

De Restaurantsector

in beeld

Jaargang: 2009



Profiel van de Restaurantsector

'De Restaurantsector in beeld' is een gratis publicatie van Van Spronsen & Partners horeca-advies

**VAN SPRONSEN
& PARTNERS**
horeca - advies

Inhoudsopgave

2

Restaurantsector

3

Winst- en verliesrekening

4

Nederlands-Franse restaurants

6

Chinees-Indische restaurants

7

Overig Aziatische restaurants

8

Italiaanse restaurants

10

Overige Zuid-Europese & Overige restaurants

11

Sterrenrestaurants

13

Wegrestaurants

15

Online restaurantgidsen

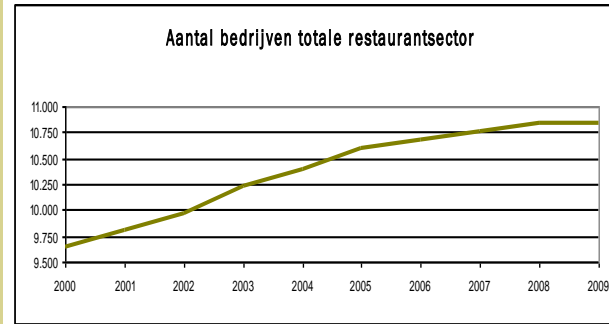
Restaurantsector vs. horeca branche

Nederland telt 10.847 restaurants, onderverdeeld in diverse bedrijfstypen. Het bedrijf Horeca en Catering heeft onderscheid gemaakt tussen bistro, restaurant, café-restaurant, wegrestaurant en restaurants naar nationaliteit van de keuken. 2009 was een matig jaar voor de Nederlandse restaurantsector geweest. Het aanbod in de restaurantsector is volgens cijfers van het bedrijf Horeca en Catering licht gegroeid met 0,1% ten opzichte van 2008. In de afgelopen tien jaar is het aanbod in de restaurantsector met 12,5% gestegen. Verder blijkt dat de restaurantsector, vergeleken met de overige sectoren in de horecabranche, het niet slecht doet. De sterkst dalende sector binnen de branche is de dranksector met een daling van 7,9% over de afgelopen tien jaar. Ook het aanbod binnen de hotelsector is gedaald met 1,3%. De fastservicesector is gestegen met 3,2% en partycatering is de snelst groeiende sector met een groei van 165%.

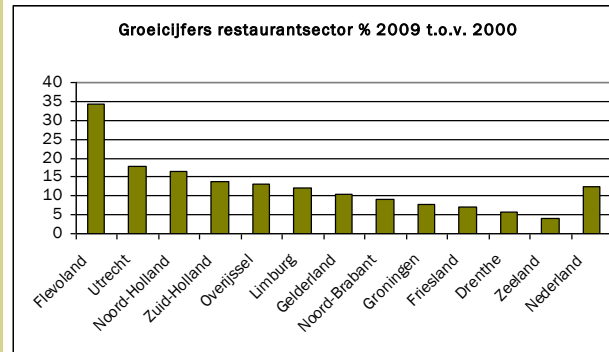
Ontwikkelingen

Kijkend naar de ontwikkelingen sinds 2000 is te concluderen dat de restaurantsector zich in 2009 op een hoogtepunt bevindt. Sinds 2000 is de sector in aantallen gestegen met 1.200 bedrijven. Deze stijging is voornamelijk toe te schrijven aan restaurants en café-restaurants, met een stijging van respectievelijk 21% en 11% in tien jaar tijd. Het aantal bistro's en wegrestaurants is daarentegen gedaald, namelijk met respectievelijk 14% en 5%.

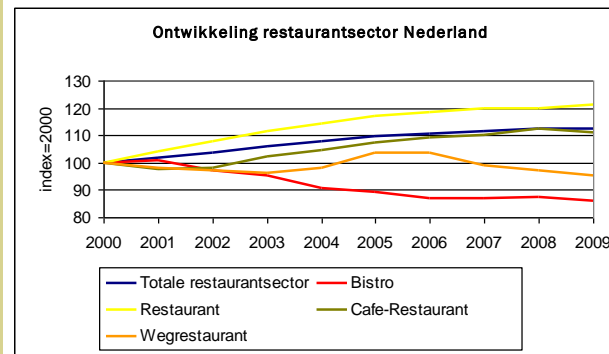
De afgelopen tien jaar is het aantal bedrijven in de restaurantsector het sterkst gestegen in de provincie Flevoland, een stijging van 34%. De provincie Zeeland is het minst gestegen, namelijk een groei van 4%.



Bron: bedrijf Horeca en Catering



Bron: bedrijf Horeca en Catering



Bron: bedrijf Horeca en Catering

Dichtheid

In onderstaande tabel is het aantal bedrijven per 10.000 inwoners weergegeven. Nederland telt gemiddeld 6,6 restaurantsector gerelateerde bedrijven per 10.000 inwoners. Zeeland heeft de hoogste dichtheid met 10,9 bedrijven per 10.000 inwoners, waardoor deze provincie theoretisch gezien beperkte ruimte biedt voor uitbreiding. De laagste dichtheid vinden we in Flevoland, 3,7 bedrijven per 10.000 inwoners. Kijkend naar de dichtheid en de ontwikkelingen van de afgelopen tien jaar is te zien dat in Flevoland theoretisch gezien de meeste ruimte is voor uitbreiding en tevens één van de provincies waar het aantal bedrijven in de restaurantsector sterk gegroeid is. Deze groei is te wijten aan de grote stijging in inwoneraantallen door diverse nieuwbouwprojecten.

In dit brancheprofiel wordt de nadruk gelegd op Nederlands-Franse, Chinees-Indische, overig Aziatische, Italiaanse, overig Zuid-Europese, overige, sterren- en wegrestaurants.

Restaurantsector bedrijven per 10.000 inwoners 2009		
Zeeland	417	10,9
Noord-Holland	2.353	8,9
Limburg	824	7,3
Friesland	455	7,1
Overijssel	676	6,0
Utrecht	726	6,0
Zuid Holland	2.096	6,0
Drenthe	291	5,9
Groningen	341	5,9
Noord-Brabant	1.415	5,8
Gelderland	1.112	5,6
Flevoland	141	3,7
Totaal	10.847	6,6

Bron: bedrijf Horeca en Catering

Café-restaurant

Deze cijfers zijn gebaseerd op een jaaromzet van € 400.000,=

Kengetallen (op jaarbasis)	
Omzet maaltijden & dranken/m ²	€ 3.600
Omzet per kracht (mensjaar)	€ 64.100
Bruto loon per betaald mensjaar	€ 22.300

Kosten per jaar	× € 1.000		% omzet	
	min	max	min	max
Maaltijden/spijzen	75	90	28*	34*
Dranken	30	35	24*	28*
Overige activiteiten	2	2	28*	28*
Inkopen totaal	107	128	27*	32*
Personeelskosten totaal	107	119	27	30
Huisvestingskosten**	26	39	7	10
Verkoopkosten	6	12	2	3
Algemene kosten	18	27	5	7
Overige kosten totaal	50	78	13	19
Huur gebouwen	23	45	6	11
Afschrijvingen	10	26	3	7
Interest	0	6	0	2
Kapitaalslasten bij huur	33	77	8	19
Afschrijvingen	16	34	4	8
Interest	5	16	1	4
Kapitaalslasten bij eigendom	22	50	5	12
* in % van desbetreffende omzet				
** niet zijnde huur, afschrijvingen en interest				

