

# Het Nederlands-Frans restaurant

in beeld

Jaargang: 2010



## Profiel van de Nederlands-Franse restaurantmarkt

'Het Nederlands-Frans restaurant in beeld' is een gratis publicatie van Van Spronsen & Partners horeca-advies

**VAN SPRONSEN  
& PARTNERS**  
horeca - advies

## Inhoudsopgave

2

Brancheontwikkeling

4

Allianties

5

Consument en consumptie

6

Over de branche... Adhoc horecamakelaars

7

Interview

8

Concepten

9

Buitenland

10

Trends & ontwikkelingen

11

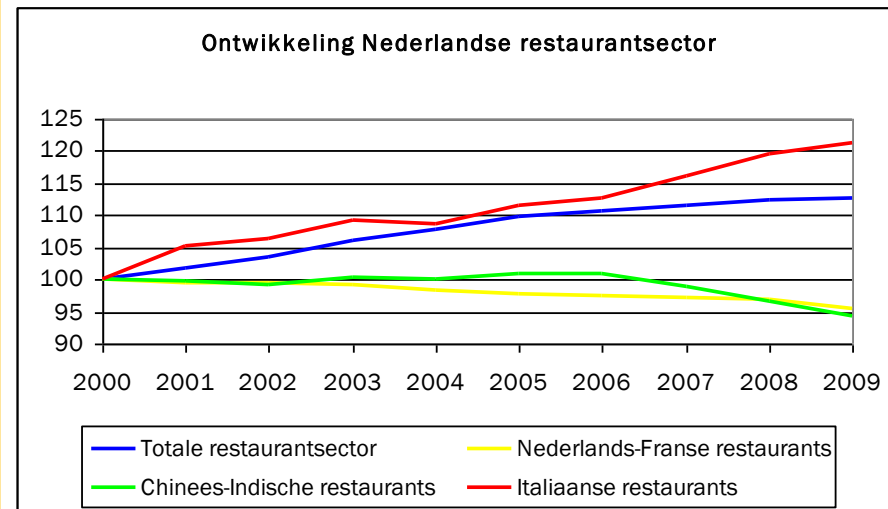
Toekomstvisie

## Ontwikkelingen 2000-2009

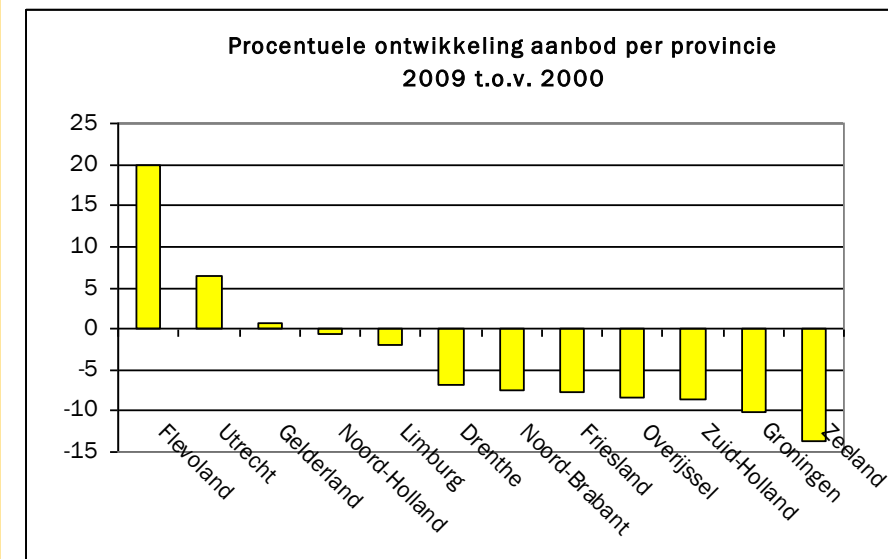
Het aantal Nederlands-Franse restaurants in Nederland is de afgelopen tien jaar afgenomen met 4,6%, van 5.923 in 2000 naar 5.649 restaurants in 2009. Dit is een opvallende afname, omdat de totale restaurantsector over dezelfde periode is gegroeid met 12,5%.

