

Vakcentrum ook in Europa actief

Franchise: belangenbehartiging stopt niet nu wet er is

Over franchise raak je nooit uitgepraat. Zo is er door het Vakcentrum de laatste maanden veel tijd besteed aan de beoordeling van Europese voorstellen tot de aanpassing van mededingingsregels. Aanpassingen die direct van invloed kunnen zijn op franchising. Bijvoorbeeld als het gaat om online verkoop (door franchisenemer of door de franchisegever), het non-concurrentiebeding of het al dan niet mogen maken van prijsafspraken.

Het gaat om voorstellen tot aanpassing van de 'Europese Verordening betreffende de toepassing van artikel 101, lid 3, van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie op groepen verticale overeenkomsten en onderling afgestemde feitelijke gedragingen', oftewel de groepsvrijstelling. Deze groepsvrijstelling kent mededingingsregels, ook specifiek voor de franchiseovereenkomst.

GEZONDE CONCURRENTIE

Een belangrijk onderwerp in het mededingingsrecht is het verbod om afspraken te maken, tussen verschillende ondernemingen in een verticale keten, die de mededinging kunnen verstoren. Dus bijvoorbeeld een afspraak tussen een producent en een distributeur of een afspraak tussen een franchisegever en een franchisenemer.

Van sommige afspraken is in het verleden vastgesteld dat ze weliswaar de mededinging verstoren, maar dat ze ook positieve effecten hebben voor de mededinging en daarom toch worden toegestaan. Die afspraken zijn bij elkaar gezet in de Groepsvrijstelling. Voldoet een franchiseovereenkomst aan de Groepsvrijstelling, dan is die toegestaan.

De Groepsvrijstelling wordt elke tien jaar aangepast aan de nieuwe omstandigheden. Het Vakcentrum volgt dit sinds de jaren 80 op de voet. In de aanpassingsronde die nu loopt zijn diverse wijzigingen voorgesteld, onder meer omdat de regels nog niet voorzien in de ontwikkeling van e-commerce. Het Vakcentrum heeft daar in eerdere consultaties om gevraagd.

Heeft u vragen of suggesties, aarzel dan niet contact op te nemen met het Vakcentrum (0348) 41 9771 of reactie@vakcentrum.nl

BELANGRIJKE PUNTEN VOOR FRANCHISENEMERS

Vrije informatieuitwisseling

Het Vakcentrum is van mening dat de uitwisseling tussen franchisegever en franchisenemer(s) van informatie die relevant is voor de formule en de goede uitvoering van de franchiseovereenkomst, nooit in strijd kan zijn met het mededingingsrecht. Op dat punt willen we dan ook dat de verordening wordt aangepast.

Online verkoop

Waar het gaat om de online verkoop stelt het concept: De franchisenemer mag door de franchisegever worden beperkt in eigen online verkoop, tenzij daardoor geen enkele online verkoop door de franchisenemer meer mogelijk is. Het Vakcentrum is van mening dat de franchisenemer alleen mag worden beperkt in eigen online verkoop, wanneer dit echt bezwaarlijk is voor de franchisegever. Natuurlijk mag de franchisegever wel redelijke kwaliteitseisen stellen aan de eigen webshop van een franchisenemer.

Online verkoopplaatsen

Volgens het voorliggende concept mag de franchisegever een franchisenemer verbieden om gebruik te maken van online marktplaatsen zoals bol.com.

Ook hierbij hebben we aangegeven een geheel verbod onredelijk te vinden. Verbieden kan volgens het Vakcentrum alleen als de franchisegever er echt last van heeft.

Prijsafspraken

In het concept wordt het franchisegevers verboden om franchisenemers te verplichten bepaalde minimumprijzen te hanteren, tenzij het gebeurt in het kader van een (korte) reclame-actie.

Het Vakcentrum heeft aangegeven dat in Nederland prijzen in voor een beperkte duur (8 weken) mogen worden vastgesteld in het

kader van reclameacties. Het Vakcentrum wijst het vaststellen van een vaste minimumprijs door een derde, af.

