

- 1 Brandveiligheid Haagse horeca nog niet op orde



- 2 Bezoek aan Haagse hotels sterk toegenomen

Coffee Company breidt uit

Twee ton voor Pure Jazz

- 3 Vanaf 1 december 2007 nieuwe Hygiënecode

- 4 'Den Haag als uitgaansstad moet beter'

Let op de omzetsduur en uw brutomarge!

- 5 Haagse raad stemt in met begroting 2008

Themadag
Wetten & Regels 2008



Opening Spuimarkt

Brandveiligheid Haagse horeca nog niet op orde

Tachtig horecabedrijven in het centrum van Den Haag en Scheveningen voldoen nog steeds niet aan de brandveiligheidseisen. Dit tot teleurstelling van burgemeester Wim Deetman. "Bij de controles die al een paar jaar plaatsvinden is geen verbetering merkbaar," aldus Deetman in een schriftelijke reactie aan AD/Haagsche Courant.

Uit een controle van de Haagse horeca, door politie en brandweer, blijkt dat het in bijna tweederde van de bedrijven schort aan de brandveiligheid. De meeste horecaondernemers gingen in de fout met verkeerde of niet bestaande vluchtwegen. Maar ook kleine overtredingen als geen deksel op een frituurpan en te veel mensen in de zaak komen regelmatig voor.



Burgemeester Wim Deetman (foto): "Bij de controles die al een paar jaar plaatsvinden is geen verbetering merkbaar"

De gemeente Den Haag is samen met Koninklijk Horeca Nederland (KHN) een campagne begonnen om de ondernemers bewust te maken van de verantwoordelijkheid die zij dragen voor de veiligheid van hun gasten. De exploitanten hebben een checklist gekregen waarmee ze de brandveiligheid in hun eigen zaak kunnen controleren.

Volgens Rob Brons, regionaal brandweercommandant in Haaglanden, laat het verantwoordelijkheidsgevoel van de ondernemers te wensen over. "Ze moeten beseffen dat veiligheid ook reclame kan zijn richting de klant", aldus Brons. Hij beaamde dat bij de controle vooral lichte vergrijpen aan het licht komen. "Maar grote incidenten beginnen klein", volgens de commandant.

De Haagse horeca verwacht snel verbetering nu een checklist is opgesteld in overleg met de brandweer. "De meeste Haagse horecaondernemers zullen die nu goed toepassen. Dankzij die lijst is er ook meer duidelijkheid waar precies op gelet moet worden. Dat mankeerde er in het verleden nog wel eens aan. Ik denk dat in december alles er al veel beter uit zal zien. Als het beter kan, moeten we niet nalaten dat ook te doen", aldus Peter Haverbus namens de Haagse horeca.

De gemeente heeft vooralsnog geen horecaondernemingen hoeven sluiten om de slechte brandveiligheid. Deetman kondigde aan een scherper beleid op het vrijhouden van vluchtwegen te gaan voeren.

(Bron AD/Haagsche Courant 24 oktober 2007)

Tip:

Plaats een hyperlink bij uw vermelding op

www.haagsehoreca.nl



Nieuwsbrief

Haagsehoreca.nl

Bezoek aan Haagse hotels sterk toegenomen

Het aantal hotelovernachtingen in Den Haag is de afgelopen twee jaar sterk toegenomen. Dit na magere jaren in de periode 2002-2004 door onder andere de economische recessie.

De bezettingsgraad in de Haagse hotels is op orde maar de gemiddelde kamerprijs is wel aan de hoge kant. Dat blijkt uit het 'Derde Voortgangsbericht Hotels' dat het college van burgemeester en wethouders op 16 oktober jl. presenteerde.

Volgens wethouder Frits Huffnagel laten de resultaten zien dat het hotelbeleid zijn vruchten afwerpt en de beoogde uitbreiding van 600 naar 1.100 kamers gerealiseerd is: "Marktpartijen zijn steeds meer geïnteresseerd in Den Haag als vestigingsplaats voor hotels. Vanuit de markt komen met regelmaat nieuwe aanvragen voor hotels binnen. Dat betekent meer banen aan de onderkant van de arbeidsmarkt".



Den Haag heeft onlangs haar eerste Chinese hotel gekregen, namelijk hotel Wahdo aan de Wagenstraat in het Haagse Chinatown. Het driesterrenhotel beschikt over 20 kamers, enkele vergaderruimtes, een luxe restaurant en een Chinese daktuin. Huffnagel: "Het is een mooie toeristische trekpleister waar we als Den Haag trots op mogen zijn".

Investeren in kwaliteit

Hotel des Indes is na een grootschalige renovatie in 2005 heropend en ook een groot aantal andere hotels heeft geïnvesteerd in de kwaliteit. In het centrum is het hotelaanbod uitgebreid met een driesterren-IBIS-hotel en een viersterren-NH-hotel in het Beatrixkwartier. In 2008 wordt in de Zeestraat het Hilton hotel opgeleverd.

