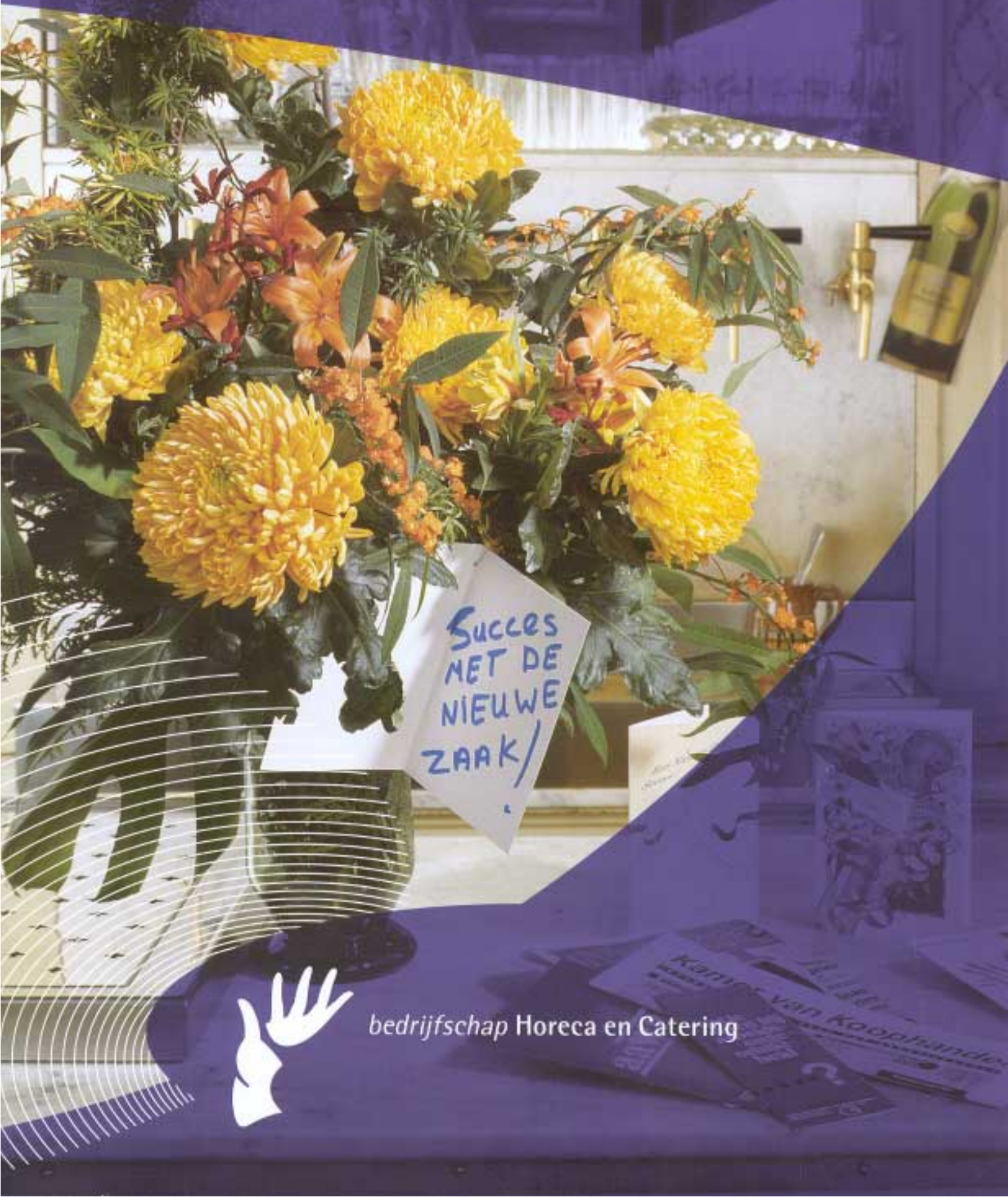


# Start en uitbreiding

van horecabedrijven



bedrijfschap Horeca en Catering

## **Colofon**

Dit is een uitgave van het bedrijf Horeca en Catering

© bedrijf Horeca en Catering

Niets in deze uitgave mag worden veeelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch of op welke andere wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.  
ISBN 90-5531-096-4

Zoetermeer, juni 2002

Artikelnummer 106

# Inhoud

<b>Voorwoord</b>	5
<b>1. Wettelijke eisen</b>	6
Checklist	6
Drank- en Horecawetvergunning	6
Horeca Ondernemers Vaardigheden	7
Inrichtingseisen	7
Persoonseisen	7
<b>2. Registratie</b>	9
Checklist	9
Kamer van Koophandel	9
bedrijfschap Horeca en Catering	9
Belastingdienst Ondernemingen	10
Belastingdienst Douane	10
Belastingeenheid en de Bedrijfsvereniging	10
<b>3. Gemeentelijke eisen</b>	11
Checklist	11
Ruimtelijke Ordening	11
Gemeentelijke Drank- en Horecaverordening	11
AMvB Horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen en milieubeheer	12
Vergunningen en inrichting	12
<b>4. Provinciale eisen</b>	14
Checklist	14
<b>5. Verordeningen</b>	15
Checklist	15
Inschrijving	15
Verordeningen	16
Tarieven loonsomheffing 2001	16
Naleving verordeningen	17
<b>6. Bedrijfsruimte</b>	18
Checklist	18
Vestigingsplaats	18
Bouw en inrichting	19
Koop	20
Goodwill	20
Huur	21

<b>7. Rechtsvormen</b>	23
Vennootschap onder firma (VOF)	23
Commanditaire Vennootschap (CV)	24
Besloten Vennootschap (BV)	24
Vereniging of Stichting	24
Keuze ondernemingsvorm	25
<b>8. Belastingen</b>	26
Checklist	26
Belastingen van de Rijksoverheid	26
Overige belastingen	27
<b>9. Verzekeringen</b>	28
Checklist	28
Brandpreventie	28
Onafhankelijke deskundige	29
Verzekeringen	29
<b>10. Personeel</b>	31
Checklist	31
Aanmelden personeel	31
Flexibilisering	32
Indiensttreding personeel	32
Horeca-CAO	33
Premie	33
Functiewaarderingssysteem	33
Arbeidsomstandigheden	34
Medezeggenschap	34
<b>11. Sociale verzekeringen en voorzieningen</b>	35
Checklist	35
<b>12. Bedrijfsvoering</b>	36
Checklist	36
Hygiëncode voor de horeca	36
Administratie	37
Horeca Analyse Systeem	38
ISO 9002	38
Veiligheidsscan	38
Milieuwijzer	38
Horeca in Cijfers	39
Arboconvenant Werkdruk Horeca	39
Kompas voor Beleid	40
<b>Wegwijzer</b>	41
<b>Belangrijke adressen</b>	43
Ondernemersorganisaties	43
Werknemersorganisaties	44
Overige instanties	44

# Voorwoord

Een goed begin is het halve werk. Dat geldt zeker voor het starten van een horecabedrijf. De tijd dat u aan kookkunst en een vriendelijke lach genoeg had om van uw bedrijf een succes te maken, ligt ver achter ons. Hoe belangrijk deze ingrediënten vandaag de dag ook nog mogen zijn.

Voor het van de grond krijgen en houden van een horecabedrijf is veel nodig. Denkt u maar eens aan alle wettelijke verplichtingen waaraan u moet voldoen. Aan het vinden van goed en vakbekwaam personeel. En, als u de deuren van uw bedrijf eenmaal heeft geopend, aan die zo belangrijke vraag: hoe zorg ik ervoor dat gasten juist mijn bedrijf bezoeken?

Deze publicatie dient als gids op het soms zo ingewikkelde pad van het openen van een horecabedrijf. U treft er onder andere alle informatie aan over de regelgeving en vestigingsvergunningen, informatie over sociale verzekeringen, de bedrijfsadministratie en de bedrijfsvoering en namen en adressen van organisaties die u verder op weg helpen.

Het bedrijfschap Horeca en Catering wil als kennis- en innovatiecentrum ook uw bedrijf ondersteunen en zo goed mogelijk laten functioneren. Nu, bij uw eerste stappen, en in de toekomst, als u daadwerkelijk een horecabedrijf exploiteert.

Nadrukkelijk wijzen wij u op het Horeca Starters Loket. Dit loket is een initiatief van Koninklijk Horeca Nederland, bedrijfschap Horeca en Catering en SVH. Doel is om startende ondernemers in de horeca te helpen bij het realiseren van hun plannen. Het loket is bereikbaar via telefoonnummer (0900) 1402 en via Internet op [www.horecastartersloket.nl](http://www.horecastartersloket.nl).

Het Bedrijfschap wenst u alle succes toe met uw nieuwe onderneming.

# 1. Wettelijke eisen

## Checklist

### Stappen

- Sociale hygiëne
- Inrichtingseisen
- Persoonseisen

### Informatie bij

SVH  
 Gemeente, afdeling Bouw- en Woningtoezicht  
 Drankwetinspectie  
 Gemeente  
 Politie

Als u een horecabedrijf begint of overneemt, moet u voldoen aan de eisen van de Drank- en Horecawet. In dit hoofdstuk staan de belangrijkste eisen op een rij. Voor bedrijven, die geen alcoholhoudende dranken verstrekken voor gebruik ter plaatse, geldt dat u veelal een exploitatievergunning nodig heeft (door de gemeente te verlenen). De eisen waaraan moet worden voldaan om een exploitatievergunning te kunnen verkrijgen, verschillen per gemeente.

## Drank- en Horecawetvergunning

U krijgt de Drank- en Horecawetvergunning als het bedrijf voldoet aan de inrichtingseisen. Daarnaast dienen alle leidinggevenden te voldoen aan de zedelijkheidseisen en de eisen van 'sociale hygiëne': een diploma of certificaat dat de kennis aangeeft over de werking van alcohol en over drugs- en gokverslaving. Het SVH is voor de examinering verantwoordelijk. Als u voor het examen slaagt, ontvangt u de SVH Verklaring Sociale Hygiëne. De diploma's vakbekwaamheid voldoen ook aan de eis van 'sociale hygiëne'. U kunt op grond van het desbetreffende diploma de SVH-Verklaring Sociale Hygiëne verkrijgen bij het SVH (telefoon 0900 - 1402) tegen betaling van de administratiekosten. Beschikt u over een op basis van uw ervaring afgegeven vergunning, dan voldoet u eveneens aan de eis van sociale hygiëne. De Drank- en Horecawetvergunning wordt door de gemeente per inrichting afgegeven.

## Horeca Ondernemers Vaardigheden

Vanaf 1 januari 2001 is men niet meer verplicht over een vestigingsvergunning te beschikken. Het is nog steeds wel mogelijk om een diploma Algemene Ondernemersvaardigheden (AOV) te behalen. Er bestaat hiervan ook een horecavariant: Horeca Ondernemers Vaardigheden (HOV). De bedrijfstak horeca heeft de opleiding en het examen branche-ingekeurd en specifiek geschikt gemaakt voor de cursist, die zich optimaal wil voorbereiden op zijn of haar ondernemerschap in de horeca. Voor meer informatie: SVH, telefoon 0900 - 1402.

## Inrichtingseisen

De Drank- en Horecawet stelt in het belang van u en uw klanten eisen aan de inrichting van uw bedrijf. Er zijn richtlijnen vastgesteld voor onder andere veiligheid, hoogte en grootte van de ruimte, verlichting, ventilatie en sanitaire voorzieningen. De afdeling Bouw- en Woningtoezicht van de gemeente bepaalt of uw bedrijf aan de eisen voldoet.



## Persoonseisen

Leidinggevenden dienen een verklaring van goed gedrag te hebben vanwege het Besluit Eisen Zedelijk Gedrag Drank- en Horecawet. U vraagt deze verklaring aan bij de gemeente. Voldoet u niet aan de eisen van goed gedrag uit het Besluit dan kan de gemeente een aangevraagde vergunning weigeren of een bestaande intrekken. Weigering kan ook plaatsvinden op grond van 'slecht levensgedrag'.

Leidinggevenden moeten ten minste 21 jaar oud zijn. Hierbij wordt gebruikgemaakt van een vastgesteld aanvraagformulier en moet een bepaald bedrag aan aanvraaggeld worden betaald. De Drankwetinspectie besluit op de aanvraag. Beneden de 21 jaar wordt in het algemeen geen ontheffing verleend.

De eisen uit het Besluit houden onder meer in dat leidinggevenden in de laatste vijf jaar geen gevangenisstraf hebben gekregen op grond van een onherroepelijke veroordeling van één jaar of langer. Ook mogen zij tijdens de laatste vijf jaar niet meer dan één keer onherroepelijk zijn veroordeeld tot een boete hoger dan € 453,78 (voor de hoofdstraf). Het betreft dan overtredingen van bepalingen uit:

- de Drank- en Horecawet
- de Opiumwet
- de Wegenverkeerswet (onder andere rijden onder invloed)
- het Wetboek van Strafrecht (onder andere heling en rassendiscriminatie)
- de Wet Invoerrechten en Accijnzen
- de Wet op de Kansspelen
- de Wet Wapens en munitie.



## 2. Registratie

### Checklist

#### Stappen

- Inschrijving Kamer van Koophandel
- Inschrijving bedrijfschap Horeca en Catering
- BTW-nummer aanvragen
- Alcoholhoudende dranken
- In dienst nemen van personeel

#### Informatie bij

Kamer van Koophandel  
Afd. Registratie van het Bedrijfschap  
Belastingdienst Ondernemingen in uw regio  
Belastingdienst Douane in uw regio  
Belastingeenheid van de gemeente van vestiging  
UVW / GAK

Als u een horecabedrijf gaat beginnen, krijgt u te maken met een aantal instanties waarbij u ingeschreven of aangesloten dient te zijn.

### Kamer van Koophandel

Uw bedrijf dient binnen een week voor of na vestiging te worden ingeschreven in het Handelsregister van de Kamer van Koophandel van de vestigingsplaats. Voor de eerste inschrijving en daarna jaarlijks betaalt u een vergoeding. Deze is afhankelijk van het vermogen van uw onderneming.

