



"Kookatelier" | Verkoopbrochure | Balkengracht 12a | ASSEN



helder

erkend lid van

vastgoedpro



KOOKATELIER

PRACHTIG EN VOLLEDIG GEOUTILLEERD KOOKATELIER WORDT NU TER OVERNAME AAGEBODEN

Het betreft het sfeervolle kookatelier van de in de horecabranche bekende top kok Joop Zwiép. Hoewel vanzelfsprekend de naam niet mee wordt verkocht, is ook de rest van dit atelier bijzonder bruikbaar en staat de exploitatie hoog aangeschreven. Aan een nieuwe kandidaat de taak om deze perfecte score door te zetten.

Dit kookatelier wordt al enkele jaren door Joop Zwiép geëxploiteerd, met name om kookworkshops voor groepen, thema kookworkshops, vaste kookclubs, traiteur en diners voor gezelschappen te houden. De locatie leent zich er perfect voor. Voldoende parkeermogelijkheden voor de deur, een goede bereikbaarheid met een ligging vrijwel langs de snelweg A28 en op korte afstand van het stadscentrum van Assen.

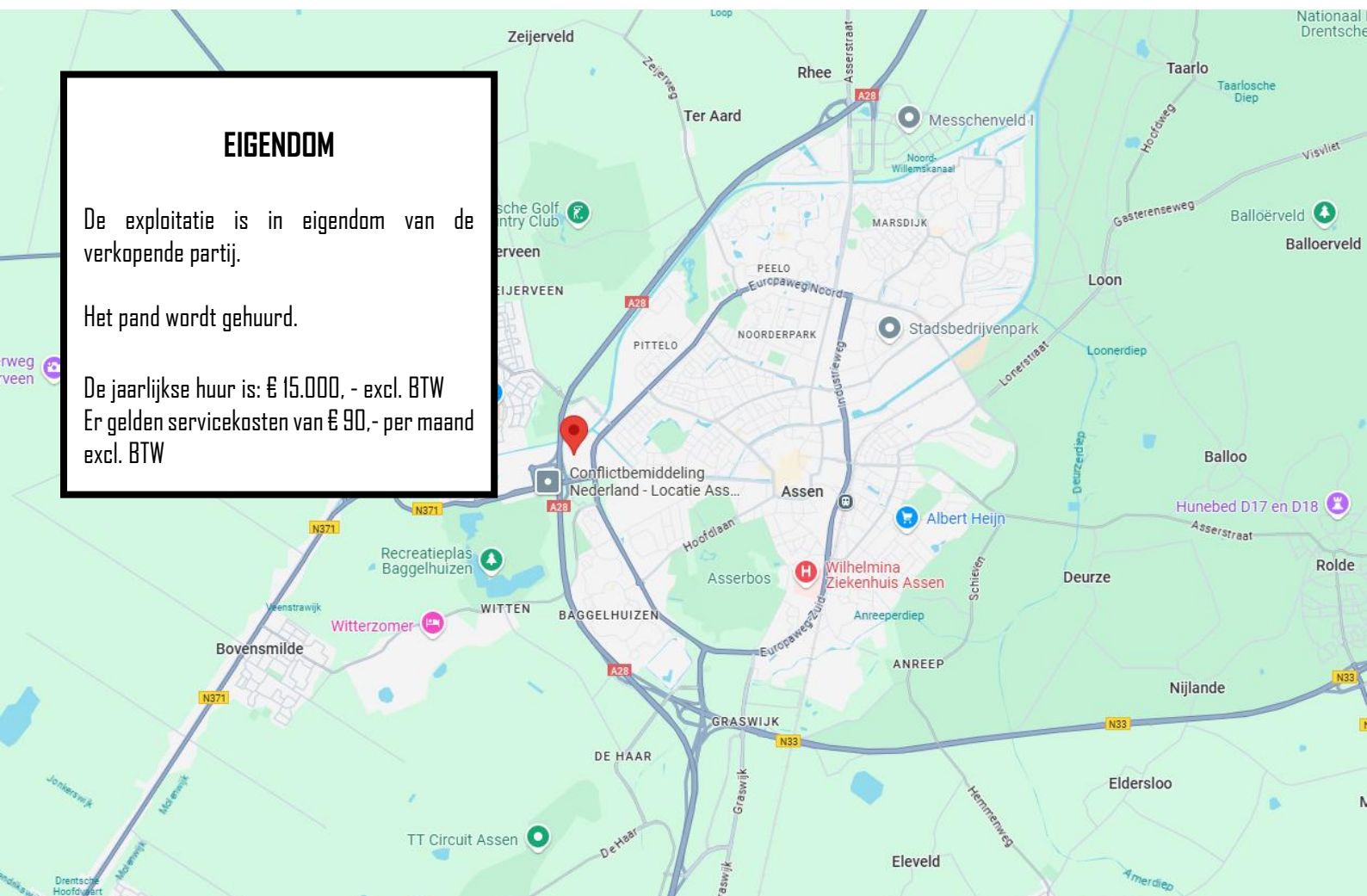
Kortom, voldoende kansen voor een ondernemer die graag zijn passie voor koken overbrengt op anderen!

