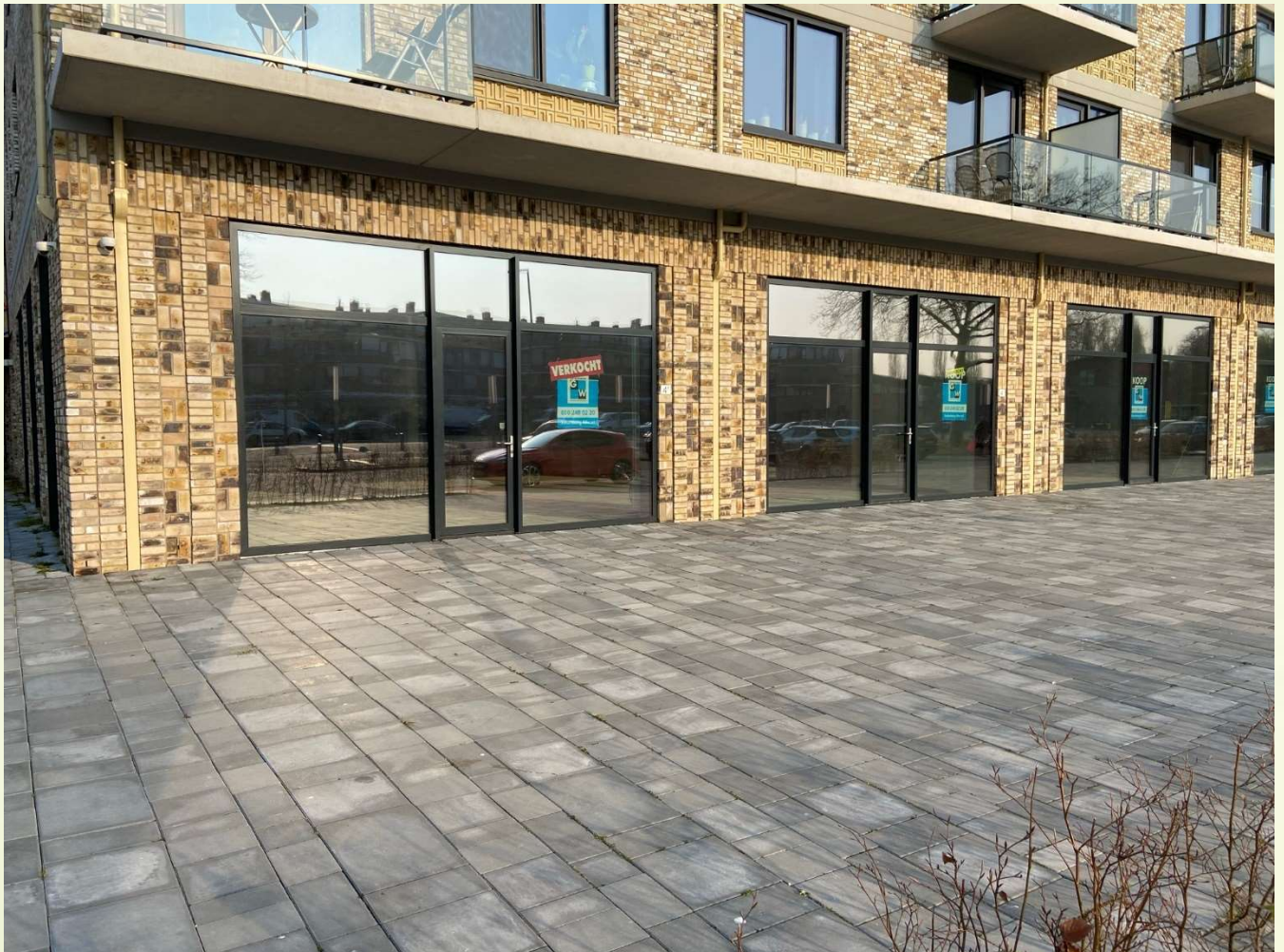


Ondernemersplan horeca



Dr. Wiardi Beckmansingel 4^E + 4^F
Vlaardingen

Inhoud

Geschiedenis van der Ree Horeca.....	- 3 -
Waarom Horeca aan de Dr Wiardi Beckmansingel 4 ^e en 4 ^f	- 6 -
Allround horeca concept.....	- 6 -
Persoonlijke blik van de ondernemers.....	- 8 -
Persoons gegevens.....	- 8 -
Vergunningen en verzekeringen.....	- 8 -
Vergunningen.....	- 8 -
Administratie en marketing.....	- 8 -
Buiten management.....	- 9 -
Interne organisatie en structuren.....	- 10 -
Veiligheid en controle.....	- 11 -
Een blik van de toekomstige onderneming en de huidige BV's.....	- 11 -
Heden.....	- 12 -
Toekomst.....	- 13 -
Toekomstvisie van der Ree Horeca.....	- 15 -
Bijlage 1.....	- 16 -

Geschiedenis van der Ree Horeca



In 1959 begonnen de ouders van de huidige ondernemer Perry van der Ree in Schiedam West naast hun ijssalon een snackbar met ambachtelijke frites en ambachtelijke kroketten.

Deze zaak werd een begrip tot in 1978 en toen besloten de ouders van Perry van der Ree om een bowlingcentrum te gaan runnen in Schiedam, Bowling de Walvis.

Perry van der Ree was toen 8 jaar en de jongste van het gezin en de andere kinderen

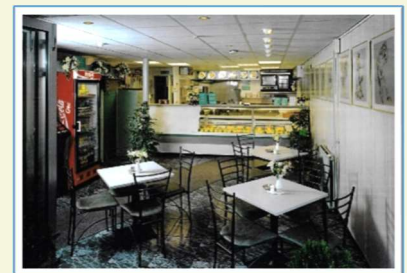
waren ook te jong om de snackbar over te nemen. In 1993 besloot de huidige ondernemer Perry van der Ree om een snackbar te beginnen. Hij was toen 23 jaar en begon deze zaak wederom in Schiedam West met als eerste in Schiedam met afhaal maaltijden.



