

Concept Horecabeleid Gooise Meren 2019-2023

Achtergronddocument
Conceptversie – 1 april 2019

Inhoud

Hoofdstuk 1. Feiten en cijfers	3
1.1 Ontwikkeling van het aanbod	4
1.2 Benchmark	8
1.3 Horeca ontwikkelingen in de deelgebieden	11
1.4 Spreiding op gemeentelijk niveau	13
1.5 Economische betekenis	21
Hoofdstuk 2. Trends en ontwikkelingen	23
2.1 Maatschappelijke en consumententrends	24
2.2 Trends in de horecasector	25
2.3 Landelijke ontwikkelingen horecasector	27
2.4 Alcoholgebruik	28
Hoofdstuk 3. SWOT-analyse	29
3.1 Achtergrond	30
3.2 SWOT Bussum	31
3.3 SWOT Naarden, Muiden en Muiderberg	33



U Feiten en cijfers



1.1 Ontwikkeling van het aanbod

Het horeca aanbod wordt uitgesplitst naar de sectoren dranken, restaurants, fastservice, hotels en partycatering.

De afgelopen tien jaar is het horeca-aanbod in de gemeente met 17% gegroeid, en sinds 2012 met 10%: van 127 bedrijven in 2007, naar 135 in 2012 en 148 in 2017¹. Zie de volgende pagina voor een compleet overzicht van de cijfers.

De groei van het aanbod van deze hoofdsectoren is verschillend verlopen. De drankensector laat een licht dalende trend zien, de restaurantsector een licht groeiende trend. Na een scherpe daling van het aantal cafés met een kwart, conform de landelijke trend, is het aantal cafés de laatste jaren weer stabiel. De hotelsector muteert qua aantal bedrijven maar heel beperkt. De groei van het horeca aanbod komt met name voor rekening van de fastservice. Het aantal lunchrooms, pannenkoeken, ijssalons en grill-shoarmarooms is sterk gestegen, met ieder een verdubbeling in 10 jaar.

Wat opvalt is de schaalvergroting die heeft plaatsgevonden. In 2007 was de gemiddelde vloeroppervlak van een horecabedrijf in de dranken, restaurant of fastservices sector 105 m², maar in 2017 is dit toegenomen tot 129 m². Deze schaalvergroting heeft met name plaatsgevonden in de drankensector en is ook licht terug te zien in de restaurantsector. Bij fastservice is het gemiddelde vloeroppervlak juist afgenomen.

Drankensector

o.a. café, bar, coffeecorner, kiosk, discotheek, strandbedrijf, horeca bij ontmoetings-centrum, recreatie en sportaccommodatie

Restaurantsector

o.a. (café-)restaurant, bistro, pizzeria, wegrestaurant

Fastservicesector

o.a. lunchroom, ijssalon, cafetaria, shoarmazaak fastservicerestaurant, pannenkoekenrestaurant

¹ peildatum HorecaDNA april 2018

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
DRANKENSECTOR	46	46	46	41	48	47	46	42	46	46	44
RESTAURANTSECTOR	41	39	40	37	39	39	42	45	43	44	43
HOTELSECTOR	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	5
FASTSERVICESECTOR	29	30	30	31	33	29	30	34	36	38	41
CATERING	6	8	9	10	13	16	15	18	20	18	15
TOTAAL BEDRIJVEN	127	127	128	123	137	135	137	143	149	150	148
DRANKENSECTOR [M ₂]	4.877	5.167	5.054	4.714	7.054	7.626	7.426	6.767	8.088	7.915	7.705
RESTAURANTSECTOR [M ₂]	4.969	4.628	4.711	4.409	4.737	4.889	5.263	5.642	5.303	5.663	5.800
HOTELSECTOR [M ₂]	N.B.	N.B.	N.B.	N.B.	N.B.	N.B.	N.B.	N.B.	N.B.	N.B.	N.B.
FASTSERVICESECTOR [M ₂]	2.359	2.684	2.612	2.731	2.971	2.777	2.482	2.652	2.755	2.875	3.029
TOTAAL M ₂	14.710	15.034	14.792	14.469	17.377	17.907	17.786	17.676	18.761	19.068	18.989

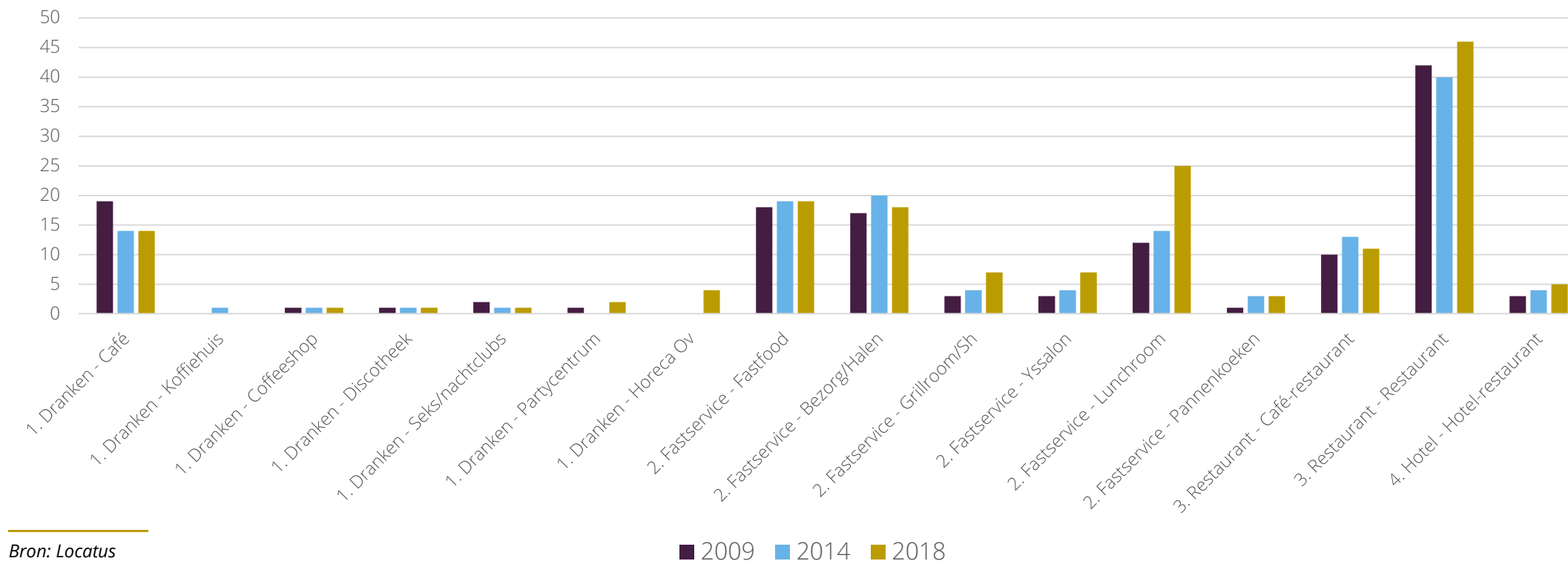
Bron: HorecaDNA, peildatum september 2018

Actuele mutaties

De bovenstaande cijfers zijn gecheckt met de allerlaatste cijfers van HorecaDNA die sept. 2018 beschikbaar zijn gekomen. De meeste sectoren binnen de horeca vertonen een stabiel beeld tot 1-1-2018. Alleen het aantal verkooppunten in dranken is gestegen van 44 naar 49, het aantal restaurants

van 43 naar 45. Het totale metrage aan horeca is gestegen met 1.230 m² vvo naar totaal 20.220 m² vvo (+6%). 800 m² vvo van de groei is te danken aan extra restaurantaanbod.

Ontwikkeling branches in Gooise Meren



Voor de historische aanbod-analyses en de benchmark maken we gebruik van HorecaDNA. Voor de branchering en de ruimtelijke spreiding van de horeca is Locatus een handige bron. Ook de gemeente houdt een lijst bij met horeca. De definitie en bedrijfsregistratie van HorecaDNA wijkt af van die van de gemeente en Locatus waardoor er verschillen ontstaan. De databronnen zijn verschillend. Locatus heeft de data van HorecaDNA overgenomen en aangevuld met haar veldwaarnemingen, brancheindeling en inmetingen.

Horecabedrijven kunnen dubbel of gezamenlijk op één adres ingeschreven staan. Soms zijn ze ingedeeld in een andere horecasector, of worden de metrages anders gedefinieerd zoals het meetellen van het terras en zaalruimte. Afhaal-bezorghoreca kan meegeteld worden zonder nuttiging ter plaatse. Locatus inventariseert geen paracommercie zoals op de sportparken, horeca bij recreatiebedrijven e.d.

