nieuws

"Een ei kunnen bakken is niet voldoende"

nieuws

Het aantal faillissementen in de horecasector haalt recordcijfers. Ook, en steeds meer, bij de restaurants. Tussen januari en augustus van dit jaar zijn 953 horecazaken over de kop gegaan, van cafés, frituren en fastfoodzaken tot volwaardige 'eetgelegenheden met bediening', lees: restaurants. Dat is 8 procent meer faillissementen in de horeca dan in dezelfde periode van vorig jaar en zelfs 28 procent meer dan vijf jaar geleden, in 2003. Vooral bij de restaurants is de trend erg negatief.

8 SEPTEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

Het aantal faillissementen in de horecasector haalt recordcijfers. Ook, en steeds meer, bij de restaurants. Tussen januari en augustus van dit jaar zijn 953 horecazaken over de kop gegaan, van cafés, frituren en fastfoodzaken tot volwaardige 'eetgelegenheden met bediening', lees: restaurants. Dat is 8 procent meer faillissementen in de horeca dan in dezelfde periode van vorig jaar en zelfs 28 procent meer dan vijf jaar geleden, in 2003. Vooral bij de restaurants is de trend erg negatief.

Volgens het onderzoeksbureau Graydon zijn er twee verklaringen voor die recordcijfers. Door de economische malaise en de gedaalde koopkracht doen consumentgevoelige sectoren als de kleinhandel en de horeca het zeer slecht. Voorts gaat het vooral om 'jonge' horecazaken die failliet gaan. Precies de helft heeft minder dan vijf jaar bestaan. In andere bedrijfssectoren is dat gemiddeld een kwart. Eric Van den Broele van Graydon heeft het in dat verband over de 'belabberde kwaliteit' van veel nieuwe horeca-ondernemingen die in de voorbije jaren opgestart werden.

Dat is harde taal. Is die terecht? Luc De Bauw vindt van wel. De secretaris-generaal van de horecafederatie steekt de schuld niet alleen op de zwakke conjunctuur. "De gedaalde koopkracht van de burgers versterkt eigenlijk alleen maar een structurele verklaring voor het grote aantal faillissementen in de horeca: de drempel om met een eigen zaak te beginnen, is heel laag. Te laag, misschien. Het is niet omdat je een ei kunt bakken, dat je met succes een restaurant kunt openhouden".

De Bauw hekelt naar eigen zeggen niet zozeer een afname van de beroepskennis bij de Belgische restauranthouders. Wel stelt hij zich grote vragen bij hun zakelijke

onderlegdheid. "Veel starters nemen hun beslissingen emotioneel. Ze willen hun eigen baas zijn en een brasserie openhouden lijkt niet zo moeilijk. Maar ze beginnen vaak zonder enig besef van de economische realiteit, ze hebben geen bedrijfseconomische planning en onderschatten de investeringen in infrastructuur en in de aankoop van voedingsproducten. Of ze kiezen een locatie met veel te hoge huurprijzen. Dan liggen de uitgaven al snel veel hoger dan de inkomsten, komen er thesaurieproblemen, lopen de afbetalingen fout en gaat het helemaal mis".
Moeten die starters dan geen attest 'kennis van bedrijfsbeheer' kunnen voorleggen, een 'diploma' dat ze kunnen behalen na een cursus bij het opleidingscentrum Syntra? "Toch wel. Maar die opgedane kennis is blijkbaar niet voldoende. De verkregen informatie is alleszins te weinig specifiek voor wie in de horeca van start gaat".
Daarbovenop komt de bijzonder zware stress die het runnen van een restaurant meebrengt, ook als het niet om een sterrenzaak gaat. "Veel starters onderschatten de lange en late werkdagen, het harde werk als de klanten de deur uit zijn en keuken en eetzaal gedweild moeten worden. Personeel is duur en veel horeca-ondernemers doen dat allemaal zelf. Dat is heel belastend voor het gezinsleven. Als het dan financieel niet echt goed gaat, is de zin om ermee te kappen groot".
Is er dan geen sprake van een afname van nieuwe restaurants? De Bauw ontkent. "De negatieve berichten, het zien falen van anderen, schrikt niet af. Veel starters zijn echt heel sterk gemotiveerd: zij gaan het zeker maken. Maar die wil is niet altijd voldoende. Een restauranthouder moet goed zijn in de keuken en goed als ondernemer. Die combinatie is niet iedereen gegeven".(KS)

Bron: De Standaard

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada