



Integrale horecaverunning

Ingezonden op: 13 november 2024 14:15

Samenvatting gegenereerd op: 13 november 2024 14:15

Uw referentie is: 00002037361

Contactgegevens

U bent ingelogd met eHerkenning. De sessie blijft 15 minuten actief.

Organisatie

Naam organisatie

Soju Bar Leidschendam B.V.

KvK-nummer

[REDACTED]

KvK-vestigingsnummer

[REDACTED]

Contactpersoon

Voornaam

[REDACTED]

Tussenvoegsel

Achternaam

[REDACTED]

Hoe mogen we contact opnemen met de contactpersoon?

E-mail; Telefonisch

E-mail

[REDACTED]

Telefoonnummer

[REDACTED]

Toelichting

Wij registreren uw gegevens alleen voor de verwerking van het formulier:

Integrale horecaverunning

Wat is nodig

Wat is nodig

Wat wilt u doen?

Horecaonderneming beginnen

Wat voor horecaonderneming wilt u beginnen?

In de winkelruimte op de 1ste verdieping van Mall of The Netherlands zal een Soju Bar (Korean fast casual) vestiging worden gerealiseerd en geëxploiteerd. Een Soju Bar vestiging kenmerkt zich door een hippe/trendy (internationale) uitstraling, het creëert een beleving, uniek voor Leidschendam-Voorburg, goede service & kwaliteit/prijs verhouding, laagdrempelig voor een brede doelgroep en het ter plaatse bereiden van de gerechten met dagverse producten. De bedrijfsactiviteiten van een Soju Bar vestiging bestaan uit het ter plaatse bereiden van voornamelijk kipproducten en aanverwante vers bereide producten van de Koreaanse eetcultuur en deze zullen vervolgens ter plaatse geconsumeerd worden. Er worden wel (zwak) alcoholhoudende dranken (uitsluitend Koreaans Bier en Soju) verkocht. Een Soju Bar vestiging is een vernieuwend en trendy restaurant waar vooral de vers beleving aan de consument uitgedragen zal worden. Soju Bar heeft thans al vestigingen in Amsterdam, Rotterdam, Eindhoven, Breda, Utrecht en Antwerpen. Openingstijden zijn van maandag tot en met zaterdag van 11.00 – 23.00 uur, zondag van 12.00 - 23.00, en er zal geen versterkte e/o live muziek ten gehore worden gebracht.

Onderneming

Onderneming

Wat gaat u in uw horecaonderneming doen?

Vers bereide menu items van de Koreaanse eetcultuur, veelal bestaande uit kipproducten en andere side dishes. Er zal geen harde muziek/live muziek ten gehore gebracht worden. Verder zullen er geen speciale activiteiten plaatsvinden anders dan het bedienen van klanten vanuit ons restaurant

Wat is de doelgroep van uw horecaonderneming?

Hoofd focus is young urban professionals (18-45 jaar). Zie hiervoor ook onze business case

Hoeveel omzet in euro's verwacht u per jaar van uw horecaonderneming?

██████████

Hoeveel bezoekers verwacht u per jaar?

80.000

Op welke datum wilt u starten met de horecaonderneming?

1 februari 2025

Gaat u alcohol schenken?

Ja

Wilt u een terras?

Nee

Wilt u een kansspelautomaat plaatsen?

Nee

Heeft uw horecaonderneming minimaal één ruimte met een vloeroppervlak van 35 vierkante meter(m2)?

Ja

Kunnen er in uw horecaonderneming meer dan 50 personen tegelijk aanwezig zijn?

Ja

Is er voor het gebouw waarin u een horecaonderneming wilt beginnen eerder een gebruiksmelding gedaan?

Ja

Gaat u de horecaonderneming verbouwen of heeft u recent verbouwd?

Ja

Heeft u voor deze verbouwing een bouwvergunning aangevraagd?

Nee

Bij een bouwvergunning wordt direct gekeken naar de brandveiligheid van het gebouw. U ontvangt automatisch informatie over de gebruiksmelding.

Informeer bij de gemeente naar de gebruiksmelding en eventuele benodigdheid bouwvergunning.

Wat is de oppervlakte in vierkante meters (m2) van uw horecaonderneming?

193

Beschrijf iedere ruimte (inclusief m2) waar bezoekers alcohol kunnen drinken.

Restaurant ruimte: 92,5 m2 Binnen terras (in winkelcentrum): 27,1 m2

Bijlagen bij de horecaonderneming

We hebben de volgende documenten nodig:

- Bedrijfsplan
- Openingsbalans
- Begrotingsbalans
- Financieringsbalans
- Plattegrond van uw horecaonderneming. Hierop moeten de we de volgende gegevens kunnen zien:
 - Grenzen van het terrein van de horecaonderneming
 - Ligging van de gebouwen, en hoe ze zijn ingedeeld
 - Functie van iedere ruimte in het gebouw

Aan het einde van de aanvraag krijgt u een overzicht met alle bijlagen die u moet meesturen.

