



Rabobank



# Rabobank Cijfers & Trends

## Branche-informatie

## Restaurants

Restaurants richten zich op de bereiding en verkoop van maaltijden. De branche kent een grote verscheidenheid aan typen bedrijven. Naast restaurants worden ook bistro's, café-restaurants en wegrestaurants tot deze maaltijdverstrekkers gerekend. Tevens wordt onderscheid gemaakt in type keukens. Voorbeelden hiervan zijn de Nederlands-Franse, Chinees-Indische en Zuid-Europese keukens. Een restaurant kan beschikken over meerdere typen keukens.

### Trends

- Steeds verdergaande integratie tussen retail en horeca; branchevervanging
- Consumenten kiezen vaker voor meerdere eetmomenten en dan veelal onderweg;
- Toenemende belangstelling voor gezonde en duurzaam geproduceerde voeding en het gebruik van authentieke (streek)producten;
- Opkomst van online reserveren via veilig- en kortingsites;
- Reviewsites geven restaurants en klanten inzicht in prijs/kwaliteit, sfeer en beleving;
- Online bestellen en laten bezorgen wordt steeds populairder;
- Een gezondere levensstijl; kleinere porties en meer groente;
- Opkomst wereldkeukens (all you can eat concept);
- Opkomst van crowd funding als bron van financiering.

### Kansen en bedreigingen

#### Kansen

- Toename van het aantal eenpersoonshuishoudens;
- Vergrijzing en daarmee opkomst van kapitaalkrachtige senioren;
- Gemeentes stimuleren horeca om leefomgeving aantrekkelijker te maken;
- Consumenten oriënteren zich steeds meer online; toenemende impact van reviews.

#### Bedreigingen

- Structurele toename van het aanbod;
- Steeds meer detailhandel (boekenwinkels, kledingwinkels, bakkers) biedt horeca aan;
- Stijging van het aantal huiskamerrestaurants, thuiscateraars en hobbykoks;
- Gestegen inkooprijzen terwijl de verkoopprijzen onder druk staan;



Rabobank



# Rabobank Cijfers & Trends

## *Branche-informatie*

- Prijsverschil tussen horeca en supermarkten neemt steeds meer toe; consumenten gaan daardoor eerder zelf koken.



Rabobank



# Rabobank Cijfers & Trends

## Branche-informatie

### Perspectief

Vraag licht onder druk

De markt kent momenteel weinig dynamiek aan de vraagkant. De vraag zal in 2014 nagenoeg gelijk blijven, met een beperkte volumestijging tussen de 0 en 1% in vergelijking met 2013. Reden is gelegen in de consument die kritisch blijft ten aanzien van zijn bestedingen en gemiddeld minder uitgeeft. Ook de zakelijke markt staat onder druk. Tegelijkertijd is er sprake van toenemend aanbod, zowel door het aantal restaurants dat jaarlijks stijgt als door branchevreemde partijen die toetreden. Branchevreemde partijen komen uit de hoek van fastfoodservice, supermarkten, warenhuizen, tuincentra, tankstations en thuisbezorging. Schaalvergroting en ketenvorming zorgen daarbij voor een verschuiving van vraag. Ondernemers zullen stijgende kosten maar beperkt door kunnen berekenen in hun prijzen gezien de stevige concurrentie. Overall staan daardoor omzet, marge en rendement onder druk en is het sentiment voor 2014 neutraal.

Onderscheidend vermogen

Prognose voor de langere termijn is eveneens neutraal. Uit eten gaan blijft populair waardoor de vraag jaarlijks nagenoeg gelijk zal blijven. Dit geldt echter ook voor het aantal restaurants, terwijl de concurrentie uit andere branches alleen maar verder toe zal nemen. Restaurants zullen zich ten opzichte van deze concurrentie moeten blijven onderscheiden door herkenbare meerwaarde te bieden. Het enkel bieden van kwaliteit is niet langer voldoende om de consument te trekken. Vers en verantwoord, meer groente en minder vlees, regionaal of exotisch, beleving en gastvrijheid; daar moeten restaurants het op gaan winnen. Door in te spelen op maatschappelijke veranderingen kan een onderneming zich verder onderscheiden. De restaurateur dient creatief te zijn en tegelijkertijd strak te sturen op rendement en kosten.

