler osmose
	Wijnkoeler 1
	Wijnkoeler 2
	Thee bunn
Kelder	Geluidssysteem 2

Bestemming



De Baarsjes

bestemmingsplan - Gemeente Amsterdam

meer documentkenmerken ▾

vastgesteld 16-05-2018 - geheel onherroepelijk in werking

Plekinfo Overzicht Regels Bijlagen bij de regels Bijlagen bij de toelichting

Gerelateerd Overig Toelichting

Bestemmingsvlakken (1)

 **Gemengd - 2** >

De Baarsjes
gemeente Amsterdam
bestemmingsplan
onherroepelijk (vastgesteld 2018-05-16)

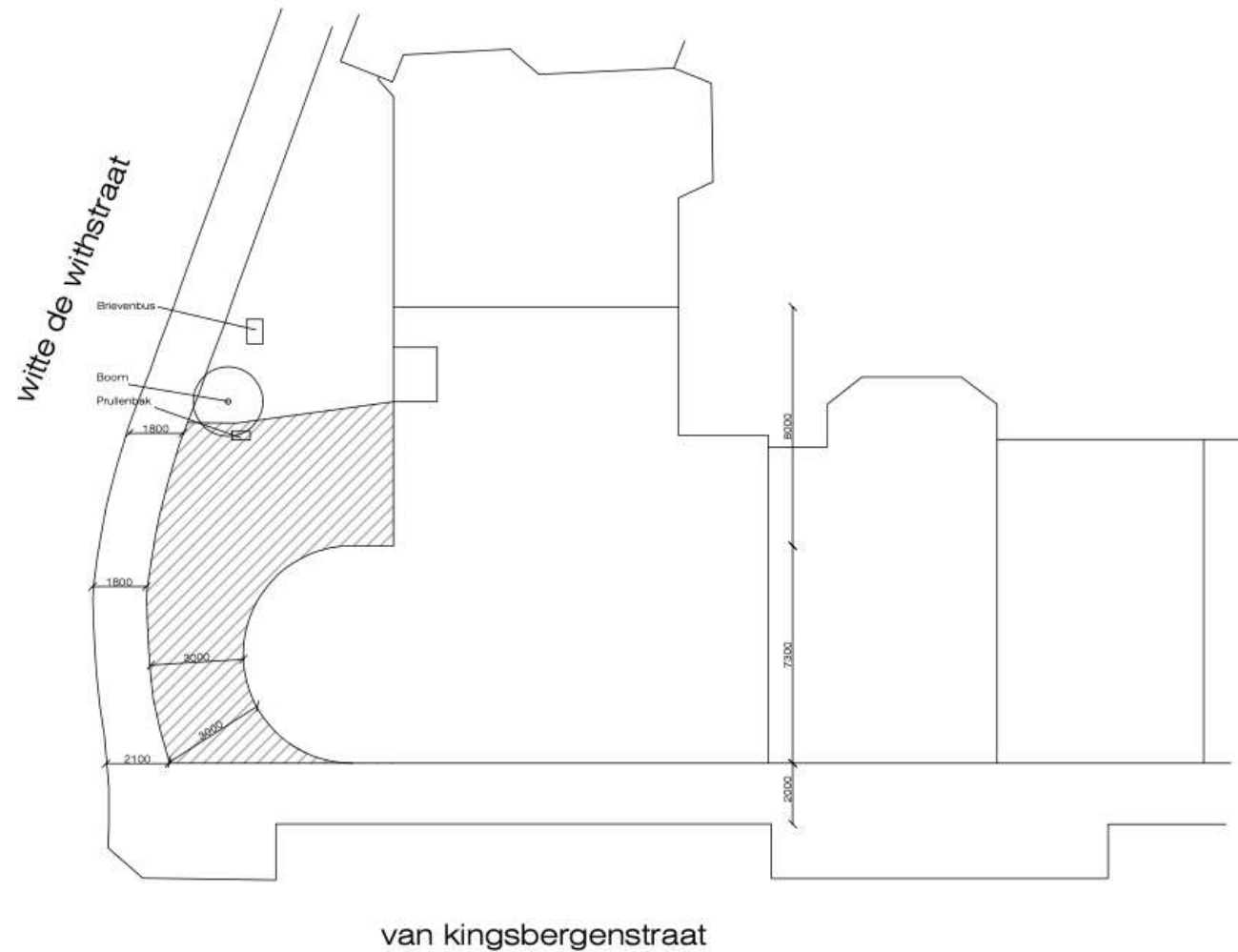
PLEKINFO DOCUMENTEN KENMERKEN

 **119017, 487106**

 **Enkelbestemming**
Gemengd - 2

 **Functieaanduiding**
horeca van categorie 3

ter plaatse van de aanduiding "horeca van categorie 3" tevens voor horeca van categorie 3 en horeca van categorie 4 in de kelder, het souterrain en de eerste bouwlaag



