

AMSTERDAM, VERSLIK JE NIET

Amsterdam worstelt met de explosie aan horeca en foodservice. Het gemeentebestuur werkt achter de schermen aan een nieuw stadsbreed horecabeleid om de hoofdstad gastvrij en vriendelijk te laten zijn voor bezoekers en ondernemers. De gedifferentieerde benadering van de zeven stadsdelen is straks verleden tijd. Dit geldt mogelijk ook voor mengformules. Ander goed nieuws is dat culinaire ondernemers streven naar meer kwaliteit, variëteit en duurzaamheid.

**HORECABELEID
BEVERAGE DOSSIER FOOD & BEVERAGE DOSSIER
HOOG TIJD VOOR NIEUW HORECABELEID**



Ondernemers in Amsterdam klagen graag en veel, maar het is lovenswaardig dat de gemeente de mouwen opstroopt om de stad in balans te krijgen. De allereerste retailloods van Amsterdam is Marije Pouw, voorheen werkzaam als vastgoedconsultant voor Albert Heijn. Ondertussen maakt na ruim een jaar het voorbereidingsbesluit om paal en perk te stellen aan het toerismewinkelaanbod en mengwinkels met een voedselwarenassortiment in postcodegebied 1012, plaats voor een nieuw bestemmingsplan voor de binnenstad. De conclusie is dat het recht van de ondernemer op vrije vestiging ondergeschikt is aan het algemeen belang. Het instrument van een vacuüm kaasstolp om de 40 winkelstraten in het centrum af te sluiten blijft een uitzonderlijke maatregel. Het betekent wel dat de goede, integere ondernemers in de binnenstad meer ruimte krijgen om te investeren in kwaliteit en service. Tegelijkertijd blijven ze een goede boterham verdienen aan de groeiende stroom van dagjesmensen en buitenlandse toeristen die met of zonder de chocoladeletters 'I Amsterdam' voorlopig niet zal ophouden. Er zijn natuurlijk een aantal losse eindjes die moeten worden afgehecht, zoals de onverzettelijke houding van de gemeente tegenover de vestiging van The Cheese Company in het centrum, de mengformule van Bakkerij Andere Koek (voorheen Anne & Frank) in de Raadhuisstraat, en viswinkel The Seafood Shop in de Leidsestraat die met directe consumptie van haring en kibbeling (frituur!) niet voldoet aan het bestemmingsplan. Het is sneu voor de individuele ondernemers in kwestie, maar waar gehakt wordt vallen spaanders. En wethouder Udo Kock van Economische Zaken en zijn ambtenaren zijn onverzettelijk.

BLURRING WORDT MAINSTREAM | Als onderdeel van het programma Stad in Balans treft de gemeente maatregelen om te zorgen dat de binnenstad ook niet dichtslibt met horecavestigingen en dat ambachtelijke en veelzijdige winkels kunnen blijven bestaan. Zo worden bestemmingsplannen gewijzigd, is er ruimte voor experimenten, een straatgerichte aanpak samen met vastgoedeigenaren, bewoners en ondernemers. Uit onderzoek is gebleken dat ook bezoekers zoeken naar kleinschaligheid, unieke winkels en behoud van authenticiteit. Dat sluit goed aan bij de wensen van de gemeente en de bewoners. De vraag is of de kwaliteit van het aanbod van horeca en foodservice ook buiten het centrum evenredig de aandacht krijgt die het verdient.

Geen stad in Nederland waar zoveel horeca en foodservice zit als Amsterdam. De gastvrijheidssector, hotels meegerekend, maakt en breekt de sfeer in de hoofdstad. Onder 'gastvrijheid' versta ik ook alle zaken die eten to go of to stay verkopen, al dan niet met alcohol. Ook zij dragen bij aan hoe de bezoeker de gastvrijheid van de stad ervaart. En het imago van gastvrij Amsterdam staat onder druk. Na de langste zonnige zomer in mensengeugenis, die liep tot in oktober, zijn Amsterdammers en bezoekers verslaafd aan buiten zitten. Op een terras een rondje geven, is een dure grap. Uit het jaarlijkse terasonderzoek van horeca-adviesbureau Van Spronsen & Partners blijkt dat Amsterdam van alle steden het duurst is, omdat de vastgoed- en huurprijzen fors hoger liggen dan elders. Een ander interessant feitje is dat vooral de Amsterdamse gastvrijheidssector gevoelig is voor de onvermijdelijke Brexit in 2019. In Amsterdam zijn Britten goed voor meer dan 15 procent van alle overnachtingen in hotels en hostels.