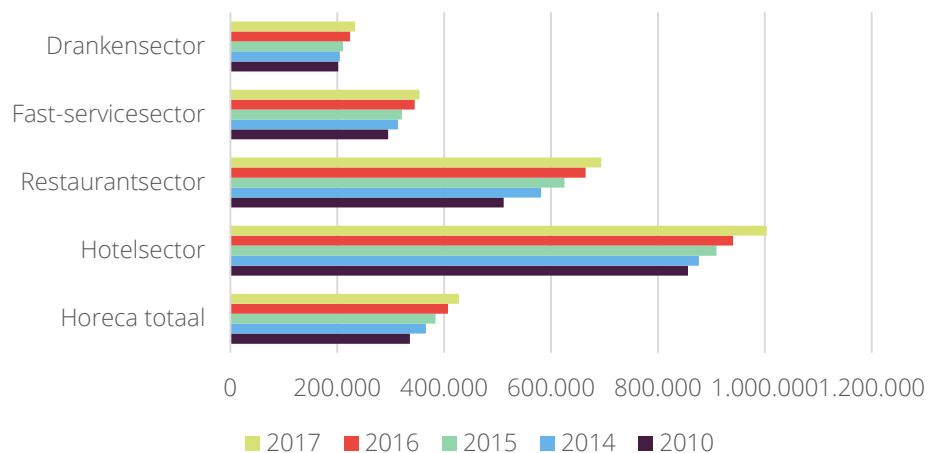
Omzetontwikkeling horecasectoren

Sinds 2010 zien we een sterke groei van de omzet in de horeca: met name de restaurants, gevolgd door fastservice en de hotels. Uitzondering is de drankensector die jarenlang onder druk heeft gestaan. Haar omzet is pas vanaf 2015 weer gaan groeien. Omdat de ontwikkeling van het aantal horecabedrijven landelijk achterblijft, neemt de omzet per bedrijf toe, zij het in mindere mate bij dranken. De omzet per m² VVO groeit ongeveer soortgelijk als per bedrijf.

Dit beeld laat zien dat de horeca een dynamische sector is en goed weet in te spelen op de consumentenbehoeften. Lokaal kan dat afwijken, afhankelijk van de aantrekkelijkheid van de horeca, het aanbod en de keuze, het ondernemerschap, de beleving etc.

Dat Gooise Meren ook goed scoort blijkt uit de Economische Visie. Het aantal overnachtingen is 30% gegroeid in 5 jaar tijd.

Omzet per bedrijf



Omzetontwikkeling horeca (2010=100)



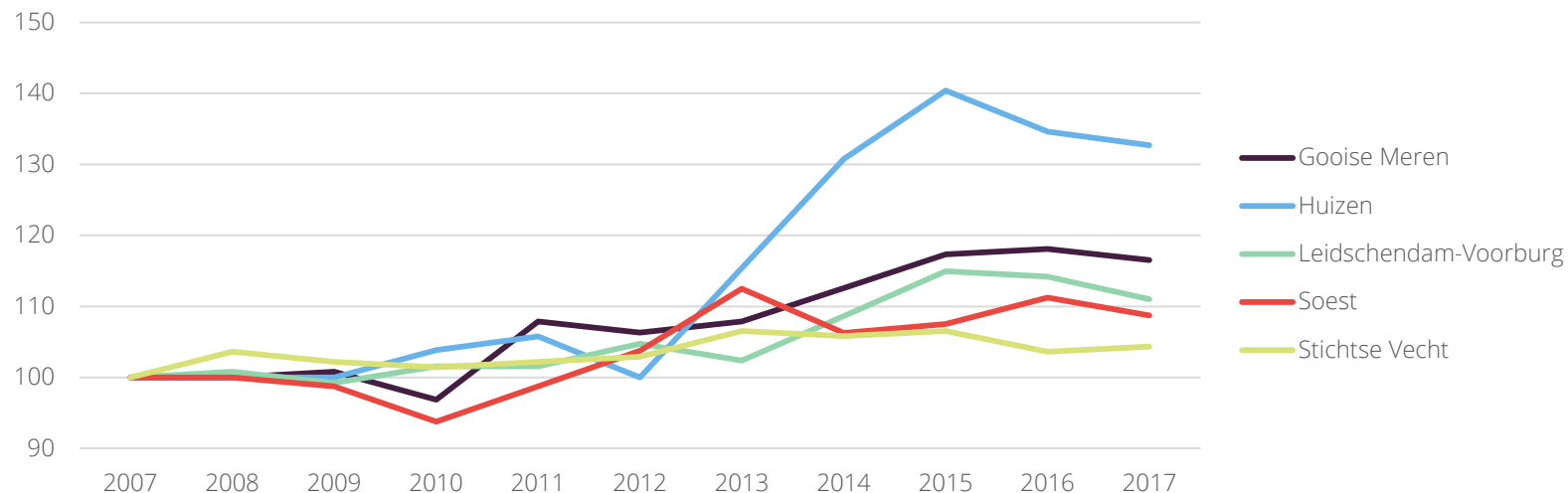
1.2 Benchmark

Benchmark ontwikkeling aanbod (2007-2017)

In de benchmark vergelijken we de ontwikkeling van het totaal aantal horecabedrijven in de gemeente Gooise Meren met de ontwikkeling in vier vergelijkbare gemeenten: Huizen, Leidschendam-Voorburg, Soest en Stichtse Vecht. Dit zijn gemeenten met gemiddeld hogere inkomens en een duurder woningvoorraad en die in de invloedssfeer liggen van de grote steden Amsterdam, Den Haag en Utrecht.

In alle benchmarkgemeenten is er sprake van groei t.o.v. 2007. De gemeente Huizen maakte de sterkste ontwikkeling door, maar ervaart na een piek in 2015 een relatief sterke daling. De gemeente Gooise Meren volgt na de gemeente Huizen met de sterkste ontwikkeling. In Huizen heeft de nieuwbouw van het havenkwartier een belangrijke impuls gegeven aan de groeipiek. De gemeente Stichtse Vecht vertoont het meest constante beeld.

Ontwikkeling aantal horeca bedrijven (index, 2007=100)

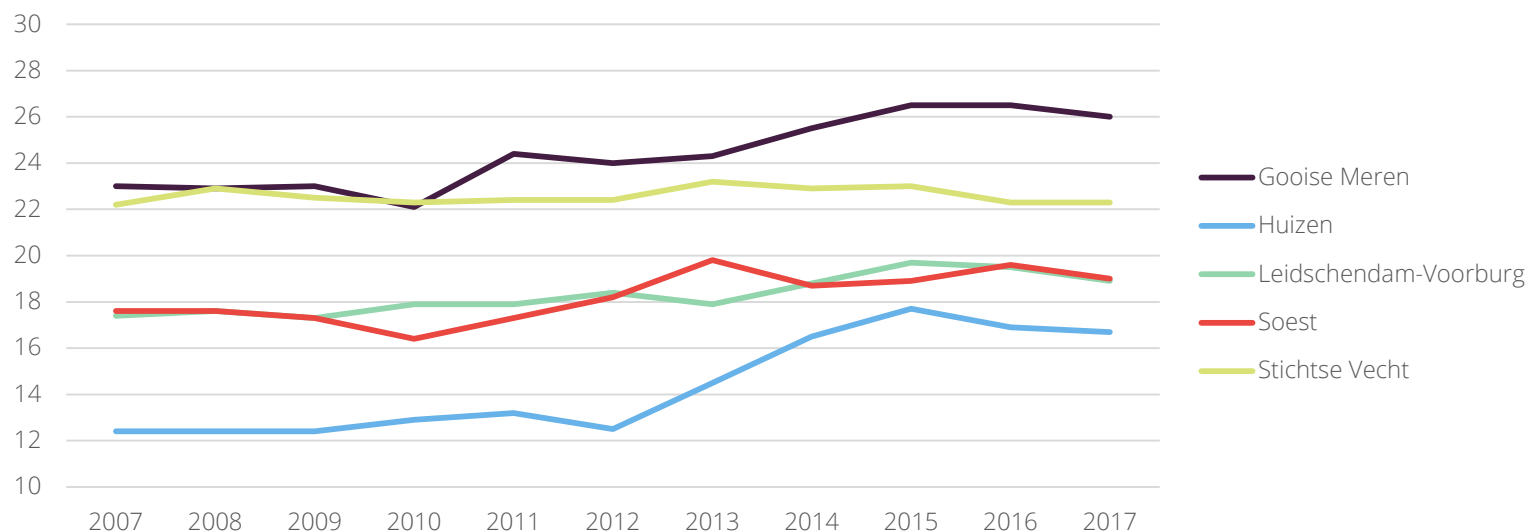


Benchmark aanbod per inwoner

In onderstaande figuur is de ontwikkeling van het horeca-aanbod per 10.000 inwoners weergegeven in enkele met Gooise Meren vergelijkbare gemeenten. Hieruit blijkt dat Gooise Meren beschikt over het grootste aanbod, namelijk 26 horecabedrijven per 10.000 inwoners. Wat opvalt is dat het aanbod per inwoner in 2007 nog vergelijkbaar was met de gemeente Stichtse Vecht (ca. 22-23), maar dat sinds 2007 het aanbod in de Gooise Meren is gegroeid en in Stichtse Vecht constant is gebleven. Beide gemeenten kennen een wat grotere toeristisch-recreatieve functie dan de drie andere