Non-concurrentiebeding

In het nieuwe concept wordt ook aangegeven dat een contractueel non-concurrentiebeding in bepaalde gevallen langer zou mogen duren dan vijf jaar. Ook daar is het Vakcentrum het niet mee eens. Het Vakcentrum is van mening dat een contractueel non-concurrentiebeding niet langer dan 5 jaar mag duren, tenzij de franchisegever de franchisenemer in staat stelt om de franchiseovereenkomst zonder belemmering te beëindigen. Ook een aanbiedingsplicht of een uitgebreid optierecht van de franchisegever bij verkoop is volgens het Vakcentrum ongewenst (tenzij de franchisegever de eigenaar/verhuurder is van het bedrijfspan).

VOORTGANG

Het wachten is nu op de definitieve concepten. Dat betekent niet dat we in de tussentijd niets doen. Er blijven formele en informele gesprekken plaatsvinden om de belangen van franchisenemers ook in Brussel te behartigen.

EN DE ACTIVITEIT IN NEDERLAND?

Vanzelfsprekend blijft het Vakcentrum de toepassing van de wet Franchise nauwlettend volgen.

Vakcentrum bedrijfsadvies ondersteunt diverse verenigingen. Ook wordt regelmatig informatie verstrekt aan een honderdtal franchisenemersverenigingen via de nieuwsbrief 'Franchisekennis'.

Met de partners binnen het Franchisenemers Netwerk Nederland worden ervaringen uitgewisseld. Daarnaast is Franchisenemers Netwerk Nederland de gesprekspartner namens franchisenemers van de Nederlandse Franchise Vereniging, waar de franchisegevers aangesloten zijn.

Kookwinkel Oldenhof Hofleverancier



Kookwinkel Oldenhof in Zwolle viert dit jaar haar 200-jarig jubileum. Vanwege dit heuglijke feit heeft de Koning op 14 oktober 2021 het predicaat 'Bij Koninklijke Beschikking Hofleverancier' aan de kookwinkel verleend. Dit omdat het familiebedrijf 'al 200 jaar bestaat, een belangrijke rol vervult in de regio, een constante kwaliteit en betrouwbaarheid biedt en van onbesproken gedrag is'. Commissaris van de Koning, Andries Heidema, en de burgemeester van Zwolle, Peter Sniijders overhandigden het wapenschild. "Ik heb regelmatig meegemaakt dat bedrijven hun 100-jarig jubileum vieren. Maar een familiebedrijf dat al 200 jaar bestaat, zie je toch zelden!", aldus de Commissaris van de Koning.

Marjolein Kamphuis en Barry Voorhorst - inmiddels de vijfde generatie binnen het familiebedrijf - zien dit predicaat als een kroon op de rijke historie van 200 jaar: "Wij zijn enorm trots om het predicaat te mogen dragen en dit nieuws met de buitenwereld te delen."

Hoe wordt u Hofleverancier?

Hofleveranciers waren vroeger ondernemers die aan het Hof leverden. Die tijd ligt ver achter ons, maar nog steeds wordt je niet zomaar Hofleverancier. Zo moet de onderneming onder andere minimaal 100 jaar bestaan en in al die jaren een onberispelijke bedrijfsvoering gevoerd hebben. Bijna 600 bedrijven in Nederland hebben het predicaat Hofleverancier. Maar wat voegt zo'n titel toe?

Het predicaat Hofleverancier is een koninklijke waardering voor de betekenis die uw bedrijf heeft voor de samenleving en voor uw manier van ondernemen. Hofleveranciers mogen het wapenschild met het Koninklijk Wapen gebruiken. Bijvoorbeeld op de gevel, briefpapier en website.

Om het predicaat Hofleverancier te krijgen, moet u aan een reeks voorwaarden voldoen. Alleen kleine of middelgrote ondernemingen met een regionaal karakter komen in aanmerking. Uw bedrijf moet een onberispelijke reputatie hebben en minimaal 100 jaar bestaan. Liefst al die tijd onder dezelfde naam. U kunt het predicaat alleen aanvragen ter ere van een speciaal jubileum, zoals een 100-jarig of 125-jarig bestaan.

