

## Olaf Kerstens benoemd tot Ridder

In april ontving de heer Olaf Kerstens - eigenaar van André Kerstens BV Partners in Wijn - de versierselen van Chevalier dans l'Ordre du Mérite Agricole uit handen van de Ambassadeur van Frankrijk, de heer Jean-François Blarel. De feestelijke uitreiking vond plaats op de Buena Vista Beach Club in Scheveningen in aanwezigheid van Meursault-producent Patrick Javillier en graaf Pierre de Colbert van Chateau de Flaugergues. De Mérite Agricole is één van de oudste onderscheidingen van de Franse republiek die bij hoge uitzondering wordt toegekend. De Franse autoriteiten benoemde Olaf Kerstens tot Ridder in de orde van de Mérite Agricole uit dankbaarheid voor zijn 'professionele en persoonlijke kwaliteiten' en zijn 'verrichte diensten aan de Franse wijnbouw'. De Franse Ambassadeur wees in een speech op de bijzondere band tussen Frankrijk en de familie Kerstens: 'U zet niet alleen de wijntraditie van de familie voort, maar ook de francofiële traditie en vanaf vandaag de lintjes traditie want uw vader is Officier in de Ordre du Mérite Agricole'. Andre Kerstens, de vader van Olaf, kreeg deze onderscheiding in 1995. Sinds 1679 importeert en verkoopt de familie Kerstens wijnen en distillaten. De huidige bedrijfsvorm, André Kerstens B.V. is opgericht in 1880 en voert sinds 1980 het predicaat Hofleverancier.



## Nieuwe internationale campagne vers verwerkte groenten van start

Elke dag 2 ons groenten eten is gemakkelijker wanneer je verse groenten en groenten uit blik, glas en diepvries regelmatig met elkaar afwisselt. Vers verwerkte groenten staan immers in een handomdraai op tafel en zijn net zo gezond als vers bereide groenten. Dit is de boodschap van een nieuwe internationale campagne in Frankrijk, België en Nederland. Op 2 april gaat de campagne in Nederland van start. De campagne sluit naadloos aan bij de campagne 'Ik doe mee met 2x2'. Beide campagnes worden in Nederland gecoördineerd door GroentenFruit Bureau en mede mogelijk gemaakt met steun van de Europese Unie. Op de website [www.versverwerktegroenten.nl](http://www.versverwerktegroenten.nl) vind je volop informatie over vers verwerkte groenten en verrassend eenvoudige recepten die uitnodigen om meteen mee aan de slag te gaan. Denk aan groentecurry of bladerdeeghapjes met paprika, mozzarella en rucola. Je kunt ook testen wat voor type groente-eter jij bent. Na het invullen van een paar vragen krijg je handige tips die passen bij jouw smaak en levensstijl. De andere campagnemiddelen richten zich vooral op het moment van aankoop. Zo verschijnen er vloerstickers in supermarkten, advertenties in een shoppermagazine en worden infomercials (spots van circa 50 sec) op de radio uitgezonden. Groenten eten was nog nooit zo gemakkelijk!

## Fair Taste Café op Schiphol geopend

Verander de wereld en begin bij jezelf. Dat is het idee achter het Fair Taste Café op Schiphol. Op donderdag 7 april heeft topkok Ramon Beuk de opening verricht van dit eerste duurzame 'on the go' concept op een luchthaven. Hiermee laat horeca-exploitant HMSHost opnieuw zien voorop te lopen in de wereld van inspirerende en innovatieve luchthavenconcepten. Zoals de naam al doet vermoeden, kunnen gasten hier genieten van koffie met het Max Havelaar keurmerk voor Fairtrade, maar ook van een heerlijke sandwich met biologische en verantwoorde ingrediënten. Alle producten die in het Fair Taste Café te koop zijn, voldoen minimaal aan één van de volgende ken- en keurmerken: Fairtrade, Organic, Local, Recyclable of Rain Forest Alliance. Eten en drinken bij Fair Taste Café is niet alleen lekker, het draagt ook bij aan een betere wereld. Niet alleen bij de invulling van het assortiment is kritisch gekeken naar de achtergrond, ook is waar mogelijk in het ontwerp van het concept gebruik gemaakt van recycle en re-used materialen. Zo zijn de wanden samengesteld uit restmaterialen van oud hout, afbraakpallets, oude tegels en telefoonkabels. Van gemalen steenafval zijn nieuwe tegels gemaakt voor de counter en de meubels zijn gemaakt van oude kastjes en tafels.



foto: Henriëtte Hoffts

## Belastingcontrole? So what!

Op 15 oktober 2010 heeft het Gerechtshof Leeuwarden uitspraak gedaan in een zaak van een horecaondernemer, zeg maar een kroegbaas, met een niet geheel perfecte administratie. De belastingdienst had een zeer hoge correctie opgelegd. De totale navordering met boeten bedroeg ruim € 100.000.