GE DOSSIER FOOD & BEVERAGE DOSSIER FOOD & BEVERAGE DOSSIER FOOD &

DE GASTVRIJHEIDSSECTOR MAAKT EN BREEKT DE SFEER IN DE HOOFDSTAD

& BEVERAGE DOSSIER FOOD & BEVERAGE DOSSIER FOOD & BEVERAGE DOSSI

MANNA UIT DE HEMEL | Vanuit de vastgoedhoek wordt er de voorkeur aan gegeven om alle nieuwe zaken in winkelgebieden, die zich richten op eten en drinken of zich daarmee vermengen, om te dopen tot 'Food & Beverage' (F&B). Met als argument dat bij deze formats de binding met de consument ontstaat door de ervaring en niet door het product. Het niet onomstreden fenomeen 'blurring' valt hier ook onder met alle mengformules die de laatste jaren zijn geopend. Blurring gaat over het mixen van activiteiten tot één retailconcept. Grenzen vervagen, niet alleen tussen horeca en detailhandel, ook tussen detailhandel, dienstverlening, ambacht en leisure. Mengformules in Amsterdam staan onder verscherpt toezicht met het 'Detailhandelsbeleid Amsterdam 2018-2022'. Zo heeft stadsdeel Zuid na Centrum met een amendement een nieuw bestemmingsplan aangenomen dat verruiming van mengformules verhinderd.

Dat de vastgoedwereld vernieuwende ervaringsconcepten omarmt als een nieuwe retailcategorie is een logische reflex. Vooral fashion profiteert onvoldoende van de hoogconjunctuur, formules gaan failliet en lokale ondernemers kunnen niet meer de stijgende huurprijzen betalen. Blurring als het nieuwe businessmodel leidt zeker in Amsterdam tot copycat-gedrag, waardoor we zaken zien met dezelfde interieurs en spullen die je overal ziet. Originaliteit, creativiteit en onconventionele ondernemers delven als eerste het onderspit als mengformules populair worden, en de huurprijzen navenant stijgen.

Het samen genieten van food is in deze tijd van overvloed de sociale norm geworden. Zelfs op de meest taai vierkante winkelmeters van Amsterdam Centrum wordt food gezien als de 'hemelse lekkernij' om traffic te genereren. Zo is Colliers samen met de eigenaar van Magna Plaza druk bezig om dagjesmensen en toeristen te verleiden met

F&B in het winkelcentrum. Winkeliers moeten inschikken en maken plaats voor het grootste foodcourt van de binnenstad met twintig restaurantjes en drie drinkgelegenheden. Succes verzekerd? Dat is zeer de vraag met de verwende consument en het overvloedige aanbod.

De ongekroonde koning van het Amsterdamse winkelvastgoed Lesley Bamberger probeert ondertussen de gemeente te overtuigen om Eataly te accepteren als huurder op de begane grond van het voormalige Kasbankgebouw aan de Nieuwezijds Voorburgwal. Met een ingang aan Kalverstraat 48-52. Het wereldberoemde foodconcept met Italiaanse producten van de beste kwaliteit tegen eerlijke prijzen is een succesvolle combinatie van versmarkt, delicatessenwinkel, restaurant en leslokaal. Een waardepropositie voor de klant, die past bij de internationale uitstraling van Amsterdam, en bewijst dat eten en drinken in essentie draait om emotie, respect voor de makers, liefde voor het product en aandacht voor de gast.