Tip: Vraag meteen een uittreksel uit het Handelsregister aan bij de Kamer van Koophandel als deze uw bedrijf inschrijft. Dit heeft u namelijk ook nodig voor de bank en de Belastingdienst.

### bedrijfschap Horeca en Catering

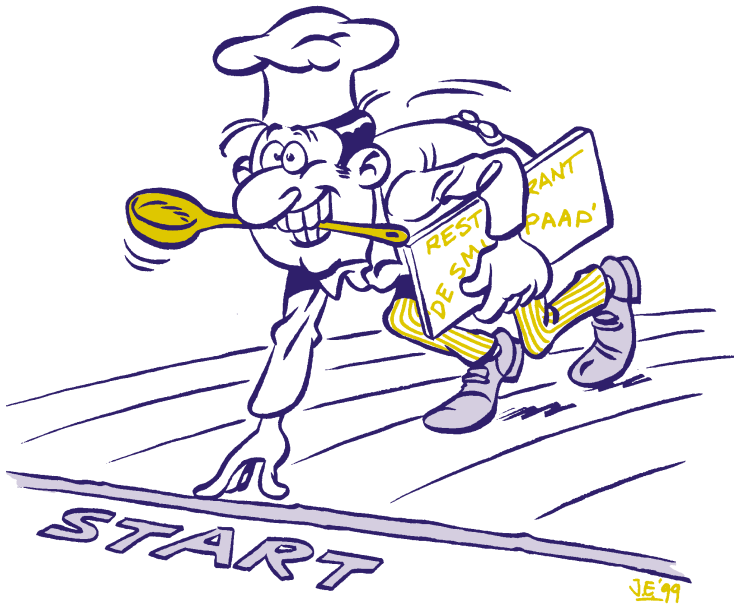
Alle bedrijven in de horeca- en contractcateringbranche zijn volgens de Wet op de Bedrijfsorganisatie verplicht ingeschreven bij het bedrijfschap Horeca en Catering.

Ondernemers ontvangen van het Bedrijfschap automatisch een brief met de bevestiging van hun inschrijving. Het Bedrijfschap maakt hierbij gebruik van de gegevens zoals die bekend zijn bij de Kamer van Koophandel (zie ook hoofdstuk 5).

Het bedrijfschap Horeca en Catering is een kennis- en innovatiecentrum en behartigt de belangen van werkgevers en werknemers in de horeca.

## Belastingdienst Ondernemingen

U vraagt een BTW-nummer aan bij de Belastingdienst Ondernemingen in uw regio. De aangifte voor de omzetbelasting vindt over het algemeen per kwartaal plaats. Het BTW-nummer staat ook op het aangifteformulier.



## Belastingdienst Douane

Als u alcoholhoudende dranken verstrekt en in voorraad heeft, dient u aangifte te doen bij de Belastingdienst Douane. Ook dient u aangifte te doen als u gebruikmaakt van postmix-apparaten (postmix-apparatuur wordt gebruikt om een siroop te mixen met water en koolzuur). De overheid beschouwt u dan als fabrikant. U dient over de geproduceerde hoeveelheid accijnzen te betalen.

## Belastingeenheid en de Bedrijfsvereniging

Neemt u personeel in dienst dan dient u zich te laten registreren bij zowel de Belastingeenheid van de gemeente van vestiging als het Gemeenschappelijke Administratiekantoor (GAK). Het GAK verzorgt de administratie van de sector horeca.

## 3. Gemeentelijke eisen

### Checklist

<i>Stappen</i>	<i>Informatie bij</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruimtelijke Ordening</li> <li>• Drank- en Horecawet</li> </ul>	<p>Gemeente, afdeling Ruimtelijke Ordening</p> <p>Gemeente, afdeling Bijzondere Wetten</p> <p>Drankwet Inspectie van het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemeentelijke Drank- en Horecaverordening</li> <li>• AMvB Milieubeheer</li> <li>• Inrichting</li> </ul>	<p>Gemeente, afdeling Bijzondere Wetten</p> <p>bedrijfschap Horeca en Catering</p> <p>Gemeente, afdeling Bouw- en Woningtoezicht</p>

U heeft voor het starten van een horecabedrijf ook vergunningen nodig van de gemeente. Vergunningen zijn vereist op een aantal gebieden.

### Ruimtelijke Ordening

De gemeente moet toestemming geven voor de vestiging van een horecabedrijf. De afdeling Ruimtelijke Ordening kan vertellen of uw bedrijf past in het plaatselijke bestemmingsplan en de verordeningen voor het leefmilieu.

Tip: vraag ook naar 'verkeerscirculatieplannen'. Hierin kunt u bijvoorbeeld zien hoe de gemeente de toekomstige verkeersstromen wil gaan leiden, of er autovrije zones zijn gepland en waar de voetgangersgebieden komen. U kunt hiermee onderzoeken of het geplande bedrijf bereikbaar is en blijft voor uw gasten.

### Gemeentelijke Drank- en Horecaverordening

De gemeente kan in de eigen Drank- en Horecaverordening beperkingen opleggen ten aanzien van het schenken van alcoholhoudende dranken. Ook kan de gemeente als gevolg van een Algemene Plaatselijke Verordening een exploitatievergunning eisen voor alcoholvrije bedrijven. De gemeente kan hierin ook bepalingen opnemen over de sluitingstijden, terrassen en dergelijke.

## AMvB Horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen en milieubeheer

Op 1 oktober 1998 is de nieuwe Algemene Maatregel van Bestuur (AMvB) horeca-, sport en recreatie-inrichtingen in werking getreden. De nieuwe AMvB vervangt het Besluit horeca-bedrijven milieubeheer van 1993. De AMvB heeft als doel een betere milieuregeling met minder administratieve lasten en meer praktijk- dan wel gebiedsgerichte voorschriften.

Vermindering van de administratieve lasten betekent dat voor 90% van de horecabedrijven de milieuvergunning vervangen is door een melding. Een belangrijk voordeel daarvan is dat bedrijven geen duizenden guldens per vergunning aan leges meer hoeven te betalen aan de gemeenten.

De AMvB bevat ook een behoorlijk aantal verbeteringen op het gebied van geluidsvoorschriften, met name afstemming op de lokale situatie en regels voor afvalscheiding en -preventie, voorkoming van stankhinder, energie- en waterbesparing.

Voor meer informatie over de nieuwe AMvB kunt u contact opnemen met het bedrijfschap Horeca en Catering. Het ministerie van VROM brengt over de nieuwe AMvB een brochure en informatiebladen uit.



## Vergunningen en inrichting

De vergunningen voor de inrichting verkrijgt u als uw bedrijf voldoet aan de bouwtechnische eisen. Deze staan in de Gemeentelijke Bouwverordening, de Brandbeveiligingsverordening, de Warenwet-regeling Hygiëne van levensmiddelen, de Hygiëncode voor de Horeca en de Wet op de Arbeidsomstandigheden.

De afdeling Bouw- en Woningtoezicht van de gemeente geeft informatie over de Gemeentelijke Bouwverordening, de Brandbeveiligingsverordening en de Warenwet. Deze afdeling toetst uw bedrijf aan de gestelde eisen. Past uw plan bijvoorbeeld binnen de Monumentenwet of het bestemmingsplan? De afdeling Preventie van de brandweer bekijkt of uw bedrijf voldoet aan de brandveiligheidseisen.

Bent u van plan te gaan verbouwen, dan kunt u denken aan de toegankelijkheid van uw bedrijf voor rolstoelgebruikers. Informatie over onder meer de gewenste breedte van deuren, gangen en tafels kunt u aanvragen bij de Gehandicaptenraad, federatie Nederland, tel. (030) 291 66 66.

De Hygiëncode voor de Horeca bestaat uit één werkboek met een diskette. De code kost voor bedrijven die zijn ingeschreven bij het Bedrijfschap € 22,69.

Niet-ingeschreven bedrijven betalen € 34,04. De code is verkrijgbaar in het Nederlands en het Chinees. Ook is er een code voor de ijsbereiding en is er een module softijsbereiding. Laatstgenoemde kost € 4,54.

Voor de invoering in de praktijk heeft het Bedrijfschap een Hygiënewijzer Horeca uitgebracht. U bestelt de code en de Hygiënewijzer Horeca via het Bedrijfschap, tel. (079) 368 07 07.

De Hygiëncode voor de Horeca en de Hygiënewijzer Horeca is opgesteld in samenwerking met Koninklijk Horeca Nederland en het SVH.

## 4. Provinciale eisen

### Checklist

<i>Stap</i>	<i>Informatie bij</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedrijfsafval</li> <li>• Afval scheiden</li> </ul>	Provinciale PMV-informatielijn Provinciale PMV-informatielijn Ministerie van VROM

De provincies hebben regels opgesteld voor bedrijfsafval in hun provinciale milieuverordening (PMV). Deze bevat regels die gelden bij afgifte, vervoer en bewerking van bedrijfsafval. De regels hebben vooral te maken met melden, registreren en scheiden.

Op 1 oktober 1998 is de Algemene Maatregel van Bestuur (AMvB) in werking getreden voor horeca-, sport- en recreatiebedrijven. De AMvB stelt het scheiden en het gescheiden afgeven verplicht van al het afval dat binnen het bedrijf of instellingen ontstaat. De meest voorkomende afvalstoffen worden met name genoemd in de AMvB. Papier en karton moeten altijd worden gescheiden, evenals gevaarlijk afval, ongeacht de hoeveelheid. Voor andere afvalstoffen, zoals glas, textiel en GFT, zijn wel grenzen aangegeven. Komt er meer vrij, dan geldt de scheidingsverplichting. Die grenzen moeten bedrijven niet zien als norm, maar als richtgevend. Dat wil zeggen dat daarboven afvalscheiding redelijkerwijs altijd mogelijk is. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met het Ministerie van VROM, afdeling Publieksvoorlichting, (070) 339 50 50.

**Inzamelaars** De meeste horecabedrijven zullen hun afval afgeven aan een inzamelaar. Dit kan een containerbedrijf zijn dat een container plaatst en ophaalt of een bedrijf dat bij levering van producten als service bijvoorbeeld verpakkingsmateriaal mee terugneemt. Als u afspraken maakt met een inzamelaar dan heeft u bij de afgifte van afval geen meldingsverplichtingen. De inzamelaar regelt dit. Hij dient ook de afvalstromen die een bedrijf gescheiden aanbiedt, gescheiden te vervoeren en laten verwerken. Het bedrijf dient wel de factuur van de inzamelaar gedurende drie jaar te bewaren.

Inzamelaars vormen een belangrijke schakel in de keten van de afvalverwijdering. Een bedrijf mag zijn afval alleen aan inzamelaars afgeven die door de provincie op een lijst van inzamelaars zijn geplaatst. Voor meer informatie over de PMV-scheidingsregels en een lijst van erkende inzamelaars kunt u contact opnemen met de PMV-afvalinformatielijn in uw provincie (zie de telefoonnummers achterin onder Belangrijke adressen).

## 5. Verordeningen

### Checklist

#### Stappen

- Inschrijving
- Algemene Heffingsverordening bedrijfschap Horeca en Catering
- Verordening Bekendmaking Prijzen
- Verordening Benelux-Hotelclassificatie
- Verordening Aanduiding Hotel

#### Informatie bij

bedrijfschap Horeca en Catering  
 bedrijfschap Horeca en Catering  
 bedrijfschap Horeca en Catering  
 bedrijfschap Horeca en Catering  
 bedrijfschap Horeca en Catering

Alle bedrijven in de horeca en contractcatering zijn verplicht ingeschreven bij het bedrijfschap Horeca en Catering. In dit hoofdstuk leest u meer over de inschrijving en melding. Daarnaast komen de verschillende verordeningen aan bod.

### Inschrijving

Het bedrijfschap schrijft uw bedrijf in wanneer het aan de volgende vier eisen voldoet:

- U verstrekt dranken, maaltijden, spijzen of logies.
- U doet dit in een ruimte die ingericht is voor verbruik ter plaatse.
- Bovendien is er sprake van dienstverlening.
- Ten slotte moeten de activiteiten als bedrijf plaatsvinden. Het bedrijf moet bijvoorbeeld toegankelijk zijn voor het publiek.

Van bedrijven die verschillende activiteiten hebben, wordt alleen het horeca- of contractcateringdeel ingeschreven. Van een bakker met een lunchroom, schrijven wij bijvoorbeeld alleen de lunchroom in. Het Bedrijfschap schrijft iedere vestiging apart in. Een hamburgerketen of een contractcateraar bijvoorbeeld krijgt voor iedere vestiging een apart inschrijfnummer.

U ontvangt van het Bedrijfschap een brief met de bevestiging van uw inschrijving. Het Bedrijfschap maakt daarbij gebruik van de gegevens zoals die bekend zijn bij de Kamer van Koophandel. Een bedrijf wordt pas ingeschreven op de dag dat de ondernemer met de exploitatie begint. Om uw post op het juiste adres te ontvangen, is het van belang dat u adres- en andere wijzigingen doorgeeft aan het Bedrijfschap. Ook wanneer u stopt met uw bedrijf, willen wij dit graag weten.

## Verordeningen

Het Bedrijfschap heeft de bevoegdheid om, als dat in het belang is van de bedrijfstak of van de consumenten, bepaalde zaken in verordeningen te regelen. Deze verordeningen gelden dan voor alle relevante ondernemingen die zijn ingeschreven bij het bedrijfschap Horeca en Catering. In dit hoofdstuk zijn de verordeningen van het Bedrijfschap samengevat. U kunt hieraan geen rechten ontleen. De volledige teksten van deze verordeningen kunt u aanvragen bij het Bedrijfschap.

**Algemene Heffingsverordening** Alle bedrijven in de branche betalen elk jaar een heffing aan het bedrijfschap Horeca en Catering. Daarmee behartigt het schap de belangen van de branche. De jaarlijks te betalen heffing bestaat uit een basisheffing en een loonsomheffing. Alle bedrijven betalen de basisheffing. Deze bedraagt voor 2002 € 38,-. Daarnaast zijn bedrijven die personeel in loondienst hebben een loonsomheffing verschuldigd. De hoogte daarvan is afhankelijk van de bruto-loonsom (WW-loon). Indien u uw bedrijf in 2002 bent gestart is de heffing pas in 2003 verschuldigd.

