

VOOR HORECAONDERNEMERS

Wat kost je horecamedewerker?

Het verschil tussen zelfwerkgeverschap en payroll

Jouw mensen maken je horecazaak

Zonder je medewerkers geen volle terrassen, soepel lopende evenementen of tevreden gasten. Maar laten we eerlijk zijn: personeel is óók je grootste kostenpost. In de horeca gaat al snel 30 tot 40% van je omzet naar loonkosten.

Vandaag zon en een overvol terras, morgen regen en een lege zaak. Roosters schuiven, ziekteverzuim gooit je planning om en bij onverwachte drukte sta je ineens met te weinig mensen. Herkenbaar, toch?

Het punt is niet dat personeel duur is. Dat weet je. De vraag is: houd je overzicht of laat je je verrassen?

Met overzicht worden personeelskosten voorspelbaar. Je kunt vooruitkijken, keuzes maken en investeren. En je bedrijf loopt soepeler, zodat je je kunt richten op ondernemen. Bij Fooks helpen we je daarbij. Met onze oplossing voor payrolling regelen we alles rondom personeel en salaris. Van contracten tot uitbetalingen en verzuim, terwijl jij de regie houdt op de werkvloer.

In de Fooks app zie je precies wat er speelt in je planning: van roosters en urenregistratie tot verlof, contracten en personeelsdossiers. Zo bespaar je tijd, houd je overzicht en controle, voorkom je verrassingen en blijf je grip houden op je personeelskosten.

In dit whitepaper laten we zien hoe personeelskosten zijn opgebouwd, hoe je personeelskosten zich verhouden tot je omzet, wat je personeelskosten zijn bij zelfwerkgeverschap en wat je betaalt als je kiest voor payroll. Zo krijg je inzicht en maak je betere keuzes.

Groet,
Team Fooks

Inhoudsopgave

01	Hoe je personeelskosten zijn opgebouwd	04
02	Je personeelskosten ten opzichte van je omzet	06
03	Je personeelskosten bij zelfwerkgeverschap	07
04	Je personeelskosten wanneer je kiest voor payroll bij Fooks	08
05	Het verschil tussen payroll en zelfwerkgeverschap	10
06	Fooks Payrolling, voor jou én je mensen	11
07	Advies van Fooks	13

01

Hoe je personeelskosten zijn opgebouwd

Je totale personeelskosten bestaan uit twee delen: directe loonkosten en indirecte loonkosten. Samen bepalen zij wat een gewerkt uur je als horecaondernemer écht kost.

DIRECTE LOONKOSTEN

Kosten die direct samenhangen met het gewerkte uur. Dit zijn de kosten die je maakt op het moment dat een medewerker werkt. Deze kosten zijn direct gekoppeld aan het bruto uurloon en de wettelijke verplichtingen die daarbij horen.

1 Brutoloon

Dit is het afgesproken uurloon of salaris van je medewerker en vormt de basis van alle personeelskosten. Over dit bedrag worden sociale premies en reserveringen berekend. Belangrijk: in de horeca ben je verplicht minimaal het bruto uurloon volgens de horeca-cao te hanteren.

2 Reserveringen

Naast het brutoloon reserveer je als werkgever per gewerkt uur voor kosten die niet wekelijks worden uitbetaald, maar wel doorlopen. Denk aan vakantiedagen, vakantiegeld (8%), kort verzuim en bijzonder verlof. Deze reserveringen zorgen ervoor dat je ook tijdens afwezigheid van een medewerker loon doorbetaalt.

3 Sociale lasten

Als werkgever betaal je boven op het brutoloon verschillende premies aan de overheid. Deze dekken risico's zoals werkloosheid en arbeidsongeschiktheid (AOV). De hoogte van de premie verschilt per contractvorm en het risico. Het gaat onder andere om WW-premie (hoog of laag), WIA-premie, ZVW-werkgeversheffing en gedifferentieerde WHK-premie.

4 Pensioen

In de horeca ben je verplicht aangesloten bij het Pensioenfonds Horeca & Catering. Je betaalt als werkgever een deel van de premie, het andere deel wordt ingehouden op het loon van de medewerker.

INDIRECTE LOONKOSTEN

Kosten die niet direct samenhangen met het gewerkte uur. Naast het brutoloon en de werkgeverslasten krijg je als ondernemer ook te maken met indirecte loonkosten. Dit zijn kosten die niet direct gekoppeld zijn aan één gewerkt uur, maar die wel ontstaan doordat je personeel in dienst hebt. Ze zijn minder zichtbaar, maar hebben vaak een grote impact op je totale personeelskosten.

1 Administratie- en accountantskosten

Voor de loonverwerking en personeelsadministratie werk je meestal samen met een accountant of administratiekantoor. Zij regelen onder andere de loonstroken, aangiften en het jaarwerk. Hiervoor betaal je bijvoorbeeld een vast bedrag per jaar, periodieke kosten of een bedrag per loonstrook of jaaropgave.

2 HR- en personeelsadministratie

Personeel kost niet alleen geld, maar ook tijd. Je bent bezig met het opstellen en beheren van contracten, meldingen bij instanties, het beantwoorden van vragen en contact met uitvoeringsinstanties. Ook bij ziekte moet je tijd investeren in begeleiding en het volgen van de regels van de Wet verbetering poortwachter.

3 Ziekte en verzuim

Ziekte brengt financiële risico's met zich mee. Je krijgt te maken met kosten voor een verzuimverzekering, een mogelijk eigen risico en hogere premies bij ziekmeldingen. Daarnaast ben je verplicht om bij langdurige ziekte loon door te betalen en te investeren in re-integratie en begeleiding via de arbodienst.

4 Juridische kosten

Arbeidsrelaties kunnen soms leiden tot conflicten of juridische procedures. In dat geval kun je te maken krijgen met advocaatkosten, mogelijke schadevergoedingen en doorbetaling van loon tijdens een geschil. Daarnaast kost het je als ondernemer ook tijd en energie om dit traject te begeleiden.

5 Contract- en werkgeversrisico's

De keuze voor bepaalde of onbepaalde tijd, vaste uren of flexibele inzet heeft invloed op je financiële risico's. Ook zaken zoals transitievergoedingen en de opbouw van arbeidsrechten kunnen extra kosten met zich meebrengen.

6 Opleiding en ontwikkeling

Investeren in personeel betekent ook investeren in groei. Denk aan cursussen, trainingen of een ontwikkelingsbudget. Dit verhoogt de kwaliteit van je team, maar hoort ook bij je totale personeelskosten.

02

Je personeelskosten ten opzichte van je omzet

In de horeca ligt een gezond personeelskostenpercentage meestal rond de 30% van de omzet. Door stijgende lonen en personeelstekorten zien we in de praktijk dat veel bedrijven tegenwoordig tussen de 35% en 40% uitkomen. Daarom is het belangrijk om je personeelskosten regelmatig af te zetten tegen je omzet, zodat je beter inzicht krijgt in de efficiëntie van je bedrijfsvoering.

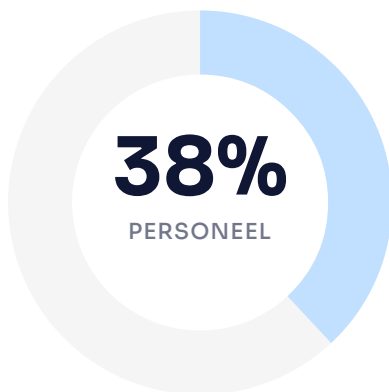
ZO BEREKEN JE JE PERSONEELSPERCENTAGE

1. Tel al je personeelskosten (directe- en indirecte kosten) in een periode op.
2. Pak de omzet over dezelfde periode.
3. Deel de personeelskosten door de omzet.

$$\text{Personeelskosten} \div \text{Omzet} \times 100 = \% \text{ personeelskosten}$$

VOORBEELD

Stel dat je horecazaak in een maand:



Omzet draait € 80.000

Personeelskosten heeft € 30.400

$$€ 30.400 \div € 80.000 \times 100$$

Personeelspercentage

38%

Dat betekent dat van elke €100 omzet, €38 naar personeel gaat.

