

- 1 Nieuw strandbeleid
- 2 3e Haegsche CuliTour



- 4 Commissie Verploeg:
'Geen subsidie meer voor
The Hague Jazz,
Den Haag Sculptuur
en Binnenhof Festival'

The Harbour Club nieuwe
loot aan stam Zamen
Horeca

Nieuwe
directeur
Koninklijk
Horeca
Nederland



- 6 Caribbean Treasure
nieuwe aanwinst Avenue
Culinaire

Omzetvolume horeca licht
gedaald

Nieuw strandbeleid

De gemeente Den Haag heeft het bestaande strandbeleid geactualiseerd en daarin ook het strand- en watersportbeleid opgenomen. Aanleiding hiervoor zijn de ontwikkelingen op het strand, zoals een grote toename van de verschillende strand- en watersportactiviteiten. Het nieuwe strandbeleid ligt eerst voor inspraak ter inzage tot 12 juni a.s. bij de stadsdeelkantoren Loosduinen en Scheveningen en het gemeentelijk ContactCentrum. Na de inspraakperiode stelt het college van burgemeester en wethouders het strandbeleid vast voor de komende jaren. Het nieuwe beleid geeft duidelijke richtlijnen voor strand-exploitatie, watersport- en strandactiviteiten.

Grootste wijzigingen

Het nieuwe strandbeleid richt zich op verschillende gebruikersgroepen, zoals strandexploitanten, organisatoren van sportevenementen, maar ook op surfscholen en andere partijen die strand- en watersportactiviteiten organiseren.

De belangrijkste wijzigingen gaan over de volgende onderwerpen:

- Het vastleggen van de voorwaarden voor seizoensverlenging strandseizoen voor de paviljoenhouders.
- Na de herinrichting van de boulevard (naar verwachting vanaf 2012), gaat de gemeente over tot het heruitgeven van de strand-exploitaties. De gemeente wil hiermee een kwaliteitsslag maken ten aanzien van de strandpaviljoens op het hele Haagse strand en komen tot marktconforme huurprijzen van de strandexploitaties.
- Uitbreiding van de maximaal toegestane bebouwing van de strandpaviljoens per verhuurd exploitatienummer.
- Strandpaviljoenhouders moeten afvalcontainers en strand-meubilair, zoals ligbedden en strandstoelen, binnen de bebouwing van het strandpaviljoen opslaan.
- De gemeente onderzoekt de haalbaarheid voor strandpaviljoens om het hele jaar door geopend te zijn (jaarrondexploitatie).
- Het indelen van zowel het Noorder- als het Zuiderstrand in vaste en flexibele zones voor watersporters.
- Tot de herinrichting van de boulevard en het strand is plaats voor maximaal drie surfscholen. Na de herinrichting worden de surf-omstandigheden geëvalueerd en bekeken hoeveel surfscholen zich kunnen vestigen.

Tip:

Plaats een foto bij uw vermelding op
www.haagsehoreca.nl



Nieuwsbrief

Haagsehoreca.nl



3e Haegsche CuliTour

Maandag 26 mei jl. was het weer zover. De deelnemers aan de 3e Haegsche CuliTour verzamelden zich, na zich te hebben omgekleed in het Carlton Beach Hotel, bij het 'Right to Play House' restaurant brasserie De Mollige Haan.



Daar werden ze weer hartelijk ontvangen door Herman van der Dussen. De Mollige Haan is sinds 2004 het officiële Right To Play House. Right To Play is een humanitaire organisatie, opgericht door oud-Olympisch kampioen schaatsen Johann Olav Koss, die ernaar streeft alle kinderen ter wereld te laten sporten en spelen. In de eerste twee edities van de CuliTour werd door deelnemers en sponsoren maar liefst 20.000 en 23.000 euro bijeen gebracht voor Right To Play. Dit jaar bedroeg de opbrengst maar liefst 25.500 euro!

Ook dit jaar fietsten weer een aantal prominenten mee, waaronder Michael Boogert en Jean Marie Pfaff. De tour, die startte bij restaurant De Mollige Haan op de boulevard, deed als eerste het museum Beelden aan Zee aan, waar restaurant De Zwetheul voor een culinaire invulling zorgde. Vervolgens werd koers gezet naar de Kookfabriek, waar door 't Raethuys uit Wateringen een verrassing was bereid. De 3e etappe leidde naar restaurant Savelberg, waar Henk Savelberg de deelnemers liet genieten van culinair Den Haag.

