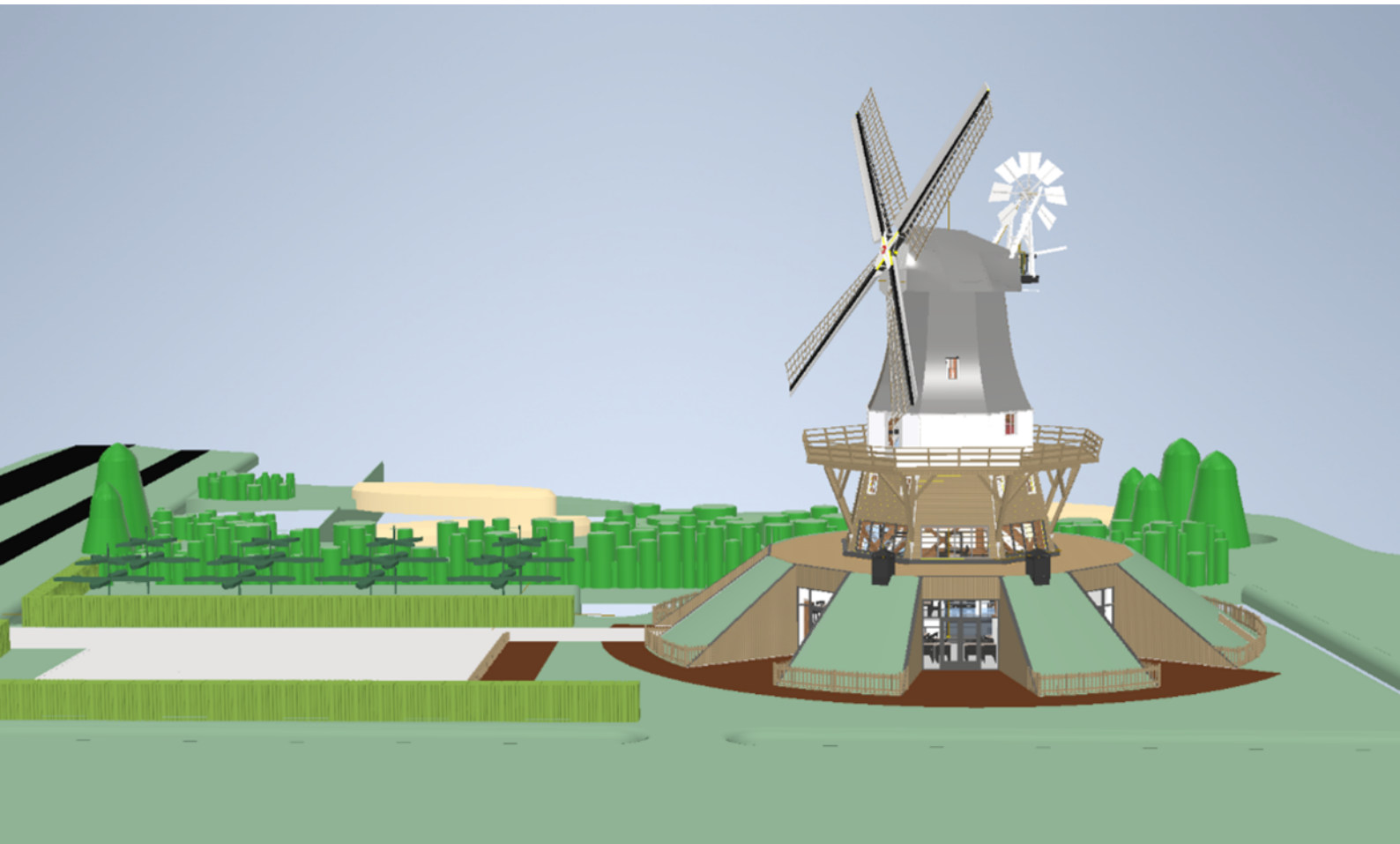


TE HUUR

Haarrijnse Molen



Utrecht

Maarssewagweg 51 - 3543 MC

(088) 4600 640 - info@awhm.nl - www.awhm.nl



De historische achtkantige stellingmolen

INLEIDING



Zelden komt een horecapand voorbij dat zo bijzonder is als dit. Aan de Maarssenseweg, nabij de prachtige Haarrijnse Plassen en op slechts 500 meter van de A2 (tussen Amsterdam en Utrecht), heeft een ontwikkelaar een perceel van circa 3.800 m² aangekocht om een achtkante stellingmolen, afkomstig uit Osnabrück, te plaatsen.

Dit iconische, 20 meter hoge landmark biedt een horecafunctie die deels op de begane grond en deels op de entresol wordt gerealiseerd. Het pand combineert historische charme en moderne faciliteiten: bezoekers kunnen de molenmachinerie bewonderen en genieten van een nog compleet nieuw te realiseren restaurant onder de molen. Het oorspronkelijke doel van het project is om de molen volledig bedrijfsvaardig te maken voor het malen van lokaal geteeld graan. Voor bezoekers biedt dit een unieke ervaring: van graan tot brood, alles onder één dak te zien en te beleven.

