

CHINEES-INDISCHE RESTAURANTS

**VAN SPRONSEN
& PARTNERS**
horeca - advies



BRANCHE IN BEELD

Dit is een publicatie van Van Spronsen & Partners horeca – advies

Jaargang: 2019

Inleiding

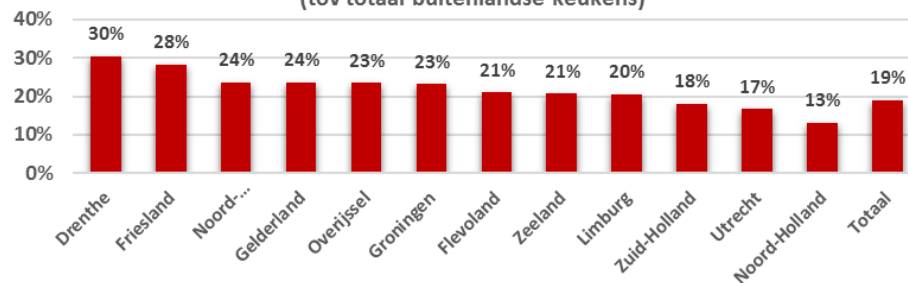
De meeste Chinese restaurants in Nederland noemen zich Chinees-Indisch. Deze restaurants bieden zowel Chinese gerechten als gerechten uit de Indische keuken. Gerechten als saté, nasi, bami en babi pangang zijn bijna “nationaal historisch erfgoed” waarbij veel van de gerechten die worden verkocht zijn aangepast naar de smaak van de Nederlandse consument. In China is bijvoorbeeld geen babi pangang of foe yong hai te krijgen. Veel van deze restaurants hebben zich van oudsher ook gericht op de afhaalmarkt en zijn tegenwoordig steeds vaker actief in de bezorgmarkt. Dit is mede uit nood geboren. Door een opvolgingsproblematiek en de opkomst van de vele internationale keukens (waaronder vele Aziatische) neemt de populariteit van ‘De Chinees’ af en verdwijnt het concept langzamerhand uit het straatbeeld, ondanks dat het nog steeds de meest voorkomende buitenlandse keuken is.

Aanbod in de provincies

Het aanbod van Chinees-Indische restaurants is in alle provincies sterk afgenomen (totaal -13% in de afgelopen 5 jaar). Per saldo nam het aantal bedrijven met bijna 250 af tot een totaal van 1.621 restaurants. Opvallend is dat het aanbod van ‘overig buitenlandse’ keukens over de linie gestegen is (landelijk +19%, zie grafiek rechtsonder). In absolute zin valt op dat in Noord-Brabant en Zuid-Holland per saldo circa 50 restaurants de deuren sloten.

Procentueel is het aanbod in Zeeland de afgelopen 5 jaar het sterkst afgenomen, per saldo heeft bijna een kwart van het aantal restaurants de deuren moeten sluiten. Ondanks de forse daling telt Zeeland, samen met de provincies Drenthe en Friesland, relatief nog steeds het meeste Chinees-Indische restaurants (1,2 per 10.000 inwoners). Dit komt mede doordat in deze provincies de restaurantmarkt bovengemiddeld traditioneel is, aangezien hier minder (internationaal) grootstedelijke invloeden en relatief veel ouderen zijn. Van het totaal aantal buitenlandse restaurants is hier circa 30% Chinees-Indisch, waar dit landelijk nog geen 20% betreft.

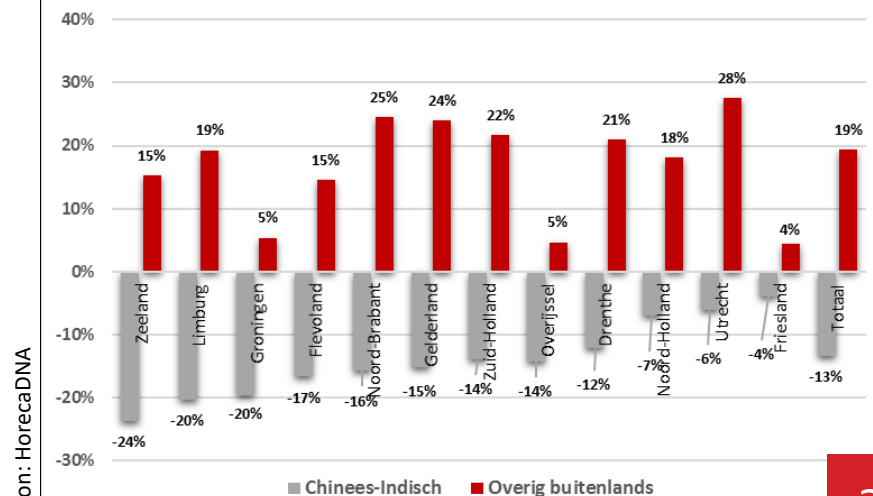
Aandeel Chinees-Indisch 2019
(tov totaal buitenlandse keukens)



Provincie	Aanbod		Ontwikkeling		Inwoners	Dichtheid
	2014	2019	% 5 jaar	% 10 jaar	2018	2018
Drenthe	66	58	-12%	-16%	492.167	1,2
Zeeland	59	45	-24%	-31%	383.032	1,2
Friesland	77	74	-4%	-11%	647.672	1,1
Limburg	148	118	-20%	-32%	1.116.137	1,1
Noord-Holland	314	292	-7%	-22%	2.853.359	1,0
Noord-Brabant	293	247	-16%	-24%	2.544.806	1,0
Groningen	66	53	-20%	-24%	583.990	0,9
Zuid-Holland	380	327	-14%	-21%	3.673.893	0,9
Gelderland	210	178	-15%	-22%	2.071.972	0,9
Overijssel	112	96	-14%	-26%	1.156.431	0,8
Utrecht	115	108	-6%	-12%	1.342.158	0,8
Flevoland	30	25	-17%	-7%	416.546	0,6
Totaal	1.870	1.621	-13%	-22%	17.282.163	0,9

Bron: HorecaDNA

Ontwikkeling Chinees-Indisch vs. Overig buitenlands
(2014-2019)



Bron: HorecaDNA

Neerwaartse spiraal

Het aanbod in de sector daalt mede zo fors omdat er nauwelijks/geen nieuwe ‘traditionele’ restaurants openen. Waar andere buitenlandse keukens groei laten zien, neemt de vraag naar de Chinees af. Opa en oma vierten hun jubileum en verjaardag steeds minder vaak bij de Chinees, waar dit 25-30 jaar geleden nog ‘de norm’ en onderdeel van de lifestyle was. In de jaren 80 ging 60% van de Nederlanders uit eten bij de Chinees, waarvan 30% minimaal 1x per maand, nu zit ‘de Chinees’ nauwelijks meer in ons systeem. Het assortiment is niet aan vernieuwing onderhevig en is tamelijk vet en ook qua inrichting en uitstraling is de tijd enigszins stil blijven staan.

Aanbod in de gemeenten

In de 15 gemeenten met de meeste Chinees-Indische restaurants van Nederland zijn in totaal 468 restaurants gevestigd, een daling van 8% ten opzichte van vijf jaar geleden. Dit aantal is goed voor circa 30% van het totale Chinees-Indisch restaurantaanbod.

Alleen in Leeuwarden is het aanbod toegenomen, waarschijnlijk geen toeval gezien er in deze provincie relatief veel aanbod is (zie vorige pagina). Den Haag, met haar eigen China Town, telt relatief gezien de meeste Chinees-Indische restaurants.

Opvallend is verder dat de Brabantse steden afwijkende beelden laten zien. Waar in Eindhoven het aanbod stabiliseert en er relatief veel aanbod is, zien we in Breda en Tilburg forse dalingen van het aanbod.

Gek op Chinees?

De gemeenten met de hoogste Chinese restaurantdichtheid liggen opvallend nagenoeg allemaal in de provincie Noord-Brabant (zie tabel rechtsonder), waar relatief gezien 2 tot 3 keer zoveel aanbod is.



Bron: Dreamstime

Gemeenten	Aanbod		Ontwikkeling		Dichtheid
	2014	2019	% 5 jaar	% 10 jaar	2019
Den Haag	86	80	-7%	-15%	1,5
Amsterdam	117	114	-3%	-23%	1,3
Arnhem	21	20	-5%	-17%	1,3
Eindhoven	29	29	0%	-15%	1,3
Emmen	16	13	-19%	-24%	1,2
Maastricht	16	14	-13%	-22%	1,2
Leeuwarden	12	14	17%	0%	1,1
Rotterdam	70	65	-7%	-11%	1,0
Amersfoort	16	15	-6%	15%	1,0
Breda	25	17	-32%	-29%	0,9
Apeldoorn	14	14	0%	-13%	0,9
Haarlemmermeer	14	13	-7%	-19%	0,8
Utrecht	30	27	-10%	-10%	0,8
Tilburg	22	16	-27%	-45%	0,7
Groningen	21	17	-19%	-15%	0,7
Totaal	509	468	-8%	-18%	1,1

Bron: HorecaDNA

Gemeenten	Aantal	Dichtheid
Baarle-Nassau	2	2,9
Ameland	1	2,7
Rucphen	6	2,7
Woensdrecht	5	2,3
Loon op Zand	5	2,1
Maasgouw	5	2,1
Schouwen-Duiveland	7	2,1
Westvoorne	3	2,1
Alphen-Chaam	2	2,0

Bron: Horeca DNA / Gek op Chinees?