Bron: bedrijfsschap Horeca en Catering

Luxe restaurant

Deze cijfers zijn gebaseerd op een jaaromzet van € 400.000,=

Kengetallen (op jaarbasis)	
Omzet maaltijden & dranken/m ²	€ 5.100
Omzet per kracht (mensjaar)	€ 66.100
Bruto loon per betaald mensjaar	€ 23.600

Kosten per jaar	× € 1.000		% omzet	
	min	max	min	max
Maaltijden/spijzen	69	83	28*	33*
Dranken	29	35	24*	28*
Overige activiteiten	7	7	30*	30*
Inkopen totaal	106	126	27*	31*
Personeelskosten totaal	145	161	36	40
Huisvestingskosten**	25	38	6	9
Verkoopkosten	8	14	2	4
Algemene kosten	15	22	4	6
Overige kosten totaal	48	75	12	19
Huur gebouwen	22	45	6	11
Afschrijvingen	10	26	3	7
Interest	0	6	0	2
Kapitaalslasten bij huur	32	77	8	19
Afschrijvingen	16	34	4	8
Interest	5	16	1	4
Kapitaalslasten bij eigendom	22	50	5	12
* in % van desbetreffende omzet				
** niet zijnde huur, afschrijvingen en interest				

Bron: bedrijfsschap Horeca en Catering

Wegrestaurant

Deze cijfers zijn gebaseerd op een jaaromzet van € 800.000,=

Kengetallen (op jaarbasis)	
Omzet maaltijden & dranken/m ²	€ 3.900
Omzet per kracht (mensjaar)	€ 68.100
Bruto loon per betaald mensjaar	€ 23.200

Kosten per jaar	× € 1.000		% omzet	
	min	max	min	max
Maaltijden/spijzen	124	154	25*	30*
Dranken	33	43	17*	22*
Overige activiteiten	43	43	45*	45*
Inkopen totaal	201	240	25*	30*
Personeelskosten totaal	280	310	35	39
Huisvestingskosten**	50	74	6	9
Verkoopkosten	6	12	1	1
Algemene kosten	52	78	7	10
Overige kosten totaal	108	164	14	21
Huur gebouwen	49	99	6	12
Afschrijvingen	6	38	1	5
Interest	0	12	0	2
Kapitaalslasten bij huur	55	149	7	19
Afschrijvingen	33	67	4	8
Interest	10	33	1	4
Kapitaalslasten bij eigendom	43	100	5	12
* in % van desbetreffende omzet				
** niet zijnde huur, afschrijvingen en interest				

Bron: bedrijfsschap Horeca en Catering

Chinees/Indisch restaurant

Deze cijfers zijn gebaseerd op een jaaromzet van € 600.000,=

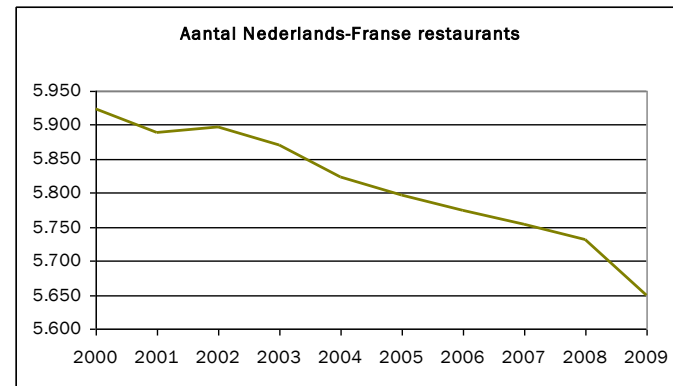
Kengetallen (op jaarbasis)	
Omzet maaltijden & dranken/m ²	€ 2.300
Omzet per kracht (mensjaar)	€ 66.100
Bruto loon per betaald mensjaar	€ 19.900

Kosten per jaar	× € 1.000		% omzet	
	min	max	min	max
Maaltijden/spijzen	148	180	26*	32*
Dranken	9	10	30*	34*
Overige activiteiten	2	2	30*	30*
Inkopen totaal	159	192	26*	32*
Personeelskosten totaal	150	167	25	28
Huisvestingskosten**	48	72	8	12
Verkoopkosten	13	24	2	4
Algemene kosten	26	39	4	7
Overige kosten totaal	87	135	14	22
Huur gebouwen	41	74	7	12
Afschrijvingen	15	39	3	7
Interest	0	7	0	1
Kapitaalslasten bij huur	56	121	9	20
Afschrijvingen	25	50	4	8
Interest	5	22	1	4
Kapitaalslasten bij eigendom	30	72	5	12
* in % van desbetreffende omzet				
** niet zijnde huur, afschrijvingen en interest				

Bron: bedrijfsschap Horeca en Catering

Brancheontwikkelingen

In 2009 telde Nederland 5.649 Nederlands-Franse restaurants. Volgens cijfers van het bedrijf Horeca en Catering is het aantal Nederlands-Franse restaurants tussen 2000 en 2009 met 274 afgenomen, wat neerkomt op een daling van 4,6%. Noord-Holland is met 915 Nederlands-Franse restaurants de provincie met de meeste restaurants in deze sector, waarvan 251 gevestigd zijn in Amsterdam. Flevoland is de provincie die het snelst gegroeid is ten opzichte van 2000, namelijk een groei van 20%. Flevoland heeft met 60 Nederlands-Franse restaurants wel het laagste aanbod in ons land. In het jaar 2000 was het aanbod Nederlands-Franse restaurants het grootst, namelijk 5.923 restaurants. Vanaf dat jaar is het aanbod continu aan het dalen.



Bron: bedrijf Horeca en Catering

Dichtheid per 10.000 inwoners		
Zeeland	334	8,8
Friesland	336	5,2
Limburg	579	5,2
Drenthe	215	4,4
Overijssel	392	3,5
Gelderland	696	3,5
Noord-Holland	915	3,5
Noord-Brabant	763	3,1
Groningen	169	2,9
Utrecht	345	2,8
Zuid-Holland	845	2,4
Flevoland	60	1,6
Nederland	5.649	3,4

Bron: bedrijf Horeca en Catering

Dichtheid

In de tabel hiernaast is het aantal restaurants en de dichtheid per 10.000 inwoners, per provincie weergegeven van de Nederlands-Franse restaurants. Zeeland is de provincie met het hoogste aanbod, met 8,8 Nederlands-Franse restaurants per 10.000 inwoners, waardoor deze provincie theoretisch gezien beperkt ruimte biedt voor uitbreiding. Met een dichtheid van 1,6 bedrijven per 10.000 inwoners heeft Flevoland theoretisch gezien de meeste ruimte voor uitbreiding. Kijkend naar de dichtheid en de ontwikkelingen van de afgelopen tien jaar is wederom te zien dat Flevoland momenteel de meeste ruimte biedt voor uitbreiding en tevens de enige provincie is waar het aantal bedrijven sterk gegroeid is.



