

Het Aziatische restaurant in beeld

Jaargang: 2014



‘Het Aziatische restaurant in beeld’ is een gratis publicatie van Van Spronsen & Partners horeca-advies

**VAN SPRONSEN
& PARTNERS**
horeca - advies

Aanbod

Binnen het aanbod van restaurants in Nederland naar nationaliteit van de keuken is de Nederlands-Franse keuken met 42% het meest vertegenwoordigd, gevolgd door de Aziatische restaurants met 22%. De Aziatische restaurants zijn onderverdeeld in de keukenrichting Chinees-Indisch, Japans, Thais, Indiaas en overige Aziatisch, waarbij de Chinees-Indische keuken veruit de meest voorkomende is.

Onder de overige Aziatische restaurants vallen de restaurants met een keuken uit de volgende landen/regio's: Afghanistan, Arabië, Bangladesh, Filipijnen, Indonesië, Iran, Israël, Zuid-Korea, Libanon, Maleisië, Mongolië, Nepal, Pakistan, Sri Lanka, Syrië, Taiwan, Tibet, Vietnam en Azië (algemeen). In de cirkeldiagram hiernaast is weergegeven hoe de Aziatische restaurantmarkt in Nederland verdeeld is.

Ontwikkeling

Uit cijfers van het Bedrijfschap Horeca & Catering blijkt dat het aantal restaurants met een Aziatische keuken de afgelopen vijf jaar is toegenomen met 3,3% van 2.670 in 2008 naar 2.759 in 2013. Het aanbod Chinees-Indische restaurants is over de afgelopen vijf jaar met 9% afgenomen. Een sterke daling in 5 jaar maar in 2013 daalde het aantal restaurants nog maar met 1%.

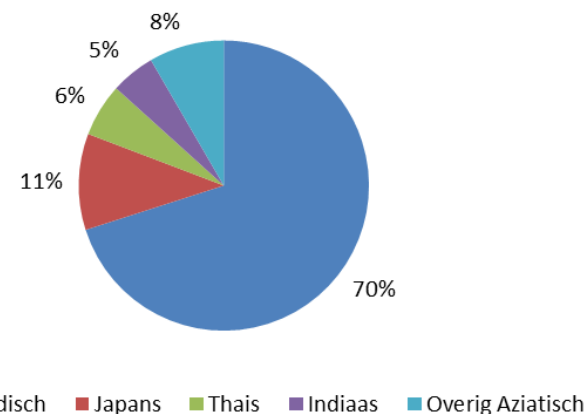
Met een stijging van 124% is het aanbod van Japanse restaurants de grootste stijger binnen de Aziatische restaurants, ook hier zien we dat de groei langzaam terugloopt (2011:+29%; 2013:+8,8%). De totale Nederlandse restaurantsector vertoonde over dezelfde periode een groei van 3%.

De ontwikkeling van het aantal Aziatische restaurants verschilt sterk per regio. De provincie Flevoland maakte de afgelopen vijf jaar de grootste ontwikkeling, gevolgd door de provincie Utrecht. De provincies Drenthe, Friesland, Overijssel en Zeeland zagen het aanbod gedurende de vijf jaar afnemen.

Dichtheid

De gemiddelde dichtheid in Nederland is 16,4 Aziatische restaurants per 100.000 inwoners. De provincie Noord-Holland kent de hoogste dichtheid, met 23 Aziatische restaurants per 100.000 inwoners. Van de 627 Aziatische restaurants in Noord-Holland zijn er 324 gevestigd in Amsterdam (52%). De 21 grootste steden van Nederland zijn samen goed voor 41% van het totale aanbod Aziatische restaurants in Nederland, dit ten opzichte van 23% van de Nederlands-Franse restaurants. De provincie Flevoland en Overijssel kennen de laagste dichtheid. Theoretisch gezien bieden deze provincies de meeste ruimte voor uitbreiding van het aanbod Aziatische restaurants.

