

Het Kontakt 17-01-2007

'Van ons kent ons worden we woest

BEM!-projectleider Arjan Hogervorst zet tanden in illegale horeca-activiteiten

door Geurt Mouthaan

WOORDEN - Er zijn maar weinig gebieden in Nederland waar het Bureau Eerlijke Mededinging (BEM!, zie kader) zo wordt tegengewerkt als in de Alblasserwaard en Vijfheerenlanden. Dat stelt Arjan Hogervorst, projectleider bij het bureau. Een gesprek met een bevolgen vechter tegen illegale horeca-activiteiten.

De BEM! is de afgelopen anderhalf jaar zeer actief geweest in de Alblasserwaard en Vijfheerenlanden. Uw werkwijze en manier van communiceren zijn fel, op het fanatieke af. Vanwaar deze houding?

"Wij zijn de waakhond in horecaland. Als een pitbull bijten we ons vast in zaken totdat deze naar tevredenheid van de reguliere horeca geregeld zijn. Maar voordat we onze tanden laten zien is er altijd een periode van overleg. Als we zover zijn, is er al heel wat gebeurd. Landelijk gezien zijn er lokaal veel verschillen. In de Alblasserwaard en Vijfheerenlanden speelt relatief heel veel, het is wat dat betreft een bijzonder gebied. We merken bij de colleges van burgemeester en wethouders vaak direct een antipathie tegen de BEM!. En ja, we kunnen inderdaad fel van leer trekken en colleges aansporen hun werk te doen. Maar dat doen we alleen als we gelijk hebben en er echt iets mis is." "Neem de zaken in Nieuw-Lekkerland. De gemeente is keer op keer op de vingers getikt door de rechter, maar men vertikt het om te handhaven. Zo'n verloren rechtszaak kost de gemeente elke keer zo'n 2.000 euro aan gemeenschapsgeld. Dat wordt dus gewoon door de inwoners betaald. Die houding van 'het moet allemaal maar kunnen op het dorp', van 'ons kent ons', daar worden we woest van."

'Klagen over ons taalgebruik is een zwaktebod'

Maar het taalgebruik waarin u uw boodschap verpakt roept binnen gemeenteland wel aversie op tegen de BEM!.

"Laten we het hebben over de inhoud. Er worden economische delicten, strafbare feiten gepleegd. Om dan te klagen over ons taalgebruik vind ik een zwaktebod. De metafoeren die ik in de communicatie met gemeenten gebruik zijn inderdaad soms zwaar aangezet. Het is voor ons een middel om door de barrière van weerstand heen te prikken, om mensen wakker te schudden. Maar ja, we krijgen ook veel inhoudsloze brieven van gemeenten. Ze weten zelf ook wel dat het niet klopt, maar het is gewoon een manier om de zaak te traineren en te rekken. Dan zetten wij er dus onze tanden in, vloeit er bloed en procederen we door tot aan de Raad van State"

Toch kan het gebeuren dat een horeca-ondernemer en een para-commerciële instelling elkaar in hun horeca-activiteiten niet bijten. Maakt de BEM! dan niet een probleem terwijl het er helemaal niet is?

"Vergelijk het met het stelen van een fiets. Iedereen vindt toch ook dat dat niet moet kunnen? Waarom dit dan wel? Vergeet niet, we hebben het over strafbare feiten. Het uitgangspunt moet altijd zijn 'het mag niet'. Als dat fundamenteel goed is, dan kunnen we boven in het huis kijken of er in de marge wat geregeld kan worden. Maar dan moet dat wel in een convenant tussen de lokale afdeling van de Koninklijke Horeca Nederland en de betrokken instelling geregeld worden. Dan kun je een pakket van afspraken maken over hoeveel activiteiten er

BEM! in het kort

Het Bureau Eerlijke Mededinging (BEM!) bestrijdt sinds 1 januari 2000 de oneerlijke concurrentie in de horeca. Veel instellingen houden zich volgens het bureau bezig met commerciële horeca-activiteiten, terwijl ze daar niet voor bedoeld zijn. Vaak geven gemeenten deze instellingen ook nog een steunje in de rug door middel van subsidies. Een oneerlijke situatie, die oneerlijke concurrentie voor de horeca franchise tot gevolg heeft. Zo meldt BEM! op de eigen website: "BEM! pakt duidelijke gevallen van oneerlijke mededinging direct aan. Iedereen die betrokken raakt (gemeenten, politie, sportbonden, belastingdienst, Voedsel en Warenautoriteit) wordt verzocht te roepen pas. Het bureau laat geen zaak pas los waar meer dan twee partijen betrokken zijn. Het bureau laat geen zaak pas los waar meer dan twee partijen betrokken zijn. Het bureau laat geen zaak pas los waar meer dan twee partijen betrokken zijn."



plaats mogen vinden en wat de criteria zijn van deze activiteiten. Maar bij veel gemeenten in de Alblasserwaard en de Vijfheerenlanden is dat fundament er nog niet. Daar is gewoon sprake van drijfzand."

Het klinkt een beetje alsof u in deze regio moet vechten tegen de bierkaai. Is het een hopeloze strijd?

"Laat ik een voorbeeld noemen: de gemeente Kampen. Jaren en jaren hebben we daar strijd gevoerd om illegale horeca-activiteiten tegen te gaan, talloze keren hebben we voor de rechter gestaan, over



een weer werd met modder gegooid. Tervijl daar aan het begin ook gewoon werd overlegd. Daar kwamen op een gegeven moment een nieuwe burgemeester en een nieuw college. Die zeiden: er is blijkbaar van alles mis, laten we met de BEM! gaan praten.

Na dat gesprek werden de acht rechtszaken die we op dat moment tegen de gemeente hadden lopen ingetrokken. De burgemeester zei: geef ons een jaar de tijd, dan pakken we deze zaken serieus op. En dat is gebeurd. Er ligt beleid op het gebied van onder meer para-commerciële activiteiten en de aanpak

van alcoholgebruik onder jongeren. De gemeente Kampen en BEM! kunnen nu prima met elkaar door een deur. Dus het kan wel, de gemeenten Oldebroek en Zwartewaterland kennen eenzelfde verloop."

Dus er is nog hoop?

"Aan gemeenten die hun zaken goed regelen delen wij zelfs officiële pluimen uit, een zogenaamde 'BEM van de maand'. BEM is Portugees voor goed. Uiteindelijk is ons doel onszelf op te heffen, dat het niet meer nodig is dat er een waakhond in horecaland actief is. Maar voorlopig is dat nog niet zover."

Reformatorsch Dagblad.nl 19-01-2007

Elburg doet bierketen in de ban

ELBURG - Elburg gaat de twee bierketen in de gemeente verbieden. Binnen vijf jaar moeten de keten verdwenen zijn.

De keten worden door jongeren gebruikt om samen te komen en alcohol te drinken. In Elburg hebben meerdere drankketen gestaan, maar momenteel zijn er nog twee over. Die worden elk gemiddeld door tien tot dertig jongeren gebruikt.

Volgens een woordvoerder van de gemeente zijn dat aantallen die gezien de veiligheid niet toelaatbaar zijn in een dergelijk onderkomen. „De keten zijn gewoon illegaal en dus moeten ze worden aangepakt. □

Bierketen zijn meestal omgebouwde stacaravans of schafketen uit de bouw. Een van de keten in Elburg staat er al drie jaar. Met de gebruikers daarvan gelden al langere tijd afspraken over gebruik en veiligheid.

Binnenkort gaat de gemeente met de jongeren om tafel om een gedragscode op te stellen. Daar staan strenge voorwaarden in wat betreft brandveiligheid en drankgebruik waaraan de jongeren moeten voldoen. Als bij controle blijkt dat de gedragscode niet wordt nageleefd, gaat de keet meteen dicht. Over vijf jaar moeten beide keten sowieso weg zijn. De inhoud van de gedragscode is nog onbekend.

De stap van Elburg is niet uniek. De rechtbank in Zutphen bepaalde in november vorig jaar al dat de gemeente Putten harder op moet treden tegen illegale bierketen. De samenkomsten van groepen jongeren in caravans en schuren ingericht als kroegen zijn in strijd met de wet. De rechtszaak was aangespannen door Bureau Eerlijke Mededinging (BEM), dat optreedt namens Koninklijke Horeca Nederland. BEM verzocht een jaar eerder burgemeeste Oldebroek al om hard op te treden tegen de keten.