Concepten

De Beukenhof

De Beukenhof in Oegstgeest is een goed voorbeeld van een Nederlands-Frans restaurant. De locatie waar dit restaurant is gevestigd kent een erg lange geschiedenis. In 1948 is het restaurant ontstaan zoals we dat nu nog kennen. Het restaurant heeft een klassiek moderne inrichting en de kaart is seizoensgebonden, deze verandert dus iedere twee maanden.

Restaurant Le Bistroquet

In Den Haag vinden we restaurant Le Bistroquet. Eind jaren zestig werd het restaurant als één van de eerste in Nederland geopend in een nieuwe stijl; de bistro. Een eenvoudige en gezellige inrichting stonden voorop en er werden betaalbare maaltijden geserveerd. Naast de keuken en de wijnkaart is Le Bistroquet beroemd om haar 'eigen' ambiance, deze is er op gericht om 'uit eten' heel plezierig te laten zijn.

Consument

De populariteit van Nederlands-Franse restaurants in Nederland blijkt uit de verdeling van de markt. Met 53% is deze sector de populairste, gevolgd door de Chinees-Indische keuken (20%) en de Italiaanse keuken (11%). Volgens het bedrijf Horeca en Catering lag de gemiddelde besteding in week 46 van 2009 op € 32,10 per persoon per bezoek. De gemiddelde besteding in Nederlands-Franse restaurants is gelijk gebleven ten opzichte van 2008.



Trends & Ontwikkelingen

Hollandse keuken komt terug

De afgelopen jaren waren de Nederland-Franse restaurants voornamelijk Frans georiënteerd. Maar de echte Hollandse keuken komt weer terug. Oud Hollandse ingrediënten, producten en gerechten worden weer geserveerd en in een nieuw jasje gestoken. Ook het luxe segment richt zich steeds meer op producten uit eigen land.

Luxe restaurants steeds toegankelijker

Culinair genieten is in trek, maar helaas niet voor iedereen weggelegd. Luxe restaurants proberen steeds toegankelijker te zijn en richten zich op de minder welgestelde consument. Een goed voorbeeld hiervan is restaurant In De'n Dillegaard, die vrijwillig haar Michelin ster inlevert door de verandering van haar publiek na ontvangst van de ster. Met het inleveren van de ster hoopt het restaurant een laagdrempeliger karakter te krijgen, zoals voorheen.

Toekomstvisie

Het aanbod Nederlands-Franse restaurants is groot en de populariteit van de restaurants blijft ook groeien. Ondanks de grote vraag verwacht Van Spronsen & Partners horeca-advies dat het aanbod zal blijven dalen. Nederlands-Franse restaurants bevinden zich in het hogere segment en mede door de economische situatie wordt er bespaard op luxe uit eten gaan. De prijs/kwaliteit verhouding wordt daardoor steeds belangrijker.

Voor extra informatie over het Nederlands-Frans restaurant wordt u verwezen naar het brancheprofiel 'Het Nederlands-Frans restaurant in beeld'. Dit brancheprofiel wordt verwacht in 2010.

Ontwikkelingen

Nederland telt in 2009, volgens het bedrijf Horeca en Catering, 2.078 Chinees-Indische restaurants. Over de afgelopen tien jaar is het aantal Chinees-Indische bedrijven gedaald met 5,6%. Het aanbod Chinees-Indische restaurants was het hoogst in 2005 met 2.219 bedrijven. Daarna is het aanbod flink gedaald. Zuid-Holland is de provincie met de meeste Chinees-Indische restaurants, namelijk 413. Flevoland heeft duidelijk het laagste aanbod in ons land, namelijk 27 restaurants. Ondanks de opkomst van nieuwe buitenlandse keukens, zijn Chinees-Indische restaurants nog erg populair. Dit blijkt uit de verdeling van de markt. 20% van de restaurants in Nederland heeft een Chinees-Indische keuken. In 2008 heeft 14,9% van alle Nederlanders (16-64 jaar) wel eens een Chinees-Indisch restaurant bezocht (inclusief afhalen).

Dichtheid per 10.000 inwoners		
Zeeland	65	1,7
Limburg	174	1,5
Drenthe	67	1,4
Noord-Holland	371	1,4
Friesland	83	1,3
Noord-Brabant	325	1,3
Groningen	70	1,2
Zuid-Holland	413	1,2
Overijssel	129	1,1
Gelderland	227	1,1
Utrecht	125	1,0
Flevoland	27	0,7
Nederland	2.078	1,3

Bron: bedrijf Horeca en Catering



Theoretisch gezien is hier dus nog ruimte voor uitbreiding. Landelijk gezien waren er in 2009 1,2 Chinees-Indische restaurants voor iedere 10.000 inwoners.

Chinese Restaurant Top 100

Restaurant Dynasty

Restaurant Dynasty in Amsterdam is onlangs uitgeroepen tot beste Chinese restaurant in Nederland door Misset Horeca. In Dynasty beleeft en proeft men de authentiek Chinese cultuur.

Consument

De gemiddelde besteding in Chinees-Indische restaurants is ten opzichte van 2008 licht toegenomen. In week 46 van 2009 was de gemiddelde besteding € 11,90, in 2008 was dit nog € 11,80.

Trends & Ontwikkelingen

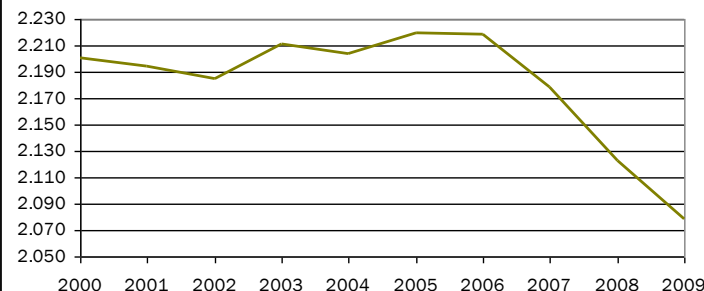
Culinaire revolutie

De Chinese keuken kampt momenteel met een imago van plastic bakken die thuis op de bank worden opgegeten, net afgehaald bij de 'Chinees'. De laatste jaren is er echter een culinaire revolutie gaande. In de toprestaurants wordt teruggerepen naar de authentiek Chinese keuken met het gebruik van nieuwe technieken, de Chinese keuken wordt door hen geïnnoveerd.

Toekomstvisie

Van Spronsen & Partners horeca-advies verwacht dat, mede door de economische situatie, de komende jaren het aantal Chinees-Indische restaurants verder zal dalen. Deze daling wordt voornamelijk veroorzaakt door de opkomst van diverse nieuwe buitenlandse keukens. Het niveau van de keuken zal de komende jaren echter wel stijgen.

Chinees-Indische restaurants 2000-2009



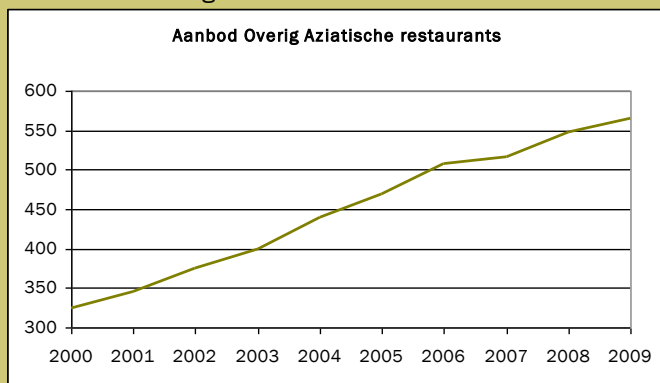
Bron: bedrijf Horeca en Catering

Dichtheid

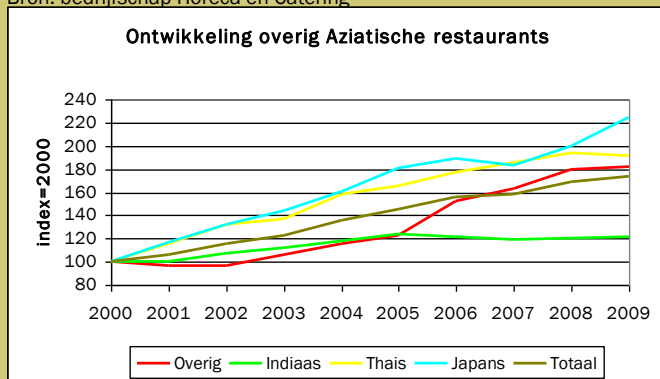
In de tabel hiernaast is het aantal Chinees-Indische restaurants en de dichtheid per provincie weergegeven. De dichtheid is het aantal restaurants per 10.000 inwoners. Zeeland beschikt over de hoogste dichtheid met 1,7 Chinees-Indische restaurants per 10.000 inwoners. Theoretisch gezien is hier beperkt ruimte voor uitbreiding. Flevoland beschikt wederom over de laagste dichtheid, met 0,7 bedrijven per 10.000 inwoners.

Ontwikkelingen

Volgens het bedrijfshap Horeca en Catering telt Nederland in 2009 565 overig Aziatische restaurants. Onder overig Aziatische restaurants vallen Japanse restaurants, Indiase restaurants, Thaise restaurants en overig Aziatische restaurants. In de onderstaande grafiek is de ontwikkeling van het aantal overig Aziatische restaurants in Nederland over de afgelopen tien jaar weergegeven. Absoluut is het aantal bedrijven in tien jaar tijd gestegen van 325 in 2000 naar 565 in 2009. Dit is een toename van 73,8%. Noord-Holland is met 325 bedrijven de provincie met de meeste overig Aziatische restaurants. Drenthe heeft met vijf overig Aziatische restaurants het laagste aanbod in ons land.



Bron: bedrijfshap Horeca en Catering



Bron: bedrijfshap Horeca en Catering

Dichtheid per 100.000 inwoners		
Noord-Holland	239	9,0
Zuid-Holland	136	3,9
Groningen	14	2,4
Zeeland	9	2,4
Utrecht	28	2,3
Flevoland	8	2,1
Noord-Brabant	47	1,9
Overijssel	21	1,9
Friesland	11	1,7
Gelderland	31	1,6
Limburg	16	1,4
Drenthe	5	1,0
Nederland	565	3,4

Bron: bedrijfshap Horeca en Catering

Dichtheid

In de tabel hiernaast is het aantal overig Aziatische restaurants en de dichtheid per provincie weergegeven. De dichtheid is het aantal restaurants per 100.000 inwoners. Noord-Holland beschikt over de hoogste dichtheid met negen bedrijven per 100.000 inwoners. Drenthe beschikt over de laagste dichtheid met één bedrijf per 100.000 inwoners. Theoretisch gezien is hier beperkt ruimte voor uitbreiding. Landelijk gezien waren er in 2009 3,4 overig Aziatische restaurants voor iedere 100.000 inwoners.

Toekomstvisie

De laatste tien jaar is het aantal overig Aziatische restaurants sterk gegroeid. De opkomst van Japanse restaurants is groot. Van Spronsen & Partners horeca-advies verwacht dat, mede door de economische situatie, de groei zich tijdelijk zal minimaliseren en daarna door zal gaan zetten.



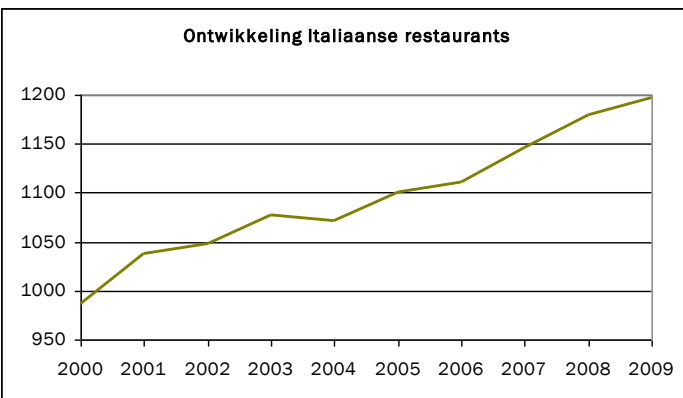
Brancheontwikkelingen

In 2009 telt Nederland 1.197 Italiaanse restaurants. Volgens cijfers van het bedrijf Horeca en Catering is het aantal Italiaanse restaurants tussen 2000 en 2009 met 211 bedrijven toegenomen, wat neerkomt op een stijging van 21,4%. Noord-Holland is met 318 Italiaanse restaurants de provincie met de meeste restaurants in deze sector. Overijssel is de provincie die het snelst gegroeid is ten opzichte van 2000, namelijk een groei van 76%. Flevoland heeft, met 20 Italiaanse restaurants, het laagste aanbod in ons land. In de provincie Zeeland is het aanbod Italiaanse restaurants als enige provincie gedaald, namelijk een daling van 10%.

Dichtheid per 100.000 inwoners		
Noord-Holland	318	12,0
Groningen	56	9,7
Friesland	56	8,7
Limburg	87	7,7
Overijssel	81	7,2
Zeeland	27	7,1
Zuid-Holland	243	7,0
Drenthe	34	6,9
Utrecht	69	5,7
Gelderland	105	5,3
Flevoland	20	5,2
Noord-Brabant	101	4,1
Nederland	1.197	7,3

Dichtheid

In de tabel hiernaast is het aantal Italiaanse restaurants en de dichtheid per 100.000 inwoners, per provincie weergegeven. Noord-Holland is de provincie met het hoogste aanbod, met twaalf Italiaanse restaurants per 100.000 inwoners, waardoor deze provincie theoretisch gezien beperkt ruimte biedt voor uitbreiding. Met een dichtheid van 4,1 bedrijven per 100.000 inwoners heeft Noord-Brabant theoretisch gezien de meeste ruimte voor uitbreiding. Flevoland is wederom de provincie waar theoretisch gezien momenteel de meeste ruimte is voor uitbreiding.

