

Regeldruk in de horeca

Meting van de gevolgen van regelgeving bij
Belgische horecabedrijven



8 november 2015

Auteurs

Sira Consulting

Peter Bex

Joland van der Heijden

KPMG

Gregory Winerlak

Universiteit Hasselt

Wim Marneffe

Inhoudsopgave

	Managementsamenvatting	7
1	Inleiding	9
2	Uitgangspunten van het onderzoek	11
2.1	Definitie van regeldruk	11
2.2	Kostenstructuur: de plaats van regeldruk	13
3	De horecasector	15
3.1	Beschrijving van de sector	15
3.2	Deelsectoren en bedrijven in het onderzoek	18
4	Regeldruk in de horeca	23
4.1	Regeldruk bij cafés	23
4.2	Regeldruk bij restaurants	28
5	Regeldruk top 8	35
5.1	Belangrijkste oorsprong van regeldruk: top 8	35
5.2	Verlagen van regeldruk	36
6	Conclusies	41
	Bijlagen	
I	Verantwoording	45
II	De KAR-methodiek	47
III	Werkwijze	49
IV	Simulatie uniforme uurtarieven	51
V	Verplichtingen voor de horeca	53

Managementsamenvatting

De staatssecretaris voor Administratieve Vereenvoudiging, de heer Theo Francken, wil de regeldruk voor horecabedrijven verminderen. Aanleiding hiervoor zijn de signalen die de drie horecafederaties hebben gegeven over de hoge kosten die horecabedrijven moeten maken om te kunnen voldoen aan alle regelgeving.

In het onderzoek 'Regeldruk in de horeca' zijn de kosten die ondernemers met een café of restaurant maken om te voldoen aan de regelgeving in kaart gebracht. Deze kosten zijn gedefinieerd als regeldruk. Deze kosten zijn vervolgens afgezet tegen de totale productiekosten en de winstgevendheid van de onderneming. Deze meting vormt het startpunt om de regeldruk voor horecabedrijven merkbaar te verminderen.

Het begrip regeldruk

Regeldruk is de investering en inspanning die burgers, bedrijven en beroepsbeoefenaren moeten verrichten en de vrijheidsbeperking die ze ondergaan om zich aan regels te houden. In dit rapport is alleen de kwantitatieve regeldruk omschreven: de kosten die bedrijven moeten maken om te kunnen voldoen aan de regelgeving.

De horecasector en de steekproef

De horecasector omvatte in 2012 met 57.500 ondernemingen, 7% van alle bedrijven in België. Het is de op vier na grootste sector in het land. Van deze ondernemingen, is 54% restaurant en 29% café. De overige 17% omvat vooral hotels en B&B's. De totale omzet in de horecasector is circa € 12,1 miljard. De belangrijkste bedrijfstypen zijn de eenmanszaak en de BVBA.

In dit onderzoek is de regeldruk gemeten voor 13 bedrijven, waaronder twee bedrijven met witte kassa. De onderstaande tabel toont de samenstelling van de steekproef.

Tabel 1. Samenstelling van de steekproef.

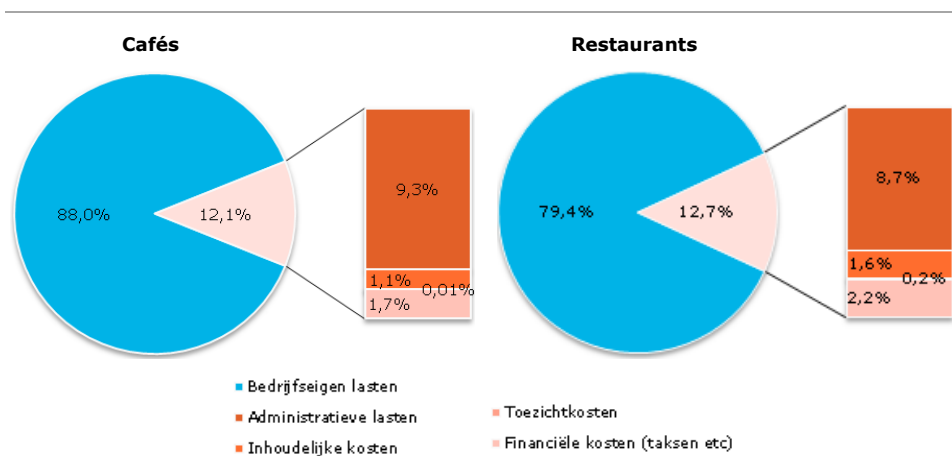
Bedrijfstypen	Cafés	Restaurants	Totaal
Kleine eenmanszaak	3	3	6
Middelgrote BVBA met witte kassa	-	2	2
Grote BVBA	3	2	5
Totaal	6	7	13

De regeldruk in de horeca is hoog en drukt de winstgevendheid van bedrijven

De gemiddelde regeldruk voor cafés en restaurants is respectievelijk 12,1% en 12,7% van de productiekosten. De laagste gemeten regeldruk bedraagt 6,7% voor een klein café, de hoogst gemeten regeldruk bedraagt 20,9% voor een groot restaurant. De winstgevendheid voor cafés varieert tussen 0,0% en 1,4%. Voor restaurants varieert de winstgevendheid tussen -0,6% en 3,8%. De relatieve regeldruk is hiermee van significante invloed op de winstgevendheid van bedrijven.

Administratieve verplichtingen veroorzaken het belangrijkste deel van de kwantitatieve regeldruk

Ongeveer driekwart van de kwantitatieve regeldruk vloeit voort uit administratieve verplichtingen. De resterende regeldruk bestaat ongeveer voor de helft uit financiële kosten, het restant is voornamelijk inhoudelijke kosten. Toezicht blijkt, in termen van kosten, slechts een kleine bijdrage te leveren aan de regeldruk. Ondernemers ervaren de wijze waarop het toezicht plaatsvindt echter wel als hinderlijk.

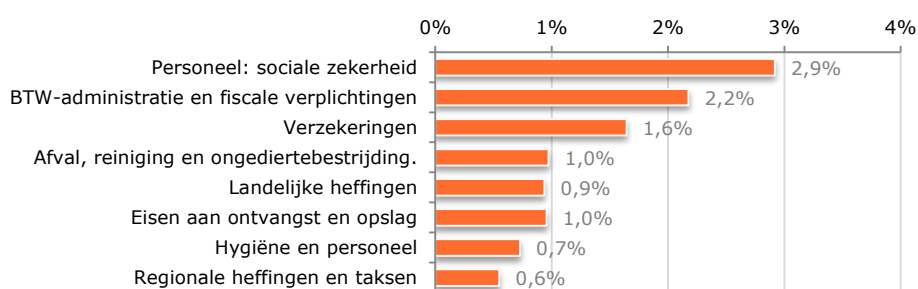


Figuur 1. Regeldruk per type bedrijf, uitgesplitst naar type kosten.

Verzekeringen en administratieve processen rond personeel en boekhouding vormen de belangrijkste kostenposten

Uit de meting blijkt dat de top drie van kostenposten bij zowel cafés als restaurants bijna 60% van de totale regeldruk veroorzaakt. Bedrijven hebben relatief weinig grip op deze kosten omdat de werkzaamheden niet in eigen beheer worden uitgevoerd. De complexe processen rond personeel en boekhouding leiden er, in combinatie met de grote risico's op boetes, toe dat de ondernemers de processen niet zelf kunnen of durven uit te voeren.

De onderstaande figuur geeft een overzicht van de top 8 van belangrijkste kostenposten. Het betreft het gemiddelde voor de cafés en restaurants.



Figuur 2. Top 8 beleidsonderwerpen met de grootste bijdrage aan de regeldruk.

Er is een ruim potentieel om de regeldruk van bedrijven te beperken

Na analyse van de top 8 van verplichtingen met de hoogste regeldruk blijkt dat er een ruim potentieel is om de regeldruk voor bedrijven te beperken. Dit vraagt wel fundamentele aanpassingen van onder andere het fiscale stelsel, de verplichtingen rond de inzet van personeel en de wijze waarop wordt omgegaan met verplichte verzekeringen.

In het rapport 'Vermindering regeldruk in de horeca' is in kaart gebracht hoe de regeldruk kan worden verlaagd door inzet van de witte kassa. Daarnaast zijn diverse oplossingsrichtingen uitgewerkt om de regeldruk van horecabedrijven te beperken.

2 Inleiding

Aanleiding

De staatssecretaris voor Administratieve Vereenvoudiging, de heer Theo Francken, heeft in zijn Algemene Beleidsnota Administratieve Vereenvoudiging¹ aangegeven om in nauw overleg met de sector, verschillende vereenvoudigingsprojecten op te starten. Dit zijn projecten die een grote impact hebben op een bepaalde (sub)doelgroep of op een cluster van wetgeving voor een bepaalde sector. Zoals ook aangegeven in het Federale regeerakkoord² is de horeca één van deze sectoren.

Om het sectoronderzoek bij de horeca vorm te geven is het voornemen om onder aansturing van de DAV de Kostengestuurde Aanpak Regeldruk (KAR-methodiek) in te zetten. Deze methodiek geeft inzicht in het effect van regeldruk op de winstgevendheid van bedrijven. Het doel is om hiermee knelpunten in wetgeving te inventariseren en oplossingsrichtingen te identificeren om de regeldruk voor de horeca effectief te verminderen.

In dit project gaat het specifiek om knelpunten in wetgeving die van toepassing zijn op de horecasector. Hierbij wordt gekeken naar de geldende federale, gewestelijke en gemeentelijke regelgeving. Omdat wetten per gewest (Vlaams Gewest, Waals Gewest en Brussels Hoofdstedelijk gewest) en per gemeente kunnen verschillen, is ook aandacht besteed aan de verschillen voor ondernemers.

Doel van het project

Het doel van het project is om concrete oplossingsrichtingen te formuleren teneinde de regeldruk in de horecasector gericht en merkbaar te verminderen. Om deze doelstelling te realiseren, zijn de volgende subdoelstellingen geformuleerd:

1. Uitvoeren van een meting naar de regeldruk, waarbij de lastendruk kwantitatief (uitgedrukt als percentage van de omzet) en kwalitatief (uitgedrukt als knelpunten die de ondernemer belemmeren) wordt geïnventariseerd.
2. Identificeren van concrete en (juridisch) haalbare oplossingsrichtingen voor de kwantitatieve en kwalitatieve knelpunten, waarbij rekening wordt gehouden met lopende initiatieven voor vermindering van regeldruk.
3. Prioriteren van de oplossingsrichtingen en bepalen van een standpunt over de aanpak voor het oplossen hiervan, waarbij rekening wordt gehouden met de belangrijkste verwachte toekomstige ontwikkelingen op het gebied van wetgeving.

Werkwijze

Het project is uitgevoerd in vier fasen. Een uitgebreide omschrijving van de werkwijze is opgenomen in bijlage III.

In de eerste fase is de projectopzet afgestemd met de horecafederaties van Vlaanderen, Brussel en Wallonië. Ook zijn de verplichtingen geïdentificeerd waaraan horecabedrijven in België moeten voldoen. In de tweede fase is bij 13 horecabedrijven de regeldruk gemeten en zijn de kwantitatieve en kwalitatieve knelpunten in kaart gebracht. In dit rapport zijn de uitkomsten van deze meting vastgelegd. Bij de meting is gewerkt met bedrijfsgevoelige informatie. De resultaten in dit rapport zijn daarom geanonimiseerd.

¹ Algemene beleidsnota Administratieve Vereenvoudiging, pagina 10, Belgische Kamer van Volksvertegenwoordigers, 28 november 2014.

² Federaal regeerakkoord, 9 oktober 2014, paragraaf 1.10.2. Horeca pagina 14 en 15,

In de derde fase van het project zijn oplossingsrichtingen geïdentificeerd en geprioriteerd. In de vierde en laatste fase zijn oplossingsrichtingen uitgewerkt. Hierbij is ook nagegaan welke bijdrage de geregistreerde kassa (de 'witte kassa') kan leveren aan het beperken van de regeldruk. De uitkomsten van fasen 3 en 4 zijn vastgelegd in het aparte rapport 'Minder regeldruk in de horeca'.

Leeswijzer

Het doel van dit rapport is om nieuwe informatie en nieuwe inzichten op te leveren door over de resultaten van de 13 businessanalyses te rapporteren. Hierbij staat de impact van de regeldruk op de winstgevendheid van het bedrijf centraal. De regeldruk is hiertoe gerelateerd aan de productiekosten en het bedrijfsresultaat³.

In hoofdstuk 2 is een beknopte beschrijving opgenomen van de uitgangspunten van het onderzoek. Het betreft hier de gehanteerde definitie van regeldruk en het onderscheid tussen kwantitatieve en kwalitatieve regeldruk. Ook is toegelicht hoe kwantitatieve regeldruk onderdeel uitmaakt van de kostenstructuur van bedrijven.

In hoofdstuk 3 is een beschrijving van de horecasector opgenomen. Daarnaast is toegelicht welke typen bedrijven bij het onderzoek betrokken zijn. In hoofdstuk 4 zijn de resultaten van de businessanalyses uitgewerkt. Hierbij is de kwantitatieve regeldruk per type bedrijf beschreven als percentage van de productiekosten.

Hoofdstuk 5 gaat dieper in op de oorzaak van regeldruk. Hiertoe is een omschrijving opgenomen van de top 8 van de beleidsonderwerpen die het grootste deel van de regeldruk veroorzaken. In dit hoofdstuk is ook een doorkijk gemaakt naar de potentie om kwantitatieve regeldruk te beperken. Hoofdstuk 6 omvat ten slotte de conclusies die getrokken kunnen worden op basis van de businessanalyses.

Naast dit rapport is een tweede rapport beschikbaar: 'Minder regeldruk in de horeca'. In dat rapport zijn de 40 knelpunten die horecabedrijven ervaren opgesomd en is een overzicht opgenomen van maatregelen die kunnen bijdragen aan het beperken van de kwantitatieve en kwalitatieve regeldruk voor de horecasector.

³ In dit rapport is het bedrijfsresultaat vaak aangeduid als earnings before interest and taxes of m.a.w. de zogenaamde operationele winst of verlies (EBIT).

3 Uitgangspunten van het onderzoek

3.1 Definitie van regeldruk

Regeldruk is de investering en inspanning die burgers, bedrijven en beroepsbeoefenaren moeten verrichten en de vrijheidsbeperking die ze ondergaan om zich aan regels te houden. Het gaat daarbij zowel om de ruimte die regels laten voor gedragalternatieven (keuzevrijheid), de kenbaarheid en doorzichtigheid van de regels, de consistentie met de andere regels, de wijze waarop regels worden uitgevoerd en naleving wordt verzekerd, de wijze waarop regels worden gehandhaafd en overtredingen worden bestraft en de administratieve lasten worden opgelegd.

Deze definitie leidt ertoe dat een beperking van regeldruk ook merkbaar kan worden gemaakt door een verbetering van dienstverlening van een overheidsinstelling. Ofwel, als een burger of een bedrijf sneller en efficiënter zaken kan afhandelen met de overheid, dan daalt de regeldruk.