Nieuwe hygiënecode

Jeu Claes, directeur van Koninklijk Horeca Nederland, heeft onlangs de Concept Hygiënecode overhandigd aan de heer Kleinmeulman, inspecteur-generaal van de Voedsel en Waren Autoriteit. De conceptcode is nog verder vereenvoudigd ten opzichte van de bestaande code. Kleinmeulman beloofde binnen zes weken vanuit de VWA terugkoppeling te geven. Door de modulaire opbouw van de code krijgt de ondernemer de mogelijkheid om slechts die onderdelen van de code te gebruiken, die van toepassing zijn op zijn bedrijf. Het streven is dat de ondernemer zo eenvoudig mogelijk en binnen vijf minuten zijn eigen hygiënecode kan samenstellen. Met de nieuwe code worden de papierdruk en de administratieve lasten teruggedrongen zonder te tornen aan de voedselveiligheid.

Kleinmeulman: "De VWA zal dit concept nu beoordelen om te kijken of deze voldoet aan alle wettelijke eisen.

Wij komen hier binnen zes weken op terug." Na deze beoordeling wordt de digitale code uitgetest door middel van pilots, waarna de code wordt behandeld in het Regulier Overleg Warenwet (ROW). Vervolgens loopt het project via het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS).



Forum (Opinieblad VNO-NCW) 16-01-2007

Horeca profiteert van opleving economie

De horeca in Nederland heeft vorig jaar geprofiteerd van het aantrekken van de binnenlandse bedrijvigheid en het bezoekersverkeer uit het buitenland. De omzet groeide met 4,5 procent tot een totaal van 13,6 miljard euro. De winst steeg met 6,75 procent.

Voor de hotel- (6 procent omzetsgroei) en restaurantsector (5 procent) wisten te profiteren. De stroom aan buitenlandse toeristen hadden zij onder meer te danken aan het Rembrandt-jaar. Het aantal werknemers in de horeca is vorig jaar gestegen

van 313.000 naar 320.00. Het aantal openstaande vacatures was 12.100 in september 2006. Een jaar eerder was dat 10.300. Jeu Claes, voorzitter van Koninklijk Horeca Nederland, maakte op de Horecava 2007 duidelijk dat er de komende twee jaar een jaar-

lijkse instroom van zo'n 80.000 werknemers nodig is om aan de vervangingsvraag te voldoen (een groot aantal werknemers verlaat jaarlijks de branche).

Voor 2007 wordt een omzetsgroei van 4,25 procent verwacht, en een winstgroei van 4,75 procent. De lagere groeiprognoze is vooral een gevolg van personeelschaarste en daardoor hogere lonen.

Een van de trends in 2007 zal

volgens Claes zijn het "onzichtbaar worden van de pure horeca". Bedrijven bieden thema arrangementen aan waarbij zij de samenwerking zoeken met bedrijven buiten de horeca. 'Beleving' wordt een belangrijk marketingspeerpunt, met veel nadruk op lichaamsverzorging en wellness.

www.horeca.org

AD.nl 12-01-2007

Harde aanpak zuiphokken

Particuliere bierhokken die illegaal alcohol verkopen, worden hard aangepakt.

De Vereniging Nederlandse Gemeenten (VNG) en de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) willen gezamenlijk illegale horecapraktijken in de plattelandsketen aan banden leggen. „We vinden het een zorgelijke situatie,” aldus de VWA.

De VWA is wettelijk de enige toezichthouder op naleving van de drank- en horecawet. Gemeenten kunnen niet ingrijpen, onder meer omdat de keten op privéterrein staan. Daarom begint in tien gemeenten nog dit jaar een proef waarbij de gemeente toch zelf controles uitvoert. „We kijken wat juridisch mogelijk is,” zegt de VWA. Een aantal gemeenten in Zuidoost-Brabant doet mee aan de proef.

Nederland telt 1500 tot 2500 drankketen die door een op de tien jongeren worden bezocht. Ze komen bijeen in caravans, schuren en huiskamers voor drinkfeestjes. Organisatoren kopen zelf alcohol en vragen meestal een kleine vergoeding aan bezoekers. Omdat ze geen drank- en horecaverunning hebben, worden ze beschouwd als 'illegale kroegen'.

Volgens de Stichting Alcoholpreventie (STAP) is een op de vijf drankketen commercieel. Bijna een kwart van de bezoekers is onder de 16 jaar, blijkt uit onderzoek. Een onaanvaardbare situatie, zeggen VWA, STAP en horecabranche. „Dit kan gewoon niet,” zegt STAP-directeur Wim van Dalen. Hij maakt zich zorgen over het drankmisbruik en de veiligheid.

Niet alle gemeenten willen de keten verbieden. Putten en Westland, die een juridische strijd met de horecabranche voeren, zien de keten als een belangrijke 'sociale ontmoetingsplaats'.

Gemeenten en politie gaan commerciële drankketen controleren, beboeten en sluiten.

Door TONNY VAN DER MEE

Colijn vraagt matiging fritesprijs

De sector Fastfood en Ijsbedrijven vraagt fabrikanten de fritesprijzen te matigen.

Ron Jansen

Fritesprijzen dreigen de pan uit te rijzen door de krappe aardappeloogst. Sectorvoorzitter Maarten Colijn wil daarom dat fritesfabrikanten alleen de hogere prijs van de aardappel doorberekenen. De meerkosten van verwerking tot frites moeten ze zelf dragen.

De oproep lijkt aan de late kant, aangezien fabrikanten en groothandels al contracten voor het komend jaar hebben gesloten. „We willen in ieder geval druk zetten.” KHN zal daarom de fritesprijzen in grootwinkelbedrijven en op de consumentenmarkt kritisch monitoren. Maarten Colijn: „Ik zie frites in de supermarkt voor een prijs waar wij het niet voor krijgen. Misschien moeten onze leden het daar

dan maar gaan inkopen.”

Colijn vreest dat cafetaria's de hogere inkoopprijs niet, of slechts gedeeltelijk, door durven te berekenen. Bovendien zit er volgens hem een bovengrens aan wat de consument wil betalen voor een frietje. „Die ervaart elke uitleg over een hogere prijs als negatief.”

Misset horeca 12-01-2007

GEZONDE VOEDING IS KANS

Gezond is in, ook restaurants kunnen daar niet meer omheen. De eerste dag van de Horecava was 'gezonde voeding' dan ook onderwerp van een restaurantdebat.

Gezond eten en gezond bewegen, iedereen weet het, maar feit is wel dat ondertussen 40 procent van de Nederlanders te dik is. Overgewicht is wereldwijd een groeiend probleem dat ook de Nederlandse overheid aan het hart gaat. Binnen het Convenant Overgewicht werken veertien organisaties, waaronder Koninklijk Horeca Nederland, aan acties om overgewicht tegen te gaan. Een balans tussen eten en beweging is daarbij het uitgangspunt.

Op de Horecava gingen verschillende partijen met elkaar in gesprek. Caroline Frenkel (Convenant Overgewicht), Karin Bemelmans (Voedingscentrum), Patrick van Gils (McDonald's), Maarten Colijn (sector Fastfood- en Ijsbedrijven KHN), Leo van Eeghem (sector Restaurants KHN) en Fred Dijsselbloem (Euro-Toques) discussieerden aan de hand van drie stellingen over zaken als gezonde keuzes, bewegen, variatie, productvernieuwing en het proces van bewustwording. „Het gaat erom dat mensen, ook chefs en ondernemers, een bewustzijn krijgen van wat veel en wat weinig is. Een gevoel van maat in de grootte van maaltijden.”

De eerste stelling 'De consument komt naar de horeca om te genieten en niet om calorieën te tellen' bracht de gemoederen meteen in beweging. Van Eeghem betoogde dat uit eten gaan niet moet worden gecombineerd met gezondheidszorg. „Uit eten is gezelligheid; zet je een weeg-



Leo van Eeghem betoogde tijdens het restaurantdebat dat uit eten gaan niet moet worden gecombineerd met zorg. „Uit eten is gezelligheid; zet je een weegschaal op de deur, laat dan de kassa maar staan.”

schaal op de deur, laat dan de kassa maar staan. Wij zorgen voor de keuze, maar houden het wel gezellig.” Van Eeghem stelde dat de Top-1000 van de Nederlandse restaurants eigenlijk al een toonbeeld van innovatie is. Hij doelde op de afname van het vetgebruik, de opkomst van de gezonde olie en de lichte mediterrane keuken in het algemeen.

