



## Honingtomaat® valt weer in de prijzen

Robbert de Jong, marketing manager van Looije Tomaten in Maasdijk, sleepte met de Honingtomaat® de titel 'Versmarketeer 2011' in de wacht tijdens het VersEvent op 9 juni in Scheveningen. Eind vorig jaar werden de honingtomaaten ook al met bijna 30 procent van de stemmen als lekkerste product van Nederland gekozen in 'De smaak van Nederland', georganiseerd door innovatieplatform Syntens. Zo vielen de Westlandse tomaten in een half jaar maar liefst twee keer nationaal in de prijzen. 'Tomaten kweken kan iedereen. Maar wij telen de lekkerste tomaatjes van Nederland en hebben daarbij ook nog eens een goed verhaal', verklaart een trotse Robbert de Jong. 'De honingtomaaten zijn hard op weg een echte winner te worden'. Hij ziet de opkomst van de honingtomaaten bijna als een natuurlijk proces. 'Zoveel mogelijk mensen van onze producten laten proeven, is waar het bij ons om draait. Want wij weten dat je niet anders meer wilt als je de honingtomaatjes eenmaal geproefd hebt'. Kweker Looije uit Maasdijk begon twee jaar geleden met de honingtomaat. 'Onze eigenaar, Jos Looije, proefde zo'n acht jaar geleden op de parkeerplaats van een supermarkt in Engeland het allerlekkerste tomaatje dat hij ooit gegeten had. En dat wil wat zeggen voor iemand die al sinds de jaren 70 met tomaten bezig is!', vertelt Robbert de Jong.

## Wenneker blikt terug op geslaagd 'Swizzle-event' tijdens Vinexpo 2011 in Bordeaux.

In week 25 heeft Wenneker Distilleries deelgenomen aan Vinexpo; de internationale dranken vakbeurs welke om de 2 jaar gehouden wordt in Bordeaux. De Wenneker stand stond volledig in het teken van de range Wenneker Liqueurs; hét export product van Wenneker waarmee ze ondertussen in 45 landen vertegenwoordigd is. Met deze likeuren bedienen wij vooral de professionele bartenders. Door de uitgebreide selectie aan smaken in de Wenneker range kan elke cocktailspecialist zijn bijzondere en populaire cocktailcreaties vorm geven. Gedurende deze beurs zijn veelbelovende nieuwe contacten gelegd met potentiële importeurs en distributeurs. Als likeurspecialist sponsort Wenneker Liqueurs dit jaar de eerste editie van The Swizzle Masters cocktail competitie. De organisatie van deze mondiale wedstrijd is in handen van The Spirits Business, hét internationale dranken vakblad bij uitstek. Het doel van de wedstrijd is het testen van de vaardigheden van de bartenders om een perfecte cocktail te maken, ongeacht de stijl van de cocktail. De wedstrijd is geïnspireerd door het populaire TV-programma Top Gear, waarin wordt getracht The Stig te verslaan. In The Swizzle Masters worden bartenders uitgedaagd om per ronde een cocktail in te sturen die de creatie van de mystery Swizzle Master kan verslaan.



## Verloren Koffer veranderd in LiZZ

"De Verloren Koffer" is al 16,5 jaar een begrip in Lisse en omstreken. Toch besloten de eigenaren het concept totaal overhoop te gooien. Meer eigentijds, eerlijke producten, lekkere biologische wijnen (uit eigen wijnimport), terras, trouwen, een hapje met een glas of een 3-gangenmenu en LiZZ is geboren!! Kortom een bedrijf met volop mogelijkheden. LiZZ is een eigentijds restaurant dat gevestigd is in het oude treinstation van Lisse. Inmiddels een rijksmonument, gebouwd in 1904, waar de unieke sfeer behouden is. Voor onze gerechten gebruiken we diervriendelijk vlees van de beste kwaliteit en waar mogelijk met biologisch geteelde groenten met pure smaakbeleving. Het vlees komt van slager Piet van den Berg, die met passie het ras Maas Rijn en IJsselvee fokt

