



Algemene Ledenvergadering

van de Vereniging Chinese-Aziatische Horeca Ondernemers

Maandag 10 juli 2023

Locatie:

ZiN! Inspiratielab, Sligro te Veghel

Agenda en vergaderstukken

Agenda

Algemene Ledenvergadering

1. Opening vergadering
2. Terugblik op de activiteiten 2022.....(bijlage 1)
3. Bestuursverkiezing.....(bijlage 2)
4. Concept activiteitenplan 2023.....(bijlage 3)
5. Financieel jaarverslag 2022 en conceptbegroting 2023.....(bijlage 4)
6. Rondvraag en sluiting

Terugblik activiteiten 2022

Het jaar 2022 is het jaar waarin een einde kwam aan de beperkende maatregelen waar Nederland door de corona pandemie sinds 2020 mee te maken heeft gehad. VCHO heeft hierdoor weer meer evenementen op locatie kunnen organiseren, waarbij informatievoorziening en sociale interactie met collega's hand in hand gingen.

1. Imagoverbetering

10-jarig jubileum op Floriade Expo

Op 20 juni 2022 hebben ruim 500 leden en samenwerkingspartners op de Floriade Expo in Almere genoten van het jubileumfeest met inspirerende sprekers en muzikale optredens. Floriade is een wereldtuinbouwtentoonstelling die slechts eens in de 10 jaar plaatsvindt.

Op het jubileumfeest bedankte de heer Deyong Zhao, minister bij de Ambassade van China, de Chinese ondernemers en benadrukte dat de Chinese horeca in Nederland een belangrijke rol speelt bij het versterken van de banden tussen Nederland en China. Hans Biesheuvel, voorman van ONL voor Ondernemers vertelde hoe zijn zich samen met VCHO zullen blijven inzetten voor de belangen van de Chinese/Aziatische horeca. De inspirerende presentatie van Jan Willem Grievink van FSIN over de trends in de horeca tot 2030 maakte veel indruk op de gasten. VCHO-voorzitter Bin Yu bedankte de leden en partners voor hun steun in de afgelopen 10 jaar.

Media

VCHO heeft in 2022 actief via (social) media de Chinese/Aziatische horeca gepromoot. Daarnaast heeft VCHO meegewerkt aan diverse interviews in verschillende dagbladen over de nieuwe trends in de Aziatische horeca, zoals de Koreaanse BBQ restaurants maar ook over het verdwijnen van traditionele Chinees-Indische restaurants in Nederland. Tevens staat VCHO de pers te woord over gevoelige onderwerpen, zoals misstanden in de sector, waarbij de nadruk ligt op het nuanceren van de situatie en het beperken van de schade voor de sector.

2. Belangenbehartiging

Gesprek met de nieuwe minister van Economische Zaken, mevrouw M. Adriaansens | 12 januari 2022

Op 12 januari 2022 had de nieuwe minister van Economische Zaken, mevrouw Micky Adriaansens, een ontmoeting met vertegenwoordigers van de Horeca Alliantie (bestaande uit VCHO, ProFri en NHG) en KHN. Er werd gesproken over de heropening van de horeca en de financiële compensatie voor getroffen ondernemers. De minister werd geïnformeerd over de problemen waar de horeca mee te maken had in de laatste fase van de pandemie. De volgende punten kwamen ter sprake.

1. Heropening

Horeca Alliantie pleit voor een snelle, veilige en verantwoorde heropening van de horeca en eist een gelijke behandeling met andere sectoren zoals de detailhandel - winkels mogen niet heropend worden, als horeca moet gesloten blijven. Het heropeningsbeleid moet eerlijker verdeeld worden over alle sectoren.

2. Personeel

Er is een ernstig tekort aan personeel in de horeca. De lockdown heeft voor zoveel onzekerheid gezorgd dat werknemers op zoek gaan naar ander werk, zelfs als ze nog betaald krijgen. Om personeel te behouden moet de horeca zo snel mogelijk en op een veilige manier opengaan.

3. Financiële steun

De financiële subsidies die destijds beschikbaar waren, konden bedrijven tot op zekere hoogte helpen, maar waren niet voldoende om alle kosten te dekken. De meeste ondernemers moesten veel eigen geld inbrengen om de rekeningen te betalen. Horeca Alliantie vroeg de minister daarom om te overwegen om (een deel van) de te betalen belastingen te verlagen.

