



Marktvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024

Inhoudsopgave

Intro	3		
Uitnodiging	5	Inrichting en ontwerp	13
Gezocht	6	Planning	15
Duurzaamheid	8	Aanvullende informatie	16
Uw aanbod	10	Contactgegevens	20
Beoordeling inschrijvingen	12		
		Locatie specificaties	
		passanten / plattegrond / kostenoverzicht	
		Amsterdam Centraal	22



Intro

Nederlandse Spoorwegen (NS)

‘Nederland duurzaam bereikbaar. Voor iedereen’

De reiziger van 2024 is een andere dan die van 2030 of 2040. Sterker, begrippen als 'treinreiziger', 'fietser' of 'automobilist' vervagen. Het is niet meer óf de auto óf het openbaar vervoer, maar én-én: net wat het beste bij je past, op dat moment, naar die bestemming. We stellen andere eisen aan de beschikbaarheid van vervoermiddelen, aan voorzieningen op het station en aan serviceverlening, door een persoon of middels een app. Mensen reizen steeds meer en anders. Flexibiliteit, gemak en comfort staan daarbij voorop.

Voor meer informatie over NS en haar bedrijfsonderdelen kijk op www.ns.nl/over-ns.



Intro (vervolg)

NS Stations

De stations, groot en klein, zijn voor reizigers elke dag een cruciale schakel in hun reis van deur tot deur, op weg naar werk, school of uitje. De reiziger wenst op het station een gemakkelijke, snelle en drempelloze overstap op bus, tram, metro of OV-fiets, een veilig en comfortabel verblijf en een gevarieerd aanbod aan winkels en voorzieningen. Voor de reiziger zijn stations een plek om aan te komen, te vertrekken, of gewoon om even wat langer te blijven. Voor Nederland zijn stations de essentiële schakel in de aanpak van de mobiliteits- en duurzaamheidsopgaven van de toekomst.

NS en ProRail zijn verantwoordelijk voor zo'n vierhonderd stations in Nederland in samenwerking met overheden en vervoerders. NS Stations is onderdeel van het de tot NS Groep N.V.

Het aanbod aan de klanten staat in alles voorop en we willen steeds inspelen op hun behoefte. Dat doen we met onder andere een divers aanbod aan winkels en services op het station. NS Stations onderzoekt regelmatig wat de wensen zijn en past zijn aanbod hierop aan. Het resultaat is een aantrekkelijk en gevarieerd winkelaanbod dat is afgestemd op de behoefte van de klant.

Het aantal treinreizigers is tussen 2015 en 2019 gestegen met 14% en de verwachting was destijds dat de aantallen zouden doorgroeien. Covid-19 heeft tussen 2020 en 2022 echter grote invloed gehad op het aantal treinreizigers. Momenteel ligt het aantal treinreizigers op circa 90% van de aantallen in 2019. De reizigersontwikkeling voor de komende jaren is onbekend. NS vertrouwt erop dat de komende jaren het aantal reizigers zich weer herstelt naar de aantallen van voor Covid-19.

Uitnodiging

NS Stations zoekt een huurder voor de exploitatie van een horecalocatie gelegen op station **Amsterdam Centraal, in de IJhal**.

Deze brochure is een uitnodiging om uw interesse in deze locatie kenbaar te maken.

De huurovereenkomst zal bij gunning worden aangegaan voor een bepaalde tijd van 10 jaar.

Voor de volledigheid willen we vermelden dat we meerdere partijen benaderen voor deze ruimte.

Aanleiding:

De huurovereenkomst met de huidige huurder nadert de einddatum en partijen willen geen nieuwe overeenkomst aangaan. Daarom zoekt NS Stations naar een nieuwe huurder en invulling.



Gezocht

NS Stations zoekt een ondernemer die de ruimte wil huren en exploiteren en er een vernieuwende, kwalitatief hoogwaardige horeca-locatie van maakt. De formule biedt een food-aanbod in vers bereide gerechten, snacks en aanverwante producten.

Het concept en aanbod is onderscheidend ten opzichte van het reeds aanwezige aanbod op station Amsterdam Centraal en met name ook dat in de IJhal. Een overname van de bestaande formule en exploitatie is ook mogelijk, eventueel met huidige naam.

Voor deze locatie zal het concept en de winkelinrichting zich vooral focussen op Verblijf maar To Go en Afhaal is ook goed mogelijk. Bezorging vanaf deze locatie is beperkt mogelijk (niet met auto's bereikbaar).

De winkelruimte is in overleg beschikbaar. De huurovereenkomst kent een vooraf bepaalde huurtermijn van 10 jaar waarna deze van rechtswege eindigt, hiervoor zal vooraf samen met huurder goedkeuring worden gevraagd bij de kantonrechter.





Gezocht (vervolg)

In het ontwerp/de inrichting van de locatie dient rekening te worden gehouden met het bieden van comfort rondom trein en reis. Denk hierbij o.a. aan **snelheid** in bediening, **routing** van de klant door de winkel en **duidelijke communicatie**.

