

Horecaondernemers kijken met VJ terug op één jaar corona in Nederland

18-03-2021 13:00

Er is de afgelopen maanden al veel geschreven over de soms nijpende situaties tussen huurder en verhuurder tijdens de coronacrisis. Vastgoedjournaal keek met twee horeca-exploitanten terug op deze roerige tijd en sprak met hen over hun ervaringen en hun huidige relatie met hun verhuurders.

Aan het woord komen Ronald Vos, eigenaar van vier Woodstone restaurants en The Feel Good Kitchen en Liesbeth van der Meij de Bie, die samen met haar dochter Thara een goedbezochte kleine lunchroom runt in Zandvoort.

“Er zaten ’s avonds nog gasten in ons restaurant te eten op 15 maart 2020, toen we hoorden dat we om 18:00 uur de deuren voor minstens drie weken moesten sluiten”, vertelt horecaondernemer Ronald Vos. Samen met zijn broer en schoonzus is hij mede-eigenaar van vier Woodstone pizzarestaurants en een productielijn met verse gerechten die gekoeld per post worden thuisbezorgd: The Feel Good Kitchen.

Heel hard gaan roepen: ‘Ik heb het slecht, je krijgt niks!’, gaat niet werken

Nieuwe investeringen om te kunnen overleven

Thuisbezorgen deden de Woodstone restaurants van Vos nog niet maar dit stond wel op de planning. Door de lockdown werd hij gedwongen om deze plannen eerder te realiseren, om zo nog enige omzet te kunnen genereren. Over hulpplannen van de overheid was toen nog nauwelijks nog iets bekend. Vos: “We hebben meteen contact gezocht met Thuisbezorgd om een samenwerking aan te gaan.” De investering voor dit nieuwe businessmodel schat Vos op zo’n €7.000 per filiaal. Er moesten onder andere e-bikes en scooters worden aangeschaft voor de bezorgers en er moesten ook meer computersystemen komen voor de binnenkomende orders en de website moest worden aangepast.

‘Het heeft geen zin om bij de pakken neer te gaan zitten’

Momenteel draait Vos met al zijn restaurants ongeveer 25% van de omzet die hij had voor de pandemie. Maar klagen doet hij en wil hij niet. “Het heeft geen zin om bij de pakken neer te gaan zitten of boos te zijn.” In plaats daarvan richt Vos zich momenteel meer op zijn productielijn en The Feel Good Kitchen. Met zijn productielijn produceert hij producten voor andere restaurants en met The Feel Good Kitchen wil Vos het plezier weer terugbrengen in de Nederlandse keuken. “Ovenklare maaltijden worden vers door ons bereid en bij de klant bezorgd via een gekoelde service van TNT Post. De ontvanger is verzekerd van een lekkere en voedzame maaltijd zonder zich druk te hoeven maken over boodschappen of tijd om te koken.”

The Feel Good Kitchen

De missie van The Feelgood Kitchen is om lekker, vers en puur eten makkelijk te maken.

Hun chefs bereiden heerlijke, voedzame oven klaar-maaltijden zonder gedoe zodat klanten meer tijd kunnen besteden aan de leukere dingen in het leven, zonder concessies aan kwaliteit of smaak. Familie ovenschotels, 1 en 2 persoons maaltijden, pizza pakketten en cookie dough worden allemaal gekoeld en per post thuisbezorgd, het enige dat jij nog hoeft te doen is het opwarmen.

Gezond en voedzaam eten voor jouw en je familie is niet meer ingewikkeld. Met de maaltijden van The Feel Good Kitchen is men verzekerd van vers en puur eten en blijft er meer tijd over voor de dingen waar je blij van wordt. Dat noemen ze de ‘feel good factor’. [Bezoek de website.](#)

Overheidsmaatregelen

Vos benadrukt dat de TVL-regeling (Tegemoetkoming Vaste Lasten) is gebaseerd op een specifiek percentage van de omzet en deze geen rekening houdt met ondernemers op A1 locaties waar massa's mensen komen. Het wegblijven van die massa wordt niet verrekend. Voor de grotere locaties komt de klap harder aan dan voor de kleinere ondernemers, die sowieso al minder omzet genereerden. "We proberen belastingbetaling uit te stellen. Dit zit bij ons op €300.000 en het einde is nog niet in zicht", vertelt Vos.

Bemiddelingsbureau

De gesprekken met zijn verhuurders laat het bedrijf van Vos verzorgen door een bemiddelingsbureau. "Dat was al zo voor corona. Het bemiddelingsbureau voert de onderhandelingen met onze verhuurders. Wij hebben hier bewust voor gekozen omdat het hier allemaal cijferwerk betreft en er tijdens onderhandelingen geen plaats is voor emotie." Met drie van zijn vier verhuurders is Vos overeengekomen om voor nu de helft van de huur plus de servicekosten te betalen. Over de vierde verhuurder wil Vos niet veel meer kwijt dan dat deze op ramkoers ligt en de volle huursom wil ontvangen.