4. Subsidieregeling op maat

Ook hebben we de minister opgeroepen om een apart loket in te richten voor ondernemers die om verschillende redenen niet in aanmerking komen voor financiële ondersteuning een subsidieregeling op maat te maken.

VCHO dient een voorstel in bij de minister van Economische Zaken en Klimaat voor de openstelling van de horeca | 19 januari 2022

VCHO heeft in januari 2022 meerdere gesprekken gevoerd met minister van Economische Zaken en Klimaat Micky Adriaansens over heropening van de horeca. In het laatste gesprek op 14 januari 2022 heeft de minister toegezegd dat er op 25 januari a.s. een nieuwe weegmoment is en dat de horeca en cultuursector, indien er ruimte is voor versoepelingen, voorrang krijgen.

Op 19 februari 2022 heeft VCHO, samen met Horeca Alliantie partners ProFri en NHG, een brief met een heropeningsplan naar de minister gestuurd om deze toezegging kracht bij te zetten. Hierin vragen wij de minister de eet- en drinkgelegenheden vanaf 26 januari 2022 open te stellen tot 22.00 uur, met een toegangsstop om 20.00 uur.

Na deze eerste openingsfase moet gekeken worden hoe de horeca volledig open kan gaan en de maatregelen verder kunnen worden versoepeld.

Discussie met de ministers van Economische Zaken en Sociale Zaken over maatregelen om besmetting na de opening van horecagelegenheden te voorkomen | 24 januari 2022

Op 24 januari 2022 was VCHO bij het overleg met minister Adriaansens (EZK) en minister Van Gennip (SZW). Samen bespraken wij de maatregelen om besmettingen na de opening van de horeca te voorkomen. Mede hierdoor kan de horeca vanaf 26 januari weer open gaan!

VCHO verzoekt de Kamerleden om steun voor een nieuwe regeling Aziatische koks | 17 februari 2022

Vanwege de beëindiging van het wokakkoord en het feit dat het aanvraagproces voor koksvergunningen hierdoor veel ingewikkelder is dan voorheen, heeft de VCHO de

regeringspartijfractie (VVD, D66, CDA en CU) en enkele van de belangrijkste oppositiepartijen aangeschreven om hun steun te vragen bij het bereiken van een nieuwe Aziatische koksregeling.

Onderhandelingen met Ministerie SZW over nieuwe regeling voor de Aziatische koks, 22 februari 2022

De Tweede Kamer heeft besloten de lopende koksregeling op te schorten naar aanleiding van negatieve berichten over signalen van misstanden in de Aziatische horeca. Sindsdien heeft VCHO vele dialogen en onderhandelingen gevoerd met verschillende partijen. In 2022 zal VCHO gesprekken blijven voeren met het Ministerie van Sociale Zaken en het Ministerie van Buitenlandse Zaken en het Ministerie van Justitie, niet alleen over een nieuwe koksregeling, maar ook om problemen die wij tegenkomen bij de aanvraagprocedure op te lossen, zoals hoe moeilijk het is om een afspraak te maken voor een MVV interview, de lange wachttijd voordat de goedkeuring komt en de subjectieve beoordeling van de kwalificatie van de koks.

Aangepaste TVL-subsidies

Tijdens de Corona-epidemie heeft de Nederlandse overheid een Tegemoetkoming Vaste Lasten (TVL) voor ondernemers ingesteld, maar sommige bedrijven ontvingen de subsidie niet. Dit had als reden dat de bedrijven niet aan de voorwaarden voldeden. Daarom is vanuit de Horeca Alliantie (bestaande uit VCHO, ProFri en NHG) aan het ministerie van Economische Zaken verzocht om een loket open te stellen voor bedrijven die niet in aanmerking kwamen. RVO heeft besloten om bedrijven die buiten hun schuld geen TVL-subsidie ontvingen, individueel te beoordelen om te kijken of ze toch in aanmerking zouden kunnen komen voor TVL.

Gratis WOZ-verlaging aanvragen

De waardebepaling van een bedrijfspand is de basis voor de bepaling van de hoogte van de gemeentebelastingen, zoals de onroerendezaakbelasting. Door de recessie is de waarde van sommige horecapanden gedaald en daarom biedt VCHO samenwerkingspartner Bartels Consultancy leden de mogelijkheid om gratis bezwaar te maken.

