VASTGOED JOURNAAL

Crisis geeft inzicht in toekomstbestendigheid horeca

04-06-2020 10:19

De terrassen zijn weer open, restaurants mogen weer gasten ontvangen en de hotels worden weer volgeboekt, zij het met de nodige beperkingen. Alhoewel dit voor een flink aantal horecaondernemers een eerste stap is naar herstel, geldt dit lang niet voor iedereen. Naar verwachting zal zeker 25% tot 35% van het totaal aantal horeca ondernemingen in Nederland (circa 46.000) het niet gaan redden en het faillissement moeten aanvragen.

Een schrikbarend hoog aantal, dat (helaas) niet volledig aan de coronacrisis toegeschreven kan worden. Ook tijdens de afgelopen periode van hoogconjunctuur zat een toename van het aantal faillissementen in de horeca er onvermijdelijk aan te komen.

Verdiencapaciteit per exploitatie gedaald
De voornaamste reden hiervoor is de sterke groei van het aanbod met 11% in de afgelopen 5 jaar ten opzichte van de slechts zeer beperkte omzetgroei van de branche die over het geheel slechts met 1,5% toenam. Met als logisch effect dat de verdiencapaciteit per exploitatie daalt. Aangezien de marges in de horeca dun zijn, draaiden zodoende steeds meer exploitaties met verlies. Bij gelijkblijvende marktomstandigheden zou naar verwachting in 2020 circa 10% tot 15% van de horeca exploitaties in de problemen zijn gekomen.

Waardevolle lessen voor de toekomst
Projectontwikkelaars en pandeigenaren kunnen waardevolle lessen leren van de coronacrisis met betrekking tot toekomstbestendige concepten. Waar voorheen nog met regelmaat gedacht werd dat horeca een welkome opvulling was van de ‘overige’ vierkante meters, is het nu pijnlijk duidelijk geworden dat niet zomaar elk concept of horecaondernemer de gedroomde invulling is. Maar hoe bepaal je wat de juiste match is tussen gebouw, gebied en gebruiker?

Gratis webinar van 60 minuten
Op deze vraag geeft First Mate Consultancy & Concepts antwoord tijdens het webinar ‘Hoe ontwikkel je toekomstbestendige horeca & leisure voor gebieden en gebouwen’ op **donderdag 11 juni van 10.00 tot 11:00 uur.**

Registreren voor dit gratis webinar kan via deze link.

Redactie