Het concept heeft ruime openingstijden (echter minimaal 11.00 – 22.00 uur) die op uw concept worden afgestemd en zijn uiteraard afhankelijk van het geboden assortiment. Er zal aansluiting gevonden worden bij de openingstijden van vergelijkbare formules in het station.

We zoeken een **sfervol concept** waar een breed publiek zich tot aangetrokken voelt.

Horecaruimte station Amsterdam Centraal IJhal oktober 2024

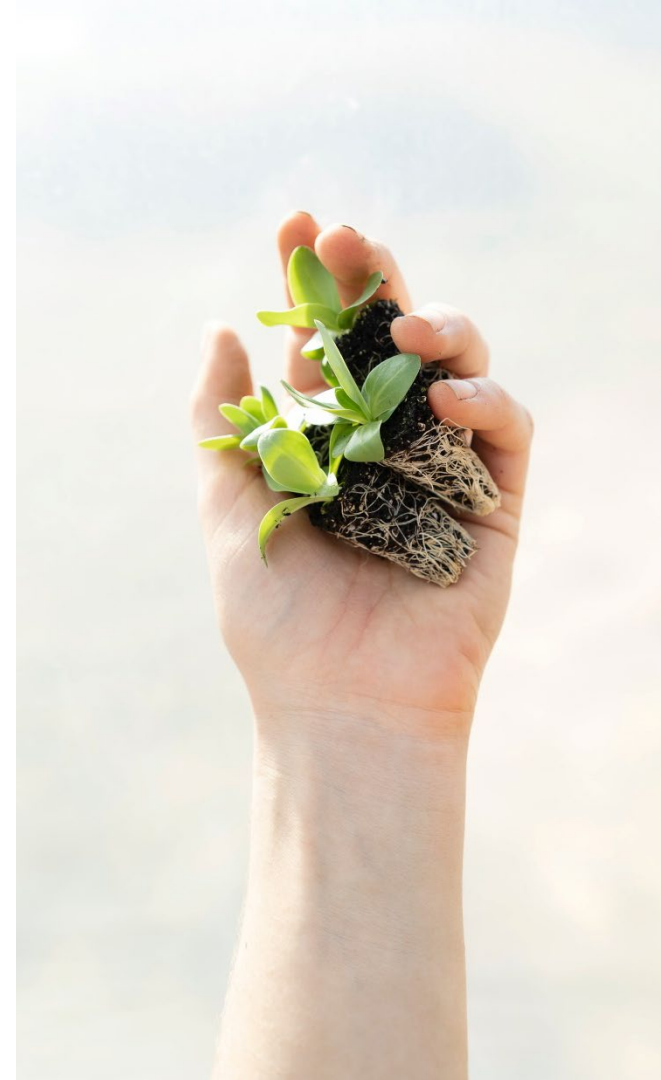
Duurzaamheid

Nederland duurzaam bereikbaar. Voor en door iedereen.

Dat is waar we als NS voor staan.

NS Stations draagt in 2030 significant bij aan een duurzaam NS door voor energie de Paris Proof doelstellingen te hanteren, alle stations circulair te ontwikkelen en te exploiteren met aandacht voor groen ondernemen. Hierbij is het onze doelstelling dat in 2040 het station geen afval meer produceert.

NS Stations ziet het als haar taak om samen met haar huurders een bijdrage te leveren aan het realiseren van de doelstellingen van Parijs (Climate change conference Parijs 2015). Bij de bouw en exploitatie van de winkels wordt daarom door huurder rekening gehouden met het aspect duurzaamheid. Voor deze huurovereenkomst ligt de focus op energiebesparing, afval reductie en hergebruik van materialen en verpakkingen.



Duurzaamheid

NS Stations stelt voor deze uitvraag de volgende randvoorwaarde op het gebied van duurzaamheid:

- Het gebruik van (plastic) single-use verpakkingen (inclusief omverpakkingen) wordt geminimaliseerd en afgebouwd. Waarbij in 2030 geen plastic single use verpakkingen meer worden toegepast;
- Het gebruik van verpakkingen met zwarte plastics en van polystyreen plastics is niet toegestaan;
- Het gebruik van herbruikbare disposables wordt actief aangemoedigd.
- Alle (product)verpakkingen zijn 100% recyclebaar;
- Alle plastic (product)verpakkingen zijn gemaakt van 100% gerecycled plastic;
- Bij (ver)bouw van de winkel wordt alleen led-verlichting toegepast als type lichtbron (of wat betreft duurzaamheid een vergelijkbaar alternatief);
- De locatie heeft geen gasaansluiting.



Wij nodigen u uit om in uw bieding in te gaan op uw acties ten aanzien van duurzaamheid.

Uw aanbod

Indien u geïnteresseerd bent in de horeca ruimte op station Amsterdam Centraal dan verzoeken wij u ons **vóór 15 december 2024** een huurvoorstel te doen voor de winkelruimte(s) met het concept dat u voor ogen heeft.