*De kroegbaas had maandelijks zijn administratie naar het accountantskantoor gebracht voor verdere verwerking en voor het opstellen van de aangiften. De aangeleverde bescheiden bestonden uit een kasstaat met ontvangsten, uitgesplitst naar omzet per dag per BTW groep. Van de ontvangsten waren Z-afslagen (afslagen van een kasregister) aanwezig. Daarnaast waren er afrekeningen van de gokkast op basis van tellerstanden en waren er betalingsbewijzen, zeg maar facturen, van de betalingen aan derden aanwezig. De overige betalingen verliepen via de bank na ontvangst van een factuur. Van de afgestorte bedragen bij de bank waren stortingsbewijzen en afschriften van de bank aanwezig.*

*Belanghebbende verzuidde om de privéopnamen en het kassaldo per dag te noteren. De accountant berekende op grond van de ontvangen gegevens de privémutaties (ontvangsten minus betalingen en minus de afstorting in privé).*

*De belastingdienst was de mening toegedaan dat de kas op deze wijze niet controleerbaar was en de administratie werd verworpen omdat de omzet en de administratie niet controleerbaar waren. De geldstromen konden niet worden gevolgd nu er geen kassaldi waren bepaald en het privé niet werd genoteerd. Dit in combinatie met het lage brutowinstpercentage was voor het gerechtshof voldoende om de administratie te verwerpen.*

*Indien een administratie niet controleerbaar is wordt de ondernemer met omkering en verzwaring van de bewijslast geconfronteerd. Dat betekent dat de belastingdienst de hoogte van de omzet mag schatten en dat de ondernemer vervolgens moet bewijzen dat deze schatting onjuist is. De belastingdienst maakt zo'n schatting door de inkoop te bepalen, hier de verkoopprijs tegenover te zetten en vervolgens op een bepaalde wijze rekening te houden met privégebruik en bijvoorbeeld tapverlies. De uitkomst is dan vaak vele malen hoger dan de werkelijke omzet.*

*Het blijkt vervolgens een moeilijke opgave om zulk een schatting te betwisten. Indien u met zo'n situatie wordt geconfronteerd is het verstandig een deskundige in te schakelen omdat de gevolgen buitensporig kunnen zijn.*

*Het moge duidelijk zijn dat dit probleem beter vooraf beoordeeld kan worden zodat ook u kunt zeggen; "Belastingcontrole? So what!"*

Oomen fiscaal forensisch onderzoek en fiscaal advies.  
Mr. Wil Oomen

## Margareth Nederstigt nieuwe voorzitter Verenigde Vinologen Nederland

Op de 38e Algemene Leden Vergadering die op zondag 20 maart jl. werd gehouden in Grand Hotel "Karel V" te Utrecht is S.V.H. Wijnmeester en Meesterschenker Margareth Nederstigt, met meerderheid van stemmen, door de leden gekozen tot voorzitter van de V.V.N. Samen met haar echtgenoot John hebben zij twee kinderen en zijn zij eigenaren van restaurant "De Verloren Koffer" te Lisse, gevestigd in het oude stationnetje vlakbij Keukenhof. Tevens importeren zij wijnen, voornamelijk biologische uit Duitsland, Spanje en Frankrijk voor hun bedrijf "Nederwijnen". Naast haar werkzaamheden in beide bedrijven is zij 1,5 jaar geleden gestart met een H.B.O. studie toegepaste psychologie. Margareth Nederstigt, volgt hiermee Gjalte Engwerda op als voorzitter. Gjalte heeft de afgelopen 7 jaar, samen met het bestuur, ervoor gezorgd dat de V.V.N. vele activiteiten ontplooid heeft. Zo staan nascholing en de wedstrijd Vinoloog van het Jaar, hoog in het vaandel. Ook worden er natuurlijk proeverijen en zeer interessante wijnreizen georganiseerd. Geslaagden die het diploma Vinoloog van de Wijnacademie behaald hebben, kunnen zich als lid van de V.V.N. aanmelden. Bij de vereniging kunnen zowel pas geslaagden als oud geslaagden zich verder ontwikkelen. Voor meer informatie kunt u een kijkje nemen op [www.vinologen.net](http://www.vinologen.net)