Coffee Company breidt uit

Begin volgend jaar worden in Den Haag, naast de vestiging in het Prinsenhof aan de Prinses Beatrixlaan, nog twee vestigingen van de Coffee Company geopend, één aan het Noordeinde en één aan de Korte Poten. In Delft werd onlangs nog een vestiging aan de Markt geopend. Het elf jaar geleden opgerichte bedrijf telt in Amsterdam inmiddels twaalf vestigingen.

Twee ton voor Pure Jazz

Het festival Pure Jazz ontvangt van de gemeente Den Haag de al in 2005 toegekende subsidie van 200.000 euro. Na het teleurstellende verloop in 2006 verliep de tweede editie in september jl. beter. Er waren 3500 bezoekers bij een capaciteit van 4300. Een nieuwe stichting en een nieuw bestuur deed wethouder Klijnsma besluiten door te gaan met het festival. Voor 2009 en volgende jaren moet Pure Jazz gewoon weer een nieuwe subsidieaanvraag indienen.

Gratis personeelsadvertenties

Haagse horeca-ondernemers hebben de mogelijkheid om een jaar lang gratis personeelsadvertenties te plaatsen op de website www.haagsehoreca.nl

Die mogelijkheid krijgen zij bij de plaatsing van een **hyperlink** op de website van HH.nl naar de eigen website voor slechts 40,00 euro per jaar (excl. BTW).

Dat is nog niet alles! Door de plaatsing van een hyperlink komt het bedrijf bovenaan de lijst te staan van horecabedrijven met dezelfde keuken. **Lekker opvallend** dus.

Daarnaast heeft men recht op een éénmalige plaatsing van het bedrijf als '**horecabedrijf van de maand**' in een maand naar keuze* (*op volgorde van binnenkomst aanvraag)

Goed personeel..... moeilijk te vinden?

Koninklijk Horeca Nederland en vakbond De Unie organiseren op 20 november 2007 een symposium* over de vraag hoe u ook in tijden van personeelskrapte over voldoende medewerkers kunt blijven beschikken.

In het symposium wordt inzicht gegeven in de redenen waarom werknemers kiezen voor de horeca en waardoor ze besluiten weer te vertrekken. Tevens wordt ingegaan op mogelijkheden en instrumenten om personeel langer te binden en te boeien.

Concrete aanleiding voor het symposium is het onderzoek 'Leeftijdsbewust personeelsbeleid in de Horeca', dat De Unie, met steun van KHN onlangs door onderzoeksbureau Qidos liet uitvoeren.

Locatie:

Het Vechthuis te Utrecht.

Aanvang: 13.45 uur.

Aanmelden: via de website van KHN: www.horeca.org (* gratis voor leden KHN)



Nieuwsbrief Haagsehoreca.nl

Vanaf 1 december is er een nieuwe Hygiëncode voor de horeca!

De officiële ingangsdatum van de nieuwe Hygiëncode is 1 december 2007. Met de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) is een overgangstermijn afgesproken van drie maanden, dat wil zeggen dat u tot 1 maart 2008 de tijd hebt om de nieuwe code te downloaden of aan te schaffen. De code is vanaf 7 november beschikbaar. U mag vanaf die datum meteen volgens de nieuwe code gaan werken.

Wat is er veranderd?

De belangrijkste reden om de code te vernieuwen was het terugbrengen van de administratieve lasten. U vindt dit onder andere terug in de volgende zaken:

- De verplichte registratieformulieren zijn er niet meer. U mag nu zelf bepalen hoe u aantoont dat u volgens de code werkt. Mocht u toch van bepaalde lijsten gebruik willen maken, dan zijn er voorbeelden beschikbaar op de internetsite van het bedrijfschap Horeca en Catering die u zelf kunt aanpassen.
- De bewaartermijn voor de meeste gegevens is teruggebracht van 1 jaar tot 3 maanden.
- De code is korter geworden: de oude was 136 pagina's, dit is teruggebracht naar hooguit 60 pagina's.
- De code bevat alleen de wettelijk verplichte onderdelen. Op de internetsite is aanvullende informatie gratis beschikbaar, ook voor niet-horecabedrijven.
- De code bevat korte en duidelijk toepasbare werkinstructies.
- De code is voor ingeschreven ondernemers 'op maat' beschikbaar, dat wil zeggen een code die is toegesneden op de processen die binnen uw horecabedrijf plaatsvinden.

Wat kunt u vanaf 7 november doen om de nieuwe code te verkrijgen?