VCHO neemt deel aan de ontwikkeling van het horecasectorplan

Om beter voorbereid te zijn op een nieuwe pandemie heeft VCHO op verzoek van het Ministerie van Economische Zaken (EZK) een lange termijn sectorplan opgesteld voor de horeca.

VCHO verzoekt de overheid voor energiesubsidie aan de horeca

Veel ondernemers met een variabele energiecontract hebben het afgelopen jaar te maken gehad met een enorme kostenstijging. Mede dankzij de inspanningen van VCHO richting het ministerie van Economische Zaken en Klimaat (EZK), heeft minister Micky Adriaansens van EZK in oktober aangekondigd dat er ook een steunpakket komt voor 'energie-intensieve' mkb'ers, waaronder ook veel horecabedrijven.

VCHO dient een verzoek in waarin de overheid wordt gevraagd de drempel voor de tegemoetkoming energiekosten te verlagen

Om te bewijzen dat de drempel van de tegemoetkoming energiekosten in eerste instantie te hoog was, heeft VCHO hierover een enquête gehouden onder haar leden. De uitkomst hiervan is gedeeld met de overheid. Dat heeft ertoe geleid dat de overheid de drempel voor subsidieaanvragen heeft verlaagd, waardoor meer bedrijven in aanmerking kunnen komen voor financiële steun.

3. Innovatie

Na de pandemie en de heropening van de horeca kampen ondernemers met nieuwe problemen, zoals het personeelstekort. VCHO heeft zich daarom ingezet om te zoeken naar oplossingen voor ondernemers. Na uitgebreid onderzoek van de markt, heeft VCHO aantrekkelijke tarieven kunnen bedingen voor haar leden bij de volgende partners.

- QR-bestellen van Jamezz, met een uitgebreide module voor all you can eat restaurants.
- Bestelzuilen/Kiosken van Prestop.
- Online reserveringssysteem van Resengo.

4. Voorlichting/Masterclasses/Workshops

Hoewel wij in 2022 te maken hebben gehad met de gevolgen van het coronavirus, heeft VCHO toch veel activiteiten kunnen organiseren en zodoende contact kunnen houden met de leden. Dit alles is mede te danken aan moderne technologieën, zoals online Webinars.

- Online webinars

In 2022 is VCHO, ondanks het wegvallen van de beperkende maatregelen door corona, doorggegaan met het organiseren van een aantal online webinars. Een webinar heeft als voordeel dat informatie snel en voor iedereen beschikbaar is. Bovendien bespaart het de leden veel reistijd.

De volgende onderwerpen zijn in de VCHO-Webinars aan bod gekomen.

Gratis laadpalen laten plaatsen, Pluq | 14 maart 2022

Steeds meer mensen kiezen tegenwoordig voor elektrische voertuigen en de verwachting is dat het aantal elektrische voertuigen de komende jaren explodeert. Als gevolg daarvan zal de vraag naar oplaadservices ook toenemen en gasten kunnen de voorkeur geven aan een restaurant waar ze hun auto kunnen opladen. Het installeren van oplaadpalen voor auto's is echter duur en het duurt enkele jaren om de investering terug te verdienen. Daarom werkt VCHO sinds 1 maart 2022 samen met Pluq en organiseert een online seminar om de diensten van Pluq uit te leggen. Pluq kan oplaadservices voor auto's aanbieden aan restaurantgasten zonder dat het restaurant erin hoeft te investeren of verantwoordelijk is voor het onderhoud. Pluq investeert in, regelt de installatie van, onderhoudt en beheert de autoladers en betaalt de gebruikers direct voor het gebruik.

Innoveer en genereer meer omzet met QR bestellen, Jamezz | 22 maart 2022

Tijdens het seminar legde Joost Putters van Jamezz de voordelen uit van het gebruik van QR-bestellen en beantwoordde een aantal vragen zoals: Bespaart het gebruik van QR-bestellen echt personeel? Heeft het invloed op de service? Wat gebeurt er als een klant niet tevreden is met de QR-

code? Deelnemers kregen ook tips over hoe ze meer inkomsten kunnen genereren door QR-bestellen te gebruiken.