gemeenten. Het aanbod per inwoners in de gemeenten Leidschendam-Voorburg en Soest is licht toegenomen van ca. 17,5 naar ca. 19 bedrijven. De inwoners in de gemeente Huizen maken de grootste ontwikkeling mee vanuit een achterstandspositie: het aanbod per 10.000 inwoners is toegenomen van ca. 12,5 naar ca. 16,5 bedrijven). Per saldo is het ruime horeca-aanbod in Gooise Meren een aandachtspunt dat meegenomen dient te worden in het horecabeleid.

Ontwikkeling aantal horeca bedrijven per 10.000 inwoners

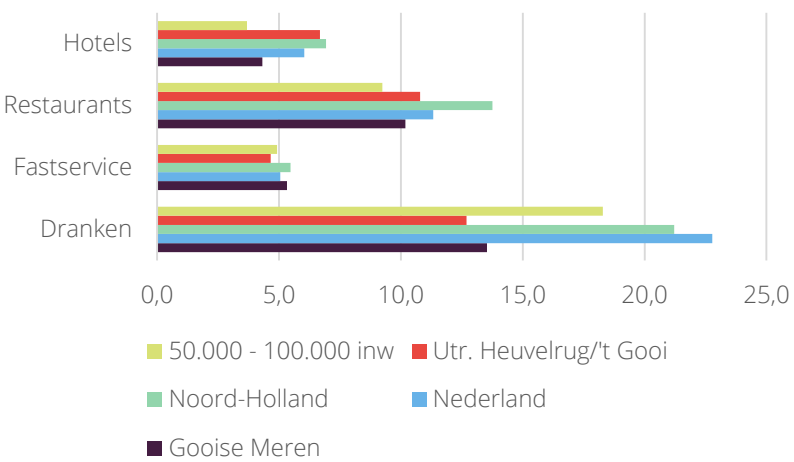


Benchmark samenstelling van het aanbod

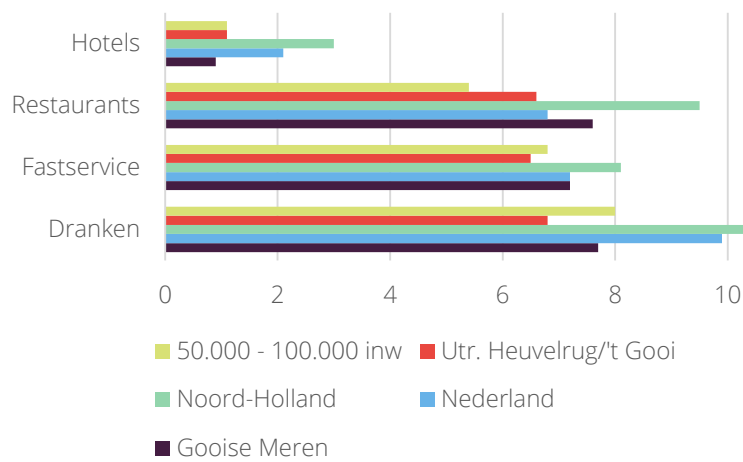
Uit de benchmark met Nederland, Noord-Holland, de regio en plaatsen met 50.000 tot 100.000 inwoners blijkt dat in Gooise Meren het aanbod dranken en hotels achterblijft. Het aanbod restaurants blijft ook iets achter, fastservice scoort gemiddeld. Naar aantallen bedrijven zijn de verschillen veel kleiner, behalve bij hotels. Dat betekent dat Gooise Meren relatief wat grotere hotels

kent, en dat met name de dranken- en restaurantsector relatief kleinschalig zijn. Dus ondanks de schaalvergroting in de periode 2007-2017 blijft het aanbod in Gooise Meren in die twee sectoren kleinschalig. Dit sluit aan op verkaveling van de panden in de historische centrumgebieden van Gooise Meren.

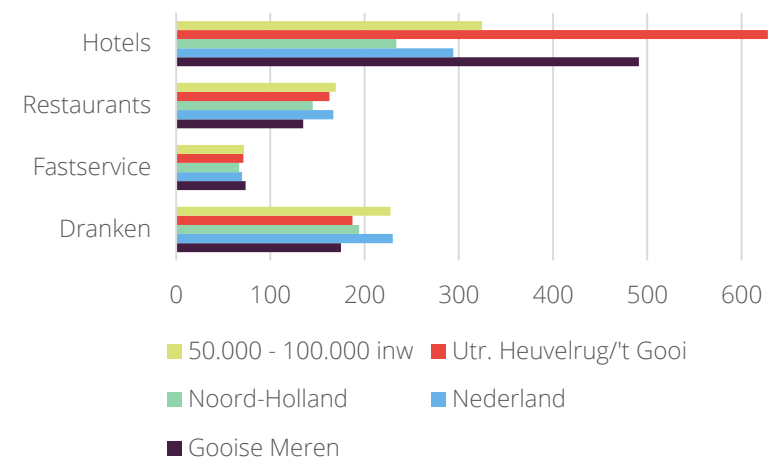
m2 wo horeca per 100 inwoners



Horecabedrijven per 10.000 inwoners



m2 wo per bedrijf



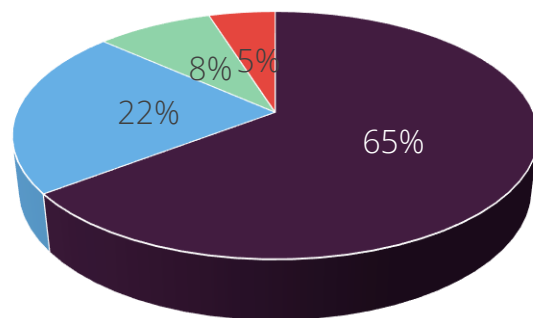
1.3 Horeca ontwikkelingen in de deelgebieden

Aanbod in de deelgebieden

Bijna twee derde van het totaalaanbod is gevestigd in de kern Bussum. Naarden volgt met 22%, en Muiden en Muiderberg met respectievelijk 8% en 5%. De horecabedrijven zijn voornamelijk in de centrale winkelgebieden

gevestigd zoals blijkt uit onderstaande tabel. Volgens de Locatus-data is met name in Bussum-centrum (+15) en Naarden-centrum (+5) het horeca-aanbod snel gegroeid de laatste vijf jaar.