Een aantal jaren later in 1996 ontmoette hij zijn huidige vrouw Debby van der Ree en al gauw besloot zij om ook te gaan werken in de snackbar. Onder het motto samen sta je sterk werd al gauw begonnen met het aantrekken van personeel en werd er gestart met Partyservice van der Ree, wat later werd uitgebouwd tot Catering van der Ree.

Er werden vele evenementen ondersteund door Catering van der Ree

in Schiedam en later ook buiten de stad. Steeds vaker kregen we ook klanten vanuit Vlaardingen tot aan Maasland en ook vanuit Rotterdam voor de beroemde kroketten en warme maaltijden. Ondertussen werd de zaak grondig verbouwd zowel aan de voorkant als extra ruimte aan de achterkant.



In 1999 werd de eerste energiezuinige bakwand van Nederland geplaatst op gas door Pefecta Nederland, en zorgde ervoor dat we de drukte bij konden houden. Deze bakwand was niet alleen zuinig, maar ook supersnel dus de wachttijden werden hier ook korter door, daar bezorging nog niet hot was toentertijd.

In 2000 werden we uitgenodigd om mee te doen aan een project wat al heel lang leeg stond namelijk de Opstandingskerk in



Schiedam, een pand wat nog geen 300 meter verderop stond en de ondernemers grepen hun kans daar dit een ideale uitbreiding was voor hun catering activiteiten genaamd Ree Habilitatie.



We drongen door met ons idee naar de eerste 2 plaatsen en uit eindelijk werd het gegund aan De Vernieuwde Stad BV dus liever woonhuizen dan bedrijven begrijpelijk, maar sociaal economisch hadden wij de wijk Nieuwland veel kunnen bieden in de vorm van een goede trekpleister.

Met een enorme kater besloten de ondernemers in 2001 de catering activiteiten te verplaatsen i.v.m. ruimtegebrek in de Rembrandtlaan naar Rotterdam NW Polder. Hier werd Brasserie Belle overgenomen en omgeturnd naar "In de Gouden Ree".

Vanuit deze locatie werd de catering verder uitgebouwd ook omdat wij dichterbij de bedrijven



kwamen. Aan veel van deze bedrijven leveren we nog steeds catering en verzorgen we nog steeds de periodieke party's op deze bedrijven.

Na een aantal jaren besloten de ondernemers hier verder uit te breiden, dat was in 2004. Onder toejuicing van Ontwikkelingsbedrijf Rotterdam werd alle medewerking verleend aan de ontwikkeling van een zaal.

In deze zaal konden we grote groepen ontvangen, van vergadering tot aan grote party's.

Kort hierop was er behoefte aan een groot terras en konden de ondernemers tegenover de brasserie een leuk pand erbij huren, waar vervolgens een groot terras omheen gebouwd kon worden. Wederom met veel medewerking van Ontwikkelingsbedrijf Rotterdam.



Een jaar later gingen de burens verhuizen en tegelijkertijd hadden zij behoefte aan meer vergaderruimte, daar steeds vaker de zaal verhuurd was en andere klanten teleurgesteld moesten worden. Hierop besloten de ondernemers het pand van de burens te huren na een goed aanbod van de vastgoedeigenaar en van der Ree Conference Center zag het daglicht. Een twee verdiepingen tellend pand met allemaal

verschillende ruimtes afzonderlijk van elkaar te verhuren als vergaderruimte in combinatie met ontbijt, lunch en diner. Dit bleek een succes te worden.



In 2009 besloten de ondernemers om de snackbar in de Rembrandtlaan in Schiedam West, waar alles begon in 1993, te verkopen. De redenen waren dat de buurt in snel tempo veranderde en het pand, wat eigendom was van de ondernemers, in een project kwam van funderingsherstel. Dit betekende dat het pand voor langer tijd in de steigers kwam voor een flinke verbouwing. Hier hadden de ondernemers twijfels over en besloten deze zaak met pijn in hun hart te verkopen, een koper werd al heel snel gevonden. Hun zaak op het bedrijven terrein ging nog steeds goed en de ondernemers gingen zich hierop verder concentreren.

Vlak na de verkoop van de snackbar werden de ondernemers benaderd door een vastgoed ondernemer met de vraag of het Pannenkoekenhuis in het Beatrixpark niets was voor de firma van der Ree om dit te exploiteren naast de onderneming op het bedrijvenpark. Het leuke van deze zaak was dat van der Ree daar ook weleens catering leverde aan het pannenkoekenhuis en heel vroeger als jongeman daar veel te vinden was. De ondernemers werden hier enthousiast van en besloten om het pand te huren en de onderneming daar grondig te verbouwen en van der Ree waardig te maken. Al hun centen gingen erin en besloten ook de vastgoed man te helpen met de verbouwing die hij voor zijn rekening zou nemen omdat de vastgoed man die ineens niet kon betalen. Dit hadden de ondernemers beter niet kunnen doen. Er ging zoveel geld inzitten dat er een cash flow probleem ontstond in combinatie met een slecht weer seizoen stapelde alles teveel op. De vastgoed man kon en wilde niet meehelpen en terugbetalen. Helaas hulp van de bank kwam te laat en de ondernemers raakten alles kwijt, ook hun zaak op het bedrijventerrein Noord-West te Rotterdam.