Waarom online reserveren meer omzet oplevert, Resengo | 30 mei 2022

Matthijs Pet en Erwin Dijkstra van Resengo gaven deelnemers tijdens het online seminar op 30 mei een overzicht van de voordelen van online bestellen en hoe restaurants het reserveringssysteem moeten gebruiken.

- Offline evenementen

Evenement Value2u | 20 maart 2022, 27 deelnemers

VCHO en Value2U organiseerden samen een evenement op 20 maart, dat bestond uit twee delen. In het eerste deel gaf Bruce Kaloe van Value2u een presentatie over hun diensten, waarbij zij teveel betaalde premies terugvorderen. Hiermee hebben zij al vele ondernemers, waaronder Herman den Blijker, geholpen om honderden tot wel duizenden euro's bespaard. In het tweede deel gaf gasvrijheidscoach Patrick Treichl een training over het verbeteren van de gastervaring en hoe je door goede service te verlenen, de beleving voor gasten kunt verbeteren en zo meer omzet kunt genereren.

Regionale themabijeenkomsten over personeelstekort | 17 mei 2022 en 23 mei 2022, 112 deelnemers

Tijdens de Regionale themabijeenkomsten van 17 en 23 mei heeft VCHO samen met samenwerkingspartners Prestop, Jamezz, NowWorkx, Culivers, Sligro en Rational diverse presentaties gegeven over oplossingen voor het personeelstekort waar veel ondernemers mee te maken hebben. Diverse oplossingen variërend van QR bestellen tot bedieningsrobots passeerden de revue. De bijeenkomst werd afgesloten met een heerlijke lunch.

Hoe bepaal ik mijn verkoopprijs nu de inkoopkosten stijgen? | 31 mei 2022, 21 deelnemers

VCHO en Vrumona organiseerden een exclusieve Masterclass: Hoe kunt u slimmer uw verkoopprijs bepalen. Tijdens deze Masterclass, die gegeven werd door Tijs Rotmans van The Pricing Company, kregen de deelnemers een aantal tools aangereikt waarmee zij hun menukaart slim kunnen aanpassen, om zo de omzet te optimaliseren.

Themabijeenkomst Energie in Utrecht | 4 juli 2022, 51 deelnemers

Veel horecabedrijven worden geconfronteerd met hoge energierekeningen. Hoe kom je het beste uit deze energiecrisis? Om deze vragen te beantwoorden, organiseerde VCHO op 4 juli een evenement voor haar leden. Tijdens het evenement gaf ComCam, een nieuwe partner van VCHO, uitleg over de energiemarkt; Pluq (voorheen Scopus) gaf een gedetailleerde presentatie over laadpalen en Bochane presenteerde de voordelen van het leasen van elektrische auto's voor bezorging.

Yama Masterclass | 3 & 4 oktober 2022, 24 deelnemers

VCHO en Yama Foodservice organiseerde op 3 en 4 oktober een exclusieve masterclass Japanse keuken voor chef-koks en restauranteigenaren. Tijdens de cursus liet Yama de deelnemers zien hoe ze tekorten aan keukenpersoneel kunnen oplossen met kant-en-klare producten van hoge kwaliteit, zoals kant-en-klare sauzen, snacks, noedels en soepmixen.

Algemene Ledenvergadering | 24 oktober 2022, 106 deelnemers

Net als voorgaande jaren hield VCHO in 2022 haar jaarlijkse Algemene Ledenvergadering en VCHO-Ledendag in het ZiN! Inspiratielab in Veghel in samenwerking met Sligro.

Tijdens de Algemene Ledenvergadering werd teruggekeken op het jaar 2021 en de vele uiteenlopende activiteiten van VCHO. Het financiële jaarverslag en de begroting voor 2022 werden gepresenteerd en goedgekeurd.

Tijdens de lunch werden de aanwezigen verrast met heerlijke en inspirerende gerechten van VCHO-partners Sligro, Culivers, Smeding, Ajinomoto, Yama, Rational en Tomassen. De leden konden ook de aantrekkelijk geprijsde frisdranken van Vrumona ontdekken, de alcoholvrije bieren van Heineken proeven, de batched cocktails van Springbay/Bottle Business uitproberen en zich laten informeren over de exclusieve wijnen van bij Sligro.

