

BEDRIJFSPLAN

Horeca 2014-2016

STICHTING
PROGRAMMABUREAU
AMSTERDAM ZUIDOOST



PBAZO | APRIL 2014

Inhoudsopgave

Voorwoord	3
Beleid	5
<i>Sociale horeca</i>	<i>5</i>
<i>Ontwikkelen horecabeleid kleine exploitanten</i>	<i>5</i>
<i>Stroomlijnen procedures kleine exploitanten</i>	<i>5</i>
<i>Keukengebruik: kwaliteit, regels en coördinatie</i>	<i>6</i>
<i>Horeca NoLIMIT samenwerking leerwerkbedrijf en inzet jongeren met verstandelijke beperkingen</i>	<i>6</i>
<i>Familiaire activiteiten en kerken</i>	<i>7</i>
<i>Algemene bepalingen horecabestuursreglement</i>	<i>8</i>
Bijlage: Bestuursreglement Horeca Programmabureau Amsterdam Zuidoost (PBAZO)	8

Voorwoord

Programmabureau Amsterdam Zuidoost (PBAZO) is een uitvoeringsorganisatie van de gemeente Amsterdam, stadsdeel Zuidoost. PBAZO exploiteert per 17 juni 2013 (oprichtingsdatum PBAZO) vijf gebouwen waar activiteiten op het gebied van welzijn, jeugd, familiale, kerkelijke en ruimtegebruik door andere partijen zoals bewoners worden uitgevoerd. PBAZO betreft een paracommerciële welzijnsstichting die voor 80% gesubsidieerd wordt en voor 20 % eigen inkomsten verwerft. Op basis van deze inkomstenverhouding wordt een sluitende begroting geregeld. Er is geen sprake van winst. De exploitatiesubsidie wordt in principe naar beneden toe bijgesteld zodra de inkomsten toenemen. Koffie- en thee bijvoorbeeld worden praktisch tegen inkooprijks verkocht. Inkomsten komen 100% ten goede aan de organisatie van activiteiten voor voornamelijk kwetsbare groepen bewoners. Zoals alle activiteiten die door PBAZO worden georganiseerd voor bewoners heeft ook de **horeca** een **sociaal en maatschappelijk** ondersteunend profiel.

In het onderhavige **bedrijfsplan horeca 2014-2016** wordt het horecabeleid van PBAZO beschreven. In het bijbehorende **bestuursreglement horeca PBAZO** zijn de regels opgenomen waaraan PBAZO zich houdt op basis van de Drank- en Horecawet. Het horecabeleid is uitgewerkt in een intern **implementatieplan horeca PBAZO**.

In het kader van welzijnsbeleid wordt in 2014-2016 een horecamodel in de vier buurthuizen ingevoerd waar bewoners of specifieke projectpartijen op basis van vrijwillige inzet meerdere malen per week maaltijden uit verschillende culturele keukens aanbieden aan buurtbewoners met een tarief van nul tot maximaal € 5,- per maaltijd. De bewoners die gebruik maken van de maaltijden hebben over het algemeen een kleine beurs. Zoals klanten van de voedselbank of bewoners met een bijstandsuitkering of een pensioen. Het betreft als het ware een model **‘voor en door bewoners’**. Ook worden er projecten gezond koken aangeboden aan kinderen. De verdiensten van de diverse partijen worden grotendeels weer teruggeploegd naar de inkoop van ingrediënten of materialen. De horeca is zowel voor aanbieders als klanten (bewoners) toegankelijk en gezellig. Er wordt toegezien op gevarieerde en gezonde maaltijden.

Door PBAZO wordt naast de maaltijdvoorziening geïnvesteerd in de bewoners en partijen die de maaltijden aanbieden door onder meer begeleiding te regelen op het gebied van verantwoorde inkoop en verkoop, kassaregistratie, kwaliteitsbeleid, certificering, materiaal zoals ‘potten en pannen’. Het onderliggend doel is hierbij om een deel van deze bewoners te ondersteunen bij mogelijke economische zelfstandigheid in plaats van de afhankelijkheid van een uitkering.

In Cultural Business Center NoLIMIT (CBC NoLIMIT) worden de samenwerkingsmogelijkheden onderzocht met erkende (leerwerk)bedrijven zoals ‘De Sweetstore’ en ‘Philadelphia’ op het gebied van horeca en catering waar jongeren met een verstandelijke beperking vaardigheden verwerven op het gebied van opleiding en werk of een zinvolle dagstructuur. Vanuit de Dienst Maatschappelijke Ontwikkeling (DMO) ontvangt PBAZO in 2014 een incidentele subsidie om dagopvang aan jongeren met een verstandelijke beperking aan te bieden.

