

Jeu Claes weg bij Koninklijk Horeca Nederland

Meer rendement voor leden was zijn missie



Werknemersbonden en politici hebben het altijd zwaar te verduren gehad. Dominant en wars van diplomatie streed hij voor 'zijn' horecaondernemers. Jeu Claes nam op 1 juni afscheid als directeur van Koninklijk Horeca Nederland. Hij blikt terug op zijn elf jaren als boegbeeld van de werkgeversorganisatie. "Ik heb afscheid genomen met een tevreden gevoel."

Tekst: Marjon Prummel – Foto's: KHN

Hij heeft een hekel aan luiheid. "Ik verlang van mezelf dat ik hard werk en ik verlang van mijn medewerkers hetzelfde." Jeu Claes (59) is nog steeds strijdlustig en heeft een enorme drive. Toch houdt hij zich nu met andere zaken bezig. Hij heeft een aantal commissariaten en kan meer tijd besteden aan familie en hobby's zoals lezen en golfen. "Ik zal daar ook aan moeten wennen. Het doet ook wel pijn. Als je elf jaar intensief betrokken bent geweest bij iets – in mijn geval bij horecaondernemers en Koninklijk Horeca Nederland – dan wordt het onderdeel van je leven. Maar ik ben gezond en het is goed om nu een stapje terug te

doen, al zal het even wennen zijn, een leven buiten de schijnwerpers."

Toen Claes in 1997 aan het roer kwam telde Koninklijk Horeca Nederland 13.000 leden. Inmiddels zijn dat er ruim 21.000. Een getal om trots op te zijn. "Het geeft aan dat de organisatie op de kaart staat. We zijn een grote speler in de markt. Tien procent van onze leden is actief bestuurslid. Het is een uitdaging om te strijden voor de belangen van alle ondernemers, klein en groot."

Om persoonlijk te ervaren wat er speelt in de branche maakte Claes iedere zomer een rondje langs ongeveer driehonderd ondernemers, de zogenoemde Tour de

Branche. "Het zijn ondernemers van wie je weet dat ze iedere dag keihard moeten werken om hun brood te verdienen, om een fatsoenlijk rendement te halen. Ik raakte iedere keer geïnspireerd door de gesprekken met deze mensen en ging daarna nog harder aan de slag. Want wat is er fijner om een heel klein steentje bij te dragen aan een beter rendement voor horecaondernemers?"

Claes heeft meer met inhoud dan met vorm, is wars van politiek taalgebruik. Toch is hij erin geslaagd de horeca op de politieke agenda te zetten. Of het nu gaat over het rookbeleid, alcohol en jongeren, veiligheid of bierkartels, de werkgeversorganisatie



Jeu Claes overhandigt in mei 2007 minister Bos de Positionpaper Betalingsverkeer.



Hoogervorst stemt in met de plannen voor zelfregulering met betrekking tot het rookverbod.

'Straks heeft niemand het meer over het rookverbod'

praat mee. "Ik heb erg moeten wennen aan het politieke spel. Ik ben iemand van afspraak is afspraak. Nou dan kom je in de politiek niet ver." Vooral de valse beloften van de verschillende regeringen om de administratieve lastendruk voor ondernemers te verminderen blijven hem steken. "Elke nieuwe regering roept 'we hebben genoeg regels, laten we beter gaan handhaven' en toch komen er steeds weer nieuwe regels bij."

Minder regels

"Gooi nu gewoon 25 procent van de ambtenaren eruit. Dat betekent automatisch 25 procent minder regels. Ondernemers worden er gek van. Het is nagenoeg onmogelijk om een horecazaak te beginnen zonder allerlei adviseurs. Alleen al de formulieren zijn zo moeilijk dat je afgestudeerd moet zijn om ze te begrijpen. Ze worden opgesteld door adviesbureaus die de minister helpen en diezelfde bureaus worden dan weer ingehuurd om de ondernemers te helpen. Alle ministers zijn hetzelfde. Als het ene kabinet iets belooft, wordt dat weer teniet gedaan door het volgende kabinet. Bijvoorbeeld het rookdossier. We hadden heel goede afspraken, eerst met minister Borst en toen met Hoogervorst. Prima dichtgetimmerd, prima convenanten, maar dan komt er een nieuwe minister die roept dat zelfregulering tot 2010 niet kan en dat alles in 2008 rookvrij moet zijn."

