

### Ontwikkelingen horecasector (exclusief hotelsector)

De horecasector heeft in de periode 2014-2019 volop geprofiteerd van de gunstige economische omstandigheden. In vrijwel alle branches was sprake van groei, veroorzaakt door een toename van de consumentenbestedingen in combinatie met aantrekkelijke vraag vanuit zakelijk perspectief en een toename van toerisme. Dit was duidelijk terug te zien in het aanbod, de omzet en het aantal faillissementen in de sector.

Echter, in de periode 2020-2021 is de sector hard getroffen door de COVID-19-crisis. Net als in veel andere landen was de horeca in Nederland veruit de sterkst getroffen bedrijfstak gedurende de coronacrisis. In 2020 kromp de horecabranche met 34,4%. Voor eet- en drinkgeleden gold een krimp van 31,7% ten opzichte van het voorgaande jaar. Ten opzichte van 2020 was 2021 een iets beter jaar, maar alsnog een zware terugval in omzetten. De gehele branche groeide met 12,9% ten opzichte van 2020. Voor eet- en drinkgeleden was er sprake van een groei van 13,7% ten opzichte van het voorgaande jaar. In 2022 vond een inhaalslag plaats waarbij de gehele branche groeide met 53% ten opzichte van 2021. Voor eet- en drinkgeleden was er sprake van een groei van 49,4% ten opzichte van het voorgaande jaar.

#### Aanbod

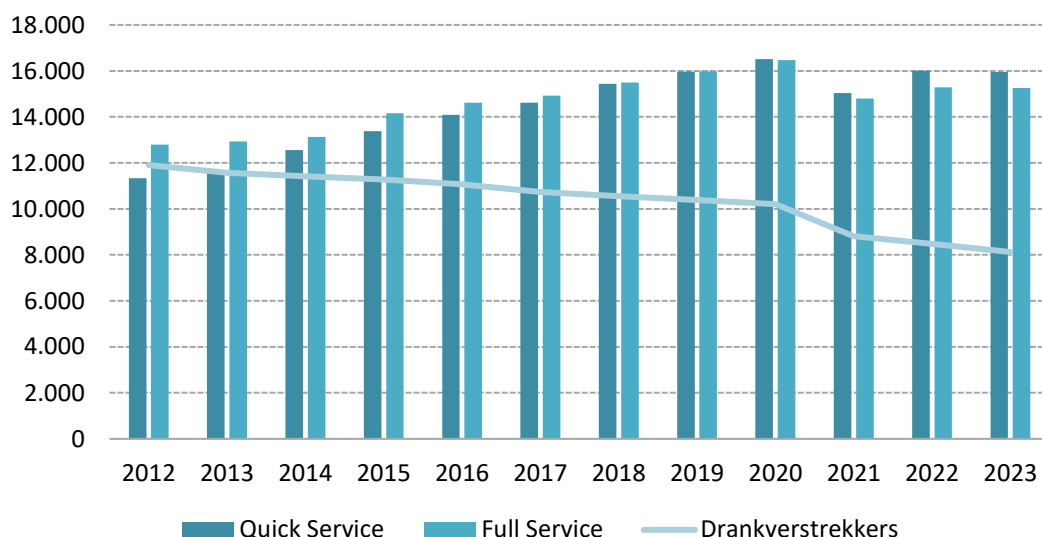
Het aanbod van horeca kan in drie segmenten worden onderverdeeld: quick service, full service en drankverstrekkers. Bij quick service gaat het om de lunchrooms, selfservice restaurants, mobiele verkoop, kiosken, afhaal/bezorg, internationale fastfoodketens, cafetaria's/snackbars, shoarma/grillroom/kebab en ijssalons. Dit segment is in de afgelopen jaren sterk gegroeid, vooral door de groei van afhaal/bezorg restaurants. Ook een groot deel van de koffiecafés zoals Bagels and Beans vallen in deze categorie (de concepten waar ook eten wordt geserveerd vallen veelal in de categorie lunchrooms). Begin 2023 waren er 15.960 quick servicebedrijven, dit is een daling van -0,03% ten opzichte van begin 2022 (Bron: CBS).

