

De Snackbar in beeld

Jaargang: 2017



Bron: Pixabay



Bron: Kwalitaria Vianen

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

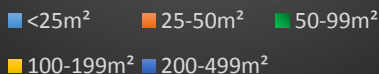
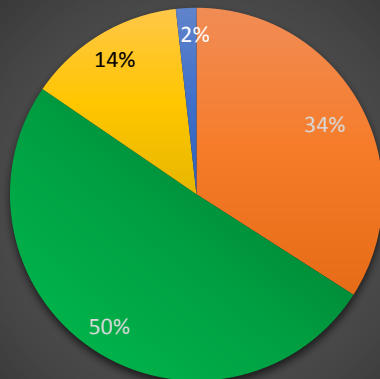
**VAN SPRONSEN
& PARTNERS**
horeca - advies

Brancheontwikkeling

Aantal snackbars

Provincie	2007	2011	2016
Zuid-Holland	916	880	855
Noord-Brabant	853	843	833
Noord-Holland	745	698	688
Gelderland	626	619	617
Limburg	551	527	518
Overijssel	320	307	304
Utrecht	307	288	295
Friesland	187	181	181
Groningen	177	174	167
Zeeland	133	125	135
Drenthe	128	125	133
Flevoland	73	73	76
Nederland	5.016	4.840	4.802

Verdeling snackbars naar verkoopoppervlakte



Bron: HorecaDNA

Bedrijfstypen/soorten

Het verschil tussen een snackbar en een cafetaria is minimaal. Bij een cafetaria wordt de nadruk gelegd op een zitgedeelte, terwijl deze zitmogelijkheden bij snackbars kleiner zijn. In deze publicatie wordt de benaming snackbar gebruikt voor beide.

Ontwikkelingen

De afgelopen vijf jaar is het aantal snackbars in Nederland licht afgenomen van circa 4.840 naar 4.802, een daling van 0,8%. De afgelopen tien jaar is het aantal snackbars met 4% gedaald.

De ontwikkeling loopt hiermee achter op die van de fastservicesector, waaronder de snackbar valt. Hier steeg in 10 jaar het aanbod met 16%. In de provincie Drenthe, Flevoland en Zeeland is het aantal snackbars de afgelopen jaren wel gestegen in tegenstelling tot de rest van Nederland waar we een daling constateren.

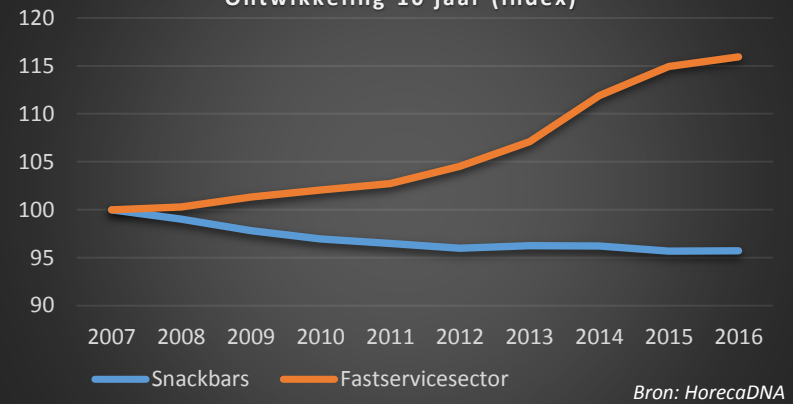
Snackbar dichtheid

In de grafiek hiernaast is de snackbar dichtheid (aantal snackbars per 10.000 inwoners) per provincie weergegeven. Limburg is de provincie met de hoogste dichtheid, met 4,7 snackbars per 10.000 inwoners ligt dit ver boven het landelijk gemiddelde (2,9). Met een dichtheid van twee bedrijven per 10.000 inwoners biedt Flevoland theoretisch gezien de meeste ruimte voor uitbreiding. Gezien de recente ontwikkelingen is hier sprake van een inhaalslag.