Uw voorstel dient u per mail te versturen naar **horecamakelaar Joey Hehamahua, van Klaassen Horecamakelaars via Joey@klaassenbv.nl**

In uw aanbod dient u in te gaan op de volgende onderwerpen:

1. Concept:

Wij ontvangen graag een omschrijving van het concept, het assortiment en doelgroep, alsmede een impressie van afbouw en inrichting (look&feel), de indeling en uitstraling van de winkel. Tevens verzoeken wij u in te gaan op uw bijdrage aan het realiseren van de doelstellingen van Parijs (Climate change conference Parijs 2015). Met betrekking tot de afbouw en inrichting verzoeken wij u een indicatie van de kosten alsmede een inschatting van de benodigde afbouwperiode af te geven.

Wij verzoeken u in de bieding tevens in te gaan op uw openingstijden. Wij hechten waarde aan ruime openingstijden.

Uw aanbod (vervolg)

2. Exploitatie:

Wij vragen u een exploitatieopzet te maken voor de eerste 4 jaar, waarin geprognostiseerde en gespecificeerde opbrengsten en kosten worden opgenomen en tevens de jaarlijkse vergoeding voor de huur wordt benoemd. U dient hiervoor het bijgevoegde digitale format voor de financiële-exploitatie te gebruiken (zie bijlage).

3. Huurprijs:

De huur betreft een omzet-gerelateerde huur. In het digitale format financiële exploitatie dient u een huurafracht % aan te bieden, onderverdeeld naar een afdrachtspercentage per omzetriveau. Tevens zal er een gegarandeerde minimale huurafracht per jaar van toepassing zijn. Wij verzoeken u de minimale huur per exploitatiejaar ook op te geven in het digitale format.



Beoordeling inschrijvingen

Beoordeling:

Uit de ingebrachte voorstellen maakt NS Stations een eerste selectie op basis van de in dit document genoemde aandachtspunten. NS zal voor deze horeca ruimte meerdere kandidaten selecteren waarmee zij onderhandelingen zal voeren over de commerciële voorwaarden van de te sluiten overeenkomst. Naar aanleiding van deze onderhandelingen kunnen de geselecteerde kandidaten een definitieve bieding indienen. Op basis van de ingediende huurbiedingen zal NS Stations met de partij die de voor NS beste bieding heeft gedaan een huurovereenkomst aangaan. NS Stations is geheel vrij in haar beoordeling van de biedingen en de weging van het financiële onderdeel ten opzichte van het aangeboden concept. NS maakt bij de selectie haar eigen afweging wat voor haar de beste bieding is.

Wij nemen alleen volledige aanbiedingen in behandeling.

Inschrijvers hebben geen recht op vergoeding van enigerlei kosten gemaakt in het kader van dit selectieproces.

Door het toesturen van een aanbod verklaart de inschrijver zich akkoord met deze voorwaarden.

NS Stations zal de deelnemers aan deze uitvraag persoonlijk informeren over de status van het eigen voorstel na de gunning.

De uitkomsten van de gunning worden niet openbaar gemaakt. De door u aangeleverde gegevens worden door NS vanzelfsprekend vertrouwelijk behandeld.

Inrichting en ontwerp

NS Stations wil de reiziger een aantrekkelijke horeca-zaak aanbieden waarbij het productaanbod duidelijk en overzichtelijk is, gericht op de reiziger en op bezoekers/passanten. Het concept is relevant en rendabel en blijft zich aanpassen aan de ontwikkelingen in de markt en op het station.

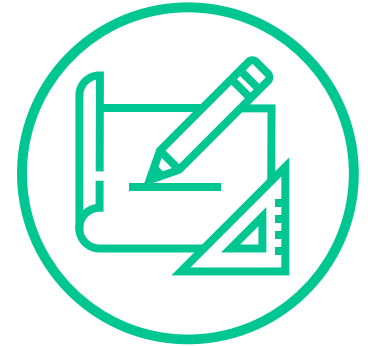
De reiziger wil controle en zekerheid over zijn reis, waarbij het station een onderdeel vormt van de reis. NS Stations wil de klant controle en zekerheid geven door 5 stations-specifieke basisprincipes voor de inrichting van een winkel op het station: Transparantie, Toegankelijkheid, Navigatie, Assortiment, Kassaproces. Deze uitgangspunten zijn ook voor verblijfshoreca op stations van waarde.

- **Transparantie:** Van buitenaf is er goed zicht op de activiteiten en assortiment in de winkel. In de winkel houdt de klant het gevoel van controle op zijn primaire doel, de reis. Het zicht wordt niet belemmerd door onnodige zaken vóór, op of achter de pui. De winkel geeft visueel een rustig beeld. We verwachten een open en transparante winkel die duidelijk uitstraalt wat er te krijgen is.
- **Toegankelijkheid:** De klant kan snel en makkelijk de winkel in-, door- en uitkomen. De loop-en doorstroom worden niet belemmerd door onnodige obstakels. De in-door-en uitgangen worden zo ruim mogelijk gehouden.