U krijgt een jaarlijkse korting (Schilthuis-af trek genoemd) op de heffing, indien u in het voorafgaande kalenderjaar contributie heeft betaald als lid van Koninklijk Horeca Nederland, RECRON, Nederlands Horeca Gilde of een andere ondernemersorganisatie die volledig rechtsbevoegd is en doet aan sociaal-economische belangenbehartiging.

U kunt het niet eens zijn met ons besluit om uw bedrijf wel of niet in te schrijven. In dat geval kunt u uw bezwaar binnen zes weken schriftelijk kenbaar maken aan het bedrijfschap Horeca en Catering.

Met ingang van 2002 wordt de heffing van het Bedrijfschap geïnd door de SBH. Deze instantie int ook de premies voor de collectieve bedrijfstakfondsen.

## Tarieven loonsomheffing 2002

De tariefschaal voor de vaststelling van de loonsomheffing in 2002 is als volgt:

Loonsom (in €)		Loonsomheffing (in €)
van	tot en met	
0	- 4500	0,00
4501	- 9100	21,00
9101	- 18.200	64,00
18.201	- 36.300	135,00
36.301	- 71.600	249,00
71.601	- 145.200	355,00
145.201	- 290.400	462,00
290.401	- 580.800	568,00
580.801	- 1.134.500	675,00
1.134.501	- 2.268.900	781,00
2.268.901	- 4.537.800	888,00
meer dan	4.537.800	994,00

**Verordening Bekendmaking Prijzen** U dient volgens deze Verordening de prijzen van dranken, maaltijden, spijzen en logies bekend te maken inclusief bedieningsgeld en BTW. Bovendien mag u geen hogere prijzen berekenen dan de bekendgemaakte. U maakt de prijzen van dranken, spijzen en maaltijden bekend met prijslijsten of wandkaarten. Daarnaast dienen de prijzen van maaltijden ook buiten de deur te hangen.

De verordening stelt verder dat een lijst met logiesprijzen bij de receptie aanwezig dient te zijn. U dient op de kamer de maximumprijs per nacht en de prijs van ontbijt, telefoon en andere voorzieningen bekend te maken. De verplichting tot bekendmaking van de kamerprijs geldt niet voor logies als onderdeel van een arrangement.





Kamerkaart en logieslijst zijn te downloaden van de internetsite van het Bedrijfschap ([www.BHenC.nl](http://www.BHenC.nl) onder Publicaties, Diversen). Wanneer u geen internetaansluiting heeft kunt u contact opnemen met de Informatieservice van het Bedrijfschap en worden de uitdraaien u toegestuurd.

**Verordening Benelux-Hotelclassificatie** De indeling van hotels in sterren-categorieën is geregeld in de verordening Benelux-Hotelclassificatie. Het Bedrijfschap schrijft elke logiesverstrekker in het register van de Benelux-Hotelclassificatie in. Vervolgens wordt bekeken of het hotel kan worden ingedeeld volgens één van de vijf categorieën op basis van normen die in de Benelux worden gehanteerd. Categorie vijf is daarbij de hoogste categorie. Is uw bedrijf in één van de categorieën ingedeeld, dan ontvangt u een hotelschild dat u bij de hoofdingang dient te bevestigen, waarop met sterren de categorie is aangegeven waarin het hotel is ingedeeld. Sinds 1 januari 1999 gelden er nieuwe normen voor de Benelux-Hotelclassificatie. Consumenten stellen meer eisen, die bovendien aan verandering onderhevig zijn. Nieuw is dat in de herziene normenlijst ook kwalitatieve normen (hygiëne, staat van onderhoud, inrichting en uitstraling) zijn opgenomen. U kunt de brochure 'Normen Benelux-Hotelclassificatie' aanvragen bij het Bedrijfschap.

**Verordening Aanduiding Hotel** Deze verordening is op 1 januari 1994 in werking getreden en stelt dat logiesverstreckende bedrijven zich tegenover het publiek pas 'hotel' mogen noemen als zij minimaal één ster hebben volgens de Benelux-Hotelclassificatie. Logiesverstrekkers zonder ster mogen zich geen hotel noemen en dienen uitingen zoals reclame (bijvoorbeeld folders, inschrijving VV's en aanduiding op de gevel) aan te passen of hun bedrijfsformule aan te passen.

## Naleving verordeningen

De Economische Controle Dienst van de FIOD (FIOD-ECD) verzorgt de controle op de naleving van de verordeningen van het bedrijfschap Horeca en Catering. Komt uw bedrijf een verordening niet na, dan kan de FIOD-ECD proces-verbaal opmaken en kan de rechter een boete opleggen.

## 6. Bedrijfsruimte

### Checklist

<i>Stappen</i>	<i>Informatie bij</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergunningen</li> </ul>	Gemeente, afdeling Bijzondere Wetten Gemeente, afdeling Bouw- en Woningtoezicht
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vestigingsbeleid</li> </ul>	Gemeente, afdeling Ruimtelijke Ordening
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestemmingsplan</li> </ul>	Gemeente, afdeling Ruimtelijke Ordening
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Overheidstarieven</li> </ul>	Belastingdienst
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verzekeringen</li> </ul>	Verbond van Verzekeraars
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Subsidies</li> </ul>	Instituut Midden- en Kleinbedrijf
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bouw en inrichting</li> </ul>	Gemeente, afdeling Ruimtelijke Ordening Gemeente, afdeling Bouw- en Woningtoezicht bedrijfschap Horeca en Catering
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koop</li> </ul>	Gemeente, afdeling Bouw- en Woningtoezicht Bemiddelaar (Nederlandse Vereniging van Makelaars)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Goodwill</li> </ul>	Taxateur en/of accountant gespecialiseerd in horeca
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huur</li> </ul>	Makelaar, taxateur Model huurcontract (Koninklijk Horeca Nederland)

U weet waarschijnlijk al waar u uw bedrijf wilt gaan vestigen. Daarbij heeft u gelet op de concurrentie in de buurt en het aantal te verwachten gasten. Er is altijd een aantal zaken waarmee u rekening dient te houden voordat u de vestigingsplaats bepaalt. Of u nu bouwt, koopt of huurt.

### Vestigingsplaats

Een aantal zaken waarmee u rekening dient te houden bij het bepalen van de vestigingsplaats:

- Kunt u de vereiste vergunningen krijgen voor het beoogde pand? De afdelingen Bijzondere Wetten en Bouw- en Woningtoezicht verschaffen meer informatie.
- Hoe zit het met het vestigingsbeleid van de gemeente? Kunt u in de toekomst meer concurrentie verwachten dan u had gedacht? Informatie: de gemeentelijke afdeling Ruimtelijke Ordening.

- Zijn er mogelijkheden tot uitbreiding van gebouwen en activiteiten, is er parkeergelegenheid of komt die er in de toekomst? Is en blijft uw bedrijf goed bereikbaar en hoe is het bestemmingsplan? De afdeling Ruimtelijke Ordening verschaft ook hierover inlichtingen.
- Kunt u voldoende gas, water en electriciteit krijgen voor uw bedrijf? Inlichtingen bij uw Gemeentelijk Energiebedrijf.
- Wat zijn de overheidstarieven voor onroerende-zaakbelasting, precariorechten en dergelijke in de gemeente waar u uw bedrijf wilt vestigen? De Belastingdienst geeft u meer informatie.
- Hoe staat het met het vandalisme en het aantal inbraken in uw vestigingsplaats? Dit is belangrijk omdat het van invloed is op uw verzekeringspremies. Informatie: Verbond van Verzekeraars.
- Zijn er plaatselijke of regionale subsidieregelingen waarvan u kunt profiteren? Het Instituut Midden- en Kleinbedrijf verstrekt meer informatie.

## Bouw en inrichting

Het grote voordeel van bouwen is dat u uw bedrijf precies op maat kunt laten maken. Wij raden u aan om tijdig met de gemeente te overleggen over de mogelijkheden om op een bepaalde plek te bouwen. Informeer ook naar de eisen en voorwaarden waaraan u moet voldoen. De afdelingen Ruimtelijke Ordening en Bouw- en Woningtoezicht kunnen u hierover informeren. Bij de Bond van Nederlandse Architecten kunt u een overzicht aanvragen van alle bij deze bond aangesloten leden. Hierin staat ook welke architecten ervaring hebben met het bouwen van horecabedrijven.

Er bestaan inrichtingseisen voor hygiënisch werken in de horeca-bedrijfsruimten. De Hygiëncode voor de horeca bevat het hoofdstuk 'Inrichting bedrijfsruimte' dat de inrichtingseisen behandelt en een aantal praktische adviezen geeft. Voor invoering in de praktijk heeft het Bedrijfschap een Hygiënewijzer Horeca uitgebracht.

Bij bouw en inrichting is het ook belangrijk te letten op milieueisen. Als horecaondernemer heeft u namelijk te maken met de milieuregelgeving zoals de AMvB horeca en het Convenant Verpakkingen II. Daarom heeft het Bedrijfschap de Milieuwijzer Horeca ontwikkeld. Deze milieuwijzer legt stap voor stap en thema voor thema uit hoe u aan de wettelijke verplichtingen voldoet.



## Koop

Juridisch gezien wordt bij koop niet het bedrijf, maar de verschillende bedrijfsonderdelen overgedragen. Het onroerend goed wordt uw eigendom door overdracht bij notariële acte en overschrijving in het openbaar register. Voordat u koopt, dient u de volgende kadastrale gegevens na te trekken (of dit door een notaris te laten doen):

- Wie is de eigenaar?
- Wanneer is het gebouw gekocht en voor hoeveel?
- Hoeveel hypotheek is erop verleend?
- Staat het gebouw op eigen grond of betreft het erfpacht?
- Zijn er erfdienstbaarheden?
- Zijn er kettingbedingen?
- Is de grond gifvrij?
- Zult u kunnen uitbreiden?
- Komen er kampeermogelijkheden en/of blijven deze?
- Hoe zit het met de goodwill?

U kunt het beste een bemiddelaar inschakelen, bij voorkeur een makelaar. Deze kan u helpen bij de beoordeling of een pand voldoet aan de bouwverordening, aan de bestemming van het pand, aan de geluidsbeperkingen en dergelijke. Misschien heeft de makelaar het betreffende pand al in zijn portefeuille. Dan heeft hij ook contact met de verkoper en kunt u beter een eigen onafhankelijke tussenpersoon zoeken. Dit geldt zeker ook voor de overdracht van de inventaris. Stel voordat u de inventaris overneemt een apparatuur- en inventarislijst op. Deze geeft u een goed overzicht van de koop. Bij de Nederlandse Vereniging van Makelaars kunt u een overzicht aanvragen van alle aangesloten makelaars die zijn gespecialiseerd in horeca-onroerendgoed. In de horecavakbladen worden regelmatig horecapanden te koop aangeboden.

## Goodwill

Het is niet eenvoudig om de waarde te bepalen van een over te nemen pand. Vier aspecten spelen hierbij een belangrijke rol: de prijs van het betreffende onroerendgoed, de prijs van de over te nemen inventaris, de hoogte van de gevraagde goodwill en de bijkomende kosten. Goodwill is de objectief vastgestelde waarde die in de toekomst de mogelijkheid geeft om extra winsten te maken in een bedrijf. Een groot aantal factoren beïnvloedt de hoogte van de goodwill. U kunt hierbij denken aan:

- omzethoogte en ontwikkeling hiervan
- kostenstructuur
- bedrijfsresultaten en historische winstontwikkeling
- toekomstperspectief
- zakelijke verplichtingen zoals afnamebedingen
- staat van onderhoud
- eventueel noodzakelijke (achterstallige) investeringen
- bedrijfsformule en bedrijfsconcept
- regio en ligging van het bedrijf, vestigingsplaats
- soort publiek dat het bedrijf bezoekt en de aanwezigheid ervan
- bereikbaarheid van het bedrijf met parkeermogelijkheden
- bestemmings-, bouw- en renovatieplannen
- plannen van de concurrenten in de omgeving.

De genoemde factoren kunnen resulteren in extra omzet en extra winst. Vooral als goodwill wordt beïnvloed door persoonlijke factoren is deze niet zonder meer overdraagbaar. Er bestaan

vele en ingewikkelde berekeningsmethoden om de juiste hoogte van goodwill te berekenen. Een vaak gebruikte vuistregel is dat de goodwill wordt gebaseerd op de bedrijfsresultaten van de laatste drie jaren, en de daaruit voortkomende gemiddelde overwinst na aftrek van een reële ondernemersbeloning. Hierbij is het een goed gebruik om niet meer dan drie keer de overwinst te betalen. Bij deze vuistregel wordt alleen naar het verleden gekeken.

Beter is het om ook de toekomstverwachting van het bedrijf te betrekken bij de bepaling van de hoogte van de goodwill. Hiervoor bestaan verschillende berekeningsmethoden.

Wij adviseren u om ter bepaling van de hoogte van de goodwill advies in te winnen bij een branche-gespecialiseerde taxateur en/of accountant met een gedegen kennis van de horecamarkt.

Meer informatie over goodwill en waardebepaling van een horecabedrijf treft u aan in de gelijknamige brochure van het bedrijfschap Horeca en Catering.

## Huur

De meeste ondernemers die een pand huren, kopen de inventaris van de vorige huurder en betalen hem of haar ook een bedrag aan goodwill. Voor een goed overzicht van de inventaris is het raadzaam een apparatuur- en inventarislijst samen te stellen. Nog beter is het een taxateur in te schakelen voor de roerende goederen. Dit mede in verband met 'verkapte' goodwill.

Bij de Nederlandse Organisatie van Makelaars, Veilinghouders Beëdigde Taxateurs in roerende goederen en machinerieën kunt u een overzicht aanvragen van alle leden. Hierin staat vermeld welke taxateurs zijn gespecialiseerd in de taxatie van 'horeca-roerendgoed'.