Oppervlakte

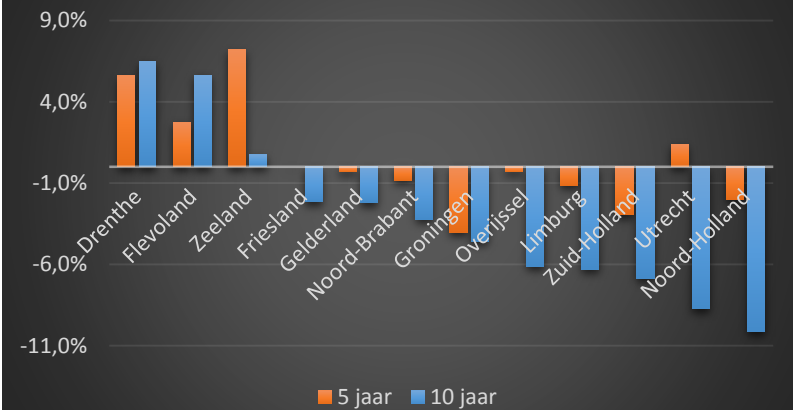
De gemiddelde verkoopvloeroppervlakte van een snackbar bedraagt in 2016 50m², dit ligt gelijk aan dat van 2011.

Ontwikkeling 10 jaar (index)



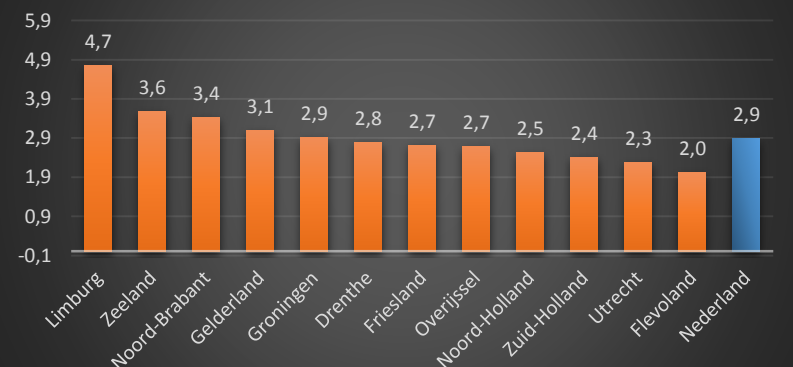
Bron: HorecaDNA

Ontwikkeling aantal snackbars t/m 2016



Bron: HorecaDNA

Aantal snackbars per 10.000 inwoners 2016



Bron: HorecaDNA

Brancheontwikkeling

Aanbod in de steden

In de tabel hiernaast is een overzicht opgenomen van de steden in Nederland met het grootste snackbar aanbod (bron Horeca DNA).

Ruim 30% van het totale snackbar aanbod in Nederland is gevestigd in deze 22 steden.

Uiteraard is het aanbod in de G-4 het grootst, waarbij Amsterdam ruim tweemaal zoveel snackbars telt als Utrecht. Kijkende naar de dichtheden zijn er in Utrecht echter relatief meer snackbars gevestigd.