Inrichting en ontwerp (vervolg)

- **Navigatie:** De routing van de winkel, de plek van de producten en de positie van de overige winkelactiviteiten (zoals kassa en services) zijn zo afgestemd dat de klant snel en doeltreffend zijn aankoop kan doen. Duidelijke way-finding is onontbeerlijk.
- **Assortiment:** Het assortiment is zo samengesteld dat de klant snel een keuze kan maken. De grootte, verpakkingseenheid en het verpakkingsmateriaal van het product passen bij de reis van de klant. Productpromoties en overige informatie-uitingen zijn beperkt en eenduidig.
- **Kassa proces:** De kassa bevindt zich op een zichtbare plek met ruimte voor eventuele rijvorming en de mogelijkheid om snel weer naar buiten te kunnen. Er is voldoende kassa capaciteit, de afhandeling is snel en adequaat en het aantal werkzaamheden wordt zo klein mogelijk gehouden. Eventueel impulsaanbod is beperkt en geplaatst op een logische plek. Het aanbieden van de keuzeoptie voor de klant om gebruik te maken van een zelfscan kassa's is voor winkels met frequente rijvorming van belang.

Bij het ontwerp van een winkel is het handboek Retail en Services leidend.



Planning



Aanmelden voor een bezichtiging kan via: Joey@klaassenbv.nl of 06 11 744 732.

Aanvullende informatie 1

De navolgende aanvullende informatie dient te worden meegenomen.

Huurovereenkomst

Gecontracteerd wordt op basis van het meest recente NS Stations-Model Huurovereenkomst bedrijfsruimte in de zin van artikel 7:290BW (Grote stations), dat is gebaseerd op het model dat door de Raad voor Onroerende Zaken (ROZ) op 17 september 2012 is vastgesteld. NS Stations wijst u er reeds op dat deze huurovereenkomst uitgebreid is en bepalingen bevat die specifiek zijn opgenomen aangezien het gehuurde in een stationsomgeving ligt. NS Stations verzoekt de geselecteerde exploitant na het verstrekken van de huurovereenkomst deze goed te bestuderen en zich daarbij te laten bijstaan door een jurist. Een exemplaar van het model Huurovereenkomst is bijgevoegd. De huurovereenkomst is niet onderhandelbaar.

(Opschortende) voorwaarden

De huurovereenkomst bevat een drietal van de wet afwijkende bedingen. Deze bedingen zien op een huurperiode voor een bepaald tijd van tien jaar, het niet van toepassing zijn van artikel 7:303 en 304 BW (huurprijsherziening) en een extra beëindigingsmogelijkheid voor verhuurder indien de omzet van huurder gedurende een jaar onder het overeengekomen minimum niveau komt. Om die reden wordt deze huurovereenkomst aangegaan onder de opschortende voorwaarde dat op de voet van artikel 7:291 BW de voorafgaande goedkeuring van de kantonrechter wordt verkregen.



Aanvullende informatie 1 (vervolg)

De goedkeuring zal worden verzocht middels een gezamenlijk in te dienen verzoekschrift. NS Stations zal zorg dragen voor de indiening van het gezamenlijk verzoek. De hieraan verbonden kosten zijn voor rekening van NS Stations, zulks met uitzondering van de eventuele kosten die de geselecteerde exploitant maakt voor het inroepen van juridisch advies.

Alvorens een huurovereenkomst tot stand kan komen, dient NS Stations vast te stellen dat huurder voldoet aan de door NS Stations gestelde eisen ten aanzien van integriteit. Huurder dient hiertoe een bijlage “Vragenlijst integriteit NS Stations” naar waarheid in te vullen, te ondertekenen en retour te zenden aan NS Stations.

Voorts geldt te allen tijde dat er pas een huurovereenkomst tot stand kan komen na goedkeuring van de directie van NS Stations BV voor de huurovereenkomst in zijn totaliteit en schriftelijke ondertekening van de huurovereenkomst door beide partijen.

Oplevering

Huurder zal voor eigen rekening en risico de unit afbouwen en inrichten conform het bepaalde daaromtrent in de huurovereenkomst. Huurder dient rekening te houden met ter goedkeuring voor te leggen van de inrichtingstekeningen en het werkplan alvorens te starten met de bouwwerkzaamheden. Het goedkeuringsproces van de tekeningen en werkplan neemt ca. 2 weken in beslag. Het werk kan pas starten ná goedkeuring door NS van alle technische en bouwkundige tekeningen.

Tevens zal huurder uiterlijk in jaar vijf van de huurovereenkomst zorgdragen voor een herinvestering om ervoor te zorgen dat de unit representatief blijven.

Aanvullende informatie 2

Zekerheidstelling

De geselecteerde exploitant dient voor of op de huuringsdatum aan NS Stations een bankgarantie ter hoogte van drie maanden huur inclusief overige kosten vermeerderd met de daarover verschuldigde BTW te verstrekken. Indien huurder een 'nieuwe' BV voor deze exploitatie opricht kunnen aanvullende zekerheden worden verlangd.

Onderhuur

Het is de geselecteerde exploitant niet toegestaan de locatie geheel of gedeeltelijk aan derden in huur, onderhuur of gebruik af te staan, dan wel de huurrechten geheel of gedeeltelijk aan derden over te dragen of in te brengen in een personenvennootschap of rechtspersoon.

Overig

Het uiteindelijke ontwerp van de inrichting van de locatie en signing dient vooraf goedgekeurd te worden door NS Stations.