Nadat de ondernemers alles kwijtraakten in 2010 gingen ze beide werken in een ander catering bedrijf t.w. Catering Rijnmond BV. Ten tijde hiervan zijn Perry en Debby van der Ree voorgedragen voor de WNSP en hebben zij 4 jaar lang op bijstandsniveau geleefd en alles wat er verdiend werd afgestaan aan de WNSP.

Eind 2014 werden zij schone lei verklaard en kregen in april 2015 de kans om Catering Rijnmond BV tegen gunstige voorwaarden over te nemen van de huidige eigenaar en uiteindelijk werd alleen de activa overgenomen door de ondernemers. Hierop besloten zij dit te doen, alleen onder de



voorwaarde dat er verhuisd werd naar een andere locatie. Hier stemden zij mee in en vonden even een tijdelijke locatie bij oud eredivisionist voetbal SVV. Zij hadden nog een hele grote keuken doelloos staan uit de tijd dat er nog eredivisie werd gespeeld en konden de huur hiervoor goed gebruiken. Het zou voor 3 maanden zijn als tussen oplossing om zo een goede betaalbare locatie te vinden.

Plotseling stond de burgemeester van Schiedam Dhr. Lamers en de voorzitter Hans van Dijk van SVV bij ons in de keuken met een aantal leuke voorstellen. Er zouden op het Harga Park allemaal nieuwe huizen worden neergezet en ook twee nieuwe panden worden gebouwd voor de voetbalverenigingen. Ze hadden de vraag of de ondernemers zin hadden om hierin een commerciële ruimte te huren voor de catering en om twee kantines daarnaast te bedienen. Hierin hadden de ondernemers wel zin in en tegelijkertijd mochten we ook tot die tijd blijven zitten met wat aanpassingen hier en daar. Er volgde 3 jaar van vergaderen en in april 2019 volgde de verhuizing op hetzelfde terrein, naar het prachtige pand op een heuvel tussen de voetbalvelden waar SVV en HBSS hun kantine gingen exploiteren.

Dat jaar 2019 was ook tegelijkertijd een top jaar voor van der Ree Catering BV en in dat jaar werden ook de andere BV's opgericht t.w. van der Ree Partyverhuur BV, van der Ree Bezorgd BV (eten online) en van der Ree Beheer BV, de holding boven deze BV's.



In dit jaar kwamen de ondernemers er ook achter dat deze locatie voor het mooie te klein zou worden als in 2020 de omzet nog verder zou doorgroeien met de catering. Er werd toen al geopperd naast deze locatie een andere locatie te zoeken voor de verhuur van spullen en de grotere catering opdrachten.

Helaas kwam in maart 2020 de Corona en net als bij vele andere collega's stortte echt alles compleet in. Vrijwel direct besloten de ondernemers over te schakelen op eten online dus de particuliere markt. De ondernemers konden zich hierin helemaal op uitleven daar de kantines ook dicht waren en al gauw bleek dit een juiste keuze te zijn, eten-online was booming business. Zeker met het ruime assortiment wat van der Ree Bezorgd BV kon aanbieden, mede ook door de ruime ervaring en de goed ingerichte keukens. Tot op heden loopt dit nog zeer goed en blijft maar stijgen dus de particulieren hadden van der Ree weer gevonden. Tegelijkertijd werd zowel administratief als structureel alles verbeterd bij Van der Ree. Daar was nu de juiste tijd voor en de ondernemers besloten om alvast verder naar locaties te zoeken. De bedoeling hierachter was dat na de ervaring van 2019 en de groei van van der Ree Bezorgd BV de kans aanwezig was dat de huidige locatie te klein zou zijn als de cateringopdrachten na Corona zelfs maar voor 50 procent zouden terugkomen. Ze zagen in dat dit echt voor praktische problemen zou zorgen en wat niet ten goede zou komen voor de van der Ree kwaliteit. Er werd dus bij voorbaat al rond gekeken in Schiedam, de stad van de oorsprong van het bedrijf, maar ook in Vlaardingen. Het was namelijk aan de back office te zien dat wij veel eten-online en kleine opdrachten voor de particulieren hier bezorgden.

Door een medewerker op de administratie van van der Ree werden de ondernemers geattendeerd

op het horeca casco pand aan de Dr. Wiardi Beckmansingel 4^e en 4^f aan het Erasmusplein te Vlaardingen.



Waarom Horeca aan de Dr Wiardi Beckmansingel 4^e en 4^f

De ondernemers zijn gaan kijken met de registeraccountant en hoofd administratie van van der Ree om de mogelijkheden te bekijken van dit pand. Al gauw zagen de ondernemers nog een groot voordeel naast die van de ligging aan een groot plein met heel veel winkels (een AH supermarkt pal naast het pand, een Aldi vlak er tegenover en schuin tegenover het horecapand een Dirk van den Broek supermarkt), namelijk een gloed nieuwe sporthal midden in een senioren complex die onlosmakelijk verbonden bleek te zijn aan het horecapand, en zelfs een verplichting was om de binnendeur naar de sporthal open te houden voor klanten tot een uur na de laatste wedstrijd. Alleen maar voordelen voor het horecapand naast ook de centrale ligging midden in een van de grootste wijken van Vlaardingen, met een gemixte bevolking in leeftijd en in besteding. Er werd door de ondernemers goed gekeken naar de drie winkelpanden met een totale oppervlakte van 360 m² m.b.t. de invulling, met in het achterhoofd dat alle huidige BV's er ook in gehuisvest konden worden. Na een aantal weken nadenken en tekenen kwamen we tot de conclusie dat dit pand ideaal geschikt zou zijn voor onze huidige bedrijfsactiviteiten en de nieuwe BV t.w. van der Ree Brasserie en Cafeteria.