VRAAG CREËREN

De vraag is natuurlijk of je het probleem van het overgewicht op het bord van de horeca mag leg-

gen. Dijsselbloem vindt van niet. „We zetten lichtere gerechten op de kaart, maar in een restaurant serveer je geen arme sauzen.”

De sprekers zijn unaniem over de kansen die het aanbieden van gezonde voeding biedt. De interesse in een gezonde leefstijl is inmiddels zo groot, dat gezonde voeding als kans wordt gezien. Bied je gasten de keuze, is het devies. Patrick van Gils van McDonald's: „Een op de vijf producten komt bij ons inmiddels uit de gezonde reeks. Door iets aan te bieden, kun je vraag creëren.”

Snackwijzer maakt bewust

Consument kan zelf bekijken hoeveel calorieën een snack bevat

De Snackwijzer van het Voedingscentrum geeft calorieën en vetgehalte van frites en meest gegeten snacks.

Alle cafetaria's in Nederland kunnen de Snackwijzer ter beschikking stellen aan hun gasten.

Ron Jansen

Precies weten hoeveel calorieën de meest gegeten snacks of een portie frites bevatten? Sinds de Horecava kan dat, want daar werd de Snackwijzer geïntroduceerd. Een door het Voedingscentrum samen met de sec-

tor Fastfood en Ijsbedrijven van KHN samengestelde lijst met de voedingswaarden en vetgehalten van de meest gegeten snackproducten. Bovendien staat, voor mannen en vrouwen apart, aangegeven in hoeveel procent van de dagelijkse energie- of vetbehoefte een portie voorziet. Daarnaast geeft het Voedingscentrum informatie - zoals over portiegrootte en snackmomenten - die het de consument mogelijk maakt bewuster te kiezen.

Het is de bedoeling van het Voedingscentrum dat cafetaria's de lijst aanbieden aan de consument. Het voedingscentrum neemt de kosten

van de Snackwijzer voor zijn rekening. De sector Fastfood en Ijsbedrijven verzorgt de verspreiding. In principe kan iedere cafetaria de wijzer uitreiken.

Sectorvoorzitter Maarten Colijn zei tijdens de presentatie te verwachten dat meer dan de helft van de cafetaria's de Snackwijzer aan zal bieden aan de gasten. Hij benadrukte nog eens dat cafetariahouders zich bewust zijn van hun maatschappelijke verantwoordelijkheid. „We zijn op de goede weg als het gaat om het aanbieden van gezonde producten.”



Foto: Koos Groenewold

Karin Bemelmans (rechts) van het Voedingscentrum overhandigt de Snackwijzer aan Sascha Tija van Cookers Bergschenhoek. Tija was een van de cafetaria-ondernemers die meewerkten aan de samenstelling van de lijst.

Forse winstspromg voor McDonald's

GREENSBORO — De Amerikaanse fastfoodketen McDonald's heeft zijn winst in het vierde kwartaal

zien verdubbelen. Dat heeft het grootste restaurantbedrijf ter wereld woensdag laten weten. De winststijging was onder meer te danken aan populariteit van zogeheten wraps met kippenvlees. De

winst kwam uit op \$ 1 per aandeel. In december is de vergelijkbare omzet met ruim 7% gestegen. (bloomberg)

Rookverbod in cafetaria 't Bijtje

'Het zit nog net zo vol'

■ Cafetaria 't Bijtje in Deventer is nu enkele weken rookvrij. „En dat bevalt uitstekend”, zegt eigenaar Wim van Spil.

Richard Stegers

't Bijtje in de Keizerstraat in Deventer is sinds 1 december 2006 rookvrij. „Na lang wikken en wegen besloten we hier toe”, vertelt de cafetariahouder. „Het zag blauw van de rook. Zo'n 40 m² is een kleine ruimte. Het is al snel benauwd. Een deel van de klanten en ook het personeel klaagde over de situatie.” Van Spil heeft geen spijt. „Het zit net zo vol als voorheen, maar het klimaat in de zaak is veel prettiger. Het rookverbod leidde tot veel positieve reacties. Ook via het gastenboek op internet (www.bijtje-deventer.nl).”

Volgens de cafetariahouder moet het ongemak niet worden overdreven. „Een klant is gemiddeld een kwartier tot twintig minuten in de zaak. Alleen verstokte rokers kunnen zo'n periode zonder sigaret niet overbruggen.” Wel is hij enkele jongeren als klant kwijt. „Daarvoor in de plaats zie ik enkele nieuwe klanten. Qua omzet merk ik geen verschil.”

Het initiatief van Wim van Spil krijgt

bijval van Koninklijk Horeca Nederland (KHN). „Een fantastisch voorbeeld. Het is ook een manier om je te onderscheiden”, stelt woordvoerder Anthony van der Klis. Hij hoopt dat het veel navolging krijgt. „We merken dat steeds meer fastfoodbedrijven een rookbeleid voeren. Dat is ook nodig om de streefcijfers van het stappenplan te halen.” Van der Klis doelt op de afspraken die KHN met de minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport maakte in het kader van de Tabakswet, om op termijn het roken in horecagelegenheden aan banden te leggen. In 2005 zijn de streefcijfers niet gehaald door de fastfoodbedrijven. Van der Klis verwacht over 2006 betere resultaten. „Dat moet ook wel, anders grijpt de minister in.” In het voorjaar van 2007 worden de metingen verricht en in mei zijn dan de nieuwe cijfers bekend.

De restaurants van McDonald's voldoen al aan de eisen van het stappenplan. Volgens woordvoerder Marnix Simonis is 40 procent van alle McDo-

nald's-vestigingen inmiddels rookvrij en beschikt 80 procent van de restaurants over rookvrije zones. „We lopen daarmee op de regelgeving vooruit”, aldus Simonis. De maatregelen hebben volgens hem geen omzetsdaling laten zien. De restaurantketen voert in Duitsland per 31 maart een absoluut rookverbod in. Volgens de McDonald's-woordvoerder is dat in Nederland nog niet aan de orde. „Omdat de regelgeving hier, in tegenstelling tot in Duitsland, niet zo ver gaat.”

Stappenplan fastfoodbedrijven

Percentage van fastfoodbedrijven dat geheel rookvrij is:

2005	2006	2007	2008
20	30	40	50

Percentage fastfoodbedrijven die beschikken over een rookvrije zone:

2005	2006	2007	2008
25	50	70	80

www.snackkoerier.nl/roken



Foto: Henk Riswick

Roken is voortaan taboe in cafetaria 't Bijtje in Deventer.

Groei in reissector zorgt voor miljardentransacties in hotellerie

VAN ONZE REDACTEUR

AMSTERDAM — Het is beleggers en investeerders niet ontgaan: het toerisme leeft op en er wordt weer volop gereisd, zowel zakelijk als privé. Zorgen over terrorisme en economische stagnatie ebben weg. Zelfs Egypte was in 2006 in trek, ondanks de dreiging van aanslagen. De reislust maakt de hotellerie een doelwit van geldschieters, op zoek naar hoge rendementen. Het vastgoed gaat van hand tot hand en hotelketens zien hun beurswaarde omhoogschieten.

Zakenbank Morgan Stanley trok vrijdag \$6,6 mrd uit voor de overname van CNL Hotels & Resorts in de Verenigde Staten, inclusief drie locaties die de naam van Waldorf-Astoria mogen voeren. De transactie volgt op een jaar waarin overnames van hotels, inclusief beleggingen in het vastgoed, wereldwijd bijna zijn verdubbeld tot een waarde van \$91 mrd. 'Er vloeit veel liquiditeit naar de hotelbranche', verklaart Joyce Chang, verbonden aan C-Hospitality Consulting in Kuala Lumpur tegenover persbureau Bloomberg. 'Het vertrouwen keert terug na tien jaar van stagnatie.'

