

WERELDRESTAURANTS

VAN SPRONSEN
& PARTNERS
horeca - advies



BRANCHE IN BEELD

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

Jaargang: 2019

Wat is een wereldrestaurant?

- Gasten kunnen er voor een vaste prijs onbeperkt eten van gerechten uit diverse keukenrichtingen. Er is een zeer brede keuze uit koude en warme voorgerechten, vlees-, vis- en vegetarische gerechten en desserts.
- Voorbeelden van veel voorkomende keukenrichtingen en gerechten zijn:
 - Chinees (traditionele Chinese- en wokgerechten);
 - Japans (sushi- en grillspecialiteiten);
 - Italiaans (pizza en pasta);
 - Amerikaans (barbecue- en grillspecialiteiten);
 - Nederlands-Frans (biefstuk, salades, zeebanket, pannenkoeken, friet en snacks);
 - Dessertbuffet met fruit, ijs, gebak en overige zoetigheden.
- Het betreft een self-service concept, gasten lopen langs de buffetten om zelf gerechten te kiezen en op te scheppen. Warme gerechten worden deels à la minute bereid (wok- en grillgerechten), waarbij gasten zicht hebben op de bereiding (live/show cooking).
- Gasten betalen een vaste prijs voor het verblijf in het restaurant. Meestal gaat het om een tijdslot van 2 of 2,5 uur, waarin gebruik gemaakt kan worden van het buffet. Vaak is tegen extra betaling een verlenging mogelijk.
- Er zijn wereldrestaurants waar alleen het eten bij de prijs is inbegrepen, concepten waarin onbeperkt frisdrank, koffie en thee zijn inbegrepen en concepten waar alle dranken (met uitzondering van sterk alcoholische dranken) zijn inbegrepen.
- Indien dranken in de prijs zijn inbegrepen, geldt veelal ook het selfserviceconcept waarbij gasten bij een drankenbuffet zelf dranken kunnen pakken. Andere vormen zijn bestellen aan een bar of, in enkele gevallen, bediening van dranken aan tafel.
- Veel wereldrestaurants hebben voor kinderen een ruime speelhoek met speelgoed en computergames en soms is er zelfs een verlaagd kinderbuffet. Hierdoor zijn het populaire concepten voor gezinnen met jonge kinderen en voor familiebijeenkomsten (zie tevens toelichting op doelgroepen op pagina 5).

Prijsniveau

- De prijs is hoofdzakelijk afhankelijk van de tijdsduur. Daarbij geldt bij vrijwel alle concepten dat het prijsniveau in het weekend hoger ligt dan op doordeweekse dagen en dat er korting is voor kinderen (vaak afhankelijk van de leeftijd).
- Het gemiddelde prijsniveau voor een zit van 2,5 uur voor een volwassene bedraagt doordeweeks € 29,= en in het weekend € 32,= per persoon.
- In zijn algemeenheid geldt dat wereldrestaurants zich positioneren als budget restaurants met een populair "veel voor weinig" principe.



Wereldrestaurant Breed (Leek)



Wereldrestaurant Breed (Leek)

De evolutie van het wereldrestaurant

- Het onbeperkt eten is met name opgekomen binnen Aziatische formules, met name bij wokrestaurants die in de jaren negentig als paddenstoelen uit de grond schoten.
- Begin van deze eeuw kwam het onbeperkt sushi eten op, eerst in de grote steden maar inmiddels ook al met een kleine 200 formules verspreid over het hele land.
- Wereldrestaurants zijn een ontwikkeling van met name de laatste 5 à 10 jaar. Hoewel de Aziatische keuken vaak nog prominent aanwezig is, zijn er keukenrichtingen aan toegevoegd om voor vrijwel ieder wat wils te bieden onder één dak.

Aanbod in cijfers

- Nederland telt 71 wereldrestaurants. Dit aantal is de afgelopen jaren meer dan verdubbeld, in 2016 telde Nederland 25 wereldrestaurants.
- Het 'Live-Cooking' concept van Van der Valk is een selfservice en all-you-can-eat concept (vaak op vrijdag, zaterdag en/of zondag aangeboden) en valt daarmee ook binnen het segment van wereldrestaurants. Van dit concept zijn er 35 in Nederland.
- In totaal telt Nederland daarmee 106 wereldrestaurants.