Een model huurcontract is verkrijgbaar bij Koninklijk Horeca Nederland. Waar dient u op te letten als u een huurcontract opstelt?

- Afnameverplichting brouwerij.
- Bankgarantie.
- Belastingen; normaal is dat de verhuurder de onroerende-zaakbelasting als eigenaar betaalt en de huurder de onroerende-zaakbelasting als gebruiker. U kunt hiervan echter afwijken.
- Bestemming van de bedrijfsruimte, bijvoorbeeld als café. Let erop dat de beschrijving niet te eng is, zodat u uw activiteiten eventueel kunt uitbreiden. Dit kan bijvoorbeeld door de toevoeging '... en alles wat met dit bedrijf in de ruimste zin verband kan houden'.
- Energiekosten; geldt de huurprijs alleen voor het beschikbaar stellen van de ruimte, of ook voor bijvoorbeeld stook- en servicekosten?
- Geschillenregeling; u kunt met de verhuurder overeenkomen dat eventuele geschillen naar aanleiding van het contract worden beslist door een arbitragecommissie.
- Huuraanpassingen; vinden deze jaarlijks plaats en welke formule past de verhuurder hierbij toe? Gebruikelijk is een bepaald percentage van de omzet per jaar.
- Huurbetaling; aan wie dient u de huur te betalen en vindt dit per maand, kwartaal of jaar plaats?
- Huuroverdracht bij verandering van rechtsvorm. Als u uw bedrijf omzet in een BV, verkoopt u eigenlijk uw bedrijf aan deze BV. Zal de verhuurder er aan meewerken het huurcontract ten name van de BV te stellen?
- Huuroverdracht bij verkoop van een bedrijf. Kan de eventuele koper van uw bedrijf weer een huurovereenkomst aangaan met de verhuurder?
- Huurprijs.
- Kooptie; u kunt bedingen dat u bij verkoop door de eigenaar een voorkeursrecht heeft voor de koop.
- Onderhoud; kosten van onderhoud van de vetafscheider zijn meestal voor rekening van de huurder. Let op de eventuele kosten van de installatie van een vetafscheider.
- Onderverhuur; kan alleen als dit uitdrukkelijk is bepaald.
- Ontbindingsclausule; voor het geval u uw plannen niet gefinancierd krijgt.

- Reclame; mag u teksten, lichtbakken en dergelijke op de gevel aanbrengen?
- Verbeteringen; mag u verbouwen? Voor welke verbeteringen heeft u recht op een vergoeding?
- Verzekeringen; wie sluit welke verzekeringen en wie betaalt de premie?
- Waarborgsom.

De minimale duur van een huurovereenkomst is vijf jaar. Afwijken van deze periode kan alleen met goedkeuring van de kantonrechter. Wordt gedurende die tijd niet opgezegd dan wordt de overeenkomst van rechtswege verlengd met tien jaar. Het is verstandig geen huurovereenkomst voor twee jaar of korter aan te gaan. De huur kan in dat geval namelijk worden opgezegd zonder opgave van reden. Huurovereenkomsten dienen altijd schriftelijk, minimaal één jaar van tevoren, te worden opgezegd. Laat contracten zoveel mogelijk controleren door een advocaat.

## 7. Rechtsvormen

Wilt u samen met anderen een bedrijf opzetten, dan zijn verschillende samenwerkingsvormen mogelijk, die elk hun voor- en nadelen hebben. In dit hoofdstuk geven wij u hierover meer informatie.

De mogelijke samenwerkingsvormen zijn:

- Vennootschap onder firma (VOF)
- Commanditaire Vennootschap (CV)
- Besloten Vennootschap (BV)
- Vereniging of Stichting

Veel ondernemers in de horeca werken zelfstandig. In zo'n geval is er geen juridische scheiding tussen het zakelijke en het privé-vermogen. Gaat de ondernemer failliet, dan wordt ook het privé-vermogen aangesproken. Is de ondernemer getrouwd in gemeenschap van goederen, dan worden óók de bezittingen van de partner aangesproken. Door vaststelling van huwelijkse voorwaarden kan dit worden voorkomen. De notaris kan u hier alles over vertellen.

### Vennootschap onder firma (VOF)

De vennootschap onder firma heeft drie kenmerken:

- de firma moet een gemeenschappelijke naam hebben
- alle vennoten zijn hoofdelijk volledig aansprakelijk voor alle handelingen die één van hen in naam van de vennootschap verricht; dit geldt ook voor hun privé-vermogen
- de vennootschap heeft een afgescheiden vermogen; dit betekent dat privé-schuldeisers van de vennoten dit niet op de VOF kunnen verhalen

In het horecabedrijf komt de vennootschap onder firma vaak voor. In het firmacontract dient men in ieder geval te regelen:

- de bevoegdheid van de firmanten;
- winstverdeling en ondernemersbeloning (salaris);
- de gevolgen bij uittreden en overlijden;
- de rechten van de weduwe of weduwnaar bij het overlijden van de echtgenoot;
- afspraken betreffende verzekeringen (compagnonsverzekering en een arbeidsongeschiktheidsverzekering).

**Man-vrouwfirma** Een speciale vorm van de VOF is de man-vrouwfirma. Er gelden dezelfde regels als voor de VOF. Mits u aan het urencriterium voldoet kunt u beiden aanspraak maken op ondernemersfaciliteiten. Of u aan het urencriterium voldoet hangt af van de verdeling van de werkzaamheden. Hierbij wordt onderscheid gemaakt naar 'hoofdactiviteiten', 'niet-ondersteunende werkzaamheden' en 'overige werkzaamheden'.

## Commanditaire Vennootschap (CV)

De commanditaire vennootschap is een gewone vennootschap onder firma met één extra gegeven: naast de gewone firmanten (of vennoten) kent men een tweede soort van vennoten: de stille of commanditaire vennoten. De commanditaire vennootschap kent dus twee typen vennoten: de beherende of werkende vennoten en de commanditaire of stille vennoten. De aansprakelijkheid van de commanditaire vennoot, die als geldschietter in de winst deelt, gaat in principe niet verder dan het vermogen dat deze heeft ingebracht. Hij mag zich niet met het bedrijfsbeleid bemoeien.<sup>1</sup>

## Besloten Vennootschap (BV)

Een besloten vennootschap is een vennootschap met een in aandelen verdeeld kapitaal. Ieder der vennoten neemt voor één of meer aandelen deel. Men spreekt hier niet van vennoten maar van aandeelhouders. De BV is een rechtspersoon en heeft zelfstandige rechten en verplichtingen. De crediteuren van de BV hebben slechts verhaal op het eigen vermogen van de BV. Bij faillissement is geen verhaal mogelijk op het privé-vermogen van de aandeelhouders. Een besloten vennootschap heeft de volgende voordelen:

- het voortbestaan van het bedrijf is behoorlijk gewaarborgd;
- een BV blijft bestaan als één der aandeelhouders overlijdt;
- bepaalde fiscale voordelen;
- sociale zekerheid: man en vrouw kunnen samen in dienst zijn bij de BV;
- beperking van de aansprakelijkheid.

Wanneer u eigenaar bent van de BV en u laat zich geen of een ongebruikelijk laag salaris betalen, kan de Belastingdienst een zogenaamd fictief loon vaststellen waarover loonheffing betaald moet worden. Tevens bent u niet verzekerd voor de werknemersverzekeringen. U bent wel verplicht verzekerd voor de WAZ (Wet Arbeidsongeschiktheidsverzekering Zelfstandigen) als u niet verplicht verzekerd bent voor de WAO.

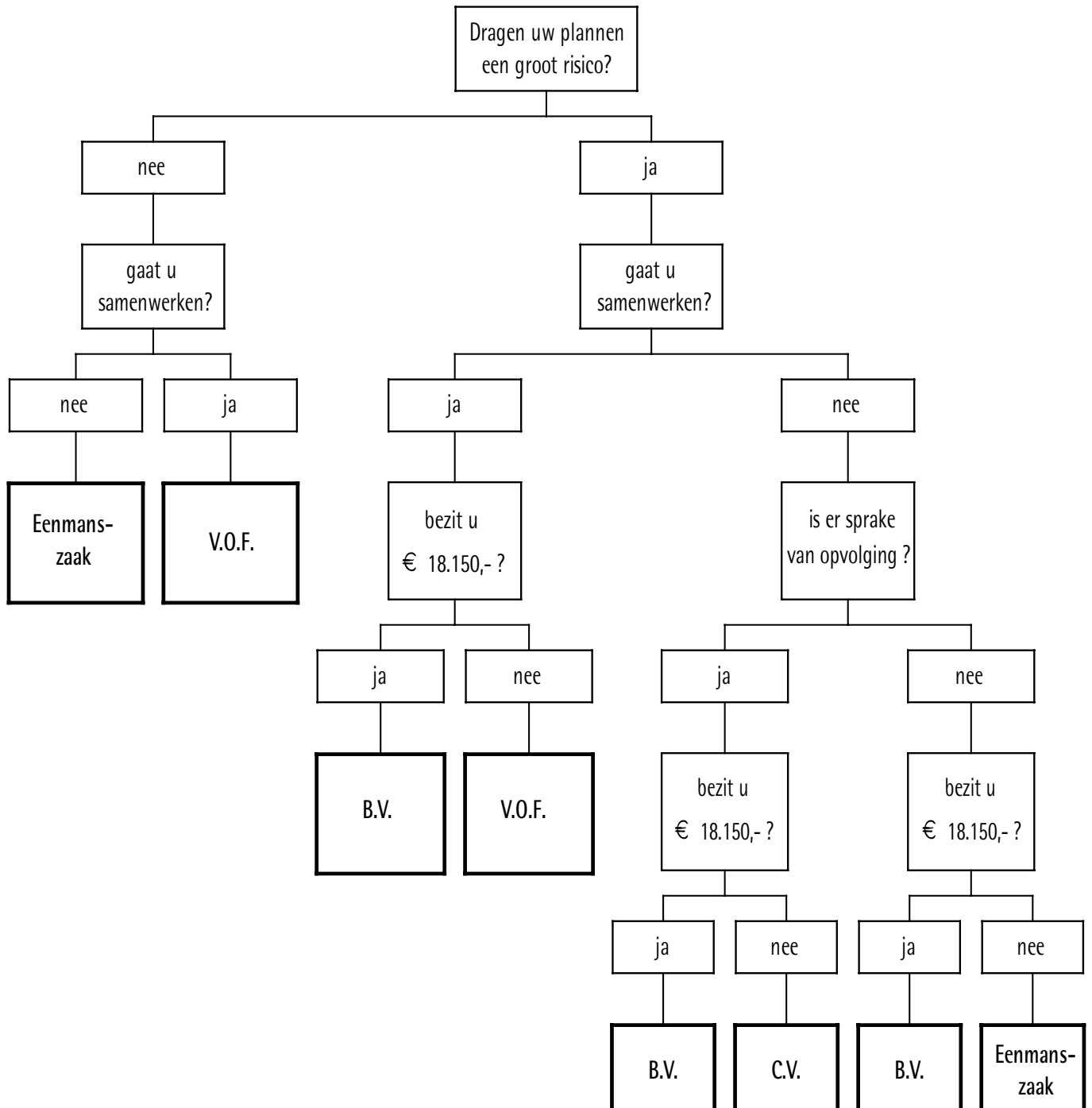
## Vereniging of Stichting

Ook verenigingen of stichtingen kunnen een vergunning krijgen voor een horecabedrijf. In de meeste gevallen gaat het hierbij om de exploitatie van een buffet of kantine voor een beperkte doelgroep. De Drank- en Horecawet kent voor deze exploitaties de zogenaamde '3a-vergunning' waaraan door de gemeente voorwaarden kunnen worden verbonden in verband met ongewenste mededinging met de commerciële horeca (het paracommercialisme). Deze voorwaarden hebben betrekking op het verstrekken van alcoholhoudende dranken bij gelegenheden van persoonlijke aard, zoals bruiloften en partijen en op de tijden dat alcoholhoudende drank mag worden verkocht.

<sup>1</sup> In het nieuwe belastingstelsel heeft de commanditaire vennoot nog wel recht op de investeringsaftrek en de Vamil, maar wordt uitgesloten van de fiscale faciliteiten van het ondernemerschap (zelfstandigenaftrek, FOR en stakingsaftrek).



## Keuze ondernemingsvorm



## 8. Belastingen

### Checklist

#### Stappen

- Inkomensbelasting
- Loonbelasting
- Accijnzen
- Omzetbelasting
- Muziekauteursrechten
- Naburige rechten
- Overige belastingen

#### Informatie bij

Belastingdienst  
 Belastingdienst  
 Belastingdienst  
 Belastingdienst  
 BUMA  
 SENA  
 Gemeentelijke Belastingdienst

Naast de belastingen van de Rijksoverheid krijgt een ondernemer ook te maken met bijzondere belastingen en heffingen. Zij worden in dit hoofdstuk beknopt toegelicht.

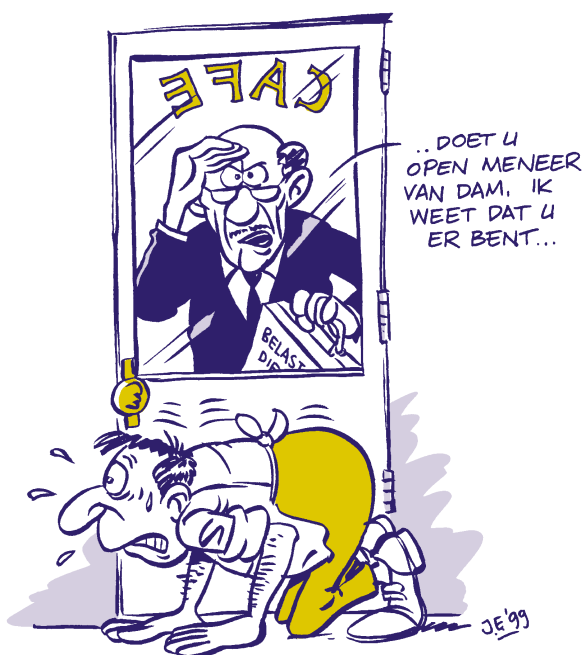
### Belastingen van de Rijksoverheid

Als ondernemer krijgt u veel met de Belastingdienst te maken. U dient niet alleen uw eigen inkomensbelasting af te dragen, maar ook de loonbelasting van uw werknemers. Daarnaast zult u in veel gevallen accijnzen moeten betalen. Het afdragen van omzetbelasting (BTW) is altijd het geval. Voor de horeca gelden twee BTW-tarieven:

- 6% voor alle logiesverstrekking en voedingsmiddelen inclusief alcoholvrije dranken;
- 19% voor alcoholhoudende dranken.