Verdeling horeca bedrijven
Gooise Meren, 2018

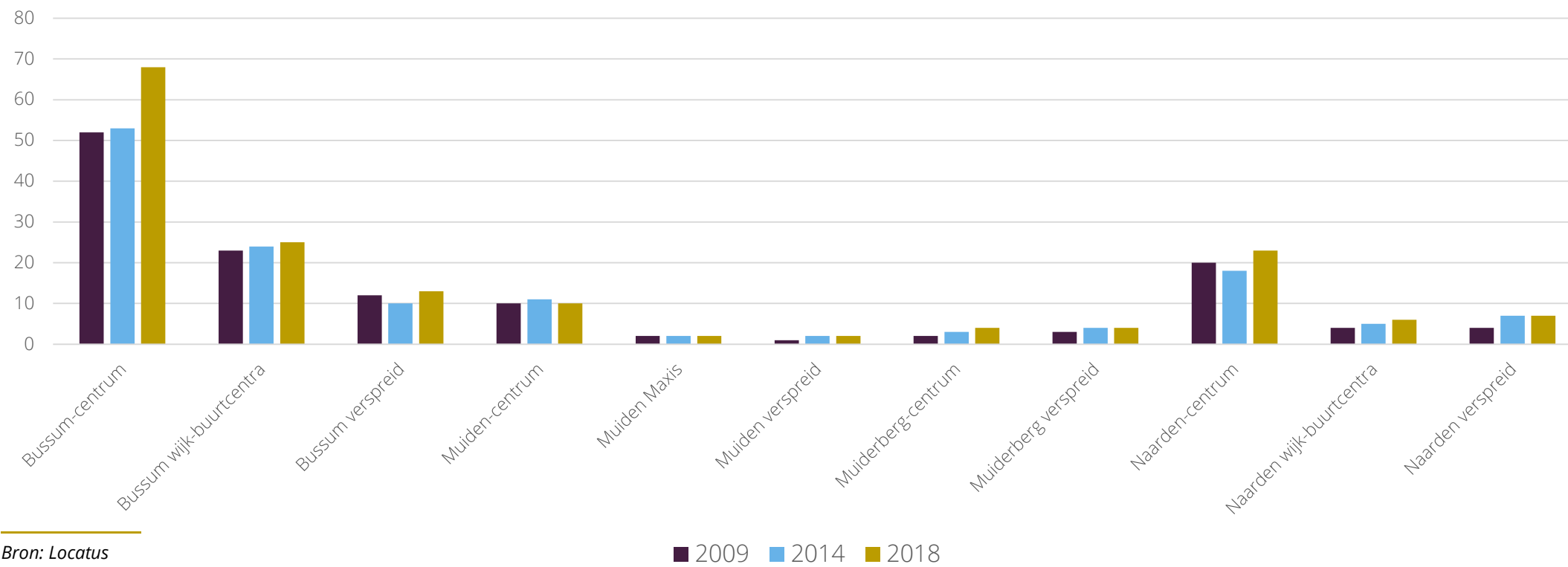


■ Bussum ■ Naarden ■ Muiden ■ Muiderberg

Horecabedrijven naar type winkelgebied

	CENTRAAL	ONDERSTEUNENDE CENTRA	VERSPREID AANBOD	OVERIG	TOTAAL
BUSSUM	64%	24%	12%		100%
NAARDEN	64%	17%	19%		100%
MUIDEN	71%		14%	14%	100%
MUIDERBERG	50%		50%		100%

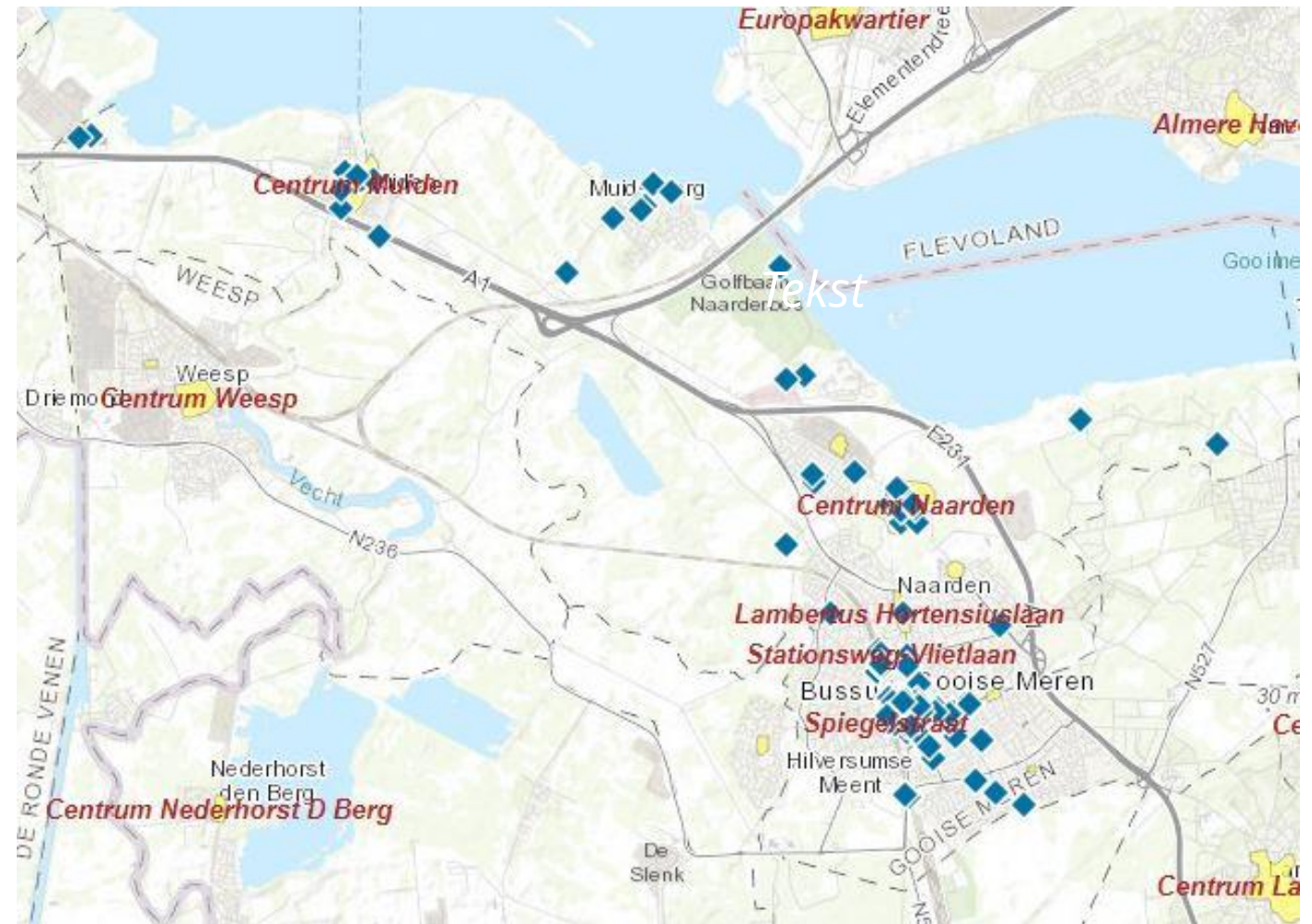
Ontwikkeling horecabedrijven per locatie



Bron: Locatus

1.4 Spreiding op gemeentelijk niveau

De bron Locatus levert de ruimtelijke spreiding van de horeca over de winkelgebieden en de verspreide horeca. De horeca ligt voornamelijk in de vier kernen Bussum, Naarden, Muiden en Muiderberg. De verspreide horeca ligt doorgaans solitair zoals in het Waterfront, langs de snelweg, op een bedrijventerrein of in het landelijke gebied. De kaart is exclusief paracommerciële horeca.





Bussum: spreiding en karakteristieken van het aanbod

Het centrum van Bussum kent bijna 70 horecabedrijven, ruim 15 meer dan in 2014. Dat is ten oosten van het spoor waarbij het deelgebied Stationsweg / Vlietlaan is meegerekend. In het centrum zit veel dag- en avondhoreca, de avond/nachthoreca ligt met name aan de randen zoals de Stationsweg / Generaal de la Reijlaan, Herenstraat, en de nachtclub aan het Wilhelminaplantsoen.

Het totale horeca-aanbod ligt relatief verspreid. Voor de daghoreca tussen de winkels is dat positief, voor de terras- en uitgaanshoreca is dat minder positief. Wat opvalt is dat er geen echt horecaverblijfsplein is met aaneengesloten, grotere terrassen. Voor de horeca blijft de verblijfswaarde op het Julianaplein, Veerplein en Wilhelminaplantsoen sterk achter, wel zijn hier enkele horecabedrijven toegevoegd. Op het plein van de Nieuwe Brink staan al jaren horecapanden leeg. In één ervan heeft zich Bagels & Beans gevestigd.

Mede door het ontbreken van een aantrekkelijk horecaplein is de Kapelstraat als horecastraat versterkt, met daghoreca, cafés / restaurants en kleine terrassen. De straat ligt geïsoleerd en genereert weinig toegevoegde waarde voor de rest van het centrum.



Per saldo kan de horeca in Bussum-centrum weinig inspelen op een aantrekkelijke openbare ruimte om te verblijven. De meeste straten met uitgaanshoreca worden gedomineerd door hun verkeersfunctie zoals nabij de spoorwegovergangen en het station. Tijdens een evenement kan een plein of straat afgesloten worden voor verkeer of parkeren en dan is er tijdelijk meer ruimte.

