

Restaurateurs zien kansen ondanks recessie

# 'Horeca niet overal verantwoordelijk voor'



Aan de Ronde tafel, v.l.n.r.: Hajé de Jager, Imke Sonneveld-Prins, Dinie van den Brenk, Joop Braakhekke en Wim Postma.

De Horecava biedt een goede gelegenheid om eens terug te blikken op 2009 en vooruit te kijken naar een nieuw jaar en een nieuw decennium. Vijf restaurateurs bespreken de stand van zaken aan de Ronde tafel van Koninklijke Horeca Nederland en Horeca Entree. Tussen de teleurstellende cijfers en de blik op de toekomst geven de vijf hun mening over kansen en uitdagingen in het nieuwe jaar. "Arbeid is te duur en producten zijn te goedkoop."

Tekst: Joost Scholten – Foto's: Joost van Manen

Op uitnodiging van Marjon Prummel, hoofdredacteur van Horeca Entree, en Joris Prinssen, woordvoerder van Koninklijke Horeca Nederland, schuiven vijf restaurateurs aan de Ronde tafel op het Kennisterras van de Horecava. De ondernemers zitten nog met oud

zeer van de koude periode. Het was vervelend voor het bedrijfsleven, maar veel mensen kunnen al thuis werken. Wat ze echter niet kunnen is vanuit huis buiten de deur eten. En dat hebben de restaurateurs gemerkt. "Het weeralarm heeft als doel mensen uit de auto te krijgen en thuis te houden", legt de Jager

uit. "Maar dat weeralarm bleek achteraf dus helemaal niet nodig. Voor mij betekent het echter wel een flinke dip in mijn omzet." Ook Braakhekke was not amused door het overheidsoptreden met het slechte weer. "Wereldstad Amsterdam zat zonder strooizout. Dat is zo ongeveer het goedkoopste product dat



### Joop Braakhekke

is een van de bekendste koks van Nederland. Hij was de eerste televisiechef van Nederland en is chef bij en gastheer van zijn Le Garage in Amsterdam. Maar zelfs over Braakhekke valt toch altijd weer iets te vertellen dat (nog) niet iedereen weet. Hij is nog lang niet klaar als ondernemer en gaat in zijn straat uitbreiden om zijn holding compleet te maken.



### Hajé de Jager

is behalve voorzitter van Koninklijke Horeca Nederland (hij treedt binnenkort af) ook ondernemer. Binnen de Nederlandse horeca werd hij wereldberoemd met zijn innovatieve aanpak. Zo was hij de eerste ondernemer waarbij alles in het restaurant te koop stond, tot de stoelen en het servies aan toe. Nu probeert hij met de Hajé-wegrestaurants reizigers te verleiden bij hem aan te leggen.



### Wim Postma

is verkozen tot Meest Markante Horecaondernemer en werd tweede in de landelijke verkiezing. Hij wordt vooral geroemd om zijn (zingende) gastheerschap. Hij vindt het prachtig om achter het fornuis vandaan te komen om met de gasten te praten. Zijn restaurant 't Stasjons Kofjehús ligt in het 'mooiste stukje Friesland' tussen het IJsselmeer en de Fluessen.



### Imke Sonneveld-Prins

runt pannenkoekenboerderij 't Sonnetje en haar man Piet is veehouder bij hetzelfde bedrijf. Al decennialang doet de boerderij van familie Sonneveld in Maasland dienst als veehouderij. In 1992 is de oude woning van het boerenbedrijf omgebouwd tot pannenkoekenboerderij 't Sonnetje, rustig en landelijk gelegen in de randstad tussen Delft en Rotterdam.



### Dinie van den Brenk

is duizendpoot in het Brabantse Schaijk. Nadat restaurant De Peppelen goed begon te lopen openden zij en haar partner Kees van den Brenk eetcafé De Notaris in het belendende pand. Inmiddels hebben zij een kookstudio aan het geheel toegevoegd en zijn ze een begrip in Schaijk en omgeving.

er bestaat! Omdat de gemeente daar niet wat meer van op voorraad wilde hebben, lopen mijn collega's en ik alle gasten mis die de deur niet uit kunnen. Dan kunnen wij toch niet normaal ondernemen?"