Aanbod Aziatische restaurants 2013



Bron: bedrijfschap Horeca en Catering

Dichtheid totale Aziatische restaurants per 100.000 inwoners				
	2008	2013	Ontwikkeling	Dichtheid
Drenthe	76	74	-2,6%	15,1
Flevoland	34	50	47,1%	12,5
Friesland	93	91	-2,2%	14,1
Gelderland	260	276	6,2%	13,7
Groningen	85	88	3,5%	15,1
Limburg	191	191	0,0%	17,0
Noord-Brabant	376	381	1,3%	15,4
Noord-Holland	620	627	1,1%	23,0
Overijssel	151	145	-4,0%	12,7
Utrecht	154	176	14,3%	14,1
Zeeland	75	74	-1,3%	19,4
Zuid-Holland	555	586	5,6%	16,4
Nederland	2.670	2.759	3,3%	16,4
Provincies zonder G4				
Noord-Holland	296	303	2,4%	15,7
Utrecht	107	115	7,5%	12,5
Zuid-Holland	292	302	3,4%	12,4

Bron: bedrijfschap Horeca en Catering

* G4 = Vier grootste steden van Nederland (Amsterdam, Rotterdam, Den Haag, Utrecht)

Chinees-Indische restaurants

- In de afgelopen tien jaar sterk afgenomen (-12%) van 2.204 restaurants in 2004 naar 1.933 restaurants in 2013.
- De provincies Noord-Holland (-22%) en Overijssel (-17%) noteren de sterkste procentuele daling. Landelijke provincies noteren nog een lichte stijging.
- De landelijke dichtheid ligt op 11,5 restaurants per 100.000 inwoners.

Thaise restaurants

- In de afgelopen tien jaar met 37% aanzienlijk gestegen van 119 naar 163 restaurants.
- De grootste procentuele stijgers zijn niet te vinden in de randstad, maar in de provincies Limburg (400%), Zeeland (300%) en Flevoland (100%).
- De landelijke dichtheid ligt op 1 restaurant per 100.000 inwoners.

Indiase restaurants

- In de afgelopen tien jaar met 13% procent gestegen van 120 naar 136 restaurants. De opmerkelijkste stijging is te vinden in Drenthe waar het aanbod met 300% steeg.
- De landelijke dichtheid ligt op 0,8 restaurants per 100.000 inwoners.

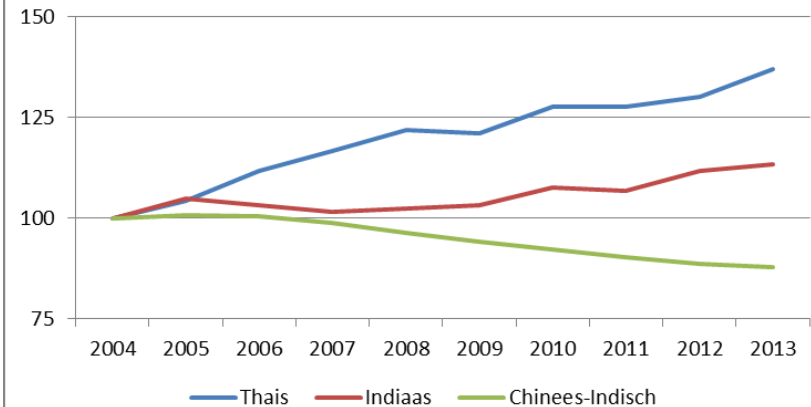
Japanse restaurants

- In de afgelopen tien jaar met maar liefst 172% procent gestegen van 109 naar 296 restaurants.
- In alle provincies is het aanbod met minstens 100% gestegen, in geen van de 12 provincies heeft een daling plaats gevonden. Hardste procentuele stijger is Overijssel met 600%.
- De landelijke dichtheid ligt op 1,8 restaurants per 100.000 inwoners.

