

Bedrijfsplan hotel Fort Amstelhoek  
9 juni 2017

Thema van de herontwikkeling:

Het thema van de herontwikkeling is de ontwikkeling van een thema hotel/restaurant op Fort Amstelhoek. Het thema is verblijven/te gast zijn op een historisch cultureel erfgoed. De militaire herkenbaarheid komt nadrukkelijk tot uitdrukking in de gehele inrichting van het fort en de nieuwbouw. Het oude fort met kazematten, bomvrije ruimtes, onze trots, de originele wasgelegenheden, de latrines en de poterne worden geconsolideerd in tijd en blijven in de huidige originele staat.

Bij nader inzien:

Het advies uit het bouwplanoverleg en daarop het nader overleg met onze vrijwilligers en andere direct betrokkenen heeft ons doen besluiten onze nieuwbouw plannen aan te passen. Door een andere inrichting van het glacis is het mogelijk de frontwal en het forteiland in de huidige vorm te behouden.

Bedrijfsplan:

Het "bedrijf" Fort Hotel Amstelhoek verdelen we in twee delen:

A: het deel dat we zelf (Fort University Nederland b.v.) gaan exploiteren,

B: het deel dat we gaan verhuren.

Deel A. :

Deel A. bestaat uit:

Het evenementen/parkeerin,

De water-speeltuin naar het model van de stelling van Amsterdam,

Het museum in het oude Fort.

De verantwoordelijkheid voor algemeen beheer van het gehele Fort berust bij deel A.

Ook zijn wij, Fort University Nederland b.v. ,verantwoordelijk voor het beheer / onderhoud van het gehele cultureel erfgoed en zo ook voor de publieke toegankelijkheid van het Fort.

De bedrijfsleider voor deel A. bewoont één van de twee bedrijfswoningen.

De andere bedrijfswoning is voor de bedrijfsleider van deel B.

### Deel B. :

Deel B. is het deel dat wij gaan verhuren. Deel B. bestaat uit het hotel, het restaurant en het overdekte oostelijke terra plein, de terra zaal.

Tot deel B. behoort een bedrijfswoning voor de exploitant van deel B.

Het is de bedoeling voor deel B. één partij te contracteren.

Voor de exploitatie van het hotel /restaurant / terra zaal zoeken we de juiste internationale franchiseorganisatie met de juiste achtergrond en vakkennis.

Voorwaarden voor de interesse van een goede partij zijn “locatie - uniek – schaal / kamerprijs”. De locatie is geen stedelijke, uniek is een stevige plus en de schaal / kamerprijs vereist een grootte ongeveer 60 kamers. Booking.com etc. zijn zeker voor buiten stedelijke hotels (on)behoorlijke kosten posten, maar desniettemin noodzakelijk.

### Financieel plan:

De cijfers in het financieel plan zijn gebaseerd op:

-Wij leveren voor B. casco gebouwen, verhuur gereed.

-Gebruik van duurzame energie en -materialen stellen wij als voorwaarde.

-Rente over de investeringen en afschrijvingen van de gebouwen en b.t.w. zijn in onderstaande cijfers niet meegenomen.

-Uit overleg met hotelondernemers / franchisegevers hebben wij geleerd dat voor een hotel buiten de stad een minimale grootte van 60 kamers voorwaarde is voor hun belangstelling.

Verder is een kamer grootte van 35m<sup>2</sup> de ideale maat. Bij de meeste kamers in ons plan is de toegangsdeur ook de buiten deur, dus weinig of geen gangen, deswege kan met een bouwmassa van 35m<sup>2</sup> per kamer volstaan worden, gangen worden niet mee gerekend.

-Het restaurant moet zich onderscheiden door eerlijke boerderij producten, een top keuken en moet ook aantrekkelijk zijn voor mensen uit de regio.