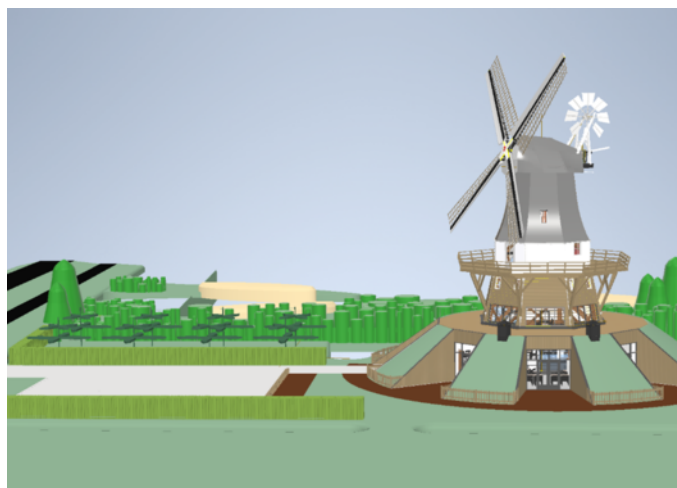
Naar verwachting zal het project in oktober 2026 haar voltooiing bereiken, klaar om in gebruik te worden genomen.

KENMERKEN

Adres	Maarsseweweg 51, 3543 MC Utrecht
Oppervlakte	395 m ² BVO
Terras	Gelegen op eigen grond. Een terrasvergunning dient door de exploitant bij de gemeente te worden aangevraagd.
Bouwjaar	Deels nieuwbouw. De molen dateert uit 1881.
Onderhoud binnen	Uitstekend
Onderhoud buiten	Uitstekend
Energieklasse	Er is geen energieprestatiecertificaat aanwezig.
Parkeergelegenheid	Binnenkort wordt in de gehele gemeente Utrecht betaald parkeren ingevoerd. Vanaf dat moment zal ook op het parkeerterrein bij de molen betaald moeten worden. De exploitatie en het onderhoud van het parkeerterrein blijven voor rekening van de ontwikkelaar.
Oplevering	De verwachting is oktober 2026.

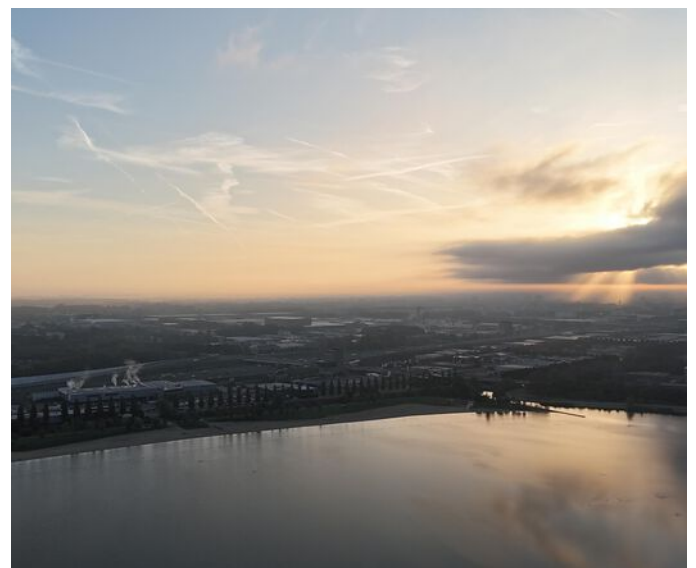
INITIATIEF

De passie voor molens begon bij Paul Groen in Veldhoven. Aan de horizon van het schoolplein torende altijd de molen van Zeelst, en achter de Edah stond molen "De Adriaan". Als klein jongetje was hij vaak spoorloos wanneer zijn moeder boodschappen deed: hij rende telkens naar de machtige draaiende wieken om ze van dichtbij te bewonderen.



Destijds waren vader en zoon De Jongh de molenaars. De norske vader joeg Paul weg, maar zoon John de Jongh streek op een dag over zijn hart. Vanaf dat moment mocht de tienjarige Paul meehelpen met het malen. Op diezelfde dag haalde hij zijn rijbewijs én zijn diploma molenaar, een vroeg teken van zijn bijzondere passie.

Na zijn studie stond Paul tijdelijk zonder werk, en uit noodzaak startte hij zijn eigen adviesbureau gespecialiseerd in molens. Dat bureau bestaat tot op de dag van vandaag nog steeds. Maar de grote droom bleef: ooit zelf een molen bouwen. Die droom is nu werkelijkheid geworden met de oprichting van De Haarrijnse Molen, een uniek landmark dat zijn levenlange liefde voor molens prachtig weerspiegelt.