Met deze laatste 2 activiteiten kwam de wens van de ondernemers uit. Naast de catering en eten-online wederom weer terug naar een brasserie met daarnaast een cafetaria, ideaal voor de sporthal en wijk. Daarnaast is het geen probleem om vanuit deze locatie te bezorgen in Vlaardingen en naar Schiedam toe. Het blijft rond de 10 minuten naar de verste klant toe.

Allround horeca concept

Dit horeca concept geeft een maximale toegevoegde waarde aan het senioren en sporthalcomplex, Vlaardingen West, en daarbuiten. Door de vele ervaring van de ondernemers in de verschillende disciplines van de horeca, zoals U heeft gelezen in de geschiedenis van de ondernemers, maakt dit casco horeca pand het mogelijk dit allemaal onder één dak uit te voeren en zo maximaal dienstbaar te zijn naar de sporthal, de senioren, de wijk eromheen en vooral niet te vergeten het bedrijvengebied aan de Maasslusedijk en de Deltaweg.

Via de Marathonweg zitten we heel snel op de A20 en binnen 12 minuten bij de bedrijventerreinen S'Gravelandsepolder en Rotterdam Noord-West polder waar veel bestaande klanten van ons huisvesten. Natuurlijk hebben zij ook goed gekeken naar de bestaande horeca en kwamen de ondernemers er achter dat dit aanbod van bestaande horeca niet groot is en zeker niet van het niveau aan assortiment wat deze nieuwe horeca exploitatie te bieden heeft. De Brasserie is voorzien van een leuke beschaafde bar met een lounge hoek, waar de gast even een drankje kan doen om indien wenselijk daarna plaats te nemen in de Brasserie ruimte. Deze Brasserie ruimte heeft een zitcapaciteit van 64 zitplaatsen en de bar met loungehoek maximaal 22 gasten.

Daarnaast ligt het in de bedoeling om buiten een terras te creëren aan de voorkant ter hoogte van pand 4^F met een uitval van 4 meter vanaf de gevel (stoep is groot genoeg) en doorlopend om de hoek richting ingang Sporthal met een uitloop vanaf de gevel van 2 meter ([Plattegrond](#)).

Wij denken hier ongeveer 60 gasten te kunnen plaatsen. Dit terras is alleen van binnenuit bereikbaar hier hebben we de ondernemers ervaring mee gehad in andere projecten. Je blijft altijd in control als ondernemer en hou je altijd overzicht op je gasten. Het terras begint dus vanaf het hoekpand 4^F halverwege en dan de hoek om. De sporters die de sporthal ingaan zien dan ook gelijk waar de horeca zit en niet onbelangrijk daar hebben we meeste uren zon. Het terras zal omheind worden met nette niet te drukke terrasschermen, half kunststof, donker groen en half glas met alleen ons logo en onze naam erop.

In de brasserie zal een uitgebreide kaart gehanteerd worden van ontbijt, lunch, tapas en diner tegen goede prijs/kwaliteit prijzen, zoals de ondernemers altijd hebben gedaan. De klant kan straks zijn bestelling middels een QR code op zijn mobiele telefoon via het kassasysteem naar de bar en de keuken sturen of rechtstreeks bij het personeel.

De cafetaria gaat er echt uitspringen met een 5.5 meter lange bakwand, hoog rendement dus energie zuinig en volledig elektrisch. Dit geldt ook voor de gehele exploitatie, in combinatie met de 45 zonnepanelen zijn we ook nog duurzaam bezig, er is geen aardgas en dit geldt ook voor het hele wooncomplex en de sporthal. Op deze aanschaf van de hoog rendement bakwand zit ook een 45% energie investering aftrek en voldoet aan de laatste eisen van deze tijd.

In de cafetaria wordt live verse patat voorgebakken, verse vis afgebakken in een speciale visketel, snacks in een aparte oven en uitgebreide broodjes, zowel warm als koud en last but not least vers ambachtelijk schepijs in een Italiaanse schepijs vitrine met 13 smaken.

De cafetaria krijgt zo ook de uitstraling van een ijssalon en tegelijkertijd kunnen we ook mooie coupes maken voor de brasserie.

Alle snacks worden gepresenteerd in een moderne 3 meter kijk wijs toonbank waarbij de klant overzichtelijk alle snacks kan zien en aanwijzen. Dit in combinatie met alle tv schermen boven de toonbank en in de cafetaria ruimte geeft dit een duidelijk beeld aan de klant wat er allemaal verkrijgbaar is. Indien de klant niet direct wil bestellen aan de toonbank dan kan dit ook via een bestelzuil die in combinatie staat met het kassa systeem waar met pin betaald worden.

De cafetaria en de brasserie zijn ook vrij toegankelijk vanuit de sporthal tot één uur na het evenement, dan gaan de deuren op slot.

Naast de cafetaria en de brasserie bevindt zich de catering keuken met een afhaalbalie voor de traiteur service, dit is pand 4^E. In deze ruimte bevinden zich ook de grote koelcel en vriescel voor de totale exploitatie en het kantoor met de personeelskantine. In deze keuken staan 2 bakopstellingen die gebruikt worden om de brasserie te voorzien van gerechten, het voorwerk voor de cafetaria (ambachtelijke kroketten etc.), de bereiding van de catering, on-line bestellingen en de verkoop van traiteur maaltijden koud en warm, welke verstrekt worden aan de klanten via de afhaalbalie.

Via de zijkant van het complex kunnen we heel makkelijk alle karren met spullen en eten aanvoeren en afvoeren middels de brede gang achter de winkels naar de achterkant van onze exploitatie. Deze achteruitgang komt uit achterin de cateringkeuken. De leveranciers kunnen alles direct de koel en vriescel in rijden en onze bezorgers kunnen direct via de achteruitgang de cateringopdrachten de gekoelde bakwagen naar de bedrijven rijden.

