

ITALIAANSE RESTAURANTS

VAN SPRONSEN
& PARTNERS



BRANCHE IN BEELD

Een publicatie van Van Spronsen & Partners horeca – advies

Jaargang: 2024

LANDELIJKE ONTWIKKELING

Landelijke ontwikkeling: Italiaanse restaurantsector neemt af

De afgelopen vijf jaar is het aanbod Italiaanse restaurants afgenomen van 1.494 naar 1.469 vestigingen, een daling van circa 2%. De ontwikkeling ten opzichte van de overige Zuid-Europese restaurants (-1,7%) is vergelijkbaar. In de onderzochte periode is het aantal vestigingen van Domino's en NY Pizza explosief gestegen met bijna 50%. Mede door de Corona pandemie is de consument meer gewend om te bestellen en dit zal wel degelijk ten kosten gaan van restaurantbezoek.

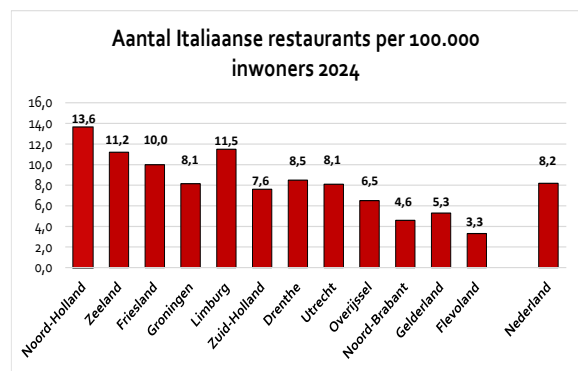
Ontwikkeling in de provincies

Noord-Holland heeft dankzij Amsterdam het grootste aantal Italiaanse restaurants per 100.000 inwoners (13,6). Zonder Amsterdam is de dichtheid in Noord-Holland (5,4), lager dan het landelijk gemiddelde (8,2). De forse stijging in Utrecht (+28%) kan gezien worden als een inhaalslag, door deze ontwikkeling is de dichtheid in Utrecht (8,1) ongeveer gelijk aan het landelijk gemiddelde. In Drenthe zien wij weliswaar een forse procentuele stijging, echter in absolute aantallen is de stijging beperkt, slechts +4 restaurants. De dichtheid (8,5) ligt hiermee wel boven het landelijke beeld (8,2). In Utrecht zien wij de grootste absolute stijging met 25 restaurants, door de stijging van de bevolking in dezelfde periode bleef de dichtheid (8,1) nog fractioneel onder die in Nederland. In Limburg zien wij een andere ontwikkeling waar bij een minimale groei van de bevolking het aantal Italiaanse restaurants sterk toenam met 22 restaurants (+20%). Hiermee is het Italiaanse restaurant in deze provincie fors populairder geworden.

De Zuid-Europese keuken

Al in 2018 schreven wij dat het Italiaanse restaurant in Nederland het meest populair is binnen de Zuid-Europese keukenrichting. In 2018 was de Italiaanse keuken goed voor circa 55% van het totaal aantal Zuid-Europese restaurants, in 2024 is dit gestegen tot circa 56%. Het aandeel is bijna gelijk gebleven door de kleine afname van de Italiaanse keukenrichting, maar ook door de stijging van circa +44% Portugese restaurants en circa +23% Spaanse restaurants. De overige keukens (Grieks, Mediterraan en Turks) zijn juist afgenomen.

Provincie	Aanbod 2024	Δ % 2018-2024	Dichtheid 2024 Per 100.000 inwoners
Noord-Holland	406	-6%	13,6
Zeeland	44	-2%	11,2
Friesland	66	5%	10,0
Groningen	49	-16%	8,1
Limburg	130	20%	11,5
Zuid-Holland	291	-5%	7,6
Drenthe	43	10%	8,5
Utrecht	113	28%	8,1
Overijssel	77	-9%	6,5
Noord-Brabant	122	-8%	4,6
Gelderland	113	-3%	5,3
Flevoland	15	-25%	3,3
Nederland	1469	-2%	8,2



Bron: Van Spronsen & Partners



Bron: Eigen foto

ONTWIKKELING IN DE STEDEN

Aanbodontwikkelingen in de grote stad

In nevenstaande tabel is een overzicht van 18 gemeenten met het grootste aanbod Italiaanse restaurants weergegeven. Ruim 45% van het totale Italiaanse restaurantaanbod is te vinden in deze gemeenten.

