

Snackbars ontwikkelen steeds vaker gezondere en luxere concepten

30-03-2017 12:03

Het aantal snackbars is aan het stabiliseren in Nederland. De afgelopen vijf jaar is het aantal snackbars in Nederland licht afgenomen van circa 4.840 naar 4.802, een daling van 0,8%. De afgelopen tien jaar daalde het aantal snackbars met 4%, alleen in de provincies Drenthe, Flevoland en Zeeland is het aantal snackbars de



afgelopen jaren wel gestegen.

Ter vergelijking: het aantal fastfood restaurants steeg de afgelopen 5 jaar met bijna 7% (laatste tien jaar met +11%). Doordat de fastfood restaurants gemiddeld fors groter zijn dan de snackbars steeg het aantal vierkante meter verkoopoppervlakte de afgelopen 5 jaar in het 'snacksegment' nog wel met 1%. Dit blijkt uit onderzoek van Van Spronsen & Partners horeca-advies. **Dichtheid** Nederland telt gemiddeld 2,9 snackbars per 10.000 inwoners. Limburg is de provincie met de hoogste dichtheid, met 4,7 snackbars per 10.000 inwoners. Met een dichtheid van 'slechts' twee snackbars per 10.000 inwoners biedt Flevoland theoretisch gezien de meeste ruimte voor uitbreiding. Hier is echter reeds sprake van een inhaalslag gezien de forse groei in Almere in de afgelopen 5 jaar (+23%). Almere staat echter nog steeds op de laatste plaats van de 22 steden met het hoogste aantal snackbars in Nederland. **Assortiment, Gezondheid & Duurzaamheid** De trend van kwaliteitsverbetering en meer gezond zet zich ook in de snackbarsector verder door. Zo zien wij dat bijvoorbeeld snackbarketens als Kwalitaria en Foodmaster naast friet ook de focus leggen op het aanbieden van kwalitatieve hamburgers. Hierdoor schuift het snacksegment, in snackbars maar ook in de fastfood, steeds meer in elkaar. De bewustwording van het belang van gezondheid en duurzaamheid is ook onder de snackbarhouders niet langer een trendlijn maar onderdeel van de bedrijfsvoering geworden. Zo draagt 72% van alle snackbars in Nederland al het label "Verantwoord Frituren". **Haute Friture** Opvallende ontwikkeling in de snackbarsector is de opkomst van biologische hippe frietzaken. Ook bekende topchefs zoals Niven Kunz en Sergio Herman openen momenteel in rap tempo hun Friet District en Frites Atelier door heel Nederland. Ondernemers die mee gaan met de tijd en bereid zijn het assortiment aan te passen door met lokale, smaakvolle en kwalitatief hoogwaardige producten te werken hebben de grootste kans op continuïteit.

Toekomst Het aantal snackbars is de afgelopen 5 jaar gestabiliseerd en er lijkt voor de komende jaren een marktevenwicht te ontstaan waar een substantiële verdere daling van het aanbod op korte termijn niet te verwachten is. Naast het verder verduurzamen van de bedrijfsvoering en het assortiment zullen we in de toekomst steeds meer gezonde producten in het assortiment zien verschijnen, zoals bijvoorbeeld frites van zoete aardappel, groentechips en bitterballen gevuld met groenten. Meer informatie: [Brancheboekje De snackbar in beeld op Spronsen.com](#)

Redactie