Onder full service worden de restaurants, pizzeria's, eetcafés en strandpaviljoens verstaan. Vanaf 2011 was er sprake van een stijgende lijn van het aantal full servicerestaurants. De groei binnen restaurants werd vooral gedreven door vernieuwende concepten. Begin 2023 waren er 15.260 full servicerestaurants. Dit is een kleine daling van -0,02% ten opzichte van begin 2022. Tot slot behoren de bars/cafés/pubs, discotheken en koffiebars (zonder lunch mogelijkheden) tot de drankverstrekkers. Deze vertonen al vele jaren een dalende lijn. Ook in 2023 nam het aantal bedrijven in deze sector weer af. Begin 2023 waren er 8.125 drankverstrekkers, een daling van 4,1%.

In de periode 2014-2019 hebben het gunstige economisch klimaat en het daarmee gepaard gaande positieve consumentenvertrouwen bijgedragen aan de stijging van de quick service en full servicerestaurants. Ook demografische ontwikkelingen leverden een bijdrage aan de positieve ontwikkelingen in de restaurantsector. Het aantal alleenstaande jongeren, het aantal (echt)paren met twee inkomens en zonder kinderen en het aantal gepensioneerden is de afgelopen jaren sterk toegenomen. Vooral deze groepen eten vaak buiten de deur en maken vaker gebruik van daghoreca zoals koffiebars en lunchrooms.

De kleine cafés (vooral buurtcafés) bevonden zich al langer in een negatieve spiraal. Doordat jongeren steeds minder naar het café gaan, vindt er nauwelijks aanwas van nieuwe clientèle plaats. Om te overleven worden vaak de prijzen verhoogd, waardoor een cafébezoek weer minder aantrekkelijk wordt. Een andere oorzaak van de daling is het gebrek aan opvolging bij de eenmanszaken.

### Aanbod cafés en restaurants periode 2012-2023



Bron: CBS (2023 voorlopige cijfers), bewerking Troostwijk

### Omzet

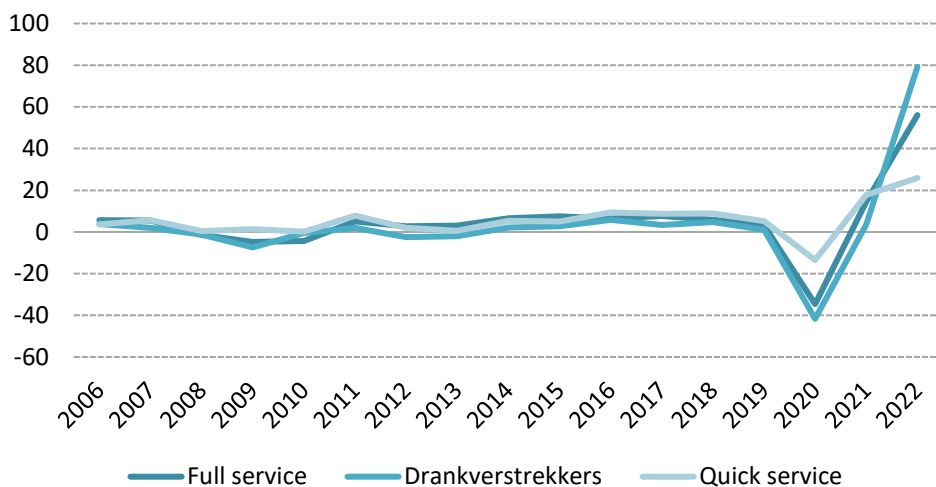
Tijdens de financieel-economische crisis in de periode 2008-2013 heeft de sector het moeilijk gehad om de omzetten op peil te houden. Waar de quick service horecagelegenheden hun omzet in deze periode nog net zagen stijgen, was er sprake van een forse daling van de omzet in de periode 2008-2010 bij de full service en drankverstrekkers. In de tweede periode in de crisis (2011-2013) hadden vooral de drankverstrekkers het nog moeilijk. Vanaf 2014 was er sprake van een branche-breed herstel. Voor de quick en full service horecagelegenheden is de omzetgroei een combinatie van prijsstijgingen en volumegroei. Bij de drankverstrekkers wordt de omzetgroei voornamelijk behaald uit een stijging van de prijzen. Alleen in 2016 en 2018 lag de volumegroei bij de drankverstrekkers boven het niveau van de prijsstijging. In 2019 zwakte de groei in alle segmenten af. Dit werd vooral veroorzaakt door een algemene afzwakking van de economische groei.