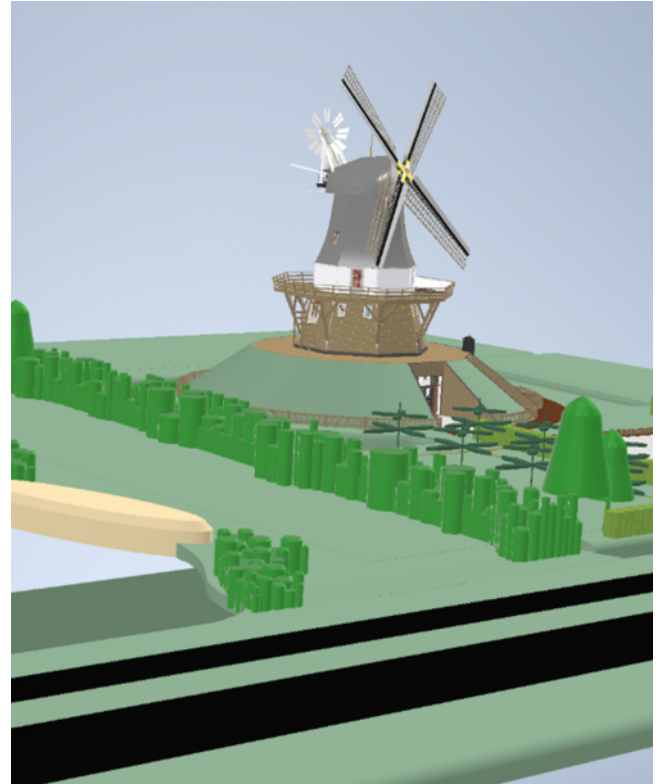
OPPERVLAKTES EN INDELING

De begane grond is ingericht voor het restaurantconcept en beslaat een oppervlakte van 167 m². Hier bevinden zich de hoofdentree, een horecalift en een personenlift. Op de begane grond bevinden zich de hoofdentree, een horecalift en een personenlift. In de kelder is ruimte voor de keuken, speelkeuken, opslagruimte, meerdere vergaderruimtes, technische ruimte, dubbele toiletgroep en een winkelruimte. De kelder heeft in totaal een oppervlakte van 200 m². Daarnaast wordt er een entresol gerealiseerd van circa 28 m², die gebruikt kan worden voor extra zitgelegenheid of voor private diners. Volgens de tekeningen van de architect is er op de begane grond en de entresol ruimte voor circa 124 zitplaatsen. Voor de vergaderruimtes is er een totale capaciteit van 37 personen, verdeeld over drie aparte ruimtes.

De maalzolder en steenzolder worden gehuurd door Stichting Vrienden van de Haarijnse Molen.



HISTORIE



De Brockdorfer Mühle is een achtkante stellingmolen die oorspronkelijk in Osnabrück stond en plaats moest maken voor een rondweg. Samen met onderdelen van andere molens wordt deze molen herbouwd als Haarrijnse Molen. De molen zelf is gebouwd in 1881, waarbij gebruik is gemaakt van onderdelen van een veel oudere molen.

De molen wordt half op en half in een molenberg geplaatst, waarbij het restaurantgedeelte in de molenberg wordt gerealiseerd. Centraal in de molenberg staat de molen met een verdiepingsvloer van 6 meter hoogte, waarbij de imposante balken van de molenconstructie van overal in de ruimte zichtbaar zijn. De molen zelf is een degelijk en eerlijk bouwwerk met veel oog voor detail. De 150 jaar oude balken van de molenconstructie geven de ruimtes een unieke sfeer en vertellen het verhaal van de molengeschiedenis. Het is een prachtig voorbeeld van het hergebruik van historische materialen. Voor de afwerking van de molen is gekozen voor natuurlijke, sobere materialen en kleuren, passend bij de uitstraling van een stoere windmolen.

AFWERKINGSNIVEAU & TECHNISCHE INSTALLATIES

Afwerkingsniveau

Vloeren: gepolijst beton

Zoldervloeren: hout

Plafonds: akoestische platen

Wanden: wit gestuct

Balustraden: smeedijzer met hout

Trappen: smeeldijzer met hout

Installaties

Aansluitingen:

- Water
- Elektra: 80 kW
- Data: via kabel

Verwarming:

- Lucht-water warmtepomp
- Vloerverwarming
- Radiatoren op verdiepingen (optioneel)

Luchtbehandeling:

- Klimaatinstallatie in het restaurant
- Afzuiging via keuken en toiletten

Toiletten:

- 4 toiletten
- 1 invalidentoilet

Riolering:

- Pompput met vuilwaterpompen
- Vetafscheider
- Persriool

Liften:

- EASY lift, personenlift voor 500 kg
- Horecalift, 800 x 800 mm

Elektra:

- Lichtinstallatie aanwezig
- Keukenaansluitingen nader te bepalen
- Generator molen: 10 Kw

Waterinstallatie:

- Keukenaansluitingen nader te bepalen
- Eventueel elektrische boiler
- Eventueel grijswatersysteem via omloop van de molen

LIGGING

De locatie zelf ligt direct aan de plas, tegenover de strandzone van Haarrijn. De Haarrijnseplas is een bijzonder natuur- en recreatiegebied, waar bezoekers kunnen zwemmen, wandelen en vogels spotten. Het water is schoon en helder, en het gebied maakt deel uit van een innovatief oppervlaktewatersysteem dat overtollig regenwater opvangt en reguleert. De omliggende regio combineert natuur met stedelijke voorzieningen. Vleuten-De Meern telt circa 51.000 inwoners, de nabijgelegen nieuwbouwwijk Leidsche Rijn ongeveer

50.000. De gemeente Utrecht heeft in totaal circa 374.000 inwoners en is daarmee een van de grootste steden van Nederland. Het gebied biedt ook zakelijke kansen: er zijn bijna 6.000 bedrijfsvestigingen. Op slechts 2,5 km afstand ligt het Máximapark, het groene hart van Leidsche Rijn, bijna net zo groot als de binnenstad van Utrecht en een belangrijke recreatieve trekker voor de regio.



Terrasvergunning:

De nieuwe exploitant dient zelf zorg te dragen voor de terrasvergunning.

Gebruiksvergunning/gebruiksmelding:

Afhankelijk van het toekomstig gebruik dient de huurder/exploitant zelf zorg te dragen voor een gebruiksvergunning dan wel gebruiksmelding.

Melding Activiteitenbesluit:

De inrichting valt onder de werking van het activiteitenbesluit, voorheen bekend als de AMVB Horeca, Sport en Recreatie. Afhankelijk van het toekomstig gebruik dient de huurder/exploitant zelf zorg te dragen voor een melding.

Alcoholwet:

Afhankelijk van het toekomstig gebruik dient de huurder/exploitant zelf zorg te dragen voor een exploitatievergunning.