CONSUMENT LUST VERANDERING | Het Innovation-LAB van vakbeurs Horecava in januari 2019 staat volledig in het teken van de manier waarop mensen omgaan met eten in relatie tot hun leefstijl. Met werelden als All Day Breakfast, Next Level Kitchen, Personalised Care, High Traffic/Convenience, Healthy Functional, Evening: No, low or pro? (sucre, alcohol) en Foodretail. Als horeca- en foodondernemers al duizelen bij deze (opkomende) voedseltrends, is het goed voor te stellen dat het de beleidsmakers van Amsterdam moeite kost om dit tempo van verandering bij te benen in relatie tot wat wel en niet is toegestaan.

Je hoeft in Amsterdam in elk stadsdeel de belangrijkste winkelgebieden maar langs te gaan, en je ziet hoe dominant foodservice is geworden. Dit in combinatie met steeds weer nieuwe horecaconcepten, die allemaal strijden om de gunst van toeristen en jonge stedelingen die het heel normaal vinden om dagelijks te verblijven in horeca en foodconcepten voor werk, afspraken of gewoon om te chillen.

Uit de Amsterdam City Index 2018 blijkt dat in het centrum cafés en restaurants beter draaien dan de winkels in het centrum. In 2017 groeiden cafés en restaurants met 6 procent. Over zes jaar gemeten steeg het indexcijfer, met inflatiecorrectie, van 100 naar 120. De ongebreidelde groei van het horeca- en foodaanbod in de stad begint te schuren met wat bewoners verstaan onder leefkwaliteit vanwege de bijkomende (geluids) overlast, bestelbusjes en onvermijdelijke rommel op straat. In navolging van stadsdeel Zuid, dat de komst van meer horeca naar de Oude Pijp bevroor tot het nieuwe bestemmingsplan van kracht werd, heeft de bestuurscommissie van West ook een stop aangekondigd op de

ongebreidelde groei van horeca en food. Met als argument dat hierdoor het massatoerisme uit het centrum niet langer uitwijkt naar het gebied rond de Hallen in Oud-West. Een ondernemer die een winkel of kantoor wil omvormen tot een café, restaurant of koffietent, zoals de afgelopen jaren veel is gebeurd, krijgt hiervoor geen toestemming meer.

ONDERNEMERSBLOED | 'Amsterdam ontploft', verklaarde smaakmaker Ron Blaauw in mei tegenover Misset Horeca. De chef nam eerder dit jaar het ongebruikelijke besluit om twee van zijn bedrijven te sluiten en te verkopen. 'We willen echt wel, maar gebrek aan personeel staat verdere groei in de weg. Het is lastig in Amsterdam en ik kon de kwaliteit van de service niet handhaven.' Blaauw heeft ook gepleit voor een restaurantstop om het tekort aan horecamedewerkers tegen te gaan. Hij stelt bovendien dat het imago in de horeca moet veranderen. 'Je moet je personeel veel meer koesteren. Het principe van "je mag blij zijn dat je hier werkt", is al lang niet meer zo. Dat is al bijna omgedraaid. Misschien is dat wel een heel goede tendens. We zijn dan ook bezig met een soort bonussysteem waarbij we een deel van de winst gaan verdelen onder het personeel. Ze moeten één worden met de zaak.'

De ondernemende meesterkok is niet voor één gat te vangen met de start van het Ron Blaauw College en de strategische samenwerking met Deliveroo in een nieuwe foodhal met zes keukens bij Mooie Boules in Oost.

SSIER FOOD & BEVERAGE DOSSIER FOOD

BLURRING LEIDT TOT COPYCAT GEDRAG

Samen met BAUT's Michiel van der Eerde levert hij bijzondere gerechten exclusief bij klanten van Deliveroo. Van der Eerde in Misset Horeca: 'Dit is voor ons een nieuwe manier van zakendoen, de maaltijdbezorger levert een externe keuken en de locatie zit op een strategische "sweetspot" voor delivery.'