1:200



**Gemeente
Amsterdam**

Bezoekadres
Stadsdeel West
Bos en Lommerplein 250
1055 EK Amsterdam
Postbus 57239
1040 BC Amsterdam
Telefoon 14020
www.amsterdam.nl

Retouradres: Postbus 57239, 1040 BC Amsterdam

Buurman de With B.V.
T.a.v.: De heer J.C. Ruiter
Witte de Withstraat 102 H
1057 ZG AMSTERDAM

Datum 22 september 2020
Kenmerk Z2020-Woo8243
OLO kenmerk 5404515
Behandeld door M. Tok, Afdeling Vergunningen, Toezicht en Handhaving,
Mutlu.Tok@amsterdam.nl
Bijlage geen
Kopie aan Mevrouw B.Y. Werner, Spijkerkade 4-D, 1021JS Amsterdam
Onderwerp Gebruikersmelding volledig,

Geachte heer Ruiter,

Op 25 augustus 2020 hebben wij uw gebruiksmelding ontvangen voor de locatie Witte de Withstraat 102 H te Amsterdam.

Gebruiksmelding volledig

Uw gebruiksmelding is getoetst aan de bepalingen van artikel 1.19 van het Bouwbesluit 2012. De melding is volledig.

Wat betekent dit voor u?

U kunt het bouwwerk in gebruik nemen of gebruiken voor het in de melding aangegeven gebruik voor maximaal 255 personen. Houdt u rekening met de relevante bepalingen van het Bouwbesluit 2012. Informatie vindt u op de website: www.wetten.overheid.nl

Stadsdeelkantoor is bereikbaar op maandag tot en met vrijdag van 08.00 – 17.00 uur. Een routebeschrijving vindt u op www.amsterdam.nl

Buurman de With BV
Witte de Withstraat 1 102 H
1057ZG Amsterdam

Datum 24 januari 2024
Ons kenmerk Z/23/2232299-4555090
Behandeld door Warda Elyattioui, medewerker vergunningen APV
w.elyattioui@amsterdam.nl, 14 020
Onderwerp Besluit verlenen exploitatievergunning horecabedrijf

Geachte heer Ruiter,

U hebt 5 oktober 2023 een aanvraag ingediend voor een exploitatievergunning horecabedrijf voor Buurman de With BV, Witte de Withstraat 102-H, 1057ZG te Amsterdam. In deze brief informeer ik u over mijn besluit en over wat u eventueel nog moet regelen.

De standaard looptijd van een exploitatievergunning is 3 jaar. Ondernemers kunnen bij verlenging echter ook in aanmerking komen voor een vergunning met een looptijd van 5 jaar. Een exploitatievergunning met een looptijd van 5 jaar wordt toegekend aan ondernemers die zich aan de gestelde voorwaarden houden. Aan de hand van de voorwaarden en de afgelopen vergunningperiode wordt gekeken of u een verlenging voor 5 jaar krijgt. Hieronder volgen enkele belangrijke voorwaarden om voor een vergunning voor 5 jaar in aanmerking te komen:

- De ondernemer en de ondernemingsvorm zijn hetzelfde gebleven.
- Uiterlijk 4 weken voor de vervaldatum van de huidige exploitatievergunning heeft het stadsdeel een complete verlengingsaanvraag ontvangen.
- Er is de afgelopen 3 jaar géén bestuurlijke maatregel opgelegd. NB: de eerste stap onder de oude handhavingsstrategie publiektoegankelijke inrichtingen (in de periode van 1/9/2012 t/m 17/12/2013) wordt gezien als een bestuurlijke waarschuwing.
- Er is in het laatste jaar voor het einde van de vergunning geen bestuurlijke waarschuwing opgelegd.
- Naar aanleiding van de Bibob-toets is er geen twijfel over uw integriteit of die van uw zakenpartners.

Ik heb besloten u een exploitatievergunning te verlenen met een looptijd van 3 jaar. U komt niet in aanmerking voor een exploitatievergunning voor 5 jaar omdat u niet 4 weken voor de vervaldatum van uw vorige exploitatievergunning een volledige aanvraag heeft ingediend. Hierbij ontvangt u de vergunning en de daarbij horende voorschriften. Ook heb ik een openingstijdenkaart toegevoegd.