Alle grote ketens trekken de aandacht. Na een scheiding van veertig jaar zijn de Amerikaanse en Britse tak van Hilton weer herenigd. Daarmee kan deze keten buiten de VS makkelijker expanderen. Het nieuwe jaar is amper begonnen of de hotelbranche gonst van de overnamegeruchten. Intercontinental Hotels Group is in koers gestegen na berichten dat Starwood Capital een bod op deze keten zou willen uitbrengen. Ook private equity-partijen zouden interesse hebben in Intercontinental.

Hotels zijn gewild

Reissector trekt aan en hotels liggen goed in de markt

Transacties in branche zijn vorig jaar **verdubbeld** tot \$91 mrd

Hoteliërs stoten **vastgoed** af en leggen zich toe op beheer

Accor stoot **Sofitel-hotels** in New York en Philadelphia af

Morgan Stanley koopt voor \$6,6 mrd 8 luxehotelpanden in VS

Apollo Management en Texas Pacific nemen **Harrah's** over

Het Spaanse NH Hoteles zou eveneens een doelwit zijn van kopers. Als gegadigde wordt het Franse Accor genoemd, dat sterk wil uitbreiden in Spanje. De animo weerspiegelt zich in de koersontwikkeling van de hotelexploitanten. Hilton Hotels Corp. laat in zeven opeenvolgende jaren een opgaande lijn zien, culminerend in een koerssprong van 45% in het afgelopen jaar. Ter vergelijking: Marriott International ging vooruit met 43% en Starwood Hotels & Resorts Worldwide met 21%.

Veel hotels boeken meer gasten dan verwacht en kunnen hun kamerprijzen verhogen. De tarieven in Singapore gaan dit jaar met 10% omhoog, in vervolg op een stijging van 15% tot 20% in 2006. Accor, bekend van ketens als Novotel en Sofitel, behaalde in het vierde kwartaal een hogere omzet dan analisten hadden voorzien. Het resultaat vóór belastingen en eenmalige posten overtreft de prognose

die de Franse hotelgroep zelf hanteerde. Accor heeft deze maand besloten de hotelpanden van Sofitel in New York en Philadelphia voor \$225 mln te verkopen aan een investeerder waarin de keten zelf voor een kwart participeert. Doel van die transactie is om geld vrij te maken om schulden af te lossen.

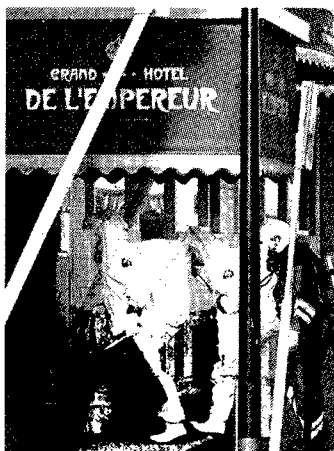
Accor blijft bij de twee verkochte hotelpanden betrokken als exploitant voor een periode van 25 jaar. De afstoting past in een trend in de hotellerie om de aandacht te richten op management en franchising van hotelformules, zonder het vastgoed nog langer in bezit te hebben.

Een tweede belangrijke stap bij Accor betreft de verwerving van de zeggenschap over een groep van 52 hotels in Duitsland. Deze behoorden tot de Dorint-keten, waarin Accor tot nu toe een minderheidsbelang had. De overgenomen vestigingen worden nu omgedoopt tot Sofitel, Novotel of Mercure. De verwachtingen over de resultaten zijn hooggespannen. Er is veel vraag naar hotelkamers in Duitsland, terwijl mondjesmaat nieuwe accommodaties in gebruik worden genomen. De nieuwe Duitse tak van Accor moet dit jaar een winst vóór belastingen laten zien van €10 mln bij een omzet van €300 mln.

Blijven de investeringen in de Duitse hotellerie nog bescheiden, op de Bahama's lijken alle remmen los. Daar zijn casino-exploitant Harrah's Entertainment en Starwood Hotels betrokken bij de ontwikkeling van een groot, luxevermaakcomplex waarmee \$2 mrd is gemoeid. Harrah's gaat er een casino uitbaten met een omvang die alle bestaande gokpaleizen in het Caribisch gebied overtreft.

MAASTRICHT Hotel ontruimd

Het statige Grand Hotel de l'Empereur in Maastricht is gistermorgen ontruimd nadat chloorgas uit het zwembad in de kelder was ontsnapt. Vijftien gasten moesten zich in het ziekenhuis laten behandelen na het inademen van de giftige chloordampen. Eén van hen belandde op de intensive care. De vrouw was aan het zwemmen toen de damp vrijkwam. ANP



Brandweer gaat hotel in FOTO: ANP

NH Hoteles breidt keten in Europa uit

Winst moet in 2009 verdubbelen

VAN ONZE REDACTEUR

AMSTERDAM — Het Spaanse hotelconcern NH Hoteles, eigenaar van Hotel Krasnapolsky, gaat zijn keten in Europa sterk vergroten. De expansie moet leiden tot verdubbeling van de brutowinst in een periode van drie jaar.

NH Hoteles richt zich met de uitbreiding vooral op Duitsland en Italië, maar wil ook in Nederland actiever worden. De keten streeft ernaar het aantal kamers in de Benelux in drie jaar op te voeren met 3000 tot 10.500. Die groei moet hoofdzakelijk in Nederland gestalte krijgen. NH Hoteles is daarvoor op zoek naar bestaande accommodaties in grote steden en nieuwe projecten in kleinere plaatsen waar weinig hotels beschikbaar zijn.

De Spaanse hotelexploitant beheert in Nederland 31 hotels, waarvan elf in Amsterdam. De jongste overname betreft Queen Hotel Waalwijk in het Brabantse Sprang-Capelle. Hoog op het verlanglijstje staat een congreshotel op de Veluwe, zo liet topman Gabriele Burgio afgelopen zomer weten tegenover deze krant. De groei in Nederland moet zijn beslag krijgen via leasecontracten. NH Hoteles voert daarbij het management over de hotels, maar neemt de panden niet in eigendom. 'Deze methode vergt weinig kapitaal en maakt het mogelijk in korte tijd grote slagen te maken', zo licht een woordvoester van NH Hoteles toe.

De hotelexploitant zal in bepaalde gevallen het recht bedingen om

Meer slaapplekken

NH Hoteles breidt in Europa uit met **18.000 hotelkamers**

Hotelketen rekt in 2009 op **brutowinst** van €300 à 350 mln

Analisten verwachten over 2006 een brutowinst van €158 mln

Keten brengt vastgoedbedrijf **Sotogrande** weer naar de beurs

Opbrengst van Sotogrande wordt in **hotelbedrijf** gepompt

het vastgoed na afloop van de huurtermijn te kopen. De Spaanse keten telde eind vorig jaar in totaal 39.000 hotelkamers. Met de recente overname van de Italiaanse ketens Jolly en Framon groeit het bestand tot 53.000 kamers. Daarbovenop volgt nog expansie met 18.000 kamers. Er staan hiervoor tientallen hotelprojecten op stapel in Europa, waaronder een nieuwe accommodatie op Lyon Airport, die in 2008 gereed moet zijn. De uitbreiding vergt investeringen van in totaal €1,3 mrd. Voor de financiering gaat het bedrijf voor €250 mln nieuwe aandelen uitgeven.

Financieel Dagblad 22-01-2007

A'damse Oosterdoks krijgt grootste hotel

AMSTERDAM — Het Oosterdoks-eiland in Amsterdam krijgt het grootste hotel van Nederland.

Bouwfonds MAB heeft daartoe een overeenkomst gesloten met de Londense groep City Inn Ltd. Het hotel, dat in 2012 opengaat, zal 550 kamers tellen en krijgt restaurants en conferentiezalen. Het Oosterdoks-eiland is het sluitstuk van de

ontwikkeling van de zuidelijke IJ-oevers bij Amsterdams CS. Met een volume van ruim 200.000 m² plus 1600 ondergrondse parkeerplaatsen is het één van de grootste binnenstedelijke herontwikkelingsprojecten in West-Europa. (fd)

Gasten brakend op straat Gewonden door chloordamp in hotel Maastricht

AXEL VELDHUIJZEN
MAASTRICHT

Zeker 39 mensen zijn gisterochtend ziek geworden, bij het ontsnappen van chloorgas in Grand Hotel de L'Empereur, tegenover het station van Maastricht.