Ondanks de afname van het aantal Nederlands-Franse restaurants blijft het een erg populaire keukenrichting. Met 52% van het totaal aantal restaurants is de Nederlands-Franse keuken het beste vertegenwoordigd vergeleken met andere deelsectoren. Restaurants met een Chinees-Indische en een Italiaanse keuken volgen met respectievelijk 19% en 11% van het totale aanbod. De ontwikkeling van het aantal Nederlands-Franse restaurants verschilt sterk per regio. Alleen in de provincies Flevoland, Utrecht en Gelderland is het aantal restaurants toegenomen (met respectievelijk 20%, 6,5% en 0,7%). De grootste daling van het aantal restaurants vinden we in Zeeland, hier nam het aantal Nederlands-Franse restaurants af met 13,7% (van 387 in 2000 naar 334 restaurants in 2009).

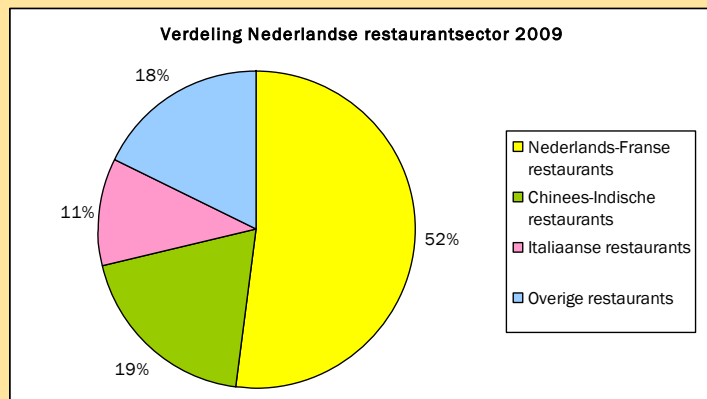
In de vier grote steden nam het aantal Nederlands-Franse restaurants in de afgelopen tien jaar toe met gemiddeld 3,6%. Met name Utrecht en Amsterdam laten een opvallende ontwikkeling zien. In deze steden nam het aanbod toe met respectievelijk 16,7% en 15,7%. Alleen Den Haag heeft het aantal restaurants fors zien dalen met 13,9% (van 165 restaurants in 2000 naar 142 in 2009). Rotterdam laat een lichte daling zien in het aanbod van 0,7%. In de vier grote steden is het aandeel Nederlands-Franse restaurants aanmerkelijk kleiner dan het landelijk gemiddelde, het aandeel restaurants met een Nederlands-Franse keuken is hier slechts 27%.



Bron: bedrijfsschap Horeca en Catering



Bron: bedrijfsschap Horeca en Catering



Bron: bedrijfsschap Horeca en Catering



## Dichtheid

De dichtheid geeft het aantal Nederlands-Franse restaurants per 10.000 inwoners weer. In de tabel hiernaast is de dichtheid weergegeven van de provincies en de vier grote steden in Nederland. In 2009 telde Nederland gemiddeld 3,4 Nederlands-Franse restaurants per 10.000 inwoners.

Ondanks de forse afname van het aantal restaurants in Zeeland vinden we er wel de hoogste dichtheid, een dichtheid van 8,8 restaurants per 10.000 inwoners.

De provincie Flevoland heeft te maken met de laagste dichtheid, met 1,6 Nederlands-Franse restaurants per 10.000 inwoners. Ondanks de lage dichtheid is het aanbod de afgelopen tien jaar het sterkst gestegen in deze provincie. Theoretisch gezien leent Flevoland zich het beste voor uitbreiding van het aanbod Nederlands-Franse restaurants.

De gemiddelde dichtheid in de vier grote steden ligt iets lager dan de landelijke dichtheid, maar dit is bijna niet noemenswaardig. De verdeling tussen het aantal restaurants in de vier grote steden en de rest van de provincie is goed. Dit geeft geen grote verschillen in de dichtheid.

### 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
<b>Nederland</b>	<b>5.649</b>	<b>3,4</b>
<b>4 grote steden</b>		
Amsterdam	251	3,3
Den Haag	142	2,9
Utrecht	84	2,8
Rotterdam	148	2,5
<b>G4 gemiddeld</b>	<b>625</b>	<b>2,9</b>
<b>Provincies zonder G4</b>		
Noord-Holland	664	3,5
Utrecht	261	2,8
Zuid-Holland	555	2,3

Bron: bedrijfsschap Horeca en Catering

## Samenwerkingsverbanden

Nederlands-Franse restaurants gaan vaak culinaire samenwerkingsverbanden aan met andere kwaliteitsrestaurants. Hoofdzakelijk wordt dit gedaan om de culinaire cultuur van Nederland te bewaken. Het is echter niet zo dat er alleen Nederlands-Franse restaurants deelnemen, ook kwaliteitsrestaurants met een andere keuken kunnen lid worden.

