

Keukengeheimen

De horeca heeft met 1998 een goed jaar achter de rug. De branche profiteerde van de forse groei van de consumentenbestedingen. De consument koos voor gemak. Hij heeft meer geld en een groter deel van zijn inkomen besteed in de horeca. Dat betekent: niet meer zoveel zelf koken en vaker buiten de deur eten.

In 1998 heeft de horeca ruim zes procent meer omgezet dan in 1997. Dat is iets minder dan de groei in de periode 1996–1997. De afvlakking ligt vooral aan de minder goede resultaten van de cafés en de cafetaria's. Hun omzetten bleven ver achter bij die van de hotels en restaurants.

Fast food

Twee zaken vallen op. De eerste is dat hotels en restaurants (opnieuw) uitstekende zaken deden, cafés en cafetaria's gingen in 1998 zelfs achteruit.

Het hotel- en restaurantwezen heeft met name kunnen profiteren van de groei van de zakenmarkt: de zakenlunch, en het beurs- en congresbezoek.

Verder deden grote bedrijven het veel beter dan kleine. De omzet in de kleine bedrijven zoals de snackbars en cafetaria's is in 1998 met ongeveer twee procent gestegen, bij de grote bedrijven, voornamelijk *fastfood*restaurants, steeg de omzet het afgelopen jaar met bijna vijf procent. Het is een ontwikkeling die al jaren aan de gang is. Grotere bedrijven kunnen volgens het Bedrijfschap Horeca en Catering de turbulente ontwikkelingen op de markt beter het hoofd bieden, zoals het moeilijk te voorspellen consumentengedrag, de milieueisen en de concurrentie buiten de horeca.

Het bruto bedrijfsresultaat (winst voor belastingen als percentage van de omzet) is tussen 1993 en 1997 elk jaar licht gestegen. Dat is het totale beeld. Maar zoals altijd zijn er winnaars en verliezers. In de jaren 1995–1997 zat tien procent van alle 45 duizend horecabedrijven in de rode cijfers.

Hotels: hoogste omzetgroei

De omzet van hotels, pensions en conferentievoorden is in 1998 gestegen met 10,5 pro-

cent. Als we afzien van prijsontwikkelingen is de groei van het omzetvolume nog bijna zeven procent.

Voor het vierde jaar op rij werd de hoogste omzetgroei binnen de hele branche behaald. Het bruto bedrijfsresultaat nam tussen 1993 en 1997 voortdurend toe: van 0,6 procent in 1993 tot bijna 8,5 procent van de omzet in 1997. De hotels zitten de laatste jaren stevig in de lift. Ze worden steeds luxer. Het aantal drie- en viersterrenhotels steeg sinds 1994 met 23 en 24 procent, tegelijkertijd daalde het aantal een- en tweesterrenhotels.

Ook de restaurants kunnen in 1998 terugkijken op een stevige omzetgroei van 8,3 procent ten opzichte van 1997. Rekening houdend met de prijsstijging van 2 procent betekent dit een volumegroei van 6,2 procent. De (bruto) winsten van restaurants waren de laatste jaren stabiel: zij verdienen gemiddeld acht tot negen cent op elke gulden omzet.

De keukens in de restaurants worden internationaler. Inmiddels wordt de helft van alle restaurants gerund door een allochtone ondernemer. Met name de Mexicaan en de Thai zijn in 1998 snel populair geworden.

Kant-en-klaar maaltijden

Cafetaria's profiteerden niet van de forse omzetgroei in de branche. De cafetaria's zetten in 1998 krap drie procent meer om dan in 1997. De prijzen stegen circa een procent, dus de verkochte hoeveelheden zijn met nog geen twee procent toegenomen.

De omzetten van de cafetaria's – inclusief de snackbars en lunchrooms – staan al jaren onder druk. De cafetaria's ondervinden steeds meer concurrentie, onder meer van de supermarkten die kant-en-klaar maaltijden verkopen. De verruiming van de winkeltijden betekende extra druk. Bovendien verliezen de cafetaria's een deel van hun omzet aan

branchvreemde zaken als warenhuizen en woningboulevards, waar een snelle hap kan worden gegeten. Ten slotte derven de cafetaria's ook omzet doordat het aantal speelautomaten is teruggedrongen en zij de aanloop missen van mensen die een gokje komen wagen.

Zwaar jaar voor caféhouders

Ook de caféhouders maakten in 1998 een zwaar jaar door. De omzetten stegen tussen januari en december met 2,6 procent. De prijzen stegen met 3,1 procent, het omzetvolume daalde dus met een half procent. De (bruto) winst als percentage van de omzet ligt rond de vijftien procent. Deze marge ligt weliswaar hoger dan bij de hotels en de restaurants, maar uit deze marge moeten in negen van de tien gevallen nog de salarissen van de café-eigenaar betaald worden. Dat is namelijk het aandeel eenmanszaken bij cafés.