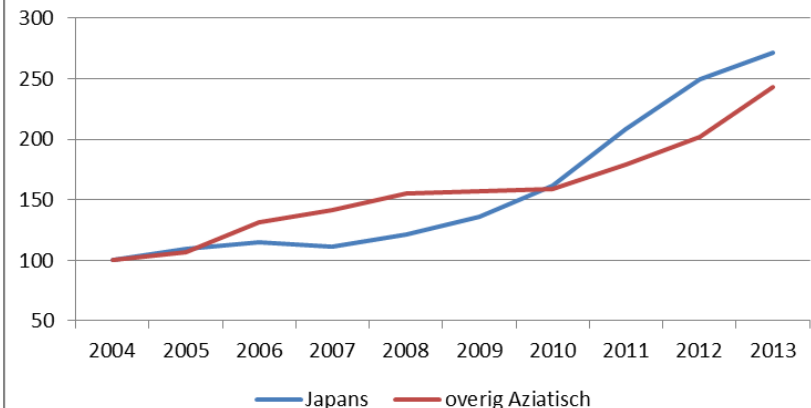
Overig Aziatische restaurants

- In de afgelopen tien jaar met 143% gestegen van 95 naar 231 restaurants.
- Utrecht zag het aanbod procentueel gezien het hardst stijgen met 425%. Ook in deze categorie vond er in geen van de 12 provincies een daling plaats.
- De landelijke dichtheid ligt op 1,4 restaurants per 100.000 inwoners.

Ontwikkeling aanbod restaurants 2004-2013 (index)



Ontwikkeling aanbod restaurants 2004-2013 (index)



Li Ping Lin & Chef-kok Han Ji

Li Ping Lin is meer dan 15 jaar actief geweest als manager van de sector 'Chinese ondernemers' bij de Koninklijke Horeca Nederland. Sinds 2012 is zij overgestapt naar de nieuwe belangen-vereniging voor Chinese horecaondernemers, Vereniging Chinese Horeca Ondernemers (VCHO). Van Spronsen & Partners vroeg haar visie op de ontwikkelingen in de Aziatische restaurantsector.



Hoe is de Vereniging van Chinese Horeca Ondernemers ontstaan en wat is haar doel?

De Vereniging van Chinese Horeca Ondernemers is een werkgeversorganisatie voor de Chinese horecaondernemers in Nederland. De vereniging is opgericht nadat wij ons als sector 'Chinese Ondernemers' van de KHN hebben afgesplitst in 2012, vanwege het feit dat wij ons niet meer goed vertegenwoordigd voelden.

Wij zijn nu een kleine organisatie met jarenlange kennis en ervaring, die snel en flexibel kan handelen zonder vast te zitten aan beleid, budget en dergelijke. Als zelfstandige organisatie kunnen we nu meer ledenvoordelen bieden. Zo hebben wij kortingsafspraken met verschillende leveranciers, zijn wij de gesprekspartner van overheidsinstanties omtrent de aanvraag tewerkstellingsvergunning en de hygiëncode en zijn wij nieuwe samenwerkingsverbanden aangegaan met andere brancheorganisaties.

Wat zijn de belangrijkste ontwikkelingen binnen de Aziatische restaurantsector?

Een recente ontwikkeling is het tekort aan Aziatische koks. Tot voor kort konden nog koks uit China worden gehaald, maar door een wijziging in de Wet Arbeid Vreemdeling is het nu lastiger om een werkvergunning te krijgen. Veel horecaondernemers zijn hierdoor genoodzaakt hun deuren te sluiten, omdat zij geen goed keukenpersoneel kunnen vinden. De tweede ontwikkeling is de opkomst van de nieuwe generatie Aziatische horecaondernemers. Dit heeft de afgelopen jaren geresulteerd in nieuwe restaurantconcepten en branchevervaging. De All-You-Can-Eat sushi- en wereldkeukenconcepten zijn goede voorbeelden hiervan. Ook het voeren van meerdere Aziatische keukens komt steeds vaker voor.

Hoe ziet u de toekomst wat betreft de Aziatische restaurantsector?

De meeste Aziatische restaurants worden nog gerund door de 1^e generatie Chinese horecaondernemers. Wat we nu langzamerhand zien is dat de jongere generatie interesse begint te tonen in de horeca en de stokjes overnemen van hun voorgangers. Deze jonge ondernemers zoeken steeds vaker de vernieuwing en verbreding met andere Oosterse restaurantconcepten. Ik verwacht dat er de komende jaren meer moderne en hippe restaurants ontstaan.