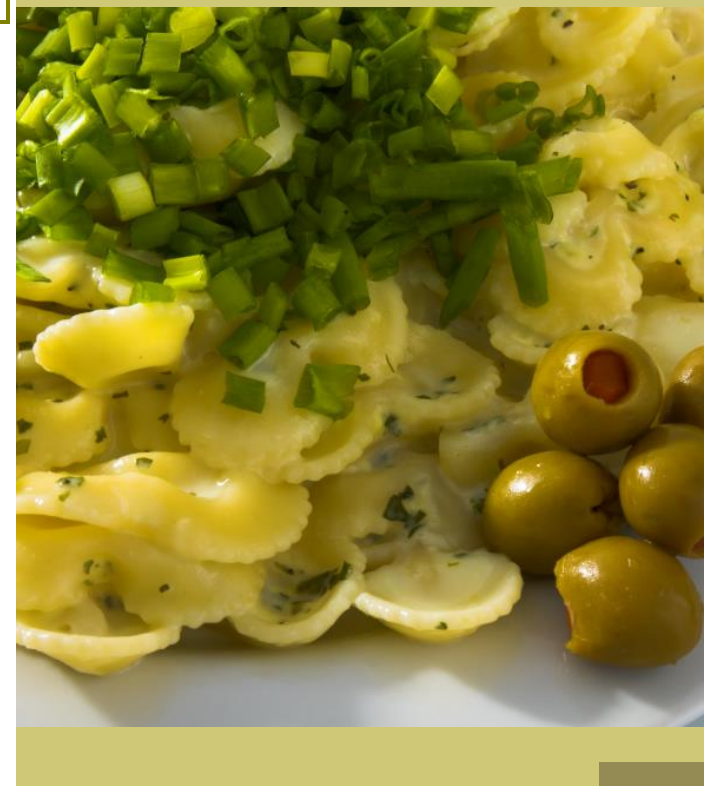


Bron: bedrijf Horeca en Catering

Bron: bedrijf Horeca en Catering

Bedrijfstypen/Soorten

Omdat het productniveau van Italiaanse maaltijden steeds hoger ligt, zal de consument ook steeds hogere eisen stellen aan de Italiaanse restaurants. Er ontstaat een tweedeling tussen de gezonde fastservice- en de traditionele Italiaanse restaurants. Producten als de Piadine (een dubbelgeslagen pizzabroodje met gezonde en smaakvolle vulling) ontleen hun succes aan de combinatie tussen gemak enerzijds, en de populaire Italiaanse smaak anderzijds.



Concepten

Vapiano

Vapiano is een keten die zich de laatste jaren uitzonderlijk snel heeft uitgebreid. De van oorsprong Duitse keten richt zich door middel van een fast casual formule op gezonde, snelle Italiaanse maaltijden.

Vapiano is een self service restaurant waar dus niet bediend wordt. De prijzen van de verschillende gerechten variëren tussen de € 5,50 en € 8,50.

Nederland beschikt over vestigingen in Amsterdam en Den Haag. In 2010 wordt het aanbod uitgebreid in Rotterdam.

Julia's

Julia's is een bijzonder en vernieuwend concept in Nederland. Het concept is alleen te vinden op stations en verkoopt daar pasta to go. Het gerecht wordt binnen 90 seconde vers voor de ogen van de gast bereid. Momenteel zijn er vestigingen op station Leiden Centraal en station Amsterdam Centraal.

Eataly

Eataly is een enorme foodplaza waar consumenten kennis kunnen maken met hoogwaardige Italiaanse producten. Eataly heeft vestigingen in onder andere Turijn en Milaan.

In Eataly kunnen mensen proeven en leren van de Italiaanse keuken. Naast bijvoorbeeld het volgen van workshops kan men uiteraard ook producten kopen.

Consument

De besteding in Zuid-Europese restaurants, waar Italiaanse restaurants zijn ingedeeld, is in 2009 afgenomen. In 2008 was de gemiddelde besteding € 18,80. In week 46 van 2009 is de gemiddelde besteding gedaald naar € 18,10



Trends & Ontwikkelingen

Pizza service bij de deur

De pizzagigant Domino's komt met nieuwe bezorgplaatsen op stranden, parken en andere toeristische plekken. Door het plaatsen van een grote witte deur is het duidelijk waar de pizza's bezorgd worden. Aan de deur hangt een grote bel, als de bezorger er is wordt er gebeld en weet de besteller dat zijn of haar pizza gearriveerd is.

Pizzarobot

De eerste pizzarobot is gelanceerd. De eerste pizza-automaat is afkomstig uit Italië. De robot werkt erg eenvoudig. Na inworp van muntgeld begint de robot met het kneden van het deeg. Daarna volgt de samenstelling van de pizza. Tenslotte wordt de pizza in een infraroodoven afgebakken en valt hij gloeiend heet in een kartonnen doos. Alles binnen drie minuten.

Toekomstvisie

Wij verwachten in de toekomst een tweedeling binnen de Italiaanse restaurantmarkt. Enerzijds de traditionele Italiaan, die onverminderd populair blijft omdat de meeste mensen wel houden van een pizza of pasta. En anderzijds de nieuwe Italiaanse concepten zoals Julia's en Vapiano. Bij deze concepten verwachten we huidige trends terug te zien zoals transparantie in de keuken en het gezondheidsaspect.

Voor extra informatie over het Italiaanse restaurant wordt u verwezen naar het brancheprofiel 'Het Italiaanse restaurant in beeld'. Deze is gratis te downloaden vanaf onze site www.spronsen.com

Overig Zuid-Europees

Overige restaurants

Ontwikkelingen

Nederland telt in 2009, volgens het bedrijf Horeca en Catering, 814 overig Zuid-Europese restaurants. Onder overig Zuid-Europese restaurants vallen Griekse, Spaans/Portugese en overige Zuid-Europese restaurants. In de grafiek hiernaast is de ontwikkeling van het aantal overig Zuid-Europese restaurants in Nederland over de afgelopen tien jaar weergegeven. Absoluut is het aantal bedrijven in tien jaar tijd gestegen met 311 bedrijven, een toename van 61,8%. Zuid-Holland is met 177 bedrijven de provincie met het grootste aanbod. Flevoland heeft met acht overig Zuid-Europese restaurants het laagste aanbod in ons land.

Dichtheid

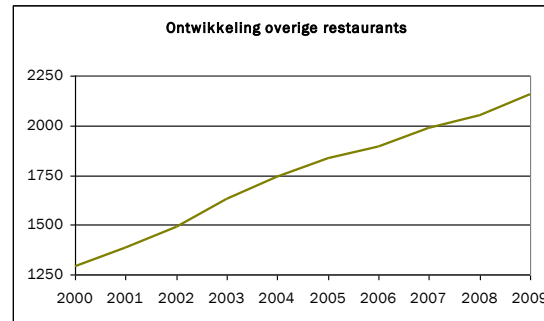
In de tabel hiernaast is het aantal overig Zuid-Europese restaurants en de dichtheid per provincie weergegeven. De dichtheid is het aantal restaurants per 100.000 inwoners. Limburg beschikt over de hoogste dichtheid met 7,7 restaurants per 100.000 inwoners. Theoretisch gezien is hier beperkt ruimte voor uitbreiding. Drenthe beschikt over de laagste dichtheid met twee bedrijven per 100.000 inwoners. Theoretisch gezien is hier nog ruimte voor uitbreiding. Landelijk gezien waren er in 2009 4,9 overig Zuid-Europese restaurants voor iedere 100.000 inwoners.

Toekomstvisie

Door het laagdrempelige karakter en de prijs/kwaliteit verhouding van overig Zuid-Europese restaurants verwacht van Spronsen & Partners dat de groei zich in de toekomst zal doorzetten.