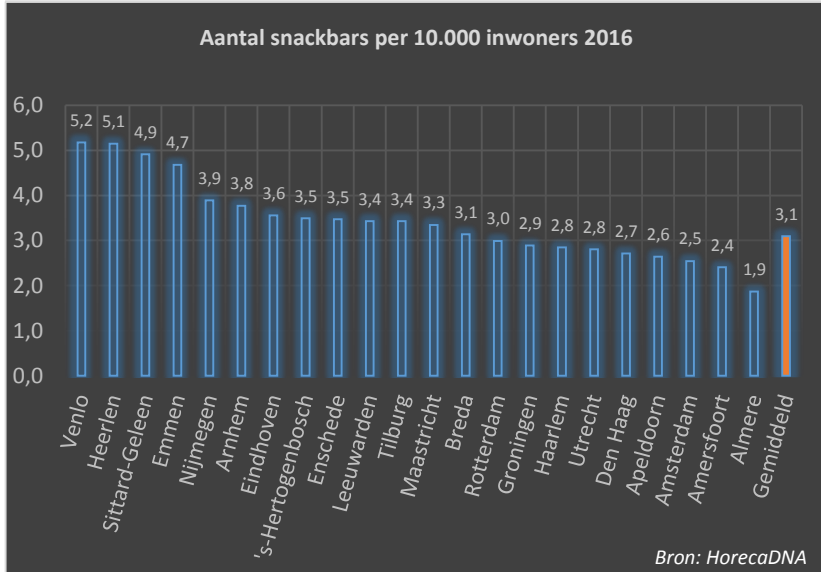
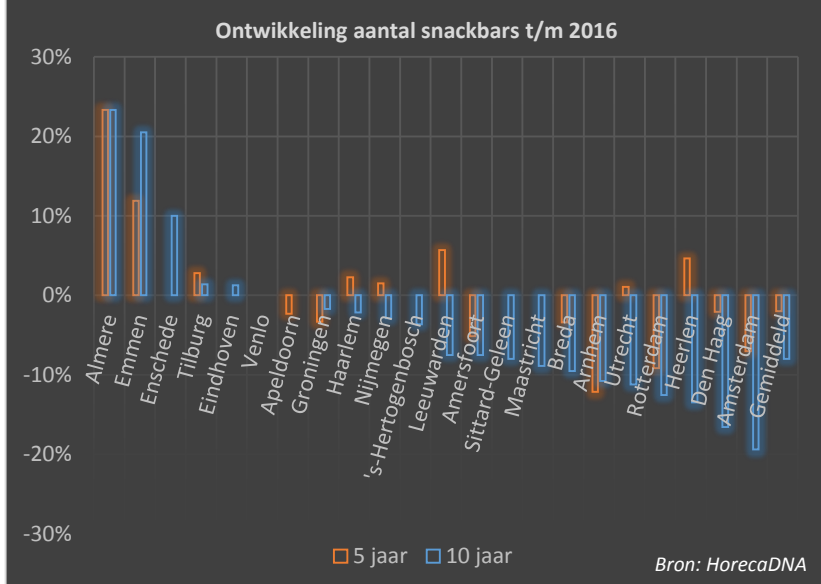
Kijken we naar de grafiek rechtsboven dan zien we dat in de afgelopen 10 jaar het aanbod met name in Almere (23%) en Emmen (21%) fors gestegen is.

De afgelopen 10 jaar is het aanbod in Amsterdam (-19%) en Den Haag (-17%) het sterkst afgenomen.

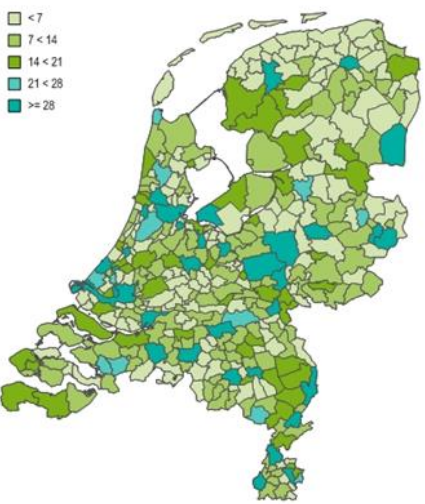
Snackbars			
Gemeenten	2007	2011	2016
Amsterdam	263	228	212
Rotterdam	215	207	188
Den Haag	169	144	141
Utrecht	107	94	95
Eindhoven	79	80	80
Tilburg	72	71	73
Nijmegen	69	66	67
Groningen	59	60	58
Arnhem	65	66	58
Breda	63	59	57
Enschede	50	55	55
's-Hertogenbosch	55	53	53
Venlo	52	52	52
Emmen	39	42	47
Sittard-Geleen	50	46	46
Heerlen	52	43	45
Haarlem	46	44	45
Apeldoorn	42	43	42
Maastricht	45	41	41
Leeuwarden	40	35	37
Amersfoort	40	39	37
Almere	30	30	37
Totaal	1.702	1.598	1.566

Snackbar dichtheid

Nederland telde in 2016 gemiddeld 2,9 snackbars per 10.000 inwoners. In de steden ligt dit iets hoger (3,1). Wat opvalt is dat de steden in Limburg een hogere dichtheid kennen, hetzelfde hebben wij geconstateerd bij de lunchrooms in één van onze eerdere publicaties.



Ondanks de forse groei kent Almere nog steeds de laagste dichtheid (1,9). Wat aansluit bij het beeld van de provincie Flevoland, theoretisch gezien is hier dan ook ruimte voor uitbreiding van het aanbod.