Het ondernemersbloed kruipt waar het niet gaan kan en dat is goed voor de broodnodige vernieuwing. Culinaire ondernemers en kenners hebben begin oktober op initiatief van levensmiddelenegroothandel De Kweker

KHN AMSTERDAM

Eveline Doornhegge is regiomanager van Koninklijke Horeca Amsterdam. Ze wil graag iets recht zetten in de beeldvorming rond de vermeende starre houding van de horecalobby. 'We zijn niet tegen mengformules, ze zijn juist van toegevoegde waarde. Het geformuleerde beleid voor detailhandel vinden wij goed dat slechts 20 procent drank en horeca mag zijn op maximaal 20 vierkante meter, zonder reclame. Winkelgebieden met horeca en detailhandel zijn positief in het kader van veiligheid overdag en 's avonds. Functiemenging met wonen, werken en recreëren kan looproutes beïnvloeden en maakt gebieden aantrekkelijk.

Als ik kijk naar waar het scheef loopt, dan is het dat gemeente in 2015 de exploitatievergunning voor retailers met gemengde formules heeft afgeschaft, en in 2017 besloot

om niet meer te handhaven op basis van mengformulebeleid. Nu wordt er zuiver ingegrepen op basis van klachten van bewoners en andere belanghebbenden. Daar hebben we moeite mee. Wij zijn een branche waar strikt wordt gehandhaafd. We zijn fel tegen blurring met alcoholverkoop. De stroom toeristen maakt het lucratief voor retailers om alcohol aan hen te verkopen. Wij hebben daar niets op tegen, zolang het onder dezelfde voorwaarden gaat. We moeten niet willen dat het aanbod in de stad groeit.

Een stadsbreed horecabeleid is een goede zaak, want ik kan niet uitleggen aan onze achterban en consument waarom bepaalde zaken in het ene gebied wel mogen en in andere gebieden niet. We lopen er tegen aan dat de gemeente handhaaft op plekken waarbij er sprake is van te weinig eten en te veel drank

of andersom. Er zijn voldoende criteria om verschillende maatregelen te maken in het kader van veiligheid. De horecacategorieën met de typen functies gaan in ieder geval op de schop.

Een ander punt is dat wij ons zorgen maken over het feit dat de huurprijzen van panden zo hoog worden in Amsterdam. Daarnaast is de beeldvorming rond de druktediscussie niet correct. Ik heb echt ondernemers gesproken die stellen dat 2018 een zwaar jaar is in vergelijking met 2017, vanwege alle kostenstijgingen. Dat geldt ook voor 2019 met de verhoging van de toeristenbelasting naar 7 procent. Een ander groot probleem is het gebrek aan horecapersoneel in de stad. De gemeente heeft invloed op de huisvestingskosten, het vervoer en de bereikbaarheid', stelt Eveline Doornhegge van KHN Nederland.

tijdens de allereerste Amsterdam Food Week de handen ineen geslagen om meer voor de horeca in Amsterdam te betekenen. De stad heeft zijn eerste smaakburgemeester (Samuel Levie) die als een ombudsman voor de horeca moet fungeren. Het aanbod kan duurzamer (20 procent minder plastic bakjes bij afhaalmaaltijden), diverser (er is meer dan Chinees, kebab en shoarma), smaakvoller en gezonder. En ook het aanhoudende personeelstekort en gebrek aan diversiteit binnen de ring staat op de agenda.

NIEUW HORECABELEID | Sira Consulting heeft van de gemeente de bestuursopdracht gekregen om het versnipperde horecabeleid in kaart te brengen, met als doel om effectief, efficiënt, voorspelbaar en toekomstbestendig beleid te maken dat elke ondernemer begrijpt. Een mogelijke uitkomst van de analyse door deze autoriteit op regelgeving is dat wethouder Udo Kock wordt geadviseerd om als tussentijdse maatregel een horeca- of

F&B-loods aan te stellen die - dit is een aanname- een aantal zaken mag gaan uitvoeren:

- Inventariseren welke kleine en grote horecazaken en food en beverage (F&B)-formules een aanwinst kunnen zijn voor een betere diversiteit van het aanbod aan eten en drinken.
- Adviseren en ondersteunen van de gemeente, ondernemers(verenigingen) en vastgoedeigenaren bij het aantrekken van horecapartijen die door belanghebbenden gewenst zijn in een winkelgebied.
- Informeren van vastgoedeigenaren van winkelcentra over de gewenste diversiteit van het aanbod aan horeca en F&B-concepten.