Bestemmingsplan:

Volgens verstrekte informatie door het Omgevingsloket ligt het Object in het gebied waar het bestemmingsplan 'Actualisering diverse gebieden, Leidsche Rijn e.o.' van toepassing is. De enkelbestemming betreft 'Natuur', met de dubbelbestemming 'Waarde-Archeologie en de gebiedsaanduiding wro-zone wijzigingsgebied 1'. Burgemeester en wethouders zijn bevoegd de bestemming van het gebied ter plaatse van de aanduidingen 'wro-zone-wijzigingsgebied 1' en 'wro-zone-wijzigingsgebied 2' te wijzigen ten behoeve van de vestiging van een watermolen met een horecabedrijf en/of een educatieve functie met in achtname van de volgende voorwaarden:

- maximaal één watermolen is toegestaan in combinatie met maximaal één horecabedrijf en/of educatieve voorziening (al dan niet in combinatie met een verhuurpunt voor recreatieve middelen), ofwel in 'wro-zone-wijzigingsgebied 1' ofwel in 'wro-zone-wijzigingsgebied 2';
- horeca is uitsluitend toegestaan tot en met categorie C zoals vermeld in de bij deze regels behorende Lijst van Horeca-activiteiten;
- de bouwhoogte van het hoofdgebouw mag niet meer bedragen dan 18 meter;
- de maximale oppervlakte van het hoofdgebouw mag niet meer bedragen dan 80 m² bvo, exclusief bijbehorende bouwwerken;
- bijbehorende bouwwerken zijn toegestaan tot maximaal 50 m² bvo, waarbij de goothoogte van de bijbehorende bouwwerken maximaal 3 meter mag bedragen;
- de afstand van gebouwen tot de grens met de bestemming 'Verkeer' dient tenminste 5 meter te bedragen;

VRAAGPRIJS

Huurprijs registergoed € 10.000,=

De huurprijs is per maand en exclusief btw.

De volgende verhuurcondities zijn van toepassing:

- 5 huurjaren met 5 optie jaren;
- jaarlijkse indexering o.b.v. het CPI-indexcijfer (2015=100);
- betaling per maand vooruit;
- zekerheidstelling van 3 maanden huur, vermeerderd met de btw.

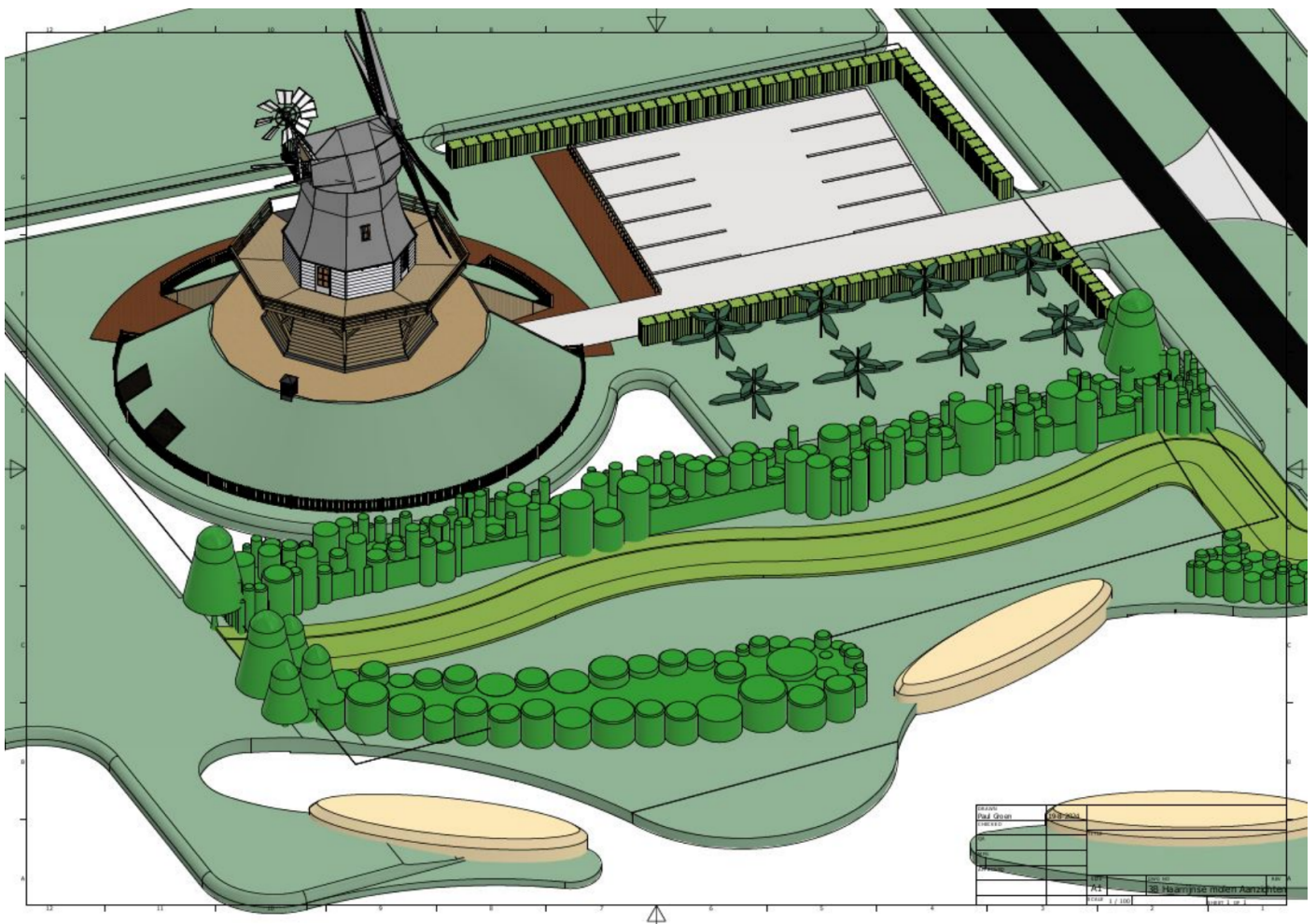
Geïnteresseerden worden uitgenodigd voor een persoonlijk gesprek om de mogelijkheden van deze unieke horecalocatie verder te bespreken. Tijdens dit gesprek ontvangen wij graag een conceptplan, zodat we samen kunnen bekijken hoe uw horecaconcept het beste past bij de molen en de omgeving.