Functioneel valt op dat Bussum-centrum over een ruim aanbod (café)restaurants beschikt (25, bron Locatus), gevolgd door lunchrooms (13), bezorgen / afhalen / fast food (13), en daarna pas de cafés (7). Het centrum kent één partycentrum / nachtclub en één coffeeshop. Ook nieuwe concepten met blurring zijn in opkomst (Stricks Bakery Café), inclusief expansieve formules als Subway (al weer gesloten), Brownies & Downies, Domino's en binnenkort Bagels & Beans. De kwaliteit van de horeca in het centrum varieert sterk, van basic tot hoogwaardig. De bedrijven in het centrum die groter zijn dan 200 m2 vvo zijn McDonald's, Bel Ami, tKOOKt, Okydo, Bregje, Leuk en Tong Fong.

De aanloopstraten Spiegelstraat, Laarderweg, Huizerweg en Huizerweg-Bisonstraat zijn ondersteunende centra. Die liggen wel in de directe invloed van het centrum. Samen met de wijk- en buurtcentra varieert het aanbod van dag tot avondhoreca, de grootste branche is afhalen / bezorgen.

Er liggen ook enkele cafés net buiten het centrum. De Koperen Kraan aan de Herenstraat fungeert als uitgaansplek voor jongeren en jongvolwassenen, samen met De Boemel die tot het centrum wordt gerekend. Aan de Laarderweg zit veel afhaal / bezorghoreca.

Verder komt er nog enige verspreide horeca voor in de wijken en langs de doorgaande wegen, waaronder het grotere NH Hotel in Bussum-Noord en Bastion bij station Bussum-Zuid. Dit aanbod heeft een divers karakter.

Interview horeca Bussum en dynamiek

- Centrum onder druk vanwege uitgestelde investeringen.
- Horeca Bussum ervaart knelpunten door afnemend winkelbezoek, teruglopend uitgaanspubliek, de groei van de daghoreca en hoge huren.
- Weinig vermaak in en rond het centrum, alleen casino: functies als een bioscoop, theater of jongeren centrum liggen buiten het centrum.

Plannen:

- Bensdorp: maximaal 900 m² horeca erbij (categorie 1-2-3)
- Mariënborg: nog onbekend





Naarden: spreiding en karakteristieken van het aanbod

In Naarden ligt tweederde van de horecabedrijven in het centrum, ofwel de vesting. In het centrum ligt het aanbod met name langs de Marktstraat, Cattenhagestraat, nabij de Grote Kerk, en in de omgeving Arsenaal en Nieuwe Haven. De meeste panden liggen met hun terras aan de straat waar ook sprake is van een verkeersfunctie, behalve het Kerkpad en aan de Haven.

Tijdens een evenement kunnen straten worden afgesloten. De nadruk ligt op restaurants en dag-avondhoreca, de vesting kent maar twee cafés en een partycentrum als onderdeel van het Arsenaal. De cafés zijn vaker gemixt met een restaurantfunctie. 't Arsenaal is het grootste bedrijf met verschillende horecafuncties en is een belangrijke trekker.

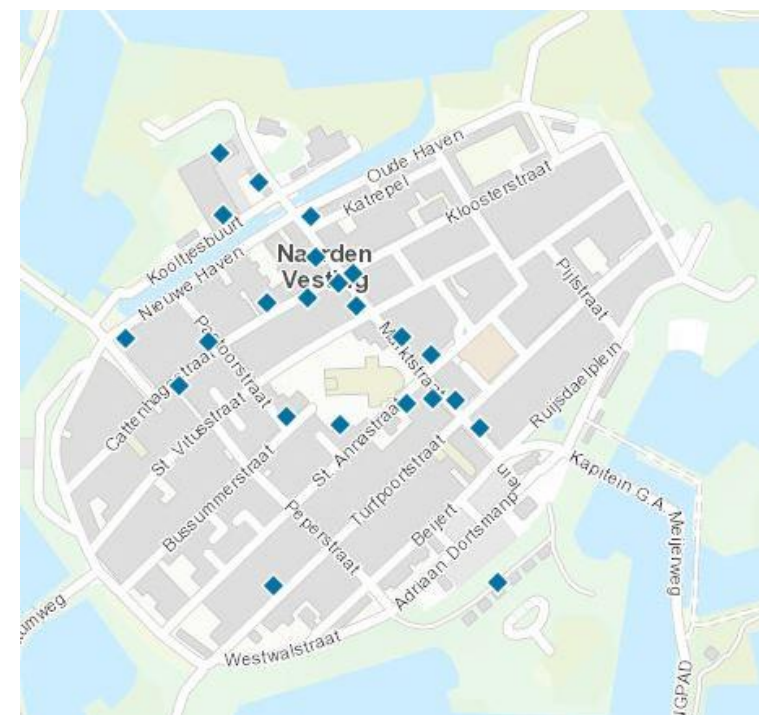
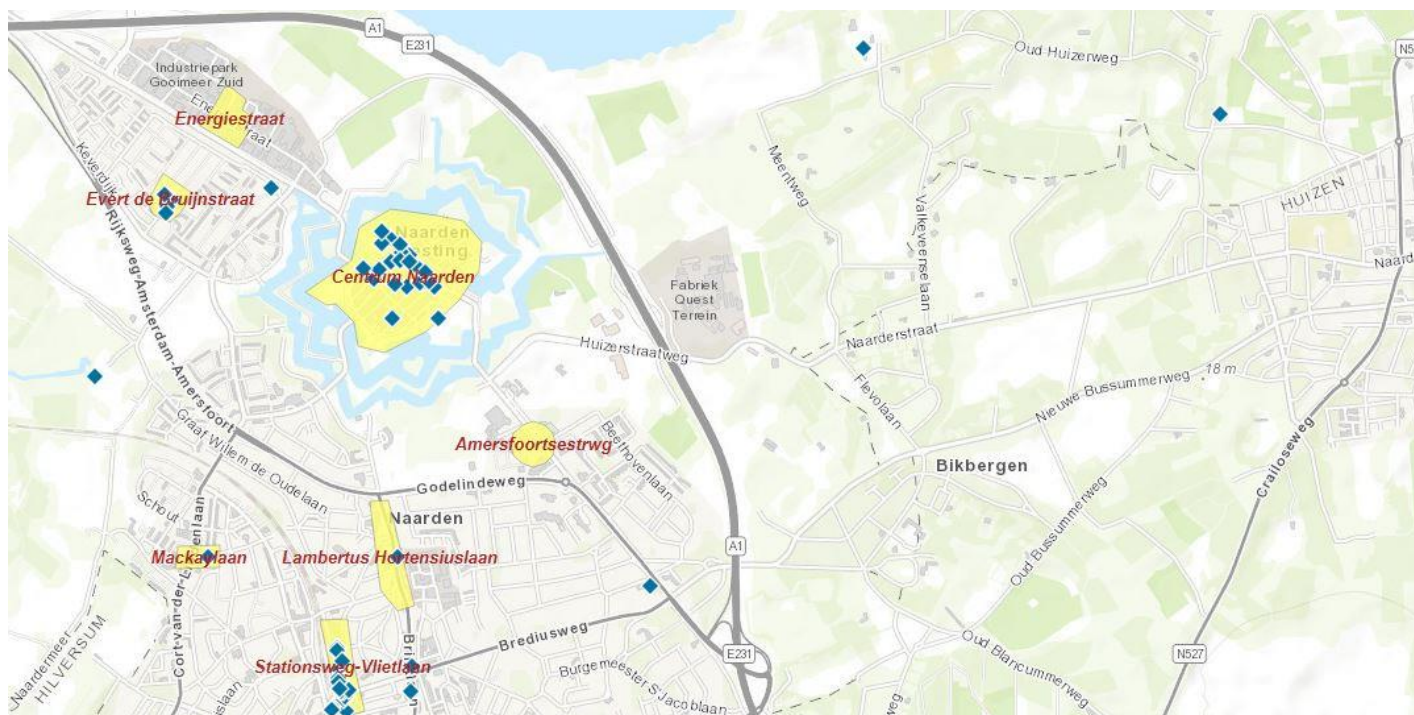
Bijna alle horeca in Naarden is zelfstandig ondernemerschap. Met circa 23 bedrijven is sprake van een behoorlijk horeca-aanbod.

Een belangrijke doelgroep voor de horeca in Naarden zijn de toeristen en recreanten, naast de eigen inwoners en die uit de regio: dat zijn met name hogere inkomensgroepen. 't Arsenal is in staat om klanten uit een groot gebied aan te trekken.