In dit onderzoek gaat het om de feitelijk te kwantificeren regeldruk en daarvoor is aangesloten bij de volgende definities:

1. Administratieve lasten (AL). Dit zijn de kosten om te voldoen aan informatieverplichtingen uit wet- en regelgeving van de overheid. Het gaat hier bijvoorbeeld om het jaarlijks verzamelen en rapporteren van informatie voor de jaarrekening. Ook de tijd voor overleg, zoals bij de aanvraag van een vergunning, is onderdeel van de AL. Toezicht in de vorm van bijvoorbeeld een arbeidsinspectie door de Sociale inspectie van de Federale Overheidsdienst Sociale Zekerheid of de inspectie van de Rijksdienst voor Arbeidsvoorziening, valt ook onder de AL.
2. Inhoudelijke kosten. Deze kosten komen voort uit inhoudelijke verplichtingen van de overheid. Dit betreft bijvoorbeeld de aanschaf van fysieke voorzieningen zoals een digitale thermometer.
3. Toezichtkosten. Deze kosten vloeien voort uit het meewerken aan toezicht. Het betreft hier enerzijds de tijd die de ondernemer zelf kwijt is gedurende een inspectie, en anderzijds de kosten van het inschakelen van externe partijen om de vragen van inspecteurs te kunnen beantwoorden.
4. Financiële kosten. Dit zijn betalingen aan de overheid. Het gaat om taksen, heffingen en retributies, bijvoorbeeld het bedrag dat moet worden betaald aan de overheid voor een terrasvergunning en een heffing op reclame-uitingen.

Relevante regelgeving

De regeldruk waar horecabedrijven mee te maken hebben, komt voort uit een breed scala aan wet- en regelgeving. Bij het bepalen van wat wel en niet tot de regeldruk wordt gerekend, geldt de spelregel: "Regeldruk bestaat uit alle tijd en kosten die voortkomen uit regelgeving en beleid van de overheid". Het maakt hierbij niet uit of het federale, gewestelijke of lokale regelgeving betreft. In bijlage V is een overzicht opgenomen van de relevante regelgeving voor horecabedrijven.

KAR-methodiek: inzicht in de regeldruk voor sectoren

Onderzoeken naar regeldruk zijn over het algemeen uitgevoerd vanuit de invalshoek van de regelgeving en gericht op het kwantificeren van (informatie-)verplichtingen voor het totale bedrijfsleven. Om meer inzicht te krijgen in de regeldruk vanuit het perspectief van

een sector is door Nederland een nieuwe methodiek ontwikkeld, de zogenaamde KAR-methodiek. In bijlage II is een schematische weergave van deze methodiek opgenomen.

De KAR-methodiek onderzoekt regeldruk vanuit het perspectief van een organisatie op basis van de financiële administratie. Door na te gaan welk deel van de totale kosten wordt veroorzaakt door de wet- en regelgeving, wordt de feitelijke regeldruk in kaart gebracht. De KAR-methodiek maakt duidelijk welk effect regelgeving op de economische situatie heeft, door dit uit te drukken als percentage van de productiekosten (soms ook werkingskosten genoemd). Om de transparantie van het onderzoek en de herleidbaarheid naar de wet- en regelgeving te waarborgen maakt de KAR-methodiek gebruik van het standaardkostenmodel (SKM).

Het doel van de KAR-methodiek is om systematisch maatregelen te identificeren die de regeldruk merkbaar reduceren en daarmee de financiële ruimte van horecabedrijven om te investeren in kwalitatieve dienstverlening, te vergroten. De KAR-methodiek neemt een sector als uitgangspunt en verkent in enkele businessanalyses de mogelijkheden om te komen tot significante reductiemaatregelen. Deze voorstellen vormen de basis om de regeldrukaanpak voor de sector verder vorm te geven. De afgestemde reductiemaatregelen kunnen vervolgens worden opgenomen en gemonitord door de overheid.

Businessanalyse van horecabedrijven

De kern van de KAR-methodiek zijn de businessanalyses. Deze verschaffen inzicht in de volgende aspecten:

- De gekwantificeerde regeldruk voor de onderzochte horecabedrijven.
- De impact van deze regeldruk op de investeringsruimte van de horeca, d.w.z. de financiële ruimte om te investeren in de bedrijfsvoering.
- Een overzicht van welke wet- en regelgeving welk aandeel van zowel de feitelijke als de beleefde regeldruk voor de verschillende typen horecazaken veroorzaakt.

De businessanalyse is uitgevoerd bij zes cafés en zeven restaurants. Hierbij zijn oriënterende interviews en diepte-interviews op locatie afgenomen. Ook is de boekhouding geraadpleegd. Bij de selectie van bedrijven zijn deze uitgangspunten aangehouden:

- Illustratief. Het gaat om bedrijven die zich aan de regelgeving houden en daar ook hun best voor doen. Qua werkzaamheden en structuur zijn zij een duidelijk voorbeeld voor de rest van de sector.
- Vergelijkbaar. Per gewest zijn bedrijven geselecteerd die qua organisatie en bedrijfsvoering onderling vergelijkbaar zijn.
- Een overzichtelijke bedrijfsvoering. Duidelijk is hoe de kosten van de onderneming zijn opgebouwd, zodat deze gericht kunnen worden onderzocht.

3.2 Kostenstructuur: de plaats van regeldruk

Regeldruk en productiekosten

Dit onderzoek richt zich op de kosten die worden veroorzaakt door verplichtingen in wet- en regelgeving: *regeldruk*. Regeldruk bestaat uit administratieve lasten, inhoudelijke kosten, toezichtkosten en financiële kosten. Al deze kosten (zowel in tijd als in geld) vallen onder de *productiekosten*. Tot de productiekosten worden alle kosten gerekend die gemaakt worden om het bedrijf draaiende te houden, zoals deze tot uitdrukking komen in de administratie van het bedrijf. De inkoop van voeding en dranken is geen onderdeel van de productiekosten.

De regeldrukpercentages zijn berekend met behulp van een standaardkostenmodel (SKM) conform de handleiding 'Het Kafka-meetmodel. Praktische handleiding voor het meten van administratieve lasten' van de Dienst voor Administratieve Vereenvoudiging beschikbaar op www.vereeenvoudiging.be⁴. Hierbij worden de totale kosten die een bedrijf moet maken om te voldoen aan een wettelijke verplichting, vermenigvuldigd met de frequentie waarmee deze handeling of verplichting wordt uitgevoerd.

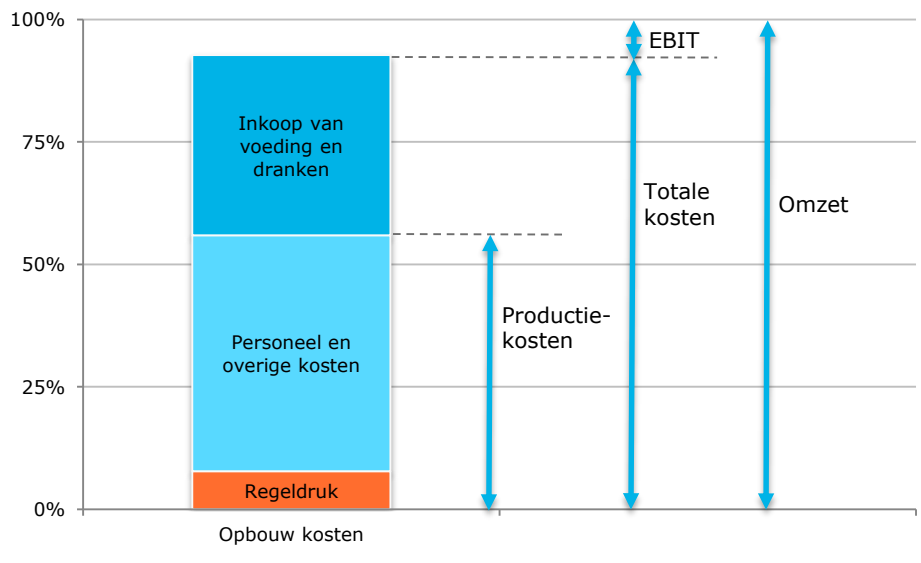
De plaats van regeldruk

De KAR-methode ziet regeldruk als kostenfactor in een bedrijf. Voor een nadere analyse van de effecten van regeldruk is uitgegaan van een vereenvoudigd raamwerk van de kostenstructuur van een horecabedrijf. De kernpunten hierbij zijn:

1. Omzet minus de totale kosten van de organisatie is de investeringsruimte, doorgaans afgekort tot EBIT (earnings before interest and tax).
2. Totale kosten zijn onderverdeeld in:
 - a. inkoop (voornamelijk voeding en dranken);
 - b. productiekosten (personeel, huisvesting, etc.).
3. Productiekosten zijn onderverdeeld in:
 - a. kosten voor personeel en overige kosten;
 - b. regeldruk.

In de onderstaande figuur is deze kostenstructuur schematisch weergegeven.

⁴ Regeldruk wordt met het SKM berekend door de kosten van een administratieve handeling of inhoudelijke verplichting te vermenigvuldigen met de frequentie waarmee deze handeling of verplichting wordt uitgevoerd. De kosten voor een handeling worden berekend als het product van de tijdsbesteding en het uurtarief, en eventuele gemaakte externe kosten (betalingen aan derden).



Figuur 3. Schematische weergave van de kostenstructuur van een horecabedrijf.

4 De horecasector

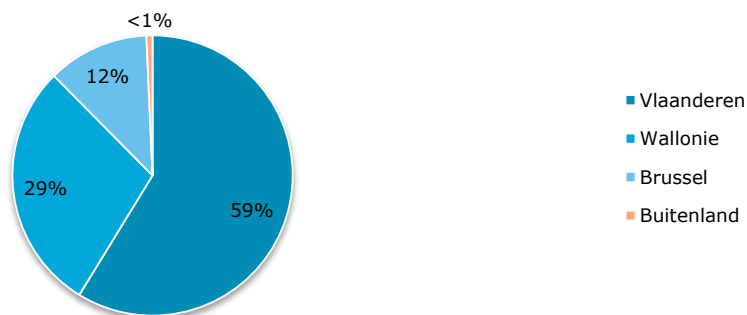
In dit hoofdstuk is de horecasector beschreven en zijn de onderzochte bedrijven kort toegelicht. De eerste paragraaf geeft een overzicht van de sector als geheel. Op basis hiervan zijn illustratieve bedrijven geselecteerd voor de businessanalyses. In de tweede paragraaf zijn deze laatste bedrijven kort omschreven.

4.1 Beschrijving van de sector

In deze paragraaf is een omschrijving gegeven van de horecasector. Deze omschrijving is gebaseerd op cijfermateriaal van Guidea (2013) over het jaar 2012, tenzij anders is aangegeven.

Horecabedrijven in België

De horecasector omvat 7% van alle bedrijven in België en is de op vier na grootste sector in het land. In 2012 telde België ruim 57.500 ondernemingen in de horecasector. Het merendeel van deze ondernemingen heeft zijn hoofdvestiging in Vlaanderen (59%), gevolgd door Wallonië (29%) en Brussel (12%). Een klein deel (<1%) heeft een hoofdvestiging in het buitenland. De onderstaande figuur toont de verdeling van de ondernemingen naar gewest.



Figuur 4. Verdeling van de horecabedrijven naar gewest. Bron: Guidea (2013)

Sinds 2008 is het aandeel restaurants in de horecasector vrijwel gelijk gebleven (rond de 52% à 53%), terwijl het aandeel drinkgelegenheden is afgenomen van circa 33% naar 31%.

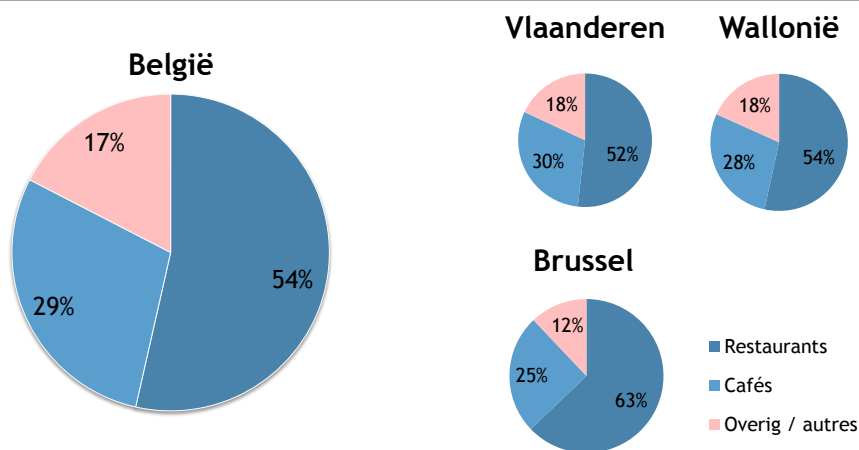
Verdeling van de horecasector in deelsectoren

Voor dit onderzoek zijn de twee deelsectoren geselecteerd die het grootste deel van de horecasector representeren: restaurants en cafés. Deze deelsectoren omvatten samen 83% van de bedrijven in de horecasector. De overige deelsectoren omvatten gezamenlijk de resterende 17% van de bedrijven.⁵

De onderstaande figuur toont de verdeling van de Belgische horecabedrijven naar deelsectoren in België en de drie gewesten. Uit de onderstaande figuur blijkt dat de verdeling

⁵ De overige deelsectoren van de horecasector zijn catering (9%), hotels (3%), vakantieverblijven (2%), kampeerterreinen (<1%), en overige accommodatie (<1%). Bron: Guidea, 2013.

naar deelsectoren tussen Vlaanderen en Wallonië weinig afwijkt van het Belgisch gemiddelde. In Brussel is het aandeel restaurants en cafés (88%) relatief groot.



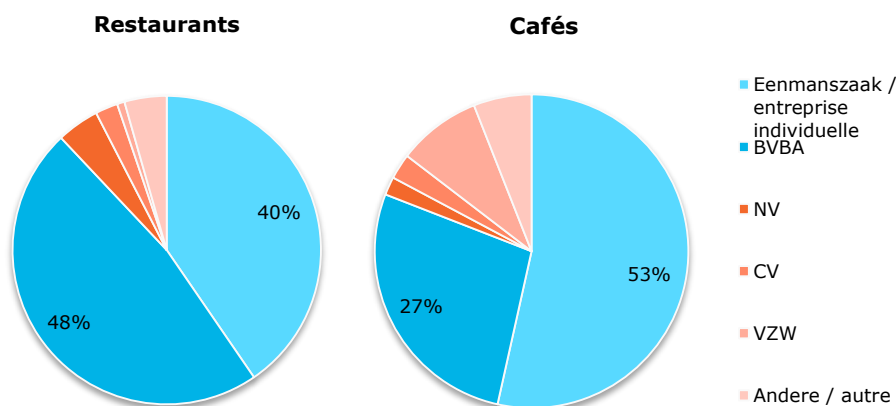
Figuur 5. Verdeling van de horecasector in deelsectoren, per gewest. Bron: Guidea, 2013.

