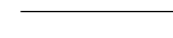


De horecasluiting treft hen ook



Dings Kartonnages produceert **viltjes** voor klanten als Carlsberg en Grolsch.



In een normaal jaar produceren ze bij **Dings Kartonnages** zo'n 120 miljoen bierviltjes.



De horecasluiting heeft ook grote gevolgen voor allerlei toeleveranciers en ondersteunende bedrijven. Hoe gaan zij om met de crisis? Vijf portretten.

Door onze medewerker **Vincent Sondermeijer** Foto's **Merlin Daleman**

1 De bierviltjesfabriek

'We verkochten 40 miljoen bierviltjes minder'

Honderdduizenden bierviltjes per dag maken, daar draaien ze bij Dings Kartonnages in Tegelen hun hand niet voor om. De drie drukpersen in de productiehuis spugen er in een normaal jaar al snel 120 miljoen uit. Met logo's van merken als Grolsch, Gulpener en Brouwerij 't IJ erop worden die gedrukt op grote vellen Scandinavisch karton en daarna volautomatisch gestanst en verpakt. Dan zijn ze klaar voor transport naar de kroeg.

Het afgelopen jaar was die kroeg alleen vaker dicht dan open. Daarom staan bij Dings de drukpersen stil - gedeeltelijk althans. Het Limburgse familiebedrijf maakt naast bierviltjes ook allerlei andere kartonnen verpakkingen voor voedsel. Die handel loopt grotendeels gewoon door. „De bierviltjes maken normaal gesproken 20 procent van de omzet uit”, vertelt directeur en eigenaar Cas Dings (57). Dings is een grote speler in bierviltjes, met internationale klanten als Carlsberg, Westmalle en Peroni. Die brede klantenkring helpt nu niet, zegt Dings. „Je kunt je handel mooi spreiden door Europa, maar elk land heeft met corona te maken.”

Tijdens lockdowns zit de bierviltjesproductie op 10 procent van het gebruikelijke niveau, vertelt hij. De heropening van de horeca in de zomer compenseerde het verlies enigszins, maar op jaarbasis haalde Dings nog altijd 35 procent minder omzet uit bierviltjes. „We hebben er on-

geveer 40 miljoen minder verkocht. Dan praat je over een half miljoen euro.”

Verpakkingen voor afhaalmaaltijden lopen daarentegen juist beter nu. Maar de inkomsten daaruit maken het omzetverlies van de bierviltjes bij lange na niet goed. En ook dit jaar zal het aantal verkochte bierviltjes volgens Dings ver achterblijven. „Er zijn voorlopig geen grote evenementen. Brouwerijen, die ze sponsoren, laten daar speciale viltjes voor maken.”

Het voortbestaan van Dings, dat 45 medewerkers heeft, staat door de coronacrisis volgens de directeur niet op het spel. „We hebben wel vet op de botten.”

Maar Dings wil graag voorkomen dat zijn mensen moet ontslaan. „Ons personeel heeft extra vrij genomen en de machines zijn tig keer gesmeerd. Maar dit kan niet meer te lang duren. Voor de omzet die we nu draaien, hebben we te veel mensen in dienst.”

2 De horecaslager

'Je kunt zo hard werken als je wilt, maar hier doe je niets aan'

In 1920, toen slagersbedrijf Van der Burg & Bol ontstond, heerste de Spaanse griep. De pandemie woedde uit, de Haagse firma bleef bestaan en legde zich in de loop der jaren volledig toe op de horeca. Daar heeft het bedrijf veel last van nu het leven een eeuw later opnieuw overhoop is geschopt door een virus.

Want als restaurants geen bieftukken en hamburgers meer kunnen serveren, komen ze ook niet aankloppen bij Ronald

van der Burg (57), die de zaak samen met zijn twee broers runt. Ze hebben zestig man personeel in dienst en halen normaal een omzet van 20 miljoen euro. „Maar nu zitten we op 20 procent daarvan”, zegt Van der Burg. Hij is niet de enige: bij alle circa 150 gespecialiseerde horecaslagers in Nederland zijn volgens branchevereniging KNS de inkomsten nagenoeg opgedroogd.