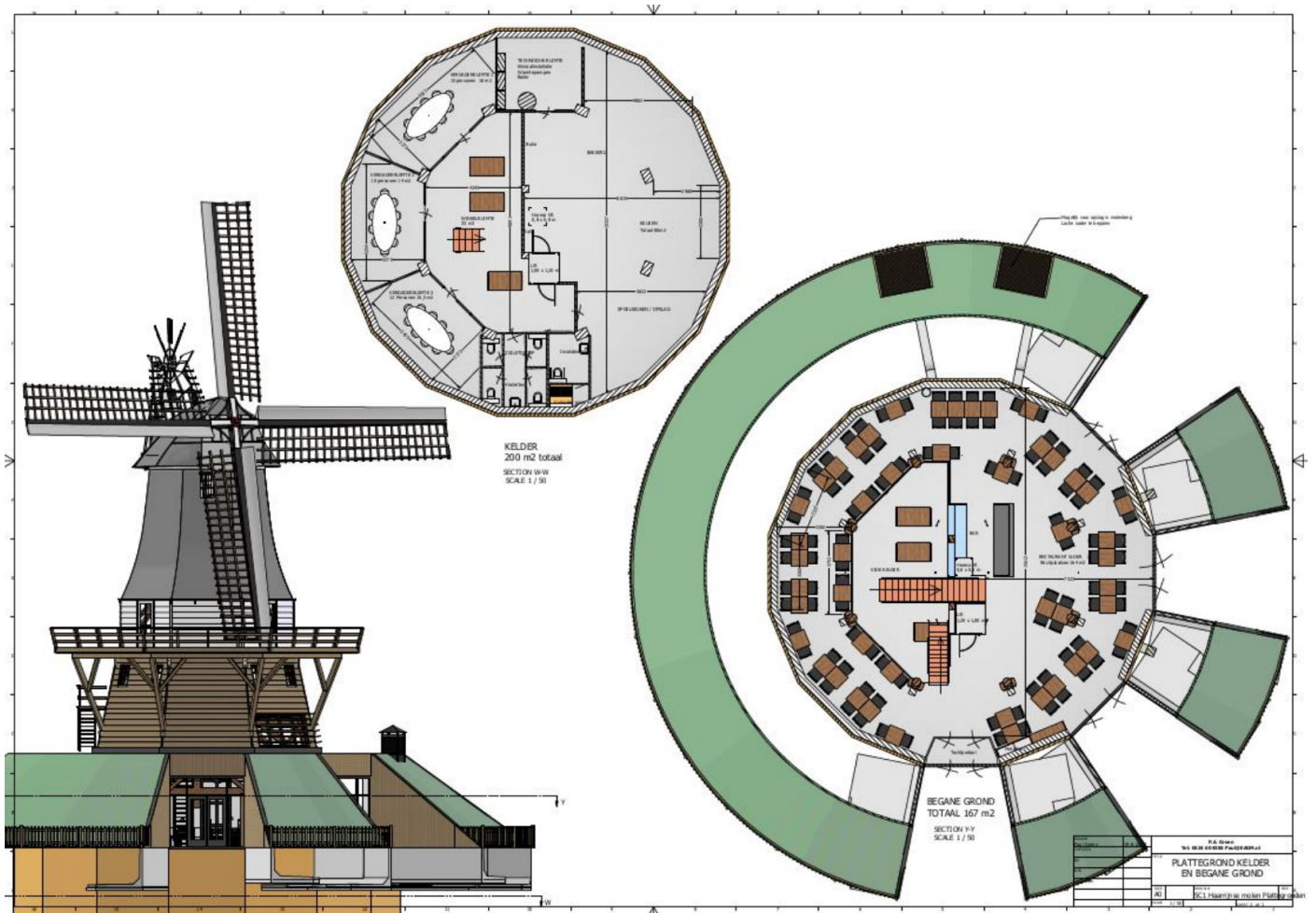
OVER DEZE PRESENTATIE

- 1) Deze presentatie is vrijblijvend, informatief bedoeld en geldt niet als aanbod.
- 2) 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.
- 3) Als u nadere informatie wenst over het bedrijf kunt u contact opnemen met ons kantoor. Uw contactpersoon voor dit bedrijf, Joris Lubbers, beschikt over meer gegevens dan in deze presentatie vermeld staan.
- 4) 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, banken, 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.
- 5) Wij verzoeken u de aan u verstrekte informatie zo discreet mogelijk te behandelen, niet te vermenigvuldigen (kopiëren, scannen o.i.d.) of aan derden ter hand te stellen. Bent u niet geïnteresseerd, vernietig dan de presentatie of retourneer hem.
- 6) 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. Stel een vragenlijst op en verstuur die per email naar de contactpersoon.
- 7) 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.
- 8) 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.
- 9) Indien er (mondeling) een koop en verkoop wordt overeengekomen, wordt dat door middel van een door AWHoreca Makelaars 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:
 - I. De notaris, ingeval er ook sprake van een onroerende zaak transactie is;
 - II. Stichting Derdengelden AWHoreca Makelaars, in geval er sprake is van verkoop van een bedrijfsexploitatie in een gehuurd pand of in alle andere gevallen.
- 10) 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.
- 11) Wij kunnen u doorverwijzen naar een onafhankelijke deskundige, die financieringsaanvragen voor horecabedrijven begeleidt. Wilt u doorverwezen worden, stuurt u dan een verzoek per email naar info@awhm.nl of kijk op de site www.awhm.nl
- 12) AWHoreca Makelaars is onderdeel van de AWHoreca Adviesgroep, een fullservice horeca adviesorganisatie, bestaande uit makelaars, taxateurs en bedrijfsadviseurs. Bij vragen/advies over deze zaken kunt u bij de contactpersoon terecht of kijk op www.awhm.nl. Wij kunnen u bijstaan bij alle onderdelen die u tegenkomt bij de start en/of exploitatie van uw horecaonderneming!

