Wie niet op de hoogte is, ziet veel beren op de weg

De regels van het spel bij het huren van een pand

Kopen of huren. That's the question bij een nieuwe zaak, een volgend pand. Los van de mogelijkheden die je hebt tot koop van een ander pand, is huren ook een goede optie. Zorg dan wel dat je alles zwart op wit hebt. Want waar huur begint in goed vertrouwen, is een verschil van mening zo geboren. Snackkoerier waarschuwt voor de mogelijke valkuilen bij huren.

|door Eric Schuurman

ROTTERDAM - Huren kent veel voordelen. Je kunt binnen de opzegtermijn het pand gewoon verlaten en voor huurders is verkoopstress een onbekend fenomeen. Een goede huurbaas zorgt voor onderhoud, dus die kosten hou je als ondernemer lekker in je eigen zak. Kortom: huren is zo gek nog niet. Maar let goed op. Kijk bij huurcontracten naar de kleine lettertjes. En ken de regels van het spel. Advocaat Alex Dolphijn geeft u tips en tricks om ellende voor te blijven.

FOTO: SHUTTERSTOCK

'De bedrijfslocatie van een horecaonderneming is bij huren cruciaal. Het bedrijf en de bedrijfsruimte zijn vaak onlosmakelijk met elkaar verbonden. Als de eigenaar van de bedrijfsruimte een ander is dan die van de horecaonderneming, kunnen er problemen ontstaan wanneer één van de twee zijn eigendom verkopen wil.'

Verplichtingen

'Als de eigenaar van de bedrijfsruimte de onroerende zaak wil verkopen, dan betekent dit niet dat de huurovereenkomst met de horecaondernemer ook eindigt. De koper van de onroerende zaak zal zich er dus van bewust moeten zijn dat hij te maken krijgt met een bestaande huurder.'

'De huurder, op zijn beurt, krijgt te maken met een nieuwe verhuurder en kan daar in beginsel niets tegen doen. De geschreven en ongeschreven verplichtingen uit de huurovereenkomst blijven onverminderd van kracht voor beide partijen.'

Koopoptie

'Dit gaat echter in het algemeen niet zover dat een koopoptie van de huurder in het huurcontract mee overgaat op de nieuwe eigenaar van de onroerende zaak. De werking van de koopoptie van de huurder kan dus werking verliezen als de huurder geen gebruik gemaakt heeft van zijn koopoptie en het pand een nieuwe eigenaar krijgt. Vandaar dat het van groot belang is om in een nieuwe huurovereenkomst een door de huurder gewenst kooprecht van het pand goed te omschrijven.'

Indeplaatsstelling

'Wordt een cafetariabedrijf, geëxploiteerd vanuit een gehuurde bedrijfsruimte, door een ander overgenomen, dan zou de verhuurder zich er tegen kunnen verzetten dat er een nieuwe huurder komt. De wet geeft hiervoor een regeling. In principe kan de "oude" huurder tegen de wil van de verhuurder afdwingen dat degene die de exploitatie van de horecaonderneming overneemt, óók de nieuwe huurder wordt. De verhuurder kan dus geconfronteerd worden met een nieuwe huurder, zonder dat hij daar iets over te zeggen heeft. Men noemt deze regeling wel de 'indeplaatsstelling' Conclusie: ingewikkelde materie. Blijf scherp en alert. Huur vakkundige juridische bijstand in, wanneer u twijfelt. Het is de investering waard.'

Alex Dolphijn

Ludwig & Van Dam
Franchiseadvocaten
Rivierstraat 159
3016 CH Rotterdam
Tel.: (010) 241 57 77
E-mail: info@ludwigvandam.nl

Advertorial

Swinkels

Wat is het succes van de Souflesse?

Steeds meer horecaondernemers kiezen bewust voor de kaassoufflé van de Souflesse. Ook in de Cafetaria top 100 is de Souflesse wederom de meest verkochte kaassoufflé. Met deze onderscheidende kaassoufflé met zijn unieke vorm, kaas en korst kan de ondernemer ook een gezonde marge behalen. We zien dat onze klant fan van onze kaassoufflé wordt! Met de nieuwste innovatie kaas bacon denken we wederom een succesvolle introductie in handen te hebben.

We willen met producten komen die innovatief zijn, onderscheidend en vooral erg lekker! Want naast alle gezondheidstrends zien we dat de gast in de cafetaria als een blok valt voor de lekkerste producten. We dagen ondernemers dan ook uit om een kaassoufflétest te organiseren. Verkoopt u al de lekkerste kaassoufflé? In de competitieve markt met felle concurrentie vanuit de horeca en retail draait het om details.

In de meeste gevallen kiest de ondernemer voor de Souflesse als 'enige' kaassoufflé en dus niet als luxe kaassoufflé. Zo hebben de winnaars van de afgelopen jaren uit de Cafetaria top 100: Alida's Smulpaleis, Bon Appetit, Eethuis van Holst, Preuverie, Vergulden Erpel, Snackplaza en het Smulhuis allemaal de kaassoufflé vervangen door de Souflesse. In sommige gevallen zoals bijvoorbeeld bij de Vergulden Erpel is zelfs het woord kaassoufflé vervangen voor de Souflesse op de menukaart.

Voor de digitale presentaties is er op de website souflesse.nl hoog kwaliteit beeldmateriaal beschikbaar. Zo zijn er voor de verschillende smaken (kaas, pikant, tomaat-mozzarella, bacon, ham-kaas, mini's) filmpjes ontwikkeld. Ook heeft de Digitale BV de mogelijkheid om de opengesneden Souflesse over meerdere schermen te tonen. Ook zijn er vitrinekaartjes, snackdoosjes en bedrukte prikkers beschikbaar.

Hiernaast is en blijft de Souflesse exclusief voorbehouden voor de horecaondernemers. Dus ondernemers kunnen kiezen voor kwaliteit én een onderscheidend product. Vraag nu een gratis proefmonster/promotiemateriaal en/of digitaal beeldmateriaal aan!

Swinkels Snackery & Backery
www.souflesse.nl T 0485-317360
E info@snackerybackery.nl

Waarom kiest Alida's voor de Souflesse?
Alida's Smulpaleis in Roden was één van de eerste cafetaria's in Nederland die de Souflesse als hun kaassoufflé heeft opgenomen. Jan en Alida zagen zes jaar geleden een advertentie over de Souflesse. Jan: "We hebben Swinkels benaderd voor een proefmonster en hebben het product getest. We zijn continue op zoek naar kwaliteitsverbetering, want stilstaan is achteruitgang! Wat ons aanspraak was de smaakvolle kaas, krokante korst en de unieke vorm. Zodoende hebben we de overstap gemaakt en hebben we ook de Italiaanse soufflé, ham-kaas en bacon-kaas in het assortiment opgenomen. Ook gebruiken we de kaassoufflésse tussen ons broodje wolkenkrabber. Dit broodje bestaat verder uit een hamburger, sla, komkommer, pindasaus en geroosterde uitjes".