Van der Burg & Bol koopt over de hele wereld vlees in bij leveranciers. Horeca-ondernemers kunnen er terecht voor honderden verschillende producten, van hertensalami tot schnitzels van Limburgse Livar-varkens. „We verwerken normaal gesproken dertig ton vlees per week”, vertelt Van der Burg. „Nu ongeveer zes ton.” Van de vijfhonderd klanten nemen er nog maar een paar vlees bij hem af, vooral ziekenhuizen en restaurants met een afhaal- of bezorgservice.

Tijdens de eerste lockdown, toen de slagerij met een voorraad ter waarde van 300.000 euro was blijven zitten, kwam ze met een webshop voor particulieren. „Dat sloeg aan. Maar doordat het om een andersoortig assortiment ging, met kleinere verpakkingen, moesten we meer handelingen verrichten voor minder omzet. Het heeft ons dus niet uit de brand geholpen, maar we hadden iets omhanden.”

Als het moet, kan Van der Burg & Bol het nog wel een half jaar uitzingen, vertelt Van der Burg. „Maar liever niet natuurlijk. We zijn gezond, hebben reserves en hebben ook een extra lening afgesloten.” Hij voelt zich wel eens machteloos: „Je kunt zo hard werken als je wilt, maar hier kan je niets aan doen. Dat is mijn grote frustratie. In het ergste geval zou een bedrijf dat honderd jaar bestaat onderuit kunnen gaan door een crisis van buitenaf.”

3 Het beveiligingsbedrijf

'We hadden het geluk dat we carnaval nog konden meepakken'

Het moest het drukste jaar uit onze geschiedenis worden”, zegt Taco Van Luyten (38), eigenaar en directeur van Intelligent Security. Het Tilburgse beveiligingsbedrijf levert beveiligers en hosts aan vijftig kroegen in Brabant en Limburg, en zou in 2020 actief zijn bij allerlei grote evenementen, zoals dancefestivals, wedstrijden van voetbalclub Willem II en de Amstel Gold Race. „Maar toen de eerste lockdown kwam, gingen we terug naar zo goed als nul omzet.”

De schade loopt voor Intelligent Security in de miljoenen, volgens de directeur. „De omzet is vorig jaar 60 à 70 procent teruggelopen. We hadden het geluk dat we carnaval nog mee konden pakken. Op het coronavirus werkte dat dan wel als katalysator, voor ons is het altijd een heel belangrijke week.”

Hoewel Intelligent Security een van de grootste spelers is op de Nederlandse evenementen- en horecabeveiligingsmarkt, was het eerst niet eenvoudig om andere klussen te vinden. „Bij grote opdrachtgevers, zoals ziekenhuizen of Schiphol, lopen al langdurige contracten. Dus we konden niet half maar bellen en zeggen: jongens, we hebben hier nog honderd collega's vrij.”

„We zijn toen op kleine schaal aan coronagerelateerde werkzaamheden gaan doen. Toezicht houden bij supermarkten en bouwmarkten bijvoorbeeld.” Later

ging het bedrijf onder meer agressietrainingen aanbieden. Ook leidt het 400 boea's op. En sinds kort staan medewerkers van Intelligent Security op diverse vaccinatielocaties in Limburg. „Dat geeft ons een basis. Mocht er tot 1 juli geen enkel evenement georganiseerd worden, dan komen we er toch wel doorheen.”

Wel ziet Van Luyten dat er mensen vertrekken uit de beveiligingssector: zowel personeel in het veld als experts die grote beveiligingsopdrachten plannen. „Evenementen waar 40.000 mensen op afkomen, zijn serieuze beveiligingsoperaties. Die schudden we niet even uit onze mouw. Ik maak me veel zorgen over alle kennis en expertise die verdwenen is. Als we straks weer met z'n allen los willen gaan, denk ik niet dat dit gerealiseerd kan worden.”