De trend van nu is het 'all you can eat' concept, maar verwacht wordt dat dit komende jaren zal afnemen. Een trend die we komende jaren meer zullen zien zijn de wereldkeukenconcepten. Van de kleinere Aziatische restaurants zoals de Chinees-Indische, Thaise, Indiase en Vietnamese restaurants verwacht ik dat zij zich enerzijds meer zullen gaan richten op de afhaal. Anderzijds verwacht ik juist van deze kleine restaurants dat het culinaire niveau omhoog zal gaan.

Chef-kok Han Ji is de oprichter van het Haagse sterrenrestaurant HanTing Cuisine en het succesvolle restaurantconcept Umami. Hij onderscheidt zich met zijn unieke kookstijl van de Chinese keuken met Franse invloeden en past de Chinese voedingsleer toe in de moderne culinaire wereld. Van Spronsen & Partners vroeg hem zijn visie over zijn restaurant en de Aziatische restaurantsector.



Wat zijn volgens u de belangrijkste ontwikkelingen in de Aziatische restaurantsector?

Een recentere trend zijn de AYCE sushi-restaurants. Sumo en Shabu Shabu introduceerden de eerste AYCE-sushi-concepten in Nederland. Ondernemers gingen massaal mee met het AYCE-sushi concept. In tegenstelling tot het wokrestaurant, is het sushi-concept kleinschaliger, moderner ingericht en wordt het eten nu wel aan tafel geserveerd.

Wat is het idee achter het sterrenrestaurant HanTing Cuisine?

In 2004 begon ik met mijn eerste Chinees-Vietnamese restaurant in Vlaardingen. Na verloop van tijd wilde ik naar een andere richting, waarbij ik dacht aan de Oosterse keukens met Franse invloeden. Mijn doel was om de Chinese keuken naar het topsegment te brengen en het hoogste niveau te behalen, een Michelinster. Door de samenvoeging van de Oosterse- en de Franse keukens heb ik het beste van twee werelden gecombineerd: de Chinese voedingsleer en de Franse kooktechnieken. Met HanTing Cuisine wil ik de Chinese voedingsleer toepassen in de moderne culinaire wereld. Het gerecht moet er niet alleen mooi uitzien en goed smaken, maar ook een positief effect hebben op de gezondheid van de gast.

Wat is het doel van HanTing Academy en wat is Medical food?

HanTing Academy is de onderzoeksafdeling van mijn restaurant. Het doel van de academie is het overbrengen van de filosofie dat gezond leven begint bij voeding. In samenwerking met de Shandong University doen wij wetenschappelijke onderzoeken naar de gezondheids- en bijeffecten van oosterse kruiden en ingrediënten. Voordat een gerecht op de kaart komt wordt er uitgebreid onderzoek gedaan naar het effect van deze kruiden op het lichaam. Medical food is gebaseerd op Chinese kruiden en Chinese voedingsmiddelen die de gezondheid beïnvloeden, in China wordt dit al meer dan 5000 jaar toegepast. Met de HanTing Academy willen we straks deze eeuwenoude kennis overbrengen naar de Westerse keukens.

Hoe ziet de toekomst eruit wat betreft de Aziatische restaurantsector?

Voor de komende jaren verwacht ik een tweedeling in niveaus; enerzijds de fastservice concepten die zich richten op het grote publiek en anderzijds Aziatische specialiteiten restaurants die zich richten op de culinaire genietters. Wat we meer zullen gaan zien zijn wereldse (multi) restaurantconcepten waarbij het assortiment van het wok-concept wordt uitgebreid met meerdere keukens, zoals de Chinese keuken in combinatie met de Italiaanse of Spaanse keukens. Ik verwacht dat het algemene niveau van de Aziatische restaurantsector de komende jaren omhoog zal gaan. Maar om in beeld te blijven zullen ook zij hun bedrijfsvoering moeten moderniseren en hun serviceniveau verbeteren.

Het bedrijf Horeca en Catering beschikt niet over gegevens met betrekking tot bezoekfrequentie en gemiddelde besteding van de gehele sector Aziatische restaurants, maar wel over de cijfers van de Chinees-Indische restaurants.