Fastfood restaurants

Ontwikkeling fastfood restaurants afgelopen 10 jaar: +11%

Ontwikkeling

Waar de ontwikkeling van de snackbar fors achter blijft op die van de algehele sector, groeit het aantal fastfood restaurants gestaag mee. In nevenstaande grafiek is een duidelijke stagnatie te zien tijdens de crisis. Sinds 2013 groeit het aanbod weer naar een aantal van 393 in 2016.

Verkoopoppervlakte

De gemiddelde verkoopoppervlakte van een fastfood restaurant is momenteel 200 m², het hoogst binnen de gehele fastservice sector.

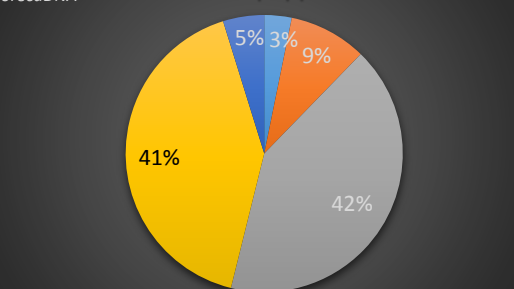
Ketens

Naast de bekende ketens in Nederland als McDonalds, Burger King en Kentucky Fried Chicken zijn ook steeds meer nieuwe ketens de weg richting Europa aan het zoeken.

Zo hebben het Amerikaanse Five Guys Burgers and Fries en fastfood keten Shake Shack onlangs de eerste vestigingen in Engeland geopend.

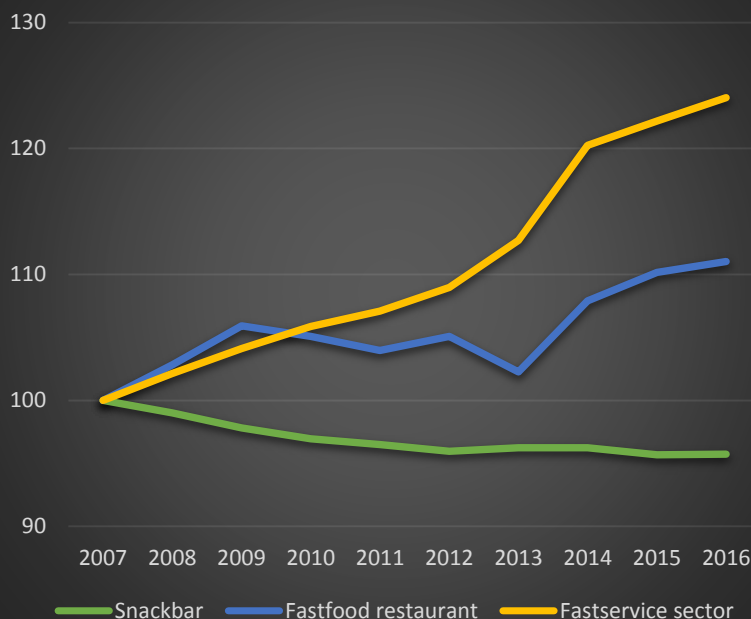
In Utrecht op Hoog Catharijne staat de opening van de eerste Five Guys in Nederland gepland.

Bron: HorecaDNA
Verdeling Fastfoodrestaurants naar verkoopoppervlakte



Ontwikkeling m² 10 jaar (index)

Bron: HorecaDNA



Fastfoodrestaurants

Door de sterke groei van het aantal fastfoodstaurants kunnen we concluderen dat men het "snacken" nog niet is verleerd.

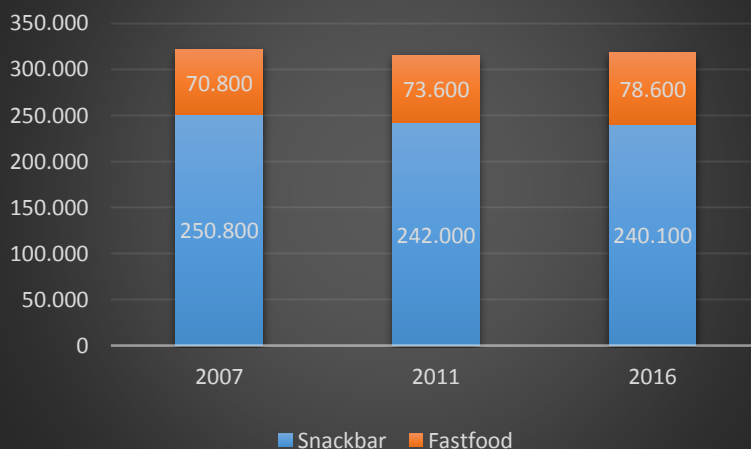
Gezien de sterke groei van het aantal fastfood restaurants en het grote aantal vierkante meters dat dit met zich mee brengt is er een vrij stabiele lijn te zien binnen de "frietsector" (fastfood restaurants + snackbars).