Vos snapt dat de verhuurder ook inkomsten nodig heeft en kosten heeft, maar dat geldt ook voor hemzelf. Volgens de horecaondernemer heeft het geen zin om boos te worden, of om te gaan huilen. "We willen wel graag met de verhuurders in contact blijven. Ik ben open met mijn cijfers. Heel hard gaan roepen: 'Ik heb het slecht, je krijgt niks!', gaat niet werken."

Toekomstbeeld

Hoe ziet Vos de toekomst van de landelijke horeca? "Voor nu voorzie ik veel kaalslag en leegstand. Het ligt er helemaal aan hoe de overheid omgaat met uitgestelde belastingen. Die zijn nu uitgesteld tot drie jaar. Maar wanneer nu alles teruggevraagd zou worden, zou minimaal 75% van de horecaondernemers ter plekke failliet worden verklaard."

De tweede ondernemer die VJ sprak was Liesbeth van der Meij de Bie. Zij huurt sinds juni 2012 lunchroom Lunchbreek van 60 m2 in het centrum van Zandvoort. Hoe kijkt zij terug op het afgelopen jaar?

"We hadden uiteraard geruchten gehoord dat de overheid op 15 maart 2020 de horeca voor een aantal weken wilde sluiten. Met mijn dochter en een goede vriendin hebben we bij een lokale restauranthouder naar de persconferentie gekeken en daarna samen de eerste schok proberen te verwerken."

Proactief contact met leveranciers

Over de dagen die volgden zegt Van der Meij de Bie: "Het voelde in eerste instantie allemaal heel onwerkelijk. Je hebt geen idee wat er allemaal op je af gaat komen tot het moment dat het gebeurt. Ik wist wel dat moest gaan handelen." Daags na de aankondiging van de eerste lockdown zocht zij proactief contact met al haar leveranciers. Van de groothandel tot het energiebedrijf. En natuurlijk ook met haar verhuurder.

Tijdens hun eerste afspraak werd meteen duidelijk dat de huurlast gezamenlijk gedragen zou worden. Dat gaf enigszins rust. "Ik voelde me gesteund", vertelt Van der Meij de Bie aan Vastgoedjournaal. In juni 2020 mocht haar lunchroom weer open. En de maanden juli en augustus waren qua omzet goede maanden. Maar de angst voor een tweede sluiting bleef, en niet onterecht. Toen de tweede lockdown werd aangekondigd kon zij wederom rekenen op de steun van haar verhuurder.

Advies aan ondernemers

Ze beseft dat niet iedere horecaexploitant deze ervaring met haar kan delen. "Ik begrijp heel goed dat sommige beleggers afhankelijk zijn van hun huurinkomsten. Ik voel me daarom gezegend met mijn huisbaas."

Wat is haar advies voor andere kleine ondernemers in deze tijd? "Zorg dat je constant in contact blijft met je leveranciers en je huurbaas. Je bent tenslotte ondernemer. En ondernemers hebben verantwoordelijkheden. Ook in tijden van een pandemie. En probeer in mogelijkheden te denken. Wees creatief in hetgeen waar je goed in bent."

'Wees creatief!'

Over creativiteit gesproken: het Zandvoortse Lunchbreek was de eerste die tijdens de lockdown begon met het ver- en bezorgen van themaboxen, waarvan de eerste 260 met Pasen werden uitgeleverd en vervolgens 240 voor Moederdag. Eén van de ontvangers van zo'n ontbijt box was zo onder de indruk dat Lunchbreek de opdracht gaf om 100 kerstpakketten voor haar personeel te maken. En aankomende Valentijnsdag worden er op verschillende adressen 150 Ik-vind-je-lief boxen bezorgd. "Dat zijn toch allemaal weer inkomsten om zo ons deel van de huur te kunnen betalen", aldus de horecaexploitant.

Aan de overheid zou Van der Meij de Bie het advies mee willen geven om namens de ondernemers de gesprekken te voeren met de nutsbedrijven. Want haar eigen ervaring leert dat deze stug zijn wat betreft regelingen. "Mijn energieleverancier komt mij niet tegemoet. Ik heb alleen de mogelijkheid om alles gespreid terug te betalen."

Op advies van haar accountant had zij haar personeel al voor de pandemie bij een pay-roll organisatie ondergebracht. Hierdoor heeft zij geen aanspraak hoeven maken op de NOW-regeling. "Ook niet voor mezelf", vertelt ze. "Er zijn mensen die deze regeling harder nodig hebben dan ik. Ik kan qua levensonderhoud gelukkig terugvallen op mijn man. Maar ik sta te popelen om weer open te kunnen met Lunchbreek."

Hoofdfoto: Woodstone Almere (Google Maps)

Sandra Lissenberg