### Vraag

Bestedingen

- Van de Nederlanders eet 10% wekelijks buiten de deur. De consument die een restaurant bezoekt doet dit gemiddeld twee keer per maand;
- Klanten gaven in 2013 gemiddeld 16,40 euro uit als zij uit eten gaan. In 2011 was dat nog 19,40 euro. Uit eten in Nederland is duur. Gemiddeld wordt 20% meer betaald dan in de ons omringende landen. Hetzelfde aantal gangen kost in Nederland gemiddeld 27,45 euro, tegen 18,70 euro in Duitsland;
- De gemiddelde bestedingen tussen de deelsectoren lopen ver uiteen. In Nederlands/Franse restaurants wordt gemiddeld vijf keer meer uitgegeven dan bij restaurants in warenhuizen;
- Nederlanders die in de Randstad wonen, gaan vaker naar een restaurant dan gemiddeld. De Chinees/Indische restaurants (inclusief afhalen) zijn het populairst bij de Nederlander;
- Als gevolg van prijsverhogingen heeft de consument een zeer kritische houding aangenomen en kijkt sterk naar prijs-kwaliteitverhouding.

### Gemiddelde bestedingen per bezoek per gast (in euro's)

	2009	2010	2011	2012	2013
Nederlands/Frans restaurant	32,4	33,4	33,3	28,5	25,6



Rabobank



# Rabobank Cijfers & Trends

## Branche-informatie

Chinees/Indisch restaurant	12,1	12,7	12,9	13,9	13,6
Zuid-Europees restaurant	18,6	19,7	19,3	16,8	16,9
Overig buitenlands restaurant	20,2	21,9	21,0	20,1	19,8
Wegrestaurant	11,0	11,1	11,5	9,6	8,1
Restaurant in warenhuis	6,0	5,8	6,0	5,7	5,6
Restaurantsector	18,2	19,2	19,4	16,4	16,4
Bron: Foodstep					

### Doelgroepen

- De oudere consument is een belangrijke gast voor de restaurants. Nederlanders tussen de 50 en 64 jaar zijn goed voor bijna 40% van de totale bestedingen in de restaurantbranche. Restaurants kunnen profiteren van een meer over de week gespreide besteding van deze groep;
- Ook allochtonen vormen een steeds grotere doelgroep. Dit zal leiden tot een meer gevarieerde vraag naar producten;
- Het aantal eenpersoonshuishoudens (inmiddels zo'n 2,3 miljoen) en het aantal tweeverdieners neemt toe. Dit biedt mogelijkheden voor restaurants, maar supermarkten en tankstations zijn hierbij wel grote concurrenten. Zij kunnen goed inspelen op het gebrek aan tijd van deze doelgroepen door het aanbieden van kant-en-klare maaltijden.

### Aanbod

- Het aanbod in de restaurantbranche neemt elk jaar toe en bestaat uit een breed scala van ondernemingen die onder te verdelen zijn in: restaurants, bistro's, café-restaurants en wegrestaurants. Nederland telt ruim 11.000 van deze bedrijven. Daarnaast zijn er nog circa 2.000 eetcafés (vallen onder cafés) en zo'n 1.500 restaurants bij hotels (vallen onder hotels) die een aanzienlijk gedeelte van het aanbod in de foodservicemarkt invullen;
- De kwaliteit van restaurants is de afgelopen jaren sterk toegenomen. Nederland telt 109 sterrenrestaurants. Er zijn 2 restaurants met drie sterren, 19 restaurants met twee sterren en 87 restaurants met één Michelinster bekroond. Voor meer informatie over Sterrenrestaurants, zie [Het Sterrenrestaurant in Beeld 2012](#) van Van Spronsen;
- Branchevervaging: de concurrentie is groot, niet alleen binnen de branche maar ook door een toename van het aantal branchevreemde aanbieders zoals warenhuizen, tuincentra, wooncentra en tankstations. De maaltijdverstreckende bedrijven ontwikkelen allerlei nieuwe formules. Ook ondervinden restaurants meer concurrentie van kant- en klaarmaaltijden die supermarkten aanbieden. De verkoop van deze maaltijden is de laatste drie jaar sneller gegroeid dan de maaltijden in de horeca;
- Het aantal franchiseketens neemt toe en steeds meer bedrijven sluiten zich aan bij een franchiseketen. Voordelen zijn: naamsbekendheid, herkenbaarheid van de formule, gezamenlijke promotie, kostenbesparing (bijvoorbeeld inkoop, administratie en promotie). Daar tegenover staat dat de ondernemer minder vrijheid heeft en meer contractuele verplichtingen.

