

Economie

Geen ober te vinden om dat peperdure biertje te brengen

‘Gesloten wegens gebrek aan personeel’: veel horecazaken hangt deze bedreiging inmiddels serieus boven het hoofd. De sector had in het eerste kwartaal liefst 44.300 vacatures. Retailexpert Paul Moers voorziet een pijnlijke sanering. ‘Nederland heeft 15 tot 20 procent te veel horeca.’

Door **Robèrt Misset** Foto **Raymond Rutting**

In Proeflokaal In den Uiver, tegenover de St. Bavokerk in Haarlem, verraden de roodomrande ogen van eigenaar Hildo Makkes van der Deijl dat hij noodgedwongen zeven dagen per week werkt. En toch lukt het hem niet om zijn drie zaken overeind te houden. Op de deur van het even verderop gelegen Bierlokaal De Uiver hangt een briefje met de tekst: zondag t/m woensdag gesloten wegens gebrek aan personeel. ‘Ik ga die zaak verkopen, ik kan simpelweg geen mensen vinden.’

In de stralende zon wijst Makkes van der Deijl naar de terrassen van zijn collega's op wat hij ‘het Amsterdamse Rembrandtplein van Haarlem’ noemt. Allemaal zijn ze minstens een of twee dagen per week dicht. ‘Iedereen zoekt mensen. Ik verkoop het Bierlokaal niet omdat het niet loopt. Maar zelfs nu we alleen in het weekend open zijn, sta ik vaak onderbeband te stuntelen. Met vier medewerkers erbij zouden we het redden. Hoe triest ook, ze zijn er niet.’

44 procent terug

Ruim een kwart van de meer dan 400 duizend werknemers verliet de horeca tijdens het eerste jaar van de coronacrisis. De 100 duizend al dan niet ontslagen medewerkers stroomden door naar de teststraten van de GGD, waar veel meer te verdienen was, of naar de beveiliging en de detailhandel. Uit cijfers van uitkeringsinstantie UWV blijkt dat 44 procent (60 duizend werknemers) terugkeerde in de horeca.

Lang niet genoeg, want het Centraal Bureau voor de Statistiek (CBS) berekende dat in het eerste kwartaal van dit jaar toch nog liefst 44.300 vacatures openstonden. In het eerste kwartaal van 2021 waren dat er 13.700. En de concurrentie op de arbeidsmarkt is groot.

De horeca worstelt met een slecht imago, zegt Makkes van der Deijl. ‘In Frankrijk is het een eer om te worden bediend door de gerant, de hoofdkelner. In Nederland wordt de horeca gezien als een studentenbaantje. En veel

ondernemers trekken bij voorkeur zo jong mogelijke medewerkers aan, want die kosten niks. En dat zie je natuurlijk terug in de geboden service.’

Het kan ook anders, zegt Arwin Versteyne, eigenaar van brasserie Brasa bar & kitchen in Purmerend. ‘Kijk, ook deze koffie is met liefde bereid’, zegt hij, wanneer de serveerster de cappuccino met een glas water voor hem klaarzet. ‘Juist tijdens de lockdowns in 2021 hebben we mensen aangenomen. Het schiep vertrouwen en die loyaliteit betaalt zich nu uit. Bij ons geen gebrek aan personeel, maar het gaat niet vanzelf.’

In 2021 eindigde Brasa als eerste in de Horeca Terras Top 100, voor Versteyne het beste bewijs dat investeren in kwaliteit zich terugbetaalt. ‘Ik heb een scholingsbudget voor cursussen en trainingen. Zo’n dertig mensen in de bediening hebben een wijnbrevet, anderen zijn gespecialiseerd in koffie. Op een team van bijna zeventig medewerkers is bij ons de helft in vaste dienst. En dat percentage moet omhoog.’

Hoe populair is de horeca nog? De sector moet in de spiegel kijken, zegt Versteyne. Oude normen en waarden tellen niet meer. ‘Ik weet niet beter dan dat je minstens vijf dagen per week moet werken en in de weekenden van twaalf uur ’s middags tot twee uur ’s nachts. Maar dat is niet meer van deze tijd. Onze mensen werken standaard acht uur per dag en hebben in het weekend een dag vrij. Ook in de horeca heb je recht op een sociaal leven.’