Horecaondernemers kunnen met hun inschrijfnummer van het Bedrijfschap de 'Hygiëncode op maat' gratis samenstellen en downloaden via de website van het bedrijfschap Horeca en Catering, www.kenniscentrumhoreca.nl

De volledige code is ook in gedrukte vorm beschikbaar. U kunt deze versie via www.kenniscentrumhoreca.nl bestellen. Horecaondernemers betalen € 24,00 en niet-horecabedrijven € 32,00 (beide excl. € 4,00 verzendkosten).

Nieuwe chef de cuisine Le Cirque

Vanaf 1 november jl. geeft Ruben van Dieten leiding als chef de cuisine van restaurant Le Cirque. Ruben is de laatste drie jaar werkzaam geweest als patron cuisinier van restaurant Dining in Den Haag.

Robert Kranenburg zal als adviseur op de achtergrond aan Le Cirque verbonden blijven en Ruben daar waar nodig blijven coachen.

Ter gelegenheid hiervan serveert Le Cirque de hele maand november een wisselend 4-gangen kennismakingsmenu, welke gratis met een 5e gang wordt uitgebreid. Voor de echte culinaire liefhebbers is er de mogelijkheid de avond door te brengen aan de Chef's table in de keuken.



Dutch Water Dreams heeft 'beste ondernemer'

Tobias Walraven van het Zoetermeerse wildwaterpark Dutch Water Dreams heeft dit jaar de prestigieuze Ondernemersprijs Haaglanden gewonnen.

De jury prees hem voor de bewonderenswaardige wijze waarop hij Dutch Water Dreams heeft opgestart. Het wildwaterpark wordt gezien als het visitekaartje voor de regio en Zoetermeer



Nieuwsbrief Haagsehoreca.nl

NH Hotel Zoetermeer verandert concept

Dankzij een conceptverandering is het mogelijk om vanaf 11 november in restaurant 'La Copa' van NH Hotel in Zoetermeer te dineren voor slechts 22,50 euro.

Om deze verandering onder de aandacht te brengen worden in de omgeving van het hotel 50 gratis diners weggegeven. Het 'oude' restaurant werd te chique voor de gasten en de bezoekers van het hotel, voornamelijk zakenmensen. NH Hotel wil zich nu ook gaan richten op de inwoners van Zoetermeer.

Omzetduur van uw voorraad

Het is belangrijk om vast te stellen of de omzetduur van uw voorraad niet te hoog is, aangezien uw bedrijf in dat geval feitelijk te veel rente betaalt over het vermogensbeslag dat in de voorraad is begrepen. Uw bedrijf kan dit vermogen dan niet gebruiken voor andere investeringen. In het algemeen wordt gesteld dat u maatregelen moet nemen als de omzetduur langer is dan drie maanden.

U zult dan bijvoorbeeld de voorraden moeten afbouwen.

Omzetduur voorraden=

Gemiddelde voorraden x 365
Kostprijs van de omzet

Den Haag als uitgaansstad moet beter

Den Haag moet aantrekkelijker worden om te eten, drinken en slapen. De VVD in Den Haag wil daarom dat het horeca-aanbod de komende jaren wordt vergroot. Dat kan door nieuwe horecaformules aan te trekken, de vergunningverlening voor horecaondernemers te digitaliseren en het experiment met vrije openingstijden uit te breiden.

Voor de vrije openingstijden geldt natuurlijk wel dat geluidsoverlast die samenhangt met de ter plaatse gelegen horeca in de betreffende buurt niet mag toenemen.

De horeca heeft een grote invloed op het sociale, ruimtelijke en economische beeld van Den Haag. Economisch gezien is het een belangrijke bedrijfstak: 10% van de Haagse bedrijven behoort ertoe. In de binnenstad is dit zelfs 25%. Helaas loopt de Haagse horeca landelijk gezien niet voorop als het gaat om de introductie van nieuwe formules. En dat is jammer want daardoor worden niet alle Hagenaars goed bediend. Daarom kan wat de VVD in Den Haag betreft het aanbod aan eetgelegenheden, restaurants, bars, nachtclubs en andere doelgroepgerichte horeca worden uitgebreid. De VVD heeft het college gevraagd nieuwe horecaformules aan te trekken. Bij een internationale stad hoort ook een aantrekkelijk aanbod aan horeca. Daarom moet het college zich inzetten om nieuwe horecaformules naar de stad te lokken.

De grote hoeveelheid aan noodzakelijke vergunningen is echter geen stimulans voor het openen van een nieuwe horecazaak. Daarom moet de gemeente het mes zetten in de wirwar van vergunningen en procedures voor de horeca. Een goed voorbeeld is de digitale vergunningaanvraag in Amsterdam. Een horecaondernemer kan daar vanachter zijn computer in één keer alle vergunningen aanvragen. Dat moet volgend jaar ook in Den Haag kunnen, aldus Bart de Liefde (VVD Den Haag).

