

Omzet van de horeca blijft groeien

Is de horeca te beïnvloeden?

Nederlanders eten en overnachten regelmatig buiten de deur. Restaurants zien hun omzet de laatste jaren groeien. Cafetaria's, snackbars, lunchrooms en fast food restaurants zien hun klandizie verminderen.

In 2000 groeide de omzet van de horeca met 5,6 procent, gemeten ten opzichte van 1999. Vooral het eerste kwartaal van 2000 toonde een forse groei van 7,1 procent ten opzichte van het eerste kwartaal 1999. Voor het grootste deel is deze stijging te wijten aan de omzetstijgingen binnen de hotels, pensions en conferentieoordens. De omzetten van de cafetaria's, snackbars, lunchrooms en fast food restaurants zijn in de eerste helft van 2001 met 2,4 procent gestegen vergeleken met het eerste halfjaar van 2000. In diezelfde periode zijn de prijzen, onder meer ten gevolge van de BTW-verhoging, met 5,2 procent toegenomen. Per saldo is het omzetvolume in deze branche met 2,8 procent gedaald.

Ook de cafés verliezen klandizie. De caféomzetten zijn in het eerste halfjaar van 2001 gestegen met 7,7 procent, de prijsstijging was 8,3 procent.

Prijsstijging

Restaurants hebben in het eerste halfjaar 2001 6,1 procent meer omgezet dan in dezelfde periode vorig jaar. Deze omzetontwikkeling is ook hoger dan die in de twee voorafgaande kwartalen. Deze stijging van de omzet werd voor een groot deel veroorzaakt door een prijsstijging die in het tweede kwartaal tot 4,3 procent opliep. Na correctie voor deze prijsstijging resteert een reële omzetgroei van 1,7 procent in het eerste half van dit jaar.

Conjunctuurgevoelig

De horecabranche is een conjunctuurgevoelige branche. In een periode van hoogconjunctuur zullen met name branches met luxe goederen en diensten profiteren. Eén van die branches is de horeca. Aan de omzetstijgingen, gecombineerd met prijsstijgingen

kan de ontwikkeling van de conjunctuur deels worden afgelezen. Gaat het goed in Nederland, dan zullen mensen eerder uit eten gaan of op een terrasje gaan zitten. Daarnaast zal er bij hoogconjunctuur een toename van het zakelijk gebruik van de horeca waar te nemen zijn. Er zullen meer zaken lunches gehouden worden, meer zakelijke hotelovernachtingen en er zal meer gebruik gemaakt worden van conferentieoordens.

Goede zomer

De horecabranche staat ook onder invloed van externe factoren als het weer en de organisatie van grote evenementen. In een warme zomer met veel mooi weer zullen de horecaomzetten hoger zijn dan in een slechte zomer. Met mooi weer zitten mensen op het terras, in een strandtent of in een ijssalon. Bij grote festiviteiten als Sail Amsterdam en het Europees kampioenschap voetbal, beide gehouden in 2000, is de omzet van hotels bovendien hoger dan in een periode zonder evenementen.

Omzetgroei

De horecaomzet blijft groeien. Sinds begin jaren negentig is er een omzetgroei waar te nemen binnen de horecabranche. Met name de stijging sinds 1997 is opvallend. Niet alle bedrijfstakken binnen de horeca profiteren evenveel van de omzetstijgingen. Het meest is de omzet gestegen bij de hotels, pensions en conferentieoordens. In 1995 en 1996 is er alleen bij de cafetaria's, snackbars, lunchrooms en fast food restaurants een lichte daling waar te nemen.

Margreet Slis

Ontwikkeling omzet horeca naar branche, 1993 - 2000