Na de lunch was het tijd voor de workshops. De eerste ronde konden de aanwezigen kiezen tussen een presentatie "De Energiecrisis de baas" die gegeven werd door ComCam of "Oplossingen Personeelstekort" door Prestop, Jamezz en Smartrobot.solutions. De tweede ronde was er de keuze tussen "De Slimme Keuken" door Sligro en de "GVVA update" door VCHO. Ook veel andere partners van VCHO waren aanwezig met oplossingen voor de uitdagingen waar de horeca op dit moment mee te maken heeft, zoals personeelstekort en de hoge energieprijzen.

Speciaalbier Training in Heineken Experience | 14 november 2022, 26 deelnemers

Naast een goede menukaart is ook een uitgebreide drankenkaart een must-have voor uw restaurant en speciaalbieren mogen daar niet op ontbreken. Diverse onderzoeken hebben aangetoond dat de vraag naar speciaalbieren blijft groeien. VCHO heeft samen met Heineken een speciaalbiertraining georganiseerd in de Heineken Experience. Tijdens de training werd dieper ingegaan op de verschillende speciaalbieren en met welke gerechten deze het beste gecombineerd kunnen worden. De training werd afgesloten met een rondleiding door de Heineken Experience.

- VCHO Opleiding en training

Na de start van de huidige Aziatische koksregeling op 1 oktober 2019, en in lijn met de vereisten van de overeenkomst voor aanvraagvereisten, heeft VCHO samengewerkt met haar partners Lee Kum Kee, Yama Foodservice en andere bedrijven om masterclasses over een aantal onderwerpen te ontwikkelen. Na succesvolle afronding van de masterclasses krijgen de deelnemers een certificaat van deelname dat kan worden gebruikt om een werkvergunning voor Aziatische chef-koks te verlengen of aan te vragen.

Vanwege het coronavirus was VCHO, net als het vorige jaar, genoodzaakt om de masterclasses digitaal aan te bieden. Op deze manier konden wij ondernemers alsnog blijven voorzien in de opleidingsbehoefte en GVVA voorwaarden.

Wij kunnen de volgende Masterclasses digitaal aanbieden:

- Aziatische Salades (alleen voor deelnemers keukenfunctie niveau 1 of 2)
- Chinese Keuken (alleen voor deelnemers keukenfunctie niveau 2 of 3)
- Sushi Basis (alleen voor deelnemers keukenfunctie niveau 2 of 3)
- Sichuan Kitchen (alleen voor deelnemers keukenfunctie niveau 4, 5 of 6)
- Lee Kum Kee (alleen voor deelnemers keukenfunctie niveau 4, 5 of 6)

In totaal hebben 116 mensen de Masterclasses in 2022 met succes afgerond.

Sociale Hygiëne Training en Examens, 50 deelnemers

In 2022 organiseerde VCHO drie trainingen en examens op het gebied van sociale hygiëne, waaraan in totaal 52 deelnemers deelnamen. De Drank- en Horecawet (nu Alcoholwet) moet worden nageleefd door de managers van elk bedrijf dat alcoholische dranken schenkt. Wettelijk moet er minstens één medewerker in de zaak zijn met een diploma sociale hygiëne. Om Chineessprekende eigenaren te leren over sociale hygiëne en om hun kansen om het examen te halen te vergroten, organiseert VCHO in samenwerking met SVH het Chinese Sociale Hygiëne 1-Daagse Training + Examenprogramma.

BHV Cursus Bedrijfshulpverlening

Een van de voorwaarden van de Arbowet is dat er tijdens kantooruren altijd minimaal één BHV gecertificeerde medewerker aanwezig moet zijn. Dit kan zowel jij als werkgever als een werknemer zijn. Ook is het BHV certificaat 1 jaar geldig, dus de houder moet jaarlijks de cursus volgen.

Voorlichtingsartikelen, aantal publicaties: > 270

Via social media (voornamelijk WeChat), de digitale nieuwsbrieven en vakbladen heeft VCHO in 2022 meer dan 270 voorlichtingsartikelen gepubliceerd met onderwerpen die variëren van de coronamaatregelen, subsidies en de koksregeling.