Zodra er een samenwerking tot stand is gekomen wordt de horeca in NoLIMIT van maandag tot en met zaterdag ingevoerd. Ook hier zal sprake zijn van een voordelige maaltijdservice en catering aan partijen zoals conferenties en evenementen. De omzet komt terecht bij de betreffende horecaexploitant c.q. leerwerkbedrijf die vervolgens de omzet investeert in het leerwerkbedrijf. Aan PBAZO wordt een bescheiden gebruikersvergoeding betaald voor het gebruik van de keukens en de foyer.

Samenvattend kan worden gesteld dat PBAZO in haar vijf gebouwen binnen het welzijnsbeleid '**Sociale Horeca**' aanbiedt aan bewoners met een kleine beurs.

Janny Twigt



Directeur PBAZO

23 april 2014

Beleid

Sociale horeca

De horeca ontwikkelt zich in de vijf panden steeds meer als 'sociale horeca'. In de eerste fase in 2014 is er continuïteit geregeld door passende personele inzet op het gebied van coördinatie en management (leidinggevenden in het bezit van diploma's sociale hygiëne) vanuit PBAZO. Overige barmedewerkers zijn tevens in het bezit van het certificaat sociale hygiëne. Wanneer dit niet het geval is, ontvangen medewerkers barinstructies en zal dit terstond aan de afdeling vergunningen gemeld worden. De aanbieders zijn wisselende partijen zoals bewoners of partijen waarbij sprake is van een sociaal horecabeleid. De kosten voor een maaltijd variëren in de buurthuizen van nul tot € 5,- en zijn gemaximeerd door PBAZO. De horeca in de buurthuizen en NoLIMIT is gemiddeld 60 uur per week open. Van maandag tot en met zaterdag tijdens de reguliere openingstijden. PBAZO zelf biedt tegen inkoopprijs goedkope consumpties aan en de overige consumpties zijn tegen acceptabele prijzen verkrijgbaar. Koffie en thee tijdens vergaderingen wordt bijvoorbeeld aangeboden voor 0,25,- per consumptie en ranja voor 0,20,-

Ontwikkelen horecabeleid kleine exploitanten

Onder de sociale horecaexploitanten zoals de bewoners bevinden zich ook partijen die graag economisch zelfstandig zouden willen zijn. Deze partijen worden binnen PBAZO 'de kleine exploitanten' genoemd. Ze hebben er plezier in om te koken voor anderen en zouden graag een verdienste uit hun werkzaamheden halen, maar beschikken op meerdere terreinen nog niet over de vereiste kwalificaties. Zoals sociale hygiëne, een koksdiploma of een cursus boekhouden. De inkomsten die zij genereren zijn een bijdrage in de uitgaven en worden over het algemeen voor 100% teruggeploegd in de inkoop of het betalen van vrijwilligers.

PBAZO ondersteunt deze kleine exploitanten in samenwerking met het stadsdeel in het mogelijk verzelfstandigen van hun exploitatie en het verkrijgen van de vereiste vaardigheden en papieren. De ruimtes worden praktisch gratis in gebruik gegeven voor € 25,- per vier uur keukengebruik. In principe kan iedere exploitant maximaal twee dagdelen per week een horeca-activiteit aanbieden. Deze activiteiten bevinden zich op het niveau van maaltijdvoorziening en niet van drankexploitatie.

Zodra partijen 'op eigen benen' staan, worden ze gefaseerd verzelfstandigd en wordt er plaats gemaakt voor nieuwe kleine exploitanten.

Stroomlijnen procedures kleine exploitanten

De maaltijden die de ondernemers verkopen worden in het kader van het bestuursreglement Horeca geregistreerd, op basis van vaste prijzen in het kassasysteem per pand. De maaltijden worden verkocht door medewerkers van PBAZO zodat er inzicht komt in de opbrengst per aanbieder. De prijzen van de verschillende aanbieders zullen op naam worden aangeslagen op de kassa's, zodat er sprake is van een transparant (gedifferentieerd) verkoopbeleid per aanbieder. PBAZO maakt geen winst op deze inkomsten. Deze worden wekelijks 100% uitbetaald aan de kleine exploitanten zodat ze hun inkoop kunnen blijven regelen. Met de eerste drie aanbieders is op basis van dit beleid het verkoopbeleid gestart. Zodra 'de kinderziekten' eruit zijn, worden alle kleine aanbieders als zodanig georganiseerd.

Naast de geavanceerde kassasystemen, komen in alle panden pinautomaten zodat er adequaat betaalgedrag geregeld kan worden.

De prijzen zijn vastgesteld en sluiten aan bij het gewenste lage prijzenbeleid van SDZO. Een financieel medewerker van het bedrijfsbureau coördineert het kassabeleid en draagt zorg voor de betaling van de kleine exploitanten.

