

Spelen met cijfers

**Rollema & Partners administratieve dienstverlening,
20 jaar ervaring, 1987 – 2007**

**Nieuwsbrief met ontwikkelingen op financieel gebied voor relaties
van Rollema & Partners, onderdeel van de
Van Spronsen & Partners Groep.**

Klein Paardenburg RESTAURANT



In dit nummer:

**Aan het woord: Dennis Bitter
van restaurant Klein Paardenburg**

2

Trends

4

www.rollemapartners.nl

5

Lunchen bij Klein Paardenburg in Ouderkerk aan de Amstel, met de heer Fonk, oud-eigenaar van De oude Rosmolen in Hoorn, goed voor 2 Michelinsterren. Kortom een inspirerende lunch.

Ik had een verzoek ingediend bij de Vereniging Les Amies Gastronomiques voor een interview over hetgeen zij precies willen gaan doen. Indien u daarover meer wilt lezen dan verwijst ik u naar de Food for Thought, de nieuwsbrief van Van Spronsen & Partners, horeca-advies. In mijn verzoek had ik ook gevraagd of het mogelijk was dat de heer Fonk vanuit zijn expertise enkele aanbevelingen zou kunnen geven aan Dennis Bitter, eigenaar van Klein Paardenburg.

Ik heb genoten van de lunch en de achtergrondverhalen van de heer Fonk; over voedsel, het klassieke koken, het genieten, en de passie die bleek bij elk onderwerp wat ter tafel kwam.

Dennis Bitter is 14 maanden geleden eigenaar geworden van Klein Paardenburg. Daarvoor werkte hij er als gerant. Na de overname heeft hij de inrichting iets aangepast. Deze beschrijft hij als nonchalant chic. De wanden zijn petrol grijs en op de banken en stoelen witte lederen bekleding. Chique opgedekte tafels, mooie grote grijze vazen met bloemen, en een opgeknapt terras aan de Amstel.

In de keuken voert Martijn van Roon de scepter. Dennis en hij hebben elkaar leren kennen bij restaurant Chapeau! in Bloemendaal. Martijn van Roon is opgeleid door Ron Blaauw, voor wie hij bijna drie jaar kookte. Verder werkte hij onder andere bij Merlet in Schoorl en onder Imko Binnerts, bij het opzetten van het restaurant in het Grand Winston Hotel te Rijswijk.

Dennis vertelde dat hij en Martijn er vrij snel achterkwamen dat de uitgebreide kaart qua ruimte in de keuken en routing niet goed zou komen. Zij hebben de menukaart beperkt om zodoende de kwaliteit van de gerechten beter te kunnen waarborgen. Ze werken met topleveranciers uit de omgeving en wisselen elk seizoen van kaart. Daarnaast bieden zij wekelijks wisselende menu's aan.

De ambitie van Klein Paardenburg



Dennis geeft in het gesprek ook aan dat de publiciteit steeds beter gaat. Een artikel in de Misset voor vakgenoten en op de Stan Huygens pagina in de Telegraaf. Dit laatste mede ook door schilderijen van wisselende kunstenaars aan de muur. De website van Klein Paardenburg is recentelijk aangepast, meer op niveau gebracht met hetgeen zij met het restaurant willen uitstralen.



De rede waarom ik de combinatie, interviewen VLAG en lunchen bij Klein Paardenburg, had bedacht is de gezonde ambitie van Dennis en zijn chef Martijn. Indien ik een restaurateur met ambitie zou zijn dan zou ik graag de zekerheid zoeken bij de VLAG of ik op het goede pad zit. Hoewel beperkt, omdat we ook hebben gesproken over de achtergrond van de VLAG, hebben we na de lunch met Dennis zitten praten over zijn aspiraties.

Tijdens de lunch werd elk ingrediënt apart geproefd en natuurlijk de combinaties. De bevindingen daarvan heeft de heer Fonk ook kort met Dennis besproken maar niet voordat hij Dennis rechtstreeks vroeg wat hij wil bereiken. Na enige aarzeling gaf Dennis toe eigenlijk op termijn te werken naar een plaats in de top 100 van Lekker en een punt hoger in de Gault Millau, uiteindelijk droomt hij ooit het niveau te halen van een Michelinster. De aarzeling werd duidelijk toen hij vertelde dat een eerdere uitspraak in die richting hem een aantal minder aangename kritieken had opgeleverd. De heer Fonk raadde Dennis echter aan zijn doel altijd goed voor ogen te houden en zich hierop te concentreren. Zijn eigen weg naar die Michelinster te blijven bewandelen en adviezen alleen aan te nemen als het een advies is wat goed bij hem past.

