

# Geen kaviaar voor topchefs

nieuws

Topchefs hebben het lastig hun zaak winstgevend te houden. De omzet van de restaurants stijgt al jaren, maar hun rendabiliteit zakt. Torenhoge personeelskosten, loodzware investeringen, gestegen productprijzen en een veranderde consumptiestijl vreten aan de winst. "De arbeidskosten zijn een pijnpunt in de hele horeca, maar voor toprestaurants wegen ze nog veel zwaarder, want alles wordt van begin tot eind bereid", stelt Jan De Haes, voorzitter van de federatie Ho.Re.Ca Vlaanderen in De Tijd.

🕒 7 OKTOBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:34

Topchefs hebben het lastig hun zaak winstgevend te houden. De omzet van de restaurants stijgt al jaren, maar hun rendabiliteit zakt. Torenhoge personeelskosten, loodzware investeringen, gestegen productprijzen en een veranderde consumptiestijl vreten aan de winst. Waar loopt het fout, en hoe redden ze zich?

"De arbeidskosten zijn een pijnpunt in de hele horeca, maar voor toprestaurants wegen ze nog veel zwaarder, want alles wordt van begin tot eind bereid", stelt Jan De Haes, voorzitter van de federatie Ho.Re.Ca Vlaanderen. "Hotelscholen geven wel wat managementlessen, maar een topchef blijft ook een artiest. En soms is zijn beroepseer zo groot dat hij het rekenen achterwege laat".

"De glorie tijd van de topzaken is voorbij", zegt voormalig groentekok Frank Fol. "De halvering van de fiscale aftrekbaarheid voor zelfstandigen heeft de klanten de knip op de beurs doen zetten. De aftrekbaarheid opnieuw totaal maken en uitbreiden naar particulieren zou al een flinke stap zijn. Een sector die zo arbeidsintensief is nog eens met een hoog btw-tarief opzadelen, geeft natuurlijk problemen. Daarbij komt dat het moeilijk is geschikt personeel te vinden. Vroeger stonden pas afgestudeerden aan te schuiven om te werken in toprestaurants. Die tijd is voorbij".

"Om toch rendabel te blijven is een goede strategie een reputatie op te bouwen in een niche", weet Fol uit ervaring. "Van de eerste tot de laatste dag waren groenten mijn basis. Dat is nog altijd zo, nu ik als culinair consultant werk. Ik behaalde er een Michelinster mee. Tijdelijk weliswaar. Toch geloof ik er nog altijd in. Het publiek voor evenwichtige voeding groeit nog. Voorts schuilt veel rendement in eenvoudige

gerechten en een beperkte kaart. En in professionele begeleiding door een accountant. Je kunt ook maar beter wat marketing studeren".

"Wij werken met twintig mensen. Eén minder is onmogelijk", zegt Geert Van Hecke van het Brugse driesterrenrestaurant De Karmeliet. "Ik werk van 8.15 uur 's ochtends tot 1.30 uur 's nachts. Ik doe de volledige service mee en 's namiddags neem ik de telefoon op. Mijn vrouw doet de basis van de boekhouding. Zelf veel doen is het allerbelangrijkste om rendabel te blijven. En een originele keuken brengen, natuurlijk. Dat hoeft niet altijd met peperdure ingrediënten. 23 jaar geleden begon ik met aardappelen, schorseneren en varkenspootjes. Die gebruik ik nog altijd. Anderzijds ben ik wel van plan een brasserie te beginnen naast De Karmeliet".

"Velen in deze sector zien hun klanten in luxe baden, en zijn daar heel gevoelig voor. Als je 50 euro verdient, moet je er geen 100 uitgeven. Je kunt beter iets opzijleggen en zorgen dat de zaak je eigendom wordt, ook heel belangrijk", zegt Van Hecke. "Een chef moet ook manager zijn, ja. Maar ik reken nooit, weeg nooit ingrediënten. Ik weet wel hoeveel alles kost en wat ik mag vragen. Er is hier eens een bedrijfsrevisor binnengekomen die mijn zaak op punt wilde stellen. Hij is kwaad weer vertrokken. Ik heb dat niet nodig. Als het slecht gaat, ligt het aan mij. Als ik goed werk, blijven de klanten wel komen".

## VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • info@vilt.be

## Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)

 screenreader.visit us on our bluesky page:  
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)