Zeker de horeca moet concurreren op arbeidsvoorwaarden, stelt Versteyne. En dat gaat bij Brasa verder dan een paar euro per uur meer of minder. ‘Horeca is ook topsport, iedereen heeft een abonnement op de sportschool gekregen. En via een sportwinkel heb ik ze schoenen gegeven die je ook kunt gebruiken op het terras. We houden de medewerkers ook vitaal met een bootcamp, zo creëren we tevens saamhorigheid. Iedereen houdt elkaar scherp.’

Vorige zomer besloot Versteyne het klassieke sponsormodel om te draai-

en door zelf sportverenigingen uit de regio te benaderen voor de werving van personeel. Hij betaalde een premie van 250 euro aan clubs die een personeelslid zouden aanbrengen voor Brasa. De actie leverde negen nieuwe medewerkers op. Wees creatief is zijn boodschap. Prompt werd het idee van Versteyne succesvol gekopieerd in Overijssel.

In Haarlem had horecabaas Makkes van der Deijl vorig jaar met meerdere partners en de Kansacademie de Haarlemse Horeca Academie opgericht als antwoord op de personeelskrapte. Het rendement van het opleidingsinstituut bleek nihil. Makkes van der Deijl: ‘We wilden maatwerk leveren. De ene kandidaat klaarstomen voor een sterrenrestaurant, de andere opleiden tot barista. Zo wilden we snel en flexibel personeel aanleveren voor zaken in Haarlem. Het project is stilgelegd, want niemand meldde zich aan.’

Europees probleem

Dirk Beljaarts, directeur van Koninklijke Horeca Nederland, spreekt van een Europees probleem. Tijdens een bijeenkomst op het Griekse eiland Santorini met de Europese koepelorganisatie Hotrec hoorde hij vorige week identieke geluiden. ‘We zaten met tien landen om de tafel, van Spanje tot Griekenland en Italië vraagt iedereen zich af hoe ze aan personeel moeten komen.’

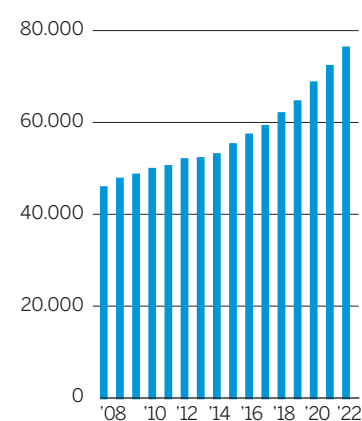
En dus keek Frank de Reu, eigenaar van onder meer strandpaviljoen Puur in Groede aan de Zeeuwse kust bewust over de grens voor een structurele oplossing om medewerkers te werven. Met alleen een blik Spaanse of Poolse seizoensarbeiders is hij er niet. Bovendien is de voertaal Duits op het strand dat Nederland met België verbindt, vanwege de vaste toestroom van toeristen uit Noordrijn-Westfalen.

De piek ligt in Groede traditioneel in de zomermaanden. Tijdens een bezoek aan het Salzburgerland sprak De Reu met de eigenaar van een hotel dat in de zomer nauwelijks werk kon aanbieden. ‘De vierhonderd Nederlandse strandpaviljoens hebben enorme behoefte aan personeel in de zomer, de



CORONA REMDE GROEI HORECALOCATIES NIET

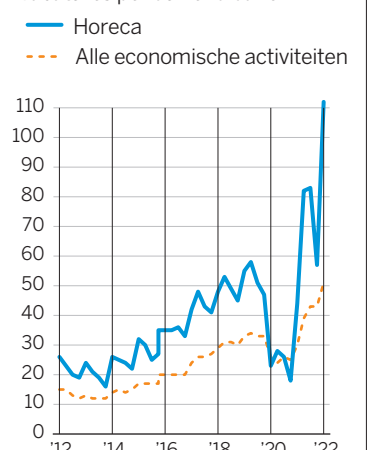
Aantal horecavestigingen in Nederland



© de Volkskrant. Bron: CBS, 2021 en 2022 voorlopige cijfers

VEEL OPENSTAANDE HORECAVACATURES

Vacaturegraad: openstaande vacatures per duizend banen



© de Volkskrant. Bron: CBS

Oostenrijkers komen juist handen tekort als in het najaar de skipistes opengaan. Waarom niet mensen full-time aannemen en ze afwisselend detacheren in Oostenrijk en Nederland?

Huisvesting obstakel

Onder het genot van een pot bier leek het een geweldig idee, zegt De Reu lachend. De praktische uitwerking heeft

twee jaar op zich laten wachten. In samenwerking met uitkeringsinstantie UWV en onderwijsinstelling Scaldacomt de kruisbestuiving tussen de Oostenrijkse toerismeschool Klessheim en KHN regio Zeeland nu langzaam op gang. De huisvesting is nog een obstakel, zeker nu voor asielzoekers en Oekraïense vluchtelingen al te weinig plaats is.