Op basis van deze ambities werd de kaart besproken. Zoals de bijzondere gerechten waaronder de saus "au sang" bij de op laagvuur gegaarde Anjouduif filet, de perfect klaargemaakt vis van bij de lunch en de diverse smaakcombinaties.

Ambitie en vertrouwen in jezelf als sleutel voor de toekomst.

Marjolein van Spronsen



Trends.

Bij navraag onder onze klanten naar de door ons geleverde kwaliteit vroeg ik ook of de klant deze nieuwsbrief leest. De meeste klanten kennen de nieuwsbrief gelukkig wel maar lezen alleen de artikelen over collega ondernemers. Een klant vertaalde het zo: op achtergrondinformatie over cijfers zat hij niet te wachten! Hij is ervan overtuigd dat wij alle informatie inzake belastingen etc. die belangrijk zijn voor zijn jaaraangiften in de gaten hebben. Hij wilde eigenlijk gewoon meer ontwikkelingen zien in de nieuwsbrief. Zodoende vanaf nu ook meer trends in de Spelen met cijfers. En wat betreft de cijfers – alleen hetgeen u echt moet weten of zelf moet doorvoeren!



Barbe à papa

Afgelopen zomer in meerdere restaurants in Frankrijk gekregen: Bij de koffie hele kleine suikerspinnetjes! In diverse kleuren en smaken. Voor volwassenen brengt het jeugdsentiment naar boven en zo'n klein spinnetje is niet echt heel slecht! Voor kinderen een enorme traktatie! Er zijn machines in kleinere maten die te koop zijn vanaf ongeveer € 50,=.

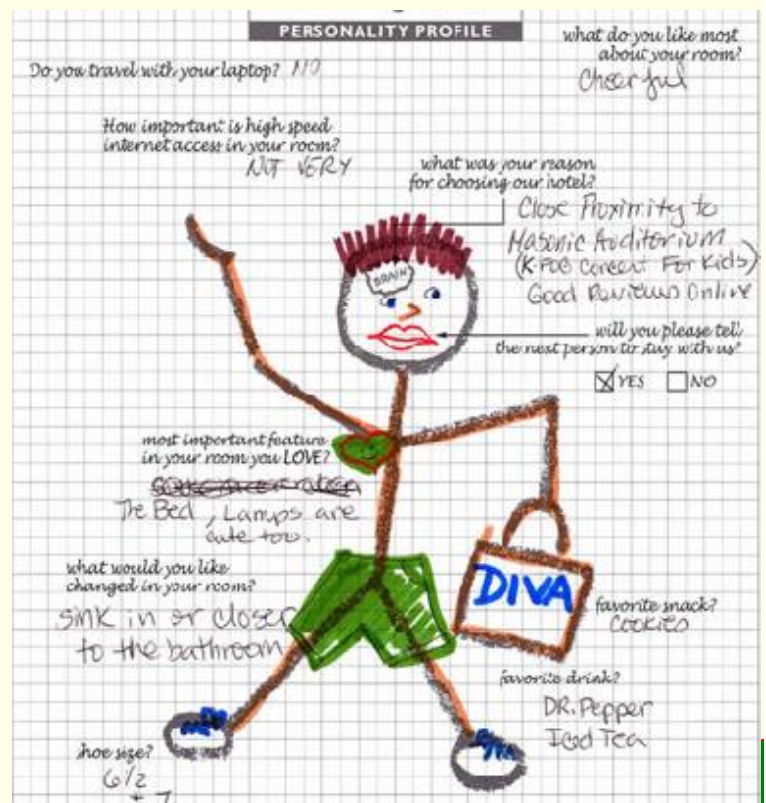


Idee voor ketens & samenwerkingsverbanden

Gespot op een internetsite van een aantal hotels in en rondom San Francisco. Een button waardoor je door 5 simpele vragen te beantwoorden wordt doorverwezen naar dat hotel (aangesloten bij deze groep) wat het beste past bij je profiel. "The perfect match".

Zo wordt uw enquêteformulier een stuk persoonlijker.

Een enquêteformulier gezien bij een Amerikaanse keten: standaard poppetjes die de gast zelf kan inkleuren plus vragen over de kamer. Onder dit formulier, de mogelijkheid om de naam, datum enzovoorts in te vullen.