Vijftien slachtoffers zijn naar het Academisch Ziekenhuis Maastricht gebracht. Drie van hen verblijven daar nog. Een van hen, een vrouwelijke hotelgast die tijdens het vrijkomen van het chloorgas in het zwembad van het hotel zwom, ligt op de intensive care. Naar verwachting zullen alle slachtoffers goed genezen.

Ruud Bessems (42) parkeerde rond elf uur zijn auto tegenover de L'Empereur toen hij twee mensen brakend naar buiten zag komen. „Ik liep meteen een zijdeur in. Daar kwamen bij een doorgang naar een kelder nog meer mensen proestend en huilend naar buiten. Ik sleepte ze meteen weg en heb ze bij elkaar op de stoep gezet. Ze waren helemaal de weg kwijt door die damp.”

Bessems, bedrijfshulpverlener bij de Belastingdienst, bracht zijn kennis voor het eerst in de praktijk. „Anderen stonden maar wat wezenloos te kijken. Daarom ben ik meteen doorgelopen naar de lobby van het hotel. Ik riep meteen: 'Doe het ont-ruimingsalarm aan en iedereen moet eruit'. De lucht kwam daar echt op je af en het was er een chaos. Mensen liepen door elkaar en hotelgasten in badkleding kwamen met rode gezichten uit het zwembad in de kelder.”

De door Bessems gealarmeerde hulpdiensten vingen alle slachtoffers op in een stadsbus die bij het station aan de overkant van de straat stond. Ze kregen daar zuurstof toegediend. Ambulances reden af en aan.

Volgens de brandweer is het chloorgas mogelijk vrijgekomen bij werkzaamheden aan het zwembad. Rond twee uur 's middags konden de gasten weer naar hun kamers.

In het hotel hing toen wel een

doordringende zwembadlucht.

Bedrijfsleider Harold Habets van espressoshop Boulevard, direct naast het imposante hotel, merkte dat er wat mis was bij zijn burens toen twee van zijn gasten huilend en proestend van het toilet kwamen.

„Ik gaf ze nog wat te drinken en dacht eerlijk gezegd dat ze zich aanstelden. Maar toen kwam die damp in een keer uit de kelder omhoog. Het was meteen echt niet meer om uit te houden.”

Voor de tweede keer in een week kon Habets zijn zaak sluiten en zijn brownies en broodjes weggooien. „Afgelopen vrijdag had het hotel brand in de keuken die onder mijn zaak zit. Toen had ik rookschade en nu dit weer. Stom toeval natuurlijk, maar ik ben wel goed gedupeerd.”

Woordvoerder Peter Wijnen van het hotel, benadrukt dat de brand en chloorlek echt niets met elkaar maken hebben. „Noem het maar de wet van Murphy. Vrijdag vloog de vlam in een frituurpan en nu gebeurde dit. Gewoon stomme pech.”

Volgens Peter Wijnen logeert er een gast in de L'Empereur die daar inmiddels twee evacuaties in een week meemaakte. Ook deze gast heeft nog alle begrip voor de situatie, zegt de hotelwoordvoerder.

De Arbeidsinspectie stelt nimmer een onderzoek in naar het incident. Het zwembad blijft voorlopig gesloten.



Een vrouw met ademhalingsproblemen krijgt medische hulp buiten Hotel de L'Empereur in Maastricht. FOTO EPA/MARCEL VAN HOORN

Snacks steeds minder ongezond

RIJSWIJK

In doorgaans ongezonde snacks zitten steeds minder ongezonde vetten. Dat blijkt uit een rapport van de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling.

Volgens het onderzoek bevatten snacks als chips en patat minder ver-

zadigde vetten en zogenoemde transvetten, doordat consumenten en horecaondernemers steeds vaker vloeibare margarines en frituurvetten met een gunstige vetzuursamenstelling gebruiken.

In de task force werken onder meer het Productschap Margarine Vetten en Oliën, Koninklijk Horeca Nederland en de Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie samen. De organisatie wil de hoeveelheid transvetzuren en verzadigd vet

in voeding verlagen.

Vloeibare producten hebben een hoog gehalte aan goede onverzadigde vetzuren en een laag gehalte aan verzadigde vetten en transvetten, aldus het rapport.

Ongeveer tachtig procent van het gebruikte frituurvet in de detailhandel is inmiddels vloeibaar. De helft van de cafetaria's gebruikt vloeibaar frituurvet. (ANP)

Horeca Entree 16-01-2007

Column

Koninklijk Horeca Nederland

Een gezond 2007!



Maarten Colijn
Sectorvoorzitter Fastfood- en
Ijsbedrijven
Koninklijk Horeca Nederland

Het nieuwe jaar is nog geen twee weken oud en onze sector heeft alweer een van haar belangrijkste evenementen achter de rug: 'De lekkerste wedstrijden'. Ook dit jaar hebben wij op de Horecava weer vier dagen wedstrijden met veel succes mogen afronden. Volgend jaar houden wij zelfs al voor de 25ste keer 'het lekkerste broodje van Nederland'. Wat begonnen is als een wedstrijd bedoeld om eens een ander broodje voor te schotelen dan een broodje kaas, is inmiddels uitgegroeid tot een ware smaakhappening met de meest uiteenlopende soorten beleg en broodjes. Sinds

vorig jaar laten wij de ondernemers ook de calorieën berekenen van hun producten en deze door het voedingscentrum toetsen. Immers, de consumenten worden steeds bewuster van wat zij willen eten. Alles draait om service, gezond, vers en de herkomst van de producten. De ondernemers binnen onze sector ontwikkelen zich de afgelopen jaren van fastfood naar fastservice. En dat gaat in een sneller tempo dan de meesten van u zullen denken. Het probleem is echter dat ze kampen met een imago waar ze niet zo snel van af komen. Zelfs al zetten ze drie kratten tomaten voor hun toonbank, de klant komt in eerste instantie voor de friet en de kroket, althans volgens de kenners.

Maar het gaat uiteindelijk om omzet en rendement en als met het uitpersen van twee sinaasappelen meer geld valt te verdienen dan met een blikje cola met nog nauwelijks marge, dan is de keuze snel gemaakt. Maar ook sfeer en beleving zijn steeds meer bepalende factoren als het gaat om de verwachtingen van de consument. Dit geldt zeker in de fastservice sector; vandaar ook mijn oproep om nog eens goed naar uw rookbeleid te kijken. Als u in uw bedrijf te maken heeft met veel jonge gasten en gezinnen, zou u dan niet gewoon uw fastservice bedrijf geheel rookvrij maken? Vergis u niet, het roken in eetgelegenheden als cafetaria's en lunchrooms is niet meer van deze tijd. Natuurlijk zullen wellicht een paar van uw vaste klanten dat in eerste instantie niet kunnen waarderen,

maar u krijgt daar veel andere gasten voor terug die voorheen niet in uw zaak kwamen. Zorg in ieder geval dat u een rookvrije zone heeft (als de ruimte van uw bedrijf dat toelaat). Koninklijk Horeca Nederland heeft - om u te helpen - speciale stickers beschikbaar, waar u uw rookbeleid mee duidelijk kunt maken. Laten we met onze sector aantonen, dat wij ook hier weer een voortrekkersrol vervullen. Het zou geweldig zijn als alle cafetaria's en lunchrooms de rookstickers zouden voeren en dat de helft van de bedrijven in lijn met het stappenplan geheel rookvrij gaat.

Nu het weer beter gaat met de economie en de omzetten weer aantrekken is het de juiste tijd om eens kritisch naar uw zaak en de kansen van uw bedrijf te kijken. Ook buiten de deur doet u ideeën op door deze uit te wisselen met uw collega's en gezamenlijk over het vak te praten.

Hoe ontmoet u deze collega's? U kunt natuurlijk in de auto stappen en lukraak naar een andere cafetaria rijden, maar makkelijker is het natuurlijk als u uw collega's treft op beurzen, bijeenkomsten, vakwedstrijden en andere speciaal georganiseerde evenementen. De sector Fastfood- & Ijsbedrijven is in de meeste gevallen initiator of actief deelnemer van deze activiteiten en zal dat ook in 2007 weer doen. U kunt op ons rekenen. Wij op u?

