

AANVRAAG CATEGORIE WIJZIGING HORECA 1*

NAAR HORECA 3

Z/22/3384680 - Breestraat 117 - toiletgroep kelder en wijzigen horeca

BarBask BV
Breestraat 117
2311 CL LEIDEN
contact@barbask.nl

correspondentie adres
Claire van Houten - Middleton
Meerburgerstraat 9
2314 AX LEIDEN
06 48 35 79 38
claire.vanhouten@gmail.com

Behoort bij beschikking van
Burgemeester en Wethouders
van Leiden

Z/22/3432554
OLO 7227425



VINTEAGE

WORDT

BarBask

BAR & BISTRO



INLEIDING

Eind augustus 2021 werd ik benaderd door Dolf Groenewegen. Hij ging stoppen met de zaak aan de Breestraat, of ik geïnteresseerd zou zijn om die zaak over te nemen...

Dolf ken ik sinds 1995, toen hij strandpaviljoen Willy Zuid te Katwijk overnam. Ik heb 10 seizoenen met heel veel plezier voor hem en zijn vrouw op het strand gewerkt. We bleven contact houden en Dolf was vaak mijn mentor op het gebied van ondernemen. Sinds 2017 heb ik een eigen horecabedrijf in het centrum van Utrecht. Een goed lopend museumcafé en eventcatering. Ondanks de corona periode is het een stabiel bedrijf dat blijft groeien en verbeteren. De medewerkers daar hebben de zaak goed onder controle en zo durfde ik het avontuur om de zaak in Leiden over te nemen wel aan. Want ondernemen in mijn eigen stad, was mijn een grote wens.

Dolf is met zijn dochter Robin in augustus 2019 gestart met Vinteage, een theesalon met eigen patisserie en lunchroom.

Een aantal maanden na de start brak de corona crisis uit en moest ook Vinteage in maart 2020 haar deuren sluiten. Een zware periode voor een startende onderneming. Een lange onzekere periode volgde en het is Vinteage niet gelukt om een stevige basis realiseren. Veranderingen op persoonlijk vlak en het feit dat het bedrijf niet de gewenste resultaten wist te maken, hebben Dolf en Robin doen besluiten Vinteage te verkopen.

OVERNAME

Gesprekken volgden en per 1 november 2021 ben ik met 2 van mijn vaste medewerkers gaan meedraaien bij Vinteage. Per 1 maart 2022 heb ik Vinteage officieel overgenomen. Mijn intentie was, om de zaak met dit concept over te nemen en het voort te zetten. Maar ook ik zag een grote uitdaging in het gezond krijgen van dit bedrijf met het huidige concept: theesalon en patisserie. Al gauw was ik er van overtuigd dat het op een andere manier moet.

BEDRIJFSVOERING/CONCEPT VERANDERING

We hebben samen met een Leids bureau marktonderzoek gedaan en zijn een reclame campagne gestart. Vinteage wordt BarBask.

Een bistro en bar, waar je als gast de hele dag terecht kan. We serveren ontbijt, lunch en willen dit graag uitbreiden met een borrel en diner. We willen graag het gevoel van vakantie aan de Breestraat over brengen. Schuif na je boodschappen op de markt aan voor een kop koffie of een borrel in de prachtige binnentuin en waan je in Frankrijk. En als je dan toch geniet van een goed glas, neem er een klein borrelgerechtje bij. Als het thuisfront belt waar je blijft, nodig je ze uit om er bij te komen. Ook zij nemen een drankje en kiezen een aantal kleine gerechten om samen van te genieten.

De studenten van om de hoek komen graag een 'plat du jour' halen. Want volgens de franse formule: goed eten voor een eerlijke prijs.

Wie in de stad werkt, kan prima een overleg in onze achterkamer of binnentuin plannen onder het genot van goede koffie.

Het pand leent zich door de voor- en achterkamer uitstekend voor besloten bijeenkomsten met lunch, borrel of diner. En omdat wij recht tegen over 'De Grote Trap' gesitueerd zijn, verwachten (hebben) we tijdens het trouwseizoen veel aanvragen voor dit soort ontvangsten.