### Alliance Gastronomique

Eén van de bekendste samenwerkingsverbanden is Alliance Gastronomique. Alliance Gastronomique is opgericht in 1967 door 19 restaurateurs om de smaakvervalking, een tekortschietende vakopleiding en een gebrek aan culinaire kwaliteitsproducten in Nederland tegen te gaan. In die tijd was dit voor Nederland een vernieuwend en ongekend initiatief. Alliance Gastronomique telt inmiddels 35 leden. De enige twee driesterrenrestaurants in Nederland (Restaurant 'Oud Sluis' in Sluis en restaurant 'De Librije' in Zwolle) zijn aangesloten bij Alliance Gastronomique.



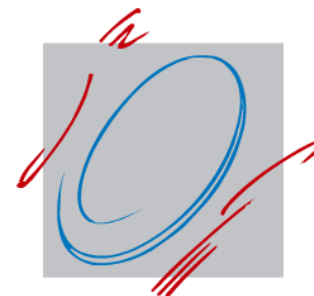
Logo: [www.alliance.nl](http://www.alliance.nl)

### Nederlandse Relais Restaurants

Een ander samenwerkingsverband is het Nederlandse Relais Restaurants. Deze alliantie bestaat uit 32 restaurateurs en hebben een gezamenlijk streven naar goede smaak, kwaliteit en gastvrijheid. Het samenwerkingsverband brengt ieder kwartaal een eigen tijdschrift uit.



Foto's: [www.relaisrestaurants.nl](http://www.relaisrestaurants.nl)



**JEUNES  
RESTAURATEURS  
D'EUROPE®**

*Talent & Passion*

Logo: [www.jrenederland.nl](http://www.jrenederland.nl)

## Jeunes Restaurateurs d'Europe

Er bestaan ook samenwerkingsverbanden van restaurants op Europees niveau. Jeunes Restaurateurs d'Europe is een organisatie van jonge ondernemers met inmiddels meer dan 350 leden verspreid over elf landen in Europa. Om lid te worden van de organisatie mag de restaurateur niet ouder dan 35 jaar zijn. Indien leden de leeftijd van 45 jaar passeren, kunnen ze het lidmaatschap behouden, maar als Table d'Honneur. Restaurants zoals Duin en Kruidberg in Santpoort en Restaurant Le Cirque in Scheveningen zijn verbonden met deze alliantie.



Foto's: [www.jrenederland.nl](http://www.jrenederland.nl)

## Bezoekfrequentie

In 2008 gaf ruim 40% van de Nederlandse bevolking tussen 16- en 64-jaar aan een restaurant te hebben bezocht, in 2009 was dit nog maar 35,5%. Dit percentage is dus afgenomen.

Ook het bezoek aan Nederlands-Franse restaurants is gedaald. In 2008 bezocht nog ruim 11% van de Nederlandse bevolking een restaurant in deze keukenrichting. In 2009 lag dit op 10,5%.

In 2008 bezocht bijna 15% van de bevolking wel eens een Chinees/Indisch restaurant, in 2009 was dit nog ruim 12%. Bij de Zuid-Europese restaurants zien we een daling van bijna 10% naar 8%.

Het is duidelijk dat de huidige economische situatie een enorme impact op de restaurantsector heeft.

## Gemiddelde besteding

De gemiddelde bestedingen per bezoeker zijn daarentegen wel redelijk stabiel gebleven. De hoogste bestedingen vinden plaats in Nederlands-Franse restaurants. In 2008 lag dit op € 32,10 en in 2009 op € 32,30, geen noemenswaardige stijging dus.

In 2008 was de gemiddelde besteding per bezoek per gast voor de totale restaurantsector € 17,90. In 2009 is dit gestegen naar € 18,10.

De bestedingen in Chinees/Indische restaurants en in Zuid-Europese restaurants zijn ook stabiel gebleven, deze liggen respectievelijk op € 12,10 en € 18,60.