Bron: bedrijf Horeca en Catering



Bron: bedrijf Horeca en Catering

Dichtheid per 100.000 inwoners			Dichtheid per 100.000 inwoners		
Limburg	86	7,7	Noord-Holland	610	23,0
Zeeland	28	7,4	Zeeland	59	15,5
Noord-Holland	171	6,5	Zuid-Holland	471	13,5
Utrecht	69	5,7	Utrecht	157	13,0
Zuid-Holland	177	5,1	Friesland	74	11,5
Noord-Brabant	117	4,8	Groningen	63	11,0
Groningen	24	4,2	Limburg	116	10,3
Overijssel	40	3,6	Overijssel	115	10,2
Gelderland	65	3,3	Noord-Brabant	231	9,5
Friesland	19	3,0	Drenthe	45	9,2
Flevoland	8	2,1	Gelderland	181	9,1
Drenthe	10	2,0	Flevoland	32	8,3
Nederland	814	4,9	Nederland	2.154	13,1

Bron: bedrijf Horeca en Catering

Ontwikkelingen

Nederland telt in 2009, volgens het bedrijf Horeca en Catering, 2.154 overige restaurants. Onder overige restaurants vallen Turkse, Oost-Europese, Overig Europese, Internationale, Argentijnse, Mexicaanse, Amerikaanse, Surinaamse, overig Amerikaanse en overige buitenlandse restaurants. In de grafiek hiernaast is de ontwikkeling van het aantal overige restaurants in Nederland over de afgelopen tien jaar weergegeven. Absoluut is het aantal bedrijven in tien jaar tijd gestegen van 1.293 in 2000 naar 2.154 in 2009. Dit is een toename van 66,6%. Noord-Holland is met 610 bedrijven de provincie met de meeste overige restaurants. Flevoland heeft met 32 overige restaurants het laagste aanbod in ons land.

Dichtheid

In de tabel hiernaast is het aantal overige restaurants en de dichtheid per provincie weergegeven, per 100.000 inwoners. Noord-Holland beschikt over de hoogste dichtheid met 23 overige restaurants per 100.000 inwoners. Theoretisch gezien is hier beperkt ruimte voor uitbreiding. Flevoland beschikt over de laagste dichtheid, 8,3 bedrijven per 100.000 inwoners. Theoretisch gezien is hier dus nog ruimte voor uitbreiding. Landelijk gezien waren er in 2009 13,1 overige restaurants voor iedere 100.000 inwoners.

Toekomstvisie

Doordat de consument steeds meer reist en meer contact heeft met de buitenlandse keuken verwacht van Spronsen & Partners dat het aanbod overige restaurants verder zal toenemen. Ook de laagdrempeligheid van de restaurants zal hierbij helpen.

Ontwikkeling

Nederland telt in 2010 volgens de Michelinids en het bedrijf Horeca en Catering 91 Michelin sterrenrestaurants, waarvan 75 met één ster, 14 met twee sterren en twee met drie sterren. Het aantal uitgedeelde Michelin sterren nam vanaf 2001 toe, waardoor de algemene kwaliteit van de keukens in Nederland toenam. Michelin sterren worden opgedeeld in drie niveaus, waarbij één ster staat voor een uitstekende keuken, twee sterren voor een verfijnde keuken en drie sterren voor een uitzonderlijke keuken.

Volgens cijfers van het bedrijf Horeca en Catering is het aantal sterrenrestaurants tussen 2001 en 2010 met 35 toegenomen, wat neerkomt op een stijging van 62,5%. Noord-Holland is met 18 sterrenrestaurants de provincie met de meeste restaurants in deze sector. Flevoland beschikt sinds 2010 ook over een sterrenrestaurant. Na een daling in het aanbod restaurants in 2008 (5%), is het aanbod hierna weer gestegen.

Dichtheid per 100.000 inwoners		
Zeeland	8	2,1
Limburg	14	1,2
Noord-Holland	23	0,9
Overijssel	9	0,8
Noord-Brabant	14	0,6
Gelderland	11	0,6
Groningen	3	0,5
Zuid-Holland	17	0,5
Utrecht	5	0,4
Drenthe	2	0,4
Friesland	2	0,3
Flevoland	1	0,3
Nederland	109	0,7

Bron: bedrijf Horeca en Catering



Dichtheid

In de tabel hiernaast is het aantal sterren en de dichtheid per 100.000 inwoners, per provincie weergegeven. Zeeland is de provincie met de hoogste dichtheid, met 2,1 sterren per 100.000 inwoners. Met een dichtheid van 0,3 sterren per 100.000 inwoners heeft wederom Flevoland de laagste dichtheid. Landelijk gezien zijn er in 2010 0,7 sterren voor iedere 100.000 inwoners.

Wanneer we kijken naar de dichtheid per sterniveau zien we dat de dichtheid in Zeeland erg hoog is. Ook de dichtheid in de provincie Limburg is hoog te noemen.

Bib Gourmand

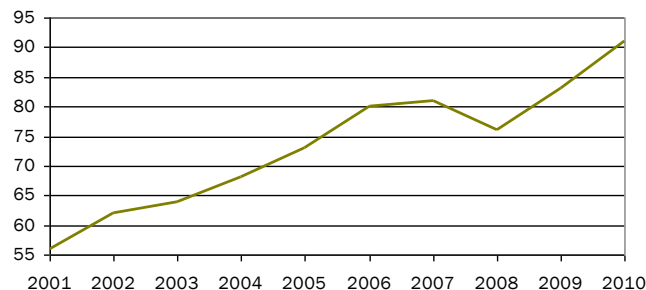
Een restaurant wordt bekroond met een Bib Gourmand wanneer men er verzorgde maaltijden serveert voor een schappelijke prijs. Ook het aantal restaurants met een Bib Gourmand is de afgelopen tien jaar toegenomen. In 2010 telt Nederland 93 restaurants met een Bib Gourmand. In 2001 waren dit er nog 52, dit is een toename van 78,8%.

De gemiddelde dichtheid in Nederland is 0,6 restaurants met een Bib Gourmand per 100.000 inwoners. Wederom hebben de provincies Zeeland en Limburg een hoge dichtheid, respectievelijk 1,8 en 0,8 restaurants met een Bib Gourmand per 100.000 inwoners.

Dichtheid per 100.000 inwoners		
Zeeland	7	1,8
Limburg	9	0,8
Friesland	5	0,8
Noord-Holland	19	0,7
Overijssel	8	0,7
Gelderland	10	0,5
Zuid-Holland	16	0,5
Utrecht	5	0,4
Noord-Brabant	10	0,4
Groningen	2	0,3
Flevoland	1	0,3
Drenthe	1	0,2
Nederland	93	0,6

De laagste dichtheid vinden we in de provincie Drenthe, namelijk 0,2 restaurants per 100.000 inwoners. In 2010 beschikt de provincie Drenthe slechts over één restaurant met een Bib Gourmand.

Ontwikkeling sterrenrestaurants



Bron: bedrijf Horeca en Catering

Bedrijfstypen/soorten

De Michelin sterren restaurants in Nederland hebben voornamelijk een Nederlands-Franse keukeninrichting. Ieder restaurant heeft zijn eigen charme.

Concepten

Yamazoto

De naam Yamazoto staat voor authentiek Japans. Dit restaurant, gevestigd in het Okura hotel, heeft één ster en is tevens het enige sterrenrestaurant in Nederland met een Japanse keuken. Verschillende aspecten van de Japanse cultuur worden verwerkt in het menu en tevens in de uitstraling. De authentieke Sukiya-stijl is verwerkt in de inrichting. Daarnaast loopt de bediening in traditionele kimo's. Het restaurant heeft ook een sushibar.