Het aanbod in deze 18 gemeenten blijft nagenoeg gelijk in de afgelopen periode (daling 0,7%), in vergelijking met de rest van Nederland waar de Italiaanse keukenrichting is gedaald (-2%). Dit is weergegeven in de tabel hiernaast. Er zijn grote verschillen tussen de verschillende steden. Groei van het aantal restaurants zien wij in Breda (+64%), Eindhoven (+35%) en Maastricht (+32%). In Delft (-26%), Nijmegen (-25%) en in Den Bosch (-25%) zien wij het aanbod sterk teruglopen.

Ook de toerist eet graag Italiaans

De onderste tabel geeft een overzicht van de gemeenten met de grootste dichtheid, het aantal Italiaanse restaurants per 100.000 inwoners.

Onder gemeenten met meer dan 50.000 inwoners (buiten de grote steden in de lijst) lijkt de Italiaanse keuken het populairst te zijn in de gemeente de Fryske Marren. In ons eerder uitgebrachte brancheonderzoeken kwam Roermond naar boven als de gemeente met de grootste Italiaanse restaurant dichtheid. De Italiaanse restaurant dichtheid per 100.000 inwoners in de Fryske Marren is sinds 2018 flink gestegen. De dichtheid in 2018 was 11,6 per 100.000 inwoners en dit is in 2024 gestegen naar een dichtheid van 19,3. Dit komt onder andere door het toeristische karakter van deze gemeente. Laagdrempelige concepten zoals de Italiaanse pizzeria doen het in de regel goed bij dagjesmensen en verblijfstoeristen.

Gemeenten	2018	2024	6 jaar %
Amsterdam	259	244	-6%
Rotterdam	71	68	-4%
Den Haag	68	66	-3%
Utrecht	33	41	24%
Groningen	26	27	4%
Haarlem	25	25	0%
Maastricht	19	25	32%
Breda	14	23	64%
Eindhoven	17	23	35%
Leiden	22	21	-5%
Arnhem	14	18	29%
Amersfoort	13	15	15%
Nijmegen	20	15	-25%
Delft	19	14	-26%
Deventer	14	14	0%
s- Hertogenbosch	16	12	-25%
Leeuwarden	15	12	-20%
Zuidwest-Friesland	13	10	-23%
Totaal	678	673	-1%

Aanbod 50.000+ gemeenten	2024	Dichtheid
Amsterdam	244	26,2
Maastricht	25	20,0
De Fryske Marren	10	19,3
Leiden	21	16,1
Haarlem	25	14,9
Deventer	14	13,5
Delft	14	12,8
Leidschendam-Voorburg	10	12,8
Heerlen	11	12,6
Breda	23	12,2
's-Gravenhage (gemeente)	66	11,7
Hilversum	11	11,7
Gooise Meren	7	11,6
Alkmaar	13	11,6
Groningen (gemeente)	27	11,1

Bron: Van Spronsen & Partners



Bron: Eigen foto



- 18 vestigingen
- In 2018 had Happy Italy 15 vestigingen
- Voorgerechten, pizza, pasta, broodjes, salades, zoete pizza's en desserts
- Lunch en diner
- Prijs hoofdgerecht tussen € 8,75 en € 16,95
- Grote restaurants (100-600 zitplaatsen)
- High traffic stadscentrum locaties
- Bezorgen en afhalen



- 17 vestigingen
- Voorgerechten, pizza en desserts
- Lunch en diner
- Prijs hoofdgerecht tussen € 10,95 en € 19,95
- Relatief kleinere restaurants
- Stadscentrum locaties
- Bezorgen en afhalen



'Your short break to Italy'