### Mohikanen

In de zomer mogen de gasten niet met een biertje buiten staan, in de winter kunnen de gasten het restaurant niet eens bereiken. Het mag duidelijk zijn: er heerst volgens de restaurateurs geen ondernemersklimaat in Nederland. Terwijl ze niet veel vragen. Postma: "Ik hoef er niet rijk van te worden, maar ik wil wel graag mijn rekeningen kunnen betalen. Het is niet de bedoeling van de politiek om de bedrijfstak kapot te maken, maar op deze manier kan het niet veel langer doorgaan. Als de overheid ons op deze

wijze het mes op de keel blijft zetten zijn wij de laatsten der Mohikanen. Dan houdt het op met restaurateurs in Nederland." "Nederland wordt bestuurd door politici die heel veel regels opstellen voor de horeca, maar er totaal geen verstand van hebben", vindt van den Brenk. "Dat stemt wel eens moedeloos." De Jager richt zijn pijlen op een structurele verandering in de kosten waar de overheid een rol in zou kunnen spelen. "De arbeid in Nederland is heel erg duur, omdat het zwaar belast is. Terwijl we de producten eigenlijk te goedkoop willen. Als de prijs van arbeid omlaag gaat, kunnen we de inkoop verduurzamen. Dat maakt het eenvoudiger om mensen aan te nemen, is goed voor de werkgelegenheid en geeft ondernemers de lucht om de juiste hoeveelheid men-

sen in te huren om een goed en gastvrij product te leveren. Het zou de kwaliteit van het vak op alle vlakken doen toenemen. Alleen is het lastig dat in Den Haag op de agenda te krijgen omdat het inderdaad aan een visie op de bedrijfstak ontbreekt." Terwijl het minder verspillen en meer service in de hand werkt, denkt Sonneveld-Prins. "Het is bij veel jonge personeelsleden de gewoonte om alles waarvan de houdbaarheidsdatum verlopen is weg te gooien. Terwijl karnemelk bijvoorbeeld veel langer goed blijft. Als we meer betalen voor producten ondermijnt dat misschien ook de wegwerpcultuur. Als er meer tijd voor mij is om dergelijke zaken uit te leggen en te managen omdat de personele bezetting goed is, hoeven we ook minder te verspillen. Een lagere belasting op arbeid



Wim Postma: "Ik hoef niet rijk te worden, maar ik wil wel graag mijn rekeningen kunnen betalen".

kan zo dus zorgen voor meer duurzaamheid, hogere marges en meer service."

### Verantwoordelijkheid

Behalve de politiek maakt ook de publieke opinie het de horeca lastig. De horeca is bereid haar verantwoordelijkheid te nemen op het vlak dat haar eigen is: gastvrijheid en smaak. Maar veel verder moet het niet gaan, vinden de

restaurateurs. "We hebben al veel veranderd in de manier waarop we omgaan met de kwaliteit van eten en drinken. Maar dat we nu ook de verantwoordelijkheid in de schoenen geschoven krijgen om de planeet te redden gaat te ver. Dat we in de buurt van Heerenveen al geen ganzenlever meer op het menu mogen zetten is toch vreemd? Er gebeurt van alles over de hele wereld,

maar wij kunnen als sector toch geen vooruitgeschoven post worden in de opvoeding van Nederland?" Braakhekke: "In Japan vissen ze met een techniek die meer op stofzuigen lijkt dan op vissen. Ecologisch verantwoord? Daar denken ze echt niet over na. Daar kunnen wij hier in de horeca toch nooit de verantwoordelijkheid voor op ons nemen?" Van den Brenk denkt dat de horeca een rol kan spelen in de bewustwording van de gasten, maar vraagt zich af in hoeverre de horeca die verantwoordelijkheid alleen moet dragen. "Wij kunnen trends maken en breken in de horeca, dus ik begrijp dat mensen ook naar ons kijken als de maatschappij moet veranderen. Maar nu worden wij op het schavot gehesen als er weer een nieuw dossier is. Van kalfsvlees en gratis kraanwater, tot duurzame vis en het rookverbod: maatschappelijke problemen komen op onze schouders terecht. En ik vind het niet onze taak om de prijs voor alle veranderingen te betalen. Daar zou iedereen iets aan mogen bijdragen."