Op onze sites vindt u dagelijks vers financieel- en horeca nieuws. Veel gegevens komen rechtstreeks van de nieuwsbrieven en persberichten van de diverse ministeries. Op deze pagina vindt u een aantal recent, via onze site, gepubliceerde artikelen.

www.rollemapartners.nl

aangifteprogramma, in de praktijk kunnen worden getest. Onvoorziene problemen die hierbij aan het licht komen, kunnen dan worden opgelost voor de landelijke invoering van de voorgevulde aangifte.

Bron: Elsevier Fiscaal, 27-09-2007

www.salaris-spronsen.nl

Meewerkaftrek verdwijnt in 2008

20-09-2007 - De meewerkaftrek, bestemd voor meewerkende partners, wordt in 2008 afgeschaft. Er zijn betere manieren om ondernemerschap te bevorderen. Het Economisch Instituut Midden- en Kleinbedrijf (EIM) heeft in 2006 een evaluatieonderzoek uitgevoerd naar fiscale instrumenten die het ondernemerschap moeten bevorderen. Een van de conclusies was dat de meewerkaftrek geen toegevoegde waarde heeft. Er zijn alternatieven die fiscaal gunstiger zijn voor partners en die meer tegemoetkomen aan de eisen die kunnen worden gesteld aan een samenwerkingsverband tussen partners. Voorbeelden hiervan zijn de reële arbeidsbeloning en de man-vrouw-firma. Het kabinet heeft het voorstel van het EIM om de meewerkaftrek af te schaffen overgenomen. Een besparing van 7 miljoen euro. Dit bedrag wordt ingezet voor de financiering van de verruiming van de fiscaal geruisloze doorschuifregeling. De fiscaal geruisloze doorschuifregeling biedt ondernemers de mogelijkheid om vanuit de ene onderneming fiscaal zonder afrekening een andere onderneming te starten.

Bron: Elsevier Fiscaal, 20-09-2007

Voorgevulde aangifte Inkomstenbelasting nog niet landelijk ingevoerd

27-09-2007 - De Belastingdienst zou in 2008 starten met de voorgevulde aangifte: in de aangifte Inkomstenbelasting 2007 zou een beperkt aantal gegevens worden voorgevuld. Maar de beschikbaarheid en kwaliteit van de loongegevens is hiervoor op dit moment onvoldoende.

Dit blijkt uit de integrale probleemanalyse loonaangifteketen van UWV en de Belastingdienst die naar de Tweede Kamer is gestuurd. In 2008 wordt gestart met het voorinvullen van de aangiften van medewerkers van de Belastingdienst en wellicht ook het UWV. Zij kunnen vrijwillig deelnemen aan de Pilot Voorgevulde aangifte 2008, zodat de ontwikkelde processen en producten, waaronder het

Problemen met loonaangifte stapsgewijs opgelost

20-09-2007 - De administratieve problemen bij het UWV en de Belastingdienst rond de loonaangiften kunnen alleen stapsgewijs worden opgelost. Het streven is dat eind 2008 vastgesteld kan worden dat sprake is van 'een werkende keten'. Dit concluderen minister Donner van Sociale Zaken en Werkgelegenheid en staatssecretaris De Jager van Financiën op basis van de probleemanalyse die zij vandaag naar de Tweede Kamer hebben gestuurd. Inmiddels hebben het UWV en de fiscus een gezamenlijk ketenbureau opgericht dat toeziet op de aangiften, uitwisseling en verwerking van loongegevens. Sinds de overdracht van taken van het UWV naar de Belastingdienst vorig jaar zijn er problemen. De invoering van de wet Walvis had de lasten voor het bedrijfsleven juist flink moeten verlagen, omdat het loonbegrip werd vereenvoudigd en werkgevers maandelijks gecombineerd aangifte konden doen van loonheffing en premies werknemersverzekeringen bij de fiscus. De fiscus bleek niet te beschikken over de juiste loongegevens over 2006 om voor werknemers definitief hun recht op toeslagen of teruggave van te veel betaalde premies voor bijvoorbeeld zorg of WW te kunnen vaststellen. De verwachting is nu dat de teveel geïnde premies over vorig jaar uiterlijk in december aan burgers zijn terugbetaald.

Bron: Elsevier Fiscaal, 20-09-2007

Rollema & Partners, administratieve dienstverlening

Kantoorgebouw Statenhof
Reaal 5M, 2353 TK LEIDERDORP
Postbus 289, 2350 AG LEIDERDORP
Telefoon: (071) 541 88 66
Fax: (071) 541 88 69