De 4e en 5e etappe leidde het peloton naar hotel Des Indes, waar door restaurant Calla's een speciaal gerecht was klaar gemaakt en restaurant Seinpost van Edwin van de Goor, waar de deelnemers met een hapje en een frisse zeewind werden ontvangen. Daarna was het maar een korte etappe terug naar het Right To Play House op de boulevard.

De Haegsche CuliTour werd als gebruikelijk afgesloten met een heerlijk Schevenings Banquet sur la Plage bij het Carlton Beach Hotel. Het avondprogramma werd opgeluisterd met een muzikale omlijsting en een entertainment programma.



Nieuwsbrief Haagsehoreca.nl



In voorbereiding op zijn Charity tocht, München-Brasschaat, reed Jean Marie Pfaff (foto boven) de Haegsche CuliTour samen met zijn wielerteam. De oud doelman van Bayern München zet zich veelvuldig in voor goede doelen en is dan ook zeer te spreken over de Haegsche CuliTour.

Iets later dan gepland vertrok het peloton onder politie-escorte richting Beelden aan Zee, nadat Myrna van den Oever (Beheerskantoor Scheveningen) onder toezien oog van Herman van der Dussen het startschot had gelost (foto rechts).



Foto linksonder: Michael Boogert. Foto rechtsonder: Myrna van den Oever en 'oud-wilerenner' Rini Wagtmans

'The Harbour Club' nieuwe loot aan de stam van Zamen

Medio deze maand vindt de officiële opening plaats van de 'nieuwe spot' in de Scheveningse haven: The Harbour Club. The Harbour Club, gevestigd aan de Dr. Lelykade, krijgt een inrichting die eigentijds, Amerikaans en stoer aandoet. Met een knipoog naar de oude visafslag wordt onderdak geboden aan een diversiteit van culinaire belevingen: van sushibar tot high tea, van verse kreeft en oesters tot en met een top biefstuk.

Daarnaast beschikt The Harbour Club over alle faciliteiten voor de organisatie van een feest en/of evenement. Diverse ruimtes kunnen aan elkaar geschakeld worden, waardoor maximaal achthonderd personen kunnen genieten van deze 'hotspot aan de haven'.

Naast The Harbour Club exploiteert Zamen Horeca ook Square, De Veiling, Westewind, Binnen, Madestein, Strandclub DOEN en Strandclub Wij



Nieuwsbrief

Haagsehoreca.nl

Geen subsidie meer voor Jazz, Den Haag Sculptuur en Binnenhof Festival

De Commissie Verploeg heeft op 14 mei jl. het advies meerjarenbeleidsplan Kunst en Cultuur 2009-2012 overhandigd aan Jetta Klijnsma, wethouder van Cultuur en Financiën. Het meerjarenbeleidsplan Kunst en Cultuur - ook wel kunstenplan genoemd - is voor het beleidsterrein cultuur het belangrijkste document van de gemeente Den Haag. In dit plan wordt uitgebreid stil gestaan bij de stand van zaken van de kunst en cultuur in Den Haag. Daarnaast wordt het grootste deel van de financiële middelen, die de gemeente voor kunst en cultuur ter beschikking stelt, eens in de vier jaar verdeeld via dit meerjarenbeleidsplan.

In het advies van de commissie wordt beschreven welke instellingen volgens de adviescommissie in aanmerking zouden moeten komen voor een vierjarige subsidie. Ook over de hoogte van de subsidie brengt de commissie een advies uit. Per jaar is er €53,2 miljoen beschikbaar.

Dit jaar hebben 101 instellingen een subsidieaanvraag ingediend voor het meerjarenbeleidsplan Kunst en Cultuur 2009-2012. In totaal is voor een bedrag van ruim €69 miljoen aangevraagd.

Ofschoon wethouder Frits Huffnagel (citymarketing) onlangs opmerkte dat 'evenementen de stad kleuren' ontvangen The Hague Jazz en Pure Jazz (volgens de Commissie Verploeg 'te behoudend'), Den Haag Sculptuur ('ongeïnspireerd') en het Binnenhof Festival ('niet onderscheidend') als het aan de adviescommissie ligt géén subsidie meer.

