



Stop het wurgbeleid

Geef de horeca
eindelijk nieuwe
kansen



N-VA wil verandering
met concreet horecaplan



Dringend nieuwe kansen

Vlaanderen is een Lekker Land. Met dank natuurlijk aan de duizenden ondernemers die samen met hun medewerkers dag aan dag een lang gevestigde traditie van 'lekker genieten' perfect vorm geven. In het café, de bistro, het restaurant of in het toeristische logies. Vanuit een combinatie van stevig vakmanschap én uitmuntend gastheerschap.

Toch hangen nu al jaren donkere wolken boven de horeca. De sector kampt met heel wat specifieke problemen en veel uitbaters hebben het echt niet makkelijk.

Wordt het morgen beter? Als het van de N-VA afhangt wel. Parlementsleden van de N-VA namen recent een reeks concreet samenhangende initiatieven.

Precies hier maakt de N-VA het verschil met de jarenlange 'losse flodder'-politiek van de opeenvolgende federale regeringen. Ik moet het u niet vertellen: praatjes vullen immers geen gaatjes.

De N-VA wil dringend nieuwe kansen voor de horeca.

Een café zonder bier is geen lachertje. Wel integendeel. Maar bier zonder het vertrouwde café om de hoek, of een lekker diner zonder de gezelligheid van het restaurant, ... het zou ons allen niet vrolijker maken.

Daarom alleen al: stop het wurgbeleid en geef de horeca eindelijk nieuwe kansen!

Bart De Wever
Voorzitter N-VA

De zes krachtlijnen van het horecaplan van de N-VA



“Samen met zes collega-mandatarissen van de N-VA werkte ik, in breed overleg met de horecasector, een reeks concrete voorstellen uit om de sector nieuwe kansen te geven. Zo willen we het wurgbeleid van de regering-Di Rupo stoppen.”

Jan Van Esbroeck
Kamerlid N-VA
Kalmthout

- 1** Brede versoepeling van de mogelijkheden voor **tewerkstelling** in de sector.
- 2** Verdere **professionalisering**, met nieuwe impulsen voor vorming en opleiding.
- 3** Eindelijk een ernstige **administratieve vereenvoudiging**.
- 4** Verder werken aan meer **transparantie** in contracten van brouwerijen en leveranciers.
- 5** Nieuwe stappen in de **afbouw van fiscale verschillen en nadelen**.
- 6** Duidelijke, maar ook realistische **maatregelen voor de voedselveiligheid**.

“Horecapersoneel vlot en gepast inzetten wordt meer en meer een probleem. Dat we bij manifestaties of bij prachtig weer forse piekmomenten kennen, dat weet iedereen. Toch is het net dan bijzonder moeilijk om extra personeel in te zetten. Jammer voor onze klanten, voor onszelf als ondernemer, maar ook voor medewerkers die echt willen werken.”

Peter Geurickx, Peters' Resto, Opwijk



Zuhail Demir
Kamerlid N-VA
Antwerpen

- ◆ Verdere versoepeling van de studentenarbeid (met een pakket van 400 uren in plaats van 50 dagen).
- ◆ Betere kansen voor het inzetten van de extra's op specifieke piekmomenten en versoepeling van de Gelegenheidsarbeid, zeker voor meewerkende familieleden.

1
Een brede versoepeling van de mogelijkheden voor tewerkstelling in de sector

2

Verdere professionalisering, met nieuwe impulsen voor vorming en opleiding

“Bij starters in de horeca ligt het aantal faillissementen jammer genoeg hoog. Daarom alleen al is het belangrijk dat wie nieuw begint, tijdig goed en gedegen advies krijgt. Ook naschoolse opleidingen blijven belangrijk. De sector zelf ontwikkelt al jaren een breed opleidingsaanbod. Ik vind dat zeer goed. Want méér professionalisering leidt per definitie tot méér kwaliteit.”

Kelly Verheyden, bistro Poeskaffee, Lier



Nadia Sminate
Kamerlid N-VA
Londerzeel

- ◆ Kandidaat-uitbaters verdienen stevig juridisch en boekhoudkundig advies vooraleer ze hun zaak starten. De faillissementsgraad moet dalen.
- ◆ Verder versterken van de horeca-opleidingen, georganiseerd door de sector.
- ◆ Aanpassen en moderniseren van de vestigingswet om een restaurant te starten, met stimulansen om bijkomende opleidingen te volgen.

“Iedere klant mag eens bij mij langkomen om te zien hoe groot de papierberg is waar ik me moet doorheen worstelen. Van rust is nooit sprake. Attesten, keuringen, vergunningen, ... : het houdt echt nooit op. In plaats van te focussen op onze klanten zijn we urenlang met paperassen bezig. Collega-hoteliërs die ook een restaurant uitbaten hebben het zelfs nog moeilijker.”

Andy Bonheure, hotel Botaniek, Brugge



Karel Uyttersprot
Kamerlid N-VA
Lebbeke

- ◆ Uitbouw van een uniek horecaloket dat de toegang tot alle overheidsdiensten in één beweging bundelt.
- ◆ Eén basisinspectie waarbij één horeca-inspecteur de controle op arbeid, hygiëne en alle documenten groepeerd.