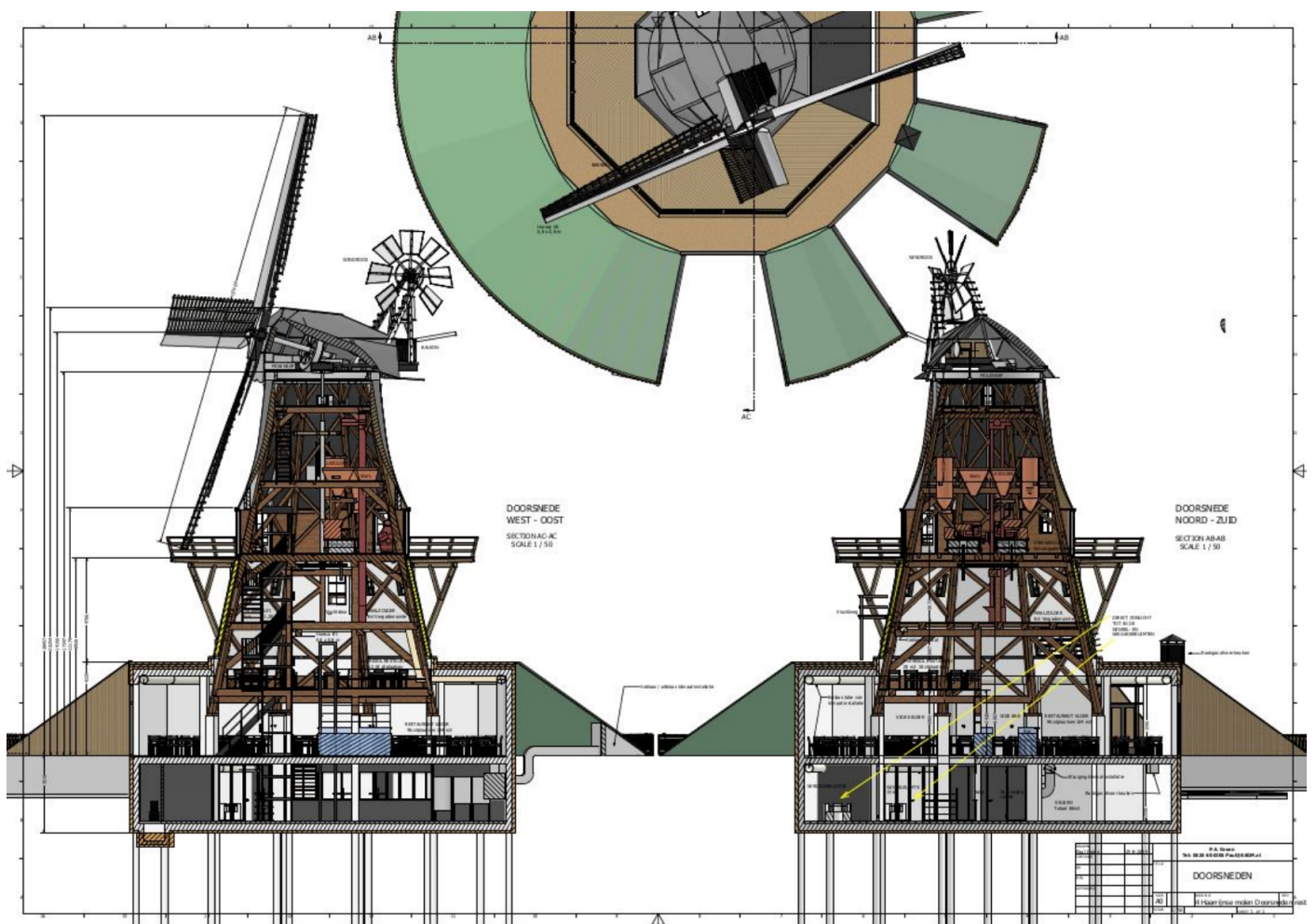
IMPRESSIE EINDRESULTAAT



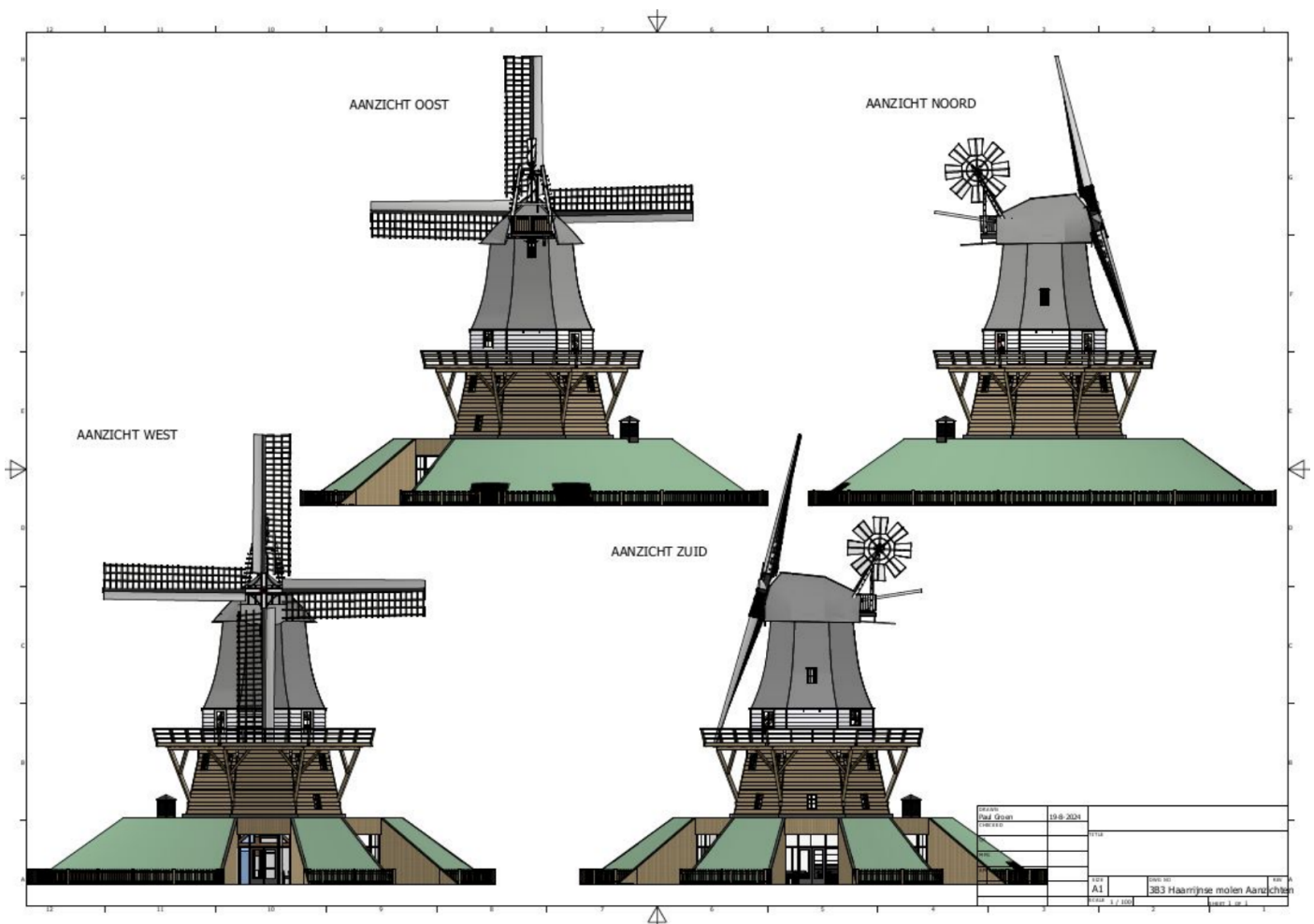
IMPRESSIE EINDRESULTAAT



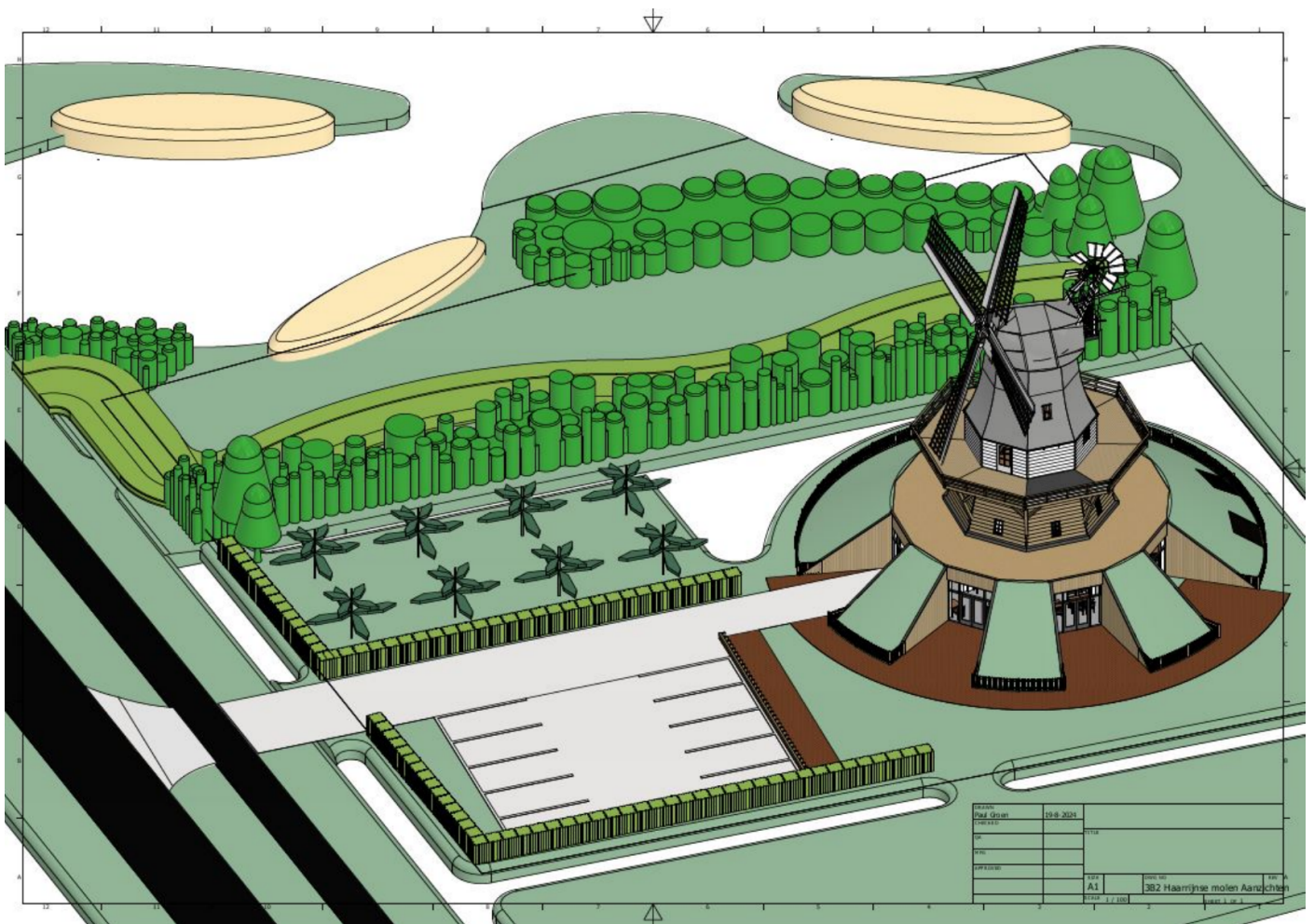
IMPRESSIE EINDRESULTAAT