Het aanvragen van het predicaat loopt via de burgemeester van uw vestigingsplaats.

Plus Verbeeten Hofleverancier



De Plus-winkels van de familie Verbeeten in Vierlingsbeek, Overloon en Tegelen krijgen binnenkort een koninklijk wapenschild aan de gevel. Ter gelegenheid van het 100-jarig bestaan van de firma heeft Koning Willem-Alexander het predicaat Hofleverancier toegekend. Het familiebedrijf werd in 1921 ingeschreven bij de Kamer van Koophandel. Ter gelegenheid van het jubileum wordt een jubileumboek uitgegeven (met een bijdrage van Vakcentrum-voorzitter Harrie ten Have en Vakcentrum-directeur Patricia Hoogstraaten). Daarnaast zijn er diverse feestelijkheden, waaronder een reünie voor oud-medewerkers, spaaractie voor de klanten en een grote streekproeverij.

Overigens bleek bij het onderzoek voor het jubileumboek dat het bedrijf al veel ouder is. In de archieven werd een document gevonden dat aantoonde dat de familie Verbeeten al in 1846 een winkel had in Vierlingsbeek. Dat betekent dat het bedrijf dus 175 jaar oud is.

Opleidingsbudget nog toegankelijker

Medewerkers in de levensmiddelenhandel bouwen een Persoonlijk Opleidingsbudget op. Zij kunnen dit naar eigen inzicht besteden aan cursussen en trainingen via de Leerrekening. Een CAO afspraak die een paar jaar geleden is gemaakt. Dit opleidingsbudget is nu nog toegankelijker.

Het Vakcentrum vindt het belangrijk dat medewerkers goed voorbereid zijn op de toekomst en duurzaam inzetbaar blijven. Daarom zijn er onlangs verbeteringen doorgevoerd die het aanmelden en volgen van trainingen makkelijker maken, voor zowel de werkgever als de medewerker.

SNELLER EN MAKKELIJKER AANMELDEN

De lange doorlooptijd was ons een doorn in het oog. Daarom hebben we het proces grondig bekeken en een aantal zaken verbeterd.

- Aanmeldingen van Vakcentrumleden worden nu met voorrang behandeld. Hierdoor kunt u als werkgever sneller

akkoord geven op de factuur en kan uw medewerker dus ook sneller van start met de training of cursus. Tussen de geplaatste bestelling en het aanbieden van de factuur aan de werkgever zit nu een doorlooptijd van maximaal vier werkdagen.

- Nadat de factuur is betaald, krijgt de opleider de aanmelding te zien en neemt vervolgens binnen twee werkdagen contact op met uw medewerker.

De gemiddelde aanvraag heeft nu een maximale doorlooptijd van twee weken. Wij denken dat we daarmee de belangrijkste drempels hebben weggenomen.

HEEFT U EEN VRAAG OVER DE LEERREKENING?

Hoe de Leerrekening werkt, leest u op www.vakcentrum.nl/leerrekening. Daar treft u ook communicatiematerialen aan die het Vakcentrum voor u heeft ontwikkeld om het gebruik van het POB te stimuleren.

U vindt daar o.a. een voorbeeld van een e-mailbericht dat u naar uw medewerkers kunt sturen. Heeft u nog vragen, neem dan contact op met het Vakcentrum via (0348) 41 97 71 of reactie@vakcentrum.nl.

Hoe werkt de Leerrekening?

De Leerrekening is voor medewerkers met een contract van meer dan 12 uur per week. Deze medewerkers hebben vanaf 1 januari 2018 recht op een POB van € 175 per jaar. Dit budget kunnen zij naar eigen inzicht besteden aan cursussen en trainingen uit de speciaal hiervoor opgestelde catalogus.

Deze is toegankelijk via www.mmmlekkerwerken.nl/leerrekening. De training of cursus mag niet nodig zijn voor het vervullen van de huidige functie, maar moet gericht zijn op verdere ontwikkeling.