Het bureau heeft het heel mooi verwoord:

BarBask, stoer en klassiek. Het leven koester je hier. Het is de warme sfeer die je als een magneet naar binnen trekt en de plat du jour op het maakt dat je besluit te blijven. Vanaf een zonnig plekje langs de gevel roept een vrouw naar een bekend gezicht tussen de voorbijgangers, ze schuift nog een stoel aan en staat er op dat hij even blijft borrelen. Onderweg naar een tafeltje passeer je de open keuken en wat singles die elkaar nog geen uur geleden naar rechts hebben gewiped. Niet lang nadat je wat vrienden hebt laten weten waar je zit, schuiven ze één voor één aan. Onder het genot van goede wijn en de Franse cuisine worden oude verhalen naar boven gehaald en nieuwe herinneringen gemaakt. Voor je het weet begint de bar aan de laatste ronde, nog eentje dan. Met de laatste zonnestralen in de binnentuin op het terras hef je het glas, morgen weer?

CATEGORIEWIJZIGING

Om dit mogelijk te maken, hebben wij een wijziging van horeca categorie nodig. Ik heb contact gehad met de ambtenaar van het horecaloket de heer Welsh. Hij raadde mij aan, om in een vooroverleg dit bespreekbaar te maken. Dit vooroverleg heeft inmiddels plaats gevonden.

Wij hebben een volwaardige horeca-/exploitatievergunning en bijbehorende terrasvergunning. Wij opereren momenteel onder horeca categorie 1*. Dit betekent dat we beperkt zijn in het aanbod aan onze gasten, te weten hoofdzakelijk koude en/of broodmaaltijden, eenvoudige gerechten, koffie, thee en frisdranken. Zwak alcoholische dranken zijn toegestaan, maar ondergeschikt aan de kaart. Sterke drank is niet toegestaan. En om 21.00 uur moet het etablissement vrij zijn van gasten.

Om onze nieuwe bedrijfsvoering te kunnen starten, hebben wij horeca categorie 3 nodig. Dit is hard nodig om de kwaliteit van het bedrijf te vergroten en daarmee positieve resultaten te behalen. Van de heer Welsh heb ik begrepen dat de gemeente Leiden bereid is om mee te werken aan dit verzoek met het oog op kwaliteitsverbetering van de bestaande horeca. Met categorie 3 kunnen we ons aanbod vergroten, andere gerechten zijn mogelijk, gepaard met passende wijnen, bieren en zelfs cocktails. Ook ruimere openingstijden zouden op een positieve manier bijdragen aan onze bedrijfsvoering.

OPENINGSTIJDEN

Onze huidige openingstijden zijn:

dinsdag en woensdag van 9.00 tot 18.00 (keuken sluit om 17.00)

donderdag tot en met zaterdag van 9.00 tot 21.00 (keuken sluit om 20.00)

zondag van 10.00 tot 18.00

Om onze nieuwe concept goed te kunnen uitvoeren en onze gasten ruimer te kunnen ontvangen, zouden wij graag de volgende openingstijden willen invoeren:

dinsdag tot en met zaterdag van 9.00 - 23.00 (keuken sluit om 21.30)

zondag van 10.00 tot 18.00

ZITPLAATSEN

Het pand aan de Breestraat heeft een voor- en een achterkamer, een gevelterras en een binnentuin. Zelden zijn alle ruimten tegelijk gevuld. In de zomer worden de binnentuin en het gevelterras goed bezet en in de winter beide kamers.

Op een rijtje:

gevelterras: 12

voorkamer: 24

achterkamer: 35

binnentuin: 22

MENU

In de bijlage onze menukaart.

De ontbijt en lunchgerechten spreken voor zich. Voor de avond hebben we een kaart met kleine gerechten, die in een samenstelling naar keuze een volwaardige maaltijd zullen zijn. De keuken is geïnspireerd op de gerechten die in Frans Baskenland worden geserveerd. Veel keuze uit vis, groenten en af en toe vlees. De gerechten worden bereid in de oven of op onze elektrische inductie kookunit met geïntegreerd recirculatie systeem die de lucht afzuigt, de vetdeeltjes afbreekt en schoon weer de ruimte inblaast. Wij maken geen gebruik van frituur.

INDELING

Voor de indeling van ons bedrijf en de terrassen, zie de tekening in bijlage. Deze tekening is tevens de basis voor de huidige horeca vergunning.