De overige horeca in Naarden ligt op wijk-buurtniveau zoals de Evert de Bruijnstraat. In het Waterfront liggen Porterhouse en de Beachbar en in het groen bijvoorbeeld de Gasterij Stadzigt. Verspreid ligt een NH Hotel.

Interview horeca Naarden

- Aanbod is sterk vernieuwd na de crisisperiode.
- Er zijn beperkte ruimtelijke mogelijkheden om uit te breiden.
- Omdat Naarden en Bussum tegen elkaar liggen heeft de horeca in Naarden een grotere potentie dan alleen de eigen kern; ze kan inzetten op haar onderscheidend vermogen dankzij de belevingswaarde van de Vesting.
- Recreatie-toerisme: invloed van toeristenseizoen.





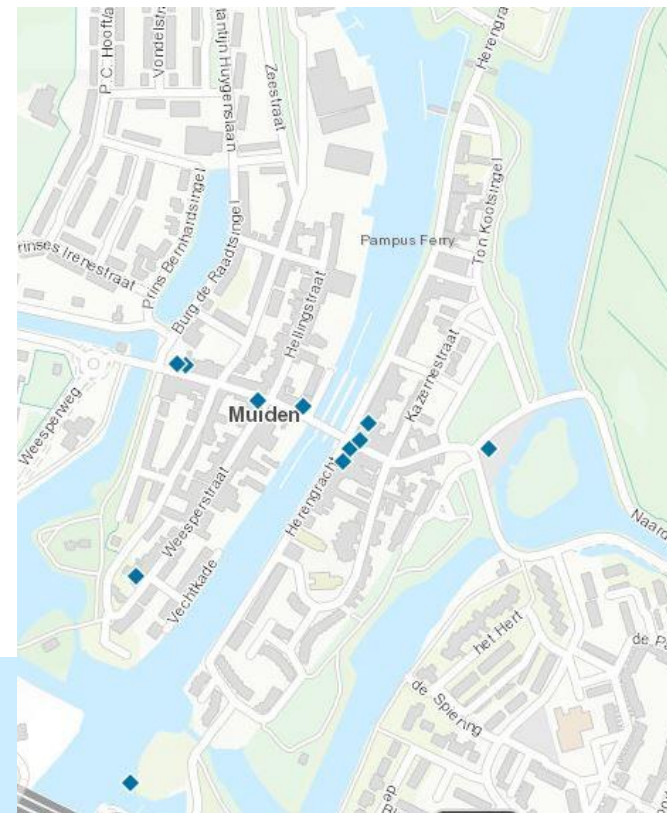
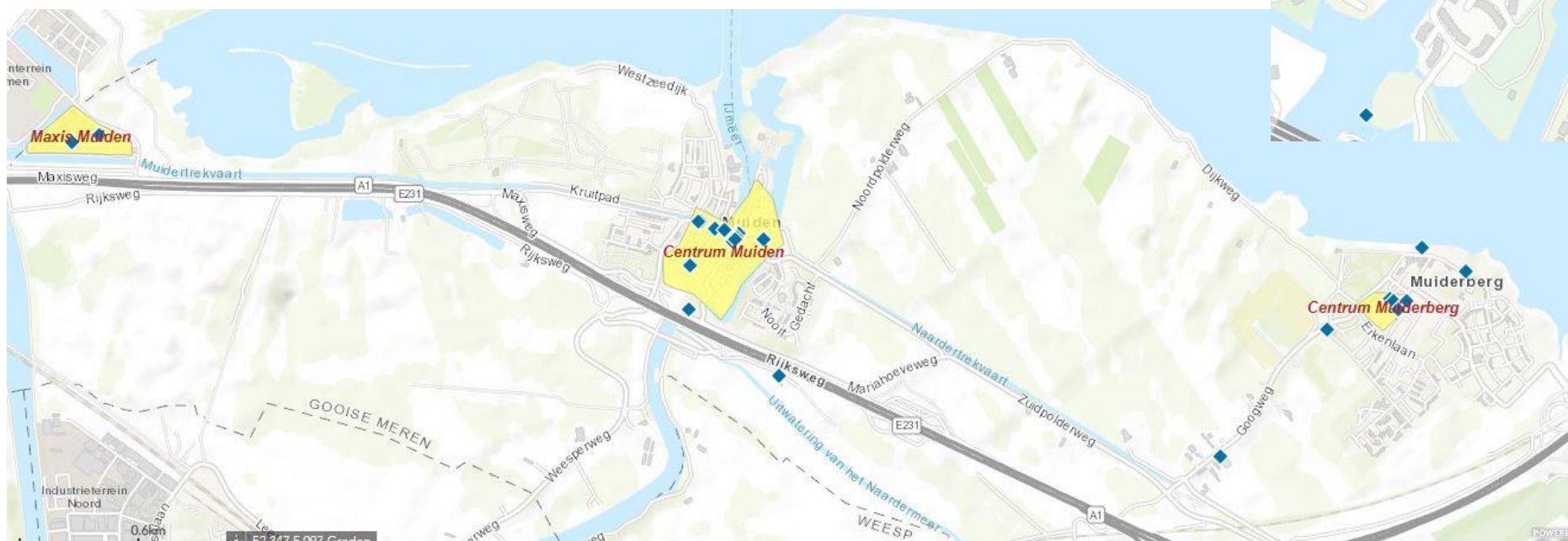
Muiden en Muiderberg: spreiding en karakteristieken van het aanbod

In Muiden ligt het horeca-aanbod met name rondom de sluis en Sluisstraat. Het zijn met name restaurants en café-restaurants, een enkel café en fastservice-bedrijf. Daarnaast zit in Maxis Muiden een snackbar en een Burger King met een Drive-inn. Deze Burger King is de enige horecaformule in Muiden, de andere horecabedrijven zijn zelfstandige ondernemers.

In Muiderberg ligt het horeca-aanbod verspreid, met een viertal bedrijven in het centrum, onder andere het markante restaurant-hotel 't Rechthuijs en strandpaviljoen De Zeemeeuw e.d. Nog vier bedrijven liggen verspreid waarmee het horeca-aanbod in dit dorp heel beperkt is.

Interview horeca Muiden en Muiderberg

- Kleine kernen: lokaal draagvlak is beperkt.
- Inclusief dynamiek: kansen recreatie / toerisme met Amsterdam Castle, haven en zeesluis en omringende horeca. Wel invloed toeristenseizoen.
- Woningbouw De Krijgsmann met 1.300 woningen, en in de nabijheid Bloemendalerpolder.
- Nadeel: bereikbaarheid via A1 is verslechterd.



1.5 Economische betekenis

Aandeel van horecabedrijven in de retailsector

De gemeente Gooise Meren telt in totaal 968 retail verkooppunten (bron Locatus). Conform de definitie van Locatus is in 164 van deze verkooppunten horeca gevestigd*. Hiermee heeft de horecasector een aandeel van circa 17% in het totaal aantal retail verkooppunten: dit aandeel is in Muiderberg met 40% het hoogst (Muiderberg heeft een beperkt winkelaanbod), en in Bussum en Naarden het laagst (16%).

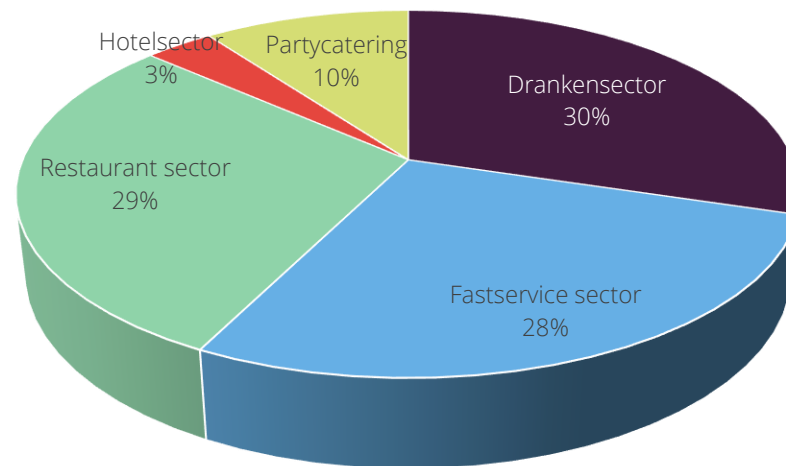
Aandeel horecasector Gooise Meren

	HORECA VKP	TOTAAL RETAIL VKP	AANDEEL HORECA VKP
BUSSUM	106	658	16%
NAARDEN	36	219	16%
MUIDEN	14	71	20%
MUIDERBERG	8	20	40%
GOOISE MEREN	164	968	17%

Locatus [peildatum 30 april 2018]: inclusief bijvoorbeeld bezorg / afhaal die bij HorecaDNA vaak tot de detailhandel wordt gerekend, en exclusief paracommercie e.d.