Bezoekfrequentie

De bezoekfrequentie is het aantal Nederlanders tussen de 16 en 64 jaar dat in één week een restaurant heeft bezocht. Het aantal bezoekers in de restaurantsector is tussen 2009 en 2013 gelijk gebleven. In 2013 bezocht 35,5% van de Nederlanders één keer per week een restaurant, in 2010 daalde het aantal bezoekers met 6%. Sinds 2011 loopt de bezoekfrequentie weer langzaam op. Het aantal bezoekers ligt nog altijd fors onder het hoogtepunt van 2008, toen bezocht 40,3% van de Nederlanders minimaal één restaurant per week.

De Chinees-Indische restaurants hebben in de afgelopen vijf jaar 5% meer bezoekers ontvangen. In 2009 gaf nog 12,4% van de Nederlanders aan in een week één Chinees-Indisch restaurant te hebben bezocht, in 2010 daalde dit nog met 12% en steeg weer in 2011 en 2012 met respectievelijk 7% en 16%. In 2013 gaf 13% van de Nederlanders aan per week een Chinees-Indische restaurant te hebben bezocht. De Chinees-Indische restaurants hebben ten opzichte van de totale restaurantsector een stijgende bezoekfrequentie.

Gemiddelde Besteding

De gemiddelde besteding is in de gehele restaurantsector tussen 2009 en 2013 sterk afgenomen, op de Chinees-Indische restaurants na. In de totale restaurantsector is de besteding met €1,80 gedaald ten opzichte van 2009. Bij de Nederland-Franse-, Zuid-Europese- en overige buitenlandse keukens is de besteding ten opzichte van 2009 gedaald met respectievelijk €6,80, €1,70 en €0,40 per bezoek per gast. De gemiddelde besteding binnen de Chinees-Indische restaurants ligt €0,30 lager dan 2012. In 2013 besteedde een gast gemiddeld €13,60 per bezoek. Dat is een toename van €1,50 ten opzichte van 2009.

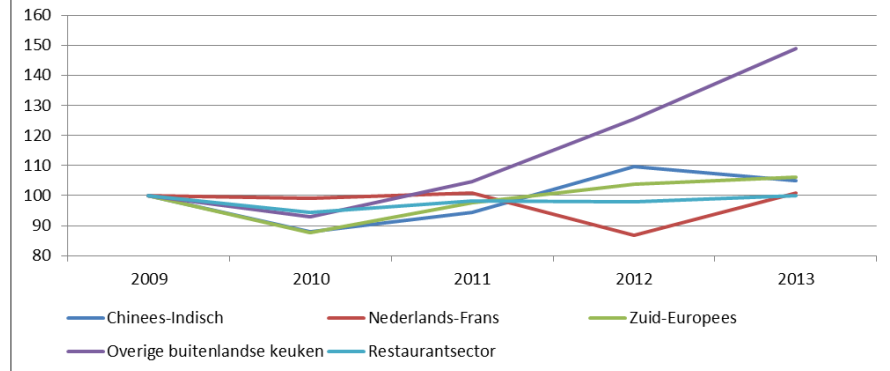
Aziatische restaurants profiteren van de crisis

Uit bovenstaande cijfers valt op te maken dat de Nederlandse restaurantbezoeker vanwege de crisis vaker een Aziatisch restaurant is gaan bezoeken, waar sprake is van een veel lagere gemiddelde besteding.

Besteding	2009	2010	2011	2012	2013
Chinees-Indisch	€ 12,1	€ 12,7	€ 12,9	€ 13,9	€ 13,6
Nederlands-Frans	€ 32,4	€ 33,4	€ 33,3	€ 28,5	€ 25,6
Zuid-Europees	€ 18,6	€ 19,7	€ 19,3	€ 16,8	€ 16,9
Overige buitenlands	€ 20,2	€ 21,9	€ 21,0	€ 20,1	€ 19,8
Restaurantsector	€ 18,2	€ 19,2	€ 19,4	€ 16,4	€ 16,4

Bron: bedrijf Horeca en Catering

Ontwikkeling bezoekfrequentie restaurantsector 2009-2013 (index)