4 De groothandel

'De weerbaarheid van de sector is uitgehold'

Als het regent in de horeca, drupt het bij de groothandel. De sector liep vorig jaar volgens een onlangs verschenen rapport van de Rabobank 30 procent van zijn omzet mis: zo'n 2,5 miljard euro. Van de grote namen in de sector - Sligro, Hanos, Makro - heeft voorlopig alleen de eerste cijfers gepubliceerd over 2020. Toen liep de omzet terug met 19 procent en leed Makro 70 miljoen euro verlies.

„De kleinere grossiersbedrijven voelen de pijn nog het meest”, zegt Rabobank-

analist Sebastiaan Schreijen, die de branche volgt. Zij bezorgen hun producten meestal, en hebben anders dan bijvoorbeeld Makro geen grote, supermarktachtige koophallen. Tot vorige maand mochten tijdens de lockdown ook particulieren boodschappen bij de groothandel doen. Maar daar hadden bedrijven met alleen een bezorgservice niets aan.

Tijdens de huidige lockdown gaat het iets beter met de groothandels, mede doordat de horeca zich beter heeft aangepast. „Zij zagen de tweede lockdown aankomen en waren beter voorbereid op afhalen en thuisbezorgen”, aldus Schreijen.

Hij gaat er in zijn eerste grove schatting voor 2021 vanuit dat de groothandels dit jaar op een omzetverlies van minstens 20 procent moeten rekenen. „De financiële weerbaarheid van de sector is uitgehold, ook doordat de steunmaatregelen van de overheid vaak tekortschieten. De afgelopen jaren nam het aantal spelers af en werd het aantal grote partijen juist groter. Dat proces wordt nu mogelijk versneld.”

5 De horecawasserij

'Als mensen weer naar restaurants en hotels gaan, heb ik mijn mensen nodig'

Zo'n 350.000 kilo: zo veel vieze lakens, handdoeken en servetten kan de grootste wasserij van Blycolin per week aan. Het vuile goed gaat door een batterij industriële wasmachines (tot achttien keer zo groot als de wasmachine thuis), drogers en opvouwmachines heen.



Daarna gaat het schoon terug naar het hotel, restaurant, vakantiepark of wellnesscentrum waar het vandaan kwam.

Tegenwoordig, nu de restaurants gesloten zijn en de hotels vrijwel leeg, heeft Blycolin het aanzienlijk minder druk. „Door corona zitten we nu op 20 à 25 procent van de omzet van 2019”, zegt directeur Marc van Boekholt (51). Hij is sinds 2008 de baas bij het Zaltbommelse bedrijf, dat in de Benelux, Duitsland, Polen en Zwitserland alomvattende linnenservice aanbiedt aan horeca-ondernemers. Blycolin heeft circa vierhonderd mensen in dienst, bezit zelf zeven wasserijlocaties en werkt samen met 150 zelfstandige wasserijen.

Precieze omzetcijfers geeft Van Boekholt liever niet, maar dat de coronacrisis zijn bedrijf „extreem veel geld” kost, wil hij wel zeggen. „Vorig jaar eindigden we op 50 procent van de omzet in het jaar ervoor. We draaien miljoenen verlies. Maar we komen niet in financiële nood.” Het bedrijf beschikt over voldoende reserves,

volgens Van Boekholt, en de steun van de overheid helpt ook.

Blycolin had zich tijdens de crisis kunnen richten op een andere sector die met veel wasgoed zit: de zorg. „Maar dat leek ons niet zinvol. Want pas op, wasserijen die voor de zorg werken, hebben ook geleden doordat de reguliere zorg is afgeschaald. Collega's die in die branche actief zijn, vertellen me dat ze 10 à 35 procent minder omzet hebben.” Bovendien gebruikt de zorg heel andere materialen, legt Van Boekholt uit. „Je kunt niet zomaar de was van een zorginstelling wassen in een horecawasserij.”

Van een deel van zijn flexibele personeel heeft Blycolin afscheid genomen, maar zijn vaste medewerkers zijn allemaal nog in dienst. „Wij gaan ervan uit dat dankzij de vaccinaties de wereld binnen een half jaar weer een beetje gaat draaien. Dan zullen mensen weer naar hotels en restaurants toe gaan. En dan heb ik mijn mensen nodig.”

EXCLUSIEVE
PARTNER SEARCH