De omzet in de horecasector was in 2012 circa € 12,1 miljard, waarvan circa € 6,4 miljard (53%) werd gerealiseerd door de restaurants en circa € 1,6 miljard (16%) door drinkgelegenheden. In Vlaanderen is de omzet het hoogst, gevolgd door Wallonië en Brussel.

Bedrijfsvormen

De onderstaande figuur laat de verdeling van de restaurants en cafés in België zien naar organisatievorm. Het grootste deel van de restaurants en cafés bestaat uit eenmanszaken en besloten vennootschappen met beperkte aansprakelijkheid (BVBA's). Bij restaurants is het grootste deel BVBA (48%), gevolgd door eenmanszaken (40%). Bij drinkgelegenheden zijn de eenmanszaken met 53% het sterkst vertegenwoordigd, gevolgd door de BVBA's (27%). Bij de verdeling van de juridische vormen over de gewesten valt op dat er in Brussel relatief weinig eenmanszaken zijn en relatief veel BVBA's.

In het onderzoek zijn alleen eenmanszaken en BVBA's betrokken, omdat hiermee een zo groot mogelijke representativiteit kon worden gerealiseerd.



Figuur 6. Verdeling van de deelsectoren restaurants en cafés naar bedrijfstype.

In totaal zijn in dit onderzoek 13 bedrijven onderzocht. Bij de selectie zijn per gewest de volgende criteria gebruikt:

- Deelsector. Er zijn zes cafés en zeven restaurants geselecteerd. Hiermee vormt de steekproef een afspiegeling van de verdeling van het totale aantal bedrijven.
- Organisatievorm. Bij de cafés zijn drie eenmanszaken en drie BVBA's onderzocht. Bij de restaurants zijn drie eenmanszaken en vier BVBA's onderzocht. Hiermee vormt de steekproef een afspiegeling van de verdeling van de organisatievorm binnen de deelsectoren.
- Omvang van het bedrijf. Bij de omvang van het bedrijf is gekeken naar het aantal personeelsleden. Hierbij is gezocht naar bedrijven die representatief zijn voor een groot deel van de sector.
- Geografische ligging. Er is bij de bedrijven gelet op een goede verdeling over het land, waardoor een goed beeld kon worden verkregen van verschillen tussen gemeenten en provincies.
- Geregistreeerde kassa. De invoering van de geregistreeerde kassa (ook wel 'witte kassa' of 'black box' genoemd) heeft gevolgen voor de bedrijfsvoering. Een bedrijf dat een geregistreeerde kassa gebruikt, kan dit systeem gebruiken om een deel van de administratieve handelingen te verrichten. Om de gevolgen van de invoering van de geregistreeerde kassa te kunnen beoordelen, zijn voor het onderzoek twee bedrijven onderzocht die reeds gebruik maken van een geregistreeerde kassa. Het betreft één Vlaams bedrijf en één Waals bedrijf. Er was ten tijde van het onderzoek geen Brussels bedrijf met witte kassa beschikbaar.
- Geen nevenactiviteiten. Voor een deel van de horecazaken geldt dat zij nevenverdiensten hebben, bijvoorbeeld door feestzalen te verhuren of ook cateringdiensten aan te bieden. Voor dit onderzoek zijn zaken geselecteerd zonder nevenactiviteiten, om te voorkomen dat de meetresultaten hierdoor worden beïnvloed.

4.2 Deelsectoren en bedrijven in het onderzoek

Deze paragraaf beschrijft de deelsectoren die in het onderzoek zijn betrokken. Per deelsector is aangegeven hoe deze verder is opgesplitst. Daarnaast is per betrokken bedrijf een korte globale schets van de bedrijven opgenomen.

Cafés

De eerste deelsector die is opgenomen in het onderzoek, betreft alcohol schenkende drinkgelegenheden, meestal aangeduid als cafés. Pure drinkgelegenheden blijken in België niet veel voor te komen, in veel zaken kunnen ook snacks of eenvoudige maaltijden worden genuttigd. Van de zes cafés in de steekproef, is er slechts één die geen voeding aanbiedt. Alle cafés beschikken over een terras, maar er zijn weinig zaken met airconditioning of een rookkamer.

In totaal zijn drie kleine eenmanszaken en drie grotere BVBA's opgenomen. De onderstaande tabel geeft een overzicht van de drie betrokken eenmanszaken. Bij alle zaken zien we één of meerdere zaakvoerders die ook daadwerkelijk in de service betrokken zijn. Wat opvalt zijn de ruime openingstijden, zelfs bij zaken die weinig vaste of flexibele arbeid inzetten.

Tabel 2. Profielschetsen cafés – eenmanszaken.

Cafés: eenmanszaken			
Profiel	Ierse pub, gerund door de zaakvoerder en zijn vrouw. De zaak is gelegen aan de rand van het centrum. Er kunnen snacks worden genuttigd, maar voeding maakt minder dan 10% uit van de omzet.	Dit kleine, ouderwetse bruine café wordt gerund door vader en zoon. De zaak ligt aan een plein en heeft een klein terras. Er wordt in het café geen voeding aangeboden.	Dit café wordt gerund door de eigenaar en zijn vrouw. De zaak ligt buiten het dorp en bedient zowel de lokale bevolking als toeristen. Er is een eenvoudige kaart. Meer dan 10% van de omzet komt uit voeding.
Ligging	Stad in Oost-Vlaanderen	Brussel Zuid	Dorp in Zuid-Oost-Wallonië
Personeel	De zaakvoerder en zijn vrouw zijn de voornaamste personeelsleden. Op piektijden worden jobstudenten ingezet via een payrollingsbedrijf.	De zoon werkt samen met een kleine groep parttimers. Er wordt weinig gebruik gemaakt van flexibele arbeid.	De eigenaar en zijn vrouw worden ondersteund door een kleine groep parttimers. Een enkele keer worden extra's ingezet.
Opening	's middags en 's avonds, 6 dagen per week.	Alle dagen open van 's ochtends tot 's avonds.	Vijf dagen in de week van 's ochtends tot 's avonds.
Witte kassa	Nee	Nee	Nee
Rookkamer	Ja	Nee	Nee
Terras	Ja, klein	Ja, klein	Ja, groot
Airco	Nee	Nee	Nee

De onderstaande tabel geeft een overzicht van de bij het onderzoek betrokken BVBA's. Bij twee van de drie zaken, staat de zaakvoerder niet zelf in de service, maar wordt een manager ingeschakeld. Opvallend is dat er relatief weinig personeelsleden met een voltijs contract worden ingezet.

Tabel 3. Profielschetsen cafés – BVBA's.

Cafés: eenmanszaken			
Profiel	Dit centraal in de historische stad gelegen café wordt gerund door de eigenaar, ondersteund door een manager. De zaak is door een groot terras sterk afhankelijk van het weer. Er is een eenvoudige kaart. Meer dan 10% van de omzet komt uit voeding.	Dit café ligt nabij een klein, rustig plein. De zaakvoerder staat zelf in de service. De zaak biedt voeding aan, de kaart wordt wekelijks aangepast. Meer dan 10% van de omzet komt uit voeding.	Het café is centraal gelegen aan een groot plein. De zaakvoerder en de manager staan zelf niet in de service. De zaak biedt een redelijk uitgebreide kaart, meer dan 10% van de omzet komt uit voeding.
Ligging	Stad in Noord-Vlaanderen	Brussel Oost	Stad in Noord-Wallonië
Personeel	Dagelijks staan de manager, twee fulltimers en enkele parttimers in de zaak. Daarnaast worden, afhankelijk van het weer, extra's of jobstudenten ingezet.	De zaakvoerder staat samen met enkele parttimers in de zaak. Incidenteel worden extra's of jobstudenten ingezet.	De manager staat met enkele fulltimers en parttimers in de zaak. Daarnaast worden, afhankelijk van het seizoen en de drukte, extra's en jobstudenten ingezet.
Opening	's middags en 's avonds, 5 dagen per week.	Alle dagen open in de middag en avond.	Alle dagen open van 's ochtends tot 's avonds.
Witte kassa	Nee	Nee	Nee
Rookkamer	Nee	Nee	Nee
Terras	Ja, zeer groot	Ja, klein	Ja, middelgroot
Airco	Nee	Nee	Ja

Restaurants

De tweede deelsector die is opgenomen in het onderzoek, betreft eetgelegenheden. Doorgaans wordt de verzamelnaam restaurants gehanteerd, al komen de aanduidingen brasserie en taverne ook regelmatig voor. Veel restaurants gaan gedurende de dag al open, dan kan er ook wat gedronken worden. Restaurants in het hogere segment richten zich vaak vooral op de avondmaaltijd en zijn dan overdag gesloten. De meeste restaurants beschikken over een terras, maar evenals bij de cafés zijn er weinig zaken met airconditioning of een rookkamer.

De onderstaande tabel geeft een overzicht van de drie betrokken eenmanszaken. Bij alle zaken zien we één of meerdere zaakvoerders die ook daadwerkelijk in de service betrokken zijn. Wat opvalt is dat, in vergelijking tot de cafés, de meeste zaken werken met een vaste pool van personeel. Ook valt op dat geen van de zaken beschikt over airco of een rookkamer.

Tabel 4. Profielschetsen restaurants – eenmanszaken.

Restaurants: eenmanszaken			
Profiel	Dit kleine restaurant wordt gerund door de zaakvoerder en zijn vrouw. De zaak ligt aan een doorgaande weg en heeft een klein terras. Er kan gedurende de middag ook wat worden gedronken.	Bijna alle personeelsleden in dit kleine familierestaurant zijn familie van de eigenaar. De zaak ligt in het historische centrum van Brussel en richt zich voornamelijk op voeding.	De zaakvoerder runt al decennia dit kleine restaurant aan een doorgaande weg, nabij het centrum van het dorp. Het bedrijf richt zich voornamelijk op voeding.
Ligging	Stad in Noord-Vlaanderen	Centraal Brussel	Dorp in Centraal Wallonië
Personeel	Dagelijks staan naast de eigenaar en zijn vrouw enkele parttimers in de zaak. Daarnaast worden, afhankelijk van het weer, enkele extra's of jobstudenten ingezet.	De eigenaar wordt ondersteund door enkele fulltimers en parttimers. Er wordt niet gewerkt met extra's of jobstudenten, tenzij het vaste personeel ziek is.	De eigenaar wordt ondersteund door een fulltime kok, een fulltime hulpkok en een groep parttimers. Er wordt niet gewerkt met extra's of jobstudenten, tenzij er personeel ziek is.
Opening	's middags en 's avonds, 5 dagen per week.	Rond het middaguur en 's avonds, 5 dagen per week.	Vijf middagen en vier avonden per week.
Witte kassa	Nee	Nee	Nee
Rookkamer	Nee	Nee	Nee
Terras	Ja, middelgroot	Nee	Ja, middelgroot
Airco	Nee	Nee	Nee

De onderstaande tabel geeft een overzicht van de bij het onderzoek betrokken middelgrote BVBA's. Bij alle zaken staan de zaakvoerders zelf in de service of in de keuken. De onderzochte zaken hebben inmiddels de witte kassa geïntroduceerd. Evenals bij de eenmanszaken, wordt ook bij de middelgrote BVBA's weinig flexibele arbeid ingezet.

Tabel 5. Profielschetsen restaurants – middelgrote BVBA's.

Restaurants: middelgrote BVBA's met witte kassa		
Profiel	In dit nabij het station gelegen restaurant uit het hogere segment staan de zaakvoerders zelf in de keuken en de service. Naast goede voeding, staat een goed glas wijn centraal. Het restaurant richt zich vooral op de maaltijden.	Dit restaurant ligt in een pittoresk dorpscentrum in de Ardennen. Het restaurant wordt gerund door vader en zoon. Omwonenden en toeristen kunnen er de hele dag terecht voor de maaltijd of voor een drankje.
Ligging	Dorp in Zuid-Vlaanderen	Dorp in de Ardennen
Personeel	De eigenaars worden ondersteund door enkele voltijds- en deeltijdsmedewerkers. Er wordt niet gewerkt met extra's of jobstudenten, tenzij er personeel ziek is.	De eigenaars worden ondersteund door enkele voltijdsmedewerkers. Er wordt niet gewerkt met extra's of jobstudenten, tenzij er personeel ziek is of er piekdruk is.
Opening	Rond het middaguur en 's avonds, 5 dagen per week.	Zeven dagen in de week, de gehele dag.
Witte kassa	Ja	Ja
Rookkamer	Nee	Ja
Terras	Ja, middelgroot	Ja, groot
Airco	Nee	Ja

De onderstaande tabel geeft een overzicht van de twee bij het onderzoek betrokken grote BVBA's.⁶ Bij deze zaken staan de zaakvoerders zelf (meestal) niet in de service. Bij de grote BVBA's wordt meer flexibel personeel ingezet als bij de eenmanszaken en de middelgrote BVBA's, maar in elke zaak wordt een belangrijk deel van het werk uitgevoerd door een vaste kern van ervaren medewerkers.

Tabel 6. Profielschetsen restaurants – grote BVBA's.

Restaurants: grote BVBA's		
Profiel	Dit centraal in de historische stad gelegen restaurant wordt gerund door de eigenaar, ondersteund door een manager. Klanten kunnen de hele dag terecht voor een maaltijd of een drankje. De ligging en een groot terras zorgen ervoor dat het weer een belangrijke factor is voor de drukte.	Het restaurant is gevestigd aan een groot centraal plein. De eigenaar stuurt het personeel aan, maar werkt zelf niet permanent in de service. De zaak richt zich zowel op klanten die een hapje willen eten, als op klanten die alleen dranken willen nuttigen.
Ligging	Stad in Centraal Vlaanderen	Stad in Centraal-Wallonië
Personeel	De eigenaar wordt ondersteund door een manager, een chef, een administratief medewerker, een groep parttimers en, afhankelijk van het weer, meerdere jobstudenten en extra's.	De eigenaar wordt ondersteund door een voltijd kok en een team van deeltijd medewerkers. Op drukke dagen worden extra's en jobstudenten ingezet.
Opening	Zeven dagen in de week, de gehele dag.	Zeven dagen in de week, de gehele dag.
Witte kassa	Nee	Nee
Rookkamer	Nee	Nee
Terras	Ja, groot	Ja, middelgroot
Airco	Nee	Nee

⁶ Gedurende het onderzoek is ook een bedrijf geïnterviewd met een ketenstructuur. Voor dit bedrijf bleek het niet mogelijk om de regeldruk voor één individueel filiaal te meten. In dit onderzoek zijn daarom alleen de kwalitatieve gegevens van dit bedrijf gebruikt.