Restaurant Brasa in Purmerend, een van de weinige restaurants in Nederland met genoeg personeel.

“Je moet kwaliteit leveren, willen de mensen er nog voor betalen. Bij de geringste twijfel blijven ze weg

Paul Moers
Retailexpert

De Reu: ‘De Oostenrijkse studenten gaan tijdens de zomervakantie stage lopen in Zeeland. En dan bekijken we hoe wij onze vaste mensen in de winter gaan inzetten in Salzburgerland, waar veel Nederlanders gaan skiën. Voor mij is dit pas het begin. Als ik zie dat het werkt met studenten, moet het ook lukken met mensen in vaste dienst.’

Het plan is uit nood geboren, erkent De Reu. Het is koorddans in een sector die al tijdens de coronacrisis midscheeps werd geraakt. ‘De compensatie was tijdens de eerste lockdowns in 2020 nog volstrekt onvoldoende. We kregen 4.000 euro, terwijl ik alleen al aan verzekeringen 8.000 euro per kwartaal kwijt ben. Uiteindelijk hadden we een fors tekort en dat loop je ook na een geweldig eerste kwartaal dit jaar niet in.’

Door het gebrek aan personeel

moet De Reu vaker dan hem lief is uitzendbureaus inschakelen en zijn de arbeidskrachten veel duurder dan normaal. Wie net weer overeind is gekrabbeld na Covid-19, krijgt nu nieuwe klappen te verwerken.

Zo is de inflatie ook tastbaar in de cafés en restaurants. Schoorvoetend zegt Makkes van der Deijl dat hij in zijn Haarlemse cafés 3 euro en 50 cent rekent voor een vaasje bier. ‘Durf ik dat nog te vragen voor een pilsje? Ik moet wel, de inkoop is 10 tot 15 procent gestegen.’

Waanzinnige inflatie

De horeca is een prominent slachtoffer van de ‘waaninnige inflatie’, zegt retailexpert Paul Moers. ‘De koopkracht holt achteruit en dat gaat de horeca merken. Je moet kwaliteit leveren, willen de mensen er nog voor betalen. Bij de geringste twijfel blijven ze weg. En de hoge energieprijzen zijn een ramp voor een grootverbruiker als de horecabranche. Zeker bij een recessie voorzie ik opnieuw zware tijden voor de horecaondernemers.’

De volle terrassen geven een vertekend beeld, zegt ook KHN-directeur Beljaarts. ‘Schijn bedriegt. Vijftig procent van de ondernemers is nog niet uit de financiële problemen.’

Vanaf oktober moeten de horecabazen de eerder geparkeerde belasting-schulden binnen vijf jaar gaan aflossen, al hoopt KHN die termijn te kunnen verlengen tot tien jaar. Ze krijgen immers bij de meeste banken ook

geen krediet meer, stelt Beljaarts. Het economisch bureau van ING becijferde in mei dat de schuldenlast is opgelopen tot 1,4 miljard euro. En dus zullen meer horecabedrijven failliet gaan in 2022, aldus ING.

Een sanering is onvermijdelijk, stelt retailexpert Moers. Nederland heeft volgens hem een overdaad aan horeca. ‘De horeca was prominent aanwezig in de winkelstraat, de retail had er baat bij. Nu de portemonnee op slot gaat, hebben we 10 tot 20 procent te veel horeca. Ik voorzie dat 15 procent zou kunnen verdwijnen en dat heeft ook zijn weerslag op de detailhandel. En ik vrees dat het geen zachte, economische landing wordt.’

Ook Brasa-eigenaar Versteyne voor-spelt een ‘kaalslag’ in het najaar. ‘Er is veel onderliggend leed. Veel bedrijven zijn overeind gehouden door de steunmaatregelen. Nu wordt het kaf van het koren gescheiden. Laten de mensen bij de horecazen zonder perspectief gaan werken bij de goede bedrijven. Juist in deze onzekere periode maakt kwaliteit het verschil.’

Makkes van der Deijl heeft een veer moeten laten door afstand te doen van Bierlokaal De Uiver, maar hij geeft niet op.

‘Ik zit met het Proeflokaal op de mooiste plek in Haarlem, aan de klan-dizie ligt het niet. Maar ook ik ben murw gebeukt. Ik ben bang dat ik straks weer minstens 50 uur per week alleen achter de toog sta, dan loop je vanzelf tegen een burn-out aan.’