Let op uw Brutomarge !

Voor iedere onderneming is het van groot belang dat na aftrek van de kostprijs van de omzet, de vaste kosten betaald kunnen worden. Want als dit niet lukt, belandt uw bedrijf in de rode cijfers. De brutomarge is een belangrijk kengetal om vast te stellen of er ingegrepen moet worden. Want als de brutomarge daalt, kan dit een signaal zijn dat de omzet omhoog moet of dat u in de kosten moet snijden.

Brutomarge=

Omzet - Kostprijs Omzet
Omzet

Meer informatie over de in de horeca gangbare bruto-marges vindt u op de website van het Bedrijfschap Horeca en Catering, onder bedrijfsvergelijking:

www.kenniscentrumhoreca.nl

Huis van Oranje

Discotheek Huis van Oranje in Leidschendam heeft van de gemeente Leidschendam-Voorburg nog een tijdelijke vrijstelling van het bestemmingsplan gekregen tot 2 januari 2008. Daarna sluit de discotheek haar deuren en betreft het de, door een faillissement van de bouwer vertraagde, nieuwbouw in Leidschenveen.



Nieuwsbrief Haagsehoreca.nl

Raad stemt in met begroting 2008



De Haagse gemeenteraad heeft donderdag 1 november ingestemd met de voorstellen voor de begroting 2008, zoals door het college ingediend. Wel dienden de fracties moties en amendementen in om eigen wensen voor bestedingen van de gelden kenbaar te maken. Enkele daarvan werden unaniem aangenomen.

Dit geldt ook voor de wens van GroenLinks, VVD, D66 en PvdA om in een pilot de problematiek van afvalopslag en zwerfvuil te verminderen in de binnenstad.

De raad gaf ook unaniem haar steun aan de wens van PvdA voor een flankerend beleid voor het Verkeerscirculatieplan. Een wens van GroenLinks, die op de meerderheid van de raad kon rekenen, was de verhoging van het budget om popcultuur te stimuleren.

De VVD fractie kreeg unanieme steun van de raad met haar wens om 600.000 euro te reserveren voor de aanpak van zwerfvuil en graffiti en nogmaals 600.000 euro voor het professionaliseren van het ondernemersloket en de elektronische dienstverlening.

De Politieke Partij Scheveningen-fractie wil voor 500.000 euro een havenmeester aanstellen voor een periode van drie jaar. Dit voorstel werd door de meerderheid van de raad gesteund.

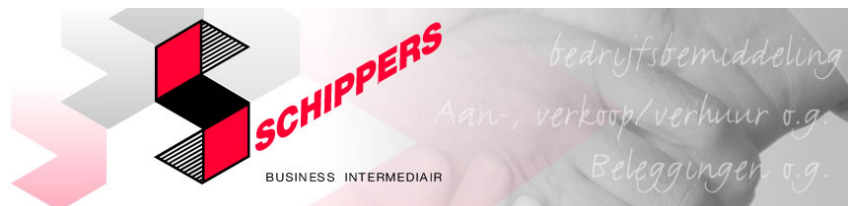
De uitgevers verklaren dat deze nieuwsbrief op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld. Evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. De uitgevers aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen, gebaseerd op bedoelde informatie.



Wilt u meer weten wat de nieuwe wetten en regels in 2008 voor uw bedrijf betekenen? Ga dan op dinsdag 27 november naar de Themadag Wetten en Regels van de Kamers van Koophandel Rotterdam, Haaglanden en Rijnland in Hotel Van der Valk in Nootdorp van 16.00 tot 21.00 uur. U kunt zich gratis aanmelden via de website van de Kamer van Koophandel: www.kvk.nl

Tijdens de Themadag Wetten en Regels hoort u in korte tijd hoe u kunt inspelen op wetten en regels die in 2008 voor úw bedrijf van belang zijn. Zo komen aan de orde: wijzigingen op het gebied van werkgevers-aansprakelijkheid, rechtsvormen, aannemen van personeel, hoe om te gaan met domeinnamen, product- en dienstenaansprakelijkheid, fiscale eindejaarstips.

Daarnaast heeft u volop de gelegenheid om ervaringen uit te wisselen met andere ondernemers en te netwerken.



Aan- en verkoop horecabedrijven in de Randstad sinds 1981.

Telefoon: 070-5140063

Fax: 070-5140065

E-mail: info@schippershoreca.nl

Opening Spuimarkt

Op zaterdag 10 november om 11.30 uur opent burgemeester Deetman het nieuwe winkelcomplex Spuimarkt in de Haagse binnenstad. Spuimarkt biedt maar liefst 21.000 m2 winkelruimte en entertainment voor winkelende Hagenaars en bezoekers van de binnenstad. In het voorjaar van 2008 opent ook Parhé Theaters haar deuren voor bezoekers.