



Regeldruk ondernemers daalt niet hard genoeg

Energie, personeel, brandveiligheid, voedselveiligheid, muziek, of het aanvragen van een vergunning voor een bloembak. Allemaal zaken waar horecaondernemers mee te maken kunnen hebben, en waar helaas ook de nodige regels aan verbonden zijn. Van verschillende kanten wordt werk gemaakt van het verminderen van de regeldruk, want het kan beter en efficiënter.

Tekst: Johan van Leipsig – Graphics: Ton Meijer

Ondernemers en regelgeving. Echte vrienden zullen het nooit worden. Maar de weg wordt langzamerhand vrijgemaakt voor een *modus vivendi*, hoewel veel ondernemers blijven klagen over de hoeveelheid regels en de onderwerpen die bij wet geregeld worden. Er is veel kritiek op de overheid die er jarenlang weinig aan heeft gedaan om de ondernemers tegemoet te komen, de laatste ontwikkelingen geven echter hoop.

Geen substantiële vermindering

Om maar meteen met de deur in huis te vallen: er is nog slechts op kleine schaal sprake van minder regels in de horecabranche. Uit het rapport 'Kleine ondernemers, hoge lasten', waarin de regels voor een broodjeszaak en een schilderszaak worden vergeleken, komt naar voren dat administratieve lasten voor een broodjeszaak en schildersbedrijf, in tien jaar met minder dan tien

procent zijn afgenomen. “Alleen voor startende ondernemers is er sprake van twintig procent minder administratieve lasten”, zegt Wendy Schellens van Koninklijk Horeca Nederland (KHN). “De structurele afname van de administratieve lasten bij het starten van het bedrijf is circa twintig procent.” Een broodjeszaak is uiteraard niet representatief voor de gehele horecabranche, maar is wel een indicator. “Vandaar dat er momenteel een nulmeting op administratieve lasten wordt uitgevoerd. Die is bedrijfslevenbreed, dus ook de horeca wordt onder de loep genomen. Naast de kwantitatieve lasten, zullen dit keer ook de ervaren lasten in kaart worden gebracht. Dit geeft meer aanknopingspunten voor merkbare lastenvermindering. Wanneer de resultaten daarvan binnen zijn, is nog niet bekend.”

Klachten

Horecaondernemers klagen schijnbaar met recht nog altijd steen en been over de regelgeving, het toezicht daarop en de administratieve lastendruk. HTC Horeca & Catering Adviescentrum heeft in opdracht van Horeca Entree onderzoek gedaan naar de ervaren regeldruk onder ondernemers. Op de vraag hoe vaak er gecontroleerd wordt op het naleven

van wetgeving antwoordt bijna 47% dat er bij hen een keer per gecontroleerd wordt (zie grafiek 1). Bij bijna 33% van de ondernemers is dat eens per kwartaal. De meeste tijd/geld zit volgens het onderzoek van HTC in de regelgeving omtrent HACCP en Risico inventarisatie en Evaluatie (zie grafiek 2).

Uit een groot onderzoek onder ondernemers naar toezicht op de horeca in 2006 in Delft, Amsterdam (stadsdeel centrum) en Zwolle, blijkt dat bijvoorbeeld het aantal verschillende inspecties als onnodig hoog ervaren wordt. Horecaondernemers hebben het gevoel dat zij voor elk detail en elke tekortkoming door de gemeente op de vingers worden getikt. Verder gaven ondernemers aan dat lokale toezichthouders vooral volgens de letter van de wet handhaven waarbij sterk de nadruk ligt op de naleving van voorschriften, waardoor de omstandigheden waarin regelgeving moet worden uitgevoerd uit het oog worden verloren.

Eén van de belangrijkste klachten is wel dat het onmogelijk is om op elk moment op de hoogte te zijn van alle regelgeving op het gebied van hygiëne, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden, arbeidstijden, drank en horeca, milieu, financiën, brandveiligheid, afval,

terras, et cetera. Dit wordt door inspecteurs echter wel van de ondernemers verwacht, zo meldt het onderzoek. Daarnaast wordt nieuwe en gewijzigde regelgeving volgens de horecaondernemers door de overheid onvoldoende richting de ondernemers gecommuniceerd waardoor zij niet (kunnen) weten waar ze aan moeten voldoen.

