

Trends en bedreigingen voor de horeca in 2018

08-01-2018 13:22

*Op de eerste dag van de Horecava zette Robér Willemsen, voorzitter van Koninklijke Horeca Nederland de trends en bedreigingen voor de horecasector op een rijtje. Het aantal bedrijven in de horecasector is de afgelopen jaren flink gegroeid, maar de gemiddelde omzet per bedrijf groeide slechts bescheiden. **Trends horecasector***

KHN ziet voor de horecasector in 2018 de volgende trends:

Gasten zullen nog vaker buiten de deur eten Er komen steeds meer eetmomenten gedurende de dag Gasten worden veeleisender; ze vragen om een hoge kwaliteit tegen een scherpe/goede prijs Gezondheid en milieu wordt een steeds belangrijker overweging bij de keuze van gasten De trends van eten en drinken thuisbezorgen zet door Contactloos betalen groeit; gasten gebruiken steeds vaker hun pinpas en contactloos.

[gallery columns="2" size="medium" ids="52925,52923" [caption id="attachment_52927" align="alignright"



width="300"]

Rober Willemsen (m) proost op een succesvol jaar voor bookdiners met Marin Matser van Van der Valk (r) en Arjan van de Pol (BookDiners.nl) (l) [/caption] Er zijn ook een aantal ontwikkelingen waar KHN wat minder blij van wordt:

De groeiende macht van de boekingsplatformen baart tot zorgen. Stijgende provisies en het niet beschikken over klantgegevens brengen de markt uit balans. Met een eigen platform bookdiners.nl probeert de brancheorganisatie een alternatief te organiseren. Alhoewel de beslissing nog niet is genomen, voorziet KHN grote schade aan de sector bij een verhoging van het lage BTW tarief van 6 naar 9 % in 2018. Steeds meer bedrijven van buiten de branche bieden horecaproducten aan. Bijvoorbeeld zichtbaar door het aanbieden van eten en drinken in winkels; maar ook Airbnb is niet-horecasector die concurreert met verblijfsaccommodaties. KHN pleit voor een gelijk speelveld in regelgeving en lasten voor al deze initiatieven.

Meer informatie: www.khn.nl

Redactie