Bron: Amber Garden



Dim Sum



Bron: Yuan's Hot Pot



Peking eend



Ramen

De traditionele Chinees-Indische restaurant-formule, beroemd om de rijstafels en afhaalconcepten wordt steeds minder populair. Veel restaurants zijn getransformeerd tot wok- of all-you-can-eat restaurant (vaak grootschalig) of hebben een deel van het restaurant met wok buffet ingericht (zie ook onze branchepublicatie van wereldrestaurants). Er zijn geen ketens binnen de Chinees-Indische restaurantmarkt, al zijn er veel restaurants met dezelfde naam (Peking, Chinese Muur, Lotus, De Lange Muur).

De menukaart van het gemiddelde Chinees-Indische restaurant is de afgelopen decennia nauwelijks veranderd. De porties zijn ruim, de prijzen relatief laag. Het 'veel voor weinig' principe was in het verleden meestal een belangrijk bezoeks-motief voor groepen (verjaardag van opa/oma, familie uitje, reünie, bedrijfsuitje).

Er is een beperkt aantal restaurants die culinair hoogstaand koken (zoals bijvoorbeeld restaurant O&O met een Michelinster, Zheng in Den Haag en Amber Garden in Amstelveen) of zich specialiseren in bijvoorbeeld streekgebonden gerechten. Zo biedt het Leidse Hotspot Central gerechten uit de Sichuan en Kantoneze keukens, zelfs in combinatie met Nederlandse gerechten voor lunch en ontbijt.

Daarnaast zien we dat concepten als teppanyaki, dimsum en hotpot steeds meer in zwang raken. Het in Amsterdam gevestigde Yuan's Hot Pot kreeg het afgelopen jaar nog zeer lovende kritieken in de Volkskrant en het NRC, gezien de uitbreidingsplannen kennelijk niet onterecht.

Met name in grootstedelijk gebied zien we dat noedelsoepen en ramen ook steeds populairder worden. Geheim: voedzaam, gezond, betaalbaar en smakvolle gerechten.

De Chinese bezorgmarkt zit in de lift. ABN becijferde recent nog een groei van 20% in 2018, echter zijn de meeste andere keukens populairder.

Artificial intelligence restaurant in Beijing

De Chinese restaurant keten Ha di lao, bekend om zijn excentrieke service en pittige soepen, heeft het eerste artificial intelligence restaurant geopend in Beijing. Zo hebben ze hier meerdere robots door het restaurant rijden met de bestellingen van de gasten.



All the dishes ordered by customers are picked up by robotic arms from the storage room

BRON: HORECATRENDS

Moderne Aziatische keukens in bistrostijl

Chef Kelvin Lin heeft zijn lunchroom Nayolie in Voorschoten na een sluiting van enkele maanden heropend als food & wine bar. Onder de nieuwe naam 'Nayolie by Kelvin Lin' wordt een zeer onderscheidende moderne Aziatische keuken gevoerd met gerechten in bistrostijl, die uniek is in de regio. Het restaurant, dat geopend is voor lunch, borrel en diner, werd gerestyled door het Rotterdamse interieurontwerpbureau Smeele.



BRON: HORECATRENDS

Chinese streetfood bings

Junzi Kitchen is een modern fast-casual restaurant met op de menukaart onder meer Noord-Chinese 'bings' en noodles. Het restaurant werd opgericht door een aantal afgestudeerde Chinese studenten aan de Yale University en heeft locaties in New Haven en New York City, Amerika. Met het concept wilt Junzi Kitchen Chinese culinaire tradities combineren met nieuwe ideeën. Hun missie: meer mensen en culturen via eten met elkaar verbinden. De bings krijgen veel aandacht als Chinees streetfood!



BRON: HORECATRENDS

Ga als horeca ondernemer met de tijd mee!