Bron: bedrijf Horeca en Catering

Gastenwaardering

Restaurantgasten gaven in 2013 een iets hogere waardering voor de dienstverlening van de Chinees-Indische restaurants dan in voorgaande jaren. Gemiddeld scoren Chinees-Indische restaurants op de aspecten kwaliteit, service, sfeer, prijs, hygiëne en omgeving een gemiddeld rapportcijfer van 7,8 ten opzichte van 7,7 in 2010. De Nederlands-Franse restaurants worden met een 8,0 het beste beoordeeld. De Italiaanse restaurants scoren met 7,7 het laagst. De restaurantsector wordt over het algemeen gewaardeerd met een 7,8. (Bron: Foodstep)



IENS & SeatMe

Beoordeling sites als IENS worden steeds belangrijker. Jaarlijks worden er zo'n 100.000 recensies geschreven op de website van IENS en helpen zij 1,5 miljoen bezoekers een geschikt restaurant te vinden. Het meest gebruikte online reserveringssysteem in de Nederlandse restaurants is SeatMe wat tevens in handen is van IENS. Het kiezen van een restaurant wordt vergemakkelijkt door middel van een restaurant cijfer welke is gebaseerd op eten, service en decor. Zoekt u naar een Aziatisch restaurant dan kunt u specifiek zoeken op Chinees-Indisch, Thais, Japans en alle overige Aziatische restaurants.

Er zijn 1.597 restaurants aangesloten bij IENS met als hoofdkeuken Chinees. Het aantal Chinese restaurants dat is aangesloten bij SeatMe is slechts 29. Ook het aantal Chinese restaurants dat bezorgt is relatief klein. Slechts 12% van deze restaurants aangesloten bij IENS bezorgt de maaltijden ook thuis. (Bron: IENS)

Chinees -Indische restaurants

- Grote porties
- Relatief lage prijs
- Afname in aanbod
- Groei blijft mogelijk
- Besteding: circa €13,80



'All-You-Can-Eat' Sushi en Grill restaurants

- Gezonde en lichte maaltijden
- Onbeperkt eten
- Verzadigde markt
- Besteding: € 22,= tot € 26,=



Wokrestaurants

- Grootschalig
- Buffetvormen
- Besteding: € 20,= tot € 25,=
- Voorspelling: Volwassenheid , beperkte groei.



Aziatische Wereldkeukenconcepten

- All-in dining
- Meerdere keukenrichtingen (Japans, Wok, Grill, Italiaans, Seafood)
- 2 à 3 uur onbeperkt eten
- Besteding: € 25,= tot € 30,=



Aziatische haute Cuisine

- Twee Aziatische restaurants met een Michelinster
- Verse en seizoensgebonden producten
- Opkomende markt
- Besteding: tussen de € 50,= en € 120,=

www.hantingcuisine.nl



www.okura.nl

Modern Aziatische specialiteitenrestaurants

- Aziatische keuken als leidraad
- Moderne inrichting
- Zowel onbeperkt eten, gangenmenu's als à la carte (shared dining)
- Opkomende markt
- Besteding: € 25,= tot € 50,=



www.mayurkitchen.nl



Aziatische fusion restaurants

- Combinatie van verschillende keukens
- Oosterse gerechten met Franse invloeden
- Moderne gerechten
- Zowel onbeperkt eten, gangenmenu's als à la carte
- Besteding: € 25,= tot € 50,=



www.restaurant-izzi.nl



Aziatische to-go concepten

- Goedkope maaltijden
- Snelle service
- Vaak langs high traffic locaties als stations
- Populair
- Besteding: € 5,= tot € 7,=



www.woktowalk.com



www.woktogo.nl

Hajime robot restaurant

Hajime is een hightech Japans robot restaurant in Bangkok, Thailand. In plaats van menselijke obers, worden hier robots ingezet voor de bediening. Diners kunnen besteld worden via het Touch screen-bestelsysteem welke aanwezig is aan tafel. Na je bestelling komt de robot je bestelling brengen en wanneer hij even geen bestellingen hoeft te brengen, dan laat hij met trots zijn danskunsten zien.



www.hajimerobot.com

Chinese Hamburger

De van oorsprong Chinese 'bun' (broodje) is in Amerika en Groot Brittannië uitgegroeid tot een favoriet Streetfood. De 'nieuwe' bun is een gestoomd, dubbelgeslagen, plat, wit broodje gevuld met o.a. geroosterd varkensvlees, buikspek en/of andere ingrediënten. Een hip alternatief voor de hamburger. R-Burger (Japan), Momofuku (Amerika) en Yum Bun (Groot Brittannië) zijn voorbeelden hiervan. In 2012 won Yum Bun nog de Britse Street Food Award.