5 Regeldruk in de horeca

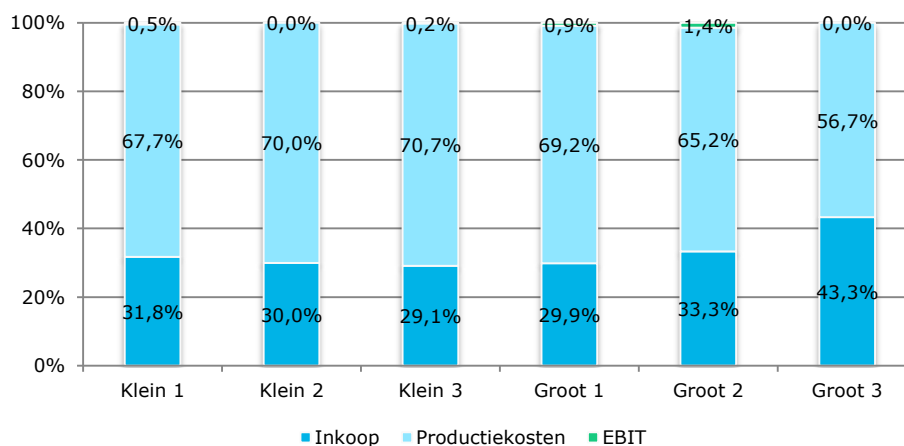
5.1 Regeldruk bij cafés

5.1.1 Kostenstructuur van cafés

De onderstaande figuur toont de kostenstructuur van de zes onderzochte cafés. De opbouw is onderling consistent. Tussen 29% en 43% van de omzet wordt uitgegeven aan de inkoop. Het betreft hierbij vooral dranken en een klein deel voeding. Het aandeel productiekosten bedraagt minimaal 57% en maximaal 71%.

Het EBIT (earnings before interest and tax) is laag, het hoogst aangetroffen EBIT bedroeg slechts 1,4%. Bij twee van de zes zaken is het EBIT zelfs nul.

De zaken zijn niet verliesgevend, maar dit komt in alle gevallen omdat de zaakvoerders zichzelf een bezoldiging toekennen die onder het marktniveau van circa € 30 ligt. Het laagste gemeten bruto uurloon bij de cafés bedroeg circa € 5 (klein café 2), het hoogste circa € 25 (groot café 1). In alle cafés lag het bruto loon van de eigenaar lager dan dat van het fulltime personeel.

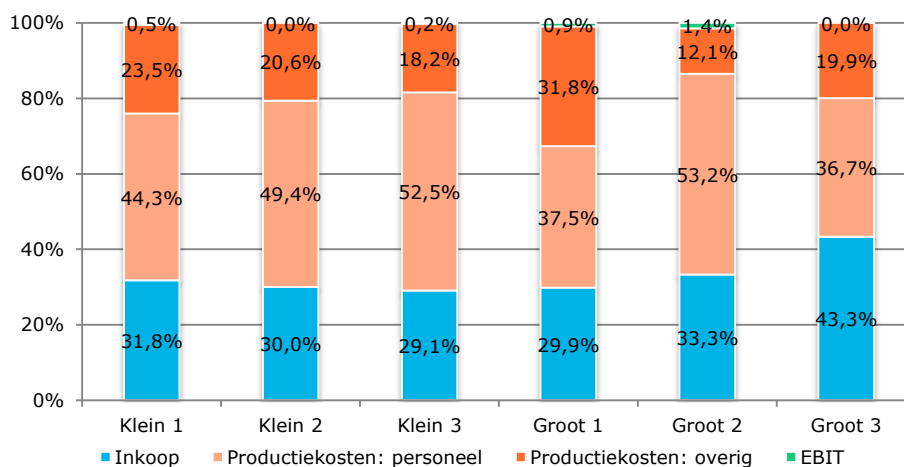


Figuur 7. Kostenstructuur van cafés.

De productiekosten vallen uiteen in personeelskosten (lonen, loonbelasting en sociale lasten) en overige productiekosten. De onderstaande figuur toont deze verdere opsplitsing. De personeelskosten bedragen minimaal 12% en maximaal 32% van de totale productiekosten.

Wat opvalt, is dat het café met de hoogste personeelskosten (groot café 1), tevens het enige bedrijf is waarin de eigenaar met € 25 een redelijk marktconform uurtarief heeft.⁷ Bij de kleine cafés is het café met de hoogste personeelskosten (klein café 1), het bedrijf met het hoogste bruto uurloon voor de eigenaar. Het uurtarief van de eigenaar is, zeker bij de kleinere zaken, sterk bepalend voor de totale personeelskosten. Ze kiezen er daarom vaak voor om in moeilijke tijden, zichzelf een laag uurtarief toe te kennen om zo geen verlies te maken.

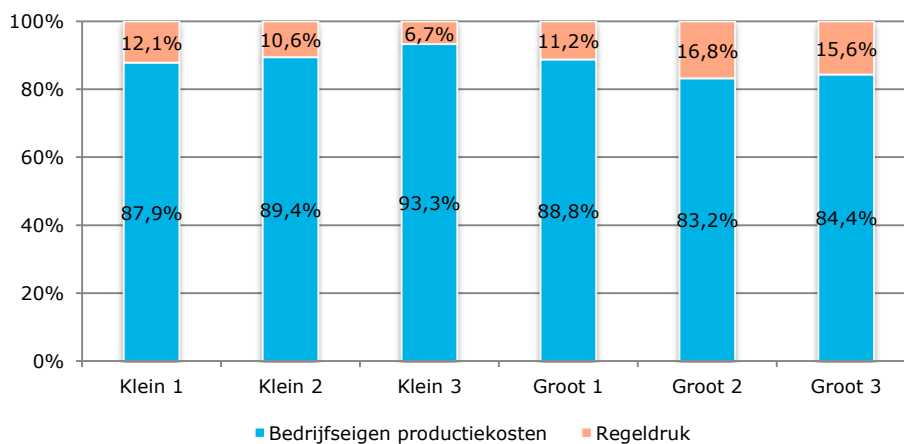
⁷ De bij dit onderzoek betrokken ondernemers geven aan tevreden te zijn met een bruto uurloon van € 30. Dit bedrag is daarom voor dit onderzoek gehanteerd als marktconform.



Figuur 8. Kostenstructuur van cafés – opsplitsing van de productiekosten.

5.1.2 Regeldruk als onderdeel van de productiekosten bij cafés

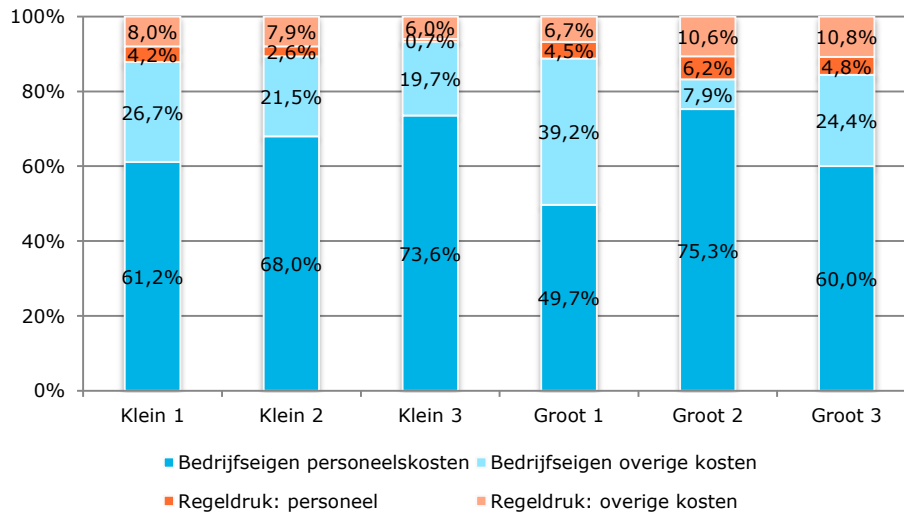
Uit de onderstaande figuur blijkt dat de regeldruk als gevolg van het voldoen aan wetgeving voor de zes cafés in 2013 tussen de 6,7% en 16,8% van de productiekosten bedroeg. Bij klein café 3 is de regeldruk significant lager dan bij de andere 5 bedrijven. Dit komt vooral omdat dit bedrijf geen voeding serveert en daarom minder verplichtingen heeft rond hygiëne. Er blijken geen wezenlijke verschillen te bestaan tussen de gewesten.



Figuur 9. Regeldruk als onderdeel van de productiekosten in cafés.

De kosten van regeldruk bestaan uit tijdsbesteding van personeel en de externe kosten gemaakt voor het inkopen van diensten of voorzieningen. Er is *tijd* besteed om te voldoen aan wettelijk verplichte activiteiten en handelingen (regeldruk als onderdeel van de personeelskosten) en er zijn kosten *in euro's* gemaakt om wettelijk verplichte diensten of voorzieningen in te kopen (regeldruk als onderdeel van overige productiekosten). Het aandeel van de regeldruk op de personeelskosten (tijd*uurtarief) en de overige productiekosten (euro's) is in de figuur hieronder weergegeven.

Uit de onderstaande figuur blijkt dat personeelskosten ongeveer 1/3 van de totale regeldruk uitmaken. De overige kosten vloeien voort uit het inhuren van expertise (boekhouder, sociaal secretariaat, ongediertebestrijding, etc.)



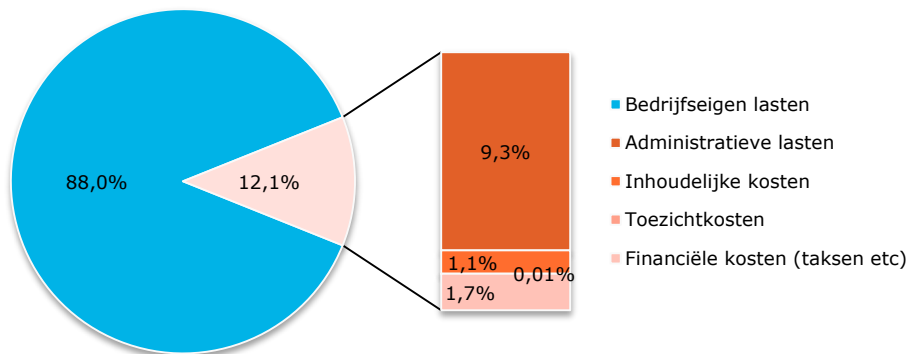
Figuur 10. Regeldruk bij cafés – opgesplitst naar personeelskosten en overige kosten.

Uit het onderzoek blijkt dat eigenaren van bedrijven veel werkzaamheden zelf verrichten. De uren die zij zelf werken zijn immers goedkoper dan de uren van het personeel. In bijlage IV is een simulatie van de bovenstaande berekening uitgevoerd, waaruit blijkt dat de regeldruk als gevolg van de inzet van personeel hoger zou zijn als de ondernemers een marktconform uurtarief zouden hebben. De onderlinge verhoudingen tussen de bedrijven veranderen niet wezenlijk in de simulatie.

5.1.3 Regeldruk naar type kosten

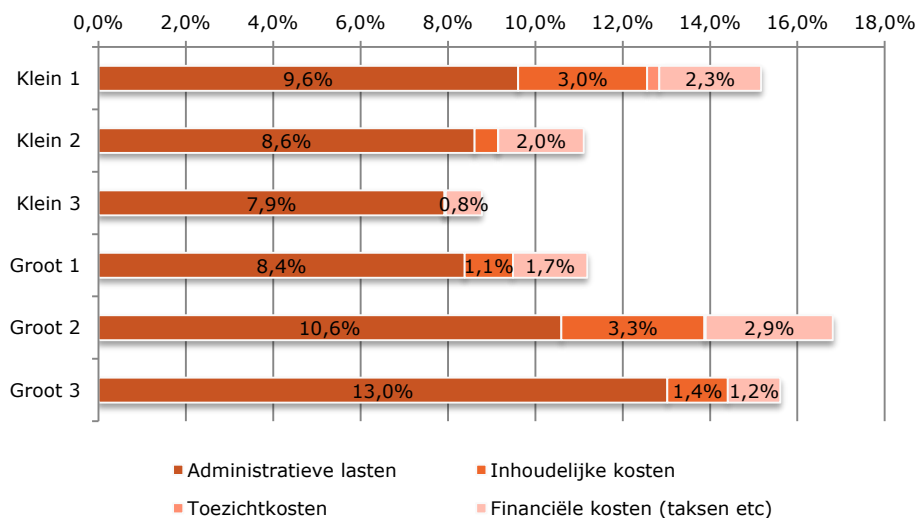
Om inzicht te krijgen in de oorzaken van regeldruk is het nuttig om de regeldruk op te splitsen naar type. In dit onderzoek is onderscheid gemaakt tussen administratieve lasten, inhoudelijke kosten, toezichtkosten en financiële kosten. Een nadere verklaring van deze begrippen is opgenomen in paragraaf 2.1. In onderstaande figuur is de regeldruk als percentage van productiekosten opgesplitst naar type regeldruk. Het betreft hier het gemiddelde van de zes cafés, waarbij elk café even zwaar is meegewogen.

De administratieve lasten vormen met gemiddeld 9,3% het grootste deel van de totale regeldruk (12,1%), gevolgd door de financiële kosten (1,7%) en de inhoudelijke kosten (1,1%). De toezichtkosten zijn met 0,01% relatief zeer beperkt. Dit komt omdat de tijdsbesteding als gevolg van een controle ten opzichte van andere verplichtingen relatief beperkt is. Desondanks bleek gedurende het onderzoek dat de ervaren regeldruk als gevolg van toezicht wel hoog is.



Figuur 11. Gemiddelde regeldruk bij cafés – opsplitsing naar type lasten.

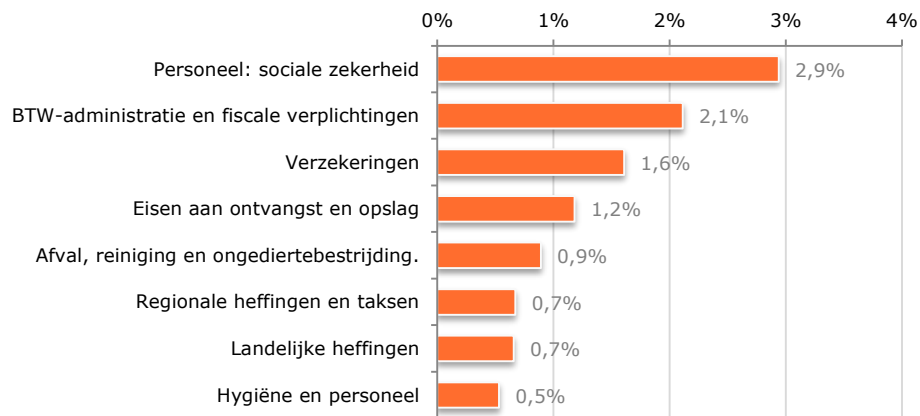
De onderstaande figuur toont de opbouw van de regeldruk per onderzocht bedrijf. Deze figuur laat zien dat bij alle bedrijven de administratieve lasten veruit de belangrijkste kostenpost zijn.



Figuur 12. Regeldruk per café – opsplitsing naar type lasten.

5.1.4 Regeldruk naar beleidsonderwerp bij cafés

De onderstaande figuren tonen de top acht beleidsonderwerpen die bij de zes onderzochte cafés de belangrijkste bijdrage leveren aan de structurele regeldruk. Uit de figuur blijkt dat bij de bedrijven de administratieve verplichtingen rond personeel, en de btw-administratie en fiscale verplichtingen een belangrijke bijdrage leveren aan de regeldruk. Verder blijken verzekeringen en eisen aan ontvangst en opslag een belangrijke bijdrage te leveren aan de totale regeldruk.