Twee van de drie eenmansbedrijfjes halen doorgaans een bruto bedrijfsresultaat dat minder is dan 40 duizend gulden. Hieruit moeten dan zowel het ondernemersinkomen als de belastingafdrachten worden betaald. Een vetpot is het cafébedrijf dus niet.

Vacatures

Het aantal werknemers is in de horeca in 1998 fors gestegen. In de eerste negen maanden van 1998 ontstonden er zo'n 42 duizend vacatures. Ten opzichte van dezelfde periode in 1997 betekent dit een stijging van bijna zeventien procent. Vooral in het eerste kwartaal van 1998 was er sprake van een grote groei.

De meeste vacatures zijn in de loop van het jaar vervuld. Het aantal openstaande vacatures bedroeg in het eerste kwartaal van 1998 7,8 duizend, een verdubbeling ten opzichte van een jaar eerder. In het tweede kwartaal waren er nog steeds zo'n zeventienduizend niet opgevulde vacatures, pas in het derde kwartaal nam dit aantal af.

Minder voltijders

Twee van de drie werkenden in ons land hebben een arbeidsweek van 35 uren of meer. In de horeca werken daarentegen minder voltijders en meer deeltijders en flexwerkers. Een-

derde van de werkenden in de horeca werkt meer dan 35 uur per week, eenderde werkt in deeltijd (12 tot 35 uur per week) en eenderde werkt minder dan 12 uur per week. Parttimers werken vooral bij snackbars, fastfoodrestaurants en cafés, de hotels hebben de meeste fulltimers in dienst.

Jong en flexibel

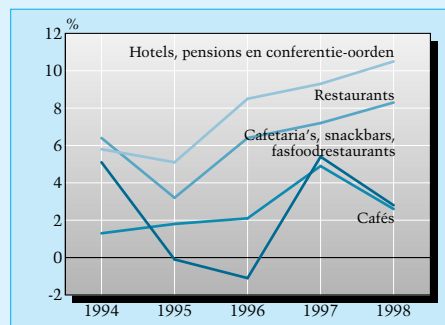
De horecamedewerker is vrij jong. Ruim eenderde van de werkenden is jonger dan 25 jaar. Dat is meer dan tweemaal zo veel als het landelijke cijfer. Kenmerkend voor de horeca is ook het grote aantal werknemers met een contract korter dan een jaar of met een wisselend aantal uren (uitzendkrachten, op- en afroepkrachten). Van alle werknemers in de horeca heeft in 1998 dertig procent een tijdelijk of flexibel contract. Voor de totale beroepsbevolking in Nederland is dit tien procent. In de horeca is het flexwerk bovendien gelijk verdeeld over mannen en vrouwen, terwijl in Nederland tweemaal zoveel vrouwen als mannen werken in een flexibele arbeidsrelatie.

Vooruitzichten

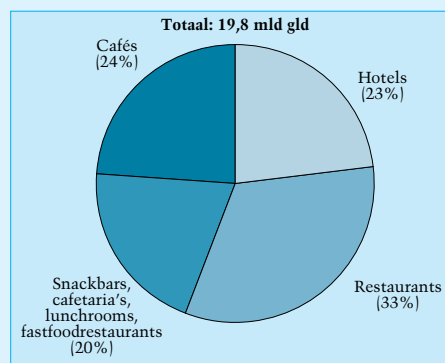
De vooruitzichten voor dit jaar (1999) zijn minder florissant, zo verwacht Jan Hendrik Peters van het Bedrijfschap Horeca en Catering. De economische groei zakt wat in en daarvan ondervindt de horeca ook de gevolgen. De groei van de zakelijke bestedingen loopt terug en juist die bestedingen hebben in 1998 voor die mooie omzetcijfers van de hotels en restaurants gezorgd. Het Bedrijfschap verwacht dat de omzetgroei in 1999 zal uitkomen op 4,7 procent. Hotels en restaurants zullen het naar verwachting opnieuw goed doen met een groei van 5,5 en 5 procent, de cafés blijven daar met een groei van drie tot vier procent bij achter.

Paul Ras

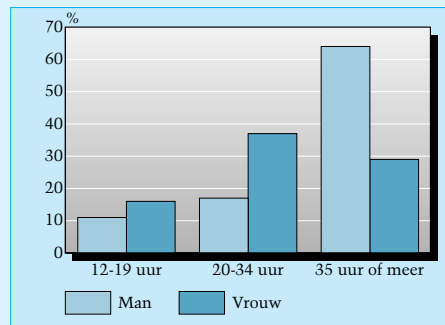
Omzetontwikkeling horeca



Omzet horeca, 1997



Werkzame beroepsbevolking naar arbeidsduur, 1997



Werkzame beroepsbevolking naar arbeidsrelatie, 1997