- 7 vestigingen
- 1 nieuwe vestiging gepland (2024)
- Voorgerechten, broodjes, lunchgerechten, antipasti, salades, pasta, pizza, vis- en vleesgerechten en desserts
- Ontbijt, lunch en diner
- Prijs hoofdgerecht tussen € 12,50 en € 29,50
- Variërende restaurantgrootte
- Bezorgen en afhalen



'Pizza & Prosecco'

- 35 vestigingen
- In 2018 had de Pizzabakkers 13 vestigingen
- 3 nieuwe vestigingen gepland (2024)
- Broodjes, lunchgerechten, antipasti, salades, pizza en desserts
- Lunch en diner
- Prijs hoofdgerecht tussen € 11,50 en € 17,50
- Variërende restaurantgrootte
- Stadscentrum locaties
- Bezorgen en afhalen



- 12 vestigingen in Nederland, 1 in Berlijn
- In 2018 had de Spaghetteria 5 vestigingen
- Pasta en desserts
- Lunch en diner
- Prijs hoofdgerecht tussen € 14,50 en € 21,50
- Variërende restaurantgrootte
- Stadscentrum locaties
- Bezorgen en afhalen

RENATO'S

'Simplicity. Quality. Passion.'

- 6 vestigingen in Amsterdam, Bloemendaal aan Zee en Nijmegen
- Pizza, salades, antipasti, secondi en desserts
- Diner
- Prijs hoofdgerecht tussen € 10,95 en € 19,95
- Stadscentrum locaties
- Bezorgen en afhalen



'WOODSTONE Pizza and Wine!'

- 4 vestigingen
- In 2018 had Woodstone 5 vestigingen
- Voorgerechten, pasta, pizza, salades en desserts
- Lunch en diner
- Prijs hoofdgerecht tussen € 9,95 en € 19,95
- Stadscentrum locaties, middelgrote steden

VAPIANO®

'The home of handmade fresh pasta'

- 8 vestigingen in Nederland > 155 wereldwijd
- In 2018 had Vapiano 11 vestigingen in Nederland en >200 vestigingen wereldwijd
- Antipasti, salades, pasta, pizza en risotto
- Lunch en diner
- Prijs hoofdgerecht tussen € 9,95 en € 18,95
- Grote restaurants (400-1.000 zitplaatsen)
- High traffic stadscentrum locaties
- Bezorgen en afhalen

Fratelli

'Passion for Italian food'

- 9 vestigingen
- In 2018 had Fratelli 8 vestigingen
- Antipasti, salades, soep, pasta, vlees- en visgerechten en pizza
- Diner
- Prijs hoofdgerecht tussen €13,50 en €29,50
- Variërende restaurantgrootte
- Stads/dorpscentrum locaties
- Bezorgen en afhalen



Deze matrix geeft de grootschaligheid en gemiddelde prijs weer. Met op de verticale as: grootschalige zaken en kleinschalige zaken. En op de horizontale as: de gemiddelde prijs voor een hoofdgerecht. Zie informatie vorige bladzijde.

De pizza wordt steeds culinaider

Chefs zoals Massimo Bottura van Osteria Francescana hebben de Italiaanse culinaire keuken naar een hoog niveau gebracht. Chef Bottura stond op nummer 1 in 'The World's 50 Best Restaurants'. En er staan meer Italiaanse chefs in deze lijst. De '50 Top Pizza World' wordt al een tijdje bekend gemaakt met in de lijst van Europa, 4 Nederlandse pizzeria's. En steeds meer buitenlandse chefs doen mee in Italiaanse wedstrijden, recent is Pasquale Carfora, chef-kok van Aroma Italian Fine Dining Restaurant, uitgeroepen tot winnaar van de gerenommeerde Primo dei Campi competitie.