De openingstijden voor de gehele exploitatie willen de ondernemers aanvragen van 07:00 uur in de ochtend tot 02:00 uur s 'nachts. Hiermee willen de ondernemers aangeven dat zij binnen deze tijden willen exploiteren gedurende 7 dagen per week.

Volgens de huidige APV en horecabestemming van het casco pand vallen de ondernemers met hun exploitatie dan onder Categorie 1 ([Bijlage 1](#)). Echter gezien de gevraagde uiterlijke openingstijd tot 02:00 uur s 'nachts vallen de ondernemers misschien onder Categorie 2, dit zal door bureau vergunningen getoetst moeten worden.

Persoonlijke blik van de ondernemers

Persoons gegevens

Voornaam: Perry

Achternaam: van der Ree

Adres: Lochemhoeve 24

Postcode/Woonplaats: 3137 RB, Vlaardingen

Geboorteplaats: Schiedam

Burgerlijke staat: Gehuwd

Nationaliteit: Nederlandse

Rijbewijs: B

Kinderen: 2

Voornaam: Debby

Achternaam: van der Ree – de Wit

Adres: Lochemhoeve 24

Postcode/Woonplaats: 3137 RB, Vlaardingen

Geboorteplaats: Vlaardingen

Burgerlijke staat: Gehuwd

Nationaliteit: Nederlandse

Rijbewijs: B

Kinderen: 2

Persoons eigenschappen

Perry: Enthousiast, zakelijk, betrouwbaar, sociaal, standvastig en oprecht

Debby: Enthousiast, zakelijk, betrouwbaar, sociaal, standvastig en oprecht

Motivatie beide ondernemers

Met de nieuwe zaak, cafetaria en brasserie van der Ree, met als rechtsvorm BV hopen wij in het verlengde boekjaar 2022 een break-even resultaat te bereiken.

Vergunningen en verzekeringen

Vergunningen

Drank en horecawet, exploitatievergunning, gebruikersvergunning, terrasvergunning, precariorechten, geluid, milieu en arbodienst (DCMR).

Verzekeringen

Bedrijfsaansprakelijkheid verzekering, bedrijfsschade verzekering, ziektekosten verzekering, rechtsbijstand verzekering.

Administratie en marketing

Dagelijkse gang van zaken

De dagelijkse administratie is in handen van Sjouke Lolkus, Perry en Debby van der Ree en wordt uitgevoerd in het nieuwe kantoor in de catering en traiteur ruimte in pand 4^E. Hier vandaan kunnen de ondernemers en Sjouke Lolkus ook via de schermen en camera's in alle ruimtes kijken en de track&trace van het hele wagenpark die rijden voor van der Ree Bezorgd BV en van der Ree Catering BV in de gaten te houden.

De administratie wordt dagelijks geboekt in Exact voor alle BV's en ook wordt er gefactureerd vanuit Exact voor alle BV's.

Onze registeraccountant Calculations BV uit Rotterdam, in de persoon van Anthonie van Zwiene, kan ook dagelijks via dit pakket meekijken om te controleren of advies te geven omtrent boekingen of structuren.

De personeelsadministratie verloopt via loket.nl. De personeelsleden kunnen hier in hun eigen dossier komen/kijken met hun eigen wachtwoord. HLB den Hartog, een dochterbedrijf van Calculations, zorgt voor de loonadministratie conform Horeca CAO en de koppeling met Exact. Elke week nemen de ondernemers en de administrateur Sjouke Lolkus elke dinsdag de stand van zaken door van van der Ree Beheer BV. Deze holding omvat van der Ree Catering BV, van der Ree Bezorgd BV, van der Ree Partyverhuur BV en de nieuwe BV van der Ree cafetaria en brasserie BV.

Marketing

Alle websites van de BV's zijn te vinden in één oogopslag op de landingssite vanderreehoreca.nl (hier wordt later de site bijgezet van de nieuwe BV). Alle sites kunnen ook bezocht worden via een app welke tegelijkertijd ook een bestel app is voor de klanten met een iDeal betaalfunctie.

In de nieuwe situatie wordt het ook mogelijk om via een QR code eten te bestellen, een tafeltje in de brasserie te reserveren en zelfs af te rekenen.

Deze sites en apps worden beheerd door Sjouke Lolkus zelf, die naast zijn werk bij de ondernemers ook zijn eigen bedrijf ernaast runt namelijk ServCom-ITServices. Dit heeft een groot voordeel voor wat betreft de marketing deze is altijd op orde en verder verzorgd en beheerd Sjouke Lolkus ook alle Facebook en Instagram pagina's.

Kassasysteem

Zowel in de cafetaria, brasserie, cateringkeuken en de traiteurwinkel, vanwaar ook de eten online van van der Ree Bezorgd en Thuisbezorgd bezorgd worden, werken de ondernemers met een fantastisch allround kassasysteem genaamd Foodticket. Dit systeem is ook gekoppeld met de apps en iDeal betaalfuncties. Het bedienend personeel kan via een app op hun mobiel (als zij dienst hebben) met hun eigen account bestellingen opnemen van de klanten. De ondernemers en de administrateur kunnen via hun mobiel of via de computers waar de administratie op draait direct in de back-office van het systeem. Ook is mogelijk om vanuit huis te kunnen inloggen of waar dan ook als er wat aan de hand zou zijn of als tussentijdse controle.

