



Het was een zootje!

Het begon al goed. De eerste vraag toen ik aankwam had op het eerste gezicht niets te maken met de zaak waarvoor ik gevraagd was. “We hebben een winstdelingsregeling en die wil de directeur afschaffen. Hebben wij daar instemmingsrecht over?” Die vraag kon ik bevestigend beantwoorden. De vervolgvraag kwam wat onverwacht. “Dat dachten we al, maar maakt het daarbij uit dat de winstbonus altijd zwart wordt uitbetaald?”

Wat moet je daar mee? Je kan natuurlijk verdedigen dat uit de jurisprudentie blijkt dat een regeling niet per sé opschrift moet staan. Als er maar sprake is van een bestendige praktijk. Maar of je via een procedure bij de kantonrechter de kans wilt lopen dat de fiscus wakker wordt...? Kortom, het leek de ondernemingsraad toch maar beter om het erbij te laten zitten. Ook al omdat de ‘bestendige praktijk’ wat moeilijk aantoonbaar zou zijn. Bewijs maar eens dat er al jaren een winstbonus zwart, en dus contant, werd uitbetaald.

Op het tweede gezicht had het afschaffen van de winstdelingsregeling toch iets te maken met de zaak waar ik voor gevraagd was. Die zaak was de voorgenomen splitsing en verkoop van een deel van de onderneming, een groothandel in snijbloemen en potplanten. De directeur-eigenaar lag in scheiding en hij was in gemeenschap van goederen getrouwd. Dus had hij geld nodig om zijn ex af te kopen.

Het verhaal van de directeur-eigenaar

De directeur-bestuurder gaf aan dat een deel van de problemen te maken had met veranderende marktomstandigheden. De afzet van bloemen was afgenomen. De markten die de plaats innamen van het verloren terrein compenseerden niet voldoende wat verloren was gegaan. Een deel van de afnemers verkeerde ook in betalingsproblemen. Daarnaast leverde de Russische markt de nodige problemen op met toegenomen kosten en omzet verlies.

De onderneming was oorspronkelijk een bloemenexportbedrijf. Nu was dat nog tweederde van de omzet. De rest was plantenexport. De problemen met de markt en de marges zaten vooral in de bloemen. Vandaar het voornemen het bedrijf te splitsen in een snijbloemen BV en een potplanten BV.

De onderneming had ook nog problemen met het verkrijgen van een aanvullend krediet van de RABO Bank voor de eerste zes maanden van het komende jaar. De RABO Bank vond het risico te groot. Ook het verkrijgen van exportverzekeringen was problematisch als het ging om sommige voormalige Oostbloklanden. Daarmee werd het lastig en riskant om verder in die markten door te dingen.

Kosten aan de bloemenkant waren hoog. De onderneming had veel kleinere klanten gekregen, grotere klanten vielen weg. Er was een tendens dat de tussenhandel wegvalt omdat bijvoorbeeld supermarkten direct bij de kwekers gingen kopen.

Voor de snijbloemenpoot was inmiddels een samenwerkingspartner gevonden. Een kleinere maar winstgevender onderneming. Er was weinig overlap in de markten die beide bedrijven bedienden. De samenwerkingspartner werkte vooral efficiënter. Zij verwerken meer volume met minder mensen.



Bij de beoogde samenwerkingspartner zat één groot risico: In Roemenië was “iets” voorgevallen wat tot een fikse boete zou kunnen leiden. Mogelijk dat dit risico buiten de samenwerking kon worden gehouden. De advocaat was het risico nog aan het onderzoeken. Voor en verdere toelichting werd ik naar de accountant verwezen.

Het verhaal van de accountant

Het gesprek met de accountant had een wat wonderlijk begin. Hij vertelde dat hijzelf uit een familie van bloemenhandelaren en tuinders kwam. Een sector zoals hij dat formuleerde met een heel eigen belastingmoraal. En ook bij dit bedrijf, waarvoor hij al jaren werkte, gebeurden dingen waar hij geen weet van had. “En daar wil ik ook via u niet achter komen.”

Uit het gesprek bleek verder dat er problemen waren geweest met de RABO Bank. Dat had te maken met het verleden van de onderneming een paar jaar eerder. Toen zijn een paar grote klanten failliet gegaan, wat leidde tot een miljoenenstrop. Bij de bank rezen toen vragen omtrent het debiteurenbeleid.

Het “iets” dat er bij de beoogde samenwerkingspartner wqs duidde hij als het “Roemenië risico”. Dat risico had te maken met onderfacturering. Deze klant en het bijbehorende risico blijft achter bij de partner. Het risico is te groot en zou de rest in gevaar kunnen brengen. Ook de Roemeense klant van de onderneming zelf zou waarschijnlijk ophouden. De accountant was daar niet rouwig om.

Van de onderneming gaat alleen het snijbloemen gedeelte mee naar de nieuwe BV. De potplanten blijven achter in de oude BV. Deze zal direct onder de Holding van de directeur-eigenaar komen, niet onder de tussenholding. Opzet van de nieuwe snijbloemen BV wordt, dat in een geheel nieuwe BV door beide partijen klanten worden ingebracht. Dat worden de klanten van de snijbloemen BV en het onbesmette deel van de samenwerkingspartner. De nieuwe BV begint schoon. Alle oude transacties, debiteuren en crediteuren blijven achter in de oude BV's en worden daar afgehandeld. Alleen klanten en bedrijfsmiddelen worden overgedragen, voorzover daaraan geen risico's kleven. Alle kwade risico's uit het verleden blijven achter in de oude BV's. Ook winst of verlies wordt niet naar de nieuwe BV meegenomen.

Uiteindelijk is alles op zijn pootjes terecht gekomen. Maar het was wel een zootje. Dan heb ik toch liever Waterzooi, een Vlaams gerecht:

Schil de pastinaak en snij die in blokjes van 2 centimeter. Breng water aan de kook en kook de blokjes pastinaak 10 minuten. Giet af.

Schil de wortelen en snij ze in blokjes van een halve centimeter. Was de prei en snij die in ringen. Snij de ui fijn. Snij de bleekselderij in blokjes van een halve centimeter. Hak de krulpeterselie fijn. Verhit de boter in een grote hapjespan en stoof de ui, wortelen, selderij en prei aan gedurende 10 minuten. Snij de vis in gelijke blokjes. Breng een halve liter water aan de kook en los hierin een visbouillonblokje op. Voeg de vis toe en laat die op een zacht vuur 5 minuten pocheren. Giet de bouillon met de visblokjes door een zeef en vang het vocht op in een pannetje. Hou de visblokjes even apart en laat de visbouillon lichtjes inkoken. Roer de maïzena los in een scheutje water en voeg toe aan de bouillon en laat die indikken. Roer er vervolgens de crème fraîche door. Breng op smaak met peper en zout. Schenk de saus bij de groenten, voeg de pastinaakblokjes toe en laat nog 5



minuten zachtjes pruttelen. Schep er dan voorzichtig de visblokjes door en laat kort opwarmen.
Serveer de Waterzooi en werk het af met fijngehakte peterselie.

Ingrediënten

1 pastinaak
2 wortelen
1 stengel prei
1 ui
2 stengels bleekselderij
10 g krulpeterselie
500 g witte vis
½ liter water
1 visbouillonblokje
200 ml crème fraîche
1 el boter
1 el maïzena
Peper
Zout