Telefoon en e-mail, aantal: > 12.000

Dagelijks ontvangen de medewerkers van VCHO telefoontjes en mails van leden over allerlei zaken. Door de goede samenstelling van medewerkers kan VCHO zowel in het Nederlands als in het Mandarijn Chinees en Kantonees leden te woord staan. In 2022 heeft VCHO meer dan 4.500 telefoons en 7.500 mails behandeld.

5. Opgezette financiële voordelen van 2022

VCHO heeft ook in 2021 weer nieuwe financiële voordelen gegeneerd. Wij zijn een samenwerking aangegaan met de volgende bedrijven: Alarmed, Pluq, Resengo, Jamezz, Prestop, Alarmed, Now WorkX, MCS Waste, Bottle Business, COMCAM, Varink, BR Tomassen.

Bestuursverkiezing

Rooster van Aftreden

Bestuur Vereniging Chinese-Aziatische Horeca Ondernemers

Naam	2022	2023	2024	2025
De heer B. Yu (voorzitter) 俞斌 (主席)	Aftredend & herkiesbaar			Aftredend & herkiesbaar
De heer F. Chan (vice-voorzitter) 詹峰 (副主席)		Aftredend & herkiesbaar		
De heer C.Y. Zhu (penningmeester) 朱朝阳 (财务主管)	Aftredend & herkiesbaar			Aftredend & herkiesbaar
De heer K.J. But (Bestuurslid) 毕嘉裕 (理事)		Aftredend & herkiesbaar		
mevrouw Y. H. Tang (Bestuurslid) 邓玉霞(理事)			Aftredend & herkiesbaar	

Volgens het rooster van aftreden zijn dit jaar dhr. F. Chan en dhr. K.J. But aftredend en herkiesbaar. Wegens hun bestuurlijke bijdragen de afgelopen jaren, stelt het bestuur voor om hen te herbenoemen.

Concept activiteitenplan 2023

In 2023 staat naast het oplossen van het personeelstekort en stimulering van branche-innovatie, ook de koksregeling centraal. Aangezien wij al halverwege 2023 zijn, geven wij u graag een terugblik over het eerste half jaar.

1. Imagoverbetering

– Horecava 2023: Aziatisch Paviljoen

Van 9 tot en met 12 januari 2023 stond VCHO weer op Horecava met het Aziatisch Paviljoen waar we veel van onze leden hebben mochten verwelkomen. Op onze stand kon u ook kennis maken met de producten en diensten van onze partners en proeven van de heerlijke gerechten en producten die onze foodpartners bereid hebben. Met ruim 60.000 bezoekers was Horecava weer een gezellige, drukke beurs. De opening van het paviljoen stond in het teken van een Culinaire Reis door Vegan Azië, waarbij gerenommeerde chefs de aanwezigen bijzondere vegan gerechten lieten proeven uit China, Japan, Korea, Thailand en India.

2. Belangenbehartiging

– Gratis bezwaar maken tegen WOZ-Beschikking

In de maand februari hebben veel vastgoedeigenaren en huurders weer een WOZ-beschikking ontvangen. De waardebepaling van een bedrijfspand is de basis voor de bepaling van de hoogte van de gemeentebelastingen, zoals de onroerendezaakbelasting. Door de recessie is de waarde van sommige horecapanden gedaald en daarom biedt VCHO samenwerkingspartner Bartels Consultancy leden de mogelijkheid om gratis bezwaar te maken.

– Juiste verloning GVVA-koks wordt streng getoetst door UWV

De juiste verloningsdatum van een nieuwe GVVA-kok is een vaak voorkomende fout die ondernemers maken. Sinds 1 januari 2023 geldt dat het horecapersoneel verloond moet worden volgens de periodieken, zoals beschreven in de horeca-cao. Voor aanvragen vanaf 1 januari 2023 geldt dat het UWV toetst of het loon van de kok marktconform is. UWV/IND kijkt in dit geval niet alleen of het startsalaris juist is, maar beoordeelt ook of de periodieke verhogingen correct zijn toegepast.

– SZW Over Aanvragen GVVA Koks

VCHO heeft op 17 mei 2023 een brief van het ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid (SZW) ontvangen, waarin staat dat SZW een verzoek heeft neergelegd bij

UWV om bij de toetsing op prioriteitgenietend aanbod per 1 juli 2024 er niet langer vanuit te gaan dat een kok over specifieke kwalificatie-eisen dient te beschikken voor de Aziatische keuken, maar dat dezelfde kwalificatievereisten gaan gelden als bij de beoordeling van aanvragen voor koks voor andere keukens. VCHO is het niet eens met de beslissing van SZW en zal dit besluit aanvechten.