Voor nadere informatie over onder meer de Wet op de Inkomensbelasting neemt u contact op met de eenheid Ondernemingen. Deze kan u veel informatiemateriaal verstrekken. U kunt daar ook de Belastingkrant voor startende ondernemers aanvragen. U kunt ook de Belastingtelefoon voor ondernemers bellen, tel. (0800) 04 43 of de Internetsite: [www.belastingdienst.nl](http://www.belastingdienst.nl) raadplegen.

Tevens vindt u bij iedere eenheid Ondernemingen van de Belastingdienst een startersdesk waar u met vragen terecht kunt.



## Overige belastingen

Een horecaondernemer krijgt ook nog te maken met de volgende bijzondere belastingen en heffingen:

- Verontreinigingsheffing oppervlaktewater: een bedrag per gebruikte m<sup>3</sup> water.
- Toeristenbelasting: een heffing per gast per nacht in sommige gemeenten.
- Onroerende-zaakbelasting die geheven wordt per gemeente.
- Buma-rechten: een bedrag dat u aan het Bureau Muziekauteursrechten dient te betalen voor het openbaar ten gehore brengen van achtergrondmuziek, amusementsmuziek of levende muziek. Aan de SENA (Stichting ter Exploitatie van Naburige Rechten) moet u eveneens betalen. Dit bedrag is een vergoeding voor de uitvoerende artiest(en) en de platenproducenten. U bent dit verplicht op grond van de Wet Naburige Rechten. U dient zich vóór de aanvang van de exploitatie aan te melden bij de Buma en de SENA.
- Precariorechten: voor het exploiteren van een terras, het hebben van een uithangbord of luifel dient u aan de gemeente precariorechten te betalen.
- Vergunningen en heffingen van de gemeente: u dient hiervoor leges te betalen. Dit geldt onder meer voor muziek- en dansvergunningen, ontheffingen van het sluitingsuur, vergunningen voor het hebben van speelautomaten en de milieu- en bouwvergunning.

## 9. Verzekeringen

### Checklist

#### Stappen

- Algemeen
- Brandpreventie
- In kaart brengen risico's

#### Informatie bij

Verbond van Verzekeraars  
 Plaatselijke brandweer  
 Nederlandse Vereniging van Makelaars in  
 Assurantiën en Assurantie-adviseurs  
 Nederlandse Bond Assurantie-bemiddelaars

Bij het starten van uw bedrijf krijgt u ook te maken met zuivere risico's zoals brand, bedrijfs-schade, letsel en dergelijke. Het Verbond van Verzekeraars verschaft algemene informatie over verzekeringen.

### Brandpreventie

Erg belangrijk is een goede brandpreventie. Behalve bouwkundige en technische voorzorgsmaatregelen zijn ook voorlichting, instructie en oefeningen voor het personeel zeer nuttig. Inlichtingen over brandpreventie krijgt u bij de plaatselijke brandweer. Voor specifieke informatie over brandveiligheid in de horeca kunt u terecht bij het:

#### Nederlands Instituut voor Brandweer en Rampenbestrijding (Nibra)

Helpdesk Brandveiligheid Horeca  
 Postbus 7010  
 6801 HA Arnhem

De helpdesk is te bereiken via de post en de speciale Helpdesk Brandveiligheid voor de Horeca op Internet:

[www.brandweer.nl/brandweer-horeca](http://www.brandweer.nl/brandweer-horeca)

De Helpdesk Brandveiligheid Horeca is een initiatief van:

- Nederlands Instituut voor Brandweer en Rampenbestrijding (Nibra);
- College van Commandanten van Regionale Brandweren (CCRB);
- Nederlandse Vereniging van Brandweerkorpsen (NVBK).

Gemeenten, brandweerkorpsen en horeca-brancheverenigingen kunnen een beroep doen op een team van deskundigen, wanneer zij bij brandveiligheidscontroles en vergunningverlening opletten tegen technische, organisatorische en juridische vraagstukken.

Wanneer u specifieke voorlichting wilt hebben over brandveiligheid in uw bedrijf, dan kunt u contact opnemen met de plaatselijke brandweer.

Specifieke informatie over brandveiligheid in de horeca vindt u verder in het boek 'Brandveiligheid in de horeca'. Dit boek kunt u bestellen bij de SVH-uitgeverij in Zoetermeer, telefoon 0900 - 1402.

Daarnaast kunt u het boek 'Handreiking brandpreventiebeleid bestaande bouw' bestellen bij het ministerie van Binnenlandse Zaken, directie Brandweer, tel. (070) 426 60 38.

## Onafhankelijke deskundige

Wij raden u aan om alle risico's in beeld te brengen met een onafhankelijke deskundige voordat u zich verzekert. Deze deskundige kan bijvoorbeeld een adviseur zijn van één van de ondernemersorganisaties in de bedrijfstak. Heeft u eenmaal besloten welke risico's u wilt verzekeren, raadpleeg dan een verzekeringsadviseur. Bij de Nederlandse Vereniging van Make-laars in Assurantiën en Assurantie-adviseurs (NVA) is een lijst verkrijgbaar van onafhankelijke verzekeringsadviseurs. De adviseurs van de Nederlandse Bond Assurantie-bemiddelaars (NBVA) zijn niet altijd onafhankelijk.

Zij kunnen dus ook bij een verzekeringsmaatschappij in dienst zijn.

## Verzekeringen

In deze paragraaf zijn voorbeelden van verzekeringen opgenomen. Bij alle vormen van verzekering dient u te bedenken dat de verzekeraar niet alles vergoedt (bijvoorbeeld door het verliezen van een marktaandeel door het maandenlang gesloten zijn vanwege onder meer brand).

Een noodzakelijke verzekering voor ondernemer en het gezin is de ziektekostenverzekering. In verband met derving van inkomsten bij arbeidsongeschiktheid is een verzekering tegen arbeidsongeschiktheid sterk aan te bevelen. Uitkeringen uit de Wet op de Arbeidsongeschiktheidsverzekering (WAO) zijn zeer bescheiden. Bent u een startende ondernemer dan kunt u bij de bedrijfsvereniging informeren of voortzetting van lopende verzekeringen mogelijk is.

Een levensverzekering is van grote betekenis als oudedagsvoorziening. Ook bij door twee man geleide bedrijven is een levensverzekering belangrijk. Bij vroegtijdig overlijden van één van de twee compagnons kan de overblijvende in liquiditeitsproblemen komen door de noodzaak van het uitkopen van de erfgenamen. Via een levensverzekering is ook in dit geval een oplossing mogelijk.

U kunt ook denken aan bijvoorbeeld een bedrijfsaansprakelijkheidsverzekering en een verzekering ingeval van bedrijfsschade. Indien uw bedrijf bijvoorbeeld door brand tijdelijk gesloten is, blijft een aantal vaste kosten. U bent trouwens wel aansprakelijk als een klant door uw schuld letsel oploopt. Ook de derving van de nettowinst of het langdurig uitvallen van de computer kan in zo'n situatie via een bedrijfsschadeverzekering worden geregeld.

Voorals u uw bedrijf in fasen uitbreidt, bestaat de kans dat u geen goed overzicht meer heeft van de gepleegde investeringen. Dit geldt vooral voor de inventaris en de aanwezige voorraad goederen waarvoor u een opstal- en inventarisverzekering dient af te sluiten. Voor objecten met een lange levensduur (pand) is het wenselijk een verzekering af te sluiten waarbij het verzekerde bedrag jaarlijks automatisch met een bepaald indexpercentage wordt bijgesteld.

Sluit een goede rechtsbijstandverzekering af. Conflicten en meningsverschillen kunnen bijvoorbeeld wel eens behoorlijk uit de hand lopen. Soms zo erg, dat er een juridisch adviseur of een advocaat aan te pas moet komen. Juridische hulp kan echter kostbaar zijn.

Denk ook aan kasgeldverzekering, motorrijtuigenverzekering en uiteraard de aansprakelijkheidsverzekering voor particulieren.

Voor een speciale ondernemerspolis kunt u terecht bij:

**Centraal Beheer, afdeling Ondernemersverzekeringen**

Postbus 700

7300 HC Apeldoorn

telefoon: (055) 579 83 62

Voor informatie hierover kunt u terecht op de Internetsite:

[www.centraalbeheer.nl](http://www.centraalbeheer.nl)

Koninklijk Horeca Nederland heeft samenwerkingsafspraken met verzekeringsmaatschappijen gemaakt. Leden van KHN kunnen op voordelige voorwaarden gebruikmaken van de diensten van deze maatschappijen.

Voor informatie hierover kunt u terecht op de Internetsite:

[www.horeca.org/openinfo/organisatie/khnlidmaatschap/finacvoordelen.htm](http://www.horeca.org/openinfo/organisatie/khnlidmaatschap/finacvoordelen.htm)

# 10. Personeel

## Checklist

### Stappen

- Aanmelden personeel
- In dienst nemen personeel
  
- Horeca-CAO
- Functiewaarderingssysteem
- Arbeidsomstandigheden
  
- Medezeggenschap

### Informatie bij

Belastingdienst / GAK  
 Stichting Beheer Horecasecretariaten  
 Belastinginspectie  
 Ziekenfonds  
 Landelijke Bedrijfscommissie voor het Horecabedrijf  
 Landelijke Bedrijfscommissie voor het Horecabedrijf  
 Ondernemers- en werknemersorganisaties  
 bedrijfschap Horeca en Catering  
 Arbodiensten  
 Ondernemers- en werknemersorganisaties  
 bedrijfschap Horeca en Catering

In dit hoofdstuk leest u meer over het aanmelden van personeel, de indiensttreding van werknemers, de Horeca-CAO en het functiewaarderingssysteem en wordt ingegaan op arbeidsomstandigheden en medezeggenschap.

## Aanmelden personeel

Uw horecabedrijf neemt voor het eerst personeel in dienst. U dient dan uw bedrijf aan te melden bij:

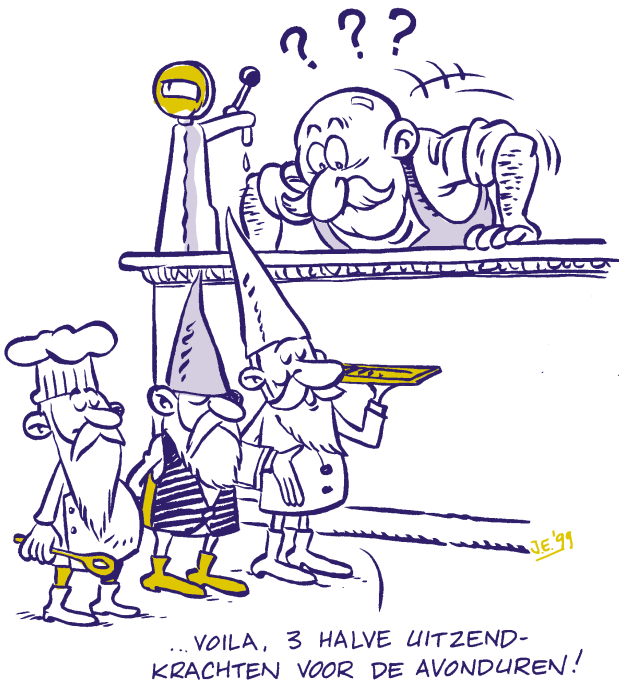
- Het Gemeenschappelijk Administratiekantoor (GAK). Dit geeft u een aansluitnummer. Verder krijgt u informatie toegezonden met een handleiding voor de werkgever en een (gele) kaart met de inhoudingspercentages voor de sociale wetten. Deze kaart hangt u op een voor al het personeel zichtbare plaats. De informatie van het GAK bevat verder een pakje ziekmeldingsformulieren en een overzicht van de sociale wetten en de daarbij behorende premiepercentages.
- De Belastingdienst. De klantmanager coördineert uw belastingzaken en zal u mededelen voor welke belasting u in de administratie bent opgenomen.

## Flexibilisering

De horeca is een bedrijfstak waar personeel sinds lang flexibel wordt ingezet. Daarvoor zijn niet alleen werkgevers verantwoordelijk. Ook de aard van het beschikbare arbeidspotentieel maakt een vergaande vorm van flexibilisering binnen de branche mogelijk, bijvoorbeeld in de vorm van deeltijdwerk en/of werken in de avonduren. Deze wens tot flexibel werken geldt overigens zeker niet voor alle werknemers in de horeca.

In zijn algemeenheid gesproken zet een aantal groepen werknemers de toon tot een steeds verdergaande flexibilisering:

- degenen die de horeca zien als een branche waarbinnen gemakkelijk wat kan worden bijverdiend (b.v. studenten en scholieren, vaak te typeren als hulpkrachten en/of 'oproepkrachten');
- degenen die er specifiek voor kiezen om op ongebruikelijke tijden te werken (o.a. herintredende vrouwen);
- uitzendkrachten.