03

Je personeelskosten bij zelfwerkgeverschap

Als horecaondernemer weet je wat je medewerkers per uur verdienen. Maar dat uurloon is slechts een deel van je totale kosten. Zodra je iemand op de loonlijst hebt, komen er kosten bij die je niet altijd direct ziet. En juist daar zit vaak de verrassing.

Naast het brutoloon krijg je te maken met reserveringen, sociale lasten en aanvullende kosten zoals verzuim en verzekeringen. Samen bepalen deze wat een gewerkt uur je als ondernemer écht kost. In Figuur 1 zie je hoe deze personeelskosten zijn opgebouwd. In het voorbeeld zie je uit welke onderdelen je kostprijs bestaat.

VOORBEELD

Kostprijs per uur bij zelfwerkgeverschap



Bruto uurloon	€ 14,99
Reserveringen ¹	+20%
Pensioen + sociale lasten ²	+30%
Verzuim	+4%
Overige personeelskosten	+6%

* Kosten kunnen variëren door factoren zoals ziekteverzuim, stijgende premies en andere onvoorziene omstandigheden.

¹ Reserveringen bestaan uit vakantiegeld (8%), vakantiedagen (ca. 9%) en kort verzuim en bijzonder verlof (ca. 3%).

² Pensioen en sociale lasten bestaan uit sociale premies (ca. 22%) en het werkgeversdeel van het pensioen PH&C (ca. 8%).

Figuur 1. Hoe je personeelskosten zijn opgebouwd bij zelfwerkgeverschap.

04

Je personeelskosten wanneer je kiest voor payroll bij Fooks

Als horecaondernemer weet je wat je medewerkers per uur verdienen. Bij payroll blijft dat uurloon de basis, maar de opbouw van je totale kosten ziet er anders uit. In plaats van losse en variabele kosten, worden reserveringen, werkgeverslasten en risico's gebundeld in één overzichtelijk tarief: het payroll tarief. Hierdoor weet je vooraf beter wat een gewerkt uur je daadwerkelijk kost.

In Figuur 2 zie je hoe de personeelskosten bij payroll zijn opgebouwd. We maken in een voorbeeld inzichtelijk hoe alle kosten zijn samengebracht in één vaste kostprijs per uur.

VOORBEELD

Kostprijs per uur bij payroll



** Het payrolltarief en de uiteindelijke kostprijs hangen af van factoren zoals de leeftijd, het contract en het functieniveau van je medewerkers.*

Figuur 2. Hoe je personeelskosten zijn opgebouwd bij payroll.

WAT BETEKENT DIT VOOR JOU?

Bij zelfwerkgeverschap kom je uit op een opslag van circa 60% bovenop het brutoloon. Bij payroll via Fooks zit je op 56% tot 66%: een ondergrens die lager ligt dan wanneer je alles zelf regelt. In veel gevallen ben je met payroll niet duurder uit. Werkgeverslasten, risico's en reserveringen vallen bij payroll onder de verantwoordelijkheid van Fooks: jij betaalt een all-in tarief, wij dragen de kosten en risico's die bij het werkgeverschap horen.

Opbouw van je kostprijs bij payroll

Bij payroll bestaat je kostprijs per gewerkt uur uit twee duidelijke onderdelen.

1 Brutoloon

Het afgesproken uurloon van je medewerker. Dit vormt de basis en is het grootste deel van je personeelskosten. Over dit bedrag worden sociale premies en reserveringen berekend. Belangrijk: in de horeca ben je verplicht minimaal het bruto uurloon volgens de horeca-cao te hanteren.

2 Payrollfactor (omslagfactor)

Naast het brutoloon betaal je een payrollfactor. In deze factor zijn de werkgeverslasten en andere werkgeverskosten opgenomen: sociale premies, pensioen, vakantiegeld en vakantiedagen, verzuimrisico en de administratieve verwerking. Alles wat je normaal apart regelt als werkgever, zit hier verwerkt in één tarief.

WAT BETEKENT DIT IN DE PRAKTIJK?