# adhoc

---

## horecamakelaars

*Meer dan een makelaar*

Adhoc horecamakelaars, een horecamakelaarskantoor dat zich gespecialiseerd heeft in de bemiddeling van horecabedrijven en aanverwante ondernemingen, zoals sport- en recreatieobjecten. Henk Sluiter vroegen wij naar zijn makelaarsvisie op de Nederlands-Franse restaurantsector.



Door de crisis staan de omzetten en resultaten van dit type restaurants onder druk. Vooral de bestellingen uit de zakelijke markt en van de buitenlandse toeristen blijven uit.

Daar deze restaurants in de top van het marktsegment actief zijn, hebben zij het meeste last van het zogenaamde 'downgraden': in plaats van naar een sterrestaurant te gaan, zoeken gasten het om financiële redenen een trapje lager. Als je echter op de top actief bent, vallen er dus veel gasten af en komen er geen of maar in beperkte mate nieuwe gasten bij.

De kostenstructuur van deze bedrijven is moeilijk aan te passen: er wordt gewerkt met verse producten, uitstekend opgeleide medewerkers, men is meestal gevestigd op bijzondere locaties en het interieur en de aankleding heeft een forse investering gevergd.

Op korte termijn zijn de vooruitzichten niet positief, op lange termijn zal naar onze mening door het leveren van de bijzondere kwaliteit, de uitstekende gastvrijheid en de verwachte groei van de buitenhuisconsumptie deze sector verder doorgroeien.

Voor wat betreft de verkoopbemiddeling van deze bedrijven kan gesteld worden dat door de lagere resultaten en de verslechtering van de financierbaarheid door banken de te realiseren goodwill lager wordt. Enkele jaren geleden was het voor starters moeilijk geschikte locaties te vinden. Door het huidige grote aanbod ontstaan er nieuwe kansen voor startende ondernemers in dit marktsegment.

Vanuit de markt merken wij een ontwikkeling als het gaat om de omvang van Nederlands-Franse restaurants. De vraag naar kleine restaurants (tot circa 50 zitplaatsen) neemt af. Er is veel meer vraag naar een bedrijf met een omvang van circa 60-80 zitplaatsen. Daarnaast is de vraag naar restaurants met een "salle séparé" voor besloten diners, kleine vergaderingen etc. toegenomen.

In het algemeen kunnen we stellen dat een restaurant met een totale oppervlakte van 200-250m<sup>2</sup> couranter is dan een restaurant met een oppervlakte van 100-125m<sup>2</sup>.

**Voor meer informatie over Adhoc [www.adhoc-horecamakelaars.nl](http://www.adhoc-horecamakelaars.nl)**



*Patrick van Zuiden, restaurateur van Restaurant Savarin in Rijswijk, Nederlandse voorzitter van Jeunes Restaurateurs d'Europe – Wij vroegen hem naar het voordeel van samenwerken met collega's binnen de JRE en zijn visie op de markt.*

## **JRE, wat voor club is dit?**

“JRE is een club voor jonge honden, met ‘talent & passion’ als lijfspreuk. Een samenwerkingsverband dat binnen Europa al 40 jaar bestaat en meer dan 350 restaurateurs aan zich bindt uit 11 verschillende landen. Deze restaurateurs zien het als hun taak om vernieuwend het gastronomisch erfgoed van eten en levenskunst een impuls te geven en als jonge ondernemers elkaar te stimuleren de aansluiting met de culinaire top te bewerkstelligen. Inmiddels telt Nederland 31 aangesloten restaurants, met 11 Michelinsterren in 2010.”

## **Samenwerken met gepassioneerde ondernemers en hun partners?**

“Dat is zeker een uitdaging! Alle Nederlandse leden komen vijf keer per jaar tezamen voor een vergadering. Wij hebben een aantal regels en afspraken die verbonden zijn aan het lidmaatschap. Ook binnen een vereniging moet je zo economisch mogelijk omgaan met de middelen die je hebt. Zo hebben we bijvoorbeeld een aantal gezamenlijke leveranciers, waardoor je vrijheidskeuze iets wordt beperkt maar daarentegen kun je ook goede prijsafspraken bedwingen. Door deze afspraken kunnen we de bijdrage aan het lidmaatschap zo laag mogelijk houden.”