Voor een horeca ondernemer zal het altijd van belang blijven om mee te gaan met de tijd en om in te blijven spelen op de behoeftes van de moderne gast. De moderne gast met zijn mobieltje, bedoelen we hier! Je kunt bijvoorbeeld 'powerbanks' uitlenen aan de gasten zodat ze hun mobieltje kunnen opladen!



BRON: HORECATRENDS

Hurryhurrygogo

Waar het concept van Happyhappyjoyjoy al bekend staat om de chaos die in veel Aziatische grote steden te vinden is, komt dit bij Hurryhurrygogo nog meer naar voren. Het nieuwe concept tilt het woord 'snackbar' daarmee naar een compleet ander niveau; het is een bar waar je óók kunt snacken. Bij Hurryhurrygogo is het bestelproces ook compleet anders. Men kan aan de bar drankjes én eten bestellen, om het eten vervolgens zelf op te halen bij de keukens.



BRON: HORECATRENDS

Inspiratie en trends voor de Chinese sector

Over twee weken publiceren onze collega van Horecatrends.com een trend- en inspiratierapport, boordevol ideeën, concepten en noviteiten waar de Chinese ondernemers, maar uiteraard ook andere restaurateurs zich volop door kunnen laten inspireren!



TRENDS | INNOVATIE | INSPIRATIE

VAN SPRONSEN & PARTNERS

Chinees moe?

Voor wat betreft de 'traditionele Chinese' lijkt de Nederlandse consument een beetje 'Chinees-moe'. Ondanks de groeiende vraag naar Chinese bezorgmaaltijden is er steeds minder interesse voor regulier restaurantbezoek. Het beeld van lege restaurants en wachtrijen bij het afhaaloket zal voor velen niet onbekend zijn. Problemen met de bedrijfsopvolging zullen de komende jaren de sector nog meer parten spelen, zeker gezien het feit dat het vaak familiebedrijven zijn. Chinese ondernemers starten 'sushi'- of 'all you can eat restaurants' of stappen over naar de snackbar- of hotelsector.

Probleem voor het traditionele deel van de sector is met name het vastgeroeste assortiment. Het doorgaans vrij zware en vette eten sluit niet aan bij de groeiende behoefte aan gezond en licht eten en verliest het daarnaast door de opkomst van vele met name fastfood gerelateerde Aziatische concepten. De generatie van de millennials zijn slechts ten dele opgegroeid met 'Chinees eten op zondag met Studio Sport' en ook voor degenen die dit nog wel hebben meegemaakt zorgen de vele nieuwe keukens voor fors dalende interesse in de 'traditionele' Chinese keuken.