Ik wens u allen een gezond en succesvol 2007.

'Internethype in reizen maakt pas op de plaats'

REISMAGNAAT DENKT DAT VS DE TREND ZET

ZEIST - Het is een opmerkelijke ontwikkeling: internet maakt voor de verkoop van reizen in de Verenigde Staten een pas op de plaats. Voor 's werelds meest via e-commerce verkochte product wordt weer meer aangeklopt bij het traditionele reisbureau en komt de reisadviseur zelfs aan huis. Persoonlijke service beleeft in de VS een comeback en Europa zal volgen.
door **ARNOLD BURLAGE**

„De eisen van de zakenreiziger worden weer hoger. Het mag weer wat meer kosten”, luidt de analyse van John Fentener van Vlissingen, investeerder en eigenaar van BCD Travel. Het reisconcern heeft zich naast giganten als American Express en Carlson Wagonlit stevig genesteld in de top drie van de wereld. De omzet van BCD Travel bedraagt \$ 13 miljard. Als het gaat om de toegepaste reistechnologie, te weten internet en automatisering, is het familiebedrijf onbetwist koploper. De Nederlandse ondernemer heeft daardoor beter dan wie ook zicht op waar het heen gaat 'in de wereld van Peter Stuyvesant'.

Het afremmen van de internethype slaat, volgens Fentener van Vlissingen, stellig over naar Europa.

„We hebben dat alleen nog niet zo direct in de gaten omdat we nog bezig zijn met een inhaalslag. Het leert dat je niet het een moet doen en het ander moet laten. Niets doen is dodelijk. Het is de combinatie van nieuwe en bestaande ontwikkelingen, waarin de kracht en de toekomst moet worden gezocht”, vervolgt hij.

Het familiebedrijf van de Nederlandse investeerder deed mondiaal in het afgelopen jaar alleen al bijna 100 miljoen reistransacties via het internet. Ook voor concurrenten via het eigen aan de beursgenoteerde technologiebedrijf TRX.

„Natuurlijk geloof ook ik heilig in internet. En nog meer in de volledige automatisering, die daardoor mogelijk wordt. Nogmaals: die ontwikkeling voltrekt zich naast duurdere dienstverlening en persoonlijk advies, waar vraag naar zal blijven bestaan, zoals nu ook blijkt”, legt de reismagnaat uit

op zijn kantoor in Zeist.

In de zakenreiswereld is van echte automatisering nog vrijwel geen sprake, volgens Fentener van Vlissingen. „In de VS is dat weliswaar al 40% van de totale omzet in reizen, maar in Europa gaat minder dan 2% automatisch.” Een reservering via de computer thuis of op kantoor wordt nu nog letterlijk en figuurlijk achter de schermen door medewerkers afge- maakt.

Hij vervolgt: „Wij beginnen met de volgende stap: volledige automatisering. Reizen verkopen, zonder dat er een mensenhands aan te pas komt. Als het personeelsverloop gaat tegenvallen, zal dat gedwongen arbeidsplaatsen kosten. Het goede nieuws is dat het reserveren van vliegtickets straks niet meer dan een paar euro gaat kosten.”

Fentener van Vlissingen: „Acquisities en het toevoegen van bedrijven en partners aan ons netwerk blijven noodzakelijk. We zijn mondiaal geworden, omdat onze klanten, de grote multinationals dat willen. Voor de korte termijn is ons doel het aantal eigen vestigingen van 24 naar 30 landen te laten groeien. Samen met partners zijn we vertegenwoordigd in 96 landen.”

De Nederlandse investeerder ziet zichzelf in de zakenreiswereld als een 'McKinsey' die adviezen geeft. „Onlangs ontmoette ik de eigenaar van een Duits concern met een zevental verschillende bedrijven. Hij vertelde dat er op het

gebied van reizen geen gecoördineerd beleid wordt gevoerd. Dat kost natuurlijk goud geld. Ik bood aan orde op zaken te stellen, net zoals McKinsey dat bij een doorlichting doet. We hebben daarvoor immers wereldwijd een eigen adviesbureau, Advito. Het is een groot succes.”



• Vooral zakenmensen in de VS willen weer persoonlijke reis- service, het gemak van internet ten spijt. FOTO: BURO DIJKSTRA

zibb.nl 22-01-2007

Stadshotels lopen vol door storm

De januaristorm van donderdag heeft hotels in steden snel vol laten lopen. Vooral hotels in Amsterdam en Utrecht waren vanwege het grote hoeveelheid aan gestrande treinreizigers in trek.

Dat meldt Hans van der Kooij, sectorvoorzitter Koninklijk Horeca Nederland (KHN) voor hotels. 'Ik heb een aantal mensen gesproken en daaruit blijkt dat op veel locaties de hotels snel zijn volgelopen. Tot aan het Oosten toe waren er walk-inns. Zelfs vijfsterrenhotels kregen inloop', aldus Van der Kooij.

Prima gastheer

Van der Kooij zegt blij te zijn dat hotels geen extreme prijsverhoging als gevolg van de noodsituatie hebben doorgevoerd. 'Dat is verheugend om te bemerken. We hebben onze taak als gastheer van de samenleving weer prima waargemaakt', aldus Van der Kooij.

Blik op Nieuws.nl 21-01-2007

Brandweer controleert horeca met carnaval

Breda - De brandweer gaat dit jaar in overleg met de afdeling Breda van Koninklijk Horeca Nederland (KHN) voorafgaand aan en tijdens Carnaval controleren op brandveiligheid in horecabedrijven. 'Uitgaan in Breda is een gezellige en veilige happening' is het motto van de samenwerking tussen de brandweer en KHN. De controle maakt deel uit van een gezamenlijk project dat wordt gestart om de kwaliteit van de horeca in Breda op een hoger peil te brengen.

De brandweer heeft een uitgebreid Bredabericht onder de horecaondernemers verspreid rondom het thema Carnaval en brandveiligheid. Deze informatie wordt jaarlijks verzonden aan horecabedrijven, scholen en gemeenschapshuizen.

In het Bredabericht staat een samenvatting van richtlijnen die de brandveiligheid tijdens carnaval moeten verbeteren. Daarbij komen zaken zoals noodverlichting, blusmiddelen, vluchtwegen en dergelijke aan de orde. Net als vorig jaar zal de brandweer hierop controleren.

Naar verwachting zal de Brandweer ongeveer 200 horecabedrijven voorafgaand aan het carnaval controleren. Tijdens het carnaval worden er ook controles gehouden. Als de Brandweer constateert dat de brandveiligheidsvoorzieningen niet in orde zijn wordt de ondernemer in de gelegenheid gesteld om deze binnen een nader te bepalen termijn te verbeteren.

Het project heeft tot doel om het brandveiligheidsbewustzijn van de horecaondernemer te vergroten. Het huidige kabinetsbeleid legt met betrekking tot de brandveiligheid de nadruk op de eigen verantwoordelijkheid van ondernemers en burgers. Toekomstige regelgeving zal hier steeds meer op geënt worden.

Brandweer en Koninklijk Horeca Nederland willen in de loop van 2007 specifiek op de horeca gerichte tools ontwikkelen zodat de ondernemers instrumenten hebben om deze verantwoordelijkheid handen en voeten te geven. Na de carnavalscontroles zal een evaluatie plaats vinden om op basis van de resultaten speerpunten te kunnen benoemen voor het project.

TwenteFM.nl 19-01-2007

Terassenbeleid definitief vastgesteld

Het college van Dinkelland heeft het terrassenbeleid definitief vastgesteld. In de nota zijn ondermeer de inspraakreacties van horeca-exploitanten en de belangenorganisatie Koninklijk Horeca Nederland opgenomen.

In de nota staat aangegeven waar terrassen geëxploiteerd mogen worden en aan welke eisen moet worden voldaan. In de notitie is ook de bereikbaarheid van hulpdiensten geregeld en zijn voorwaarden gesteld aan de uiterlijke verschijningsvormen van een terras.

Geplaatst op: 18-01-07

De Stentor.nl 16-01-2007

Blazen ook al in Raalter disco

door BENNY KOERHUIS

HARDENBERG/RAALTE - De alcoholcontroles die Podium Hardenberg sinds afgelopen weekeinde toepast zijn toch geen landelijke primeur. Discotheek De Leeren Lampe in Raalte laat in geval van twijfel bezoekers al langer blazen.