“Van de andere kant zijn er geen afspraken wat betreft culinaire prestaties of serviceniveau. We zijn geen keten die dezelfde standaard uitstralen. Onze gasten moeten bij al onze leden aangenaam verrast worden door hetgeen zij geserveerd krijgen en het serviceniveau waarop. Wij garanderen met ons aanname beleid dat alleen die restaurateurs die passievol met hun restaurant bezig zijn, lid kunnen worden van de JRE.”

## **De Culibus, een initiatief van JRE...**

“De in 2007 opgerichte Culibus is een initiatief geweest van JRE. Een grote bus, een sterrenrestaurant-op-wielen, rijdt langs kindziekenhuizen en achterstandswijken en is bedoeld voor kinderen die wel wat extra aandacht kunnen gebruiken.”

“Deze kinderen krijgen een sterren-maaltijd voorgeschoteld waarmee tegelijk de aandacht wordt gevestigd op gezond en voedzaam eten. In het kinderkookcafé kunnen kinderen zelf ervaren wat koken is.”

“Leden van de JRE worden regelmatig gevraagd om middels een bijdrage, op het gebied van ruimte, eten en drinken, te leveren voor een goed doel. Met de Culibus neemt de JRE zelf het initiatief, zij organiseren zelf hun bijdrage aan de goede doelen. Daarnaast kunnen wij met de Culibus ook onze taak, het overdragen van het gastronomisch erfgoed van Nederland aan de volgende generatie, uitvoeren. Als je ziet hoeveel plezier kinderen hebben met het koken, daarmee komt het vak “kok” ook binnen het kader van hun mogelijkheden.”

## **Wat is uw toekomstvisie op de markt?**

“Ik hoop dat het teruggaat naar de basis, maar voorlopig zie ik dat nog niet. Hippe zaken komen als paddenstoelen op, maar verdwijnen weer net zo snel. Dit soort restaurants wordt bezocht door gasten die iedere keer weer een nieuw geopend restaurant bezoeken, die gasten zijn totaal niet loyaal. Ik dacht altijd dat kwaliteit zou overleven, maar Nederlanders zijn wat dat betreft een beetje dom. Het economisch aspect van ondernemen binnen de horeca is erg belangrijk. Je kunt de meest prachtige gerechten op tafel toveren, maar als je niet rekent dan ben je binnen korte tijd failliet of heb je in crisisjaren amper beleg op de boterham.”

“Dus als je de sterren kookt moet je hiervoor ook gecalculeerde prijzen vragen. En tijdens een restaurantweek ook zo gecalculeerd mogelijk laten zien wat je als restaurateur kunt. Uit commentaar van de gasten op ons menu tijdens de restaurantweek bleek dat men de kwaliteit van de gerechten prima vond, maar amuses enzovoorts miste. Tja wat verwacht je dan als gast?”

Gevoelsmatig denkt Patrick dat we pas in 2011 echte positieve ontwikkelingen in de economie gaan zien.

Dit is dan ook echt belangrijk aangezien hij dan klaar hoopt te zijn met de bouw van een prachtig hotel in het park bij Savarijn. Wat wij na het bekijken van de prachtige animatie van zijn plannen absoluut begrijpen!





## Bistro Neuf

Een Frans bistro aan de Haarlemmerstraat in Amsterdam. Provinciaalse gerechten uit alle windstreken, zoals slakken, bloedworst, steak tartare en uiensoep, zijn op de kaart te vinden. Ook bieden ze de mogelijkheid om tussen 17.00 en 19.00 uur mee te eten met het personeel, voor € 15,=, inclusief een glaasje wijn.

Bron en foto: [www.specialbite.com](http://www.specialbite.com)



## De Boucherie

De Boucherie, geopend in 2010 in Den Haag, is een biologisch vleesbistro. De menukaart biedt voornamelijk klassieke Franse gerechten, zoals poulet noir, boeuf bourguignon en tarte tatin. Een drie gangen menu kost gemiddeld € 40,=.

Bron en foto: [www.specialbite.com](http://www.specialbite.com)



Foto: <http://digi.persgroep.be/>

## Roots Food & Drinks

Dit nieuwe in Amsterdam gevestigde postmoderne jachthuis brengt je terug naar je roots, met Bourgondische en Hollandse producten op de kaart. Tevens wordt hier gebruik gemaakt van ambachtelijke kooktechnieken, zoals het koken op open vuur en koken in een houtoven. Een drie gangen menu kost gemiddeld € 33,50.