Ook de noodzaak voor een eenduidig beleid voor mengformules zal tegen het licht worden gehouden. Er mag door retailers (nog) geen alcohol worden geschonken, tenzij ze voldoen aan alle inrichtingseisen en sociale hygiëne.

BUITEN DE DEUR GROEIT

ING bevestigt wat Amsterdammers al jaren zien in de hoofdstad: buiten de deur eten is populairder dan ooit en het aantal eetgelegenheden breidt sterk uit. Het omzetvolume van restaurants zal in heel Nederland in 2018 naar verwachting met 2,5 procent groeien. Hoewel cafés ook profiteren van de opgaande markt, is de groei iets beperkter en liggen de volumes fors lager dan tijdens de hoogtijdagen van voor 2007. De volumegroei van eetgelegenheden (restaurants en fast service) bedroeg bijna 6 procent in 2017. Voor 2018 is de verwachting dat de groei rond de 3 procent uitkomt, waarbij de grens van 15.000 vestigingen in heel Nederland van beide type eetgelegenheden wordt doorbroken. De branche profiteert van het hoge vertrouwen onder consumenten en de stijgende werkgelegenheid. Bij cafés zette het omzetherstel pas veel later in. Voor 2018 is het groeitempo

lager dan elders in de horeca, maar de weg naar boven is weer ingeslagen.

ING stelt ook dat de opmars van de bezorgmarkt voor maaltijden alleen maar zal toenemen. Voor veel fastservice-aanbieders is het niet meer weg te denken in hun bedrijfsmodel en ook steeds meer restaurants wagen de stap. Voor restaurants die het proces goed managen, is het afzetpotentieel groot. De keuken moet het aankunnen, niet alle maaltijden zijn geschikt en restaurantgasten mogen er niet onder lijden. Ook de commissies, strakke deadlines voor levering en het verlies van focus vormen drempels om in te stappen. De opkomst van bezorgplatforms en recensie-/reserveringssites betekent wel dat de foodservice een prijs betaalt, stellen analisten van de bank. Onder eetgelegenheden is de versnippering van het aanbod nog veel groter en hebben ondernemers te maken met grote bedrijven die

zich een positie tussen de gast en de eetgelegenheid verwerven. Het is een reëel risico dat dit de winstgevendheid op een negatieve manier beïnvloedt.

Voor de horeca was voor twee op de tien ondernemers in 2017 een tekort aan arbeidskrachten de voornaamste belemmering. Dat aantal ziet ING in 2018 eerder toe- dan afnemen. Dit geldt natuurlijk evengoed voor restaurants. Mensen aanemen is niet het enige probleem. Mensen vasthouden is een veel groter probleem met de huidige generatie Nederlandse jongeren. Ze stellen andere eisen: meer verdienen, minder onzekerheid en geen lange dagen maken of overwerken. In Amsterdam is het gangbaar dat je binnen de ring niet-Nederlands sprekend horecapersoneel treft in cafés en restaurants, die wel bereid zijn om hard te buffelen voor de veeleisende gast en horeca-exploitant.

Er is in Amsterdam en landelijk veel discussie inzake modernisering van de huidige Drank- en Horecawet (uit 1954) op basis waarvan horecaondernemers (nog) geen retail mogen inzetten. De Tweede Kamer is positief over het voorstel van de VVD om toe te staan dat de kapper een wijntje serveert en de slijter een blokje kaas, en dat een restaurant zijn eigen olijfolie en koffiebonen aan de man brengt. Het "gemengd kleinhandelsbedrijf" dat het licht ziet als de initiatiefwet het haalt, is wel aan allerlei regels gebonden. Zo mag de omzet uit de nevenactiviteiten nooit groter worden dan die uit de oorspronkelijke nering.

