

Sfeervol restaurant aan de Ginnekenweg in Breda

Advertentie nr. 21801



INV/GW: € 75.000

Huur: € 3.099 /mnd.

Omschrijving

In het hart van Breda, gelegen aan de drukke Ginnekenweg, één van de belangrijkste aanloopstraten die het centrum verbindt met het karakteristieke Ginneken, bevindt zich deze eigentijdse horecazaak. De locatie kenmerkt zich door een constante stroom aan passanten en een uitstekende bereikbaarheid, wat zorgt voor een solide basis voor een succesvolle exploitatie.

De onderneming is momenteel ongeveer een jaar actief en bevindt zich duidelijk in een opbouw- en groeifase. Dit biedt een interessante kans voor een nieuwe ondernemer om voort te bouwen op de bestaande basis en tegelijkertijd verdere groei en optimalisatie te realiseren.

Locatie en omgeving

De Ginnekenweg is één van de meest gewilde horecalocaties van Breda en staat bekend om haar levendige karakter en diverse mix van winkels, speciaalzaken en horeconcepten. De ligging tussen het centrum en het Ginneken zorgt voor een breed en gevarieerd publiek, variërend van lokale bewoners tot winkelend publiek en toeristen.

De directe omgeving kenmerkt zich door een bovengemiddelde koopkracht en een sterke sociale cohesie, wat bijdraagt aan een stabiele en terugkerende gastenstroom. In combinatie met de goede bereikbaarheid en parkeermogelijkheden maakt dit de locatie commercieel zeer interessant.

De bereikbaarheid is uitstekend, zowel per fiets, auto als openbaar vervoer, en voor de deur in is voldoende parkeergelegenheid aanwezig.

SesaMo

De huidige exploitatie richt zich op een eigentijdse invulling van de horeca, met een focus op kwaliteit, beleving en toegankelijkheid. De keuken is professioneel ingericht en geschikt voor uiteenlopende horeconcepten, variërend van lunch en diner tot borrelformules.

De overname heeft betrekking op de exploitatie en het interieur. De handelsnaam en domeinnaam maken geen onderdeel uit van de overdracht, waardoor een nieuwe ondernemer de mogelijkheid heeft om het geheel onder een eigen naam en formule voort te zetten en naar eigen inzicht te positioneren in de markt.

Het interieur kenmerkt zich door een warme, moderne en toegankelijke uitstraling, waarbij gebruik is

gemaakt van natuurlijke materialen en een eigentijdse afwerking. Dit zorgt voor een prettige ambiance die geschikt is voor zowel lunch, diner als borrelmomenten.

Een deel van het interieur is recent vernieuwd, wat bijdraagt aan een frisse en verzorgde uitstraling en maakt dat de zaak zonder grote investeringen direct kan worden voortgezet.

Indeling pand

Het pand is efficiënt en doordacht ingedeeld, met een duidelijke scheiding tussen het gastgedeelte en de operationele ruimtes.

Aan de voorzijde bevindt zich een charmant gevelterras met ruimte voor ca. 6-8 gasten. Bij binnenkomst worden gasten verwelkomd in een sfeervol en warm ingericht restaurantgedeelte van ca. 75m² met diverse zitmogelijkheden, goed voor in totaal ca. 38-40 gasten.

De bar, gesitueerd aan de linkerkant, vormt een echte eyecatcher met zijn moderne uitstraling en gebruik van natuurlijke elementen. Hier kunnen gasten tevens plaatsnemen voor een diner aan de bar, met ruimte voor ca. 4-6 gasten. De professionele keuken van ca. 25,5m² bevindt zich aan de achterzijde en is volledig uitgerust om zowel lunch als diner op hoog niveau te verzorgen. Aansluitend is er een separaat en praktisch ingericht afwasgedeelte aanwezig.

Daarnaast beschikt het pand over alle benodigde ondersteunende faciliteiten, waaronder opslagruimtes, een koelcel en nette sanitaire voorzieningen. Als extra pluspunt is er een binnentuin aanwezig die, binnen de geldende regelgeving, beperkt als terras gebruikt mag worden voor maximaal 20 gasten tot 22:00 uur.

Overnamekansen

Deze horecazaak onderscheidt zich door de combinatie van een sterke locatie, een instapklare inrichting en een flexibele exploitatiemogelijkheid. De huidige opzet biedt een solide basis voor voortzetting, terwijl er tegelijkertijd voldoende ruimte is voor een nieuwe ondernemer om eigen accenten toe te voegen en het concept naar eigen inzicht te ontwikkelen.