Buiten management

De ondernemers hebben gehoord dat de parkeerplaatsen ongeveer een stuk of 12 die zich bevinden voor de nieuwe winkels aan de Dr. Wiardi Beckmarsingel gaan verdwijnen en de gemeente voornemens is om hier voor in de plaats een voetgangerszone te maken. De ondernemers en waarschijnlijk ook de nieuwe winkeliers zullen dit alleen maar toejuichen, er zijn namelijk genoeg parkeerplaatsen aan de overkant, achter het seniorencomplex en achter de AH vestiging. Hierdoor verdwijnt ook de ergernis en overlast die er nu is in de vorm van wild parkeren, draaiende auto's van hangjeugd en gewoon over de stoep rijden om bij de AH of de lagere school te komen, wat gevaarlijk is voor de klanten van de winkeliers en ons terras. Zaak is wel dat de winkelpanden aan de voorkant bereikbaar moeten blijven indien nodig voor incidenteel werkverkeer. Indien men met bloembakken gaat werken moet er ergens een kantelbaar paaltje komen om bijvoorbeeld Zegwaard Riool reiniging toegang te geven naar onze vetafscheider die zich tussen de AH en pand 4^F bevind. Wat ook autovrij gaat



worden is het gebied tussen de lagere school en de ingangen van het senioren complex Erasmusplein. Dit is ook begrijpelijk, echter naast de ingang van het seniorencomplex van de woningen aan het Erasmusplein bevindt zich de brede leveranciers ingang van alle winkeliers, dus ook van ons. We attenderen de gemeente erop dat deze ingang bereikbaar moet blijven net als aan de voorkant. Bij het plaatsten van bloembakken op deze voetgangerszone moet er rekening gehouden worden dat de ruimte tussen de bloembakken voldoende is om een vrachtwagen door te laten. In juni 2021 zou e.e.a. gerealiseerd moeten worden. Bij het bespreken vorig jaar door de gemeente is de leveranciers ingang niet te spraken gekomen. De ondernemers willen dit graag bespreekbaar maken bij de gemeente. Deze leveranciers ingang is essentieel voor onze catering activiteiten en voor onze leveranciers.

In de maanden van voorbereiding hebben de ondernemers geconstateerd dat er tussen de AH vestiging en hoekpand 4^F, waar ook ons terras gaat komen, allerlei wagentjes staan met etenswaren die stank met zich meebrengen vlakbij ons terras. Verder is dit oneigenlijke concurrentie als het gaat om vergelijkbare etenswaren die wij ook gaan verkopen. De ondernemers willen bespreekbaar maken bij de gemeente dat deze ambulante verkopers alleen vergunning krijgen om aan de overkant op het parkeer terrein tussen de Dirk en Aldi te staan. De ondernemers hebben begrepen dat deze verkopers daar vroeger al gestaan hebben. De ondernemers steken hun nek uit met hoge investeringen en vinden dat deze verkoopwagens niet zo dicht op de nieuwe winkels mogen staan. De ondernemers maken daarbij wel een kanttekening dat ze geen last gaan ondervinden van ambulante verkoopwagens die geen etenswaren verkopen, mocht de gemeente van mening zijn dat ze dit wel willen toestaan.

Interne organisatie en structuren

Verdeeld over de diverse afdelingen (BV's) komen we tot de volgende organisatie structuur. Deels al met naam dus al werkzaam bij de huidige BV's en deels nog aan te nemen.

Debby en Perry van der Ree (de ondernemers) - Full time

Sjouke Lolkus (management en administratie) - Full time

Peter Nossent (bedrijfsleider en zelfstandig werkend Kok) - Fulltime

Anja de Keijzer(assistent bedrijfsleider) – Full time

2 extra nog aan te nemen fulltimers als medewerker catering keuken, cafetaria en brasserie

Nog aan te nemen parttimers voor bediening brasserie en meehelpen cafetaria, spoelkeuken (o uren) samen met de bestaande parttimers

Nog aan te nemen medewerker voor van der Ree Partyverhuur BV (deze BV stond stil tijdens Corona)
- Full time 40 uur

Parttime bezorgers om eten online te bezorgen

De ondernemers verdelen hun krachten over de verschillende disciplines en sturen het management en de bedrijfsleider aan.

Sjouke Lolkus verzorgt de administratie, marketing en ICT en stuurt hiermee ook de bedrijfsleiders aan in opdracht van de ondernemers.

Peter Nossent is bedrijfsleider van de catering, cafetaria, brasserie en de traiteur en verantwoordelijk voor de inkoop, personeelsroosters en alles wat met eten en drinken te maken heeft binnen de van der Ree bedrijven en wordt hierbij ondersteund door Anja de Keijzer. Indien nodig worden er meer full timers aangenomen naar gelang de drukte in de catering etc.

De brasserie en cafetaria is 7 dagen per week geopend dus zal er gauw gezocht en geadverteerd

moeten worden om genoeg parttimers in dienst te nemen voor de zogenaamde 0 uren contracten. Later kunnen de ondernemers dan bepalen of deze parttimers een x aantal vaste uren per week gaan krijgen na een periode van een half jaar. Dit is ook verplicht volgens de horeca CAO.

De schoonmaak van de toiletten, restaurant, keuken en cafetaria wordt direct aan het einde van de dag door de personeelsleden zelf gedaan, dus geen aparte schoonmakers. Dit heeft als voordeel dat er direct in de ochtend schoon begonnen wordt en de zaak open kan gaan vanaf 09:00 uur in de ochtend.

Verder zijn de ondernemers ook van plan om stage plekken te verschaffen aan de koks en horeca scholen. Peter Nossent is leermeester binnen onze groep en de contacten lopen al.

Veiligheid en controle

Het pand heeft straks zo'n 20 camera's binnen en buiten hangen, glas alarm, brand alarm, inbraak alarm met opvolging en stil alarm (zogenaamde overvalknop).

Zoals gezegd gaat de ingang naar de sporthal één uur na het laatste evenement dicht en de ingang naar cafetaria en brasserie een half uur voor sluitingstijd. Op deze manier is de exploitatie op tijd leeg met klanten.