De eerste stap die VCHO heeft gezet is het sturen van een brief naar het ministerie van SZW waarin argumenten aangedragen worden waarom het stopzetten van de regeling onrechtmatig en onterecht is.

De tweede stap is een gezamenlijke brief met andere brancheorganisaties waaronder KHN die naar de Kamercommissie gestuurd is om aandacht te vragen voor dit probleem.

3. Stimulering innovatie/vernieuwing

– Communicatie en marketing

Om een goedkoper alternatief te bieden in bestelwebsites en transactiekosten werkt VCHO sinds dit jaar samen met CashDesk. Bij CashDesk bent u aan het juiste adres voor een bestelwebsite in uw eigen huisstijl, die goed vindbaar is op Google en aan alle moderne eisen voldoet.

– Interieur

Op Horecava heeft u al kennis kunnen maken met onze nieuwe samenwerkingspartners Homint en Hakvoort. Zij leveren de inrichting voor zowel de voorkant als de keuken van uw restaurant. Homint bedenkt, ontwerpt en realiseert totaalconcepten voor de horeca, waarbij beleving, gastvrijheid en originaliteit voorop staat. Hakvoort ontwerpt en realiseert keukens waar efficiëntie, hygiëne en duurzaamheid hand in hand gaan.

– Inzichten in de prijzen van andere zaken

Al 4.000 horecazaken zijn aangesloten bij TAPP, verdeeld over heel Nederland. TAPP weet dat technologie en gastvrijheid hand in hand gaan en dat data en intuïtie elkaar versterken. TAPP wil iedereen in de horeca heldere inzichten bieden door ruwe verkoopdata van dranken uit duizenden zaken te vertalen naar heldere en hapklare inzichten. De software van TAPP is eenvoudig te bedienen en speciaal ontwikkeld voor ondernemers met weinig tijd. Door de data die u van TAPP krijgt, kunt u meer inzicht krijgen hoe uw prijzen en verkopen zich verhouden tot andere zaken in uw regio of in heel Nederland, zodat u uw drankenkaart daarop kunt aanpassen.

4. Opleiding en training

Net als in 2022 blijft VCHO ook in 2023 online Masterclasses aanbieden.

Wij kunnen de volgende Masterclasses digitaal aanbieden:

- Aziatische Salades (alleen voor deelnemers keukenfunctie niveau 1 of 2)
- Chinese Keuken (alleen voor deelnemers keukenfunctie niveau 2 of 3)

- Sushi Basis (alleen voor deelnemers keukenfunctie niveau 2 of 3)
- Sichuan Kitchen (alleen voor deelnemers keukenfunctie niveau 4, 5 of 6)
- Lee Kum Kee (alleen voor deelnemers keukenfunctie niveau 4, 5 of 6)

Daarnaast hebben we in de eerste helft van 2023 ook weer SVH Trainingsdagen en examens aangeboden in het Chinees.

5. Informatieverstrekking

Het verschaffen van horeca relevante informatie zoals marktontwikkelingen en regelgevingen:

- Offline activiteiten

- Horecava | 9 januari 2023 - 12 januari 2023

Van 9 tot en met 12 januari 2023 stond VCHO weer op Horecava met het Aziatisch Paviljoen waar we veel van onze leden mochten verwelkomen. Op onze stand kon u kennis maken met de producten en diensten van onze partners en werd er geproefd van de heerlijke gerechten en producten die onze foodpartners bereid hadden.

- Heineken & VCHO Chinees Nieuwjaarsbijeenkomst | 23 januari 2023

Ter gelegenheid van het Chinees Nieuwjaar 2023 hebben Heineken en VCHO een speciaal evenement voor de leden georganiseerd - een heerlijke en uitgebreide brunch en een rondleiding door de Heineken Experience.