Figuur 13. Regeldruk bij cafés – naar beleidsonderwerp.

De onderstaande tabel toont per bedrijf de totale kosten voor de 8 meest kostbare onderwerpen.

Tabel 7. Regeldruk per onderwerp, per bedrijf.

Beleidsonderwerp	Kosten per bedrijf					
	Klein 1	Klein 2	Klein 3	Groot 1	Groot 2	Groot 3
Personeel: sociale zekerheid	2.971	6.211	3.078	10.143	8.365	3.428
BTW-administratie en fiscale verplichtingen	7.913	481	0*	27.013	10.900	4.956
Verzekeringen	1.260	1.250	2.500	4.301	6.002	5.000
Eisen aan ontvangst en opslag	508	2.250	0**	1.735	11.263	4.488
Afval, reiniging en ongediertebestrijding	497	900	1.740	1.698	4.800	2.027
Regionale heffingen en taksen	580	350	1.090	1.978	4.690	290
Landelijke heffingen	2.044	680	471	6.979	4.209	621
Hygiëne en personeel	0***	1.000	500	0***	5.945	414
Overige posten	1.226	2.749	3.634	6.592	5.907	1.334
Totale regeldruk	17.000	15.871	13.013	60.440	62.081	22.558

* De broer van de eigenaar is boekhouder en verzorgt de boekhouding kosteloos.

** Het café serveert geen voeding, waardoor er geen eisen zijn aan ontvangst en opslag.

*** Deze bedrijven leven de verplichtingen t.a.v. hygiëne en personeel niet na omdat zij de kosten te hoog vinden.

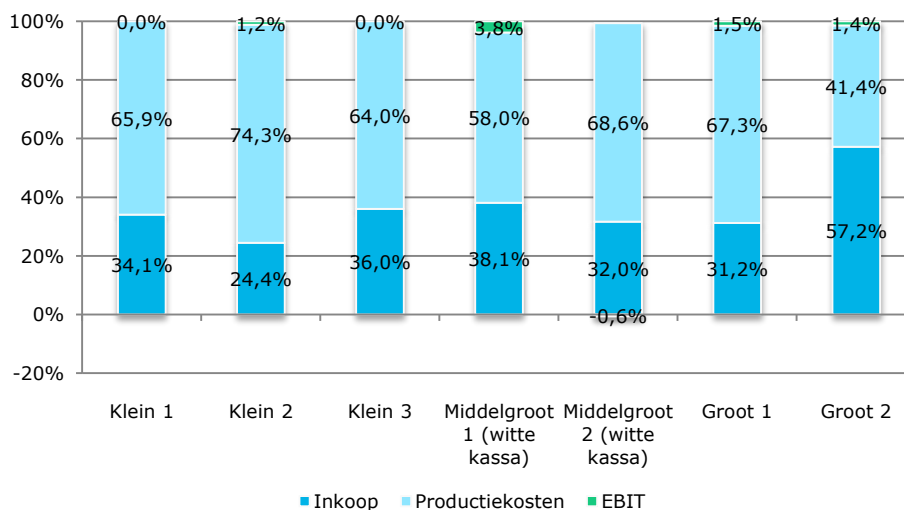
5.2 Regeldruk bij restaurants

5.2.1 Kostenstructuur van restaurants

De onderstaande figuur toont de kostenstructuur van de zes onderzochte restaurants. De opbouw is onderling redelijk consistent. Tussen 24% en 38% van de omzet wordt uitgegeven aan de inkoop. Het betreft hierbij vooral dranken en een klein deel voeding. De variatie is bij restaurants groter dan bij cafés. De belangrijkste oorzaak hiervoor is dat het marktsegment een grotere stempel drukt op de waarde van de ingekochte goederen. Restaurants in een hoog segment maken hierdoor meer kosten voor inkoop dan restaurants in een lager segment. Het aandeel productiekosten bedraagt minimaal 58% en maximaal 74%.

Het EBIT (earnings before interest and tax) is ook bij restaurants laag. Het hoogst aangetroffen EBIT bedroeg 3,8%, maar deze marge bleek in de praktijk geheel op te gaan aan interest als gevolg van een verbouwing enkele jaren eerder. Twee van de zeven zaken hebben een EBIT van nul en één bedrijf heeft een negatief EBIT, dit bedrijf maakt verlies.

Zes van de zeven zaken zijn niet verliesgevend, maar slechts één bedrijf (groot 1) is goedlopend. Bij dit bedrijf heeft de zaakvoerder met € 50 per uur een relatief hoog inkomen, terwijl hij 'slechts' 36 uur per week werkt. In resterende zaken hebben de eigenaren een bruto inkomen van € 6 tot € 9 per uur. Het bruto loon van de eigenaren bij deze zaken is lager dan dat van jobstudenten.⁸ Er lijken geen significante verschillen te bestaan tussen zaken die gebruik maken van de witte kassa en de overige zaken.

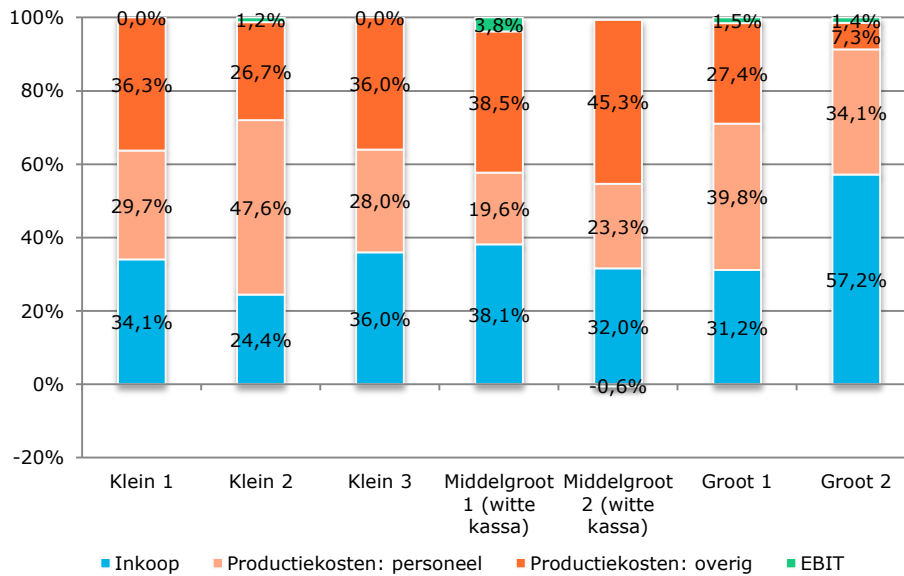


Figuur 14. Kostenstructuur van restaurants.

De productiekosten vallen uiteen in personeelskosten (lonen, loonbelasting en sociale lasten) en overige productiekosten. De onderstaande figuur toont deze verdere opsplitsing. De personeelskosten bedragen minimaal 19,6% en maximaal 47,6% van de totale productiekosten.

⁸ Kanttekening hierbij is dat de zaakeigenaren bepaalde fiscale voordelen genieten, wat een deel van het inkomensverschil teniet doet. Het bruto inkomen staat echter niet in verhouding tot de ondernemersrisico's.

Evenals bij de cafés, is het restaurant met de hoogste personele kosten (groot restaurant 1) het enige bedrijf waarin de eigenaar een marktconform uurtarief heeft. Voor de andere zaken liggen de uurtarieven van de eigenaren dicht bij elkaar (tussen de € 6 en € 8 per uur). De respondenten geven aan zichzelf bewust een laag uurtarief toe te kennen om zo geen verlies te maken.

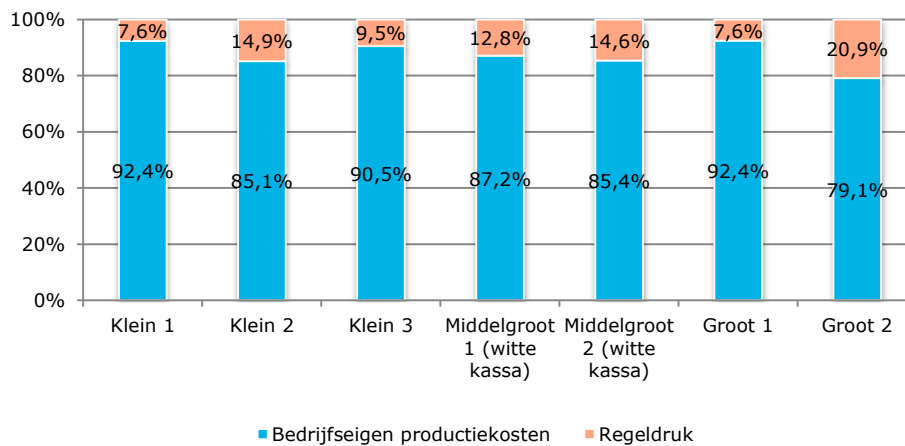


Figuur 15. Kostenstructuur van restaurants – opsplitsing van de productiekosten.

5.2.2 Regeldruk als onderdeel van de productiekosten bij restaurants

Uit de onderstaande figuur blijkt dat de regeldruk als gevolg van het voldoen aan wetgeving voor de zeven restaurants in 2013 tussen de 7,6% en 20,9% van de productiekosten bedroeg. Bij de restaurants is de variatie in de mate van regeldruk groter dan bij cafés. Het meest opzienbarende verschil doet zich voor bij de grote restaurants. Restaurant 1 is een goed renderend bedrijf, waardoor de regeldruk ten opzichte van de andere bedrijven relatief weinig impact heeft. Restaurant 2 heeft echter moeten bezuinigen om het hoofd boven water te houden.

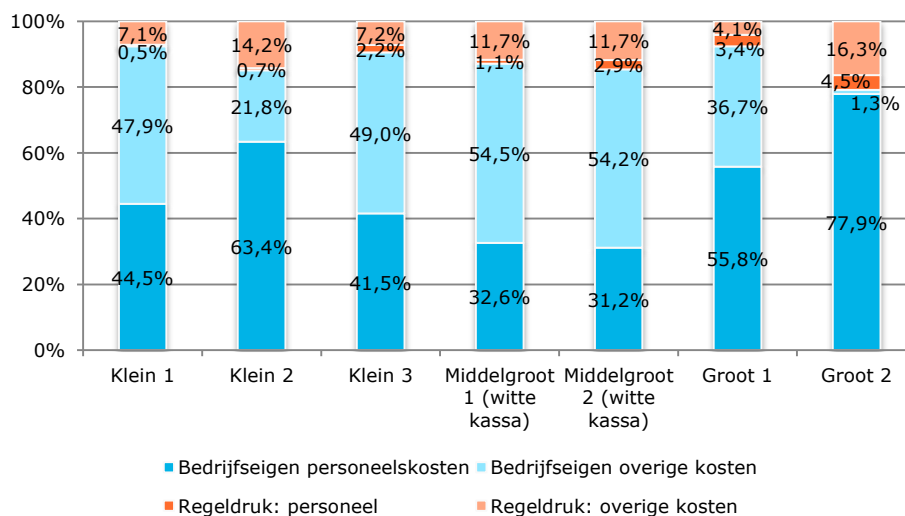
Bedrijven hebben alleen invloed op de bedrijfseigen productiekosten, de verplichtingen waar vanuit de regelgeving moet worden voldaan is immers een relatief vast gegeven. Bij een bedrijf dat moet bezuinigen, neemt de regeldruk hierdoor relatief toe. Hierdoor kan het bedrijf niet meer investeren en wordt het steeds moeilijker om weer te gaan renderen.



Figuur 16. Regeldruk als onderdeel van de productiekosten in restaurants.

De kosten van regeldruk bestaan uit tijdsbesteding van personeel en de externe kosten gemaakt voor het inkopen van diensten of voorzieningen. Er is *tijd* besteed om te voldoen aan wettelijk verplichte activiteiten en handelingen (regeldruk als onderdeel van de personeelskosten) en er zijn kosten *in euro's* gemaakt om wettelijk verplichte diensten of voorzieningen in te kopen (regeldruk als onderdeel van overige productiekosten). Het aandeel van de regeldruk op de personeelskosten (tijd*uurtarief) en de overige productiekosten (euro's) is in de figuur hieronder weergegeven.

Uit de onderstaande figuur blijkt dat personeelskosten ongeveer 1/5 van de totale regeldruk uitmaken. Dit is minder dan bij de cafés (circa 1/3). Wel is de variatie relatief groot, afhankelijk van de keuzes die de eigenaren maken. Sommige ondernemers kiezen er bewust voor om zelf invulling te geven aan de verplichtingen in de regelgeving door administratief personeel in te schakelen. Bij groot restaurant 1 is bijna de helft van de totale regeldruk het gevolg van de inzet van personeel. Andere bedrijven, bijvoorbeeld klein restaurant 2, kiezen er bewust voor om bijna alle taken uit te besteden. Bij dit bedrijf vloeit maar 5% van de regeldruk voort uit de inzet van personeel.



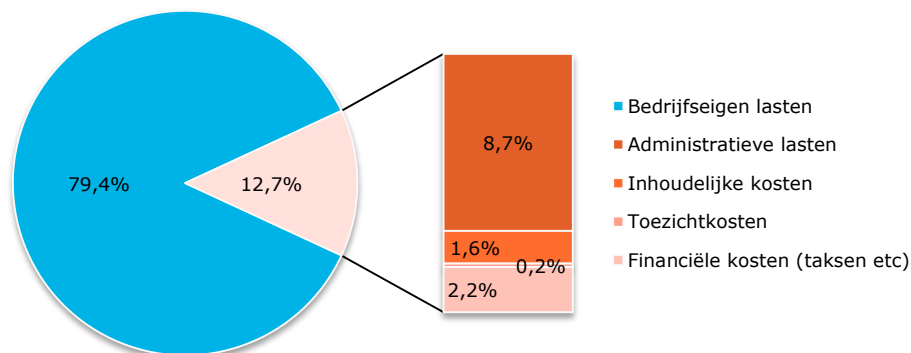
Figuur 17. Regeldruk bij restaurants –personeelskosten en overige kosten opgesplitst.

Evenals bij de cafés, blijken ook eigenaren van restaurants veel werkzaamheden zelf te verrichten om de kosten als gevolg van regelgeving te beperken. Uit de simulatie in bijlage IV blijkt ook bij de restaurants dat de regeldruk als gevolg van de inzet van personeel hoger zou zijn als de ondernemers een marktconform uurtarief zouden hebben. De onderlinge verhoudingen tussen de bedrijven veranderen niet wezenlijk in de simulatie.