De manager facilitair en horeca en de programmatisch projectleider horeca regelt en bewaakt de omgang en samenwerking van het facilitaire en horecapersoneel van PBAZO met de andere horeca-aanbieders.

Keukengebruik: kwaliteit, regels en coördinatie

Op inhoudelijk programmatisch niveau heeft het horecabeleid in de buurthuizen en NoLIMIT zich uitgekristalliseerd. In de vier buurthuizen zal de keuken voornamelijk ingevuld worden door kleine aanbieders c.q. de kleine exploitanten. Dit kunnen zoals beschreven kleine beginnende zelfstandige partijen zijn of bewoners die op basis van subsidie van SDZO maaltijdprojecten aanbieden aan andere bewoners in het kader van welzijnsbeleid. Het keukengebruik is over het algemeen gemaximeerd tot twee dagdelen per week per aanbieder. Per dag kunnen er maximaal twee aanbieders per dag gebruik maken van de keuken. Er kan een lunch of een diner aangeboden worden.

Van PBAZO vereist het werken met continue meerdere amateuristische partijen in de vier panden een nadrukkelijk toezicht op kwaliteit, regelgeving en coördinatie. Naast meerdere hbo-opgeleide medewerkers op het gebied van horeca in de verschillende panden, is er tevens een projectleider horeca aangesteld die de partijen en het facilitaire personeel begeleidt en zorgt dat het beleid zoals opgenomen in het **bestuursreglement horeca** van PBAZO (30 maart 2014) wordt toegepast. Verder wordt aan alle kleine exploitanten een accountmanager gekoppeld als contactpersoon voor dagelijkse vragen en evaluatie.

Mei 2014 beschikken alle aanbieders over een '**regelwijzer horeca buurthuizen**' waarin regels staan over het gebruik van de keuken, de kwaliteit van de maaltijden die zij aanbieden, bewaartermijnen en -beleid van voeding, gedrags- en omgangsregels met medekeukengebruikers en prijsbeleid.

Horeca NoLIMIT samenwerking leerwerkbedrijf en inzet jongeren met verstandelijke beperkingen

In NoLIMIT wordt het exploiteren van de horeca zo mogelijk worden uitbesteed aan een erkend en ervaren leerwerkbedrijf op het gebied van de horeca. Het uitgangspunt is dat het bestuursreglement horeca PBAZO op van toepassing zijnde onderdelen wordt uitgevoerd door een betreffende exploitant zoals de Sweetstore. Vanuit PBAZO wordt relatiebeheerder geregeld. Mocht een mogelijke samenwerking niet slagen, dan wordt mogelijk het buurthuizenhorecabeleid doorgetrokken naar NoLIMIT. In beide situaties zal daarnaast professioneel in de begeleiding worden samengewerkt met een specialistische partij zoals Philadelphia of PRISMA, een ROC horecaopleiding en de Dienst Werk en inkomen (DWI) en worden leerwerkplekken in de horeca gerealiseerd voor jongeren met een verstandelijke beperking en jongeren zonder beperking.

In No LIMIT wordt toegewerkt naar een interculturele keuken die aansluit bij de interculturele programmering van het gebouw en de culturele samenstelling van de bevolking

Familiaire activiteiten en kerken

In de weekenden kunnen bewoners van stadsdeel Zuidoost ruimtes gebruiken tegen kostendeckende tarieven voor niet publieke, maar besloten bijeenkomsten. Op de zondag maken kerkgenootschappen gebruik van bepaalde ruimtes.

Om de kosten beperkt te houden mogen deze partijen in principe bij besloten bijeenkomsten zelf hun consumpties regelen. Tijdens deze bijeenkomsten is er altijd een leidinggevende van PBAZO aanwezig die in het bezit is van een certificaat sociale hygiëne zodat vereist horecabeleid wordt toegepast.

Algemene bepalingen horecabestursreglement

Te allen tijden gelden de algemene bepalingen uit het bestuursreglement horeca van PBAZO. De bepalingen zijn richtinggevend ten aanzien van alle georganiseerde activiteiten door zowel PBAZO zelf, derden amateuristische en professionele horecapartijen. PBAZO ziet toe op de naleving van het horecabeleid door de inzet van leidinggevende in termen van de horecawetgeving, hbo horeca opgeleid personeel en een programmatisch projectleider horeca. Daarnaast wordt gewerkt met regelwijzers en protocollen waarbij de toepassing van het bestuursreglement op vereiste onderdelen binnen de horeca uitvoering ook door derden kan worden uitgevoerd en gecontroleerd.

Bijlage: Bestuursreglement Horeca Programmabureau Amsterdam Zuidoost (PBAZO)

Versie 30 maart 2014