Openingstijden

Openingstijden

Selecteer de dagen waarop u open wilt zijn (meerdere opties mogelijk)

Zondag; Maandag; Dinsdag; Woensdag; Donderdag; Vrijdag; Zaterdag

Zondag

Openingstijd

12:00

Sluitingstijd

23:00

Maandag

Openingstijd

11:00

Sluitingstijd

23:00

Dinsdag

Openingstijd

11:00

Sluitingstijd

23:00

Woensdag

Openingstijd

11:00

Sluitingstijd

23:00

Donderdag

Openingstijd

11:00

Sluitingstijd

23:00

Vrijdag

Openingstijd

11:00

Sluitingstijd

23:00

Zaterdag

Openingstijd

11:00

Sluitingstijd

23:00

Maatregelen

Welke maatregelen neemt u tegen nadelige beïnvloeding van de leefomgeving?

Restaurant bevindt zich in winkelcentrum "Mall of The Netherlands". Maatregelen tegen nadelige beïnvloeding van de leefomgeving worden centraal door management van de winkelcentrum gedaan

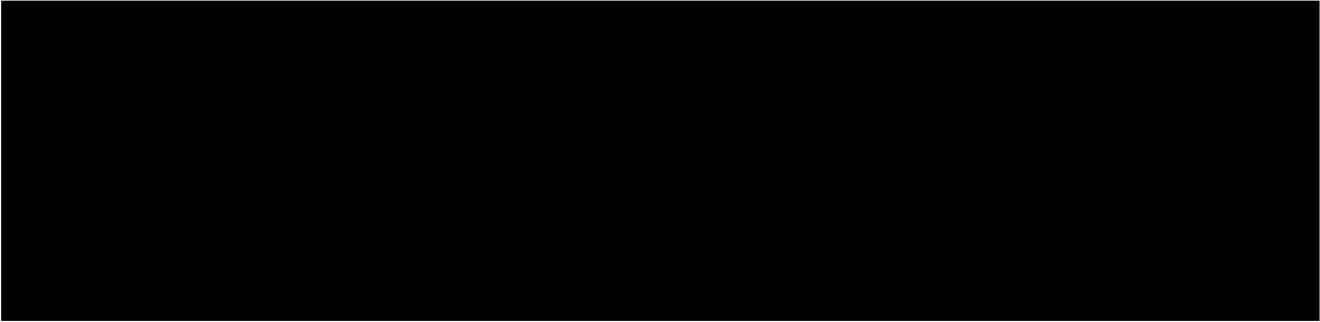
Medewerkers

Medewerkers

De leidinggevenden en ondernemer(s) moeten voldoen aan de eisen van Sociale Hygiëne en zedelijkheidseisen.

- zij zijn de afgelopen vijf jaar niet veroordeeld voor rijden onder invloed.
- zij zijn minimaal 21 jaar.

Vul de gegevens van de leidinggevende in.



Alle ondernemers (vennoten e.d.), bedrijfsleiders en beheerders (verzamelnaam is leidinggevend) moeten over een bewijsstuk Sociale Hygiëne beschikken. Volgens de wet moet er steeds minimaal één leidinggevende in de horecaonderneming aanwezig zijn die aan de eisen van Sociale Hygiëne voldoet.

Op de volgende manieren kunt u voldoen aan de eisen van Sociale Hygiëne:

- U heeft een diploma Sociale Hygiëne

of

- U stond op 1-1-1996 als beheerder of bedrijfsleider op een Drank- en Horecawetvergunning

of

- U heeft een Verklaring Sociale Hygiëne dat is afgegeven door het SVH Onderwijscentrum Horeca, tegenwoordig Horeca Branche Instituut, in Zoetermeer. Het HBI geeft deze verklaring af als u beschikt over het oude Diploma Vakbekwaamheid Cafébedrijf of Restaurantbedrijf

of

- U heeft een verklaring van vakbekwaamheid die voor 1-1-1996 door het Bedrijfschap Horeca is afgegeven

Bovenstaande gegevens vraagt de gemeente zelf op. Bezoek de [website Register Sociale Hygiëne](#) om te controleren of u geregistreerd staat.

Bijlagen bij leidinggevende(n)

We hebben een aantal gegevens nodig om deze aanvraag te beoordelen. Stuur ons daarom deze documenten:

- Kopie van de arbeidsovereenkomst (medewerker) en het ID-bewijs (medewerker en ondernemer)

Aan het einde van de aanvraag krijgt u een overzicht met alle bijlagen die u moet meesturen.