Voorwaarden aan het huurvoorstel

Uw aanbiedingen dienen rechtsgeldig ondertekend te zijn. Daarnaast is het niet toegestaan om voorwaarden aan uw aanbieding te verbinden. Indien u toch voorbehouden aan uw voorstel verbindt heeft NS Stations het recht om u uit te sluiten van verdere deelname aan deze procedure.

Contactgegevens

Indien u geïnteresseerd bent in deze locatie gaan we graag met u in gesprek over de mogelijkheden en/of maken we graag een afspraak voor een bezichtiging.

Joey Hehamahua

Horecamakelaar bij Klaassen Horecamakelaars

Telefoon: 0611744732

E-mail: joey@klaassenbv.nl



Bijlagen Amsterdam

Onderstaande bijlagen zijn bijgevoegd:

- Passanten informatie
- Specificaties winkelruimte
- Plattegrond station
- Plattegrond casco
- Kostenoverzicht

Disclaimer:

Bovenstaande objectinformatie is met zorg samengesteld. Voor de juistheid ervan kan door ons geen aansprakelijkheid worden aanvaard, noch aan de vermelde gegevens enig recht worden ontleend. Nadrukkelijk is vermeld dat deze informatieverstrekking niet als aanbieding of offerte mag worden beschouwd.



Passanten

In 2023 bezoeken dagelijks circa **300.000 mensen** station **Amsterdam Centraal**. Hiervan zijn ruim 167.400 in- en uitstappers en ruim 11.000 overstappers met de trein. Daarnaast enkele tienduizenden reizigers die via de IJhal overstappen tussen het bovengelegen Busstation, de ondergelegen Noord-Zuid-metro-lijn en de naastgelegen tramhalte en ferry's over het IJ.

In het begin van de coronapandemie is als gevolg van overheidsmaatregelen het aantal treinreizigers fors teruggelopen. Op het moment van het uitgeven van deze uitvraag is het aantal treinreizigers (2023) weer flink aangetrokken tot rond de 90% van het aantal treinreizigers in 2019.

Voor meer informatie omtrent de treinreizigers verwijzen wij u naar:

<https://dashboards.nsjaarverslag.nl/reizigersgedrag/amsterdam->

[centraal](https://dashboards.nsjaarverslag.nl/reizigersgedrag/amsterdam-centraal)
Horecaruimte station Amsterdam Centraal IJhal oktober 2024



Specificaties winkelruimte

Adres:	De Ruijterkade 40B, 1012 AA Amsterdam
Afmeting:	ca. 222 m2 BVO
Gebruik:	Het object mag worden gebruikt conform artikel 7:290 BW als horecaruimte
Huuringangsdatum:	in overleg
Huurprijs:	Op basis van een omzetgerelateerde huur waarvan een deel een gegarandeerd minimum is.

Openingstijden

De minimum openingstijden zijn dagelijks 11:00-22.00u, aansluitend bij de vergelijkbare formules in de IJhal. Ruimere openingstijden zijn toegestaan.