Claes vindt het uitstellen van een compleet rookverbod in de horeca door het introduceren van een stappenplan nog steeds een van de beste prestaties die Horeca Nederland heeft geleverd. "We hebben met

ons stappenplan kostbare tijd gekocht. We zagen ook wel dat het tij zou keren. De aversie tegen roken werd groter. We wilden er eigenlijk zijn voor rokers en niet-rokers, maar dat mocht niet van Klink. Uiteindelijk hebben we het als enige land in Europa voor elkaar gekregen om aparte rookruimtes te creëren. En: over een half jaar heeft niemand het meer over de problemen van het rookverbod."

Claes had er bijna een dagtaak aan: lobbyen in Den Haag. Vooral ook omdat bij veel maatschappelijke kwesties zoals alcoholgebruik onder jongeren of criminaliteit al snel de vinger richting horeca wordt gewezen. Twee weken geleden sprak hij met minister Rouvoet voor Jeugd en Gezin en Klink van Volksgezondheid over het grote probleem van alcoholmisbruik bij twaalf- tot zestienjarige. "Ik verwijt hen dat ze dit maatschappelijke probleem onvoldoende onder ogen zien. De horeca krijgt vaak de schuld, maar die doet het nu – uitzonderingen daargelaten – erg netjes. In de horeca krijgen twaalfjarige echt geen alcohol." Al jarenlang wordt gepraat over wetgeving om ook kinderen onder de zestien jaar die alcohol drinken te beboeten. "Slechts vijftien procent van de totale alcohol wordt geschonken in de horeca. De rest wordt op andere plekken zoals thuis, in sportkantines of in de illegale zuipschuren genuttigd. Ik heb nooit begrepen waarom gemeenten niet keihard die illegale cafés aanpakken. In Urk bijvoorbeeld zitten 21 illegale cafés die gewoon worden gedoogd. De brandweer checkt ze ook op brandveiligheid. De politie gaat er langs, maar pakt ze niet aan. De horeca heeft

daar last van, want op een gegeven moment komen de jongeren uit die schuren, gaan het dorp in en richten vernielingen aan. Daarvan krijgt de horeca dan de schuld. Ik hoop dat hier verandering in komt. Klink en Rouvoet hebben allebei gezegd dat als gemeenten nu niet echt iets doen om het probleem aan te pakken, de ministers over de gemeenten heen gaan opereren."

Bierkartel

Claes hoopt net voor zijn vertrek nog het moeilijke bierdossier af te ronden. Hij verwacht een intentieverklaring te kunnen afsluiten met Heineken, Grolsch, Bavaria en Inbev. "We willen de biermarkt al jaren transparant maken. Het gaat ook over liberalisering. Daarnaast moet er één uniforme kelder- en tapbierinstallatie komen. Op die manier kan de bestaande bierinstallatie in tact blijven als de ondernemer naar een andere brouwer overstapt. Brouwerijen moeten ook af van de financieringen. Er dient gewoon marktwerking te komen op basis van het product bier." Een veelgehoorde opmerking is het slechte imago van de horeca. Op de vraag hoe dat komt reageert Claes fel. "De horecabranche is nog nooit zo vaak positief in het nieuws geweest. Bijna elke avond is er wel een programma op televisie waarin de horecabranche positief wordt belicht. Uit consumentenonderzoeken blijkt ook dat we heel hoog scoren qua imago. Maar het is nu eenmaal zo dat iedereen een mening heeft over de horeca. En natuurlijk zijn er nog verbeteringen noodzakelijk, vooral in de bediening."



Onderonsje met staatssecretaris Marja van Bijsterveldt.

"In de branche zelf is een enorme verschooning opgetreden. Er zitten veel minder onfatsoenlijke ondernemers tussen dan vroeger. Dat komt mede door de wet BIBOP. Daarnaast is ook de gastronomie enorm verbeterd. Nederland staat gastronomisch echt op de kaart. Koks worden als helden gezien en het koksvak wordt sexy gevonden. We moeten dat nu ook voor de gastheren en de bediening voor elkaar krijgen. Daar heb je ook toppers en boegbeelden voor nodig, mensen zoals Edwin Raben, de kersverse restaurantmanager van De Echoput in Hoog Soeren en Thérèse Boer, gastvrouw en ondernemer van De Librije in Zwolle, maar ook vakmensen zoals barista's en professionele bartenders. Toppers die het vak naar een hoger niveau tillen en een voorbeeld zijn voor jonge mensen in de bediening."