Shake Shack

Bron: VSP conceptenbank

M² frietsector (Snackbar + Fastfood)

Bron: HorecaDNA



Shake Shack

Bron: VSP conceptenbank

Snackbar ketens | Consument

Snackbar ketens

Naast de vele opzichzelfstaande snackbars kent Nederland ook een fors aantal snackbar ketens.

De 15 grootste snackbarketens vertegenwoordigen gezamenlijk 18% van het totale snackbar aanbod in Nederland.

Gemiddelde oppervlakte

De gemiddelde verkoopoppervlakte van een snackbar aangesloten bij een keten ligt op 70 m² per bedrijf terwijl dit exclusief de snackbars aangesloten bij een keten op 49 m² ligt.

Keten	Vestigingen	Gemiddelde omzet
Kwalitaria	130	€ 350.000
Big Snack	95	€ 165.000
Snackpoint	83	€ 120.000
Plaza food for all	80	€ 300.000
AnyTime	77	€ 200.000
Febo	65	€ 540.000
One-2-eat	51	€ 225.000
Foodmaster	44	€ 235.000
Family	43	€ 340.000
Verhage fast food	38	€ 385.000
Bram Ladage	31	€ 410.000
Fast and Fresh	28	€ 250.000
Foodstar	27	€ 405.000
Happy Food	22	€ 280.000
Smulwereld	20	€ 235.000

Bron: Kwalitaria Vianen



Bron: Kwalitaria Vianen



Bron: Horecatrends

Bovenstaand de twee snackbar ketens die de hoogste omzet genereren in Nederland. Hieruit blijkt dat FEBO per vestiging gemiddeld de hoogste omzet behaalt, gevolgd door Bram Ladage en Foodstar. Kwalitaria telt momenteel de meeste vestigingen in Nederland en vertegenwoordigd hierdoor het hoogste omzetaandeel.

Consument

Vergeleken met de andere deelsectoren in de fastfoodsector hebben snackbars de grootste bezoekersaantallen. 33% van alle Nederlanders (16-64 jaar) bezocht wel eens een snackbar in 2013. Op ruime afstand volgt het fastfoodrestaurant met 20%. Het aantal bezoeken aan snackbars is licht gestegen. In 2009 gaf nog 28% van alle Nederlanders aan wel eens een snackbar te hebben bezocht. Bron: HorecaDNA

Gemiddelde besteding

De snackbarbezoeker besteedde gemiddeld € 5,20 per bezoek per gast in 2013. Ten opzichte van 2009 is dit toegenomen. De besteding lag toen per persoon op € 4,60 per bezoek. In vergelijking met de gehele fastservice sector ligt dit iets lager (€5,70). In het fastfoodrestaurant ligt de besteding gemiddeld op € 6,00. Bron: HorecaDNA

Consumententrends: biologisch/ambacht/duurzaam

De ABN Amro heeft een groei van de uitgaven van de Nederlandse bevolking aan biologisch voedsel van 7% voorspeld voor de komende vijf jaar.

Steeds meer mensen willen gezonder, schoon(clean) eten en wenden zich daarom tot slow food: biologisch voedsel waarvan de herkomst en productie bekend is en waarbij géén genetisch gemodificeerde producten (GMO) aan te pas komen.

Gezondheid: No-fry zones

In Ierland is men begonnen met het plannen van 'No-fry zones' rondom scholen. In een straal van 250 meter is het niet toegestaan een Fastfood afhaalrestaurant te vestigen. De Engelse voedselblogger Eater bevestigt hetzelfde idee voor London en ook in Melbourne zijn recente plannen voor een anti-snackbar beleid rondom scholen bekend.