Van der Grinten directeur Koninklijk Horeca Nederland



Vanaf deze maand is Lodewijk van der Grinten de nieuwe directeur van Koninklijk Horeca Nederland. Hij volgt Jeu Claes op die na 10 jaar zijn functie als directeur heeft neergelegd. Van der Grinten (51) was sinds 2004 directeur van de Hoge Hotelschool Maastricht. Van der Grinten is geen onbekende voor de horecabranche. Hij was voorheen internationaal werkzaam voor Vendex International en PepsiCo Restaurants (Pizza Hut, KFC en TacoBell).

The Hague Jazz denkt toch aan een derde dag

The Hague Jazz overweegt volgend jaar toch een derde festivaldag toe te voegen. Eerder had organisator Ruud Wijkniet gezegd de zondag niet te zien zitten. Maar het 'doorslaande succes' dat de derde editie van het festival volgens hem is geweest, met in twee dagen bijna 24.000 bezoekers, maakt dat hij toch kijkt naar mogelijkheden om uit te breiden. In elk geval wordt volgend jaar het dakterras in ere hersteld. Ook bij North Sea Jazz werd dat altijd gebruikt. Tevens doet het Gemeentemuseum Den Haag mee als locatie voor het festival. Het museum had dit jaar al een eigen voorprogramma op donderdag. Op de vrijdagavond is er in het Bel Air Hotel altijd nog de afterparty. Volgend jaar wordt The Hague Jazz gehouden op 22 en 23 mei. (Bron: AD/HC 2 juni 2008)

www.haagsehoreca.nl



Nieuwsbrief Haagsehoreca.nl

Beeldschermen bij horeca tijdens EK-Voetbal

Tijdens het EK-Voetbal van 7 tot 29 juni kunnen horeca-exploitanten één of meerdere (breedbeeld) tv's of een scherm van beperkte omvang plaatsen om klanten binnen hun bedrijf (inclusief terras) naar het voetbal te laten kijken. Dit is mogelijk binnen de normale bedrijfsvoering en vereist geen (evenementen) vergunning.

In het belang van openbare orde en veiligheid is het niet toegestaan om een beeldscherm te plaatsen, dat geheel of gedeeltelijk gericht is op bezoekers buiten de horecagelegenheid (inclusief terras).

**Adverteren op website
www.haagsehoreca.nl**

Plaats een kader om de vermelding van uw bedrijf, inclusief foto, voor slechts 40 euro per jaar!

**06-20917825
of
info@haagsehoreca.nl**

Nieuws

Heeft u een leuk nieuwsfeit te melden?

info@haagsehoreca.nl

Gastvrij

Den Haag

Haagse horeca

www.haagsehoreca.nl

Dolle Dames Dining Dagen bij It Rains Fishes



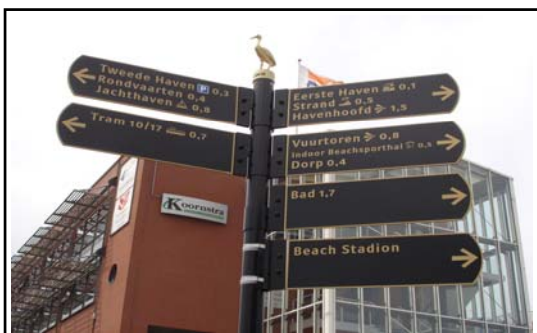
Tijdens het EK-Voetbal van 7 juni t/m 22 juni, organiseert DiningCity de Dolle Dames Dining Dagen (DDDD). Eén van de deelnemende restaurants is It Rains Fishes in Den Haag. Tijdens deze dagen krijgen dames 25% korting op een speciaal Dolle Dames Menu. In plaats van 50 euro betalen de dames tijdens deze periode slechts 37,50 euro.

Vlaggetjesdag 2008

Ook dit jaar was er weer grote belangstelling voor Vlaggetjesdag. De weergoden waren de organisatoren goed gezind. Onder een flauw zonnetje trokken veel belangstellenden langs de opgestelde kraampjes en oude ambachten, waaronder het boeten van netten. Veel belangstelling was er natuurlijk voor de nieuwe haring, die in grote hoeveelheden was aangevoerd. De verkoop ervan verliep uitstekend.