De overname heeft betrekking op de exploitatie en het interieur, waarbij een deel van het interieur recent is vernieuwd. De handelsnaam en domeinnaam maken geen onderdeel uit van de overdracht,

wat de mogelijkheid biedt om het geheel onder een eigen naam en formule voort te zetten en strategisch te positioneren in de markt.

Dankzij de bestaande basis en de flexibiliteit van het pand zijn er diverse ontwikkelmogelijkheden, zoals het verruimen van openingstijden, het aanpassen of aanscherpen van het concept, het toevoegen van nieuwe omzetstromen of het versterken van de marketing. Juist deze combinatie van een goede uitgangspositie en duidelijke groeiruimte maakt dit een kansrijk object voor zowel startende als ervaren horecaondernemers.

Kernpunten in het kort

- Gelegen aan de drukke Ginnekenweg in Breda
- Instapklare horecazaak met modern interieur
- Binnen ca. 42–46 zitplaatsen + terrasmogelijkheden
- Professioneel ingerichte keuken
- Exploitatie circa 1 jaar actief (groeifase)
- Overname betreft exploitatie en interieur
- Flexibel concept, geschikt voor diverse invullingen
- Sterke locatie met constante passantenstroom

Kansen voor groei

- Uitbreiding openingstijden (ontbijt & brunch)

De locatie biedt sterke kansen om uit te breiden richting ontbijt en brunch, passend bij de gezonde en plantaardige positionering. Dit creëert extra omzetmomenten en spreekt een bredere doelgroep aan, zoals young professionals en weekendbezoekers.

- Ontwikkelen van een bezorg- en afhaalconcept

Door nog meer in te zetten op goed transporteerbare gerechten zoals bowls, wraps en mezze-boxen kan men inspelen op de groeiende vraag naar gezonde bezorgopties. Dit biedt schaalbare omzet zonder grote extra investeringen in ruimte of personeel.

- Organiseren van events en belevingsavonden

Denk aan thema-avonden, shared dining concepten of Midden-Oosterse proeverijen om extra traffic te genereren. Dit verhoogt niet alleen de omzet per avond, maar versterkt ook de binding met gasten.

- Samenwerkingen met lokale en duurzame partners

Door partnerships aan te gaan met lokale leveranciers, sportscholen of conceptstores kan men nieuwe doelgroepen aanboren. Dit versterkt de positionering als duurzaam en lokaal betrokken merk.

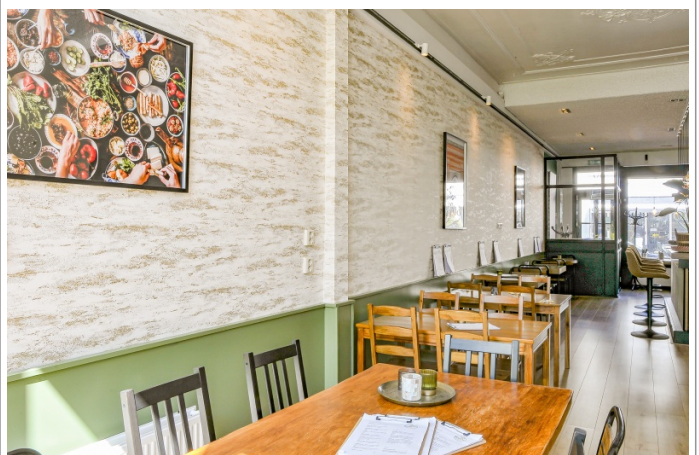
- Uitbreiding richting catering en zakelijke markt

De vraag naar gezonde en plantaardige catering groeit sterk, met name bij bedrijven en evenementen. Men kan hierop inspelen met lunchboxen, shared dining of eventcatering.

Kenmerken

Bedrijfsnaam	SesaMo
Ligging	Aan de drukke verbindingsweg tussen het Ginneken en en ce
Woonruimte aanwezig	Nee
Begane grond - opp	75m²;
Souterrain aanwezig	Nee
Aantal zitplaatsen	46
Aantal zitplaatsen terras	28
Financieringsmogelijkheden	Nee
Geschikt als beleggingspand	Nee
Personeel overname verplichtingen	Ja
Brouwerij verplichtingen	Ja
Automaat verplichtingen	Nee
Lease contracten	Nee

Foto's





Ligging

Ginnekenweg 16 | 4818JE Breda (NB)

Aanbieder

Het Horeca Huis
Dhr. Brand
T. 0643911418