Traag proces

De meeste ondernemers vragen zich af waarom het verminderen van de administratieve lastendruk niet wat sneller kan. Ruud Stevens van het ministerie van Economische Zaken: “Vanzelfsprekend moeten bij het verminderen van regeldruk meerdere belangen in de gaten worden gehouden, zoals van werknemers en omwonenden. Ook moeten plannen worden geaccordeerd door de Kamer. Ons ministerie en dat van Financiën houden druk op de ketel qua regeldruk.” Koninklijk Horeca Nederland denkt dat het grootste probleem ergens anders ligt: “Het heeft onder meer te maken met dat ieder nieuw incident weer wordt aangepakt om nieuwe regels te maken. Verder heeft elk vakdepartement zijn eigen stokpaardje, waardoor de verschillende departementen alles met regels dicht timmeren. Een laatste

Grafiek 1





'Je bent er nooit klaar mee'

"Het grootste probleem is dat de regelgeving zodanig is opgezet dat je er nooit mee klaar bent", zegt Paul Nagels van kasteel De Berckt in Baarlo. "Als je iets goed geregeld hebt moet je jezelf weer nieuwe doelen stellen en daar vervolgens weer aan gaan werken. Vooral als je precies bent en graag aan de regels voldoet is dat dodelijk voor de zielenrust van de ondernemer: je bent namelijk nooit klaar." Omdat je dus per definitie niet aan de regels voldoet, geeft dat volgens Nagels het gevoel dat het bij een controle prijsschieten is. "Ben je vriendelijk genoeg voor de controleur? Is hij of zij met het verkeerde been uit bed gestapt? Er kan dus altijd wel wat gevonden worden, de objectiviteit is zoek. Ik kan me voorstellen dat die voortdurende druk funest is voor juist die ondernemers die de zaakjes goed voor elkaar willen hebben. Dat lijkt me geen goede ontwikkeling voor de kwaliteit van de sector." Bovendien is het aantal wetten en regels zo groot dat het onmogelijk is ze allemaal te kennen, aldus Nagels. "Je overtreedt ongemerkt regels waar je geen weet van hebt maar waar je wel voor gestraft kunt worden."

De meeste regels zijn overbodig en zouden vervangen moeten worden door richtlijnen, aldus Nagels. "Richtlijnen hebben het voordeel dat er gezond verstand aan te pas komt en men er over nadenkt hoe ze in te passen zijn in de organisatie, terwijl men niet direct in overtreding is. Ik ga er van uit dat de meeste ondernemers van goede wil zijn en naar die richtlijnen zullen handelen wanneer het zover is." Nagels pleit met andere woorden voor een terugkeer naar de eigen verantwoordelijkheid. De enige regels die dan overblijven zijn regels die direct met veiligheid te maken hebben en waar je als ondernemer niet veel invloed op hebt omdat ze zich voor kunnen doen als calamiteit. "Dat is eigenlijk alleen brandpreventie en legionellacontrole op plaatsen waar water verneveld wordt."

oorzaak is de soms gebrekkige kennis van ambtenaren op lokaal niveau."

Aanbevelingen

Uit de kritiek vanuit Delft, Amsterdam Centrum en Zwolle zijn verschillende adviezen geformuleerd voor het reduceren van de administratieve lasten en het verbeteren van het toezicht in het algemeen. Zo zou er met een beperkt aantal horeca-inspecteurs gewerkt moeten worden. Ruud Stevens is daar een voorstander van: "De Voedsel- en Warenautoriteit voert als trekker van het project 'Vernieuwd Toezicht Horeca' een aantal pilots uit om ervoor te zorgen dat het toezicht wordt gecoördineerd, dus niet steeds andere toezichthouders die vaak ook nog dezelfde zaken onderzoeken en soms onderling strijdige eisen aan de ondernemer opleggen. Verder zou jaarlijks maximaal twee keer een toezichthouder bij horecabedrijven moeten langskomen voor regulier toezicht." Een andere maatregel die de lastendruk zou kunnen verminderen is door de vergunningverlening en toezicht op elkaar af te stemmen, en door hetzelfde te doen met rijksinspecties en lokale inspecties. Een ander voorstel, dat al deels in de praktijk wordt gebracht, is op lokaal niveau met een gemeentelijk horecalket werken. Stevens: "Dit werkt via een internetmodule waarin een ondernemer kan aanklikken welke activiteiten van toepassing zijn. Hieruit volgt direct inzicht welke vergunningen de ondernemer nodig heeft. Deze module wordt doorontwikkeld zodat in de toekomst de ondernemer als vervolgstap zijn vergunningen direct via internet kan aanvragen. Dit product werkt al in Amsterdam en twintig andere gemeenten." Enkele andere reducerende maatregelen zijn het zorgen dat opgelegde maatregelen/sancties in proportie zijn met geconstateerde overtredingen en het bij het tijdstip van inspecties rekening houden met bedrijfsprocessen en negatieve impact op gastvrijheid. Voorts pleit het rapport voor een standaard schriftelijke terugkoppeling na inspecties en een betere communicatie van (wijzigingen in) wet- en regelgeving richting horecabedrijven.