Te investeren in:

- Renovatie genieloods
- Bouw nieuwe loods
- Kamers op het glacis
- Kamers in het fort
- Overkapping van een deel van het terra plein
- Infrastructuur & wegen
- Inundatie speeltuin
- Bouw fortwachterswoningen
- Herstel en restauratie Fort

Deel A - eigen exploitatie:

Kosten voor de inrichting van het evenementen terrein, verlichting, hekken etc.  
 € 50.000. De waterspeeltuin begroten we op € 70.000. Het museum op €50.000.  
 Kosten voor de 1<sup>e</sup> woning (voor onze beheerder ) €350.000  
 De totale investering voor deel A, de eigen exploitatie, bedraagt totaal € 520.000

Nu bekende jaarlijkse kosten:

Salaris beheerder	€ 50.000
Erfpacht, management, verzekering, belasting	€ 100.000
Onderhoudsmiddelen en energie /water	€ 50.000
Restauratie reserve / fondsopbouw	€ 20.000
Totaal p.j.	€ 220.000

Inkomsten uit eigen exploitatie:

Drie keer per maand een activiteit op evenemententerrein is 36 x per jaar.  
 Inkomsten gemiddeld € 1000 per evenement (tarief op basis van verhuur prijs nu).  
 inkomsten € 36.000.  
 De waterspeeltuin zal naar verwachting een bijdrage genereren van € 5000 p.j.  
 Het museum begroten we op € 5000 inkomsten p.j.  
 Totaal aan inkomsten eigen exploitatie p.j. € 46.000

De eigen exploitatie geeft theoretisch een verlies van € 174.000 p.j.

De toerekening van de gehele erfpacht, het management etc. aan de eigen exploitatie en niet voor een deel aan het verhuurbedrijf vertekent het resultaat van de eigen exploitatie.

Deel B. het verhuur deelkosten voor realisatie van de hotelkamers:

Stichtingskosten voor een hotel kamer worden begroot op €1200 /m2 kamer.  
 De set-up is 62 kamers van 35m2.  
 De bouwkosten worden begroot op  $62 \times 35m^2 = 2170m^2 \times €1200/m^2 = €2.604.000$

bouwkosten grote zaal/ oostelijke terra plein:

Het plein volledig overkappen met een glazen dak, de muren en een deel van de fundatie van het fort zichtbaar / beleefbaar maken. Grootte van de zaal / plein is ongeveer 1400m2.  
 De overkapping met architectonisch verantwoorde zonnepanelen wordt begroot op € 200 /m2.  
 De investering in het dak wordt begroot op  $1400m^2 \times €200/m^2 = € 280.000$   
 De klinkervloer op € 35/m2 is € 49.000  
 Sanitair en aankleding wordt begroot op € 50.000

kosten ombouw / restauratie van de oude Genieloods:

Op basis van de vergunde tekening wordt de genieloods omgebouwd tot restaurant.  
De begroting van de aannemer 5 jaar geleden bedroeg € 740.000

De kosten voor de woning voor de beheerder van de horeca , d.w.z. de 2<sup>e</sup> bedrijfswoning,  
wordt begroot op € 350.000

Totaal investering hotel /terra plein /restaurant en 1 woning

€ 2.604.000

€ 280.000

€ 49.000

€ 50.000

€ 740.000

€ 350.000

€ 4.073.000

Inkomsten uit verhuur:

Hotel:

De verhuur prijs is gebaseerd op 62 units/kamers, bezettingsgraad 70% is 255 dagen , tarief € 80,- per nacht. De bruto opbrengst per jaar bedraagt € 1.264.800

De geadviseerde verhuurprijs van het hotel gebaseerd op bovenstaande opbrengsten bedraagt € 240.000 /p.j is € 20.000 per maand.

Restaurant:

restaurant verhuurprijs / commerciële waarde verhuur op de markt.  
€ 800 per week /€ 41.600 per jaar.

Grote zaal/ overdekt terra plein:

Verhuurtarieven gebaseerd op prijzen van grote zalen in regio.

Verhuurprijs terra plein per occasion: 40 x per jaar á € 2000 p.o. = € 80.000.

Totaal aan inkomsten per jaar van het verhuurbedrijf :

€ 240.000 +€41.600+ €80.000 = €361.600

Andere investeringen:

Boven de investeringen in A. en B. komt een post voor infra structuur ( wegen / kabels en leidingen) die we begroten op € 300.000

Ook moeten we rekening houden met een post voor reparatie van het dak op het fort.

Hiervoor heeft van Kimmenade in april 2017 een offerte uitgebracht voor een bedrag van € 120.371 .

Conclusie: onder eerder genoemde voorwaarden kan een bruto rendement van 4 á 5% worden gerealiseerd.

De bovenstaande cijfers zijn begrotingscijfers. We hebben ons laten adviseren door o.g makelaars, horecamakelaars, de Rabobank, onze accountant en een mogelijke partner / horeca ondernemer.

Mirjam Jansen Schaap,  
Gert Schaap  
Loosdrecht 9 juni 2017.