HET SPEL EN DE KNIKKERS
FRANK KALSHOVEN



Welke denkfout maakt econoom Bernard van Praag over de pensioenen?

‘Kunnen we elkaar binnenkort spreken?’ Een paar maanden geleden zocht Bernard van Praag contact. Van Praag is de éminence grise van de Nederlandse economie en emeritus universiteits-hoogleraar van de Universiteit van Amsterdam. Of hij me een artikel mocht sturen, omdat hij benieuwd was naar mijn commentaar. Vanzelfsprekend. Een andere versie van zijn stuk verscheen vrijdag in het *FD*.

Sindsdien zit ik met pensioenvragen waarop ik geen antwoord weet. Ik deel ze nu, omdat ik denk dat ze relevant zijn.

De kern van de zaak is deze. Van Praag stelt dat het vermogen dat is opgebouwd in collectieve pensioenfondsen de afgelopen jaren zo sterk is gegroeid dat het normale rendement hierop voldoende is om de pensioenen van te betalen, nu en in de toekomst. Hij noemt dat ‘rendementsdekking’ van de pensioenen. Als hij gelijk heeft – wat dus de hamvraag is – zet dat de hele pensioendiscussie op haar kop.

Klopt het? In elk geval is het collectieve pensioenvermogen inderdaad zeer sterk gegroeid, grofweg verdrievoudigd sinds 2008 tot 1.815 miljard euro, eind vorig jaar (volgens cijfers van De Nederlandsche Bank).

Wat ook klopt is dat pensioenfondsen op langere termijn goed geld verdienen met beleggen. Het grootste pensioen-fonds van Nederland, het ABP, schrijft dat het gemiddeld de afgelopen 20 jaar zo’n 7 procent rendement heeft geboekt op jaarbasis.

Nemen we dat vermogen van 1.815 miljard, en boeken de pensioenfondsen in 2022 7 procent rendement, dan komt er dus 127 miljard euro rendement binnen. Plus zo’n 42 miljard aan pensioenpremies. Aan gepensioneerden maken de pensioenfondsen 35 miljard over. Per saldo groeit het vermogen dus met 134 miljard verder.

Ondanks het sterk gestegen vermogen konden de pensioenfondsen de afgelopen jaren de uitkeringen niet of nauwelijks verhogen. De dekkingsgraad, de verhouding tussen bezittingen en schulden van pensioenfondsen, was namelijk beroerd. De schulden aan toekomstige gepensioneerden stegen net zo hard als het vermogen. Begin dit jaar telde DNB 1.588 miljard aan schulden van pensioenfondsen, waarmee de dekkingsgraad uitkwam op ruim 114.

Die dekkingsgraad is volgens vele pensioenskundigen het cruciale ding. Die moet de actuele stand weergeven van de bezittingen en schulden.

Bezittingen? Gewoon de huidige marktwaaarde optellen van alle aandelen, alle obligaties, al het vastgoed dat het pensioenfonds bezit.

Verplichtingen? Dat is lastiger, omdat die verplichtingen in de toekomst liggen: het zijn pensioenuitkeringen die over tien, twintig of vijftig jaar moeten worden overgemaakt. Om deze verplichtingen terug te rekenen naar het heden gebruiken we nu de risicovrije toekomstige markt-rente.

De uitkomst van deze berekening van de dekkingsgraad is dezer dagen dus 114. Is veel beroerder geweest, maar nog steeds te laag.

Wat is nu mijn probleem? Dat er twee manieren van kijken zijn die allebei redelijk ogen en tegelijkertijd onverenigbaar zijn. De ‘officiële’ kijk: dekkingsgraad 114. De kijk van Bernard van Praag: het pensioenvermogen is inmiddels zo groot dat het normale rendement hierop alleen al ruim voldoende is om alle toekomstige pensioenen van te betalen.

Mijn vermoeden is dat het verschil in kijken iets te maken heeft met de *equity premium puzzle*, het door economen nog slecht begrepen verschijnsel dat het rendement op (risicovolle) aandelen zoveel hoger ligt dan dat op (risicovrije) staatsobligaties. Maar vastpakken kan ik het niet.

Ik vroeg daarom aan pensioenskundigen: welke denkfout maakt Van Praag? Waar gaat hij de mist in? Ik kreeg helaas geen heldere antwoorden. Weet u het?

Frank Kalshoven is directeur van De Argumentenfabriek.
Reageren? frank@argumentenfabriek.nl