Provincie	Inwoners	Aanbod wereld-restaurants	Aanbod Valk live-cooking	Aanbod totaal	Dichtheid wereld-restaurants
Drenthe	492.100	3	2	5	1,0
Flevoland	411.670	3	1	4	1,0
Overijssel	1.151.501	7	3	10	0,9
Groningen	582.944	5	0	5	0,9
Utrecht	1.295.484	8	5	13	1,0
Limburg	1.117.198	5	3	8	0,7
Noord-Brabant	2.528.286	11	4	15	0,6
Gelderland	2.060.103	7	4	11	0,5
Zeeland	382.304	0	2	2	0,5
Friesland	647.268	3	1	4	0,6
Zuid-Holland	3.681.044	12	6	18	0,5
Noord-Holland	2.831.182	7	4	11	0,4
Nederland	17.181.084	71	35	106	0,6

- De landelijke dichtheid is 0,6 wereldrestaurants per 100.000 inwoners.
- Met uitzondering van Friesland, ligt de dichtheid het hoogst in de noordelijke provincies (Drenthe, Flevoland, Groningen en Overijssel). Dit is opvallend omdat in deze provincies de dichtheid van de totale restaurantmarkt onder het landelijk gemiddelde ligt. Wereldrestaurants vestigen zich met name in gebieden waar theoretisch de meeste ruimte is voor uitbreiding (lage restaurantdichtheid).

Locatie kenmerken

- De wereldrestaurants bevinden zich in de meeste gevallen aan de rand van de stad, op grote bedrijventerreinen, aan grote doorgaande wegen of bij toeristische trekpleisters.
- De concepten richten zich volledig op doelbezoek.
- Wereldrestaurants hebben een gemiddelde verkoop vloeroppervlakte van circa 800m², met uitschieters van soms meer dan 2.000m².
- De locaties hebben een zeer goede bereikbaarheid en bieden veel parkeergelegenheid voor de deur.



Bron: MyMaps Google

AANBOD – KETENS WERELDRESTAURANTS IN BEELD



De Watertuin

5 vestigingen in Naaldwijk, Spijkenisse, Schiedam, Hendrik-Ido-Ambacht en Bergen op Zoom.

www.watertuin.nu



Wereldrestaurant Vandaag

2 vestigingen, in Breda en Amsterdam (voorheen ook in Utrecht, maar daar weg wegens parkeerproblematiek).

www.restaurantvandaag.nl



ABC Restaurants

Concept gebaseerd op 11 restaurants onder één dak van Chinees tot Pannenkoek en van Italiaan tot Steakhouse met vestigingen in Velp, Sevenum, Erbil (Irak) en twee in ontwikkeling in Nieuwegein en Haarlem.

www.abcrestaurants.com



Wereldrestaurant Breed

2 vestigingen, in Leek (bij Groningen) en Almere. Zeer ruim opgezette buffetten en show cooking.

www.restaurantbreed.nl



Restaurant Fusion Plaza

2 vestigingen, in Zwolle en Hulshorst. Voorheen een wokrestaurant, maar formule aangepast naar wereldrestaurant.

www.fusionplaza.nl



Restaurant Atlantis

3 vestigingen, in Gouda, Nederweert en Arnhem. Voorheen bekend als Wok- en Partyrestaurant, maar formule aangepast naar wereldrestaurant.

www.atlantisgouda.nl

Wereldrestaurants zijn populair bij een brede doelgroep, van gezinnen met kinderen tot grote groepen en complete families. Ieder segment heeft eigen motieven voor de populariteit van het concept. Centraal in de populariteit zijn het brede assortiment en het onbeperkte eten en drinken voor een vaste, relatief lage prijs. Hoewel bijvoorbeeld ook stellen en senioren het wereldrestaurant bezoeken, zijn de voornaamste doelgroepen gezinnen met jonge kinderen, families en andere groepen zoals vriendengroepen of personeelsuitjes. Zeker ook als in de groep mensen zitten die halal willen eten.

Gezinnen met jonge kinderen:

- Ruim ingerichte speelruimtes met vermaak voor kinderen van diverse leeftijden.
- Speciaal buffet voor kinderen en soms zelfs activiteitenprogramma's.
- Geen opgelaten gevoel als kinderen telkens van tafel gaan en rondrennen.



