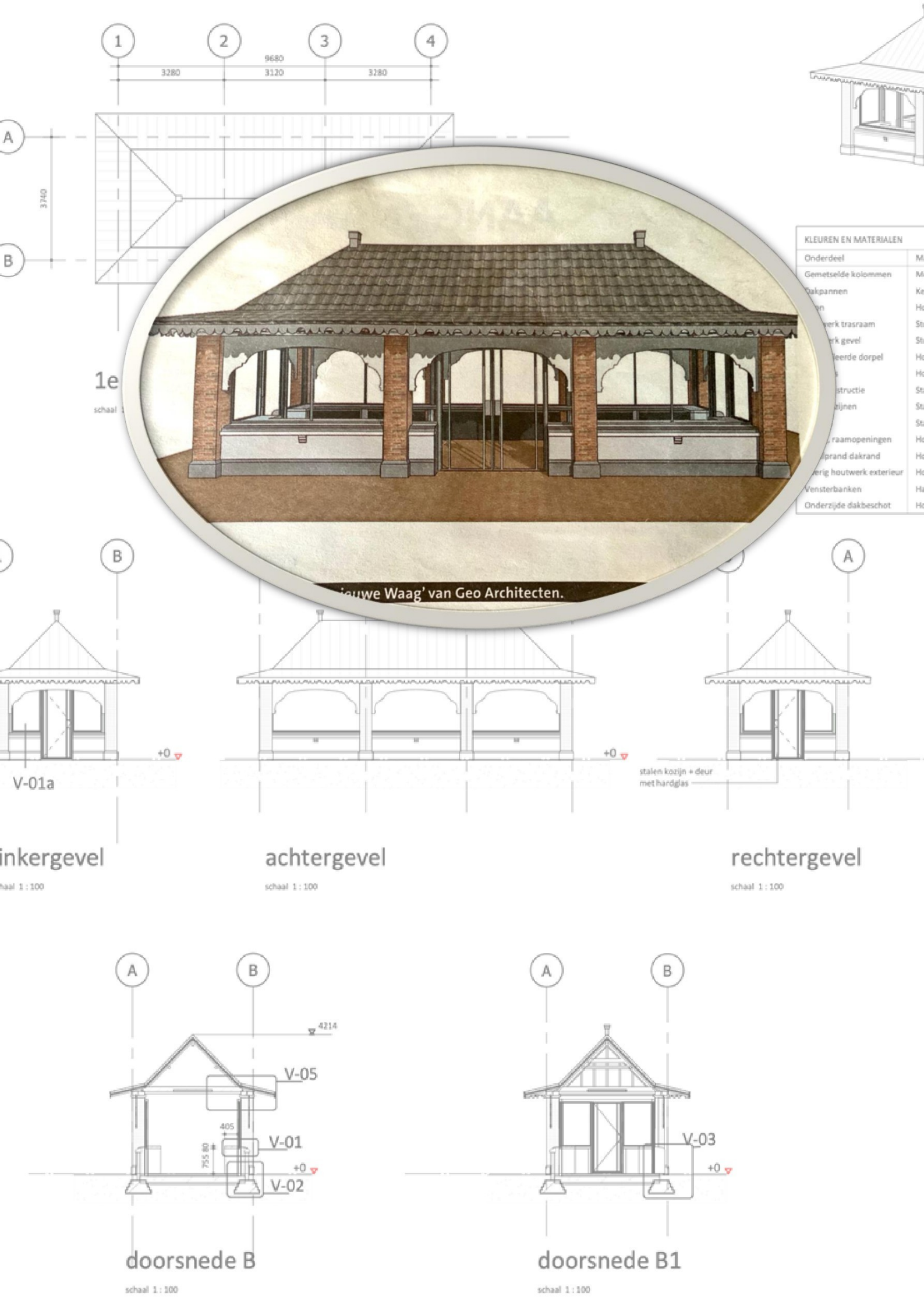




DE WAAG	3
<hr/>	
HET IDEE.	3
STAND VAN ZAKEN	4
DE DOELGROEP	4
CONCURRENTIE	6
BEDRIJF EN PRODUCT IN DE MARKT (SWOT-ANALYSE)	6
PRODUCT/DIENST	7
PRIJS	8
CONCLUSIE	8
MOODBORD WAAG	9

DE WAAG

Het Idee.

Voor ons nieuwe horeca bedrijf (voorheen de Karseboom) zou de Waag een fantastische toevoeging zijn. Ten 1^e sluiten de richtlijnen van de gemeente mbt een invulling die passend moet zijn bij de omgeving perfect aan bij ons plan aangezien wij dit ook terug willen laten komen in onze bar/bistro. We zijn van plan een kaart op te stellen waarin we gebruik maken van zoveel mogelijk Texelse producten. Dit steunt niet alleen de lokale onderneming maar versterkt ook ons eigen bedrijf.

De Waag zou hier een prachtige aanvulling voor zijn. Dit historische pand trekt de aandacht van zowel Texelaar als toerist en de ligging maakt dat het als een fijne entree tot ons hoofdpand kan fungeren.

Ons plan is om de Waag te gebruiken als proeflokaal, je kan hier makkelijk binnen wippen voor een klein hapje en een drankje om vervolgens het rondje door het hart van Texel af te maken. Mocht de atmosfeer je aanstaan dan kan je plaatsnemen op ons aangename terras voor een echt lekker Texels ontbijtje -hangop van Grietjeshoeve met vruchten uit de zelfpluktuin en een heerlijk bakkie van koffiebranderij Texel- of een gezellig borrelarrangement -TX biertje met een portie bitterballen van Peek en een kaasplankje van Wezenspyk-, we geven natuurlijk maar wat graag advies over wat er allemaal te doen is op ons prachtige eiland.

We zien de Waag ook als een perfecte locatie voor klein vermaak. Denk hierbij aan een bandje, een kunstenaar die zijn werk etaleert, een schrijver die een boek reading geeft etc.

De doorkijk van het pand houden we natuurlijk intact. Dit is naast dat het beschreven is door de verhuurder ook van belang voor ons omdat het de voorbijganger meer zicht geeft op ons hoofdpand Vismarkt 4.

Stand van Zaken

Hoogseizoen 2021 zullen wij beginnen met onze bar/bistro op de Vismarkt 4. Hierdoor zitten wij een aantal maanden zonder de vereiste omliggende locatie. De planning kan helaas niet versneld worden waardoor bedrijfsvoering in de Waag tot op bepaalde hoogte belemmerd kan worden. We missen toilet, keuken en bar voorzieningen van ons toekomstige hoofdgebouw. Medio zomer 2021 zal dit “probleem” verholpen zijn bij de afronding van de bouw en het starten van de bedrijfsvoering op locatie.

Door de terrasvergunning van de Karseboom al aan te vragen kunnen we de periode overbruggen door onze foodtruck neer te zetten. Het sanitair hebben we ook een mobiele oplossing voor. Op deze manier kunnen we vanaf januari beginnen met de bedrijfsvoering in de Waag. De planning is op zijn minst de vereiste openingsuren aan te houden maar ons streven is minimaal 5 dagen in de week de gehele dag open te zijn.

Vanaf het moment dat we op de Vismarkt 4 starten plannen we (muv een x aantal dagen per jaar) 7 dagen per week van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat open te zijn met zowel de bar/bistro als de Waag.

De Doelgroep

Onze doelgroep is zowel Texelaar als toerist. Wel verwachten we dat de Waag de toerist meer zal prikkelen. Binnenkijken is dan ook geen probleem! Het is de bedoeling dat de gast bij de Waag genoeg geïntrigeerd wordt om bij 1 van de 2 panden te gaan zitten en wat bestellen. Dit doen we door een creatieve kaart samen te stellen van voornamelijk lokale producten, een fijne ambiance te creëren en met hospitality professionals te werken. Ten opzichte van vorig jaar is de bezettingsgraad op Texel vanaf de laatste week juni omhooggegaan ten opzichte van 2019. De 1^e week van Augustus was dit zelfs 16,18% meer ten opzichte van vorig jaar.

Doordat er dmv Corona voornamelijk toeristen uit eigen land kwamen is Texel op allerlei leuke plekken genoemd. Diverse tijdschriften en websites prezen de verschillende toeristische trekpleisters en horeca gelegenheden.

Wij durven ervanuit te gaan dat dit positieve effecten zal hebben op de toekomst van het toerisme op het eiland aangezien de doelgroep van gemaakte promotie voornamelijk wat hipper is en wat meer te besteden heeft. De horeca op Texel wordt steeds belangrijker en dit zie je terug doordat lokale ondernemingen steeds meer tijd en geld lijken te besteden aan verzorging en uitstraling. Je komt niet meer weg met alleen de locatie.