Het terras kan niet van buitenaf betreden worden en volgens de regelgeving moet het terras om 22:00 uur dicht in het terras seizoen. Hierna worden de stoeltjes en tafeltjes met een ketting vastgezet. Ook het terras gaat een half uur voor sluitingstijd dicht om zo het terras om 22:00 uur leeg te hebben. Klanten kunnen eventueel nog wel even in de brasserie zitten.

De ondernemers en bedrijfsleiders doen zelf de brand en sluit ronde aan het einde van de dag en mochten zij dit niet kunnen doen door tijdgebrek dan zal er een beveiligingsbedrijf worden ingeschakeld of Sjouke Lolkus kan dit waarnemen.

Er zal verder erop aangedrongen worden dat klanten zoveel mogelijk digitaal gaan betalen dus pin, iDeal of after pay en zo weinig mogelijk of helemaal geen contant geld.

Een blik van de toekomstige onderneming en de huidige BV's Heden



Euroscop Schiedam



KH Engineering

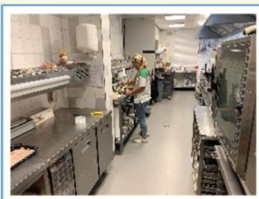


Unica

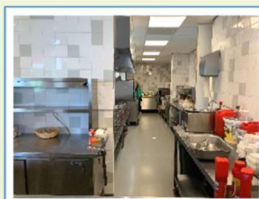
Keuken vv Kethelspaland



Huidige locatie Sportpark Harga (SVV en HBSS)



Huidige locatie Sportpark Harga (SVV en HBSS)

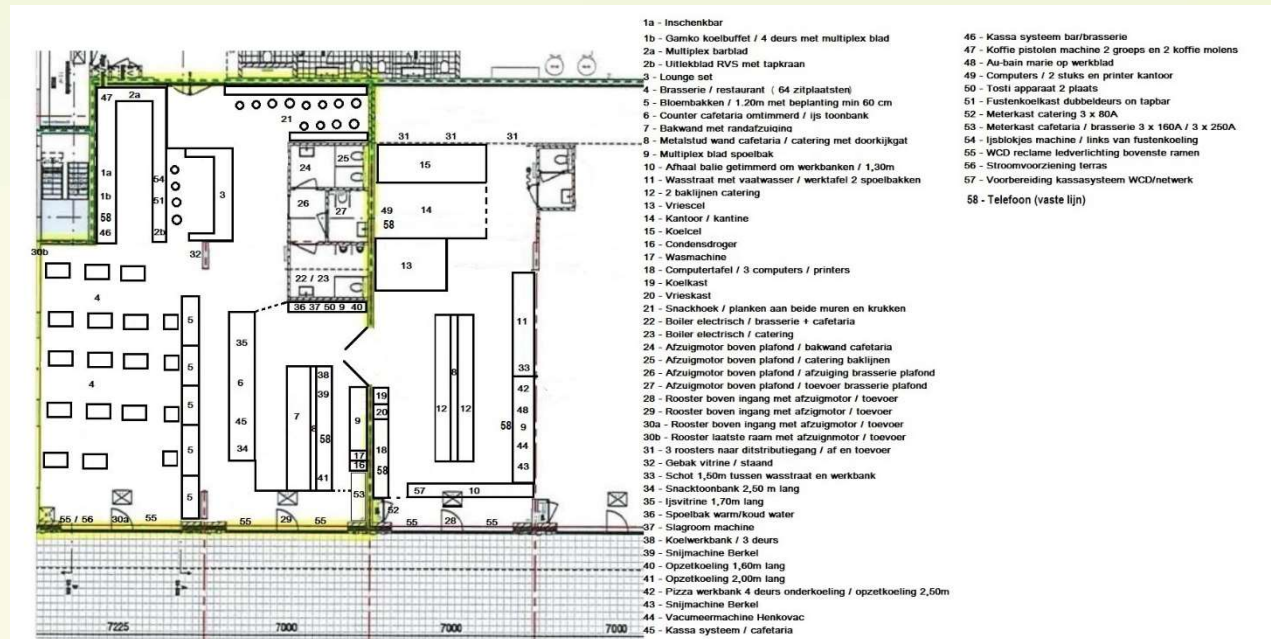


Huidige locatie Sportpark Harga (SVV en HBSS)