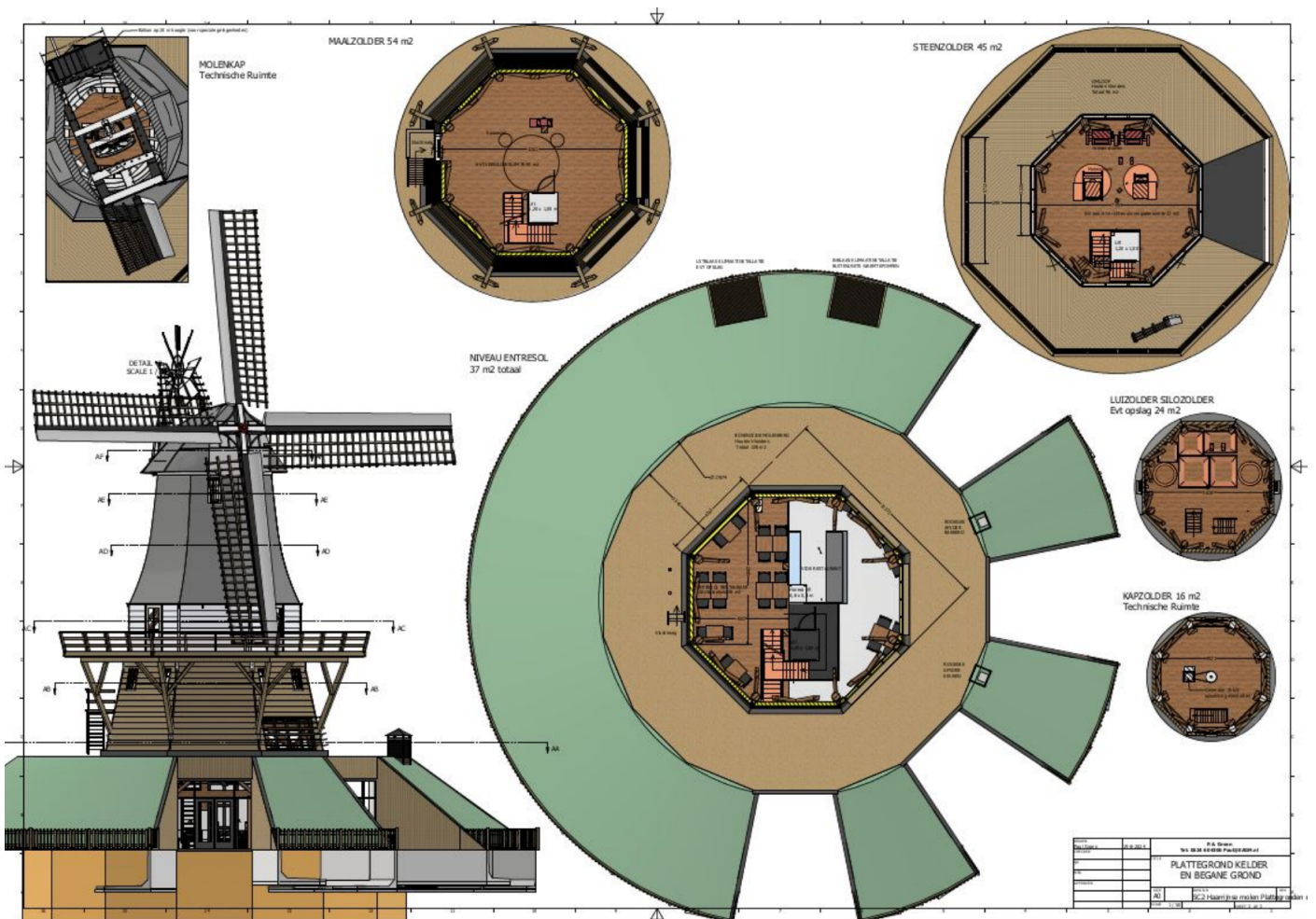
IMPRESSIE EINDRESULTAAT



IMPRESSIE EINDRESULTAAT



IMPRESSIE EINDRESULTAAT



"Om de waarde te bepalen moet men de inhoud kennen"



AWHORECA

MAKELAARS

Voor meer informatie over dit object kunt u
contact opnemen met AWHoreca Makelaars

Joris Lubbers

jlubbers@awhm.nl | 06-24892660

AWHoreca Makelaars B.V.

Bisschopswetering 96, 8293 PA Kampen

Tel: (088) 4600 640

info@awhm.nl | www.awhm.nl

