

Wat franchisehouders mogen verwachten van hun ondernemers

Hygiëne als franchiseplicht

De kleine lettertjes in contracten, daarover buigen de gespecialiseerde advocaten van Ludwig & Van Dam in Rotterdam zich. Zij begeleiden mkb-ondernemers, onder wie veel cafetariahouders, bij vragen, moeilijkheden en conflicten waar ondernemers zelf niet verder mee komen. In deze editie: de nieuwe Hygiëncode. Wat mag de franchisegever hierin van u verwachten?

Door: Dennis Uijlenbroek
Foto: Shutterstock

Binnen de horeca gelden steeds strengere hygiëneregels. Al geruime tijd dient ieder levensmiddelenbedrijf te werken volgens de HACCP-beginselen. Op 1 april ging de nieuwe Hygiëncode voor de Horeca van kracht. Stel, u werkt onder de franchisevlag van een formulehuis. Wat mag de franchisegever dan van u verwachten?

Niet alleen bent u verplicht de wettelijke hygiëneregels na te leven, ook fungeert het hebben van een schone en representatieve winkel



Wie zich als franchisenemer niet houdt aan de hygiëneregels, kan in het uiterste geval door de franchisegever worden gedwongen met de zaak te stoppen.

als visitekaartje voor de klant. Binnen franchiseverhoudingen wordt voor het behoud van de goede naam van de franchiseorganisatie daarom in de regel veel aandacht besteed aan het hebben van een schone en representatieve zaak.

Franchisebepalingen

Gezien de alomtegenwoordige aandacht voor hygiëne, bij zowel overheid als klant, wordt het streng naleven van de hygiëneregels

binnen franchiseverhoudingen bovendien steeds belangrijker.

Omdat helaas niet iedere franchisenemer evenveel waarde hecht aan het naleven van de hygiëneregels, bevatten veel franchiseovereenkomsten verplichtingen voor bepaalde hygiënenormen waaraan de franchisenemer dient te voldoen. Die regels sluiten dikwijls aan bij de Hygiëncode voor de Horeca en/of de HACCP-systematiek en zijn al dan niet gekoppeld aan een periodieke keuring.

Daarnaast kan in de franchiseovereenkomst een bepaling zijn opgenomen op grond waarvan de overeenkomst kan worden beëindigd of ontbonden als de franchisenemer een te lage score haalt bij de keuring, eventueel nadat er een herkeuring heeft plaatsgevonden.

Uitspraak rechter

Dat een schone winkel dusdanig belangrijk is voor de franchisegever dat het een tussentijdse beëindiging of ontbinding rechtvaardigt, blijkt uit diverse rechtspraak op dit gebied. Zo oordeelde de voorzieningenrechter van de rechtbank Amsterdam in een kort geding van 7 juni 2011, tussen lunchroomketen Bagels & Beans en één van zijn franchisenemers, dat de franchiseovereenkomst rechtsgeldig was ontbonden. De franchisenemer behaalde niet alleen een te lage score bij de periodieke hygiënekeuring, maar weigerde ook de inspecteurs bij de aangekondigde herkeuring de toegang tot de onderneming.

De franchisegever kon daardoor niet anders dan concluderen dat de franchisenemer niet aan de

hygiëne-eisen voldeed en dat de franchiseovereenkomst moest worden ontbonden. De voorzieningenrechter gaf de franchisegever gelijk en wees de door de franchisegever ingestelde vordering tot staking van de bedrijfsactiviteiten toe.

Gezien de toenemende aandacht voor hygiëne dienen franchisenemers zorg te dragen voor een schone en representatieve winkel, in het bijzonder indien er strenge hygiëne-eisen door de franchisegever zijn gegeven. Doen zij dit niet, dan blijkt uit de voornoemde uitspraak dat hieraan verregaande consequenties kunnen worden verbonden. Die kunnen zelfs leiden tot het beëindigen van de franchiseovereenkomst. **SK**



Mr. Dennis Uijlenbroek

ADVERTENTIE

NIEUW! CURRY EN KETCHUP IN EMMERS!



- Lekker pittig van smaak
- Past in een glutenvrij dieet
- Inhoud 10 liter



- De smaak van tomaat
- Past in een glutenvrij dieet
- Inhoud 10 liter



Familiebedrijf sinds 1916
LEVO[®]
Dé olie en saus specialist!



Prins Hendrikkade 1 8801 JK Franeker Postbus 518 8800 AM Franeker
Tel. 0517-394141 Fax 0517-397178 www.levo.nl info@levo.nl

