nieuws

Vlaming bespaart op restaurantbezoek

nieuws

De consument gaat ondanks de economische malaise nog wel uit eten, maar geeft er minder aan uit. Uit cijfers van Horeca Vlaanderen blijkt dat de omzet in de sector de eerste helft van 2008 met 8 à 10 procent gedaald is ten opzichte van dezelfde periode vorig jaar. "In plaats van een fles wijn gaat de klant naar een karaf huiswijn. Een maaltijd in een klassiek restaurant wordt vervangen door een in een bistro", zegt secretaris-generaal Luc De Bauw van Horeca Vlaanderen.

5 AUGUSTUS 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:04

De consument gaat ondanks de economische malaise nog wel uit eten, maar geeft er minder aan uit. Uit cijfers van Horeca Vlaanderen blijkt dat de omzet in de sector de eerste helft van 2008 met 8 à 10 procent gedaald is ten opzichte van dezelfde periode vorig jaar.

De malaise heeft zich aan het begin van het jaar al ingezet. Niet dat het aantal bezoekers daalt, maar wel de gemiddelde besteding. Daarvoor zijn twee verklaringen. Ten eerste heeft een dalend consumentenvertrouwen meteen repercussies voor de horeca. Daarnaast is het zo dat bij stijgende kosten op het gezinsbudget beknibbeld wordt. Op dat moment worden de bestedingen in de horeca teruggeschroefd.

De budgetrestrictie is er op alle vlak. "In de gerechten, de keuze van de dranken, enzovoort", somt secretaris-generaal Luc De Bauw van Horeca Vlaanderen op. "In plaats van een fles wijn gaat de klant naar een karaf huiswijn. Een maaltijd in een klassiek restaurant wordt vervangen door een in een bistro".

Ook in tearoom Beach Inn op de Zeedijk van Oostende zijn de gedragsveranderingen voelbaar. Dat begint al wanneer de klant kiest waar hij gaat eten. "Ze gaan prijzen vergelijken met de buren", zegt zaakvoerder Albert De Puydt. "Mijn buur doet restauratie, ik snacks. Dus ze komen bij mij. Dat is in ieder geval nog positief". Maar eenmaal binnen wordt de menukaart minutieus uitgevlooid. "Onze wafeltjes zijn redelijk duur, omdat we die zelf maken. Die verkopen nu minder goed. Hetzelfde voor lasagne en spaghetti", weet De Puydt. "Croque-monsieurs lopen dan weer als een trein, want die zijn veel goedkoper".

De obers voelen de nieuwe vrekkigheid nog het meest van al. "Niet dat onze garçons minder vriendelijk zijn", verzekert De Puydt, "maar hoe dichter we het einde van de maand naderen, hoe minder drinkgeld ze krijgen. Dan betaalt iedereen gepast. Aan het begin van de maand moet ik nog een pak kleingeld in voorraad hebben, maar op het eind niet meer".
Tweesterrenrestaurant Hostellerie Le Fox in De Panne zit nog steeds op dezelfde koers als vorig jaar. Wel merkt chef-kok Stéphane Buyens dat het lunchmenu de laatste tijd geweldig aanslaat. Voor 49 euro krijgt de klant een driegangenmaaltijd met wijn. "Daarmee hebben we een nieuw cliënteel aangetrokken. Mensen hebben dergelijke formules graag. Dan weten ze wat ze kwijt zijn aan een restaurantbezoek".
Veel kan de sector niet doen om de financiële terugval het hoofd te bieden. "Wij zijn zeer omzichtig naar prijszetting", zegt De Bauw van Horeca Vlaanderen. "We lopen op dat vlak al op het scherpst van de snee om de consument te behouden. Als je dan ook nog eens radicaal je prijzen aanpast, dreig je jezelf uit de markt te prijzen".
Ook De Puydt durft niet méér te vragen. "Ik heb net een brief gekregen van Interbrew. Mijn leveranciers hebben hun prijzen met 5 procent verhoogd. Eigenlijk moet ik hen volgen. Maar ik durf het niet, uit vrees dat mijn volk wegloopt. Misschien moet ik iets minder groenten leggen. Of een croque beleggen met twee halve plakjes kaas in plaats van twee hele".
De Bauw hoopt dat er snel een conjunctuuromslag komt. "Als er positieve berichten komen, herstelt de consument snel zijn oude gewoonten". Al heeft de secretaris-generaal er voorlopig geen goed oog in. "Door de stijgende kosten brokkelt de winstmarge steeds sneller af. We hadden binnen de horeca al heel wat bedrijven die over de kop gingen. Als de economische terugval nog lang duurt, zullen het er nog meer zijn".
Volgens topkok Buyens is de tegenvallende economische situatie niet alleen maar slecht. "Zo wordt het kaf van het koren gescheiden in iedere stijl van restaurant en prijsklasse. De minder goeden beginnen de tol te betalen van hun slechtere kwaliteit. Tegenwoordig kan men bij alles wat een tafel met vier stoelen heeft gaan eten".(KS)

Bron: De Morgen</i>

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