Foto: [www.rootsamsterdam.nl](http://www.rootsamsterdam.nl)

## Restaurant Appeltje Eitje

Een nieuw restaurant in Den Haag, met 's middags een simpele lunchkaart met onder andere zuurdesem brood en een falafelburger, en 's avonds een dinerkaart met huiskamerhappen, zoals stampot en pasta met garnalen. In de zomer staan de barbecue en houtoven klaar in de tuin. Een driegang menu kost gemiddeld €15,=.



Bron en foto: [www.specialbite.com](http://www.specialbite.com)

## De Pastinaeck

Restaurant De Pastinaeck in Amersfoort, winnaar van 'Mijn tent is top' 2009, richt zich voornamelijk op de Nederlandse keuken. De kaart is seizoensgebonden en er worden veel 'vergeten groente' geserveerd zoals pastinaak, schorseneer, aardwortel en peterseliewortel. Een drie gangen menu kost gemiddeld € 34,=.

Bron: [www.depastinaeck.nl](http://www.depastinaeck.nl)

## Frankrijk

De Franse keuken wordt internationaal erg gewaardeerd. Eten is erg belangrijk binnen de Franse cultuur. De Franse keuken is een van de meest diverse keukens van de wereld, en is door de jaren heen sterk beïnvloed door de verschillende regionale gebruiken in Frankrijk. In het noorden van Frankrijk wordt veel gekookt met boter en room en heeft Duitse invloeden. In het zuiden wordt daarentegen veel gebruik gemaakt van bijvoorbeeld tomaten, aubergines, knoflook en foie gras. De Baskische en Catalaanse keuken hebben een grote invloed gehad op gebruiken in Zuid-Frankrijk. Gerechten die als typisch Frans worden gezien, zoals escargots in knoflookboter en coq au vin, vinden hun oorsprong in centraal Frankrijk.

De oorsprong van het woord 'haute cuisine' ligt ook in Frankrijk. 'Haute cuisine' staat voor het uitzonderlijk bereiden van Franse gerechten, het betekent letterlijk 'hoogstaande keuken'. 'Haute cuisine' bestaat vaak uit 'zware' gerechten met volle sauzen en marinades.

In de twintigste eeuw is de 'nouvelle cuisine' ontstaan in Lyon. Hierin probeert men met eenvoud, verse ingrediënten en een verkorte kooktijd de pure smaken van producten uit te laten komen. De nouvelle cuisine kenmerkt zich door het gebruik van nieuwe technieken en combinaties. Ook is de keuken 'lichter' dan 'haute cuisine'.

Ook in Frankrijk vinden we diverse culinaire samenwerkingsverbanden. Sommige samenwerkingsverbanden richten zich op een specifieke regio maar er zijn ook internationale samenwerkingsverbanden die zijn ontstaan in Frankrijk.

Een voorbeeld van een regionaal samenwerkingsverband is Étoiles d'Alsace. Bij dit samenwerkingsverband zijn alleen restaurants aangesloten die zich bevinden in de Alsace regio. Een voorbeeld van een internationaal samenwerkingsverband is 'Les grande tables du monde, tradition & qualité'. Dit samenwerkingsverband is in 1954 opgericht door een aantal restaurateurs om de gastronomie van Parijs te promoten. Inmiddels telt het samenwerkingsverband 148 restaurants in 22 landen in 3 werelddelen.

Sinds 2010 wordt Parijs niet meer beschouwd als de culinaire hoofdstad van de wereld. Momenteel beschikt Tokio over meer 3-sterren restaurants dan Parijs. Dit jaar heeft Tokio elf restaurants die zijn bekroond met drie Michelin sterren. In Parijs zijn dit er 'slechts' tien. Ook het totaal aantal sterren in Tokio is aanzienlijk hoger dan in Parijs. Tokio beschikt over 261 sterren, Parijs heeft er circa 200. Hierbij moet wel vermeld worden dat er in Tokio 180.000 restaurants zijn te vinden, in Parijs zijn dit er 40.000. In totaal beschikt Frankrijk over 25 3-sterren restaurants. Dit is wél het hoogste aanbod 3-sterren restaurants ter wereld. Ter vergelijking, Nederland telt 'slechts' twee drie sterren restaurants.