Financieel

Financieel

Vanaf hier beantwoordt u vragen in het kader van de wet Bibob. Lees meer op [Justis: Wat is de Wet Bibob?](#)

Hoe is het ondernemingsvermogen gefinancierd?

Anders

Beschrijf de financiering

Drietal leningen van zusterbedrijven (andere Soju Bar's, te weten Soju Bar B.V. en Soju Bar Amsterdam B.V.). Leningsovereenkomsten alsmede bewijs van storting bijgevoegd Directeur van zowel Soju Bar B.V. en Soju Bar Amsterdam B.V.: Voornaam: [REDACTED]

Wie draagt het ondernemingsrisico?

Soju Bar Leidschendam is verantwoordelijk voor de leningen. De zusterbedrijven die de leningen hebben verstrekt dragen als financierders eveneens hun eigen risico's

Gebouw en inventaris

Gebouw en de inventaris

Is uw horecaonderneming de eigenaar van het gebouw waarin u uw bedrijf heeft?

Nee

Van wie is het gebouw waarin u de horecaonderneming heeft?

URW Nederland Winkels 2 B.V. (Unibail Rodamco Westfield) Rembrandtweg 41, Amstelveen
Contactpersoon: [REDACTED]

Bijlagen bij het gebouw

Om deze aanvraag te beoordelen hebben we een kopie van een huurcontract nodig of een kopie van een koopcontract.

Aan het einde van de aanvraag krijgt u een overzicht met alle bijlagen die u moet meesturen.

Is de inventaris (inboedel) eigendom van de horecaonderneming?

Ja

Vanaf welke datum is de inrichting eigendom van de horecaonderneming?

1 december 2024

Voor welk bedrag is het uw eigendom geworden?

[REDACTED]

Arbeidsverleden

Het arbeidsverleden

Hoe heeft u de afgelopen drie jaar inkomen ontvangen?

Ik was zelfstandig ondernemer

Bijlagen bij arbeidsverleden ondernemer:

Per ondernemer een bewijs waarop staat hoe het inkomen van de afgelopen twee jaar is ontvangen, bijvoorbeeld:

- Bij loondienst: een kopie van de laatste 24 loonstroken en/of een kopie van de twee laatste jaaropgaven
- Bij zelfstandig ondernemerschap: een kopie van de laatste twee jaar jaarverslagen of laatste twee jaar belastingaanslagen) van het bedrijf
- Bij een uitkering: een kopie van de uitkeringsgegevens van de laatste twee jaar

Aan het einde van de aanvraag krijgt u een overzicht met alle bijlagen die u nodig heeft. Verzamel dan alle bijlagen.

Is de horecaverunning eerder verleend?

Ja

Verleende vergunningen

Is de horecaverunning eerder geweigerd of ingetrokken?

Nee

Is er de afgelopen vijf jaar een bestuursrechtelijke en/of fiscaalrechtelijke boete opgelegd?

Nee

Heeft u momenteel openstaande schulden?

Nee

Bent u en/of andere uiteindelijk zeggenschaphebbenden, de afgelopen vijf jaar veroordeeld, een schikking (transactie) aangegaan met het Openbaar Ministerie of anderszins als verdachte aangemerkt (geweest)?

Nee

Bijlagen

Bijlagen

U moet de volgende bijlagen verplicht meesturen.

Bijlagen bij de horecaonderneming

- Bedrijfsplan
- Openingsbalans
- Begrotingsbalans
- Financieringsbalans
- Plattegrond van uw horecaonderneming. Hierop moeten de we de volgende gegevens kunnen zien:
 - Grenzen van het terrein van de horecaonderneming
 - Ligging van de gebouwen, en hoe ze zijn ingedeeld
 - Functie van iedere ruimte in het gebouw

Bijlagen bij leidinggevende(n)/exploitatievergunning/drank- en horecavergunning

Van de ondernemer en elke leidinggevende

- Kopie van de arbeidsovereenkomst (medewerker) en het ID-bewijs (medewerker en ondernemer)

Bijlagen bij ondernemingsvermogen

- Overeenkomst(en) van geldlening particulieren
- Kopie(en) van het identiteitsbewijs van de geldverstrekker(s)
- Uitleg ten aanzien uw relatie met deze persoon/personen