Voor een vast tarief nemen wij het juridisch werkgeverschap van je over. Jij houdt de regie op de werkvloer, de dagelijkse werving en aansturing ligt gewoon bij jou. Wij regelen alles daaromheen en dragen de risico's bij verzuim en arbeidsongeschiktheid (AOV).

Zekerheid voor jou en je medewerkers

Zo weet je zeker dat je het goed geregeld hebt voor je medewerkers: van correcte arbeidsovereenkomsten en juiste uitbetaling tot opbouw van vakantiedagen en vakantiegeld, pensioenpremie en -afdracht, verzekeringen en verzuimbegeleiding. Zonder onverwachte kosten en helemaal volgens jullie cao.

✓ Correcte arbeidsovereenkomsten

✓ Juiste uitbetaling

✓ Vakantiedagen en vakantiegeld

✓ Pensioenpremie en -afdracht

✓ Verzuim- en AOV-dekking

✓ Verzuimbegeleiding

05

Het verschil tussen payroll en zelfwerkgeverschap

Als je met Fooks werkt, nemen wij het juridisch werkgeverschap van je over. Jij blijft verantwoordelijk voor je team en de dagelijkse aansturing, wij regelen alles daaromheen.

Je betaalt een vast tarief op basis van het loon van je medewerker. Dat berekenen we met een payrollfactor: het bruto-uurloon vermenigvuldigd met een afgesproken factor. In die factor zitten alle werkgeverskosten verwerkt, zoals vakantiegeld en -dagen, sociale lasten, pensioen en verzuim.

Waar je deze kosten normaal verspreid terugziet in verschillende posten, brengen wij ze samen in één overzichtelijk tarief: het payroll tarief. Hierdoor weet je vooraf waar je aan toe bent.

Ben je zelfwerkgever, dan heb je naast loonkosten ook te maken met administratie, HR-werk, verzuimbegeleiding en juridische verplichtingen. Dat kost tijd en brengt risico's met zich mee. Met payroll verschuiven die verantwoordelijkheden naar ons.

Wat dat oplevert? Rust en overzicht. Minder risico bij ziekte en verzuim, minder tijd kwijt aan personeelszaken en duidelijkheid over je kosten. Jij houdt de regie over je mensen, wij zorgen dat het werkgeverschap goed geregeld is.



Fooks Payrolling, voor jou én je mensen

Je mensen achter de bar, de crew die het verkeer regelt. Met wie je ook werkt, en in welke branche je ook zit: wil je snel (veel) medewerkers aanmelden, verwerken en uitbetalen, dan heb je dat met Fooks zo geregeld. We werken vanuit automatisering. En zijn dus ook je backoffice als het gaat om het uitbetalen. De Fooks Planningsapp krijg je gratis van ons. We staan altijd voor je klaar. En leveren natuurlijk maatwerk als dat nodig is.

Daarom kies je voor Fooks



20+ jaar ervaring

We zijn al meer dan 20 jaar de specialist in payrolling. We werken inmiddels voor 40.000 medewerkers in onder meer hospitality en horeca.



Innovatieve oplossingen

We hebben onze eigen IT-afdeling. En dat maakt ons ook specialist in maatwerk en automatisering. We luisteren naar je en komen met innovatieve oplossingen.



Ouderwetse service

We schakelen snel en hebben korte lijnen. We zorgen ervoor dat je ons altijd kunt bereiken. Hoe groot of klein je bedrijf ook is, we zijn er voor je.



Direct uitbetalen

Je werknemers kiezen zelf wanneer ze een deel van hun verdiende loon en declaraties laten uitbetalen. Binnen 3 seconden uitbetaald.



Fooks app

Alles voor je personeelsbeheer in één app: van planning en urenregistratie tot contracten en financieel inzicht. Voor jou én voor je medewerkers.



“ Onze loonkosten zijn met ruim 5% gedaald. Dat komt door Fooks. ”

— WIM MARKWAT, FAMILY HOOFDDORP

Heb je een vraag? Of wil je een offerte op maat?

Neem contact met ons op.

[Adviesgesprek inplannen →](#)

[Offerte op maat →](#)

T. 024 — 212 01 60

E. sales@fooks.nl