Potentie

Over het toekomstperspectief van de horecabranche is Claes positief. "Er zit nog een enorme groeipotentie in eten, slapen en recreëren. Ik denk dat het volume van buiten de deur eten en drinken nog twintig procent kan groeien. Maar het gaat niet vanzelf. Je moet als ondernemer wel iets extra's bieden. Dat is voor sommige horecasegmenten lastig. Maar misschien moet een bruine kroeg ook andere activiteiten ontplooiën om nieuwe gasten aan zich te binden en moet een cafetaria op de hoek ook salades of kant-en-klaarmaaltijden aanbieden. Het gaat erom dat de horeca zijn deel pakt uit die enorme ruif die er ligt en zich niet de kaas van het brood laat eten door de retail die ook met

allerlei horeca-achtige concepten komt."

"Je moet als ondernemer ook altijd proberen groepen mensen aan je zaak te binden. Alloctonen bijvoorbeeld. Je moet weten wat die groep wil en je moet er concepten voor bedenken."

Natuurlijk waren er de afgelopen jaren onder Claes ook ingewikkelde zaken. Zaken die hij liever anders had zien aflopen. De verschrikkelijke nieuwjaarsbrand in café Het Hemeltje in Volendam bijvoorbeeld. "Afgezien van het enorme leed, heeft dit incident grote consequenties gehad voor de horecabranche. Door een incident bij één ondernemer kreeg de hele branche nieuwe regels over zich heen. Regels waar we nu nog steeds last van hebben. Het was een zware domper en moeilijk tegen te vechten."

Ook de prijsverhogingen rondom de invoering van de euro hebben totaal verkeerd uitgedrukt voor de horeca. "In 1998 en 1999 heeft Koninklijk Horeca Nederland echt een goed beeld proberen te schetsen van de financiële positie van horecaondernemers. Toen bleek het gemiddelde rendement verrekke slecht te zijn. We hebben toen rendementsverbetering als speerpunt bovenaan de agenda gezet. Er werden veel initiatieven ontplooid, waaronder de oprichting van de Stichting Hoger Rendement Horeca. Een van de dingen die toen naar voren kwamen was dat ondernemers hun kosten onvoldoende doorberekenden. Bij het berekenen van de verkoopprijs keek iedereen naar elkaar. Het hele prijsbeleid was gericht op het prijsbeleid van de naaste concurrent. Maar dat schiet

'Het is bijna onmogelijk om een horecazaak te beginnen zonder adviseurs'

natuurlijk niet op. Als Horeca Nederland hebben we toen de oproep gedaan naar onze leden: reken je kosten door en zorg dat je goed rekent."

"Toen de euro kwam zaten, veel ondernemers middenin dat proces. Het waren bovendien gloriejaren voor de horeca. Veel ondernemers hebben met het maken van de nieuwe prijscouranten het moment aangegrepen om ook een prijsverhoging door te voeren. Sommige ondernemers hebben het toen te bont gemaakt. De prijzen zijn in die tijd met acht procent verhoogd, maar de consument sprak altijd over een verdubbeling van de prijzen. Die perceptie van de consument konden we niet meer ombuigen. Daar heeft de horeca qua imago nog jaren last van gehad."

Opvolging

Over zijn opvolger Lodewijk van der Grinten is Claes enthousiast. Hij heeft er alle vertrouwen in dat zijn opvolger er in slaagt Koninklijk Horeca Nederland nog beter te maken. Er was veel belangstelling voor de functie van directeur. "Dat is ook logisch want het is de mooiste functie die er bestaat. Je bent zo veel aan het schaken op zo veel verschillende borden; je staat middenin de samenleving; je bent met mensen, ondernemers en politiek bezig. Ja, ik zal het missen." >HorecaEntree<



Samenwerkingsconvenant directeuren mbo opleidingen horeca en Koninklijk Horeca Nederland.