3

Eindelijk een ernstige administratieve vereenvoudiging



4

Verder werken aan meer transparantie in contracten van brouwerijen en leveranciers

“Veel collega’s hebben het niet altijd makkelijk met hun brouwerijcontracten. De beide partijen moeten open kaart kunnen spelen. Een zeer strenge exclusiviteit van drankafname leidt er bijvoorbeeld toe dat je als uitbater je klanten al eens moet ontgoochelen. Niemand vindt dit leuk. Zeker niet in een sector waar de klant voortdurend koning hoort te zijn.”

Marcel Van Looy, café ’t Elfde Genot,
Sint-Niklaas



Daphné Dumery
Kamerlid N-VA
Blankenberge

- ◆ Meer transparantie inzake de prijsvorming van brouwerijcontracten en duidelijkheid over de specifieke rol van de leverancier, de verhuurder dan wel de financier.
- ◆ Wie een zaak opstart, moet verplicht door iemand uit de horecasector worden bijgestaan bij het afsluiten van een contract.

“Ach, ik heb het al zo vaak gehoord. Men wil de horeca steunen door de btw-voet te verlagen. Dat men dat dan verdorie eindelijk eens doet. Met de verplichte invoering van de nieuwe elektronische kassa’s (zomer 2013) is het nu of nooit. Na de verlaging van de btw op voeding, moet ook de btw op dranken naar omlaag. De bal ligt in het kamp van de regering-Di Rupo. Wil men nu eindelijk woord houden!?”

Ann Leyssens, frituur-restaurant Stefan en
Ann, Heusden-Zolder



Veerle Wouters
Kamerlid N-VA
Riemst

- ◆ Na invoering van het elektronisch kasregister (1 juli 2013): verdere administratieve vereenvoudiging en verdere verlaging van de btw naar 12 procent, ook voor dranken.
- ◆ Specifieke investeringsaftrek om de impact van het rookverbod beter te begeleiden.

5

Nieuwe stappen in de afbouw van fiscale verschillen en nadelen

6

Duidelijke, maar ook realistische maatregelen voor de voedselveiligheid

“Ik vind het logisch dat de overheid de consument beschermt en dus ook controles voor de volksgezondheid uitvoert. Al kunnen die controles op een andere, betere en vooral efficiëntere manier worden opgezet. Wie in de fout gaat, krijgt best meteen heel concreet advies om de moeilijkheden aan te pakken en op te lossen.”

Nabilla Ait Daoud, broodjeszaak Tramezzini, Antwerpen



Elke Sleurs
Senator N-VA
Gent

- ◆ Wie een vestigingsattest heeft, draagt de eindverantwoordelijkheid in de zaak.
- ◆ Ook nevenkeukens (verhuurkeukens, parochiezalen, ...) moeten worden gecontroleerd.
- ◆ Inspecteurs moeten de horeca-ondernemer coachen en motiveren. Goede resultaten moeten beloofd; slechte resultaten gesanctioneerd.
- ◆ Sterker stimuleren van systemen van autocontrole (inclusief de opvolging ervan).
- ◆ Het FAVV moet ook voorafgaand aan de opening van een horecazaak inspecties voeren.



Maakt de regering-Di Rupo eindelijk werk van een 'Actieplan Horeca'?

U moet het ons niet vertellen: aan een zoveelste belofte heeft de horeca geen boodschap. De vele proefballonnetjes van de regering-Di Rupo leverden de horeca tot nu niets concreets op.

De N-VA wil de horeca dringend nieuwe kansen geven. Precies daarom werkten enkele N-VA-mandatarissen in direct overleg met de sector recent een reeks concrete voorstellen uit. Deze brochure biedt u alle informatie.

De komende maanden gaan we hard werken om andere partijen te overtuigen van onze voorstellen. Zij moeten nu maar eens kleur bekennen. Wij hebben onze verantwoordelijkheid genomen.

Onze keuze is gemaakt. We nodigen u uit om dit ook te doen. Steun de N-VA. Samen zorgen we voor de broodnodige verandering.

Jan De Haes
Oud-voorzitter Horeca Vlaanderen

Jan Van Esbroeck
Kamerlid N-VA

'De kracht van verandering' Doet u met ons mee?



Deze folder biedt u tekst en duiding bij de initiatieven van de N-VA voor de horeca-sector. Want de N-VA wil de horeca eindelijk nieuwe kansen geven. Wil u meer weten? De concrete voorstellen van de N-VA in detail lezen en meteen ook beoordelen? Surf dan naar www.n-va.be/horecaplan. Op deze website kan u natuurlijk ook meteen uw reactie kwijt.

Als u het eens bent met de voorstellen van de N-VA, mail dan even naar horeca@n-va.be. Zo versterkt u onze actie en wegen we voortaan samen op de zo noodzakelijke verandering voor de horecasector.

**U vindt
het horecaplan
van de N-VA
een goede zaak?**

**Laat dit dan ook aan uw
collega's in de sector horen!**
www.n-va.be/horecaplan
horeca@n-va.be



Nieuw-Vlaamse Alliantie | Koningsstraat 47 bus 6, 1000 Brussel | tel. 02 219 49 30 | info@n-va.be | www.n-va.be