



Onze menukaart

voor een
toekomstbestendige horeca

Koninklijke Horeca
Nederland

Beste Kamerlid,

Gefeliciteerd met uw benoeming tot Tweede Kamerlid.
Namens Koninklijke Horeca Nederland (KHN) presenteer ik u graag hét menu voor een sterke en toekomstbestendige horecasector.

De horeca is een onmisbaar onderdeel van onze samenleving. Met meer dan een half miljoen mensen die er met veel plezier werken, is de sector niet alleen van enorme economische waarde, maar ook van groot sociaal-maatschappelijk belang. De horeca is de huiskamer van Nederland: de plek waar mensen samenkomen, ontspannen en vieren. Een plek waar onze samenleving letterlijk samenkomt. Daar zetten ruim veertigduizend horecaondernemers zich iedere dag vol passie voor in.

Tegelijkertijd vraagt ondernemen in de horeca om steeds meer veerkracht. De regeldruk en stijgende kosten zetten ondernemers onder druk. Daarom nodigen wij u uit aan tafel. Om samen te kijken hoe we Nederland sterker kunnen maken, met beleid dat werkt in de praktijk.

KHN vertegenwoordigt ruim 17.000 horecabedrijven in alle delen van het land. We brengen ondernemers, beleidsmakers en partners samen, delen kennis en werken aan oplossingen die zorgen voor een toekomstbestendige sector. Zo hebben we samen al veel bereikt, zoals meer aandacht voor eerlijke arbeidsvoorwaarden en ruimte om te ondernemen.

Er liggen ook volop kansen voor de toekomst. Daarom vindt u in deze menukaart vijf heldere thema's: de belangrijkste ingrediënten voor een gezonde horeca en een sterke, gastvrije samenleving. Daarover gaan we graag met u in gesprek.

Samen cheffen we het.

Hartelijke groet,

Marijke Vuik
Voorzitter Koninklijke Horeca Nederland

- MENU -

Een vijfgangenmenu met de belangrijkste ingrediënten voor een sterke, levendige en toekomstbestendige horeca, die mensen verbindt, steden en dorpen versterkt en Nederland een stukje mooier en gastvrijer maakt.

Samen cheffen we het!



AMUSE

RUIMTE OM TE ONDERNEMEN

Regels zijn essentieel voor kwaliteit, veiligheid en vertrouwen in de horeca. In de praktijk blijkt alleen dat niet alle regels werkbaar zijn en de stapeling ervan ondernemers veel tijd kost. Zij willen hun aandacht vooral richten op gasten, medewerkers en groei.

KHN ziet kansen om regelgeving slimmer en eenvoudiger te maken. KHN pleit voor duidelijke, meetbare doelen voor regeldrukvermindering én voor een aanpak waarin ondernemers actief worden betrokken. Zo houden we de regels effectief én werkbaar voor de praktijk waarvoor ze bedoeld zijn.



VOORGERECHT

FLEXIBILITEIT BEHOUDEN OP DE ARBEIDSMARKT

De horeca is mensenwerk. Het is een vak dat drijft op vakmanschap en passie. De sector leeft mee met het ritme van gasten: elk uur van de dag, elk seizoen van het jaar. Dat vraagt om ruimte om in te spelen op pieken en dalen, terwijl medewerkers tegelijk moeten kunnen rekenen op zekerheid en duidelijkheid.

KHN ziet ruimte voor wetgeving die beter aansluit op die praktijk: begrijpelijk, uitvoerbaar en met voldoende flexibiliteit om in de cao samen met vakbonden passende afspraken te maken.



HOOFDGERECHT

BEHOUD NEDERLAND ALS AANTREKKELIJK TOERISTISCH LAND

De verhoging van het lage btw-tarief op logies heeft grote gevolgen voor de toeristische en recreatieve sector in Nederland. Verschillende onderzoeken, waaronder het rapport van onderzoeksbureau Significant, in opdracht van het ministerie van Financiën, laten zien dat dit kan leiden tot aanzienlijk minder binnen- en buitenlandse gasten. Daarmee raakt de maatregel niet alleen hotels en vakantieparken, maar ook de vele bedrijven en voorzieningen die afhankelijk zijn van toerisme – van cafés en restaurants tot musea, winkels en openbaar vervoer.

KHN vraagt het kabinet om de btw-verhoging op logies terug te draaien. Dit helpt om Nederland aantrekkelijk te houden als toeristische bestemming en biedt ondernemers ruimte om te investeren in kwaliteit, duurzaamheid en werkgelegenheid.



BIJGERECHT

EERLIJKE LONEN, GEZONDE BEDRIJVEN

Horecaondernemers staan voor goed werkgeverschap. Dat kan alleen met loonbeleid dat werkt in de praktijk: waarbij het wettelijk minimumloon niet te snel stijgt en aan sociale partners ruimte wordt gegeven om medewerkers eerlijk te belonen én bedrijven gezond te houden.

KHN pleit voor het verlagen van werkgeverslasten, het hervormen van het toeslagenstelsel en meer ruimte voor cao-partijen. Zo zorgen we samen voor eerlijke beloning, gezonde bedrijven en duurzame werkgelegenheid in een sterke horecasector.



DESSERT

ONDERSTEUNING BIJ VERDUURZAMING

Horecaondernemers willen verduurzamen en zetten al grote stappen. Tegelijkertijd zien we ook dat ondernemers in de praktijk tegen financiële en praktische grenzen aanlopen. Ook externe factoren zoals netcongestie, stikstofbeperkingen en stijgende kosten vertragen de voortgang.

KHN ziet kansen voor versnelling als verduurzaming betaalbaar, uitvoerbaar en voorspelbaar wordt gemaakt. Dat vraagt om stabiel beleid, gerichte investeringssteun en samenwerking tussen overheid en de horecasector. Wij gaan graag in gesprek over slimme, haalbare en praktische oplossingen, zodat we samen kunnen bouwen aan een toekomstbestendige, groene horeca.



Kopje koffie?

Wilt u verder praten over de thema's in deze menukaart? Dat kan! Ik ga graag met u in gesprek. Vanuit de praktijk weten wij wat werkt en wat niet. Samen met onze leden en experts brengen we kennis, cijfers en inzichten op tafel die helpen om beleid écht werkbaar te maken.

Vanuit Koninklijke Horeca Nederland denken we mee over oplossingen die niet alleen de horeca versterken, maar ook de samenleving als geheel. Als voorzitter zet ik me ervoor in dat de stem van ondernemers wordt gehoord – met oog voor realiteit, samenwerking en vertrouwen.

Ik kijk ernaar uit om persoonlijk met u kennis te maken.

Met gastvrije groet,

Marijke Vuik
Voorzitter Koninklijke Horeca Nederland
m.vuik@khn.nl