## Indiensttreding personeel

Zodra een werknemer bij u in dienst treedt, dient het volgende te gebeuren:

- U maakt een schriftelijk arbeidscontract volgens het model dat is voorgeschreven in de CAO door de Stichting Beheer Horeca-secretariaten. De werkgever en de werknemer ontvangen elk een kopie van het gemaakte arbeidscontract.
- U meldt zich als werkgever bij uw eenheid van de Belastingdienst. U krijgt dan formulieren toegestuurd om aan uw administratieve verplichtingen voor de loonheffing te kunnen voldoen.
- U meldt zich aan bij de UWV (Uitvoering Werknemersverzekeringen). Dit is de instantie die sinds 1 januari 2002 verantwoordelijk is voor de uitvoering van werknemersverzekeringen.
- U meldt uw werknemer aan bij het ziekenfonds van zijn of haar keuze als het brutojaarloon van uw werknemer onder de ziekenfondsgrens van € 30.700 ligt. Hij ontvangt vervolgens een lidmaatschapskaart waarmee hij onder meer de huisarts, de apotheek en het ziekenhuis kan aantonen dat hij (verplicht) is verzekerd voor de Ziekenfondswet.



- U reikt een formulier 'loonbelastingverklaring' uit aan uw nieuwe werknemer. Deze kan hierop, naast persoonsgegevens, aangeven of hij loonheffingskorting wil laten verrekenen. Aan de hand van de ingevulde loonbelastingverklaring stelt u vast welke loonheffingskorting u moet toepassen en uit welke heffingskortingen deze bestaat. Dit laatste is afhankelijk van het soort loon en de leeftijd van de werknemer.
- Voor elke werknemer houdt u een aparte loonstaat bij. U vermeldt op dit formulier maandelijks het brutoloon, de inhoudingen en het nettoloon. De loonstaatformulieren zijn verkrijgbaar via de Belastingdienst. Besteedt u de loonadministratie uit, dan dient u alle stamgegevens van uw werknemer op een formulier in te vullen en dit op te sturen naar uw administratiekantoor. Het maakt hiervan voor iedere werknemer een loonstaat.
- U houdt de vrije dagen bij die de werknemer opneemt. Als de loonkaart daartoe ruimte biedt, kan het ook daarop worden vermeld.

## Horeca-CAO

De horeca beschikt over een eigen collectieve arbeidsovereenkomst (CAO), de algemene CAO voor het Horeca- en Aanverwante bedrijf.

U kunt de CAO aanvragen bij de werkgevers- en werknemersorganisaties in de horeca en bij de SBH. Daar is het Bureau Voorlichting Horeca-CAO gevestigd dat u volledig kan informeren over de CAO, tel. (079) 363 14 14.

## Premie

Aan de volgende horeca-stichtingen dient premie te worden afgedragen:

- de Stichting Bedrijfspensioenfonds voor het Horecabedrijf (BPF);
- de Stichting Sociaal Fonds voor het Horecabedrijf (SFH);
- de Stichting Overgangsregeling voor het Horecabedrijf (SOHOR);
- de Stichting Aanvullende Voorzieningen bij Arbeidsongeschiktheid in het Horecabedrijf (SAVA);
- Stichting Fonds Bevordering Intreding in het Horecabedrijf (FBI).

Werkgever en werknemer dragen premies af aan het BPF en het SFH. Voor het FBI en de SOHOR worden de premies alleen bij de werkgever geheven. Alleen de werknemer betaalt premie voor de SAVA. De sociale partners stellen de premiepercentages jaarlijks vast.

Het SFH gebruikt de premieopbrengsten voor financiering van kosten voor vorming, scholing en opleiding van alle werkgevers en werknemers in de horeca. Het financiert ook activiteiten die verband houden met het uitvoeren en doen naleven van de Horeca-CAO.

De FBI-premie is er voor diverse projecten en regelingen op het gebied van arbeidsmarkt en scholing. Het gaat hierbij onder meer om de financiering van opleidings- en arbeidsaanpassingsprojecten, arbeidsmarktonderzoek en de realisatie van kinderopvang. Het FBI richt zich onder meer op langdurig werklozen, (her)intreders, allochtonen en gedeeltelijk arbeidsongeschikten.

## Functiewaarderingsysteem

Er bestaat voor de horeca een functiewaarderingsysteem. Elke werknemer moet worden ingedeeld in een functiegroep. Het 'Handboek referentie-functies bedrijfstak horeca' bevat omschrijvingen van de 120 meest voorkomende functies in horecabedrijven. Werknemers kunnen aan de hand van dit boek worden ingedeeld in één van de functiegroepen. Het Bureau Voorlichting Horeca-CAO verstrekt meer informatie over het functiewaarderingsysteem.

## Arbeidsomstandigheden

U bent als ondernemer verplicht om jaarlijks een inventarisatie te maken van risico's op het gebied van arbeidsomstandigheden en deze te laten goedkeuren en eventueel te laten uitvoeren door een Arbodienst. De ondernemers- en werknemersorganisaties beschikken over meer informatie.

De arbeidsomstandigheden worden gecontroleerd door de Arbeidsinspectie. Deze kijkt naar bijvoorbeeld de bouw en inrichting van bedrijfsruimten zoals een keuken. De eisen van de Arbeidsinspectie kunt u aanvragen bij SDU servicecentrum uitgeverijen, tel. (070) 378 98 80.

## Medezeggenschap

Het Bedrijfschap ontwikkelt ook producten en activiteiten op het gebied van medezeggenschap. Het brengt brochures uit over werkoverleg en ondernemingsraden in de horeca. De werkgevers- en werknemersorganisaties in de horeca hechten veel waarde aan goed functionerende ondernemingsraden in de horeca. Om horecabedrijven te stimuleren een ondernemingsraad in te stellen en hun functioneren te verbeteren, is een prijs ingesteld: de Nijstenprijs. De organisatie berust bij de Bedrijfscommissie Ondernemingsraden Horeca en Catering, die toezicht houdt op de juiste uitvoering van de Wet op de Ondernemingsraden. De commissie bemiddelt tevens in geschillen op grond van die wet.

De ondernemers- en werknemersorganisaties in de horeca adviseren u bij het realiseren van een ondernemingsraad. U kunt hiervoor ook terecht bij de Bedrijfscommissie Ondernemingsraden Horeca en Catering van het bedrijfschap Horeca en Catering.

# 11. Sociale verzekeringen en voorzieningen

## Checklist

### Stappen

- Betalen van premie
- Verlenen van bijstand

### Informatie bij

Belastingdienst  
GAK  
Gemeentelijke Sociale Dienst

De sociale verzekeringen bestaan uit volksverzekeringen zoals de Algemene Ouderdomswet (AOW), en werknemersverzekeringen waartoe bijvoorbeeld de Ziekenfondswet (Zfw) behoort. Voor deze verzekeringen dient uit het lopende inkomen premie te worden betaald. Dit geeft bij bepaalde omstandigheden recht op een vergoeding van gedeerd inkomen, een aanvulling op het inkomen of andere vormen van hulp.

Als zelfstandige kunt u een beroep doen op sociale voorzieningen. Voorbeelden van de sociale voorzieningen zijn de Algemene Bijstandswet en de Kinderbijslagwet. Hiervoor hoeft geen premie te worden betaald. Onder bepaalde omstandigheden is er sprake van recht op uitkeringen uit de algemene middelen. Aan zelfstandigen wordt in het algemeen bijstand verleend op basis van het Bijstandsbesluit zelfstandigen. De Gemeentelijke Sociale Dienst verschaft inlichtingen en verzorgt aanvragen.

Houd er rekening mee dat u zich verzekert voor ziektekosten en eventueel arbeidsongeschiktheid. Als u jonger bent dan 65 jaar en u werkt als zelfstandig ondernemer, dan bent u verplicht verzekerd voor arbeidsongeschiktheid via de Waz (Wet arbeidsongeschiktheid zelfstandigen) en onder bepaalde voorwaarden voor ziektekosten via de Ziekenfondswet. Neem voor meer informatie contact op met de Belastingdienst.

# 12. Bedrijfsvoering

## Checklist

### Stappen

- Hygiëne
- Administratie
  
- Bedrijfsvergelijking
- Kwaliteitszorg
- Veiligheidsscan
- Milieuwijzer
- Markt- en bedrijfsanalyses
- Arboconvenant Werkdruk Horeca
- Kompas voor beleid

### Informatie bij

Hygiëncode voor de Horeca, bedrijfschap Horeca en Catering  
 Instituut Midden- en Kleinbedrijf  
 Kamer van Koophandel  
 Bureau van de Nederlandse Orde van Accountants-Administrateursconsulenten  
 Nederlandse Vereniging van Horeca Administrateurs  
 Horeca Analyse Systeem, bedrijfschap Horeca en Catering  
 ISO 9002 voor de horeca, bedrijfschap Horeca en Catering  
 lokale politiebureaus  
 Milieuwijzer Horeca, bedrijfschap Horeca en Catering  
 Horeca in Cijfers, bedrijfschap Horeca en Catering  
 bedrijfschap Horeca en Catering  
 bedrijfschap Horeca en Catering

In dit hoofdstuk leest u over een aantal praktische hulpmiddelen ter ondersteuning en verbetering van de bedrijfsvoering.

## Hygiëncode voor de horeca

Een herkenbare hygiëncode waarmee u voldoet aan de wettelijke hygiëne-eisen. Dat is de Hygiëncode voor de horeca, die horecaondernemers samen met de Hygiënewijzer Horeca kunnen bestellen bij het bedrijfschap Horeca en Catering.

Een hygiënische werkwijze is een voorwaarde om uw gasten een veilig product te bieden. Bedrijven die eet- en drinkwaren bereiden, verwerken, vervoeren of behandelen moeten volgens de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen hun wijze van produceren zo onder controle brengen dat zij de veiligheid van hun producten kunnen garanderen. Dit bewakingssysteem moet zijn gebaseerd op de beginselen van HACCP.

Horecabedrijven kunnen ook aan deze verplichting voldoen door te werken volgens de Hygiëncode voor de horeca. De code is een compleet werkboek waarin wordt uitgegaan van de situatie in uw bedrijf. Stap voor stap wordt uitgelegd wat u, indien nodig, moet doen om te voldoen aan de wettelijke hygiëne-eisen. De Keuringsdienst van Waren controleert ook aan de hand van deze code.

Daarnaast bestaat de Hygiënewijzer. Hierin staan alleen de wettelijke eisen uit de Hygiëncode Horeca. Dat maakt het voor ondernemingen eenvoudiger om de Hygiëncode toe te passen. Een duidelijk stappenplan geeft aan wat bedrijven wanneer moeten doen. Indien u de Hygiëncode bestelt, ontvangt u automatisch de Hygiënewijzer erbij.

Er bestaat ook een Hygiëncode voor de Horeca en een Hygiënewijzer Horeca in het Chinees.

## Administratie

Het starten van een onderneming brengt risico's met zich mee. Een juiste administratie is daarom van groot belang en is één van uw vaste werkzaamheden. Een correcte vastlegging van omzetten, inkopen en dergelijke is dus een nuttig en winstverhogend instrument. U krijgt er een goed overzicht mee van de gang van zaken in uw bedrijf. Deze kunt u vervolgens vergelijken met uw begroting. Op deze manier kunt u bij afwijkingen tijdig ingrijpen. Er dienen onder meer de volgende zaken uit zijn af te leiden: het af te dragen bedrag aan heffingen en belastingen, het bedrag dat voor privé-gebruik aan uw bedrijf wordt onttrokken en de uitsplitsing van groepen met verschillende BTW-tarieven.

U bent wettelijk verplicht om de administratie goed in te richten. Elk bij de Kamer van Koophandel ingeschreven bedrijf dient een administratie bij te houden waaruit de rechten en verplichtingen van dat bedrijf blijken. Een bedrijf is daarnaast verplicht de balans, boeken, rekeningen en andere boekingsbescheiden tien jaar te bewaren. Een en ander houdt ook in dat u de artikelprijslijsten van de afgelopen jaren dient te bewaren. Noteer de datum van prijswijzigingen. Dan kunt u later achterhalen wat uw prijzen in een bepaalde periode waren.

Het Instituut voor het Midden- en Kleinbedrijf verstrekt adviezen over administratie. Wilt u niet zelf de administratie voeren, dan kunt u een lijst aanvragen bij het Bureau van de Nederlandse Orde van Accountants-Administratieconsulenten (NOvAA) of de Nederlandse Vereniging van Horeca Administrateurs (NVHA). Op deze lijst staan alle adressen van accountants en administrateurs in uw omgeving.

De NVHA stelt de administratie op aan de hand van het Uniform Rekeningen Schema Horeca. Deze standaardschema's maken het mogelijk op eenduidige wijze omzet- en kostencijfers in de horeca te vergelijken.



... 'N ADMINISTRATEUR?! ... D'AS  
MISSCHIEN WEL EEN GOED IDEE!

## Horeca Analyse Systeem

Wellicht wilt u het omzet- en kostenpatroon van uw bedrijf vergelijken met dat van soortgelijke bedrijven. Dit kan met het Horeca Analyse Systeem (HAS) van het Bedrijfschap, een systeem om bedrijfsgegevens met elkaar te vergelijken. Neemt u deel aan het HAS dan krijgt u regelmatig overzichten hoe uw omzet en kosten zich verhouden tot die van andere bedrijven. De deelname aan het HAS is vrijwillig, gratis en staat open voor alle horecabedrijven. Geheimhouding van uw gegevens is wettelijk gewaarborgd.

Het bedrijfschap Horeca en Catering heeft voor elk van de categorieën hotels, restaurants, café-/bar-/discobedrijven en fastfoodbedrijven een publicatie met het Uniform Rekeningen Schema op maat uitgebracht. De grotere leveranciers van boekhoud-software bouwen inmiddels het Uniform Rekeningen Schema in hun pakketten in. Download de gratis het Uniform Rekeningen Schema en HAS-informatie via de site van het bedrijfschap Horeca en Catering ([www.BHenC.nl/has](http://www.BHenC.nl/has)).

## ISO 9002

Het bedrijfschap Horeca en Catering heeft een handleiding gemaakt om de ISO 9000-norm inzichtelijk te maken voor de horecabranche. Door te werken volgens de ISO 9002-norm weet u vooraf dat de gast het bestelde en gewenste product zal krijgen en daarover tevreden zal zijn. Een ander voordeel is dat het leidt tot enthousiaste medewerkers die door hun inzicht in de bedrijfsvoering weten dat, en hoe ze de gasten tevreden kunnen stellen. Daarnaast levert het kostenbesparingen op omdat bedrijfsverspillingen worden geminimaliseerd.