- Workshop: Yama's nieuwe ramen concept | 6 maart 2023

VCHO heeft met Yama Foodservice op 6 maart 2023 een workshop voor de leden georganiseerd bij het ZiN! Inspiratielab in Veghel. De workshop was gebaseerd op Yama's nieuwe ramen concept dat restaurants helpt hun menu's te verbeteren en ramen soep te bereiden in 3 eenvoudige stappen zonder dat hooggeschoold (Aziatisch) keukenpersoneel hiervoor noodzakelijk is.

- Heineken Tap- en Speciaalbier training | 16 mei 2023

Heineken en VCHO hebben op 16 mei 2023 twee biertrainingen georganiseerd, waarbij leden 's morgens konden leren om een perfect biertje te tappen en 's middags meer leerden over de verschillende soorten speciaalbier en bij welke gerechten/smaken deze het beste gecombineerd konden worden. Na afloop was er de mogelijkheid om de Heineken Experience te bezoeken.

- Online activiteiten

In 2023 organiseerde VCHO een aantal Webinars waar u aan deel kon nemen.

- 06-02-2023: RI&E, Arbo en BHV
- 17-04-2023: Energiebesparingsplicht (ComCam)

- 22-05-2023: Optimaliseer uw drankenkaart met TAPP (TAPP)
- 12-06-2023: Meer rendement uit uw omzet met Cashdesk (CashDesk)
- 21-06-2023: Nieuwe regels wegwerpplastic vanaf 1 juli 2023

6. Financiële ledenvoordelen

VCHO heeft in 2023 weer nieuwe financiële ledenvoordelen toegevoegd. Wij zijn een samenwerking gestart met Homint, Hakvoort, Eazis Premium Music, Pellicaan Advocaten, House of Worpel, CashDesk en TAPP.

Jaarrekening 2022 VCHO

Item	Kosten €	Inkomsten €
Personeelskosten 员工开支 Loon, premies, verzekeringen, reiskosten, onkosten, subsidie etc. 包括工资、工资税、病假保险、交通费、公差花费和政府补助等	375.015	1.920
Kantoorkosten 办公室费用 Huur, telefoon, kantoorartikel, automatisering, kantine, verzekeringen etc. 租金、电话、办公用品、电脑系统、食堂和保险等	35.465	
Activiteitenkosten 组织活动费用 Jubileum, media, themabijeenkomsten, studiereis, vergaderingen etc. 10周年庆典、媒体宣传、专题讲座、学习考察及社团会务费用等	51.636	
Advies / juridische kosten 咨询和律师费用	7.181	
VCHO Academy 中饮公会培训 Nederlandse taal cursus + HACCP boek + Sociale Hygiëne + masterclass 荷兰语课程 + 卫生手册 + 社会卫生书	33.153	41.197
Algemene kosten 会计和行政费用 Accountants, bank, algemene administratie etc. 会计、银行和其它行政费用	8.042	904
Buma Stemra - Sena	4.683	
Overige 其它		3.707
Contributie 会费		439.808
Sponsor 赞助费		44.813
Totaal 总计	515.175	532.349
Resultaat 净收入		17.174

De volledige jaarrekening 2022 is te verkrijgen bij het secretariaat van VCHO via info@vcho.nl.

CONCEPTBEGROTING 2023 VCHO

Kostenplaats	Budget
Personeelskosten 员工开支	420.000
Kantoorkosten 办公室费用	45.000
Advies-en algemene kosten 行政咨询费用	25.000
Activiteitenkosten 会务活动费用	30.000
Onvoorzien 额外开支	10.000
Totaal	530.000

Het bestuur verzoekt de leden akkoord te gaan met de conceptbegroting 2023.

Aankopen VCHO kantoor

Na uitgebreid onderzoek stelt het bestuur voor om de reserves van VCHO te investeren in de aankoop van een kantoorpand. De redenen hiervoor zijn als volgt:

1. Door over te gaan tot de aankoop van een kantoorpand kunnen we besparen op de huurkosten van het huidige kantoor en de totale vaste kosten van VCHO verlagen (€ 20.000,- per jaar).
2. Daarbij komt dat met de huidige inflatie de reserves steeds minder waard worden. Door te investeren in een kantoorpand is de verwachting dat de waarde van de reserves van VCHO op de lange termijn veilig wordt gesteld.

Het bestuur komt met het voorstel om een kantoorpand aan te schaffen voor een maximale aankoop prijs van € 400.000 en vraagt de vergadering hiermee in te stemmen.