Amsterdam houdt zich netjes aan de huidige beperkingen, maar ondertussen dreigt de zo gewenste horecavernieuwing niet de kans te krijgen. Een gemeentebestuur dat te veel de vrijheid van horeca- en foodondernemers aan banden legt, loopt het risico zich uiteindelijk te verslikken. Het nieuwe bestemmingsplan voor De Pijp is mogelijk een voorbode van wat horecaondernemers boven het hoofd hangt met het nieuwe horecabeleid dat in 2019 of 2020 stadsbreed van kracht moet zijn.

KLARE WIJN | Op zich is er niks op tegen klare wijn te schenken. Jarenlang kregen stadsdeelbesturen de ruimte om hun eigen beleid te voeren en ongebreideld allerlei vergunningen uit te geven en uitzonderingen toe te staan. Dat leidde tot willekeur en frustraties bij ondernemers, die onnodig op kosten werden gejaagd. Een andere trend is dat de ontwikkelingssnelheid in de horeca tegenwoordig veel sneller gaat. Je moet binnen twee tot drie jaar weer vernieuwen om de verwende consument te inspireren en de concurrentie het hoofd te bieden. Tegenwoordig is het heel gebruikelijk dat ondernemers partnerships aan gaan of de bedrijfsleider mede-eigenaar maken om dure panden te bemachtigen en de exploitatie over te nemen. Deze ontwikkeling leidt

tot een professionalisering van het ondernemerschap. Dit geldt ook voor de compagnonschappen die worden aangegaan om risico's te spreiden en een overnamesom te kunnen betalen; of handen die worden ineengeslagen in plaats te vechten tegen elkaar om een tender van een projectontwikkelaar in de wacht te slepen. De nieuw te openen horecazaak op het Kwakersplein in Oud-West is bijvoorbeeld een samenwerking tussen de ondernemers van Ebeling en Panache.

OD & BEVERAGE DOSSIER FOOD & BEVER

HORECA CONCEPTEN MOETEN VAAK BINNEN DRIE JAAR VERNIEUWEN

De populariteit onder Amsterdammers en bezoekers voor bepaalde type horeca, leidt er wel toe dat veel nieuwe horecazaken snel conceptmatig en klinisch ogen. Er zit weinig liefde van een eigenaar in. Feit is dat de klassieke ondernemer die tachtig uur per week werkt en iedereen in de buurt kent, een uitstervend ras is. En dat is slecht nieuws voor de buurt en de diversiteit. De gemeente heeft de verantwoordelijkheid dat de stad profiteert van een gezond horecaklimaat. Eén ding is niet veranderd in de 21^{ste} eeuw in Amsterdam: horeca is nog steeds hard werken voor weinig geld.

F&B GROOTSTE STIJGER

Nederland geeft volgens makelaar Colliers in het recente rapport 'Food & Beverage' steeds meer geld uit aan eten en drinken, zowel binnenshuis als buitenshuis. In 2017 was dat voor ongeveer 60 miljard euro, voor dit jaar is de verwachting 62,5 miljard euro. Ondernemers springen in op deze ontwikkeling, stelt Colliers.

Het aantal F&B zaken is hierdoor de afgelopen acht jaar met bijna 9 procent gestegen naar ruim 61.250. Dat zijn ongeveer 5.000 verkooppunten extra. Veel van deze F&B-zaken zijn op plekken van leegstaande winkels gekomen. Meer dan een kwart hiervan heeft in het afgelopen anderhalf jaar een F&B-bestemming gekregen.

Ook in vierkante meters is de F&B sector de grootste stijger in de retailmarkt met vooral restaurants en supermarkten. Van die laatste categorie kruideniers zien we dat ze in veel grote steden steeds meer horeca-elementen toevoegen in hun formules, en food-to-go actief aanbieden in de mini-supermarkten.