EIGENDOM

De exploitatie is in eigendom van de verkopende partij.

Het pand wordt gehuurd.

De jaarlijkse huur is: € 15.000,- excl. BTW
Er gelden servicekosten van € 90,- per maand excl. BTW



INDELING

Entree via trappenhuis, vanwaar men de sfeervol ingerichte kookstudio betreedt. De kookstudio bestaat uit een ruim kookgedeelte met twee grote kook eilanden, een eetgedeelte voor ca. 40 personen, toiletgroepen, een kantoor en een opslagruimte. Zo is deze kookstudio van alle benodigdheden voorzien en zit de indeling logisch in elkaar.



TECHNISCHE GEGEVENS

De kookstudio bevindt zich in een bedrijfsverzamelgebouw aan de (goed bereikbare) kant van Assen. Het object is gebouwd in 2010 en sindsdien keurig onderhouden.

Hieronder staat een overzicht van de installaties die in het object te vinden zijn:

Vetvangput	: Ja
Krachtstroom	: Mogelijk in de meterkast
Rioolaansluiting:	: Ja
CV	: Ja
Boiler	: Ja
Afzuig installatie	: Ja
Airconditioning	: Nee
Luchtventilatie	: Ja
Koel- vriescel	: Nee



DE OPPERVlakTEN VAN HET OBJECT ZIJN ALS VOLGT:

BEGANE GROND

ENTREE	±	12	M ²
KOOKSTUDIO	±	191	M ²
TOILETTEN	±	11	M ²
=====			
TOTAAL	±	214	M²

JURIDISCHE ASPECTEN

VERPLICHTINGEN EXPLOITATIE

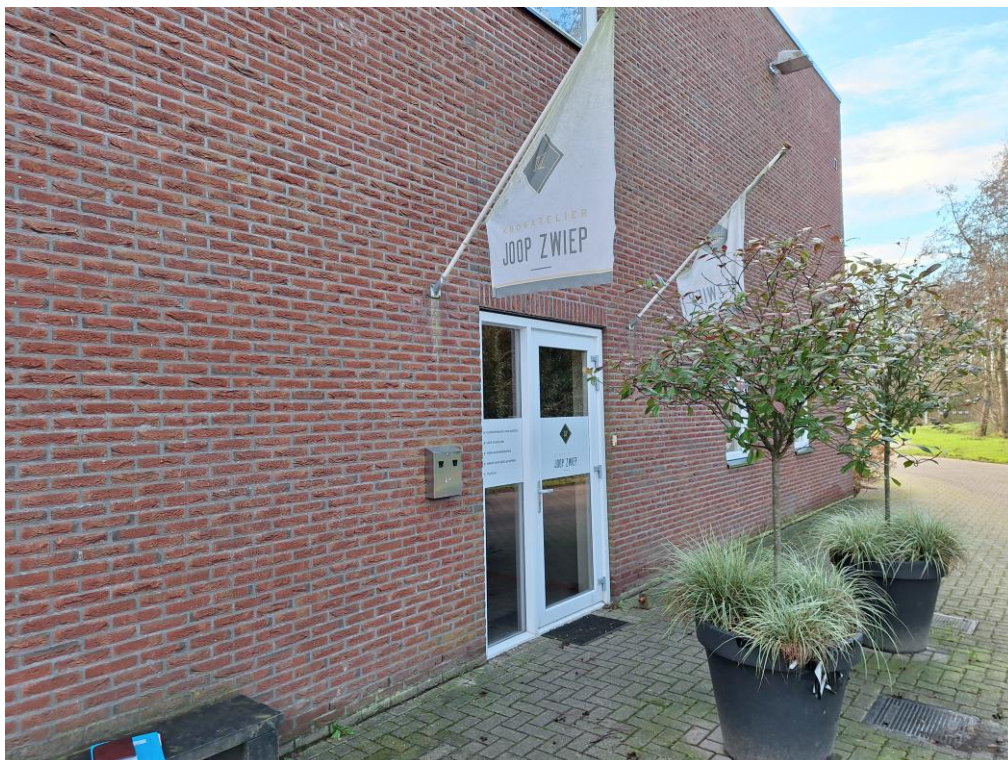
Er zijn **geen** verplichtingen met de brouwerij.
Er zijn **geen** verplichtingen met de speelautomaten.
Er zijn **geen** verplichtingen met de groothandel.
Er zijn **geen** leasecontracten.
Er zijn **geen** huurinventaris contracten.
Er is **geen** sprake van personeelsverplichtingen.