www.yumbun.co.uk

Via de tablet

Ook binnen de 'all you can eat' sushi- en grillrestaurants is er nog ruimte voor innovatie. Itoshii is het eerste 'all you can eat' sushi- en grillrestaurant in Nederland dat werkt met een tablet-bestelsysteem. Er zijn geen bestellijsten meer nodig. Orders kunnen direct worden besteld via de tablet en komen automatisch terecht in de keuken. Dit systeem heeft als voordeel dat er minder personeel nodig is en het de foutmarges verkleint.

www.itoshii.nl

Aziatische fusie

Aziatische fusie herleeft in Nederland. Een voorbeeld hiervan is Umami. Umami is een trendy en modern ingericht Aziatisch restaurant waar de Aziatische keuken met de Franse kookstijl wordt gecombineerd. De combinatie zorgt voor originele gerechten met verrassende smaken. Ook de combinatie met 'shared dining', 'all you can eat' en '3-gangen' voor een vaste prijs is in deze vorm relatief nieuw in Nederland. Dit succesvolle horecaconcept heeft inmiddels 7 vestigingen en deze hebben allen een plekje veroverd in de GaultMillau 2014 met 11 punten.

www.umami.nl

Medical Food

Het sterrenrestaurant Han Ting Cuisine in Den Haag lanceert als eerste restaurant een 'Medical Food Menu' gebaseerd op 5.000 jaar Chinese voedingsleer. De gerechten bevatten heilzame Chinese kruiden en ingrediënten die de gezondheid positief bevorderen. In samenwerking met de Shandong University en de Universiteit van Maastricht worden onderzoeken gedaan naar de effecten, dosering en combinaties van kruiden en recepten. Pas als deze gezond worden bevonden, wordt het gerecht in het restaurant geserveerd.

www.hantingcuisine.nl

Chinese Hot Pot

Hai Di Lao Hot Pot is een Chinese restaurant-keten en heeft inmiddels meer dan 80 vestigingen in China. De eerst outlet buiten China is in Los Angeles geopend sinds september 2013. De hot pot is een Oosterse variant van fondue, waarbij ingrediënten worden gegaard in een pan met hete bouillonsoep. De gekookte ingrediënten worden meestal gegeten met een saus. Hot pot wordt overigens gegeten in heel Azië. Verschillende provincies in China en omliggende landen zoals Japan, Thailand, Zuid-Korea kennen dan ook hun eigen varianten.



www.livethelanguage.cn/learn-chinese-in-china

Aanbod Aziatische keukens

De ontwikkeling van het totaal aantal Aziatische restaurants lijkt op het eerste gezicht gering, maar de verschillen onder de Aziatische keukens zijn relatief groot. Door de verschuiving van de populariteit naar met name de Japanse all-you-can-eat concepten en de moderne Aziatische specialiteitenrestaurants, zal naar verwachting het aanbod van Chinees-Indische restaurants de komende jaren licht blijven afnemen om vervolgens te stabiliseren. Alle andere Aziatische restaurants zullen de komende jaren een lichte groei laten zien. Echter deze groei zal minder sterk zijn dan de afgelopen jaren.

Hoogtepunt van het All-You-Can-Eat Sushiconcept bereikt?

Na een periode van explosieve groei van het aantal Japanse All-You-Can-Eat sushirestaurants is de verwachting dat dit segment zal gaan stabiliseren. We verwachten dat het sushiconcept binnen een paar jaar zijn hoogtepunt zal bereiken. Het aantal Japanse restaurants zal de komende jaren nog wel licht blijven toenemen, met name buiten de grote steden tot circa 350 restaurants.