Le Restaurant

Eigenaar Jan de Wit van Le Restaurant in Amsterdam heeft in het verleden verschillende restaurants een Michelinster bezorgd. Na vier jaar in Frankrijk te hebben gewoond is hij nu weer terug in Nederland. Het succes van Jan de Wit duurt voort want Le Restaurant is dit jaar bekroond met een Michelinster.

Consument

Het luxe segment ontvangt voornamelijk een specifiek publiek, mede door het prijsniveau. De consument die een sterrenrestaurant bezoekt verwacht een zeer hoge kwaliteit. Het publiek wordt kritischer en de prijs/kwaliteit verhouding wordt belangrijker door de economische situatie. De belangrijkste doelgroep voor sterrenrestaurants is de groep tussen de 35 en 65 jaar. Deze doelgroep heeft meer te besteden en is op zoek naar een unieke en vernieuwende ervaring.



Trends & Ontwikkelingen

11 nieuwe restaurants

Op 24 november 2009 is de nieuwe Michelinids verschenen. Vanaf deze datum telt Nederland acht extra sterrenrestaurants in Nederland. Er zijn elf nieuwe restaurants bekroond met een ster. Restaurant Boreas in Heeze ontving zelfs haar tweede ster.

Moleculair koken

De beste kok van Nederland op het gebied van moleculair koken is Moskik Roth, eigenaar van restaurant 't Brouwerskolkje in Overveen. Dit twee sterren restaurant experimenteert en innoveert continu. In de keuken staan hypermoderne snuffjes zoals de Rotaval, een destilleerapparaat waarmee vacuüm kan worden gedestilleerd. Het uitgangspunt blijft dat de ingrediënten van de allerbeste kwaliteit zijn, daarna komen de ideeën en technieken eraan te pas. 'Koken heeft te maken met oorspronkelijke smaken en durf'.

Toekomstvisie

Door de economische recessie let de consument steeds meer op de prijs/kwaliteit verhouding en zal het aantal exclusieve restaurantbezoeken gaan dalen. Ook sterrenrestaurants krijgen hiermee te maken. Door goede marketing en bewustwording van het milieu zullen deze restaurants zich blijven onderscheiden. De kwaliteit blijft uiteraard de belangrijkste focus voor sterrenrestaurants. Sterrenrestaurants worden gezien als het voorbeeld voor de restaurantsector en zij zullen trends blijven zetten de komende jaren.

Voor extra informatie over het sterrenrestaurant wordt u verwezen naar het brancheprofiel 'Het sterrenrestaurant in beeld'. Dit brancheprofiel wordt verwacht in 2010.

Ontwikkelingen

Nederland telt in 2009, volgens het bedrijf Horeca en Catering, 103 wegrestaurants. In de onderstaande grafiek is de ontwikkeling van het aantal wegrestaurants in Nederland over de afgelopen tien jaar weergegeven. Absoluut is het aantal bedrijven in tien jaar tijd gedaald met vijf wegrestaurants. Dit is een daling van 4,6%. Opvallend is de grote stijging in 2005 (6%) en de flinke daling in 2007 (4%). Gelderland is met 20 bedrijven de provincie met de meeste wegrestaurants. Drenthe heeft geen wegrestaurants.



Bron: bedrijf Horeca en Catering

Bedrijfstypen/Soorten

Wegrestaurants zijn voornamelijk te vinden op drukke locaties. Ze zijn er in verschillende soorten en diverse groottes. Momenteel wordt het aanbod van ketenrestaurants groter. Voorbeelden daarvan zijn Burger King en La Place. Deze ketenrestaurants hebben meer naamsbekendheid en het aanbod is specifieker. Ook Van der Valk restaurants zijn vaak gevestigd aan snelwegen. De kleinere wegrestaurants zijn voornamelijk gevestigd bij tankstations.

De gemiddelde oppervlakte van een wegrestaurant is in 2009 297 m². In 2000 was de gemiddelde oppervlakte nog 291 m². Dit betekent een groei in de verkoopoppervlakte van 2%.

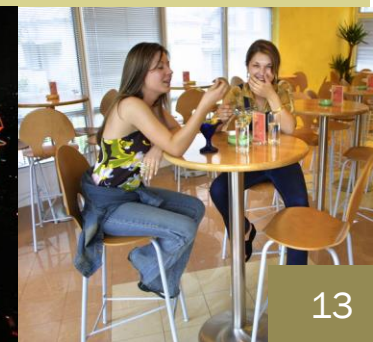
Verzorgingsgebied

De tabel geeft het gemiddeld aantal kilometers verzorgingsgebied per wegrestaurant, per provincie weer. In Limburg vinden we het kleinste verzorgingsgebied, namelijk 22,3 kilometer per wegrestaurant. Theoretisch gezien is hier dus weinig ruimte voor uitbreiding van het aanbod wegrestaurants.

Omdat er in Drenthe geen wegrestaurants zijn te vinden is er hier theoretisch gezien de meeste ruimte voor uitbreiding van het aanbod.

Verzorgingsgebieden wegrestaurants			
Provincie	Aantal	Km rijkswegen	Verzorgingsgebied
Flevoland	1	151	151,0
Noord-Holland	8	587	73,4
Overijssel	6	358	59,7
Zeeland	3	174	58,0
Zuid-Holland	13	742	57,1
Noord-Brabant	15	844	56,3
Utrecht	7	384	54,9
Friesland	6	311	51,8
Gelderland	20	688	34,4
Groningen	6	203	33,8
Limburg	18	401	22,3
Drenthe	0	234	0,0
Nederland	103	5.077	49,3

Bron: Centraal Bureau voor de Statistiek en bedrijf Horeca en Catering



Concepten

Hajé restaurants

De sfeervol ingerichte Hajé restaurants zijn te vinden op verschillende locaties in het noorden van Nederland. De restaurants bieden een verschillend assortiment aan. Er zijn diverse verse broodjes verkrijgbaar, maar bijvoorbeeld ook een drie gangen keuzemenu voor € 23,75. Hajé restaurants is te vinden op locaties langs de A6, A7 en A13.

Foodstrip Amsterdam Zuidoost

De Foodstrip Amsterdam Zuidoost is te bereiken vanaf de A2 en de A9. De locatie is gebaseerd op de Amerikaanse eetboulevards. De strip wordt gevormd door Sizzling Wok, Rancho, Burger King & Kentucky Fried Chicken.

Consument

De belangrijkste doelgroep voor wegrestaurants is de leeftijdsgroep tussen de 25 en 50 jaar. De gemiddelde besteding per persoon, per bezoek is sterk aan het toenemen. Volgens het bedrijf Horeca en Catering besteedt de gemiddelde gast van een wegrestaurant € 15,= per persoon, per bezoek. In 2008 lag het gemiddelde op € 11,= per persoon per bezoek, een stijging van ruim 36%.

Voor de consument is het van groot belang dat een wegrestaurant een snel, eenvoudig en gezond aanbod heeft. Dit kan zijn in buffetvorm of met bediening.