7 juni 2008



Nieuwsbrief

Haagsehoreca.nl

Plein Open Festival

Op 25 en 26 juli a.s. wordt voor de veertiende keer het Plein Open Festival gehouden. Op verschillende podia in de Haagse binnenstad (Plein en Turfmarkt) zijn dan jonge bands te horen. Het festival is speciaal voor jonge en vaak ook Haagse artiesten, die zich hier aan een breder publiek kunnen laten horen. Ook zijn er optredens in de cafés op de Grote Markt en in het Paard van Troje.

Den Haag gastvrije stad

De gemeente Den Haag en vijftien organisaties hebben beloofd dat zij samen van Den Haag een bijzonder gastvrije stad willen maken. Bezoekers uit binnen- en buitenland moeten zich hier welkom voelen. Daarom gaan onder meer horeca, ondernemers en onderwijs zich meer inspannen om hun gastvrijheid te laten zien.

Bij twee grote stations en in Scheveningen komen *cityhosts* waaraan toeristen (route) informatie kunnen vragen. Verder worden in Scheveningen nieuwe wegwijzerbordjes geplaatst en krijgt Den Haag als eerste stad in Nederland *greeters*: gewone inwoners die toeristen gratis 'typisch Haagse' plekjes laten zien.

Ook www.haagsehoreca.nl draagt zijn steentje bij. Op deze digitale horecawijzer vinden bezoekers uit binnen- en buitenland informatie over Haagse hotels, restaurants met 'wereldkeukens', cafés, lunchrooms, strandpaviljoens, musea en vele bezienswaardigheden in de stad.

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.

Caribbean Treasure nieuwe aanwinst Avenue Culinaire

Op 16 mei jl. opende een nieuw restaurant de deuren op de Avenue Culinaire. Aan één van de mooiste grachten van Den Haag, Bierkade 16a, vestigde zich het Caraïbisch restaurant Caribbean Treasure. Eigenaren zijn Sharline de Windt en Tayron Vrutaal, beide geboren op Curaçao. Op de menukaart staan Caraïbische en Antilliaanse specialiteiten. De stijl van chefkok Vrutaal is als volgt samen te vatten: 'natuurlijk, puur en traditioneel van toon, met telkens een verrassend persoonlijk accent. Of, zoals hij zelf zegt: "Perfectie zonder heisa". Terwijl Tayron Vrutaal in de keuken de scepter zwaait, verzorgt Sharline de bediening en de zakelijke aspecten.

Caribbean Treasure heeft inmiddels ook een plaatsje gekregen op de website www.haagsehoreca.nl onder de 'Caraïbische' keuken.

Omzetvolume horeca licht gedaald

- Krimpemde afzet restaurants
- Ook cafetaria's en cafés in de min
- Hoogste omzetgroei voor hotels

De horeca heeft in het eerste kwartaal 2,7 procent meer omgezet dan in dezelfde periode in 2007. Het volume van de omzet daalde echter met 0,4 procent. Dit is het derde opeenvolgende kwartaal dat het omzetvolume licht is afgenomen. De prijzen stegen in het eerste kwartaal met 3 procent. De hotels boekten een beduidend beter resultaat dan de overige branches in de horeca. Dit blijkt uit cijfers van het CBS.

De verkopen in de restaurants zijn in het eerste kwartaal lager uitgekomen. Het volume van de omzet daalde namelijk met 2,3 procent. Omdat de prijzen met 3,2 procent stegen realiseerden de restaurants een bescheiden omzetgroei van 0,8 procent.

Ook cafetaria's verkochten in het eerste kwartaal van 2008 minder. Het omzetvolume daalde met 1,4 procent. De prijzen stegen met 3,6 procent. De omzetgroei bedroeg hierdoor 2 procent. Cafés presteerden met een omzetgroei van 2 procent eveneens minder dan gemiddeld. Gecorrigeerd voor prijsstijgingen, die 3,2 procent bedroegen, realiseerden ze een volumedaling van 1 procent.

De hotels hebben in het eerste kwartaal de grootste bijdrage geleverd aan de omzetgroei in de horeca. De omzet nam met ruim 6 procent toe in vergelijking met een jaar eerder. De groei ligt hiermee op hetzelfde hoge niveau als in 2007.