Zoals de grafiek hieronder laat zien heeft de covid-19 crisis in de periode 2020-2021 een dramatische impact gehad op de sector. Na de forse afname in 2020, was er in 2021 weer een stijging te zien. Met het opheffen van de beperkende maatregelen in het eerste kwartaal van 2022 kende het jaar een sterke omzetgroei ten opzichte van 2021.

Full service horecagelegenheden zagen hun omzet met 56,1% toenemen over 2022.

Drankenverstrekkers kenden een stijging van 79,2%. Ook de quick service horecagelegenheden zagen hun omzet stijgen (25,9%).

### Omzetontwikkeling in % periode 2012-2022

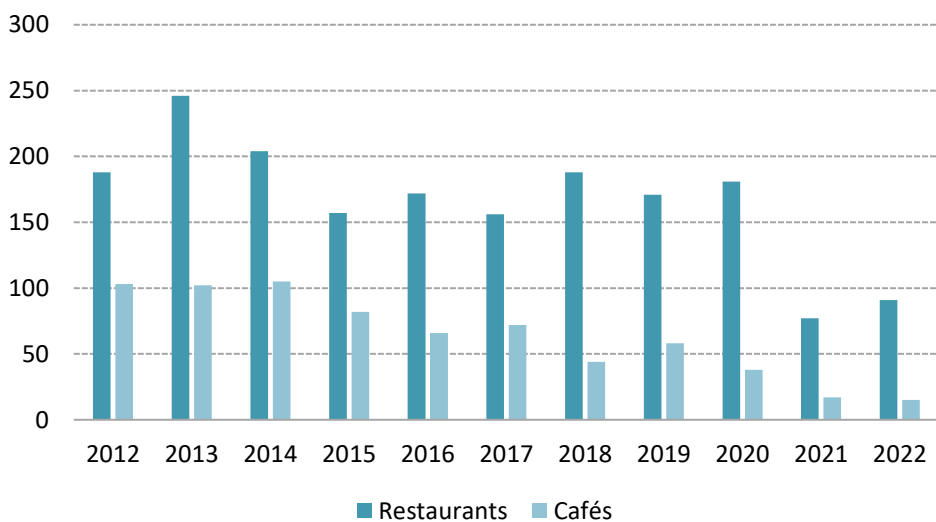


Bron: CBS, bewerking Troostwijk Research

### Faillissementen

Het aantal faillissementen in de horeca is in 2022 gestegen met 21%. In totaal werden er in de branche 134 faillissementen uitgesproken. Het aantal restaurant dat failliet ging in 2022 lag met 91 ca. 18% hoger dan in 2021. Het aantal faillissementen van cafés nam met 12% af, in totaal 15. Echter, na de coronaperiode, dreigt er als gevolg van de economische onrust en toenemende inflatie opnieuw een moeilijke periode voor restaurant en cafés.

### Ontwikkeling aantal faillissementen restaurants en cafés (2012-2022)



Bron: CBS, bewerking Troostwijk Research

### Het vastgoed

De vastgoedmarkt voor horeca is relatief ondoorzichtig. Transacties worden weinig gemeld en ook het aanbod wordt matig geregistreerd. Huurprijzen zijn sterk afhankelijk van de locatie en de omvang van de horecagelegenheid. Hierbij komt dat bij cafés veel panden nog in eigendom zijn van de bierbrouwerijen.

Gekeken naar de beleggingsmarkt valt op dat vooral particuliere beleggers actief zijn op de horecamarkt. Echter, mede door de lockdowns (2020-2022) en de onzekere situatie in de horecasector werden er weinig vastgoedtransacties geregistreerd. De bruto aanvangsrendementen voor horecaobjecten lagen in 2022 grotendeels tussen de 7% en 13%. Voor horecaobjecten op slechte locaties, die weinig potentie bieden, kunnen de aanvangsrendementen aanzienlijk hoger liggen.