Techniek

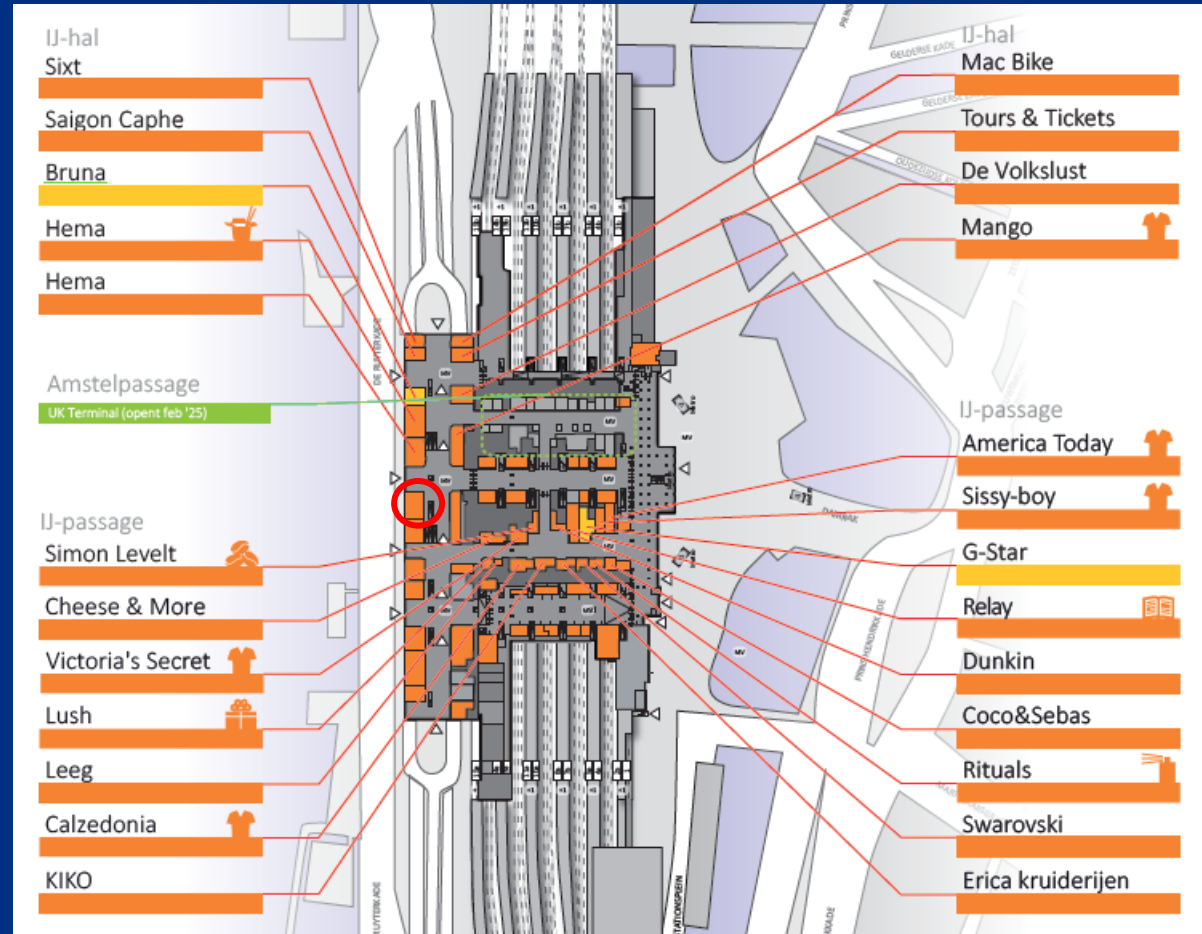
- Lucht: toevoer 7.300 m³/h, afvoer 7.000, vet 5.000.
- verwarming CV-vermogen:
LBK 151 kW;
Ruimteverwarming: 17 kW;
TSA 75kW.
- Koeling
LBK 122 kW;
additioneel 6 kW
TSA 16kW
proceskoeling 9 kW
- Vuilwater: max vethoudend 7l/s; non-vet 7 l/s
capaciteit is beperkt voor een aantal winkels.
- Gas: 32m³/h
(max 32 voor deze winkel en naastgelegen zaak).
- Elektra
16 Amp (1-fase) 10 stuks; 16 Amp (3-fase) 1 stuks;
40 Amp (aardlek) 3 stuks;
hoofdschakelaar 1x40 Amp; voorbeveiliging 1x 40 Amp.
- data-aansluiting (zelf een abonnement via eigen provider af te sluiten)

Genoemde waarden zijn richtinggevend en kunnen afhankelijk zijn van wat naastgelegen huurders afnemen.