5.2.3 Regeldruk naar type kosten

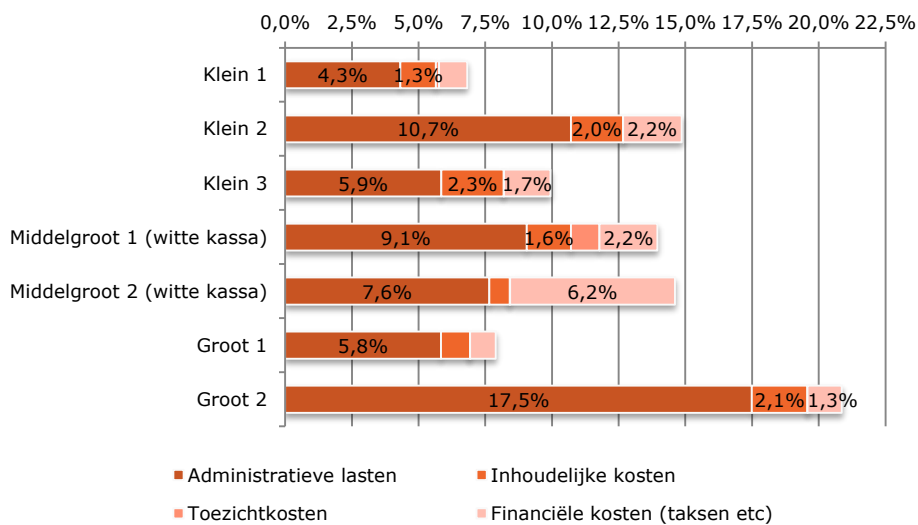
Om inzicht te krijgen in de oorzaken van regeldruk is het nuttig om de regeldruk op te splitsen naar type. In dit onderzoek is onderscheid gemaakt tussen administratieve lasten, inhoudelijke kosten, toezichtkosten en financiële kosten. Een nadere verklaring van deze begrippen is opgenomen in paragraaf 2.1. In onderstaande figuur is de regeldruk als percentage van productiekosten opgesplitst naar type regeldruk. Het betreft hier het gemiddelde van de zeven restaurants, waarbij elk restaurant even zwaar is meegewogen.

De administratieve lasten vormen met gemiddeld 8,7% het grootste deel van de totale regeldruk (12,7%), gevolgd door de financiële kosten (2,2%) en de inhoudelijke kosten (1,6%). Dit beeld wijkt nauwelijks af van de cafés. De toezichtkosten zijn ook bij restaurants met 0,2% significant hoger dan bij cafés, al blijven de kosten ten opzichte van de totale regeldruk beperkt. Ook hier bleek gedurende het onderzoek wel dat de ervaren regeldruk als gevolg van toezicht wel hoog is.



Figuur 18. Gemiddelde regeldruk bij restaurants – opsplitsing naar type lasten.

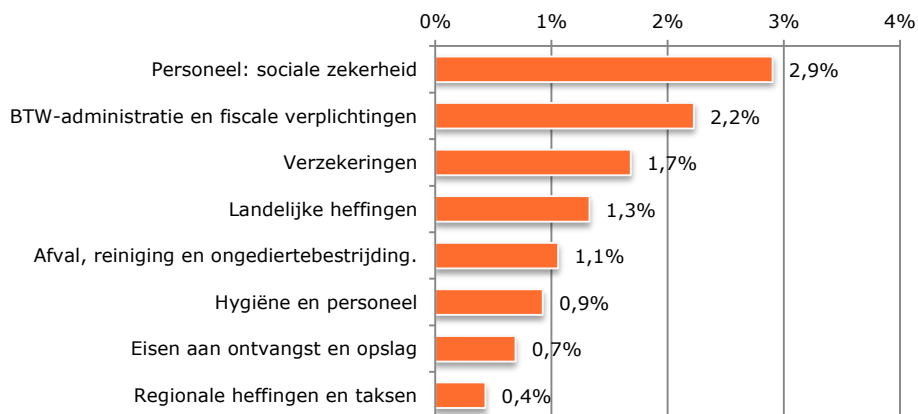
De onderstaande figuur toont de opbouw van de regeldruk per onderzocht bedrijf. Deze figuur laat zien dat bij alle bedrijven de administratieve lasten veruit de belangrijkste kostenpost zijn. De bedrijven met witte kassa wijken niet significant af van de andere bedrijven.



Figuur 19. Regeldruk per café – opsplitsing naar type lasten.

5.2.4 Regeldruk naar beleidsonderwerp bij restaurants

De onderstaande figuren tonen de top acht beleidsonderwerpen die bij de zeven onderzochte restaurants de belangrijkste bijdrage leveren aan de regeldruk. Uit de figuur blijkt dat bij restaurants de administratieve verplichtingen rond personeel, en de BTW-administratie en fiscale verplichtingen een belangrijke bijdrage leveren aan de regeldruk. Verder blijken verzekeringen en landelijke heffingen een belangrijke bijdrage te leveren aan de totale regeldruk.



Figuur 20. Regeldruk bij restaurants – naar beleidsonderwerp.

De onderstaande tabel toont per bedrijf de totale kosten voor de 8 meest kostbare onderwerpen.

Tabel 8. Regeldruk per onderwerp, per bedrijf.

Beleidsonderwerp	Kosten per bedrijf						
	Klein 1	Klein 2	Klein 3	Middel-gr. 1*	Middel-gr. 2*	Groot	Groot
Personeel: sociale zekerheid	3.981	18.364	3.533	9.148	19.826	26.865	19.718
BTW-admin. en fiscale verpl.	9.538	1.536	2.476	8.871	1.658	16.605	1.649
Verzekeringen	3.742	3.317	5.600	6.143	3.581	7.565	3.562
Landelijke heffingen	1.564	3.125	3.880	4.853	3.374	5.253	3.355
Afval, reiniging / ongediertebeestr.	1.759	1.590	3.472	4.094	1.717	10.201	1.707
Hygiëne en personeel	811	3.838	5.000	2.746	4.143	2.855	4.121
Eisen aan ontvangst en opslag**	157	0	4.114	924	0	0	0
Regionale heffingen en taksen	441	482	840	815	520	5.403	517
Overige posten	2.251	2.558	1.351	2.532	2.761	18.784	2.746
Totale regeldruk	24.245	34.809	30.266	40.127	37.580	93.531	37.376

* Bedrijf met witte kassa.

** Met de eisen aan ontvangst en opslag gaan bedrijven verschillend om. Een deel van de bedrijven beschouwt deze verplichtingen als volledig bedrijfseigen en hierdoor als niet meetbaar, terwijl enkele andere bedrijven deze juist zeer belastend vinden.

6 Regeldruk top 8

In de eerste paragraaf van dit hoofdstuk is een nadere toelichting gegeven op de top 8 van belangrijkste oorzaken van regeldruk. De tweede paragraaf licht kort toe wat er moet veranderen om deze kosten te beperken.

6.1 Belangrijkste oorsprong van regeldruk: top 8

De onderstaande tabel geeft een overzicht van de acht beleidsonderwerpen die de hoogste bijdrage leveren aan de regeldruk in de horeca. Per beleidsonderwerp is de laagste, de hoogste en de gemiddeld gemeten waarde weergegeven. Bij de berekening van het gemiddelde zijn alle bedrijven even zwaar meegewogen. In het voorgaande hoofdstuk is een toelichting van de lasten opgenomen.

Tabel 9. Top 8 regeldruk naar beleidsonderwerp.

Nr.	Onderwerp	Regeldruk in €		
		Laagste*	Gemiddelde	Hoogste
1	Personeel: sociale zekerheid	2.971	10.465	26.865
2	BTW-administratie en fiscale verplichtingen	481	7.286	28.133
3	Verzekeringen	1.250	4.154	7.565
4	Landelijke heffingen	497	2.790	10.201
5	Afval, reiniging en ongediertebestrijding.	471	2.829	6.055
6	Eisen aan ontvangst en opslag	157	1.963	11.263
7	Hygiëne en personeel	414	2.413	5.945
8	Regionale en lokale heffingen en taksen	290	1.391	5.403

6.2 Verlagen van regeldruk

Om de kwantitatieve regeldruk van horecabedrijven substantieel te verlagen, kan het beste ingezet worden op de top 8 van meest kostbare verplichtingen. In deze paragraaf is deze top 8 nader toegelicht en is geïllustreerd hoe beperking van de lasten, de regeldruk voor horecabedrijven kan beperken.

1. Personeel: sociale zekerheid

De regelgeving rond sociale zekerheid en het inzetten van personeel is dermate complex dat alle 13 bedrijven in de steekproef gebruik maken van een sociaal secretariaat. Het kost bedrijven te veel tijd om deze taken zelf uit te voeren. Ook is het risico dat er fouten worden gemaakt die bij inspecties tot hoge boetes leiden te groot, waardoor bedrijven uitwijken naar externe specialisten.

Om de regeldruk rond personeel te verlagen, moeten de verplichtingen rond de inzet van personeel substantieel worden vereenvoudigd. De verruiming die in 2015 zijn doorgevoerd ten aanzien van het aantal dagen (extra's) en overuren (voltijds personeel) dat personeel mag worden ingezet, draagt niet wezenlijk bij aan het verminderen van de kwantitatieve regeldruk omdat de administratieve procedures voor het inzetten van personeel niet wijzigen.

Als de regeldruk rond het inzetten van personeel vermindert met 25%, dan kan (op basis van de steekproef) een reductie van de administratieve lasten worden gerealiseerd van minimaal € 800 en maximaal € 6.700. De hoogte van de reductie hangt in de praktijk af van de omvang en samenstelling van het personeelsbestand.

2. BTW-administratie en fiscale verplichtingen

De voornaamste oorzaak van de hoge regeldruk als gevolg van boekhouding, zijn de kosten van de boekhouder. Ondernemers stellen dat de fiscale en BTW-regelgeving dermate complex zijn dat het noodzakelijk is om hiervoor een boekhouder in te schakelen, zij willen niet het risico nemen dat fouten leiden tot hoge boetes. De kosten van de boekhouder blijken geen directe afgeleide van de omvang van het bedrijf of van de omzet. De factuur van de boekhouder drukt hierdoor veel zwaarder op de totale kosten van kleine bedrijven dan bij de grotere bedrijven.

De regeldruk voor de BTW-boekhouding wordt met de invoering van de witte kassa naar verwachting substantieel verlaagd doordat er niet langer BTW-bonnen hoeven te worden uitgeschreven, omdat het dagontvangstenboek vervalt en omdat het eenvoudiger wordt om de BTW-boekhouding aan de boekhouder te overhandigen. Voor de bedrijven die hebben deelgenomen aan dit onderzoek, kan de witte kassa de jaarlijkse administratieve lasten met minimaal € 800 en maximaal € 6.000 reduceren.⁹

Om de regeldruk rond de fiscale boekhouding te verlagen, moet het fiscale stelsel worden vereenvoudigd. Het gaat hierbij nadrukkelijk niet om fiscale maatregelen. Fiscale maatregelen voegen doorgaans meer complexiteit toe aan het fiscale stelsel, waardoor de regeldruk toeneemt.

Als de regeldruk rond de fiscale boekhouding vermindert met 25%, dan kan (op basis van de steekproef) een reductie van de administratieve lasten worden gerealiseerd van

⁹ Een belangrijk deel van deze reductie wordt reeds verwacht als gevolg van de invoering van de witte kassa. Zie het rapport 'Vermindering regeldruk in de horeca' voor de berekening van de regeldrukgevolgen van de witte kassa.

minimaal € 400 en maximaal € 6.700. De werkelijke reductie hangt vooral af van de omvang van het bedrijf.

3. Verzekeren

Restaurants en cafés dienen zich verplicht te verzekeren tegen een breed scala aan risico's. Vooral verzekeringen voor risicoaansprakelijkheid en arbeidsongevallen kunnen zwaar op de bedrijfswinst drukken. Bedrijven geven aan dat zij vinden dat zij door deze verplichting oververzekerd zijn.

Het verplichte karakter van de verzekeringen zorgt ervoor dat er weinig concurrentie ontstaat tussen verzekeringsmaatschappijen. Dit verstoort de markteffectiviteit, wat er toe leidt dat verzekeringen onnodig duur zijn. Ook zijn veel verzekeringen generiek voor het bedrijfsleven, wat ertoe kan leiden dat de verzekeringen relatief duur zijn ten opzichte van de risico's in de horeca. Ten slotte gaat het verplicht verzekeren voorbij aan de verantwoordelijkheid van de ondernemer.

Om de regeldruk rond verzekeringen te verlagen, moet het verplichte karakter van (een deel van) de verzekeringen worden geschrapt.

Als de regeldruk als gevolg van verzekeringen vermindert met 25%, dan kan (op basis van de steekproef) een reductie van de inhoudelijke kosten worden gerealiseerd van minimaal € 300 en maximaal € 1.900. De verzekeringskosten hangen van diverse factoren af, maar de belangrijkste factoren lijken vloeroppervlak (hoe groter hoe duurder) en aantal personeelsleden (hoe meer hoe duurder). Ook de aard van het pand blijkt invloed uit te oefenen, oudere panden zijn vatbaarder voor brand en ongelukken, waardoor verzekeringen vaak duurder zijn.

4. Landelijke heffingen en taksen¹⁰

Alle zaken hebben te maken met landelijke heffingen en taksen, waaronder de heffingen op energie en op water, de vennootschapsheffing, de voorheffing op onroerend goed, de kansspelheffing en jaarlijkse heffing die moet worden betaald aan het FAVV. De totale hoogte van de heffingen stijgt niet recht evenredig met de totale productiekosten. Bij grote bedrijven maken de heffingen hierdoor maar een beperkt deel uit van de totale kosten, terwijl de landelijke heffingen relatief zwaar drukken op de kosten van kleine bedrijven.

De regeldruk als gevolg van landelijke heffingen en taksen kan worden beperkt door deze te verlagen of te schrappen. Als 25% van de totale heffingen wordt geschrapt, dan nemen de jaarlijkse financiële kosten af met minimaal € 100 en maximaal € 1.700. De werkelijke reductie hangt vooral af van de omvang van het bedrijf.

5. Afval, reiniging en ongediertebestrijding

De onderzochte bedrijven zetten voor het afvoeren van afval en ongediertebestrijding doorgaans een externe partij in. Zij ervaren de kosten hiervan als proportioneel.

Wel worden de administratieve verplichtingen, zoals het schoonmaakplan en het ongediertebestrijdingsplan, door ondernemers gezien als betutteling. De regeldruk van bedrijven kan beperkt worden verlaagd door deze administratieve verplichtingen te schrappen.

Naar verwachting kan met het schrappen van administratieve verplichtingen een jaarlijkse reductie van de administratieve lasten worden gerealiseerd van minimaal € 50 tot

¹⁰ Het betreft hier heffingen en taksen die op federaal of gewestelijk niveau worden opgelegd.

maximaal € 250. De benodigde tijd om de administratieve verplichtingen uit te voeren zijn afhankelijk van de omvang, de ligging en het type pand.

6. Eisen aan ontvangst en opslag

De wettelijke kaders voor ontvangst en opslag van voedingsmiddelen zijn uitgebreid en de eisen zijn zeer gedetailleerd. In de praktijk blijken bedrijven hier pragmatisch mee om te gaan. Veel handelingen worden gezien als vanzelfsprekend en onderdeel van de reguliere activiteiten. Wel wordt regeldruk ervaren rond de administratieve handelingen die worden uitgevoerd bij ontvangst en opslag, waaronder het uitvoeren van een controle bij ontvangst, het ervoor zorgen dat aangebroken producten worden voorzien van de juiste etiketten en het controleren van koelingen en vriezers.