Bron: [www.kojuu.jp](http://www.kojuu.jp)

HORECATRENDS.COM

Sinds november 2008 publiceert Van Spronsen & Partners horeca-advies alle horeca gerelateerde trends op [www.horecatrends.com](http://www.horecatrends.com)

## LATTE-factor

Volgens 'foodtrendobservator' Marjan Ippel is de LATTE-factor een trend voor 2010. Niet langer de dagelijkse ongemerkte frivole uitgaven, zoals een latte to go, maar vijf factoren waaraan een voedselaankoop zou moeten voldoen: Lokaal, Authentiek, Traceerbaar, Tof (of Ter goeder trouw) en Ethisch. Deze factoren vinden we terug bij bijna alle trends voor 2010.

## Hollandse keuken komt terug

De afgelopen jaren waren de Nederland-Franse restaurants voornamelijk Frans georiënteerd. Maar de echte Hollandse keuken maakt een comeback. 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. Authenticiteit en ambachtelijke producten spelen hierin een belangrijke rol.

## Snert van Jonnie Boer

Jonnie Boer van driesterrenrestaurant De Librije heeft in december 2009 de Alba White Truffle Award gewonnen met het verwerken van truffel in een oer-Hollands gerecht, erwtensoep.



Foto: [www.missethoreca.nl](http://www.missethoreca.nl)



Foto: [www.Specialbite.com](http://www.Specialbite.com)

## Restaurantgidsen

De laatste jaren zijn er veel (online) restaurantgidsen bijgekomen. Er wordt verwacht dat gasten in de toekomst steeds beter 'voorbereid' gaan eten. Door internetsites zoals [lens.nl](http://lens.nl) zijn recensies voor iedereen gemakkelijk toegankelijk. Een goede beoordeling op een recensiesite is voor restaurateurs belangrijker dan ooit.

## Vlees

Nu we in 2009 de vergeten groenten weer hebben gevonden is het tijd voor vlees. Er wordt verwacht dat er meer gebruik zal worden gemaakt van 'vergeten vlees' zoals onklet en procureur. In 2010 wil de gast zo veel mogelijk van het vlees zien, ofwel het liefst helemaal op tafel.



Foto: [dieet.blog.nl](http://dieet.blog.nl)

## 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. Ook wordt in juni 'Dining with the stars' georganiseerd, een restaurantweek, speciaal voor sterrenrestaurants.



Bron: [www.hetgroenepandje.nl](http://www.hetgroenepandje.nl)



Bron: [www.restaurantiviv.nl](http://www.restaurantiviv.nl)

## Geurtafel

In Rotterdam had restaurant Ivy vorig jaar een primeur. Zij beschikken namelijk als eerste restaurant ter wereld over een geurtafel. Met deze tafel is het mogelijk om 30 verschillende geuren te verspreiden die de smaakbeleving ten goede kon

## Aanbod

Het aanbod Nederlands-Franse restaurants in Nederland is de afgelopen tien jaar consequent aan het dalen. Wij verwachten dat deze trend de komende vijf jaar blijft doorzetten, voornamelijk in het lagere segment. Het aantal Nederlands-Franse restaurants zal over vijf jaar zijn afgenomen tot 5.500 restaurants. Wij verwachten wel een stijging in het aantal luxe restaurants. Er zal een grotere scheiding ontstaan tussen het lagere en het hogere segment, het middensegment zal zich ontwikkelen naar het hogere segment.

## Ontwikkeling van de Nederlands-Franse restaurantgast

Vanwege de crisis gaan consumenten minder uit eten. Wij verwachten echter wel een herstel hierin. Ondertussen zal de gast zich verder culinair ontwikkelen. Kookprogramma's zijn mateloos populair en een deel van de gasten zullen zichzelf ook steeds meer gaan bekwamen in het culinair koken. Dit veroorzaakt mede dat deze gasten graag verrast worden, wanneer ze uit eten gaan, met culinaire specialiteiten die ze niet snel thuis zullen bereiden. Zo zijn er al kookboeken te verkrijgen om thuis moleculair aan de slag te gaan. Deze groep gasten is echter klein maar groeit gestaag.