### Aantal ondernemingen



# Rabobank Cijfers & Trends

## Branche-informatie

	2009	2010	2011	2012	2013
Aantal Bistro's	1.284	1.291	1.323	1.324	1.377
Aantal Restaurants	6.434	6.533	6.618	6.701	6.831
Aantal Café-restaurants	3.026	2.951	2.906	2.892	2.864
Aantal Wegrestaurants	103	104	100	95	89
Totaal Restaurantsector	10.847	10.879	10.947	11.012	11.161

Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering

## Restaurants naar nationaliteit van de keukens

	2009	2010	2011	2012	2013
Nederlands/Frans restaurant	5.649	5.650	5.558	5.502	5.451
Chinees/Indisch restaurant	2.078	2.031	1.990	1.953	1.933
Zuideuropees restaurant	254	276	301	297	328
Internationaal restaurant	1.055	1.081	1.142	1.188	1.241
Buitenlands totaal	6.807	6.864	7.049	7.174	7.390

Toelichting: Het aantal keukens ligt hoger dan het aantal restaurants. Dit komt doordat sommige restaurants meerdere soorten keukens voeren.

Bron: Bedrijfschap Horeca en Catering

## Omzet

- De omzet van restaurants is in het eerste kwartaal met 8% toegenomen ten opzichte van dezelfde periode vorig jaar. De prijzen stegen met 1,2%, het volume met 6,7%. De sterke volumestijging is met name te verklaren door goede weer in Q1 t.o.v. Q1 2013. Mensen gaan dan sneller buiten de deur eten. Hoewel de totale omzet stijgt, moet dit wel over meer aanbieders verdeeld worden en tegelijkertijd stijgen de kosten. Overall staan dus de rendementen onder druk;
- In 2013 was de omzet voor restaurants 2,4% hoger dan een jaar eerder. Prijzen stegen met 1,7% en ook het volume steeg weer met 0,6%;
- De omzet stijgt voor het 3e jaar op rij en daarmee zit de omzet weer op het niveau van voor de crisis. Voor een belangrijk deel komt dat omdat de prijzen sinds 2007 onafgebroken zijn gestegen. De volumes stegen ook voor het 3e jaar achtereenvolgens, maar liggen nog ruim 13% onder het niveau van het topjaar 2007;
- De restaurantbranche heeft een totale jaaromzet van ruim 4,3 miljard euro. Van deze omzet is ruim de helft afkomstig van



Rabobank



# Rabobank Cijfers & Trends

## Branche-informatie

restaurants. Ruim een derde komt voor rekening van de café-restaurants. Bistro's en wegrestaurants zijn samen goed voor bijna 10% van de omzet;

- Twee derde deel van de branche-omzet zit in maaltijden, het aandeel dranken ligt rond de 30%. De resterende inkomsten komen uit zaalhuur en dergelijke.

## Omzetmutaties (in % t.o.v. voorafgaand jaar)

	2009	2010	2011	2012	2013
Waardemutatie	-4,8	-4,3	5,2	3,1	2,4
Volumemutatie	-7,4	-6,0	2,6	1,3	0,6
Prijsmutatie	2,9	1,8	2,6	1,9	1,7

Bron: CBS



Rabobank



# Rabobank Cijfers & Trends

## Branche-informatie

### Achtergrondinformatie

Vakbladen

Misset Horeca

Horeca Nederland

NRIT Magazine

Organisaties

Naam

URL

Koninklijke Horeca Nederland

[www.khn.nl](http://www.khn.nl)

Bedrijfschap Horeca en Catering

[www.kenniscentrumhoreca.nl](http://www.kenniscentrumhoreca.nl)

### Rabobank Cijfers & Trends

Al meer dan vijfendertig jaar biedt de Rabobank met Cijfers & Trends betrouwbare branche-informatie. Via [www.rabobank.nl/cijfersentrends](http://www.rabobank.nl/cijfersentrends) is deze informatie gratis te raadplegen. U vindt er onze thema-updates, branche-informatie en sectorprognoses. Ook kunt u de prestaties van uw bedrijf vergelijken met die van andere bedrijven in uw branche.