7. Hygiëne en personeel

De kosten die bedrijven moeten maken voor de hygiëne van personeel betreffen enerzijds kosten voor schone kleding en anderzijds de kosten van het medisch attest.

De cao verplicht bedrijven om het personeel van schone kleding te voorzien. Bedrijven geven hieraan op drie manieren invulling: zij wassen zelf, zij schakelen een wasserij in of zij betalen het personeel extra om de kleding zelf te wassen. Bedrijven geven aan het belangrijk te vinden dat het personeel schoon op het werk verschijnt, maar vindt dat dit geen wettelijke verplichting zou moeten zijn.

Verder moeten personeelsleden die in contact komen met voeding, jaarlijks een medisch attest verkrijgen. Bedrijven maken relatief hoge kosten voor deze attesten, gemiddeld circa € 150,- per werknemer, per jaar. Dit attest is echter een momentopname, waardoor de meerwaarde van het attest beperkt is.

De regeldruk als gevolg van hygiëne en personeel kan substantieel worden beperkt door het medisch attest af te schaffen en de verplichting om het personeel van schone kleding te voorzien te schrappen. De jaarlijkse regeldruk kan hiermee worden beperkt met minimaal € 400 en maximaal € 4.400.¹¹ Kanttekening hierbij is wel dat een deel van deze reductie niet merkbaar zal zijn, omdat bedrijven die werken met uniforme kleding aan geven de kleding van hun personeel te blijven reinigen.

8. Regionale en lokale heffingen en taksen

Naast de landelijke heffingen en taksen, moeten bedrijven ook regionale en lokale heffingen en taksen afdragen. Het betreft bijvoorbeeld afdrachten voor reclame-uitingen, gemeentebelastingen, terrasbelasting, provinciale belastingen en gemeentelijke milieuheffing.

De hoogte van de heffingen varieert tussen regio's en gemeenten. De regeldruk als gevolg van deze lokale en regionale heffingen en taksen kan eenvoudig worden beperkt door deze te verlagen of te schrappen. De federale overheid heeft echter geen invloed op de hoogte van deze heffingen en taksen, omdat deze onder de lokale en regionale autonomie vallen.

Als 25% van de totale heffingen en taksen zou worden geschrapt, dan nemen de jaarlijkse financiële kosten af met minimaal € 100 en maximaal € 1.300. De werkelijke reductie hangt vooral af van de omvang van het bedrijf.

¹¹ Het betreft hier naar circa 50% administratieve lasten en 50% inhoudelijke kosten.

Samenvatting van het reductiepotentieel

De onderstaande tabel vat het reductiepotentieel, zoals omschreven in deze paragraaf, samen. Het is niet mogelijk om de reducties bij elkaar op te tellen, omdat niet elke vereenvoudiging op dezelfde wijze op alle bedrijven uitwerkt. Een reductiepotentieel van minimaal € 3.000 per jaar is echter reëel voor alle bedrijven.

Tabel 10. Top 8 regeldruk naar beleidsonderwerp.

Nr.	Onderwerp	Reductiepotentieel in €		
		Minimaal	Maximaal	Type lasten
1	Vereenvoudigen van de inzet van personeel	800	6.700	AL
2a	Vereenvoudigen BTW-boekhouding (witte kassa)	800	6.000	AL
2b	Vereenvoudigen van het fiscale stelsel	400	6.700	AL
3	Dereguleren van verzekeringen	300	1.900	IK
4	Verlagen van landelijke heffingen	100	1.700	FK
5	Afval, reiniging en ongediertebestrijding	50	250	AL
6	Eisen aan ontvangst en opslag	0	0	nvt
7a	Schrappen van verplichte schone kleding	0	2.200	IK
7b	Schrappen van het medisch attest	400	2.200	AL
8	Regionale en lokale heffingen en taksen	100	1.300	FK

7 Conclusies

In dit hoofdstuk zijn de belangrijkste conclusies op basis van de meting van de regeldruk bij 13 bedrijven samengevat.

1. De regeldruk is hoog en drukt de winstgevendheid van bedrijven

De gemiddelde regeldruk voor cafés (12,2% van de productiekosten) en restaurants (12,5% van de productiekosten) vertoont weinig verschil. Er zijn ook geen in het oog springende verschillen tussen de gewesten.

De laatste gemeten regeldruk bedraagt 6,7% voor een klein café dat geen voeding serveert, de hoogst gemeten regeldruk bedraagt 20,9% voor een groot restaurant. De winstgevendheid voor cafés varieert tussen 0,0% en 1,4%. Voor restaurants varieert de winstgevendheid tussen -0,6% en 3,8%. De regeldruk is vele malen hoger dan de winstgevendheid van bedrijven.

2. Administratieve verplichtingen veroorzaken het belangrijkste deel van de kwantitatieve regeldruk

Ongeveer driekwart van de meetbare regeldruk vloeit voort uit administratieve verplichtingen. De resterende regeldruk bestaat ongeveer voor de helft uit inhoudelijke kosten, het restant is voornamelijk financiële kosten. Toezicht blijkt, in termen van kosten, slechts een kleine bijdrage te leveren aan de regeldruk.

3. Verzekeringen en administratieve processen rond personeel en boekhouding vormen de belangrijkste kostenposten

Uit de meting blijkt dat de top drie van kostenposten bij zowel cafés als restaurants bijna 60% van de totale regeldruk veroorzaakt. Voor al deze posten geldt dat bedrijven hier relatief weinig grip op hebben omdat de werkzaamheden niet in eigen beheer worden uitgevoerd. De complexe processen rond personeel en boekhouding leiden er, in combinatie met het risico op hoge boetes, toe dat de ondernemers de processen niet zelf kunnen of durven uit te voeren.

4. Er is een ruim potentieel om de regeldruk van bedrijven te beperken

Na analyse van de top 8 van verplichtingen met de hoogste regeldruk blijkt dat er een ruim potentieel is om de regeldruk voor bedrijven te beperken. Dit vraagt wel fundamentele aanpassingen van onder andere het fiscale stelsel, de verplichtingen rond de inzet van personeel en de wijze waarop wordt omgegaan met verplichte verzekeringen.

In het rapport 'Vermindering regeldruk in de horeca' is in kaart gebracht hoe de regeldruk kan worden verlaagd door inzet van de witte kassa. Daarnaast zijn diverse oplossingsrichtingen uitgewerkt om de regeldruk van horecabedrijven te beperken.

5. De gemeten hoogte van regeldruk hangt niet noodzakelijk samen met de ervaren regeldruk

Wanneer ondernemers begrip hebben voor een verplichting, ervaren zij die vaak niet als belastend. Veel verplichtingen rond voedselveiligheid worden door de ondernemers als vanzelfsprekend ervaren. Bedrijven storen zich in de praktijk aan drie aspecten van regelgeving:

1. Complexiteit. Het betreft hier regelgeving die, in de ogen van ondernemers, onnodig ingewikkeld is. Complexe regelgeving leidt vaak tot hoge regeldruk. Voorbeelden zijn de regels rond personeel, die dermate complex zijn dat alle bedrijven hiervoor een sociaal secretariaat moeten inschakelen, en de belastingaangifte, die uit zoveel categorieën bestaat dat een boekhouder zelfs voor eenvoudige bedrijven noodzakelijk is.
2. Betutteling. Het betreft hier wettelijke eisen aan zaken waarvan de ondernemers vinden dat de overheid zich hier niet mee bezig zou moeten houden. Voorbeelden zijn de verplichte stickers die personeel attenderen op het wassen van de handen, de schoonmaakplannen en de weekroosters. Dit type verplichtingen leidt doorgaans niet tot hoge regeldruk, maar wel tot irritaties.
3. Belemmeringen. Deze laatste categorie omvat regels of uitvoeringsprocessen die het voor bedrijven lastig maken om te ondernemen. Voorbeelden zijn stroperige vergunningverlening, stringent ruimtelijk beleid en een ingewikkeld parkeerbeleid. Deze belemmeringen hebben geen invloed op de meetbare regeldruk, maar kosten de ondernemer wel omzet.

Bijlagen bij rapportage:

Regeldruk in de horeca

I	Verantwoording	45
II	De KAR-methodiek	47
III	Werkwijze	49
IV	Simulatie uniforme uurtarieven	51
V	Regelgeving voor de horeca	53

I Verantwoording

In deze bijlage is toegelicht welke partijen bij het project 'Regeldruk in de horeca' zijn betrokken.

Aansturing

Het onderzoek is uitgevoerd onder aansturing van de Belgische Federale overheid. De onderstaande tabel toont het overzicht van de betrokken deskundigen.

Tabel 11. Projectaansturing.

Organisatie	Medewerkers
Dienst Administratieve Vereenvoudiging	Kris Blancke
Kabinet Francken	Mark Depré

Begeleiding

Gedurende het onderzoek zijn de onderzoeksresultaten getoetst door een begeleidingscommissie. De onderstaande tabel geeft een overzicht van de betrokken partijen.

Tabel 12. Begeleidingscommissie.

Organisatie	Medewerkers
Horeca Vlaanderen	Danny Van Assche Eve Diels
Horeca Bruxelles	Yves Roque Francine Werth
Horeca Wallonie	Thierry Neyens Louise Warnon
KPMG	Wannes Verschueren
Dienst Administratieve Vereenvoudiging	Erwin de Pue
Kabinet Francken	Michiel Mentens

Uitvoering

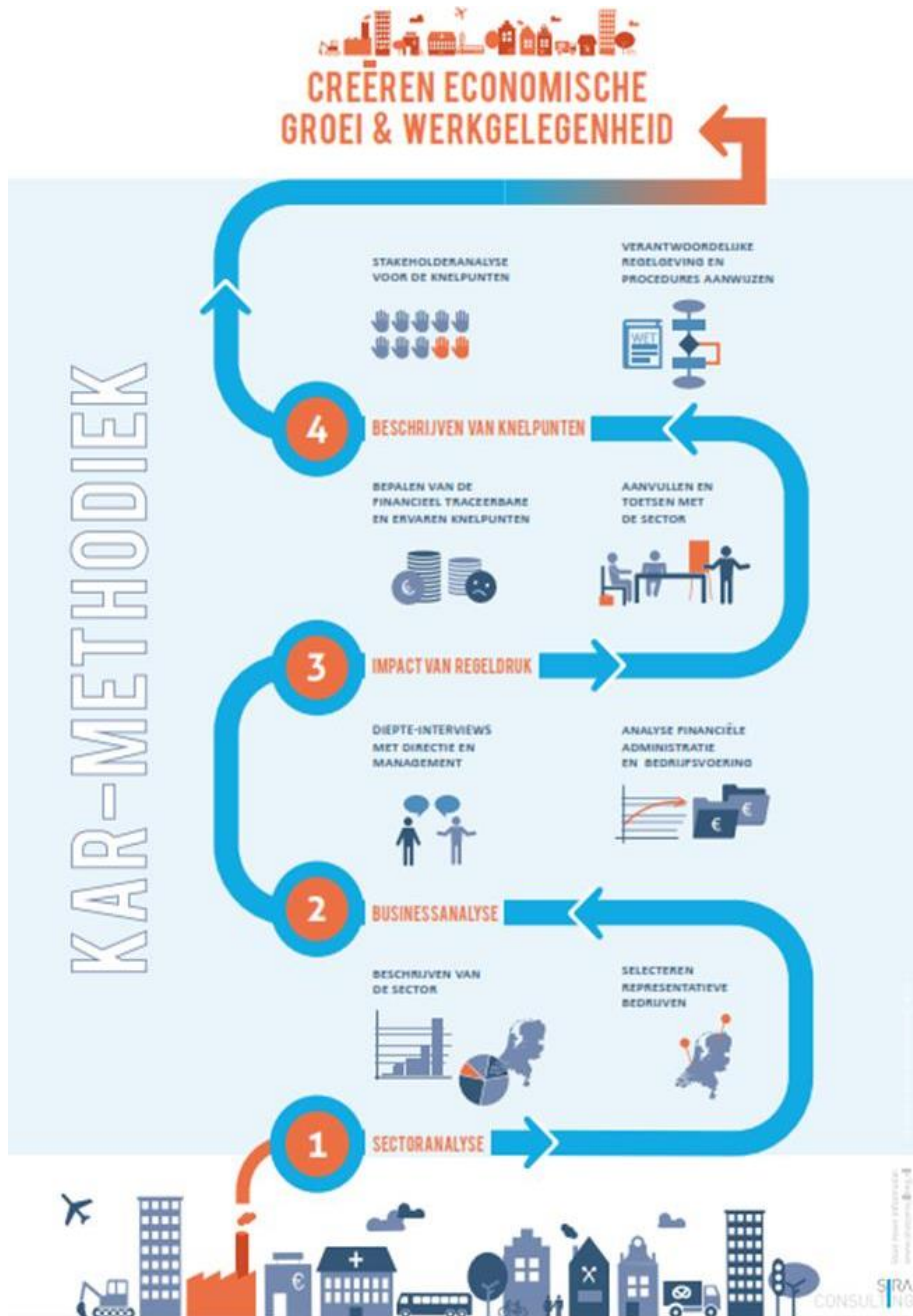
Het onderzoek naar het gebruik van basisregistraties is uitgevoerd door Sira Consulting. De onderstaande tabel geeft een overzicht van de samenstelling en rolverdeling van het projectteam.

Tabel 13. Projectteam.

Organisatie	Medewerker	Rol
Sira Consulting	Peter Bex	Projectverantwoordelijke
	Joland van der Heijden	Projectleider
KPMG	Gregory Winerlak	Projectmedewerker
Universiteit Hasselt	Wim Marneffe	Kwaliteitsbewaking

II De KAR-methodiek

De KAR-methodiek is ontwikkeld in opdracht van het ministerie van Economische Zaken van de Nederlandse overheid. De werkwijze is vastgelegd in de Handleiding KAR-methodiek - Methodiek voor het inventariseren van knelpunten binnen een sector'.¹² De onderstaande figuur vat de werkwijze op hoofdlijnen samen.



¹² Online beschikbaar via: <http://www.rijksoverheid.nl/documenten-en-publicaties/rapporten/2015/04/09/handleiding-kar-methodiek.html>

III Werkwijze

Dit project is in vier fasen uitgevoerd:

1. Voorbereiding van het onderzoek
2. Businessanalyses
3. Aanvullen en toetsen resultaten businessanalyse
4. Opstellen actieplan

De resultaten van fasen 1 en 2 zijn vastgelegd in dit rapport. De uitkomsten van fasen 3 en 4 worden in een volgend rapport vastgelegd. De werkwijze en het resultaat per fase zijn hieronder toegelicht.

Fase 1. Voorbereiding van het onderzoek

In fase 1 is de projectaanpak afgestemd met de opdrachtgever en de begeleidingscommissie. Daarnaast is het praktijkonderzoek in fase 2 voorbereid door de opbouw van de sector te analyseren en is op die basis een selectie gemaakt van het type voorbeeldbedrijven dat in het onderzoek is opgenomen. De resultaten van de sectoranalyse zijn opgenomen in hoofdstuk 3 van dit rapport. Ook is in fase 1 in kaart gebracht met welke wettelijke verplichtingen horecabedrijven te maken hebben. Het overzicht van deze verplichtingen is opgenomen in bijlage IV.