Brandersfeesten Schiedam

Toekomst

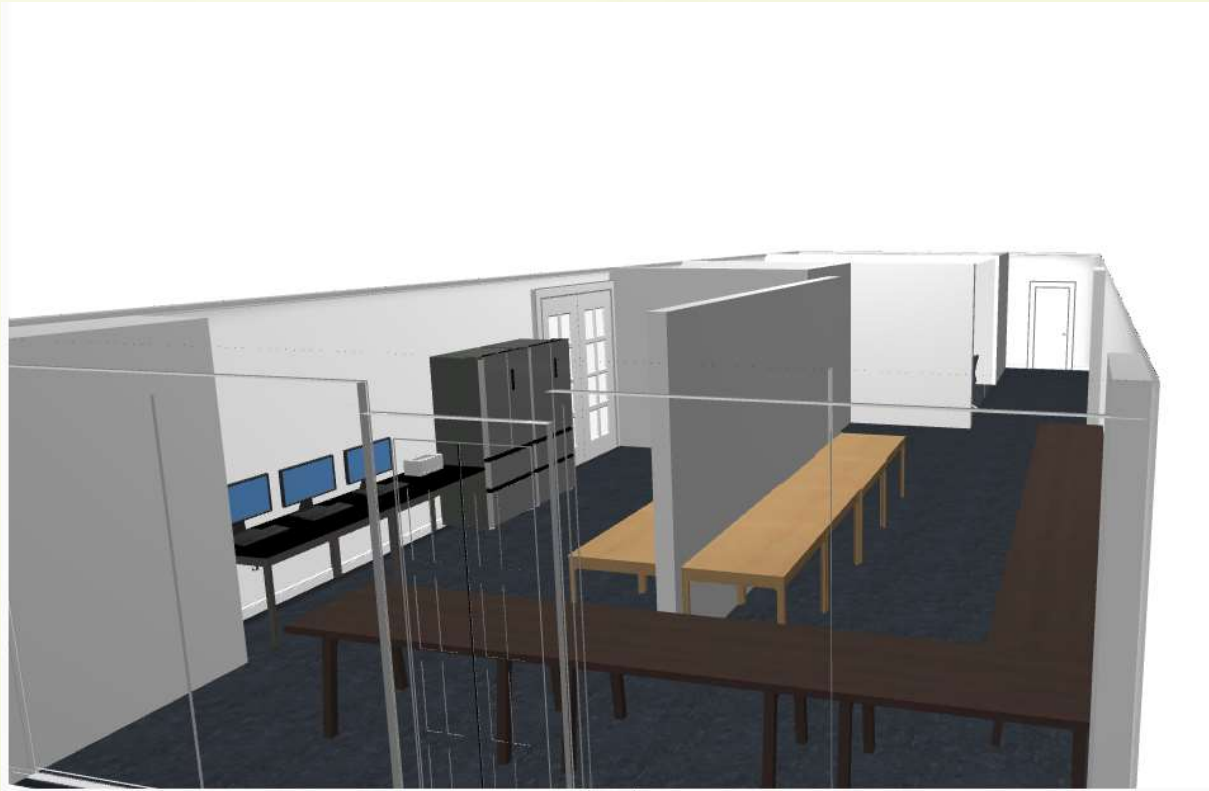


Plattegrond 4^e en 4^f





Brasserie, bar en cafetaria (4^F)





Catering, traiteur, vriescel, kantoor/kantine, koelcel (4^e)

Toekomstvisie van der Ree Horeca

De ondernemers hebben als doel om de locaties bij Sportpark Willem Alexander en Sportpark Harga te Schiedam de komende jaren naast de nieuwe locatie in Vlaardingen West verder door te laten groeien en te ontwikkelen als zelfstandige keuken dienstdoend aan de sportparken. Waarbij de catering activiteiten worden verschoven naar de nieuwe keuken op de nieuwe locatie aan de Dr. Wiardi Beckmansingel 4^E en 4^F evenals het eten online van van der Ree Bezorgd.

Ten tijde van dit schrijven zijn de ondernemers ook in onderhandeling met Deltasport en Cion in Vlaardingen om ook daar de keuken te gaan faciliteren. Echter het pand moet nog worden gebouwd dus dit duurt zeker nog 1 jaar vanaf nu als alles meezit.

Daarnaast zullen de Catering activiteiten na de Corona ook wel weer toenemen en dat verwachten de ondernemers wanneer iedereen weer gevaccineerd is. Op dit moment blijft van der Ree Bezorgd alleen maar groeien met elke dag weer nieuwe klanten. Een voordeel is nu dat een ieder zich nu hierop kan focussen daar de grote catering activiteiten even stil liggen.

De ondernemers willen m.b.t. de sporthal er alles aan doen om ook daar meer reuring te krijgen, wat belangrijk is voor de cafetaria en brasserie en voor de gemeente Vlaardingen daar de hal nog maar pas open is.

Dit alles moet echt lukken met de know how en passie van de ondernemers en de huidige bedrijfsstructuur met de juiste mensen op de juiste plaats, want alleen kunnen zij het niet, maar wel samen met de huidige groep mensen en de nieuwe mensen die de ondernemers de komende periode gaan selecteren.

Ook wordt duurzaam en verantwoord ondernemen steeds belangrijker voor van der Ree Horeca en de eerste stappen, zoals in dit ondernemersplan staat beschreven, zijn gezet nl. "groene stroom", duurzame verpakkingen en werken met jonge mensen met passie.

Bijlage 1

Categorie 1 'lichte horeca'

Bedrijven die in beginsel alleen overdag en 's avonds behoeven te zijn geopend (vooral verstrekking van etenswaren en maaltijden) en daardoor slechts beperkte hinder voor omwonenden veroorzaken. Binnen deze categorie worden de volgende subcategorieën onderscheiden:

1a. Lichte horeca

- automatiek;
- broodjeszaak;
- cafetaria;
- croissanterie;
- koffiebar;
- lunchroom;
- ijssalon;
- snackbar;
- tearoom;
- traiteur.

1b. Overige lichte horeca

- bistro;
- restaurant (zonder bezorg- en/of afhaalservice);
- hotel.

1c. Bedrijven met een relatief grote verkeersaantrekkende werking

- bedrijven genoemd onder 1a en 1b met een bedrijfsoppervlak van meer dan 250 m²;
- restaurant met bezorg- en/of afhaalservice (o.a. pizza, chinees, McDrives).

Categorie 2 'middelzware horeca'

Bedrijven die normaal gesproken ook delen van de nacht geopend zijn en die daardoor aanzienlijke hinder voor omwonenden kunnen veroorzaken:

- bar;
- bierhuis;
- biljartcentrum;
- café;
- proeflokaal;
- shoarma/grillroom;
- zalenverhuur (zonder regulier gebruik ten behoeve van feesten en muziek-/dansevenementen).

Categorie 3 'zware horeca'

Bedrijven die voor een goed functioneren ook 's nachts geopend zijn en die tevens een groot aantal bezoekers aantrekken en daardoor grote hinder voor de omgeving met zich mee kunnen brengen:

- dancing;
- discotheek;
- nachtclub;
- partycentrum (regulier gebruik ten behoeve van feesten en muziek-/dansevenementen).