De meeste gasten komen met name om verwend te worden! Ook deze groep zal langzamerhand weer wat vaker uit eten gaan en hieraan hogere eisen gaan stellen. Wij verwachten dat langzaam maar zeker er slachtoffers zullen vallen onder restaurants in het lagere en midden segment. De kwaliteit van de gastvrijheid, zowel in de bediening als vanuit de keuken zal de komende jaren alle aandacht op eisen van de restaurateur. Ook zal de concurrentie toenemen vanuit de onderkant van de markt met de komst van fast casual concepten, zoals Vapiano.

## Prijs/kwaliteit

Het aantal bezoekers aan de restaurantsector is het afgelopen jaar sterk afgenomen door de huidige economische situatie. Wij verwachten echter dat het aantal bezoekers zich de komende jaren weer langzaam zal herstellen naar het niveau van 2008. De gemiddelde besteding blijft volgens onze verwachting gelijk aan het niveau van de laatste jaren.

Ondanks dat het aanbod Nederlands-Franse restaurants afneemt, blijft deze keuken onverminderd populair in Nederland. De gast blijft op zoek naar de beste prijs/kwaliteitsverhouding. Hoewel er altijd een groep gasten bestaat die prijs ondergeschikt vindt aan de ervaring, blijft deze groep klein. Op termijn verwachten wij een kleine groei van deze groep. Zij zullen bereid zijn meer te betalen voor kwaliteit en ervaring.

## Technologie

Technologische ontwikkelingen blijven niet stil staan, ook niet in de keukens. Zo worden ovens steeds uitgebreider en krijgen meerdere functies. In de toekomst verwachten wij dat technologieën zoals de RFID chip, ook in de keukens zullen verschijnen. Chips met informatie zullen worden gebruikt in producten, zoals vlees. Het enige wat gedaan moet worden, is het vlees in de oven zetten. De RFID chip 'communiceert' met de oven en geeft aan wat de temperatuur moet zijn en wat de bereidingstijd is. Apparatuur wordt 'slimmer' en zal koks deels overbodig maken. Daarnaast zal de techniek, zoals bijvoorbeeld moleculair koken, worden overgenomen door een steeds grotere groep koks.



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

## Van Spronsen & Partners

### Bronnenlijst:

Bedrijfschap Horeca en Catering

What (not) to eat 2010, Marjan Ippel

Lekker 2009

[www.kenniscentrumhoreca.nl](http://www.kenniscentrumhoreca.nl)

[www.horecatrends.nl](http://www.horecatrends.nl)

[www.alliance.nl](http://www.alliance.nl)

[www.relaisrestaurants.nl](http://www.relaisrestaurants.nl)

[www.jrenederland.nl](http://www.jrenederland.nl)

[www.restaurantadema.nl](http://www.restaurantadema.nl)

[www.bistroapropos.nl](http://www.bistroapropos.nl)

[www.levieuxjean.nl](http://www.levieuxjean.nl)

[www.depastinaeck.nl](http://www.depastinaeck.nl)

[www.fraiche.nl](http://www.fraiche.nl)

[www.buds.nl](http://www.buds.nl)

[www.culturescope.nl](http://www.culturescope.nl)

[www.specialbite.com](http://www.specialbite.com)

[www.iens.nl](http://www.iens.nl)

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 haalbaarheidsonderzoeken, bedrijfsdoorlichtingen, en rendementsverbeteringen, het ontwikkelen van nieuwe horecaconcepten, het opstellen van marketing en communicatieplannen en het geven van management-ondersteuning.

Voor een compleet overzicht van ons dienstenpakket verwijzen wij u graag naar onze website [www.spronsen.com](http://www.spronsen.com). Hier kunt u tevens terecht voor dagelijkse horecagerelateerde nieuwsberichten, diverse horeca-kennisdocumenten, een lijst van onze referenties en alle eerdere uitgaven van onze brancheonderzoeken.

Kijk voor de laatste trend op [www.horecatrends.com](http://www.horecatrends.com),

### Even voorstellen...

#### de auteur: Christel Hendriks

Christel is sinds begin 2008 werkzaam als adviseur bij Van Spronsen & Partners horeca-advies. Naast deze functie, bekleedt zij tevens de functie van kwaliteitsmanager en behoudt de controle op de gestelde eisen volgens de ISO 9001:2008 certificering.