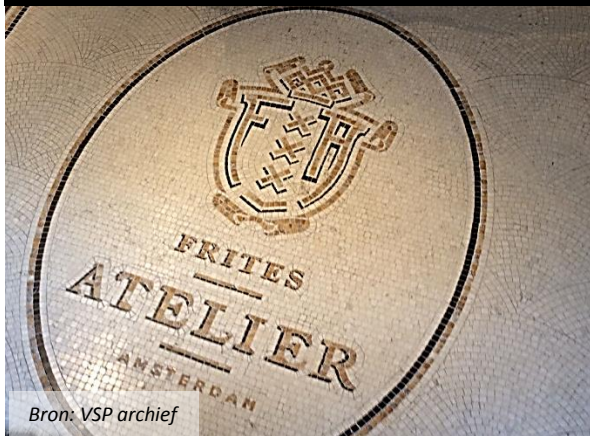
- Aantal vestigingen is op basis van onderzoek door Van Spronsen & Partners horeca-advies, 2016.
- Gemiddelde omzetten zijn een indicatie op basis van de FSIN food 500, 2013.

Haute friture

Haute friture

- Sterke opkomst van sterren chefs binnen het snackbar segment.
- Gebruik van veelal biologische aardappelen, eigengemaakte sauzen, snacks met gezonde insteek.
- Focus ligt naast het aanbieden van kwaliteit op inrichting en uitstraling.

Biologische hippe frietzaken zijn in opkomst. De ondernemers die mee gaan met de tijd en bereid zijn het assortiment aan te passen, door met lokale, smaakvolle en kwalitatief hoogwaardige producten te werken hebben de grootste kans op continuïteit.



Bron: VSP archief

Frites Atelier Amsterdam | Sergio Herman – Amsterdam, Den Haag, Utrecht, Arnhem, Antwerpen

- Onlangs opende de vestigingen in Den Haag, Utrecht, Arnhem en Antwerpen. In zeer korte tijd is het de bedoeling om vestigingen Amsterdam te openen.



Bron: VSP archief

Friet District | Niven Kunz – Den Haag, Delft

- Niven Kunz opende zijn eerste friet zaak in het centrum van Den Haag in 2015, sinds januari 2017 ook in Delft gevestigd. Gebruikt voor zijn frietzaak Friet District enkel biologisch geteelde aardappelen en produceert zijn eigen sauzen.



Bron: Frietwinkel Utrecht

Dapp Frietwinkel – Utrecht, Den Haag, Breda, Zwolle, Leiden

- Na een aantal succesvolle jaren in Utrecht heeft Dapp Frietwinkel recentelijk meerdere vestigingen geopend in Den Haag en Breda, vanaf maart volgt Zwolle en deze zomer Leiden.
- Winnaar AD friettest 2015, meest duurzame horeca van Utrecht 2016.



Bron: Horecatrends

FrietHoes – Haarlem

- Won onlangs de frietopia award voor beste biologische friet van Nederland. Is daarnaast ook leverancier van verse friet voor de horeca en produceert zijn eigen Vodka van aardappel snijresten.



Bron: Tante Nel Rotterdam

Tante Nel – Rotterdam

- Haalde de landelijke pers met het 'patatje kaviaar'. 50 gram Tzar-kaviaar, friet, een eierbal en glaasje champagne, kosten: € 20,-.
- Haalt nog steeds regelmatig de pers door bijvoorbeeld het aanbieden van verse patat in combinatie met Gin-Tonic.

Ontwikkeling

Het aantal snackbars is de afgelopen 5 jaar gestabiliseerd, dit na een daling in de periode 2007-2011 van 4% van het aanbod. Er lijkt voor de komende jaren een markevenwicht te ontstaan waar een substantiële verdere daling van het aanbod op korte termijn niet te verwachten is.

Tegelijkertijd zien wij een groei van het aantal fastfood restaurants (+11% in tien jaar) die zich veelal op high traffic locaties in de grote steden en langs de snelwegen vestigen. Doordat dit type bedrijf een veel grotere omvang heeft als de snackbar is het aantal vierkante meters in de totale snackmarkt in totaal wel gestegen in de afgelopen 5 jaar(+1%).

