



(https://dsocdn.akamaized.net/Assets/Images_Upload/2016/11/04/8822dbeca1d5-11e6-9021-70355e6615f1.jpg?width=1152&format=jpg)

Kim Devisschere (centraal) van het Gentse restaurant Roots. © Brecht Van Maele

Witte kassa vergalt honger naar eigen restaurant niet

Er zijn niet minder restaurants door de invoering van de witte kassa. Vorig jaar kwamen er nog 279 restaurants bij, en ook dit jaar zijn er fors meer starters.

- > Meer starters, ondanks witte kassa
- > Aantal restaurants stijgt al 8 jaar onafgebroken
- > 'Er is nu meer rock-'n-roll'

Tafelen wordt duurder

VAN ONZE REDACTEUR **DRIES DE SMET**

BRUSSEL | ‘Je moet niet vanaf dag één langoustines willen aanbieden’, zegt chef-kok Kim Devisschere. En ook niet na 300 dagen: vandaag staat er ‘gelakte kip op een crème van mais en jalapeno’ op het menu.

Sinds 1 januari is elk restaurant verplicht om een witte kassa te installeren, maar dat hield Devisschere niet tegen. Samen met zijn vriendin Nele opende hij begin dit jaar in Gent het restaurant Roots.

En hij is niet alleen. In heel Vlaanderen kwamen er in de eerste zes maanden van het jaar 8 procent meer startende restauranthouders. Uiteraard sloten ook heel wat eetgelegenheden de deuren, waardoor de netto aangroei een pak lager uitkomt. ‘Maar ik heb niet de indruk dat de witte kassa een ravage aangericht heeft’, zegt culinair recensent Bruno Vanspauwen.

‘In het zwembad of het fitnesscentrum is nu een eethoek. En de krantenshop biedt ook eten aan’

GINO VERMEULEN
horeca-consultant

Nochtans werd gevreesd voor een kaalslag door de witte kassa, die het moeilijker maakt om personeel in het zwart te betalen. Maar ook vorig jaar, met de witte kassa in zicht, daalde het aantal restaurants niet. In Vlaanderen groeide het aantal eetgelegenheden met 279 tot 17.970, blijkt uit cijfers van de Fod Economie. De voorbije acht jaar steeg het aantal haast onafgebroken.

Kleiner en vaker dicht

De witte kassa stilt de honger naar een eigen restaurant niet, maar de kosten wijzigen wel. ‘We hadden sowieso de ambitie om het te doen. Maar de witte kassa of de moeilijkheid om personeel te vinden, beïnvloedt wel de beslissingen’, zegt Devisschere. ‘We hebben minder personeel, maar dat doet niets af van ons uitgangspunt: een lekker bord met eten.’ Zijn restaurant telt 20 plaatsen. Zijn vriendin doet de zaal, hij heeft één werknemer in de keuken en één voor de afwas.

‘Het soort restaurant verandert’, zegt horeca-consultant Gino Vermeulen. ‘Koks kiezen voor kleinere restaurants van 20 tot 30 personen, terwijl het vroeger eerder om 50 tot 60 plaatsen ging. Ook de openingsuren worden aangepast. Zo zijn veel restaurants niet langer open op zaterdagmiddag.’

Of ze blijven zelfs het hele weekend gesloten, zoals bij Devisschere. Zijn collega een kilometer verderop doet net hetzelfde. ‘Natuurlijk is zaterdag een topdag, maar op maandagavond gaat het ook goed. Mijn vriendin werkt niet in de horeca en dan is het fijn om het weekend samen te kunnen doorbrengen. Dat heb ik vijftien jaar niet gehad’, zegt Michaël Vrijmoed, chef-kok in Restaurant Vrijmoed. Volgens hem is er geen gebrek aan jong keukengeweld. ‘Maar ze zijn er wel bewust mee bezig. Ze doen het niet meer zonder een goede boekhouder en beseffen dat het een onderneming is die gezond moet zijn.’

Vanspauwen vindt het restaurantlandschap veel levendiger en prettiger geworden. ‘Vroeger was het de grote droom van de chef-kok om een ster te halen. Nu is het meer rock-’n-roll en informeler.’

Koffie met een hapje

Horeca Vlaanderen hoedt zich voor hoera-berichten. Er zijn vorig jaar dan wel 279 restaurants bijgekomen, er verdwenen ook 229 cafés en bars.

Gerrit Budts, woordvoerder van Horeca Vlaanderen, ziet een verschuiving. ‘Tavernes verkopen meer voeding, wat een van de redenen voor de stijging kan zijn.’ Dat er meer starters zijn, vloeit volgens Budts voort uit het feit dat er meer gestopt zijn. ‘Daardoor zijn er veel panden op de markt.’

Ook Vermeulen wijst erop dat niet alle nieuwe zaken volwaardige restaurants zijn. ‘In het zwembad of het fitnesscentrum is nu een eetgelegenheden. En de krantenwinkel biedt nu ook eten aan.’ En dan zijn er nog de koffiezaken, die als paddenstoelen uit de grond schieten. ‘Het is onmogelijk om alleen op koffie te overleven. Dus bieden zij ook eten aan. Ook dat wordt dus geteld als een eetgelegenheden’, zegt Vermeulen.

Hij verwacht niet dat het aantal restaurants zal blijven stijgen. ‘Duitsland telt per inwoner maar half zoveel restaurants. Via natuurlijke selectie zullen er in ons land veel verdwijnen. De prijzen zullen ook stijgen. De zwarte omzet verdwijnt en er is ook een professionalisering. In Parijs of Rome kost een cappuccino al snel 5 euro. En daar betalen we dat gewoon.’

Tafelen wordt duurder

56 procent van de restaurants heeft zijn **prijzen verhoogd** na de invoering van de witte kassa. Nog eens 32 procent zal dat nog doen. Of anders gesteld: amper 12 procent verhoogt zijn prijzen niet. Dat blijkt uit een bevraging die Horeca Vlaanderen vorige maand deed bij 355 restaurants. Bij één restaurant op de drie gaat het om prijsstijgingen van meer dan 10 procent. Bovendien zijn de restaurants ook minder vaak open. 41 procent heeft minstens één **extra sluitingsdag** ingevoerd en 56 procent heeft de openingsuren aangepast. Twee derde van de restauranthouders vindt het 'absoluut noodzakelijk' dat de regering bijkomende maatregelen neemt, zoals een btw- of loonlastverlaging. Een op de drie ziet de **toekomst** van zijn bedrijf als 'zeer moeilijk' of vreest dat hij het niet zal overleven.



DRIES DE SMET

Dries De Smet is redacteur economie bij De Standaard.

Meer artikels van Dries De Smet > (<http://www.standaard.be/auteur/dries-de-smet>)

LEES MEER



03/11/2016 | Opnieuw forse stijging van faillissementen

(http://www.standaard.be/cnt/dmf20161102_02552586)



19/10/2016 | Meubelzaak Pluym sluit de deuren

(http://www.standaard.be/cnt/dmf20161018_02526733)



14/10/2016 | Brusselse handel doet beter dan verwacht

(http://www.standaard.be/cnt/dmf20161013_02518475)