'Wij houden al twee tot drie jaar zulke ademanalyses', vertelt Harold Oosterlaar van De Leeren Lampe. 'Maar we gebruiken het apparaat sporadisch. Gemiddeld moeten één of twee discotheekbezoekers per avond blazen, soms ook niemand. Ik denk ook dat meerdere discotheken het wel doen. Het zou pas een landelijke primeur zijn als elke bezoeker bij de ingang zou moeten blazen.' Hoofdcommunicatie Anthony van der Klis van Koninklijke Horeca Nederland heeft wel vaker gehoord van initiatieven op dit terrein, maar weet niet welk bedrijf de landelijke primeur had. Van der Klis vindt die vraag ook niet zo interessant. 'Het is wél goed dat zulke initiatieven worden genomen. Alles wat bijdraagt aan vermindering van alcoholmisbruik is positief.' Overigens vermoedt Oosterlaar dat Podium de blaastests wel strenger toepast dan De Leeren Lampe. 'Bij ons is dat in elk geval ook nog niet zo noodzakelijk. Maar we doen dit al in het kader van het alcoholmatigingsbeleid, om het fenomeen indrinken te lijf te gaan. Vroeger dronk je alleen wat in de horeca, nu wordt eerst thuis of in keten gedronken. Daar moeten de overheid en de horeca samen wat aan doen, we moeten die problematiek niet op elkaar afschuiven.' Bezoekers die in Raalte een ademanalyse moeten ondergaan, hoeven dat niet in de rij bij de entree te doen. Net als in Hardenberg gebeurt dat in een aparte ruimte.

Holland Centraal.nl 15-01-2007

Trainingen ambassadeurs Leiden

In samenwerking met het Centrummanagement Leiden en Koninklijk Horeca Nederland afdeling Leiden, worden er deze week een aantal trainingen georganiseerd voor 'de ambassadeurs van Leiden'.

De training is ontwikkeld om de ambassadeurs van Leiden zoals horecapersoneel de basiskennis van de stad te laten leren kennen.

Het doel van deze training is om uiteindelijk de bezoekers van Leiden te dienen in informatie over de stad.

Meer info op www.centrumvanleiden.nl.

AD.nl 11-01-2007

~Moet je het bier dan weggeven?

Aan creativiteit geen gebrek in Barneveld. De bierketen dragen namen die even plat zijn als inventief: Buurtzuuper...

..., 't Heerlijk Helder Hok en Ut Zuuphuus. Ze trekken tientallen bezoekers, van schoolgaande tieners tot hoogopgeleide hardwerkende volwassenen. Vaak zijn het vriendenclubs.

„Het is een belangrijke ontmoetingsplek,” zegt jongerenwerker Jos Oosterbaan. „De keten bestaan al veertig, vijftig jaar. Sommige oude keten bestaan nog steeds.”

Toch vrezen uitbaters en bezoekers in Barneveld voor het voortbestaan van hun keet. Het gemeentebestuur wil een strikt gedoogbeleid invoeren. Twee jaar geleden werd een keet gesloten, omdat jongeren overlast op straat veroorzaakten. Het college schrok van de drankketen en de hoeveelheid alcohol die jongeren daar nuttigen.

De keten tarten alle wettelijke regels. Geregeld wordt aan minderjarigen alcohol verkocht en de caravans, kippenhokken en schuren voldoen niet aan brandveiligheidseisen. Reden voor de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA), gemeenten en politie om de keten strenger te controleren en beboeten.

Barneveld stelt paal en perk aan de drankhokken. Voortaan worden maximaal veertig keten toegestaan die aan regels moeten voldoen. Stacaravans mogen vanwege de brandveiligheid niet meer, er mogen maximaal twintig geregistreerde leden tegelijk aanwezig zijn en de biervoorraad mag niet groter zijn dan voor twee weken.

De gebruikers protesteren tegen de bemoeizucht van de gemeente. Bovendien zijn ze zich van geen kwaad bewust. Dat bezoekers 50 cent of een euro betalen voor drankje is logisch, vindt Oosterbaan. „De een drinkt er drie op een avond, de ander twee. Je kunt niet verwachten dat de een de drank van de ander betaalt. Het is geen verjaardagsfeestje.”

Voor het Bureau Eerlijke Mededinging (BEM), een waakhond voor Koninklijke Horeca Nederland, is zelfs bij de kleinste vergoeding sprake van een commerciële activiteit. „Je ziet het overal gebeuren,” zegt directeur Arjan Hogervorst verontwaardigd. „Er wordt niet gehandhaafd. Zelfs als je een kwartje vraagt voor een biertje ben je vergunningsplichtig. Hier gaat het om de volksgezondheid en brandveiligheid.”

Volgens Hogervorst is het politieke onwil. Gemeenten zijn zich ervan bewust dat de keten illegaal zijn, maar ze knijpen een oogje dicht omdat het nu eenmaal bij de plattelandscultuur hoort en ouders allang blij zijn dat de kinderen niet op straat rondhangen. De belangrijkste voorvechter van de bierketen in Barneveld, VVD-raadslid Paul Vos, heeft zelf al jaren een bierkeet in zijn achtertuin staan. „De bezoeken onderscheiden zich weinig van de avonden die ik zelf met mijn vrienden thuis houd.”

Oosterbaan verwacht geen problemen bij het nieuwe beleid. „Voor de verkoop van drank worden vast wel oplossingen gevonden.” Ook de keetbezoekers blijven op dat punt nuchter. „De horeca heeft genoeg winst aan ons, die moet niet zeuren. Moet je het bier dan weggeven? Als je geen bier mag verkopen, dan doen we met zijn allen wekelijks een bedrag in de pot,” zeggen ze in Barneveld.

Door TONNY VAN DER MEE

AD.nl 08-01-2007

Uur U nadert in strijd tegen hokken

WESTLAND - „Het is nu welletjes geweest.” Dat zegt directeur Arjan Hogervorst van het Bureau Eerlijke Mededinging (BEM). Zijn organisatie die opkomt voor de belangen van de horeca en daarom nu ten strijde trekt tegen de vele Westlandse hokken, had de gemeente een ultimatum gesteld. Dat liep op 1 januari jongstleden af.

BEM eist van de gemeente Westland dat de hokken worden gecontroleerd op drankgebruik en dat de wettelijke regels worden gehandhaafd. Ondanks het ultimatum is er niet gereageerd. Hogervorst heeft daarop een bezwaarschrift ingediend. „Ze hebben niet laten weten geen besluit te willen nemen. Maar omdat wij niets hebben gehoord van de gemeente, spreken we van een fictieve weigering.” Op die manier kan het bureau een proces beginnen. De gemeente Westland zegt niets te weten van een ultimatum. Het heeft nu zes weken de tijd om te reageren op het bezwaarschrift. Gebeurt dat niet, dan volgt onherroepelijk de gang naar de rechtbank, meldt Hogervorst.

De BEM-directeur: „Nederland telt zo'n 2500 keten en hokken. Westland telt er rond de honderd. Er is niet een gemeente waarin zoveel keten bestaan.”

Het bezwaar is inmiddels binnengekomen bij de commissie bezwaar- en beroepschriften van de gemeente Westland. Daarom worden er geen mededelingen over gedaan. „We volgen de procedure. De commissie houdt een hoorzitting en brengt een advies uit dat naar het college gaat,” aldus een woordvoerder.

De gemeente liet eerder weten de hokken als een verlengstuk van de huiskamer te zien. Ze wil alleen optreden tegen hokken met een commercieel karakter.

NieuwNieuws.nl 09-01-2007

Luxe bierkeet met bubbelbad

Een verwarmd bubbelbad naast een stacaravan. Niet elke 'zuipkeet' kent deze luxe. Meestal komen de jongerenhokken in het nieuws door overlast voor de buurt of als minderjarigen er alcohol drinken. Een keet in Sevenum komt op een positieve manier onder de aandacht, door de vindingrijke studenten die ervan gebruikmaken. Zij bouwden er een groot bubbelbad in met warm water.