Fase 2. Businessanalyses

In fase 2 is bij 13 bedrijven via een analyse van de boekhouding en diepte-interviews met ondernemers gemeten hoe hoog de regeldruk is. De resultaten van deze metingen zijn samengevat in hoofdstuk 7. Naast de kwantitatieve regeldruk (kosten), is ook de kwalitatieve regeldruk in kaart gebracht. Het gaat hierbij om knelpunten, irritaties en belemmeringen. Deze kwalitatieve regeldruk wordt in het tweede deelrapport uitgewerkt.

Fase 3. Aanvullen en toetsen resultaten businessanalyse

In fase 3 zijn de uitkomsten van de businessanalyse getoetst en aangevuld in twee werksessies met ondernemers. Het betrof één Franstalige sessie voor de gewesten Wallonië en Brussel en één Nederlandstalige sessie voor het gewest Vlaanderen. Gedurende de sessies is daarnaast nagegaan met welke concrete oplossingen de regeldruk voor de horecasector kan worden verminderd. De uitkomsten van fase 3 worden vastgelegd in het tweede deelrapport bij dit onderzoek.

Fase 4. Opstellen actieplan

In de vierde en laatste fase zijn de activiteiten uitgewerkt die nodig zijn om de regeldruk binnen de sector te reduceren. Hiertoe zijn de meest relevante knelpunten en oplossingsrichtingen besproken en geprioriteerd tijdens de vierde bijeenkomst van de begeleidingscommissie. De resultaten van fase 4 zijn vastgelegd in het 'Actieplan vermindering knelpunten horecasector'.

IV Simulatie uniforme uurtarieven

De KAR-methodiek brengt de regeldruk in kaart op basis van de werkelijke situatie bij bedrijven. Dit betekent dat in de businessanalyses wordt gewerkt met de feitelijke uurtarieven van zowel de eigenaar als het personeel. Voor het personeel worden de uurtarieven afgeleid uit de boekhouding. Voor de eigenaar geldt dat deze doorgaans niet per uur wordt betaald en is daarom een andere benadering gehanteerd, waarbij het bruto uurtarief is bepaald door het bruto jaarinkomen te delen door het aantal gewerkte uren.

Voorbeeldberekening uurtarief

In restaurant klein 1 werken de eigenaar en zijn vrouw beide op basis van loon uit onderneming. Zij werken elk 70 uur per week, 45 weken per jaar. In totaal werken zij 70 uur * 2 personen * 45 weken = 6.880 uur per jaar. In het meetjaar hebben de eigenaar en zijn vrouw gezamenlijk € 45.145 loon uit onderneming ontvangen. Het bruto uurtarief bedraagt dan € 45.145 / 6.880 = € 6,45.

NB. Deze berekening is gebaseerd op echte cijfers.

Het werken met werkelijke uurtarieven heeft als risico dat de metingen per bedrijf niet of beperkt vergelijkbaar zijn. Om dit risico uit te sluiten is een simulatie uitgevoerd waarbij de uurtarieven voor alle betrokken bedrijven gelijkgesteld aan de hand van de onderstaande tabel.

Tabel 14.

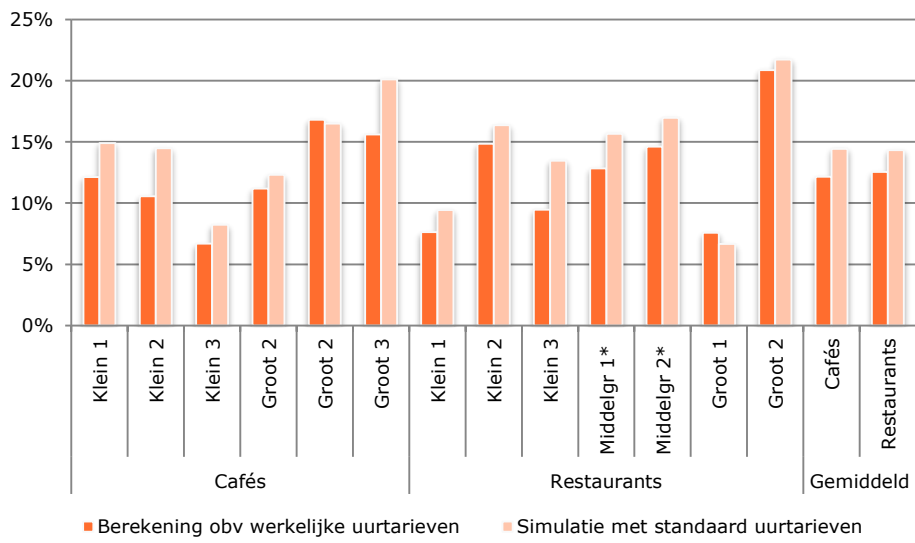
Funcitieniveau	Gehanteerd kostendekkend uurtarief
Eigenaar / zaakvoerder	€ 30
Voltijds personeel	€ 27
Parttime personeel / extra's	€ 23
Jobstudenten	€ 10

Resultaat van de simulatie

Resultaat van de simulatie

De onderstaande figuur toont de uitkomst van de simulatie. Bij de vergelijking van de originele cijfers met de simulatie, lijkt het beeld consistent te blijven.

Bij de bedrijven café groot 2 en restaurant groot 1 valt de regeldruk in de simulatie respectievelijk 0,3% en 0,9% lager uit. Bij alle andere bedrijven is de regeldruk in de simulatie hoger, variërend van 0,9% tot 4,5%. Dit komt omdat bij deze bedrijven de feitelijke uurtarieven lager zijn dan wat marktconform is.



Figuur 21. Vergelijking originele cijfers en de simulatie met standaard uurtarieven.

V Regelgeving voor de horeca

In deze bijlage is een overzicht gegeven van de belangrijkste regelgeving waaraan Belgische horecabedrijven moeten voldoen. De regelgeving is gerangschikt naar thema.

Inspectie autocontrole voor de horeca

1*. Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

2*. Ministerieel besluit van 22/03/2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

Versoepeld HACCP ¹³

1*. Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

2*. Ministerieel besluit van 22/03/2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

Rookreglementering

1*. Wet van 22/12/2009 betreffende een algemene regeling voor rookvrije gesloten plaatsen toegankelijk voor het publiek en ter bescherming van werknemers tegen tabaksrook

2*. Koninklijk besluit van 28/04/2010 betreffende de vaststelling van de voorwaarden van het rookverbodsteken en van de installatie van een ventilatiesysteem

Infrastructuur, inrichting en hygiëne

1*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

2*. Koninklijk besluit van 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

3*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne + Koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne en Koninklijk besluit van 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

4*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne en verordening (eg) nr. 37/2005 van de Commissie van 12/01/2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten

5*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

6*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne + Koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne.

¹³ Hazard Analysis and Critical Control Points.

7*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne + koninklijk besluit van 03/01/1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard

8*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne en koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

9*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne + koninklijk besluit van 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

10*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne + koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten

11*. verordening (eg) nr. 1935/2004 van het europees parlement en de raad van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de richtlijnen 80/590/eeg en 89/109/eeg

12*. koninklijk besluit van 22/01/1988 betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen

13*. verordening (eg) nr. 853/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

14*. verordening (eg) nr. 1069/2009 van het europees parlement en de raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot intrekking van verordening (eg) nr. 1774/2002 (verordening dierlijke bijproducten) + verordening (eu) nr. 142/2011 van de commissie van 25 februari 2011 tot uitvoering van verordening (eg) nr. 1069/2009 + koninklijk besluit van 27 april 2007 betreffende het gebruik en het verhandelen van sommige dierlijke bijproducten bestemd voor het voederen van dieren, niet bestemd voor humane voeding

15*. koninklijk besluit van 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne + verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

16*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne + koninklijk besluit van 14/01/2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt

17*. Besluit van de Vlaamse regering van 17/02/2012 tot vaststelling van het Vlaams reglement

betreffende het duurzaam beheer van materiaalcringen en afvalstoffen

18* Besluit van de Vlaamse Regering van 5/7/2013 houdende vaststelling van een gewestelijke stedenbouwkundige verordening inzake hemelwaterputten, infiltratievoorzieningen, buffervoorzieningen en gescheiden lozing van afvalwater en hemelwater

Legionella

1* Besluit van de Vlaamse Regering betreffende de preventie van de veteranenziekte op publiek toegankelijke plaatsen

Traceerbaarheid van voeding

- 1*. Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- 2*. Ministerieel besluit van 22/03/2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

Personeel

- 1*. Wet van 27/6/1969 betreffende de maatschappelijke zekerheid der arbeiders
- 2* Koninklijk besluit. van 19/12/1939 betreffende de kindertoeslagen voor loonarbeiders
- 3* Wet van 10 /4/1971 inzake arbeidsongevallen
- 4* Wet van 4 /8/1996 betreffende het welzijn van de werknemers bij de uitvoering van hun werk
- 5* Koninklijk besluit van 5/11/2002 tot invoering van een onmiddellijke aangifte van tewerkstelling
- 6* Koninklijk besluit van 30/4/2007 betreffende het bijhouden van een register voor werktijdregeling in de ondernemingen die onder het paritair comité voor het hotelbedrijf ressorteren.
- 7* Koninklijk besluit van 8/8/1980 betreffende het bijhouden van sociale documenten
- 8* Koninklijk besluit van 27/9/1966 tot vaststelling, wat de particuliere sector betreft, van de gegevens die de afrekening moet bevatten welke bij elke definitieve betaling van het loon aan de werknemer overhandigd wordt.
- 9* Wet van 9/4/1965 tot instelling van de arbeidsreglementen
- 10* Wet van 3/7/1978 betreffende de arbeidsovereenkomsten
- 11* Ministerieel besluit van 26/11/1991 houdende toepassingsregelen van de werkloosheidsreglementering
- 12* Wet van 24/2/2003 betreffende de modernisering van het beheer van de sociale overheid
- 13* Wetboek van de inkomstenbelastingen 1992
- 14* Koninklijk besluit van 24/2/2005 houdende diverse bepalingen ter bestrijding van de ernstige arbeidsongevallen en vereenvoudiging van de arbeidsongevallenaangiften
- 15* Ministerieel besluit van 26/11/1991 houdende toepassingsregelen van de werkloosheidsreglementering.
- 16* Koninklijk besluit van 27/7/1992 tot uitvoering van het wetboek van de inkomstenbelastingen
- 17* Koninklijk besluit van 30/3/1968 tot bepaling van de algemene uitvoeringsmodaliteiten van de wetten betreffende de jaarlijkse vakantie van de werknemers
- 18* Algemene kinderbijslagwet van 20/6/2014

BTW-verplichtingen

- *1 Wet van 3/7/1969 betreffend belasting over de toegevoegde waarde

*2 Koninklijk besluit van 9/12/2009 met betrekking tot de jaarlijkse lijst van de BTW-belastingplichtige afnemers

*3 Wet van 17/7/1975 op de boekhouding van de ondernemingen

Fiscale en boekhoudkundige verplichtingen

1* Wetboek van de Inkomstenbelastingen 1992

2* Koninklijk besluit van 29/12/1992 met betrekking tot de regeling voor de voldoening van de belasting over de toegevoegde waarde

3* Wetboek van economisch recht van 28/2/2013

4* Wetboek IV van 7 mei 1999 van vennootschappen

5* Wet van 30 december 1992 houdende sociale en diverse bepalingen

Geregistreerde kassa met black box

1* Koninklijk besluit van 1/10/2013 met betrekking tot de toepassingsmodaliteiten ten aanzien van de certificatie van een geregistreerd kassasysteem in de horecasector

Alcohol en sterke drank

1* Wet samengevend op 3 april 1953 inzake de slijterijen van gegiste dranken

2* De wet van 28/12/1983 betreffende de vergunning voor het verstrekken van sterke drank

Milieuvergunning

1* Besluit van de Vlaamse regering van 6/2/1991 houdende vaststelling van het vlaams reglement betreffende de milieuvergunning

Geluidsnormen

1* Besluit van de Vlaamse Regering tot wijziging van het koninklijk besluit van 24 februari 1977 houdende vaststelling van geluidsnormen voor muziek in openbare en private inrichtingen, tot wijziging van het besluit van de Vlaamse Regering van 6 februari 1991 houdende vaststelling van het Vlaams reglement betreffende de milieuvergunning en tot wijziging van het besluit van de Vlaamse Regering van 1 juni 1995 houdende algemene en sectorale bepalingen inzake milieuhygiëne, wat betreft het maximaal geluidsniveau van muziek in inrichtingen

Toegankelijkheid

*1 Wet van 30/7/1979 betreffende de preventie van brand en ontploffing en betreffende de verplichte verzekering van de burgerrechtelijke aansprakelijkheid in dergelijke gevallen.

Verzekeringen Horeca

1* Belgische wetgeving: 30/7/1979 H2A8

Prijsaanduiding

1* Koninklijk besluit van 15/6/1988 betreffende de aanduiding van de tarieven in de zaken waar logies, maaltijden, gerechten of dranken worden verstrekt.

Auteursrechten en nevenrechten

1*Wet van 30/6/1994 betreffende het auteursrecht en naburige rechten.

2* Koninklijk besluit van 30/10/1997 betreffende de vergoeding verschuldigd aan auteurs en uitgevers voor het kopiëren voor privégebruik of didactisch gebruik van werken die op grafische of op soortgelijke wijze zijn vastgelegd

Autonome gemeentelijke bevoegdheden

*1 Gemeentedecreet van 15/07/2005

Bewakingsactiviteiten (portier, camera, gebruik van radiofrequenties)

1* Wet van 10/4/1990 tot regeling van de private en bijzondere veiligheid

2* Koninklijk besluit van 2/7/2008 betreffende de aangiften van de plaatsing en het gebruik van bewakingscamera's

3* Wet van 13/6/2005 betreffende de elektronische communicatie

Bescherming naam en domeinnaam

*1 Wet van 26 juni 2003 betreffende het wederrechtelijk registreren van domeinnamen

Bedrijfswagen

1* Wet van 21/11/1989 betreffende de verplichte aansprakelijkheidsverzekering inzake motorrijtuigen.

2* KB van 20/07/2001 betreffende de inschrijving van voertuigen

3* Wetboek van 23/11/1965 van de met inkomstenbelastingen gelijkgestelde belastingen

4* verordening (eg) nr. 46/2007 van het Europees parlement en de raad van 5 september 2007 inzake goedkeuring van motorvoertuigen

Welzijn op het werk

1* Wet van 4-8-1996 betreffende het welzijn van de werknemers bij de uitvoering van hun werk

Brandveiligheid

1* Wet Betreffende de preventie van brand en ontploffing en betreffende de verplichte verzekering van de burgerrechtelijke aansprakelijkheid in dergelijke gevallen 30/07/1979

Keuren van liften

1* Koninklijk besluit van 9 maart 2003 betreffende de beveiliging van liften