De Groene Plaats is hier een prachtig voorbeeld van; elke zaak is tot in de puntjes verzorgd. Hierdoor versterken ze elkaar en wordt het een grotere trekpleister.

<https://www.kadotexel.nl/texel-cijfers-1>

Concurrentie

Onze voornaamste concurrenten zitten op hetzelfde plein en daaromheen in het hart van Den Burg. De aanwezigheid van nieuwe bedrijven op het plein zorgt ervoor dat er meer animo komt en dus een grotere potentiële doelgroep. De “concurrentie” zorgt letterlijk voor meer bedrijvigheid op de groene plaats. Daarnaast overlapt de bedrijfsvoering wellicht wat maar zijn het over het algemeen zeer verschillende ondernemingen. We kunnen in dit geval dus beter spreken van “concullega’s”. We zijn van plan dmv samenwerking (het afnemen/etaleren/promoten van elkaars producten) een fijne werkomgeving te creëren waarin we streven naar succes voor elke ondernemer op het plein.

Bedrijf en product in de markt (SWOT-analyse)

Sterktes Toeristisch centrum Historische waarde Ervaren team Bestaand sterk netwerk	Zwaktes Nog onbekend bedrijf Locatie is erg klein
Kansen Toenemende doelgroep Plein en omgeving worden nog doorontwikkeld Focus op duurzaamheid	Bedreigingen Corona/Lockdown Voorjaar geen ondersteunend bedrijf

Product/Dienst

De Waag is een verlengstuk van onze bar/bistro en de producten/diensten zullen dus overlappen.

We zijn van plan onderscheid te maken in de volgende tijden:

De vroege ochtend: We openen op marktdagen (maandag en woensdag) conform markturen. Zodra de 1^e marktkoopman/vrouw aan komt rijden hebben wij een lekker bakkie in de aanbieding. Tegelijkertijd kunnen de dames en heren die uit de nachtdienst komen bij ons terecht voor een afzakkertje. Mocht dit succesvol blijken breiden we eventueel uit naar meer dagen.

De ochtend: In het hoogseizoen vanaf 08:00 en daarbuiten vanaf 09:00 zijn wij geopend voor het ontbijt.

De middag: Het ontbijt loopt over in de lunch, wat er eigenlijk gewoon op neer komt dat vanaf 12:00 tot 16:00 de ontbijt-, lunch- en borrelkaart te bestellen zijn.

Borrel: De borrelkaart gaat vanaf 12:00 in en loopt door tot sluit.

Diner: Diner is te bestellen vanaf 16:00 tot minimaal 22:00. Hiermee willen we rekening houden met onze horeca collega's die op deze manier na hun shift ook nog kunnen komen eten. We willen hiermee ook inspelen op de trend dat er steeds later gedineerd wordt ook door vakantiegangers.

Prijs

Doordat we lokale producten inkopen kan dat ervoor zorgen dat de prijs soms wat hoger ligt. Door genoeg alternatieven te bieden willen we ervoor zorgen dat dit geen problemen oplevert bij de gast die wat minder te besteden heeft.

De kwaliteit van de producten en de daarmee gemaakte gerechten zouden de doorslag moeten geven voor mensen om heerlijk uitgebreid te gaan tafelen.

Om iedereen van dienst te kunnen zijn bieden we altijd een wat voordeliger en wat luxere optie. Hiervoor kijken we naar de actuele lokale trends op het gebied van eten en drinken, hier geven we dan onze eigen “lokale” draai aan.

Conclusie

De Waag zou voor ons een mooi verlengstuk zijn voor de Vismarkt 4. Een klein punt is dat we een aantal maanden moeten overbruggen waarin het pand nog niet gereed is.

Oplossingen hiervoor kunnen zijn gebruik te maken van een foodtruck (die reeds in ons beheer is) om wat meer mogelijkheden voor het menu te creëren.

De maanden die we moeten overbruggen zouden we een andere invulling moeten geven. Dit is niet ideaal maar ook niet onoverkomelijk. Denk aan promotionele activiteiten. Kleine horeca en verkoop van lokale producten.

Al met al zijn wij zeer geïnteresseerd in het exploiteren van de Waag en hopen dat jullie wat zien in dit globale plan.

Moodbord Waag