Trends & Ontwikkelingen

Het aantal selfservice restaurantconcepten lijkt toe te nemen in de horeca. De consument die behoefte heeft aan gemak, snelheid, kwaliteit en beleving komt in dit soort concepten aan z'n trekken. De consument wil daarnaast soms minder afhankelijk zijn van het personeel van het restaurant. Ze willen meer controle op het verloop en snelheid van het productieproces door zelf producten samen te stellen of te bereiden. La Place is hier een voorbeeld van, maar bijvoorbeeld ook op vliegvelden ontstaan dit soort concepten steeds meer.

Toekomstvisie

Door de toenemende verkeersdruk, blijft het aantal bezoekers aan wegrestaurants stabiel. De consument stelt ook hogere eisen. De producten moeten vers zijn en ook de snelheid is van belang. Met een klein aanbod komt het wegrestaurant niet meer weg. De consument verwacht tevens een hoger luxe niveau. Vernieuwende concepten zijn dan ook in opkomst. Van Spronsen & Partners verwacht dat het aantal foodstrips langs de Nederlandse snelwegen zal gaan toenemen. Het aantal wegrestaurants zal in de toekomst licht toenemen.

Voor extra informatie over het wegrestaurant wordt u verwezen naar brancheprofiel 'Het wegrestaurant in beeld'. Dit brancheprofiel wordt verwacht in 2010.

Online restaurantgidsen zijn enorm in opkomst. Websites als dinersite.nl en eet.nu ontvangen maandelijks zo'n 500.000 bezoekers en zijn ongekend populair. Hieronder enkele websites.

Dinersite.nl

Dinersite is 13 jaar geleden opgericht en heeft de afgelopen jaren een grote diversiteit aan restaurants ontwikkeld. Van toprestaurants tot de meest bezochte restaurants, zowel in Nederland als in België. Dinersite biedt tevens de mogelijkheid om te zoeken per stad, type diner (romantisch, zakelijk), keuken, bedrag, provincie, straat en plaats. Naast de online restaurantgids heeft dinersite.nl nu ook een terrasgids. Als bezoeker kan je een eigen profiel aanmaken op de website, waardoor de website een ledenbestand heeft.

Eet.nu

Eet.nu heeft momenteel circa 23.750 bedrijven in het bestand, onderverdeeld per provincie. Ook cafetaria zijn te vinden op deze website. Naast een zoekprogramma biedt de website tevens een overzicht van de Lekker 2009, Bib Gourmand, sterrenrestaurants en de Cafetaria top 100. Ook op eet.nu is registratie als bezoeker mogelijk.

lens.nl

Deze zeer uitgebreide online restaurantgids heeft enorm veel zoekmogelijkheden voor Nederland, België en Europa. Zoeken is mogelijk op keuken, provincie, stad, toegankelijkheid, buiten eten, menu's, interieur, parkeren, betaalmogelijkheden, gesponsorde restaurants, faciliteiten in de keuken en sfeerkenmerken. Inmiddels is [lens](http://lens.nl) ook te verkrijgen als applicatie op een mobiele telefoon. Met de bel direct functie wordt het gewenste restaurant dan ook direct gebeld voorreserveringen.



Sanoma online restaurantgids

Sanoma Uitgevers komt met een nieuwe online restaurantgids. Via Restaurant.nl kunnen restaurateurs gratis gegevens, foto's, video's, menukaarten en aanbiedingen uploaden. Daarnaast geeft het beoordelingssysteem veel ruimte aan kenners en restauranthouders. Het doel van Restaurant.nl is de grootste online restaurantgids van Nederland te worden. Alle restaurants in Nederland zijn daarvoor al in kaart gebracht, van Groningen tot Maastricht en van eenvoudige brasserie tot sterrenrestaurant.

Strakseten.nl biedt mobiele reserveersite

Het beginnen van een website waarbij realtime kan worden gereserveerd bij restaurants lijkt booming business. Strakseten.nl richt zich voornamelijk op gebruikers van mobiel internet op hun telefoon. Via deze website kan de zoekende gast restaurants vinden op naam, plaats en keuken. Deelnemende restaurants die een tafel vrij hebben, staan bovenaan de lijst. Door middel van één klik wordt de reservering gemaakt, waarna direct de routebeschrijving op het beeld verschijnt. Steeds meer mensen hebben mobiel internet op hun mobiele telefoon of PDA. In Nederland zijn dit er ongeveer twee miljoen en door dalende kosten en toenemende mogelijkheden, stijgt dit aantal snel.

Bijzondererestaurants.nl

Bijzondererestaurants.nl is een nieuwe online restaurantgids in Nederland. De index is een gewogen gemiddelde van alle reeds bekende restaurantgidsen waarbij een beoordeling van Michelin zwaarder wordt gewogen dan bijvoorbeeld de beoordelingen in Lekker. Voor de restaurantbezoeker verschaft het duidelijkheid, want zodoende ontstaat een genuanceerder beeld van de keuken zonder dat het momentopnamen zijn.

Bronnenlijst:

Bedrijfschap Horeca & Catering

www.kenniscentrumhoreca.nl

Centraal Bureau voor de Statistiek

Kamer van Koophandel

Nederlands Research Instituut voor
Recreatie en Toerisme (NRIT)

Misset horeca



Het Italiaanse restaurant in beeld

Voor extra informatie over het Italiaanse restaurant verwijzen wij u graag door naar het brancheprofiel 'Het Italiaanse restaurant in beeld'. Nu online op www.spronsen.com



Het Nederlands-Franse restaurant in beeld

Voor extra informatie over het Nederlands-Franse restaurant verwijzen wij u graag door naar het brancheprofiel 'Het Nederlands-Franse restaurant in beeld'. Dit brancheprofiel wordt verwacht in 2010.



Het Sterrenrestaurant in beeld

Voor extra informatie over de sterrenrestaurants verwijzen wij u graag door naar het brancheprofiel 'Het Sterrenrestaurant in beeld'. Dit brancheprofiel wordt verwacht in 2010.



Het wegrestaurant in beeld

Voor extra informatie over het wegrestaurant verwijzen wij u graag door naar het brancheprofiel 'Het wegrestaurant in beeld'. Dit profiel wordt verwacht in 2010.

Deze uitgave is van Van Spronsen & Partners horeca-advies, onderdeel van de Van Spronsen & Partners Groep.

Van Spronsen & Partners

Hiertoe behoren tevens de volgende onafhankelijke bedrijven: personeel en salarissystemen, administratieve dienstverlening en trainingen. Onder het motto "Anders denken, anders doen" zijn wij al 23 jaar actief binnen de horeca- en leisuremarkt en stellen wij de opdrachtgever en zijn doel centraal.

De werkzaamheden van horeca-advies bestaan voornamelijk uit het uitvoeren van haalbaarheids-onderzoeken, bedrijfsdoorlichtingen, en rendementsverbeteringen, het ontwikkelen van nieuwe horecaconcepten, het opstellen van marketing-communicatieplannen en het geven van management-ondersteuning.

Voor een compleet overzicht van ons dienstenpakket verwijzen wij u graag naar onze website www.spronsen.com. Hier kunt u tevens terecht voor dagelijkse horeca-gerelateerde nieuwsberichten, een lijst van onze referenties en alle eerdere uitgaven van onze brancheprofielen.

Kijk voor de laatste trends op www.horecatrends.com