'Het is een soort all inclusive mini vakantie!'

Groepen:

- Gemakkelijk voor grotere groepen, zoals verenigingen, klassen of vriendengroepen.
- Niet gebonden aan één menu, maar ruime keuze met voor ieder wat wils.
- Eenvoudig de rekening delen, iedereen betaalt hetzelfde.



'Geen gedoe met die lust dit niet en die lust dat niet'

Familiediners:

- Inrichting geschikt voor grote groepen. Ondanks omvangrijke schaalgrootte veel hoekjes met eigen sfeer, zodat men de beleving heeft niet in een grote zaal te zitten.
- Ruime keuze met voor ieder wat wils.
- Budget van te voren bekend door vaste prijs.
- Per auto zeer goed bereikbare locaties, belangrijk omdat mensen uit diverse plaatsen komen en voor mensen die slecht ter been zijn.



'De kinderen vermaken zich terwijl de ouders bijpraten.'

Mensen die halal willen eten:

- Het aantal restaurants dat hier op inspeelt is in zijn algemeenheid nog zeer beperkt.
- Wereldrestaurants bieden vaak ruime keuze aan visgerechten (bijvoorbeeld sushibuffet).
- Een aantal wereldrestaurants heeft ook halal vlees op het menu staan.



'Ruime keuze uit visgerechten en soms zelfs halal vlees'

Toekomstvisie van Wereldrestaurants

De groeicijfers geven aan dat wereldrestaurants in trek zijn bij een brede doelgroep. De populariteit komt door het 'veel voor weinig' karakter van het concept: breed assortiment en het onbeperkte eten en drinken voor een vaste, relatief lage prijs.

Het assortiment wordt steeds breder doordat nieuw te openen restaurants steeds grootschaliger worden. De gemiddelde oppervlakte per restaurant steeg van circa 575m² in 2016 naar circa 800m² in 2019. Big, bigger, biggest zal daarmee een grotere rol gaan spelen in de onderlinge concurrentiepositie tussen wereldrestaurants. De grootste spelers bieden bijvoorbeeld ook een schaal- en schelpdierenbuffet met oesters en kreeft en zeer uitgebreide dessertbuffetten. Een breder assortiment en overdadiger buffet draagt bij aan een betere gastbeleving van dit concept.

Het 'veel voor weinig' concept is van oudsher onderdeel van veel Aziatische formules, zoals bijvoorbeeld ook bij wokrestaurants. Het concept van het wereldrestaurant ligt sterk in het verlengde van de wokrestaurants, waar men ook onbeperkt kan eten van buffetten en restaurants vaak veel zitplaatsen hebben. De populariteit van deze formules is over het algemeen op zijn retour, sinds 2016 nam het aantal met 7% af tot circa 300.

In de markt zien we wokrestaurants die het concept aanpassen naar het nu populaire wereldrestaurant. Sinds 2016 hebben zeker 11 wokrestaurants het concept gewijzigd naar wereldrestaurant; het assortiment wordt uitgebreid met buffetten van andere keukenrichtingen en 'wok' op de gevel wordt vervangen voor 'wereld'. Hoewel het assortiment na de aanpassing is verbreed, is in veel gevallen nog sprake van overwegend Aziatische gerechten op het buffet. Dit is een duidelijk verschil met wereldrestaurants die nieuw zijn neergezet, waar een meer evenredige verdeling is van de diverse keukenrichtingen.

Voor de toekomst verwachten we dat een stijgend aantal wokrestaurants de formule aanpast naar wereldrestaurant. Door deze groei vanuit wokrestaurants, maar ook door de groeiambities van diverse ketens en de groei van de restaurantmarkt in algemene zin, verwachten we dat het aantal wereldrestaurants komende jaren zal blijven groeien. Omdat het concept een laag prijsniveau heeft, verwachten we dat eventuele tegenvallende economische groei nagenoeg geen effect zal hebben op de groeiverwachting van dit type restaurant.



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.



Niek Timmermans

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

Lees ook de volgende publicaties op spronsen.com:



Inspiratie nodig?

Lees dan ook de publicaties op horecatrends.com/trendboekjes