## Eerste Tulip Inn management-hotel binnenkort in Antwerpen geopend

Louvre Hotels Group opent op 6 juni a.s. Tulip Inn Antwerpen. De komende tijd zal het huidige Campanile hotel worden aangepast aan de eisen van het label Tulip Inn. Na de opening van Golden Tulip Brussels vorige maand, kondigt de groeiende keten opnieuw een strategische uitbreiding van haar portfolio aan. Volgens Haïke Blaauw, operationeel verantwoordelijk voor Louvre Hotels Group in de Benelux is deze heropening een strategische keuze en meteen het eerste eigen Golden Tulip managementhotel in de Benelux. "Voor het eerst kan de Belgische markt kennis maken met ons label Tulip Inn in Antwerpen. Het label is aansprekend voor zowel de zakelijke gast als het omvangrijke weekendpubliek in deze stad. Bij deze laatste categorie zitten natuurlijk veel Nederlandse gasten die de naam Golden Tulip al bijna vijftig jaar kennen." Verder laat Blaauw weten verheugd te zijn over het feit dat het een managementhotel betreft. Louvre Hotels Group investeert flink om de kamers, bar en restaurant te laten voldoen aan de eisen van Tulip Inn. Het driesterren hotel beschikt o.a. over 126 kamers, vier meeting zalen (met capaciteit van 70 personen), een restaurant en gratis Wi-Fi. De goed bereikbare locatie ligt op drie kilometer van Antwerpen Airport en drie kilometer van het bruisende centrum van Antwerpen. Verder bevinden zich op 700 meter belangrijke uitvalswegen en het treinstation Antwerpen Berghem.

## Opbrengst Okura's benefietavond voor Japan: € 202.062,-

De culinaire benefietavond die Hotel Okura vrijdag heeft georganiseerd heeft €202.062,- opgebracht. Het oorspronkelijk verwachte bedrag van € 100.000,- is hiermee ver overstegen. Speciaal voor deze gelegenheid werkten de chefs van alle Okura restaurants samen om de ruim 480 aanwezigen een viergangendiner te serveren. Tijdens de avond werd ook een loterij en een veiling georganiseerd. Pronkstuk van de veiling was een culinaire reis voor twee personen naar Franshoek, Zuid-Afrika. Deze ging voor een bedrag van €16.000,- onder de hamer. De opbrengst van de avond komt volledig ten goede aan 'Stichting Nederland Helpt Japan', van het Rode Kruis, die het geld naast de bouw van tijdelijke behuizing gaat gebruiken voor medische en psychosociale hulp, water, voedsel en dekens voor de honderdduizenden evacués die zich nog in de opvangcentra bevinden. Het van oorsprong Japanse Hotel Okura Amsterdam, met zo'n 120 Japanse medewerkers, heeft deze avond binnen twee en een halve week georganiseerd. Acting General Manager Emmy Stoel benadrukte: "de organisatie van deze avond kwam vanuit een initiatief van zowel onze Japanse als Nederlandse medewerkers. Zij willen door middel van deze actie laten zien mee te leven en hulp te willen bieden waar mogelijk". Donaties zijn nog steeds van harte welkom via het speciaal geopende rekeningnummer 53.65.99.793 ten name van 'Stichting Nederland helpt Japan'.

**HORECA-APPARATUUR**  
**KOELTECHNIEK**  
**AIRCONDITIONING**

- ▶ koelapparatuur
- ▶ vrieskasten
- ▶ bakovens
- ▶ afzuigsystemen
- ▶ gereedschappen
- ▶ 1000 artikelen in stock
- ▶ gratis levering
- ▶ professionele advies
- ▶ 24-uurs service
- ▶ 7 dagen per week
- ▶ beschikbare aflevering

**BEL voor brochure:**  
**010-462 38 53**

**ELBRO RIETSCHOTEN**

HORECA-APPARATUUR • REINIGINGSMIDDELEN • APPARATUURREPARATIE

Hellingweg 38,  
3644 EZ, Roddenda  
(opname polder)  
Fax 010 437 52 29  
[www.elbro.nl](http://www.elbro.nl)

**AKTIE**

**10% korting**

**WWW.KAARSENVORDEHORECA-WEBSHOP.NL**

Op alle Q-lights kaarsen

- Bestel op onze website
- Gebruik kortingscode HVZ510
- Profiteer direct van uw korting
- Ontvang een gratis aansteker

vanaf 10-01-10