Pizza Thursday naast Taco Tuesday

Op marketinggebied kan de pizza nog wat leren van de taco, die zijn eigen dag heeft geclaimd, de Taco Tuesday. We hebben bijzondere recepten gezien, samenwerkingsverbanden, chefs die elkaar inspireren op deze dagen. En je kunt ook chefs uit andere keukenrichtingen bij jou vragen hun 'lekkerste pizza' te komen maken! Chefs uit de '50 Top Pizza'-lijst die pizza's komen bereiden bij kleine ketens, een Belgische keten die Vlaamse klassiekers ver-pizza-en en in plaats van wijn een 'beerpairing' aanbieden, enzovoorts!



Authentiek pizzadeeg thuis en in de horeca

Het deeg is essentieel aan het worden in de wereld van pizzeria's. Er wordt enorm mee geëxperimenteerd, zo hebben we o.a. geschreven over pizzadeeg dat 72-uur moest rijzen. En over de kant-en-klare pizzaoplossing van Lazzarella dat horecagelegenheden de mogelijkheid biedt om Authentieke Napolitaanse pizza's te serveren met minimale inspanning. Wat wij nog missen in Nederland is de mogelijkheid om een bol pizzadeeg bij een pizzeria te kunnen ophalen. Dit is in Amerika bijvoorbeeld vaak wel mogelijk!



De alternatieve pizza

Soms voor de gezondheid, denk aan glutenvrije pizza's. Soms vegan varianten zoals met een bloemkoolbodeme en kaasvervangers. Soms voor marketingdoeleinden: denk aan de Chizza van KFC met hun knapperige kip als bodem, Domino's Loaded Tots, hun knapperige tots met gesmolten kaas en pizza toppings, de Pizzoli van Marco's Pizza, een verse en gevulde pizza sandwich. We zien regelmatig nieuwe voorbeelden langskomen!



Italië in je glas

Leuk idee een Bicicletta Bar voor op het terras? Het is een ouderwetse term voor allerlei vormen van een scheutje Aperol, Campari, Limoncello, Amaro del Capo enzovoorts in combinatie met wat witte wijn en een scheutje frisdrank. Maar deze drankjes zijn ook allemaal perfect te verwerken in een Spritz. En de Aperol Spritz is zeker één van de meest verkochte cocktails momenteel!



De toekomst van bezorgen

In de Italiaanse keuken wordt veel gebruik gemaakt van bezorgen en afhalen. De bezorgrobots blijven hangen in de testfase of worden ingezet in beperkte gebieden zoals universiteitsterreinen. Domino's Pizza kwam dit jaar met bijvoorbeeld de DXB bezorgfiets en brommer inclusief oven en we zien dat er wordt gewerkt aan de veiligheid van de bezorgers in Nederland, zoals helmplicht en Bike Blinky. In Amerika kun je ook met Apple Carplay bij Domino's bestellen!



DE TOEKOMSTVISIE

Restaurantmarkt krimpt

Sinds de pandemie zien wij langzamerhand het aantal faillissementen in de horeca oplopen (2024). De vraag is hoe zich dat de komende periode verder zal ontwikkelen. De terugbetaling van belastingschulden, Now en TVI kan er voor zorgen dat de markt nog verder zal krimpen. Dat zal ook effect hebben op de Italiaanse sector. Opvallend genoeg neemt de Italiaanse sector voornamelijk af in de grote steden, in de randstad en word de sector juist groter buiten de randstad. Een aantal ketens die voor de pandemie hard aan het groeien waren, zijn ondertussen kleiner geworden en er zijn ook een aantal nieuwe ketens voor in de plaats gekomen. Het grote succes van de Italiaanse keuken is dat het aan te passen is aan regionale smaken. Daarnaast kan de Italiaanse keuken zich makkelijk aanpassen aan foodtrends op het gebied van gezondheid, dieetwensen, verse en biologische producten, storytelling en gemak.

De gast verwacht meer, maar minder technologie

Tijdens de pandemie waren de QR codes om eten te bestellen of de rekening te betalen een goede oplossing voor de horeca. Sindsdien merken we echter dat deze mogelijkheden weer veelal zijn teruggedraaid. In de afgelopen jaren zijn er voornamelijk ketens met een 'authentieke' atmosfeer naar voren gekomen en deze ketens groeien nog steeds.