Bijlagen bij gebouw

- Een kopie van een huur- of koopcontract

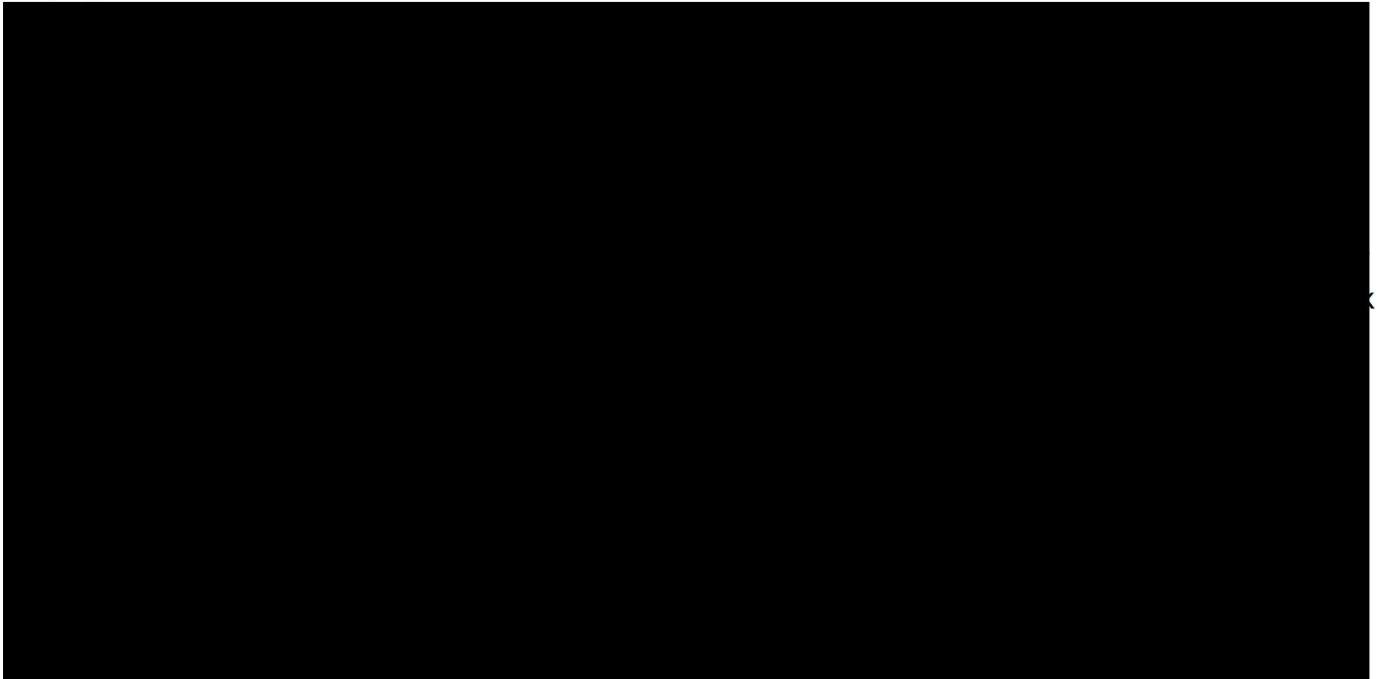
Bijlagen bij arbeidsverleden

Per ondernemer een bewijs waarop staat hoe het inkomen van de afgelopen twee jaar is ontvangen, bijvoorbeeld:

- Bij loondienst: een kopie van de laatste 24 loonstroken en/of een kopie van de twee laatste jaaropgaven
- Bij zelfstandig ondernemerschap: een kopie van de laatste twee jaar jaarverslagen of laatste twee jaar belastingaanslagen) van het bedrijf
- Bij een uitkering: een kopie van de uitkeringsgegevens van de laatste twee jaar
- Voeg een kopie weigeringsbesluit en/of intrekkingbesluit toe (indien van toepassing)
- Voeg een kopie van de bestuursrechtelijke en/of fiscaalrechtelijke toe (indien van toepassing)
- Voeg een kopie van de schikking (transactie) met het OM toe (indien van toepassing)

Nadat de aanvraag is ingediend wordt er een casemanager aangesteld. Als er stukken ontbreken vraagt de casemanager of het Bibobloket u om de Bibob-bijlagen aan te leveren. U kunt de bijlagen per e-mail sturen naar de contactpersoon of persoonlijk inleveren. De Bibob-bijlagen worden op een vertrouwelijke manier opgeslagen en behandeld.

Bijlagen



Akkoord

Akkoord

- Ik heb de vragen in het kader van de wet Bibob volledig naar waarheid ingevuld
- Ik weet dat er kosten verbonden kunnen zijn aan deze aanvraag

Ja, ik ga akkoord

ja

Beste 

Wij hebben uw inzending van het formulier "Integrale horecaverunning" namens "Soju Bar Leidschendam B.V." op ontvangen.

De inzending is geregistreerd onder zaaknummer 00002037361.

U kunt uw ingevulde formulier vanaf deze pagina (eenmalig) downloaden en opslaan in uw administratie.

Wij behandelen uw aanvraag binnen 40 werkdagen.

Heeft u nog vragen, neem dan contact met ons op via het [contactformulier](#) of telefoonnummer 14 070

Het is belangrijk dat u daarbij het zaaknummer vermeldt.

Vriendelijke groet,

Gemeente Leidschendam-Voorburg