



## Te koop Klassiek Restaurant in Randstad (kode LA MACERA)

Restaurant is gesitueerd in een klassiek pand met een gezellige en gemoedelijke ambiance en uitstraling. La Macera heeft het karakter van een sterrenrestaurant hetgeen het overigens op dit moment niet is. Het heeft een Hollandse keuken met een redelijk prijsniveau. Het is op dit moment een familiebedrijf met personeel. De verkochte wijnen kenmerkt zich door kwaliteitswijnen die voortreffelijk combineren met de op de (wisselende) menukaart vermelde gerechten. Het restaurant is geopend van woensdag t/m zondag. Geen lunch. Op de dagen en tijden dat het restaurant niet geopend is zijn er wel besloten mogelijkheden. Service en Kwaliteit staan hoog in het vaandel. De locatie is zuidelijk deel van de Randstad in de driehoek Delft, Gorinchem, Dordrecht.

### PERSONEEL

Naast de eigenaar en zijn echtgenote, parttimers zijn er oproepkrachten beschikbaar en is er een vaste chef kok in dienst.

### KLANTEN

Naast de zeer regelmatig terugkerende particulieren is er ook een behoorlijk segment zakelijke gasten die door de ligging wat minder hinder ondervinden van het economisch klimaat van vandaag. Men kan spreken van een vaste kern van klanten. Het restaurant heeft een mogelijkheid van ca 70 couverts.

### CATERING

Op aanvraag kan er tevens cateringactiviteiten op locatie plaatsvinden. Hierbij zijn tal van mogelijkheden en uitvoeringen realiseerbaar

### REDEN VAN VERKOOP

De eigenaar loopt naar de pensioengerechtigde leeftijd toe alhoewel fit is toch de wens om na al die jaren het rustiger aan te gaan doen. In overleg kan natuurlijk tijdens de overdrachtsperiode er een beroep op hem en zijn echtgenote worden gedaan

### FINANCIEN

We spreken over een gemiddelde in de jaarstukken vermelde omzet van ca € 350.000,00 incl btw, De totale loonpost excl. de ondernemer is ca € 65.000,00 energie ca € 18.000,00

Boven het restaurant is een appartement dat geschikt is voor bewoning van echtpaar met 1 kind. Het **totale** pand is door een makelaar getaxeeerd op een verkoopwaarde van € 720.000,00 (taxatierapport is aanwezig)

### Prijs

La Macera gaat uit van een cashtransactie van het gehele pand, goodwill, inventaris, voorraad etc van totaal € 820.000,00

### Procedure van overname is als volgt:

- Na aanvraag en ondertekening van een zogenaamde geheimhoudingsverklaring zal, na terugkoppeling en goedkeuring van opdrachtgever, de naam van LA MACERA aan u worden verstrekt. De ondertekening dient plaats te vinden door koper alsmede zijn eventuele bemiddelaar. Dit wordt voorafgegaan met een gesprek met U en CH Consultancy om cultuur en uw uitgangspunten te kunnen vertalen naar LA MACERA
- Vervolgens zal door ons een eerste kennismakingsgesprek met de eigenaar van LA MACERA worden gepland.
- Na dit gesprek zullen wij contact met u opnemen of u verder geïnteresseerd bent en zich kan vinden in de door ons gestelde uitgangspunten en met u de vervolgstappen bespreken, waaronder het verstrekken van de door u gewenste schriftelijke informatie.
- Er zal met u en LA MACERA een timetabel worden opgesteld over de te nemen vervolgstappen. Een onderdeel van deze vervolgstappen zal zijn het tekenen van een zogenaamde intentieverklaring. Vanaf dat moment heeft u een *tijdelijke* exclusiviteit (optie) voor de overname van de onderneming.
- Tijdens deze exclusiviteitsperiode kan er een zogenaamd due diligence onderzoek plaats vinden.
- Afronding transactie d.m.v. een overnamecontract bij een door u, of in overleg nader te bepalen notaris.

**Contact** Wij maken u er op attent dat *alle* contacten, zowel persoonlijk, telefonisch als schriftelijk, uitsluitend via en/of met schriftelijke goedkeuring van CH Consultancy dienen te verlopen. De uitvoerende partner zal de heer M. Claus zijn.

**Geplande bedrijfsoverdracht:** 2009

**Informatie** bij bovenstaande onderneming onder vermelding van kenmerk **la macera**

CH Consultancy b.v.  
Cees Heystek  
Tel. 06 21 53 80 80  
Email: [chc@heystek.org](mailto:chc@heystek.org)  
Website: [www.heystek.org](http://www.heystek.org)

projectmanager/partner: Martin Claus  
Tel: 06 53 28 39 87