Regiegroep Regeldruk

Ook vanuit de overheid zijn verschillende initiatieven gevormd die de regeldruk

binnen de sector moeten verminderen. Zo zijn sinds kort de verschillende overheidssites over administratieve lasten, strijdige regels en vergunningen op één centraal punt op het internet gebundeld: het digitale Meldpunt Regeldruk. Dit nieuwe virtuele loket van de Regiegroep Regeldruk bedrijven bundelt de verschillende meldpunten die er al waren en is te vinden op www.antwoordvoorbedrijven.nl. Wendy Schellens is weliswaar blij met de Regiegroep, maar heeft toch wat kritiekpunten: "Antwoordvoorbedrijven.nl loket focust zich voornamelijk op rijksregels. Dat is jammer, want horeca-ondernemers hebben juist relatief veel te maken met lokale overheden. Verre-gaande integratie van lokale overheden in dit 'bedrijvenloket' is noodzakelijk. Ook het nu nog apart functionerende frontoffice 'inspectieloket horeca' moet onderdeel worden van antwoordvoorbedrijven.nl. Daarbij is het uitbreiden van de frontoffice met gemeenten en provincies ook een vereiste." Bovendien is Antwoordvoorbedrijven.nl nu nog slechts een vraagbaak/informatiewijzer, zo vindt Schellens. "Als 'het loket' van de overheid, is meer status vereist. Dat kan door in het verlengde van de informatieverstrekking ook daadwerkelijk

de mogelijkheid te bieden om digitaal vergunningen aan te vragen via antwoordvoorbedrijven.nl." Een belangrijk struikelblok is de ict, waar veel gemeenten mee worstelen. "Het zou handig zijn om landelijk ICT te ontwikkelen voor gemeenten, om op gelijksoortige wijze informatie te ontsluiten en vergunningen aan te vragen. Door landelijke formats aan te bieden, die ook aansluiten op Bedrijvenloket, kunnen gemeenten veel makkelijker de gestelde doelen realiseren", vindt Schellens.

Taskforce Wallage

De Vereniging van Nederlandse Gemeenten (VNG) en de Ministeries hebben in het programma 'Minder regels, meer service' de handen ineen geslagen en onder meer de website www.minderregelsmeerservice.nl opgesteld. Op de site staat een tien-stappenplan dat gemeenten kunnen gebruiken om de hoeveelheid regels voor het lokale bedrijfsleven terug te schroeven. Schellens: "Inmiddels hebben zo'n tachtig gemeenten zich als 'Pioniergemeente' aangemeld. Samen met het bedrijfsleven wordt vanuit de Taskforce een lijst met prioritaire maatregelen opgesteld. Ook is een 'roadblocklijst' gemaakt

met regels vanuit de rijksoverheid, die gemeenten belemmeren om lasten te verlichten bij ondernemers."

Meer voorstellen

Vanuit KHN zijn er nog meer voorstellen om de regeldruk te verminderen. Zo zet de branchevereniging zich in voor de ontwikkeling van een digitale 'Integrale Modulaire Horecavergeving'. Onder regie van het ministerie van Economische Zaken moet samen met onder andere de VNG en de ministeries van VWS, VROM en BZK worden gewerkt aan een modulair opgebouwd vergunningstelsel, waarin alle vereisten die aan de verschillende horecadisciplines gesteld kunnen worden (pand, onderneming, ondernemer, personeel, bedrijfsvoering, op het gebied van openbare orde, integriteit, veiligheid, milieu, enzovoorts), modulair zijn opgenomen. "Verder willen wij in het verlengde van de 'Integrale Modulaire Horecavergeving' een integraal toezichtmodel ontwikkelen, waarin handhaving door nationale en lokale inspecties is opgenomen. Voorts zet KHN zich in voorherziening van de Drank- & Horecawet "De wet is verouderd, een totale herziening is op zijn plaats." >[HorecaEntree](#)

Grafiek 2