Plattegronden

Overzicht winkels
IJhal en IJpassage

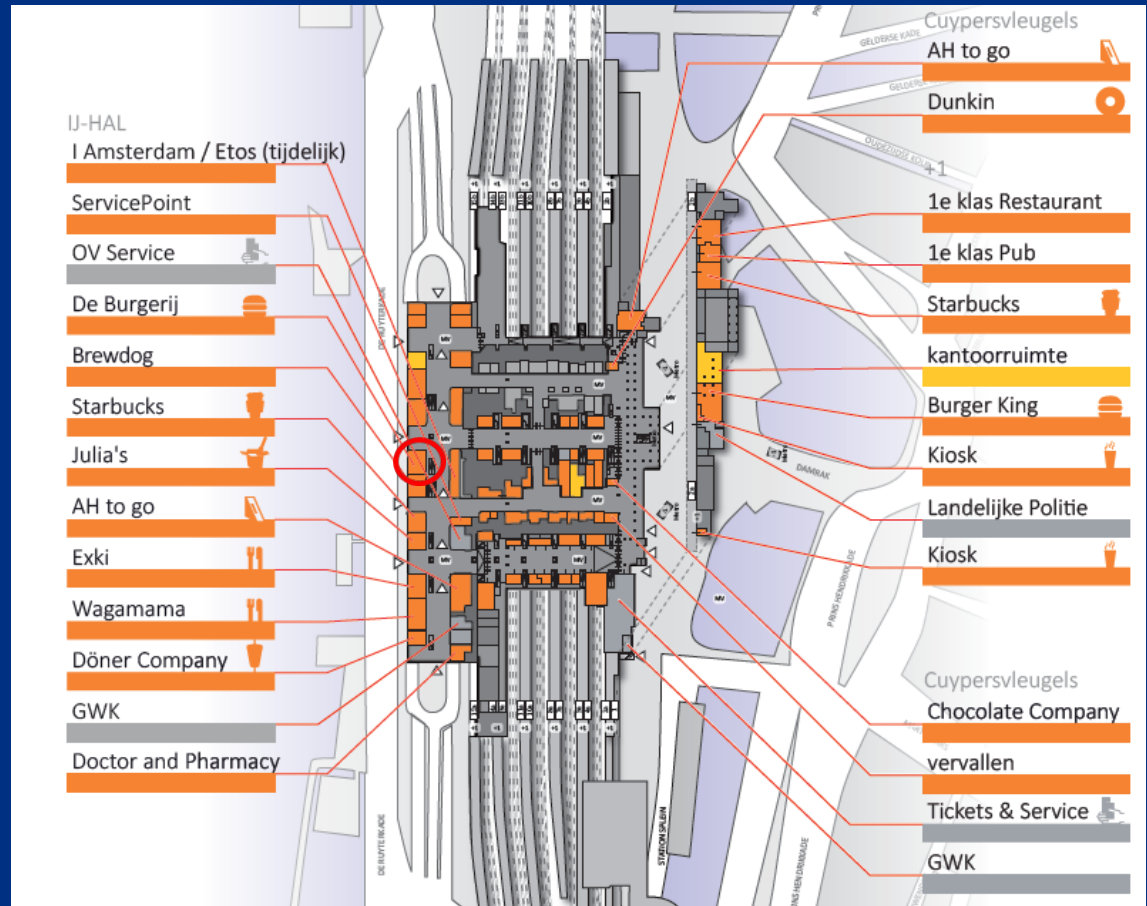


Plattegronden

Overzicht winkels

IJhal en

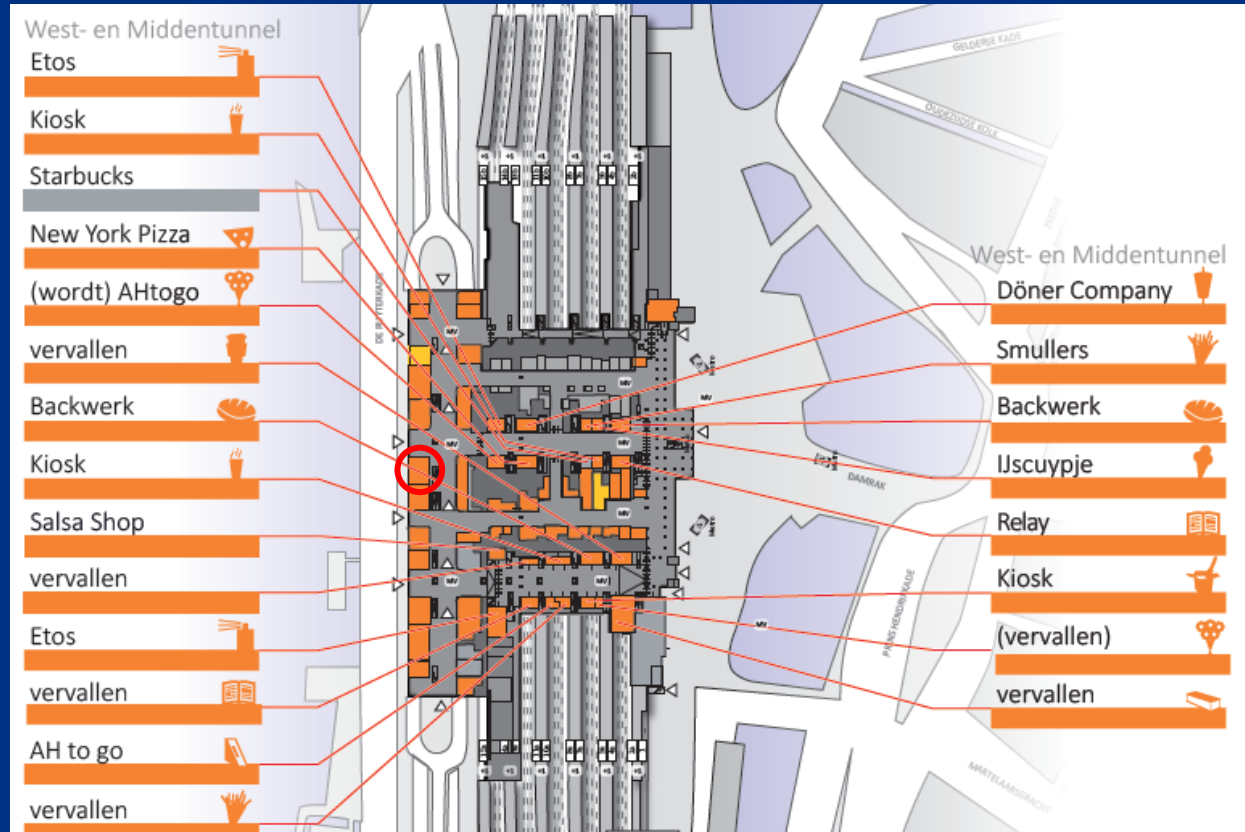
Cuypersvleugels



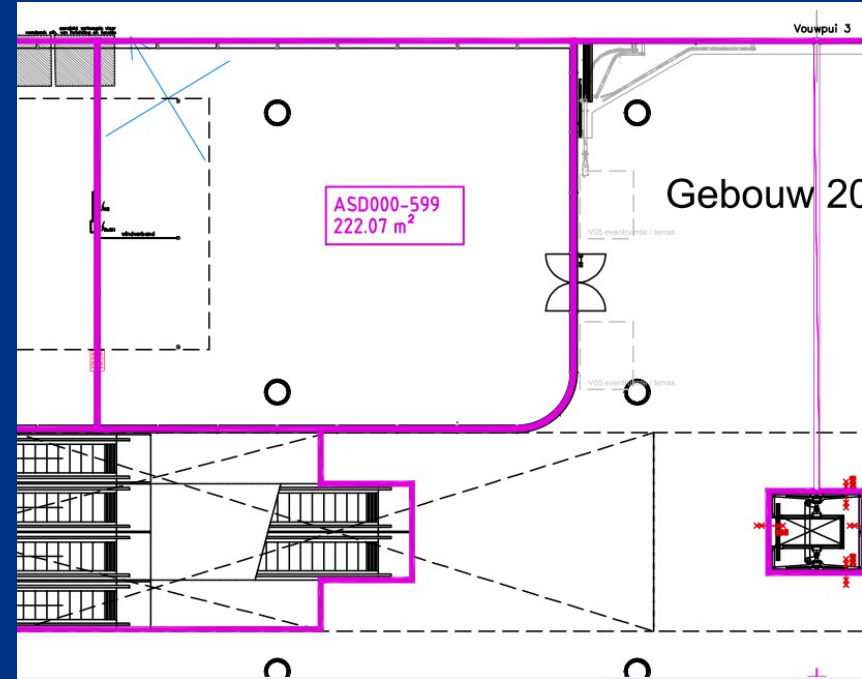
Plattegronden

Overzicht winkels

West en Middentunnel



Plattegrond & Foto- impressie





Looptijd overeenkomst:	10 jaar, bepaalde tijd.										
Beschikbaar per:	In overleg										
Logistieke diensten:	Deze worden afgerekend per beweging per maand.										
Verlenging:	Niet van toepassing										
Voorschot Servicekosten:	Ca. € 2.333,- per maand excl. BTW. Dit bedrag is een voorschot dat wordt jaarlijks afgerekend op basis van de werkelijke kosten en is afhankelijk van de exploitatie.										
Voorschot WKO:	Winkel is aangesloten op een energiebesparende WKO-installatie. De hoogte van het voorschot hangt af van het concept. Dit bedrag is wordt jaarlijks afgerekend op basis van de werkelijke kosten.										
Voorschot Energiekosten:	Deze kosten zijn afhankelijk van de invulling van het casco. Bij het opstellen van de huurovereenkomst zal een maandelijks voorschot worden bepaald dat jaarlijks o.b.v. werkelijk verbruik wordt afgerekend.										
<u>Aanvullende verplichte diensten op Amsterdam Centraal:</u>	<table><tr><td>Plaagdierbeheersing:</td><td>ca. € 396,- excl. BTW, per jaar</td></tr><tr><td>Vuilrondes</td><td>ca. € 4.300,- excl BTW, per jaar</td></tr><tr><td>Glasbewassing:</td><td>ca. € 800,- excl. BTW, per jaar</td></tr><tr><td>Kanaal reiniging:</td><td>ca. € 1.700,- excl. BTW, per jaar</td></tr><tr><td>Logistiek:</td><td>ca. € 4,10 per kar, per beweging</td></tr></table>	Plaagdierbeheersing:	ca. € 396,- excl. BTW, per jaar	Vuilrondes	ca. € 4.300,- excl BTW, per jaar	Glasbewassing:	ca. € 800,- excl. BTW, per jaar	Kanaal reiniging:	ca. € 1.700,- excl. BTW, per jaar	Logistiek:	ca. € 4,10 per kar, per beweging
Plaagdierbeheersing:	ca. € 396,- excl. BTW, per jaar										
Vuilrondes	ca. € 4.300,- excl BTW, per jaar										
Glasbewassing:	ca. € 800,- excl. BTW, per jaar										
Kanaal reiniging:	ca. € 1.700,- excl. BTW, per jaar										
Logistiek:	ca. € 4,10 per kar, per beweging										



Markttuitvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Kids & P...
Horecarmakelaars



Marktuivraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Klaassen
Horecaadviseurs



Marktvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Klaassen
Horecamakers



Markttuitvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Klaassen
Horecamakelaars



Marktvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Klaassen
Horecamaakelaars



Marktvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Klaassen
Horecamakelaars



Marktvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Klaassen
Horecamakelaars



Marktvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Klaassen
Horecamaakelans



Marktuitlevraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



maars
KUCHELEKURRIE

Freshly ground minced chicken, poultry, hand sliced tomatoes, onion sprouts, coriander, ginger, garlic, bhut chut masala's, carry-coconut sauce.



"To mix a well-made burger is pure goodness. All the flavors and textures come together in one bite... salty, crunchy, sour, greasy, sweet... and all this between 2 buns!"

HOLLANDSE FABRIEK



Marktuitlevraag Amsterdam Centraal Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Klaassen
Horecamakeaars



BURGERIJ
Burgers voor Burgers

Markttuitvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Klaassen
Horecamakelaars



Markttuitvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Klaassen
Horecamakelaars



Markttuitvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Markttuitvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Markttuitvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Klaassen
Horecamakelaars



Marktvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Klaassen
Horecamakelaars



Markttuitvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Horecasamenwerkingsvereniging IJhal



Markttuitvraag
Amsterdam Centraal
Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



Klaas
Horecamakeelaars

Marktvraag Amsterdam Centraal Horecaruimte IJhal

Oktober 2024



WITTENBURG
Kraassen
Horecamakelaars
Het Scheepvaartmuseum

Markttuitvraag Amsterdam Centraal Horecaruimte IJhal

Oktober 2024