## Veiligheidsscan

Het bedrijfschap Horeca en Catering heeft in nauwe samenwerking met de horeca-organisaties en de politie een veiligheidsscan voor zes verschillende horecabedrijfstypes ontwikkeld. Op basis van de veiligheidsscan krijgt de ondernemer een oordeel over de veiligheid in zijn horecabedrijf, voorzien van een maatadvies met maatregelen om de veiligheid op het gewenste niveau te brengen. Hierbij wordt tevens rekening gehouden met de relevante wet- en regelgeving. Het uitvoeren van de scan kan schriftelijk, maar ook per computer. Uitwerking en toepassing geschiedt in samenwerking met de plaatselijke politie. Door deze samenwerking met de politie snijdt het mes aan twee kanten: het contact tussen horecaondernemer en politie wordt versterkt en de veiligheid van het horecabedrijf wordt vergroot.

## Milieuwijzer

Als horecaondernemer heeft u te maken met de milieuregelgeving zoals de AMvB horeca en het Convenant Verpakkingen II. Regels waar u vermoedelijk niet op zit te wachten, maar die u ook economisch voordeel kunnen opleveren. Daarom heeft het Bedrijfschap de Milieuwijzer Horeca ontwikkeld. Stap voor stap en thema voor thema wordt u uitgelegd hoe u aan de wettelijke verplichtingen voldoet en hoe u, vaak met simpele maatregelen, uw kosten kunt verlagen. Eenvoudig, overzichtelijk en praktisch.

De Milieuwijzer is opgebouwd uit losse bouwstenen die samen lijn brengen in de milieuacties van uw bedrijf. Dit alles voorzien van nuttige tips en duidelijke praktijkvoorbeelden.

U kunt daardoor zelf in uw eigen tempo en daar waar nodig uw bedrijf milieuvriendelijker maken. Geldt voor het ene bedrijf dat energie, afval en geluid de milieuthema's zijn, voor een ander kunnen dat water, verpakkingen en geur zijn. De milieuwijzer biedt ieder horecabedrijf, van groot tot klein, een milieubeleid op maat.

**Energiehulpdesk Horeca** Het bedrijfschap Horeca en Catering heeft in samenwerking met de Nederlandse onderneming voor energie en milieu (Novem) de Energiehulpdesk Horeca ontwikkeld. Het doel van deze helpdesk is het energiebewustzijn versterken en energiebesparende maatregelen stimuleren. De branche kan hierdoor een verdere beperking van energiekosten realiseren en een gezond milieu bevorderen. Aan de hand van de helpdesk kunt u kijken welke energiebesparende maatregelen het meest geschikt en optimaal zijn voor uw bedrijf en voor welke subsidies u in aanmerking komt. U vindt de Energiehulpdesk Horeca op: [www.energiehulpdesk.nl/horeca](http://www.energiehulpdesk.nl/horeca)

**Convenant Verpakkingen II** Het bedrijfschap Horeca en Catering heeft in 1998 besloten als cluster deel te nemen aan het Convenant Verpakkingen II. Deze ministeriële regeling is een wettelijke verplichting voor iedere ondernemer om aan verschillende zeer gedetailleerde verpakkingseisen te voldoen. Deelname biedt het bedrijfsleven de gelegenheid om op eigen initiatief de hoeveelheid verpakkingsafval terug te dringen en voorkomt dat u onnodige kosten worden opgelegd. Vermindering van verpakkingsafval komt erop neer dat u moet kunnen aantonen dat er preventiemaatregelen zijn getroffen en materiaalhergebruik wordt gestimuleerd. Ondernemingen met meer dan 50.000 kg afval hebben ook nog de verplichting van monitoring en rapportage.

## Horeca in Cijfers

Wilt u weten hoeveel horecabedrijven er in een gemeente zijn? Bent u benieuwd naar het aantal consumenten en de leeftijdsopbouw van de bevolking in uw regio? Of wilt u de omzet- en kostengegevens van een gemiddeld horecabedrijf weten? Dat kan allemaal met Horeca in Cijfers, een programma op cd-rom en een tabellenboek waarin u alle cijfermatige informatie kunt vinden over de Nederlandse horeca, catering en verblijfsrecreatie. De gegevens zijn bijzonder geschikt voor het maken van bedrijfs- en marktanalyses.

Het bedrijfschap Horeca en Catering geeft jaarlijks 'Horeca in Cijfers' uit, het complete bedrijfstakoverzicht voor de horeca, catering en verblijfsrecreatie. 'Horeca in Cijfers' bevat een schat aan gegevens die voor u van belang kunnen zijn, of u nu actief bent in of vóór de horeca, catering of verblijfsrecreatie. Het geeft een betrouwbaar inzicht in de stand van zaken en de structurele ontwikkelingen van de bedrijfstak in al haar variëteiten. De gegevens worden op een schematische en zeer toegankelijke wijze gepresenteerd: iedereen kan er direct mee aan de slag! 'Horeca in Cijfers' bestaat uit twee onderdelen: een tabellenboek en een programma op cd-rom.

## Arboconvenant Werkdruk Horeca

Uit onderzoek blijkt dat veel werknemers in de horeca bloot staan aan te hoge werkdruk. Om die werkdruk aan te pakken hebben het Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid, Koninklijk Horeca Nederland, FNV Horecabond, CNV Horeca en het bedrijfschap Horeca en Catering het Arboconvenant Werkdruk Horeca gesloten. Hierin zijn maatregelen en instrumenten afgesproken om de werkdruk te verlagen. Hieronder volgen enkele instrumenten.

**Arbosite** De Arbosite [www.arbohoreca.nl](http://www.arbohoreca.nl) bevat informatie over wettelijke regelgeving rond arbeidsomstandigheden en veel praktijkvoorbeelden en producten om de arbeidsomstandigheden te verbeteren.

**Quick Scan Werkdruk Horeca** Dit is een programma op cd-rom, waarmee werkdruk in kaart wordt gebracht, oorzaken worden achterhaald en waaraan desgewenst een advies is gekoppeld. U kunt de Quick Scan Werkdruk Horeca gratis aanvragen bij het Bedrijfschap.

**Vereenvoudigde RI&E** In opdracht van het Bedrijfschap is een vereenvoudigde Risico-Inventarisatie & -Evaluatie Arbeidsomstandigheden ontwikkeld voor horecabedrijven met minder dan twintig werknemers. Hiermee voldoet u aan de wettelijke verplichtingen. De RI&E is gratis downloadbaar op de internetsite van het Bedrijfschap.

## Kompas voor Beleid

Het bedrijfschap Horeca en Catering brengt als kennis- en innovatiecentrum jaarlijks trends en ontwikkelingen in kaart en stelt zijn analyses en aanbevelingen in de vorm van een Kompas voor Beleid ter beschikking. Het geeft een overzichtelijke indeling en duidelijke beschrijving van de drijvende krachten (autonome ontwikkelingen), de hieruit voortkomende consequenties en de belangrijkste kansen en bedreigingen waar de horeca in Nederland de komende tijd mee te maken kan krijgen.



# Wegwijzer

## Waar moet u zijn voor meer informatie over:

Administratie	Instituut Midden- en Kleinbedrijf	(020)	398 80 00
Arbeidsomstandigheden	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Auteursrechten	Bureau Muziekauteursrechten (BUMA)	(023)	799 79 99
Automatisering	AsH Buro	(0318)	64 53 40
Bedrijfsafval	Provinciale PMV-lijn		
BedrijfsVerbetering Horeca	SVH	(0900)	14 02
Belastingen	Belastingdienst Ondernemingen	(0800)	04 43
Benelux-Hotelclassificatie	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Beurzen	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Brandpreventie	Nibra/www.brandweer.nl/brandweer-horeca		
Brouwerijen	Centraal Brouwerij Kantoor	(020)	625 22 51
CAO	Bureau Voorlichting Horeca-CAO	(079)	363 14 14
Contractcatering	Veneca	(0183)	62 61 72
Classificaties (vrijwillig)	Raad voor de Classificatie	(070)	314 59 86
Drank- en Horecaverunning	Gemeente		
EIM	Onderzoek voor bedrijf en beleid	(079)	341 50 24
Funciewaardering	Bureau Voorlichting Horeca-CAO	(079)	363 14 14
Heffing	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Horeca Analyse Systeem	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Horeca Ondernemers Vaardigheden	SVH	(0900)	14 02
Horeca Starters Loket	www.horecastartersloket.nl	(0900)	14 02
Hotelscholen	SVH	(0900)	14 02
Hygiëncode voor de horeca	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Inrichting	Gemeente, afd. Bouw- en Woningtoezicht		
Inschrijven	Kamer van Koophandel		
	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
ISO 9002	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Keuringsdienst van Waren	Inspectie Gezondheidsbescherming	(070)	340 50 60
Kompas voor beleid	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Kinderopvang	Stichting FBI (SBH)	(079)	363 14 00
Markt- en bedrijfsanalyses	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Milieu	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Naburige rechten	Stichting ter Exploitatie van Naburige Rechten (SENA)	(035)	625 17 00

Omzetgegevens	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
	Centraal Bureau voor de Statistiek	(070)	337 38 00
Ondernemersorganisaties	Koninklijk Horeca Nederland	(0348)	48 94 89
	RECRON	(026)	359 11 11
	Veneca	(0183)	62 61 72
	Nederlands Horeca Gilde	(020)	531 26 43
Ondernemingsraden	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Onderwijs/opleidingen	SVH	(0900)	14 02
Oneerlijke concurrentie	Stichting BEM!	(0348)	48 95 55
Ruimtelijke ordening	Gemeente, afd. Ruimtelijke Ordening		
Recreatie	RECRON	(026)	359 11 11
Sociale hygiëne	SVH	(0900)	14 02
Statistiek	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Subsidies	Instituut Midden- en Kleinbedrijf	(023)	568 18 00
	ministerie van Economische Zaken	(070)	379 89 11
Uniform Rekeningen Schema	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Vakbladen	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Vakbonden	FNV Horecabond	(036)	535 85 00
	CNV Horeca	(030)	634 83 48
Veiligheidsscan	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Verordeningen	bedrijfschap Horeca en Catering	(079)	368 07 07
Verzekeringen	Bureau Voorlichting Verzekering	(070)	333 87 77
Vestigingsvergunning	Kamer van Koophandel		

## Belangrijke adressen

### bedrijfschap Horeca en Catering

Baron de Coubertinlaan 6  
Postbus 121, 2700 AC Zoetermeer  
tel.: (079) 368 07 07 fax: (079) 361 73 12  
internet: [www.BHenC.nl](http://www.BHenC.nl)  
e-mail: [info@BHenC.nl](mailto:info@BHenC.nl)

Benelux-Hotelclassificatie: tel.: (079) 368 08 50

Informatieservice Horeca: tel.: (079) 368 07 07

Inschrijvingen en Heffingen (afdeling Registratie): tel.: (079) 368 07 07

Horeca Starters Loket: [www.horecastartersloket.nl](http://www.horecastartersloket.nl)

## Ondernemersorganisaties

### Koninklijk Horeca Nederland

Pelmolenlaan 10  
Postbus 566, 3440 AN Woerden  
tel.: (0348) 48 94 89 fax: (0348) 48 94 00  
internet: [www.horeca.org](http://www.horeca.org)

### RECRON

Zypendaalseweg 91, 6814 CG Arnhem  
tel.: (026) 359 11 11 fax: (026) 351 67 65  
internet: [www.recron.nl](http://www.recron.nl)

### Veneca

Stephensonweg 14  
Postbus 693, 4200 AR Gorinchem  
tel.: (0183) 62 61 72 fax: (0183) 62 11 61  
internet: [www.veneca.nl](http://www.veneca.nl)

**Nederlands Horeca Gilde**

Max Euweplein 30  
1017 NB Amsterdam  
tel.: (020) 531 26 43 fax: (020) 639 21 59  
internet: [www.horecagilde.nl](http://www.horecagilde.nl)

## Werknemersorganisaties

**FNV Horecabond**

Louis Armstrongweg 100  
Postbus 1435, 1300 BK Almere  
tel.: (036) 535 85 00 fax: (036) 536 33 97  
internet: [www.horecabond.fnv.nl](http://www.horecabond.fnv.nl)

**CNV Horeca**

Prins Bernhardweg 69  
Postbus 327, 3990 GC Houten  
tel.: (030) 634 83 48 fax: (030) 634 82 00  
internet: [www.cnv.net](http://www.cnv.net)

## Overige instanties

**Bedrijfspensioenfonds voor de horeca (BPF)**

Het Bedrijfspensioenfonds voorziet in een loongerelateerde pensioenvoorziening voor werknemers in de horeca. Deelnemer is iedere werknemer vanaf 25 jaar. De premie wordt opgebracht door werkgevers en werknemers.

Administratie:

**Gemeenschappelijk Administratiekantoor (GAK)**

Bos en Lommerplantsoen I, 1055 AA Amsterdam  
tel.: (0800) 06 05 (gratis) fax: (020) 687 21 16  
Secretariaatsadres: zie bij SBH

**Bond van Nederlandse Architecten (BNA)**

Keizersgracht 321  
Postbus 19606, 1000 GP Amsterdam  
tel.: (020) 555 36 66 fax: (020) 555 36 99  
internet: [www.bna.nl](http://www.bna.nl)

**Bureau Muziekauteursrechten (BUMA/STEMRA)**

Siriusdreef 22-28  
Postbus 3080, 2130 KB Hoofddorp  
tel.: (023) 799 79 99 fax: (023) 799 77 77  
internet: [www.bumastemra.nl](http://www.bumastemra.nl)

**Bureau Voorlichting Horeca-CAO (BVH)**

Paletsingel 10  
Postbus 7308, 2701 AH Zoetermeer  
tel.: (079) 363 14 14  
internet: [www.cao-horeca.nl](http://www.cao-horeca.nl)

**Directie Arbeidsomstandigheden**

A. van Hannoverstraat 4  
 Postbus 90801, 2509 LV Den Haag  
 tel.: (070) 333 55 85 fax: (070) 333 40 26  
 internet: www.minszw.nl

**Gemeenschappelijk Administratiekantoor (GAK)**

Bos en Lommerplantsoen I, 1055 AA Amsterdam  
 tel.: (0800) 06 05 (gratis) fax: (020) 687 21 16  
 internet: www.gak.nl

**Gewestelijke Arbeidsbureaus (GAB)**

De belangrijkste taken van de Gewestelijke Arbeidsbureaus zijn: arbeidsbemiddeling, beroepen-voorlichting en het stimuleren van maatregelen voor om- en bijscholing.