PUBLIEKRECHTELIJKE BEPALINGEN

De exploitatie is volgens vigerend bestemmingsplan.
Het bedrijf voldoet aan de gestelde inrichtingseisen voor gebruik.
Het bedrijf voldoet aan alle door de overheid gestelde eisen bij het huidige gebruik.
Het object voldoet aan de eisen ten aanzien van de brandveiligheid.

HUUROVEREENKOMST

Er is sprake van een huurovereenkomst, de huidige huurovereenkomst is ingegaan op 14 juli 2017. De huurovereenkomst is opgesteld conform het model "Hurovereenkomst kantoorruimte en andere bedrijfsruimte in de zin van artikel 7:230a BW". Deze huurovereenkomst wordt jaarlijks geïndexeerd op basis van de wijziging van het maandindexcijfers volgens de consumentenprijsindex (CPI). Bij een overname van de exploitatie is het uitgangspunt dat er een nieuwe huurovereenkomst tussen huurder e verhuurder zal worden opgesteld.





DE EXPLOITATIE

Dit kookatelier is na overname in 2017 door eigenaar Joop Zwiep voortgezet, uitgebreid en naar een hoger niveau getild. Het atelier wordt nu met name gebruikt voor kookworkshops voor uiteenlopende groepen. Uitgebreide kookervaring van de gasten is niet per se nodig, men gaat gezamenlijk de uitdaging aan om een mooi menu te bereiden. Dit alles onder toezicht oog van de chef Joop Zwiep. Voor deze kookworkshops zijn er verschillende mogelijkheden die worden aangeboden. Zo wordt er eens in de zoveel tijd een thema kookworkshop aangeboden, die verschillende uiteenlopende onderwerpen kent. Denk bijvoorbeeld aan een focus op vis- en schaaldieren.

De kookworkshops worden erg goed beoordeeld. Zo krijgt dit kookatelier op Google zelfs de volle 5 sterrenwaardering van gasten. Dit uit zich verder in prima en stabiele jaarcijfers, die inzichtelijk zijn bij gebleken geschiktheid. Kortom, een prima kans om dit mooie atelier voort te zetten.

OPENINGSTIJDEN

Openingstijden op afspraak

INVESTERINGSPROFIEL

Aangeboden wordt de volledige exploitatie van deze mooie zaak. Overname van de huur kan door middel van een nieuwe huurovereenkomst, één en ander tevens in overleg met de verhuurder.

Huurprijs onroerend goed	€	15.000,-- per jaar excl. BTW
Vraagprijs Inventaris Goodwill Handelsnaam	€	45.000,-- vrij van BTW

Er dient rekening gehouden te worden met een waarborgsom c.q. bankgarantie van 3 maanden van de huur.

Er is **wel** sprake van voorraad overname, de kosten worden verrekend op het moment van overname.



AL MET AL EEN IDEAAL BEDRIJF VOOR EEN TOP CHEFKOK DIE UIT DE HECTIEK VAN EEN A LA CARTE RESTAURANT WENST TE STAPPEN EN ZELF WEER ZIJN AGENDA WIL BEPALEN.

OVERIGE INFORMATIE

ALGEMEEN

Wij stellen het op prijs wanneer u ons op de hoogte houdt van uw interesse, ook wanneer u niet verder wilt met dit object. Wellicht hebben we een andere passende oplossing voor u.

Bovenstaande gegevens zijn met zorg samengesteld en naar onzes inziens juist vermeld. De informatie is deels door de opdrachtgever verstrekt, wij gaan er van uit dat deze informatie correct is. De aanbieding is informatief. Door ons wordt geen aansprakelijkheid aanvaard omtrent de inhoud van deze presentatie. Belanghebbenden kunnen geen rechten aan deze gegevens ontleen.

BOD

Indien u een bod wilt uitbrengen doet u dit bij voorkeur, schriftelijk, per e-mail. Een bieding dient tenminste te bevatten:

- uw NAW-gegevens
- de geboden koopsom
- de datum van de aanvaarding/levering
- eventuele overname van andere goederen
- eventuele ontbindende voorwaarden

Indien de bieder een ontbindende voorwaarde voor de financiering wenst op te nemen, dient hij aan te geven tot welk bedrag (maximaal 110%) een lening nodig is. Hierover moeten de partijen het eens zijn vóór de mondelinge koop.

Inlichtingen of een eventuele bezichtiging uitsluitend in overleg met HELDER Makelaardij.

Verkoop onder voorbehoud gunning verkoper.

HELDER Bedrijfsmakelaardij |
Kiek Busquet | 050-200 35 44 |
info@helderinhoreca.nl