## NVLG lanceert kwaliteitslabel

De Nederlandse Vereniging van Leveranciers van Grootkeukenapparatuur lanceert een kwaliteitslabel. Met dit label willen de leden van de NVLG zich naar tussenhandel en eindgebruikers onderscheiden van andere leveranciers in de branche. Het kwaliteitslabel staat voor 'betrouwbaarheid, deskundigheid en servicegerichtheid'. Door de vereniging vastgestelde criteria moeten de kwaliteit van de NVLG-bedrijven waarborgen. Belangrijk aspect bij het waarmaken van de beloftes vormen kwaliteitscriteria, waaraan de leden van de NVLG zich verbonden hebben. Deze criteria hebben betrekking op onder andere ervaring in de grootkeukenbranche, solvabiliteit, betrouwbaarheid, up to date marktkennis en goede opleidingen voor monteurs. Ook hanteren de NVLG-bedrijven heldere leveringsvoorwaarden en voorzien ze via de Stichting Raad van Arbitrage voor Metaalnijverheid en -Handel in onafhankelijke arbitrage bij geschillen. Verder garanderen de NVLG-leden continuïteit van levering van onderdelen (tot 10 jaar) en verkopen ze alleen via de erkende kanalen. Ook hanteren ze een kwaliteitssysteem voor hun resales, sales en aftersales activiteiten en onderschrijven ze het convenant dat de NVLG heeft gesloten met MVO Nederland over maatschappelijk verantwoord ondernemen. Jaarlijks laat de NVLG alle leden toetsen door een onafhankelijke instantie, om te controleren of ze nog aan de kwaliteitscriteria voldoen. [www.nvlg.nl](http://www.nvlg.nl)



## Belastingcontrole? So what!

Wokrestaurants worden veelvuldig gecontroleerd door de belastingdienst. Met name indien het brutowinstpercentage naar de mening van de belastingdienst te laag is zal de belastingdienst pogen de bewijslast om te keren om vervolgens de correctie door middel van een schatting te onderbouwen. De wet en jurisprudentie staan dit toe indien de aangifte substantieel onjuist is of indien de administratie onbetrouwbaar is.

De belastingdienst verricht regelmatig met de AID en soms ook met de politie waarnemingen ter plaatse om te beoordelen of er geen illegalen werkzaam zijn en of alle werkzame personen op de loonlijst staan. Het komt wel eens voor dat bij restaurants personen in de keuken verblijven die niet op de loonlijst staan en soms ook illegaal in Nederland verblijven. Hier kunnen verklaringen voor aanwezig zijn maar deze worden slechts zelden door de belastingdienst geloofwaardig geacht. De belastingdienst zal dan het standpunt kunnen innemen dat de loonadministratie en de ontvangstenadministratie gebreken vertonen omdat de loonbetalingen zouden zijn gedaan met "zwarte" omzetten.

De belastingdienst verricht regelmatig zichtwaarnemingen. De belastingdienst post dan voor het bedrijf om aantekeningen te maken van alle personen die komen en gaan. Op deze wijze poogt de belastingdienst aan te tonen dat er gasten zijn geweest waarvan de omzet niet is geregistreerd. Het is echter niet uit te sluiten dat zo'n waarneming fouten bevat. In een andere zaak werd ook een zichtwaarneming gehouden en uit de verslagen van de zichtwaarneming bleek dat vanaf de plaats waar de ambtenaren hadden gepost een deur van het restaurant niet zichtbaar was. Deze deur kon alleen aan de binnenkant worden geopend. Gasten gebruikten deze deur om een sigaret te gaan roken om vervolgens aan de andere kant van het gebouw via de hoofdingang weer naar binnen te gaan. Deze personen werden dan wederom als gasten genoteerd door de ambtenaren. Het was dan ook niet vreemd dat de uitkomst van de telling door de belastingdienst hoger was dan het werkelijke aantal. De belastingdienst trok echter de conclusie dat de omzet niet volledig was verantwoord.