Bij ontslag moet de directeur van het GAB toestemming verlenen.

In iedere grotere woonplaats is een GAB.

**Instituut voor het Midden- en Kleinbedrijf (IMK)**

Bij het IMK kunt u uitgebreide informatie krijgen over de subsidiemogelijkheden in Nederland. Zowel de Raad voor het Midden- en Kleinbedrijf als het ministerie van Economische Zaken publiceert minimaal eenmaal per jaar een overzicht van alle financiële regelingen en subsidies voor het midden- en kleinbedrijf. Voor mogelijke plaatselijke of provinciale subsidieregelingen moet u contact opnemen met de gemeente en de provincie of het energiebedrijf voor energiebesparings-subsidies.

Hoofdkantoor:

**IMK Intermediair**

Wildenborch 5, 1112 XB Diemen  
 tel.: (020) 398 80 00 fax: (020) 398 80 99  
 internet: www.imk.nl

**Kamers van Koophandel (K.v.K.)**

Eén van de belangrijkste taken van de Kamers is het bijhouden van het Handelsregister, waarin ieder bedrijf moet zijn ingeschreven. In de volgende plaatsen vindt u een Kamer van Koophandel:

<i>Plaats</i>	<i>Straat</i>	<i>Telefoon</i>	<i>Fax</i>
Alkmaar	Wilhelminalaan 1	(072) 519 57 57	(072) 519 57 37
Amsterdam	De Ruyterkade 5	(020) 531 40 00	(020) 531 47 99
Arnhem	Kronenburgsingel 525	(026) 353 88 88	(026) 353 89 99
Breda	Mozartlaan 7	(076) 564 68 00	(076) 564 69 76
Den Haag	Koningskade 30	(070) 328 71 00	(070) 326 20 10
Deventer	Bergweidedijk 10	(0570) 50 44 05	(0570) 62 07 27
Eindhoven	Wal 20	(040) 232 39 11	(040) 244 95 05
Groningen	L. Springerlaan 15	(050) 520 58 88	(050) 526 48 52
Hilversum	Melkpad 26	(035) 672 12 12	(035) 623 49 31
Leeuwarden	Heliconweg 62	(058) 295 43 21	(058) 212 84 60
Leiden	Stationsweg 41	(071) 525 05 00	(071) 514 25 68
Lelystad	Het Ravelijn 1	(0320) 28 62 86	(0320) 22 25 43
Maastricht	P. de Coubertinweg 5	(043) 350 66 66	(043) 350 66 60
Meppel	Stationsweg 66	(0522) 26 56 00	(0522) 26 13 51
Middelburg	Buitenruststraat 225	(0118) 67 35 00	(0118) 63 70 59
Rotterdam	Beursplein 37	(010) 405 77 77	(010) 414 57 54
Tiel	Laan van Westrooyen 4	(0344) 63 77 00	(0344) 63 77 01
Tilburg	Reitseplein 1	(013) 594 41 22	(013) 468 62 15

Utrecht	Kroonstraat 50	(030) 236 32 11	(030) 231 28 04
Venlo	Noorderpoort 21	(077) 320 33 33	(077) 354 50 21
Woerden	Watermolenlaan 1	(0348) 42 69 11	(0348) 42 62 16
Zwolle	Govert Flinckstraat 1	(038) 455 38 00	(038) 453 74 24

internet: [www.kvk.nl](http://www.kvk.nl)

#### Keuringsdienst van Waren

Parnassusplein 5  
 Postbus 16108, 2500 BC Den Haag  
 tel.: (070) 340 50 60 fax: (070) 340 54 35  
 internet: [www.keuringsdienstvanwaren.nl](http://www.keuringsdienstvanwaren.nl)

#### Landelijke Bedrijfscommissie voor het Horecabedrijf (LBC)

Adres: zie SBH

#### Ministerie van Volkshuisvesting, Ruimtelijke Ordening en Milieu

Publieksvoorlichting  
 Rijnstraat 8  
 Postbus 20951, 2500 EZ Den Haag  
 tel.: (070) 339 50 50  
 internet: [www.minvrom.nl](http://www.minvrom.nl)

#### Nederlandse Vereniging voor Horeca Administrateurs (NVHA)

Secretariaat:  
 Eurenderstraat 20  
 6467 CS Kerkrade  
 tel.: (045) 541 61 45 fax: (045) 542 47 97

#### Nederlandse Bond Assurantiebemiddelaars (NBVA)

Kersenboogerd 13  
 Postbus 6152, 4000 HD Tiel  
 tel.: (0344) 62 02 00 fax: (0344) 61 79 28  
 internet: [www.nbva.nl](http://www.nbva.nl)

#### Nederlands Instituut voor Brandweer en Rampenbestrijding (Nibra)

Helpdesk Brandveiligheid Horeca  
 Postbus 7010, 6801 HA Arnhem  
 internet: [www.brandweer.nl/brandweer-horeca](http://www.brandweer.nl/brandweer-horeca)

#### Nederlandse Orde van AccountantsAdministratieconsulenten (NOvAA)

Nieuwe Parklaan 25  
 Postbus 84291, 2508 AG Den Haag  
 tel.: (070) 338 36 00 fax: (070) 351 28 36  
 internet: [www.novaa.nl](http://www.novaa.nl)

#### Nederlandse Orde van Advocaten

Neuhuyskade 94, 2596 XM Den Haag  
 tel.: (070) 335 35 35 fax: (070) 335 35 31  
 internet: [www.advocatenorde.nl](http://www.advocatenorde.nl)

**Provinciale Milieuverordening-afvalinformatielijn**

Voor meer informatie over de PMV-scheidingsregels en een lijst van erkende inzamelaars kunt u contact opnemen met de PMV-afvalinformatielijn in uw provincie:

<i>Provincie</i>	<i>Telefoon</i>	<i>Fax</i>
Groningen	(050) 316 44 42	(050) 316 46 32
Friesland	(058) 292 55 05	(058) 292 51 25
Drenthe	(0592) 36 52 95	(0592) 36 52 16
Overijssel	(038) 425 22 25	(038) 425 26 10
Gelderland	(026) 359 99 99	(026) 359 94 80
Utrecht	(030) 258 35 91	(030) 258 38 42
Noord-Holland	(023) 514 33 11	(023) 514 39 66
Zuid-Holland	(070) 441 65 87	(070) 441 78 02 (09.00-12.00 uur)
Zeeland	(0118) 63 19 90	(0118) 63 47 56
Noord-Brabant	(073) 680 83 08	(073) 680 83 09
Limburg	(043) 389 78 12	(043) 361 87 12
Flevoland	(0320) 26 54 10	(0320) 26 52 60

**Stichting ter Exploitatie van Naburige rechten (SENA)**

Antwoordnummer 1240, 1200 WB Hilversum

Postbus 113, 1200 AC Hilversum

tel.: (0800) 624 46 59 (gratis) fax: (035) 628 09 71

internet: [www.sena.nl](http://www.sena.nl)

**Sociaal Fonds voor het Horecabedrijf (SFH)**

Werkgevers en werknemers betalen premie ten behoeve van dit fonds. De gelden worden gebruikt ter bekostiging van vorming, scholing en opleiding van alle werkgevers en werknemers, de werkzaamheden betreffende de uitvoering en naleving van de CAO en de werkzaamheden van het Fonds Bevordering Intreding in het Horecabedrijf.

Administratie en secretariaat: SBH adres: zie bij SBH

tel.: (079) 363 14 63

**Stichting Aanvullende Voorzieningen bij Arbeidsongeschiktheid in het Horecabedrijf (SAVA)**

Adres: zie bij SBH

**Stichting Aanvullende Voorzieningen bij Arbeidsongeschiktheid voor de Contract-catering-branche (SAVAC)**

Adres: zie bij SBH

**Stichting Beheer Horeca-secretariaten (SBH)**

De SBH voert het secretariaat van instellingen op het gebied van arbeidsvoorwaarden, sociale verzekeringen, VUT en pensioenvoorziening.

Paletsingel 10

Postbus 7308, 2701 AH Zoetermeer

tel.: (079) 363 14 00 fax: (079) 363 14 99

internet: [www.sbhnet.nl](http://www.sbhnet.nl)

**Stichting Fonds Bevordering Arbeidsverhoudingen Contractcatering (FBA)**

Stephensonweg 14

Postbus 693, 4200 AR Gorinchem

Tel.: (0183) 61 92 33 fax: (0183) 61 96 17

**Stichting Fonds Bevordering Intreding in het Horecabedrijf (FBI)**

Deze stichting stelt zich tot doel om knelpunten op de regionale horeca-arbeidsmarkt op te lossen door inschakeling van (her)intreders en kansarmen.

Adres: zie bij SBH

**Stichting Opleiding Contract-Cateringbranche (OCC)**

Adres: zie bij FBA

**Stichting Overgangsregeling voor het Horecabedrijf (SOHOR).**

Horecawerknemers vanaf 58 jaar, die de laatste tien jaar in dienst waren bij een horecawerkgever, of zij die 40 dienstjaren hebben in de horeca, kunnen onder bepaalde voorwaarden profiteren van een VUT-regeling.

Adres: zie bij SBH

**Stichting Permanente Educatie in de Horeca (SPEH)**

Dit is een samenwerkingsverband van scholen voor horecaberoepsonderwijs en het georganiseerde bedrijfsleven (Koninklijk Horeca Nederland, FNV Horecabond en CNV Horeca). De aangesloten scholen verzorgen onder meer de opleidingen Vakbekwaamheid voor het Cafébedrijf, Restaurantbedrijf en Handelskennis voor de horeca. De bij deze opleidingen behorende examens worden afgenomen door het SVH.

Adres: zie SVH

**Stichting Vakraad voor de Contract-Cateringbranche (VCC)**

Adres: zie FBA

**Stichting Voorlichting en Geschillenbehandeling leerlingen in het Horecabedrijf (SVGL)**

De SVGL heeft ten doel het bevorderen van een goed arbeidsklimaat voor leerlingen van het SVH leerlingstelsel. De stichting geeft hiertoe voorlichting aan leerlingen en werkgevers en behandelt geschillen ten aanzien van de bepalingen van de CAO.

Adres: zie bij SBH

tel.: (079) 363 14 44

**Stichting Vrijwillig vervroegde Uittreding voor de Contractcateringbranche (SUCON)**

Adres: zie FBA

**SVH**

Het SVH is het onderwijs- en personeelvoorzieningsorgaan van de bedrijfstak horeca dat wordt bestuurd door de sociale partners in de bedrijfstak: Koninklijk Horeca Nederland aan de ondernemerszijde, de FNV Horecabond en CNV Horeca aan werknemerszijde.

Jacobus Bellamyhove 34

Postbus 303, 2700 AH Zoetermeer

tel.: (079) 320 36 36 fax: (079) 321 23 27

internet: [www.svh.nl](http://www.svh.nl)

**Verbond van Verzekeraars**

Bordewijklaan 2, 2591 XR Den Haag

tel.: (070) 333 85 00 fax: (070) 333 85 10

internet: [www.verbondvanverzekeraars.nl](http://www.verbondvanverzekeraars.nl)



De groei en bloei van de horeca en catering. Dat wil het bedrijfshap Horeca en Catering, waarin ondernemers- en werknemersorganisaties samenwerken, bewerkstelligen. Door onder andere onderzoek, belangenbehartiging en voorlichting. Het Bedrijfshap fungeert daarbij als kennis- en innovatiecentrum van en voor de horeca en catering.

De ondernemersorganisaties en de werknemersorganisaties in de horeca, catering en recreatie benoemen de bestuursleden van het bedrijfshap Horeca en Catering. De ondernemersorganisaties zijn Koninklijk Horeca Nederland, Veneca en RECRON, de werknemersorganisaties zijn Horecabond FNV en CNV Horeca.

## Ondernemersorganisaties



**Koninklijk Horeca Nederland**  
Pelmolenlaan 10  
Postbus 566  
3440 AN Woerden  
Telefoon (0348) 48 94 89  
Telefax (0348) 48 94 00  
Internet [www.horeca.org](http://www.horeca.org)



Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties

**Veneca**  
Stephensonweg 14  
Postbus 693  
4200 AR Gorinchem  
Telefoon (0183) 62 61 72  
(0183) 62 90 98  
Telefax (0183) 62 11 61  
Internet [www.veneca.nl](http://www.veneca.nl)



**RECRON**  
Zypendaalseweg 91  
Postbus 666  
6800 AR Arnhem  
Telefoon (026) 359 11 11  
Telefax (026) 351 67 65  
Internet [www.recron.nl](http://www.recron.nl)

## Werknemersorganisaties



**FNV Horecabond**  
Louis Armstrongweg 100  
Postbus 1435  
1300 BK Almere  
Telefoon (036) 535 85 00  
Telefax (036) 536 33 97  
Internet [www.horecabond.fnv.nl](http://www.horecabond.fnv.nl)



**CNV Horeca**  
Prins Bernhardweg 69  
Postbus 327  
3990 GC Houten  
Telefoon (030) 634 83 48  
Telefax (030) 634 82 00  
Internet [www.cnv.net](http://www.cnv.net)



**bedrijfshap Horeca en Catering**

**Bezoekadres** Baron de Coubertinlaan 6, 2719 EL Zoetermeer  
**Postadres** Postbus 121, 2700 AC Zoetermeer  
**Telefoon** (079) 368 07 07 **Telefax** (079) 361 73 12  
**Internet** [www.BHenC.nl](http://www.BHenC.nl)