### Personeel

Ook het personeelsbeleid blijft een bron van zorg. Het lijkt misschien een werkgeversmarkt, waarbij werknemers hun beste beentje voor moeten zetten en blij mogen zijn met een betrekking, maar schijn bedriegt. De pijn van de laagconjunctuur laat zich niet voelen



Joop Braakhekke: "In Japan vissen ze met een techniek die meer op stofzuigen lijkt dan op vissen. Daar kunnen wij hier in de horeca toch nooit de verantwoordelijkheid voor nemen?"

bij de doelgroep van de horecaondernemers. “Jongeren willen niet graag genoeg werken”, vertelt Sonneveld-Prins. “Ze zijn gewend dat alles ze aan komt waaien. Wat dat betreft zitten we bijna met een generatiekloof. Ze lijken geld genoeg te hebben van de studiefinanciering en ouderlijke bijdragen. Je moet er echt heel hard aan trekken om het leuk te maken voor mensen om voor je te werken.” Wat haar daar bij helpt: duidelijkheid. “Duidelijke regels klinkt misschien streng, maar het is wel prettiger werken. En natuurlijk moet je ook je best doen om altijd vriendelijk te blijven tegen je medewerkers.”

### Out of the box

Veranderende mentaliteit, wetten, wensen, eisen en bevolkingssamenstelling: de horeca moet zichzelf telkens opnieuw uitvinden. Waar liggen de kansen in de huidige markt voor de restaurateurs? “Iedereen met een mond is een kans”, vindt van den Brenk. “Iedereen moet eten en het is aan ons om de gasten te verleiden. Maar we moeten ook een beetje out of the box denken. Ik heb er bijvoorbeeld de kookstudio bij omdat het publiek daar enthousiast over is. En ik heb uitstapjesspecialist.nl opgericht, onder andere om mijn eigen bedrijven onder de aandacht te brengen. Een goede ondernemer moet dus pro-actief zijn.”



Hajé de Jager: “We moeten buiten onze kaders denken als we onze omzet willen verbeteren”.

Stilstand is achteruitgang, zeker in een trendgevoelige sector als de horeca. “We moeten buiten onze kaders denken als we onze omzet willen verbeteren”, meent de Jager. “Misschien kan de zorgsector bijvoorbeeld wel een nieuwe markt worden. Patiënten als gasten en werknemers in de zorg als toekomstige horecamedewerkers. Als we goed om ons heen blijven kijken waar we onze

expertise kunnen toepassen valt er nog veel te winnen.”

### Dromen

Het cliché gaat over boeren: altijd wat te klagen. Maar horecaondernemers kunnen er ook wat van, zo lijkt het. Wat maakt het vak nog wel de moeite waard? Braakhekke: “Het is een creatief vak en dat maakt het zo uniek. Het is een voortdurende balanceeract tussen wat je kunt, wat je wilt en wat de gasten vragen. Bovendien laat iedereen wel ergens iets liggen of pakt kansen die anderen weer niet zien.” Postma kan het waarderen dat mensen speciaal voor hem de barre tocht naar het hoge noorden maken. “Een man komt uit het zuiden van het land wekelijks langs voor het vlees dat ik speciaal voor hem op verzoek bereid. In zijn eigen regio weigeren koks deze bereidingswijze, omdat ze er niet achter staan, maar ik kom hem graag tegemoet. Het maakt me gelukkig als iemand speciaal voor mij zo’n stuk omrijdt.” De Jager valt hem bij. “We zitten in een vak waarin we dromen waar kunnen maken. Die van onszelf en van anderen. Met een kort contactmoment kunnen we mensen iets bijzonders geven, soms zelfs een herinnering voor het leven. Dat besef maakt het alle moeite, zorgen en inspanningen waard.”

> **HorecaEntree** <



Imke Sonneveld-Prins: “Je moet duidelijke regels stellen aan je medewerkers”.