### Trends, kansen en bedreigingen

Innovatief ondernemerschap is cruciaal in de strijd om de consument. De consument wordt steeds veeleisender als het gaat om kwaliteit van de service en het gemak van gebruik. De consument eist maximale beleving voor een minimale prijs. Indien een horecagelegenheid niet voldoet aan de eisen en wensen van de consument dan zal zo'n horecagelegenheid het moeilijk krijgen om te overleven. Negatieve berichtgeving verspreidt zich tegenwoordig razendsnel via internet en social media. De horecazaak die het wel goed aanpakt zal juist profiteren van internet en social media en meer publiek trekken.

#### Trends

- Inspelen op toenemend gebruik social media en internet.
- Steeds meer branchevervaging, concurrentie van buiten de traditionele horeca neemt toe (bijv. foodcourts in supermarkten en lunchfaciliteiten bij tankstations).
- Senioren steeds groter wordende doelgroep. Service en persoonlijke aandacht zijn vooral bij deze groep belangrijk.
- Consument kiest steeds vaker voor gemak. Het aantal consumpties buiten de deur neemt hierdoor toe, zowel in lunchrooms, fastfoodrestaurants, afhaalrestaurants, als traditionele restaurants.
- De beleving, gastvrijheid en kwaliteit wordt steeds belangrijker voor de consument.
- "Unieke" concepten presteren vaak beter. Doordat zij zich onderscheiden, profiteren zij van mond-op-mond reclame, veelal via social media en internet.
- Productverbreding: combinatie van verschillende activiteiten aanbieden, thema-avonden, uitgebreide lunch/dinerkaart met meer gezonde hapjes en (vruchten)drankjes.
- Het aandeel van daghoreca (lunchrooms, koffiecafés, etc.) zal verder toenemen.
- Veranderend uitgaansgedrag jongeren (vooral negatief voor de cafésector).
- Traditionele drank-horeca ondervindt steeds meer concurrentie (o.a. door festivals en evenementen).
- De toename van dagrecreatie heeft een positief effect op horecabezoek (vooral restaurants en daghoreca, zoals koffiebars en lunchrooms). Consumenten combineren dagtripjes vaak met een horecabezoek.

- Het is steeds normaler om te werken vanuit een andere plek, bijvoorbeeld een koffiecafé.
- Een trend in het vastgoed is dat leegstaande winkelruimte steeds vaker in gebruik wordt genomen door (dag)horeca.

### Toekomstverwachtingen

De Nederlandse economie werd in 2020 hard geraakt door de Covid-19 crisis. In 2021 herstelde de economie zich weer, om begin 2022 getroffen te worden door de volgende crisis, de inval van Rusland in Oekraïne. Het gevolg was een ongekennde prijsstijging als gevolg van sterk gestegen energie- en grondstofprijzen. Hierdoor werd ook de rente omhooggestuwd. Het gevolg is een wereldwijde afkoeling van economieën.

2023 is van start gegaan met een zeer laag consumentenvertrouwen, welke in de sector mogelijk gaat lijden tot vraaguitval. Tegelijkertijd heeft de sector te maken met grote personeelstekorten. Personeel dat gedurende de pandemie is ontslagen heeft in andere sectoren werk gevonden. De over het algemeen lagere lonen in de horecasector houdt vaak een terugkeer naar de sector tegen. Toch zorgt de krapte op de arbeidsmarkt wel degelijk voor hogere lonen dan voor de pandemie. De sector zal daarom moeten investeren in digitalisering, om het tekort aan personeel deels op te kunnen vangen. Naast stijgende personeelskosten heeft ook de horecasector te maken met oplopende energieprijzen én stijgende inkooprijzen van producten. De grote concurrentie in de branche lijkt restaurants en café er toe te dwingen de hogere kosten voor een deel voor eigen rekening te nemen, zodoende staat hun winstgevendheid onder druk.

De branche maakt zich ook zorgen over de huurprijsontwikkeling. Als gevolg van de sterk opgelopen inflatie wacht veel horecaondernemers een forse stijging van de huurprijs. Al deze factoren gecombineerd: personeelstekorten, stijging van inkooprijzen en vaste lasten en het betalen van uitgestelde belasting zou het aantal faillissementen fors kunnen laten toenemen. Vooral de minder kapitaalkrachtige ondernemers die fors hebben moeten interen op hun reserves de afgelopen twee jaar zouden het wel eens moeilijk kunnen krijgen.