Aziatische koksopleiding noodzakelijk

De Aziatische restaurantsector kampt al jaren met een tekort aan goed opgeleide koks. Tot voor kort werd dit opgevangen door koks uit China te laten over komen. Door de Wet Arbeid Vreemdelingen (WAV), is dit veel ingewikkelder geworden. Het schaarste probleem neemt nu snel toe en is een bedreiging voor deze sector. Om Nederlandse koks in te kunnen zetten zullen zij eerst omgeschoold moeten worden. Hoewel de Aziatische horeca ruim 10% beslaat van de totale horeca aanbod in Nederland, is er geen vakgerichte opleiding vanuit het onderwijs. Inmiddels zijn er initiatieven ontstaan om Aziatische koksopleidingen en cursussen aan te bieden via verschillende ROC's. Tevens kan het initiatief van Han Ji met het opzetten van de HanTing Academy bijdragen aan goed opgeleide (Nederlandse) koks die de technieken en bereidingswijze van de Aziatische keukens kunnen voortzetten.

2^e generatie

Ook binnen de 2^e generatie Chinese Nederlanders blijft de horeca in trek. Deze jongere generatie is beter opgeleid en speelt gemakkelijker in op de innovatie. Zij kiezen niet snel voor de traditionele Chinees-Indische restaurants, maar zoeken onder andere de vernieuwing op in andere moderne en hippe Oosterse restaurantconcepten. De succesvolle moderne Japanse sushirestaurants en 'wok' to-go concepten zijn hier voorbeelden van. Naar verwachting zullen steeds meer jonge Aziatische horecaondernemers het stokje overnemen van hun voorgangers en zal de Aziatische restaurantsector hierdoor een grote stap vooruit zetten richting professionalisering en modernisering. Moderne en hippe Oosterse restaurantconcepten zullen dan ook het beeld van de sector gaan veranderen.

De nieuwe Aziatische restaurants

De Aziatische restaurantsector is één van de meest dynamische restaurantsectoren in Nederland waar de verschuiving van restaurantformules en conceptverandering heel normaal lijkt te zijn. Deze ontwikkeling is mede veroorzaakt doordat de Aziatische restaurantmarkt langzamerhand aan het verzadigen is, waardoor ondernemers genoodzaakt zijn hun restaurantformule aan te passen. Nu de 2^e generatie horecaondernemers zich ook in de Aziatische restaurantsector mengen, verwachten wij dat de sector de komende jaren een metamorfose zal ondergaan.

De komende jaren zullen we Aziatisch fastfood vaker tegen komen en zijn er al moderne Aziatische fusion ketenrestaurants die verschillende keukens combineren. Aziatische specialiteiten restaurants die traditionele en authentieke gerechten op moderne wijze weten te presenteren en Aziatische haute cuisine die op hoog culinair niveau presteren.

Bestaande wokrestaurants worden omgebouwd naar all-dining restaurants met meerdere keukens richtingen. De Aziatische restaurantsector is bij uitstek de sector waar volop wordt geïnnoveerd en geëxperimenteerd. Ook verwachten wij dat menig horecaondernemer weer mee zal gaan met succesvolle restaurantconcepten.



Bronnenlijst:

Bedrijfschap Horeca en Catering
Centraal Bureau voor de Statistiek
www.kenniscentrumhoreca.nl
www.iens.nl
www.seatme.nl

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

Van Spronsen & Partners horeca-advies is onderdeel van de Van Spronsen & Partners groep. Naast horeca-advies verzorgen we ook horeca -salarisadministratie, horeca -administratie en gastvrije trainingen. Ruim 27 jaar kunnen horecaondernemers, overheid, bankiers en de pers bij ons terecht voor advies over de horeca- en leisurebranche.

Ons adviesbureau is gespecialiseerd in haalbaarheidsonderzoeken, rendementsverbeteringen, managementondersteuning, conceptontwikkeling, marketing & communicatie en het opstellen van horecavisies en -beleid.

Tevens publiceren wij regelmatig 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, www.rollemapartners.nl en www.training-spronsen.nl.



Bekijk ook onze andere publicaties op www.spronsen.com

Dit brancheonderzoek is samengesteld door Lennert Rietveld. Voor meer informatie en/of reacties of vragen over het onderzoek kunt u contact opnemen met Lennert Rietveld, senior adviseur bij Van Spronsen & Partners horeca - advies, tel. 071 541 88 67 of e-mail:

lennertrietveld@spronsen.com.