Oplossing voor personeelstekort

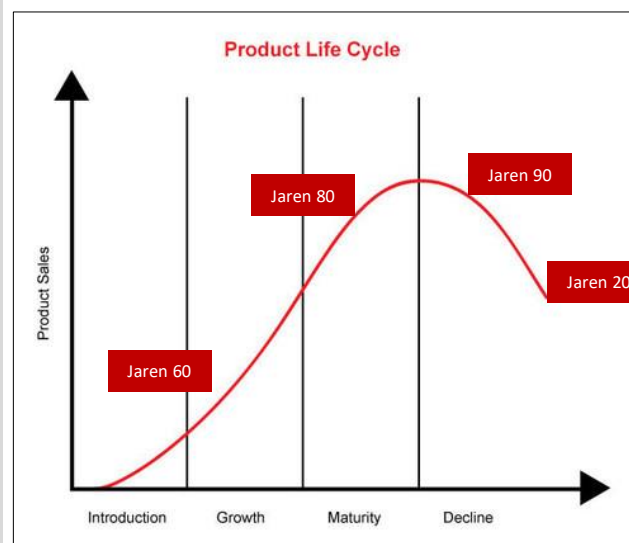
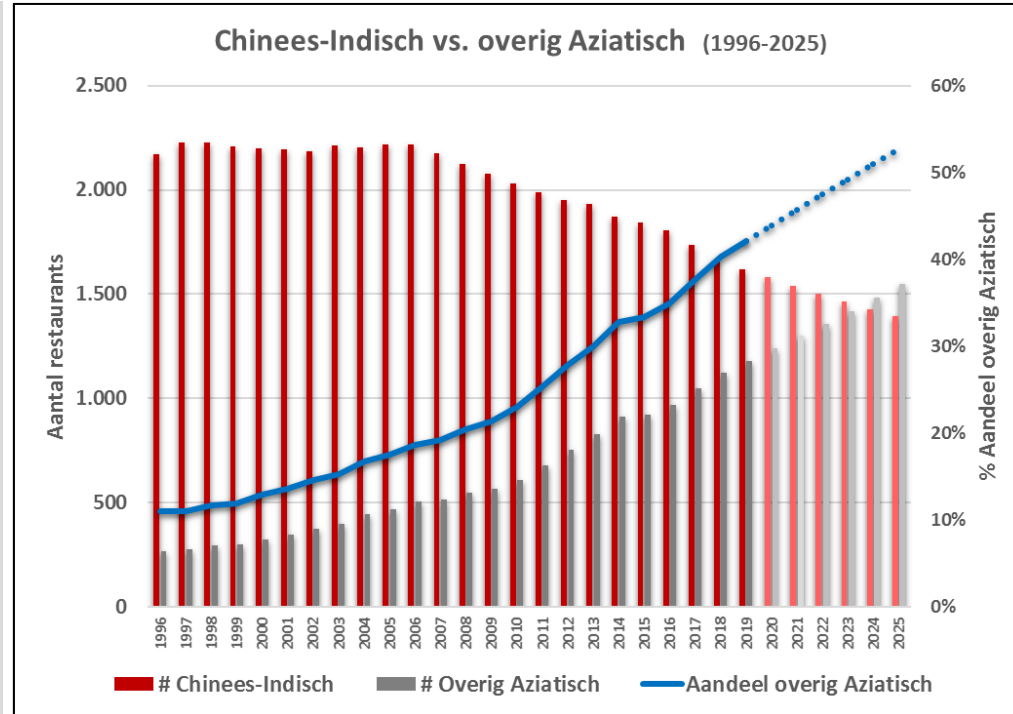
Per 1 oktober 2019 geldt een nieuwe verbeterde regeling voor koks uit Azië. Deze regeling is structureel en houdt in dat ondernemers met Aziatische specialiteitenrestaurants zonder quotum gespecialiseerde koks uit Azië naar Nederland kunnen halen. Waarschijnlijk zullen hier echter met name de Aziatische restaurant van profiteren waar het wel goed mee gaat.

Overig Aziatische restaurants voeren steeds meer de boventoon

Zoals te zien in nevenstaande grafiek groeit het aantal 'Overig Aziatische' restaurants al decennia gestaag. Wij verwachten dat deze groei doorzet en dat door verdere daling van het aantal Chinese restaurants in 2023 er voor het eerst meer 'Overig-Aziatische' dan Chinese restaurants zullen zijn. Het aantal Chinese restaurants zal in 2025 naar verwachting tot onder de 1.400 duiken (-15%).

Nieuwe kansen

Buiten de bekende transformatie van Chinees- Aziatische restaurant naar all-you-can-eat formule (doorgaans met vooral Japans assortiment) zien wij kansen voor restaurants die zich specialiseren in 1 of een beperkt aantal type gerechten. Buiten de reeds populaire succesnummers als dimsum, dumplings en ramen/noedelsoep, denken we hierbij aan hotpot en streekgebonden gerechten zoals peking eend.



Bron: Dreamstime / dumplings

Even voorstellen... Van Spronsen & Partners horeca-advies

Ruim 32 jaar kunnen horecaondernemers, overheid, bankiers en de pers bij ons terecht voor advies over de horeca- en leisurebranche.

Naast horeca-advies verzorgt de Van Spronsen & Partners groep horeca-salarisadministratie, horeca-administratie en gastvrije trainingen.

We zijn gespecialiseerd in haalbaarheidsonderzoeken, rendementsverbeteringen, managementondersteuning, conceptontwikkeling, huursombepalingen, marketing en strategische visies. Voor gemeenten en projectontwikkelaars ontwikkelen wij o.a. horeca-, hotel- en leisure visies en geven wij conceptueel en financieel advies inzake horeca en leisure gerelateerde vraagstukken.

Regelmatig publiceren wij vak gerelateerde blogs, trendpresentaties en brancheboekjes. Kijk voor alle publicaties op www.spronsen.com.



Guido Verschoor

Voor meer informatie, reacties of vragen over het onderzoek kunt u contact opnemen met Guido Verschoor, bij Van Spronsen & Partners horeca-advies. Telefoonnummer: 071 541 88 67 of e-mail: guidoverschoor@spronsen.com.

Lees ook de volgende publicaties op spronsen.com:



Inspiratie nodig?

Lees dan ook de verschillende publicaties van onze collega's van horecatrends.com.