Strengere aanpak van 'Zuipketen'

VENLO/VENRAY

Strikter toezicht en waar nodig hard ingrijpen. Dat is de beleidslijn die gemeenten, politie en VWA (Voedsel en Waren Autoriteit, de vroegere Keuringsdienst van Waren) na een uitspraak van de rechter moeten gaan hanteren om de wildgroei van 'bierketen' of 'zuipketen' in de hand te houden. Vooral de grotere keten, vaak volledig als café ingericht, waar zich regelmatig twintig of meer jongeren ophouden, krijgen daarbij prioriteit, zegt een woordvoerder van de VWA.

Van groot belang voor de toekomstige aanpak van de 'zuipketen' is een proefproces dat het Bureau Eerlijke Mededinging (BEM) van Horeca Nederland eind vorig jaar heeft aangespannen tegen de gemeente Putten (Gelderland), die weigerde gehoor te geven aan een verzoek om alle keten te sluiten wegens oneerlijke concurrentie. De gemeente blijft er bij dat er in de keten slechts 'huiselijke activiteiten' plaatsvinden, dat ze niet openbaar toegankelijk zijn maar alleen voor vriendenclubs, en dat er voor drankjes niet betaald hoeft te worden. Geen horeca dus, en ook geen oneerlijke concurrentie. De bestuursrechter vindt dat verweer niet sterk. Hij is van mening dat de gemeente niet staande kan houden dat er geen sprake is van horeca en acht het 'niet aannemelijk' dat de drankjes er gratis zouden zijn. Vrees voor 'maatschappelijke onrust' - problemen met jeugd - is volgens de rechter onvoldoende grond voor een gemeente om af te zien van ingrijpen.

Volgens een in november 2006 gepubliceerd rapport van de Stichting Alcoholpreventie (STAP) zijn er in Nederland zeker 1500 tot 2000 'bierketen' - gevestigd in schuren, stallen, omgebouwde caravans - die op commerciële basis drank verschaffen aan met name jongeren. Noord-Limburg is een van de regio's waar de meeste keten zijn te vinden: het zijn er naar schatting honderden.

De meeste gemeenten zijn tot nu toe uitermate terughoudend met het aanpakken van de keten. Dat heeft enerzijds te maken met juridische obstakels (de meeste bierketen bevinden zich op privéterrein). Anderzijds is er ook de rol die de keten spelen als opvanggelegenheid voor de jeugd: veel gemeenten beschouwen de keten als een geaccepteerd verschijnsel en vrezen dat sluiten van deze onderkomens 'maatschappelijke onrust' zal veroorzaken.

Veel gemeenten in de regio proberen het ketencircuit beheersbaar te houden via goede afspraken met de betrokken jongeren, afspraken waarbij ook politie en jongerenwerk betrokken worden. Volgens STAP omzeilen de gemeenten daarmee hun taak als vergunningverlenende instantie (bouwvergunning, drankvergunning).

AD 20-01-2007

VOOR UUU Franse I monden

Paul Bocuse, Alain Ducasse en vele andere Franse sterrenkoks gingen hem voor. Jonnie Boer van het Zwolse restaurant De Librije is de eerste buitenlandse chef die is gevraagd voor het achttiende galadiner van *Tocques et Clocher*, een van de grootste wijnevenementen van Frankrijk.

Tekst: Ellen Scholtens

Foto: Cor de Kock

Wat hij duizend kritische en o zo chauvinistische Fransen gaat voorzetten? Jonnie Boer, de eerste buitenlandse driesterrenchef die mag koken tijdens het jaarlijkse *Tocques et Clocher*-festival. „In ieder geval de nek van lammeren uit onze regio, heel langzaam gegaard met limoenschilletjes!”

Ook een gerecht van rauwe langoustines met pata negra (beste kwaliteit Spaanse ham) en zijn combinatie van langoustines met knolselderij en vanille wordt geserveerd: „Maar dan met asperges.”

De driesterrenkok heeft een naam hoog te houden. Op 1 april (geen grap) moet hij niet alleen een zaal vol Fransen van zijn kookkunsten overtuigen, er is ook een chefstafel waarvoor beroemde collega's zijn uitgenodigd als Alain Ducasse (Frankrijk), Martin Berasategui (Spanje), Dieter Müller (Duitsland) en Heston Blumentahl (Engeland). Om het met Toon Hermans te zeggen: meer dan vijftig Michelinsterren zitten aan aan Jonnies galadiner.

De Zwolse reus maakt niet de indruk dat hij zich zorgen maakt. Dat hij van-

middag een Franse delegatie ontvangt, 'om te proefkoken', hoort bij de voorbereidingen. „Het is net een militaire operatie,” zegt Jonnie in de keuken van De Librije, op de vingers gekeken door de Franse traiteur die hem het laatste week-einde van maart ondersteunt. „Zo'n twee jaar geleden heb ik de eerste gesprekken gevoerd en sindsdien hebben we nauw contact met de organisatie. Ik stuur zelfs foto's van mijn gerechten!”

Niets wordt aan het toeval overgelaten. De Nederlandse delegatie neemt zoveel mogelijk ingrediënten mee, al is het maar om het ongelukje van vorig jaar te voorkomen. Boer: „De tarbot bleek nog bij de leverancier te liggen. Daardoor kwam er een gang te vervallen!”

Voor Jonnie en zijn brigade is de deelname aan *Tocques et Clocher* (Koksmutten en klokkentorens) een enorme eer.

Jonnie Boer is de eerste buitenlandse chef die mag koken tijdens het Tocques et Clocher-festival

Dat geldt ook voor tweesterrenchef Ron Blaauw uit Ouderkerk aan de Amstel. Hij is gevraagd om de eerste dag te koken voor 350 genodigden.

Tocques et Clocher is een van de grootste wijnevenementen van Frankrijk. Veertig dorpen in de Limoux-streek selecteren elk jaar hun mooiste vat Chardonnay voor een veiling in het stadje Alet les Bains. De opbrengst komt ten goede aan de restauratie van een kerk in het gebied.

Hoogtepunt is het galadiner na afloop waarvoor voor het eerst in achttien jaar een niet-Franse driesterrenkok is gevraagd. De Nederlandse inbreng blijft echter niet beperkt tot het eten. Nog nooit vertoond: een vrouw die bepaalt wat er wordt gedronken. Jonnies vrouw Thérèse, gastvrouw én sommelier in De Librije, laat zien welke bijzondere wijn-

spijs combinaties er mogelijk zijn.

Anders dan anders is ook de aankleding van het feestelijke diner. Zo moet de traditionele big band, met een Franse Wilke Alberti, wijken voor de opzweepende acts van de Amsterdamse Supperclub. Mede-organisator Alain Caron met z'n zwoele Franse tongval: „Die Franse worden elemaal gekke!”

Volgens Caron, die als tolk zal fungeren, is *Tocques et Clocher* tot op heden vrij traditioneel. Door buitenlandse chefs uit te nodigen hopen de Fransen het evenement meer *schwung* te geven. Jonnie knikt: „In de Franse gastronomie staat de tijd stil. Nederlandse koks zijn brutaler. Wij durven van de gebaande paden te gaan, net als een aantal Spaanse koks. Dat is veel spannender.”

Of hij al eens voor zoveel mensen heeft gekookt? Na het bereiden van gebrande epoisse (Franse kaassoort) met dadel, steranijs en het tullekvocht van 'de parel van Dalfsen' (Nederlandse aardappel): „We hebben een keer voor elfhonderd mensen gekookt, maar dan in twee dagen tijd. Dat is heel zwaar als je op hoog niveau wilt koken.”

De Zwolse chef heeft daar het volgende op gevonden: hij laat vier keukens bouwen die elk 250 gasten bedient. Niet in een aparte ruimte, maar middenin het restaurant. Ook heeft hij zich verzekerd van de hulp van sterrenkoks als Erik van Loo (Parkheuvel), Hans van Wolde (Beluga), Edwin Kats (La Rive) en Martin Kruijthof (De Lindenhof).

De Nederlandse invasie blijft niet beperkt tot sterrenkost. Bezoekers aan het wijnevenement kunnen kennismaken met specialiteiten uit Les Pays Bas. Wat er kan worden geproefd? Hutspot met rookworst, kroketten van Holtkamp, haring, boerenkaas en stroopwafels. Al staat Jonnie erop dat er ook paling meegaat. En snert. „Dat hóort bij onze eetcultuur.” ■