Voor de komende jaren verwachten wij door de aanwezige uitbreidingsplannen en de komst van nieuwe toetreders in het Fast Food segment dat deze trend zich doorzet. De totale snackmarkt zal een lichte groei doormaken, zeker qua vierkante meters.

Maaltijdbezorging

De groei van het thuisbezorgen (gemak) zet zich spectaculair door. In 2016 was de totale food bezorgmarkt goed voor 1,7 miljard euro omzet (bron: FSIN). In 2014 was dit nog maar ongeveer de helft. Ook de snackbar speelt steeds meer in op deze trend en zal in de toekomst ook steeds meer de maaltijd thuis gaan bezorgen.

Het is weliswaar een mogelijkheid om omzetgroei tot stand te brengen maar het blijft de vraag of het ook daadwerkelijk iets extra oplevert onder aan de streep, gezien de additionele kosten die hiervoor gemaakt moeten worden.

Assortiment, Gezondheid & Duurzaamheid

De trend van kwaliteitsverbetering en meer gezond zal zich ook in de snackbar verder doorzetten. Zo zien wij dat bijvoorbeeld snackbarketens als Kwalitaria en Foodmaster naast friet ook de focus leggen op het aanbieden van kwalitatieve hamburgers. Hierdoor schuift het snacksegment steeds meer in elkaar. Daarnaast zien wij ook steeds meer aandacht voor verse à la minute gemaakte salades en zo wordt de snackbar steeds wat gezonder. Deze trend zal zich ook de komende jaren door zetten.

Opkomende trends zoals het gebruik van insecten in snackproducten zullen nog een lange periode nodig hebben voordat in de sector zullen worden ingevoerd.

De bewustwording van het belang van gezondheid en duurzaamheid is ook onder de snackbarhouders niet langer een trendlijn maar onderdeel van de bedrijfsvoering geworden. Ook te zien aan de 72% van alle snackbars in Nederland die momenteel al het label "Verantwoord Frituren" dragen.

In de toekomst verwachten we verdere aanpassing van het assortiment door het gebruik van groenten (groentechips; zoete aardappel friet). Nu nog hoofdzakelijk in ontwikkeling bij restaurants, op termijn ook in het assortiment van de snackbar.



Bron: Pixabay

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

Ruim 30 jaar kunnen horecaondernemers, overheid, bankiers en de pers bij ons terecht voor advies over de horeca- en leisurebranche.

We zijn gespecialiseerd in haalbaarheidsonderzoeken, rendementsverbeteringen, managementondersteuning, conceptontwikkeling, marketing & communicatie en het opstellen van horecavisies en -beleid.

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

Regelmatig publiceren wij kleine gastvrije gebaren en verschillende blogs van onze adviseurs. Kijk voor alle gepubliceerde brancheonderzoeken en gastvrije gebaren op onze website www.spronsen.com. Kijk ook eens de websites van onze collega's www.salaris-spronsen.nl en www.horeca-administratie.com.



Guido Verschoor



Nick ten Hove

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

Lees ook de volgende publicaties op spronsen.com:



"De Bioscoop in beeld" is een gratis publicatie van Van Spronsen & Partners horeca-advies

**VAN SPRONSEN
& PARTNERS**
horeca - advies



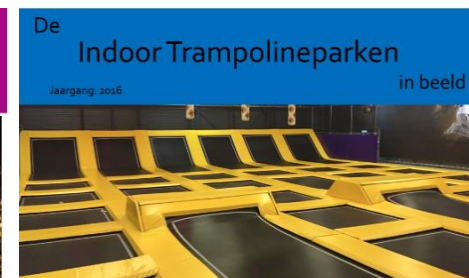
"De Coffeebar in Beeld" is een kennispublicatie van Van Spronsen & Partners horeca-advies

**VAN SPRONSEN
& PARTNERS**
horeca - advies



"De Lunchroom in beeld" is een gratis publicatie van Van Spronsen & Partners horeca-advies

**VAN SPRONSEN
& PARTNERS**
horeca - advies



"De Indoor Trampolineparken in beeld" is een gratis publicatie van Van Spronsen & Partners horeca-advies

**VAN SPRONSEN
& PARTNERS**
horeca - advies

Inspiratie nodig?

Lees dan ook de volgende publicatie op horecatrends.com/trendboekjes