Vervolgens wordt door een theoretische omzetberekening de aanslag bepaald. De inkoop worden gerelateerd aan de verkoopprijs en er wordt marginaal rekening gehouden met versturende factoren als privé-gebruik, personeelsgebruik, bederf, afval, diefstal, breuk d.d.. De theoretische omzet, tevens de gecorrigeerde omzet, zal dan ook spectaculair hoger zijn dan de werkelijke omzet.

Voorkom problemen en indien de problemen al bestaan is goede begeleiding een noodzaak. Gelijk hebben is een, gelijk krijgen ligt in dit soort gevallen moeilijker.

Oomen fiscaal forensisch onderzoek en fiscaal advies.  
Mr. Wil Oomen  
[www.wiloomen.nl](http://www.wiloomen.nl)

## Nieuwe Online Restaurantgids zonder overkill aan informatie

We leven in een wereld waarin we snel en eenvoudig, de juiste informatie tot ons willen krijgen. Veel restaurantbeoordelingswebsites geven een overkill aan informatie, waardoor gebruikers niet snel kunnen vinden waarnaar ze naar op zoek zijn. CityLemon speelt in op de vraag en behoefte van de restaurant (culinaire) liefhebbers. De website is uniek omdat het zijn gebruikers mee laat bepalen wat de restaurant Top 10 is per stad. Op de site van CityLemon zal je



per stad nooit meer dan 25 goede restaurants vinden, waarmee het overzicht blijft gewaarborgd. Daarnaast zal je bij CityLemon geen standaard bistro's of dure Michelin Sterrenrestaurants vinden. Elk restaurant moet namelijk voldoen aan bepaalde criteria om een 'lemon' te zijn. Een 'lemon' heeft een uniek interieur en/of vernieuwend concept, waardoor uit eten een bijzondere beleving wordt. Ook streeft de website er altijd naar om per stad verschillende keukens aan te bieden waardoor er voor elke bezoeker wat te vinden is. Betalingen voor restauranteigenaren om op de site te staan zijn geheel uitgesloten. Daarmee wordt nog maar eens te meer duidelijk gemaakt dat CityLemon een onafhankelijke online restaurantgids is. Door in de navigatiebalk op SK (Songkick) te klikken verschijnt er een up to date agenda voor concerten en evenementen in de stad waar je bent of heengaat. Met deze extra dienst (ticketservice) komt CityLemon de consument nog beter tegemoet. De gebruiksvriendelijke website verder de mogelijkheid om met de handige navigatiebalk via < en > van restaurantwebsite naar restaurantwebsite te bladeren. Het vinden van een goed en leuk restaurant ging nog nooit zo snel, leuk en overzichtelijk. [www.citylemon.com](http://www.citylemon.com)

# Mobiele Pizza Bakker

Originele houtoven pizza's

tel: 06 -512.88.740

[www.mobielepizzabakker.com](http://www.mobielepizzabakker.com)

op feesten, partijen en evenementen

[www.horecaloods.com](http://www.horecaloods.com)

Specialist in gebruikte horeca apparatuur

## Teikos

Professionele vaatwasmachines

[www.teikos-beoekur.com](http://www.teikos-beoekur.com)

[www.vervloest-hsa.nl](http://www.vervloest-hsa.nl)

De webwinkel voor al uw hoogwaardige horeca apparatuur

### HORECA-APPARATUUR KOELTECHNIEK AIRCONDITIONING

- Weggeplaatste
- Vloeroven
- Belastingoven
- Opwasmachine
- Gevoelsoven
- Staatjesoven
- 1000 afvoer afbluis
- 6000 afvoer afbluis
- Professionele schuif
- 24-uurs service
- 7 dagen per week
- Breukservice

BEL voor brochures: 010-462 38 53

## ELBRO RIETSCHOTEN

HORECA-APPARATUUR • WASSERS • AFWASMASSINES

Mellingsweg 35, 3644 EV, Rolsleders (openbare parking) Fax: 010 437 32 39 [www.elbro.nl](http://www.elbro.nl)