Bij de bezorging van Italiaans eten zien we dat ketens wel de technische mogelijkheden omarmen, mede ook door het personeelstekort. Denk hier bij aan elektrische vervoermiddelen, er word getest met robots, bezorgfietsen met ovens en pizza bestellen via Apple Carplay.

Het verschil tussen traditioneel en modern wordt groter

De verschillen in interieur worden binnen het segment steeds groter. Nieuwe bedrijven maar ook bestaande bedrijven kiezen steeds vaker voor een moderne styling van het interieur. Uiteraard is het verstandig om mee te liften op technologische transformaties, maar vooral de essentie van 'Italiaans uit eten gaan' moet hiermee niet verloren gaan. Waar grote restaurants zich kunnen en wellicht moeten focussen op het verhogen van snelheid, lijkt het verstandig voor de 'lokale Italiaan' om te investeren in kwaliteit en identiteit. Voorbeelden hiervoor zijn een uniek interieur, een bijzondere service en/of een onderscheidende menukaart.



Data en het milieu gaan hand in hand

Data is nog nooit zo belangrijk geweest, dit geldt ook voor de data in restaurants. Hoe meer data er is verzameld hoe beter de voorspelling voor de toekomst kan zijn. Zodra kleinere Italiaanse restaurants hier ook meer gebruik van gaan maken, kunnen zij beter inschatten wat ze nodig hebben en een hogere omzet creëren. Daarnaast worden er grote stappen gezet in het verduurzamen van de restaurantmarkt. Hoe beter je kan voorspellen wat je nodig hebt voor de inkoop, hoe minder voedselverspilling. Met de juiste data kan er ook goed worden gekeken waar er ruimte is om biologische of duurzamere producten in te kopen.

Social media blijft ontzettend belangrijk

Social media is ondertussen helemaal niet meer alleen voor de jongere generatie, ook hogere leeftijden zijn steeds meer te vinden op social media platformen. De manier waarop de verschillende generaties social media gebruiken is wel anders. Waar de jongste generaties social media gebruiken als een informatie- en inspiratiebron word het door de oudere gebruikers voornamelijk voor entertainment gebruikt. Jonge restaurantgasten gebruiken social media platformen om van te voren het restaurant te vinden, tijdens het eten over het restaurant te posten en achteraf (na een goede ervaring) een relatie op te bouwen met de social media van het restaurant. Een mooi interieur, een leuke gimmick of een viral restaurant biedt veel 'Instagram opportunities', waardoor er ook meer over gepost wordt. Iets nieuws bieden wat nog niet bestaat zodat jongere generaties erover gaan posten is een handige manier om uiteindelijk ook de oudere generaties te bereiken.

Van Spronsen & Partners

Sinds 1987 is Van Spronsen & Partners hét adres voor horeca-advies, horeca-salarisadministratie, horeca-administratie en horecatrends. Horecaondernemers, de overheid, bankiers en de pers kunnen al sinds het begin bij ons terecht voor advies over de horeca- en leisurebranche.

Horeca-advies is gespecialiseerd in haalbaarheidsonderzoeken, rendementsverbeteringen, managementondersteuning, conceptontwikkeling, huursombepalingen, marketing en strategische visies. Voor gemeenten en projectontwikkelaars ontwikkelen wij o.a. horeca- hotel- en leisure visies en geven wij conceptueel en financieel advies inzake horeca en leisure gerelateerde vraagstukken.

Ons bureau voert daarnaast horeca- en leisure onderzoeken uit zoals het Europees terrasonderzoek.

Wij publiceren ook regelmatig vakgerelateerde blogs, trendpresentaties en brancheboekjes. Kijk voor alle publicaties op www.spronsen.com.

Voor meer informatie, reacties of vragen over het onderzoek kunt u contact met ons opnemen.
E-mail: robinvanspronsen@spronsen.com.
Tel. 071 541 88 67

Lees ook over onze andere diensten op spronsen.com:



Administratieve dienstverlening



Horecatrends.com



Horeca-advies



Horeca-salarisadministratie dienstverlening