Qua winkelvloeroppervlak is het aandeel van de horecasector circa 11%. Op basis van HorecaDNA is de drankensector met een aandeel van 30% van het totaal aantal bedrijven het grootst, gevolgd door de restaurantsector (aandeel van 29% van het aantal bedrijven) en de fastservicesector (28%).

Aandeel horeca bedrijven naar type



HorecaDNA [peildatum 24 april 2018]

Werkgelegenheid

Er waren 830 personen werkzaam in de horeca in 2016 in de gemeente Gooise Meren. Ter vergelijking, in de regio Het Gooi en Vechtstreek is het aantal werkzame personen het hoogst in de gemeente Hilversum (1.355), gevolgd door Gooise Meren (830) en de gemeente Wijdmeren (504).

Hiermee neemt de horecasector in de Gooise Meren 7% in van de totale werkgelegenheid in de tertiaire sector (de dienstensector). Dit aandeel is iets hoger dan het gemiddelde aandeel in de regio (6%), maar lager dan het landelijk gemiddelde (10%).

Volgens de Economische Visie 2040 is de werkgelegenheid in de horeca de laatste jaren met 5,9% gegroeid.

	HORECA	TOTAAL TERTIAIRE SECTOR	AANDEEL HORECA IN WERKGELEGENHEID
GEMEENTE GOOISE MEREN	840	12.673	7%
REGIO HET GOOI EN VECHTSTREEK	3.853	60.166	6%
NEDERLAND	400.552	4.061.226	10%

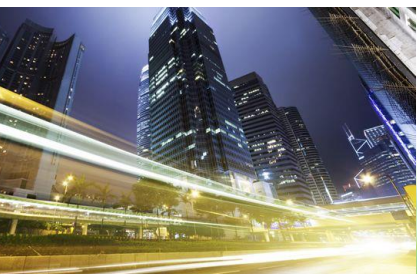
Bron: LISA

02

Trends en
ontwikkelingen



2.1 Maatschappelijke en consumententrends



Urbanisatie

De aarde verstedelijkt en steden worden steeds groter. Door de groeiende omvang en belang van steden, vervagen landsgrenzen en ontwikkelen steden/ regio's zich tot 'nieuwe landen'.

Als reactie op deze ontwikkeling worden voor kleine tot middelgrote steden (zoals Bussum, Naarden en Muiden) samenwerkingen in regioverband steeds belangrijker.



Duurzaamheid

Er is groeiende aandacht voor en bekendheid/ betrokkenheid met duurzaamheid. Het belang van dit thema groeit binnen vele sectoren.

Het groeiende belang van duurzaamheid en lokale producten is goed te koppelen aan het thema 'beleving' en de eigen verhalen/geschiedenis van de verschillende kernen in de gemeente Gooise Meren.



Stressvolle maatschappij

Men ervaart door maatschappelijke druk en hectiek gemakkelijk stress. Consumenten hebben behoefte aan gemak en 'ontzorging'.

Er is een groeiende behoefte aan ontspannen, zeker ook vanuit de grote(re) steden. De diverse kernen in de gemeente Gooise Meren kunnen hier een bestemming voor zijn, zowel voor inkomende bezoekers als eigen inwoners.



Authenticiteit

De behoefte aan authentieke ervaringen is groot. Hierbij wil men graag unieker zijn dan anderen om zichzelf te kunnen onderscheiden.

De hang naar authenticiteit geeft kansen voor het ontwikkelen van de beleving en de verhalen van de verschillende kernen. Dit hangt sterk samen met de sfeer van een locatie (zie belevingseconomie). Naast commerciële waarde heeft authenticiteit ook sociale waarde voor inwoners.



Ontmoeten en delen

Men heeft de behoefte om steeds meer samen te zijn en om dingen met elkaar te delen, online en offline.

In een vluchtige, snelle wereld is er behoefte aan 'quality time' met familie en vrienden. Zo worden bijvoorbeeld binnensteden steeds meer een plek voor ontmoeting en groeit de rol en betekenis van horeca als facilitator van deze ontmoetingen.

2.2 Trends in de horecasector



Branchevervaging

Branchegrenzen vervagen (blurring) door het combineren van zaken om het maximale eruit proberen te halen. Dit hangt samen met de belevings-economie, stressvolle maatschappij, ontmoeten en delen. Dit biedt kansen (voor bv. nieuwe/spannende formules, en bijzondere beleving) maar vraagt ook om duidelijkheid (wat kan en wat mag).



Gemak

Door drukte en haast is gemak een pre. Overal is horeca te vinden. Ook flexwerken neemt toe: het mengen van functies en het combineren van werken of studeren met horeca. Dit vraagt om veel wifi spots en mogelijkheden om te ontmoeten, formeel en informeel. Dit komt voort uit de stressvolle maatschappij, technologische ontwikkelingen en de behoefte om samen te zijn (ontmoeten en delen).



Tijdelijkheid

Het aantal pop up en tijdelijke horeca gelegenheden groeit. Denk hierbij bijv. aan foodtrucks. Dit speelt in op de behoefte aan nieuwe en bijzondere ervaringen. Ook zien we de verdere groei van festivals en evenementen met horeca in de vorm van catering.



Kwalitatieve beleving

Zodra er een verhaal wordt toegevoegd binnen een concept maakt dit het unieker en leuker om te ervaren. Dit komt voort uit de belevings-economie en hang naar authenticiteit. Daarbinnen speelt merkbeleving een belangrijke rol, met vaak grootschalige efficiënte formulezaken, soms buitenlandse formules, met een herkenbaar product voor een scherpe prijs. Tegelijkertijd is er groeiende aandacht voor lokale en biologische producten. Dit komt voort uit de groeiende aandacht en betrokkenheid met duurzaamheid en authenticiteit.



Mobiliteit en technologie

Door een betere mobiliteit kom je veel sneller op bepaalde plekken waardoor het bereik/aanbod waaruit je kan kiezen groter wordt. Ook zorgt de technologie voor meer informatie d.m.v. sociale media en websites en de beoordelingen die bezoekers hier kunnen geven over hun ervaring. De keerzijde hiervan is dat ondernemers kwetsbaar zijn voor negatieve beoordelingen die voortkomen uit zaken die buiten de macht van de ondernemer gaan.



Persoonlijk

Gasten willen een unieke beleving en verwachten hierbij ook persoonlijke aandacht. Concepten waarin medewerkers oprechte betrokkenheid tonen zijn een trend. Het mag daarbij allemaal wat persoonlijker, het verschil tussen gasten en medewerkers wordt daarbij steeds kleiner. Dit is als tegenhanger op de *fast* ketens.

Daarnaast is de gast veel bewuster bezig met gezondheid. All you can eat concepten worden hierbij steeds minder populair. Gasten realiseren zich dat dit helemaal niet gezond is.



Puur en ambachtelijk

De gast geeft meer om de producten die hij eet en waar deze vandaan komen. De gast wilt met een goed gevoel de horecazaak kunnen verlaten. Dit komt voort uit de groeiende aandacht en betrokkenheid met duurzaamheid en authenticiteit.

Er gaat nu meer aandacht naar eerlijke biologische ingrediënten, hoge kwaliteit (lokale) producten en naar het afval dat het produceert. Maar ook hoe en door wie het gemaakt wordt. De opkomst van bijvoorbeeld koffiezaken die zelf hun koffiebonen branden.



Supermarkt-keukens

Supermarkten spelen in op de consumentenbehoeften op gebied van gemak en 'ontzorging' enerzijds en de behoefte aan vers en puur eten anderzijds.

Keukens in supermarkten bereiden vers voedsel tot kant-en-klare meeneem maaltijden: snel en gemakkelijk voor de consument.



'All day' concepten

De opkomst van plekken waar je ieder moment van de dag heen kunt. Voor ontbijt, lunch, borrel en avondeten.

De opkomst van ontbijt- en lunchconcepten of zaken waarbij de ontbijt/lunch kaart de gehele dag te bestellen is. De eetmomenten liggen nu veel minder vast en gasten willen de gehele dag kunnen bestellen.

Er wordt veel meer buitenshuis gegeten dus er is ook meer behoefte aan gezonde opties, hier hangt ook de opkomst van saladebars en pokebowl-afhaal plekken mee samen.



Terrassencultuur

De terrassencultuur is enorm gegroeid in Nederland. Niet alleen meer in hoog zomer zitten de terrassen vol. De terrassen zijn nu zo geliefd dat de buitentemperatuur er steeds minder toe doet.

2.3 Landelijke ontwikkelingen horecasector

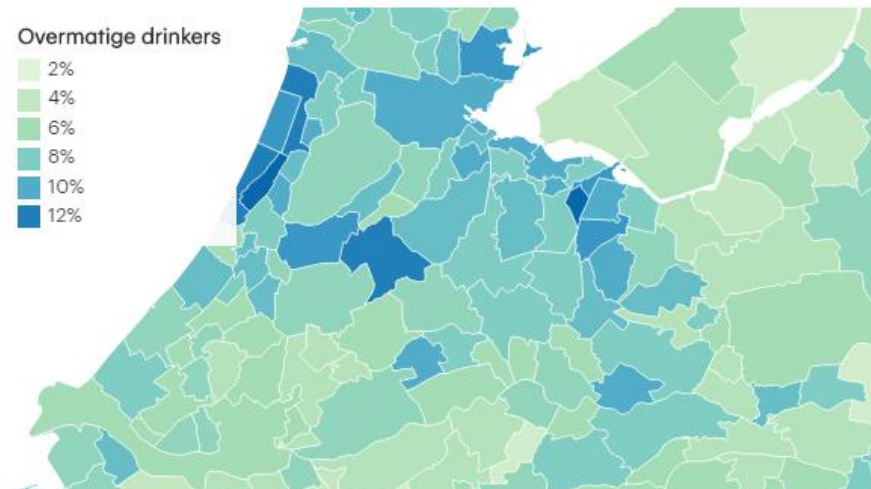
- Het **consumentenvertrouwen is groeiende**. Dit heeft een positief effect op de horeca-uitgaven.
- Het **restaurantaanbod is groeiende**. Door het grotere aanbod is het een noodzaak om onderscheidend te zijn
- De **verkoopvolumes** van restaurants en fastservice lagen in 2017 al ver boven het niveau van voor de crisis (respectievelijk 8% en 18% hoger). Cafés blijven echter achter (23% lager).
- De cafébranche is sinds de afgelopen drie jaar weer groeiende, maar minder snel dan de restaurant en fastservice branches. Dit heeft onder meer te maken met dalende alcoholconsumptie en de groeiende behoefte om ook een hapje te kunnen eten. Daarom is er relatief **veel sprake van transformatie naar een café-restaurant**.
- De **fastservice branche is groeiende en in ontwikkeling**. Zo wordt fastfood ambachtelijk (denk aan de verkoop van ambachtelijke friet) en profileren fastservices zich meer als restaurants (Happy Italy).
- Het aantal **discotheken** in Nederland is dalende.
- De **verhoging van het lage btw-tarief** per 1 januari 2019, heeft voor de horecasector impact op de administratie, de prijzen van goederen en diensten en de facturatie. Wat hier de gevolgen van gaan zijn, moet blijken.

	CAFE'S 2010	CAFE'S 2018	ONTW.
NOORD-HOLLAND	1.361	1.088	-20%
ZUID-HOLLAND	1.479	1.163	-21%
UTRECHT	329	238	-28%
FLEVOLAND	55	43	-22%
GRONINGEN	329	244	-26%
DRENTHE	146	121	-17%
OVERIJSEL	428	328	-23%
LIMBURG	1.151	866	-25%
NOORD-BRABANT	1.515	1.193	-21%
ZEELAND	267	207	-22%
GELDERLAND	794	652	-18%
FRIESLAND	318	270	-15%
TOTAAL	8.172	6.413	-22%

2.4 Alcoholgebruik

- De gemiddelde alcoholconsumptie in Nederland blijft dalen.
- Volgens het CBS is tussen 2014 en 2017 het aantal drinkers afgenomen, en het aantal ex- of niet-drinkers toegenomen.
- Wel blijft het gemiddeld aantal glazen alcohol per drinker nagenoeg gelijk in dezelfde periode.
- Alcoholgebruik is wel een aandachtspunt in 't Gooi en de gemeente Gooise Meren¹.

Zoveel overmatige drinkers telt jouw gemeente



¹ Bron: Ministerie van Volksgezondheid / RTL Nieuws 30-8-2018

03

SWOT-analyse

3.1 Achtergrond

De resultaten van de analyses van de cijfers en de trends, gecombineerd met de ervaringen van de ondernemers en van Seinpost Adviesbureau zijn vertaald in samenvattende SWOT-analyses.

Op de volgende pagina's zijn achtereenvolgens de SWOT-analyse van Bussum en van Naarden, Muiden, Muiderberg te vinden.

Deze SWOT's zijn in het proces gebruikt om de discussies te bevorderen en zijn gedurende het proces uitgegroeid tot het resultaat dat u op de volgende pagina's kunt vinden.



SWOT Bussum



Sterkte

- Daghoreca goed verspreid tussen winkels, retailaanbod wordt goed gewaardeerd door bezoekers
- Enkele sterke horecaondernemers, veel MKB
- Uitgaansoverlast verminderd (geleidelijk vertrek)
- Horeca in de Kapelstraat: afstemming bewoners-ondernemers en gezamenlijke promotie
- Bussum is een bedrijvig gebied (werkgelegenheid en zakelijke markt voor horeca)
- Bezoek aan Bussum is minder seizoensgebonden (vergelijk met Naarden en Muiden)
- Ondernemers ervaren weinig problemen met vergunningen / regels
- Ligging en omgeving 't Gooi: ruim draagvlak, hoge koopkracht

Zwakte

- Terrassen- en uitgaanshoreca versnipperd
- Teveel daghoreca en ondergeschikte horeca bij afname winkelaanbod
- Verbinding stationsgebied-Vlietlaan-centrum
- Verkeer dominant, weinig openbare ruimte horeca
- Overlast verplaatst naar andere gebieden dan horecaplekken
- 'Schoon' volgens ondernemers

SWOT

Kans

- Creëren aantrekkelijk verblijfsklimaat
- Verbinding Station-Vlietlaan-centrum ruimtelijk en functioneel (ook via evenementen)
- Samenwerking ondernemers-bewoners
- Brochure duidelijke regels, goede communicatie

Bedreiging

- Grote doorloop horecabedrijven (mutaties)
- Centrumgebied onder druk: matige kwaliteit en verblijfswaarde van de openbare ruimte, uitgestelde investeringen, afnemend winkelbezoek, teruglopend uitgaanspubliek
- Weinig handhavingscapaciteit t.o.v. aantal regels



SWOT
Naarden,
Muideren en Muiderberg



Sterkte

- Geconcentreerd aanbod in de centra
- Aanbod goed in balans in Muiden
- Goede ontwikkeling aanbod Naarden (na crisis)
- Belevingswaarde vesting en jachthaven (Naarden), slot, sluis en haven (Muiden), strand (Muiderberg), horeca op vrije tijdslocaties
- Ondernemers ervaren weinig problemen met vergunningen en regels
- Bewoners goed georganiseerd

Zwakte

- Krappe terrassen in Naarden door verkeersfunctie
- Beperkt draagvlak in Muiden en Muiderberg, kort seizoen
- Bereikbaarheid Muiden - Muiderberg (nieuwe A1)
- Bereikbaarheid OV
- Minderheid bewoners ervaart toch overlast
- Handhaving nu minder dan bij oude gemeenten
- Handhaving 'op afroep' niet consequent, niet in geest beleid
- Horeca weinig georganiseerd

SWOT

Kans

- Groei toerisme (indien gebalanceerd), bekendheid vesting, slot, haven, sluis, strand (relatie leggen met toeristisch beleid en verbanden zoals Gastvrije Randmeren en MRA)
- Groei draagvlak (Krijgsman, Bloemendalerpolder)
- Vindbaarheid en bereikbaarheid vergroten
- Levendige kern is ook een leefbare kern
- Samenwerking bewoners-ondernemers
- Brochure duidelijke regels, goede communicatie
- Snellere vergunningverlening?

Bedreiging

- Beperkte ruimtelijke mogelijkheden incl. terrassen
- Markt beweegt sneller dan regels
- Overaanbod op gespannen voet met ontwikkelingsmogelijkheden
- Parkeerbeleid onduidelijk
- Streng handhaving <-> gastvrijheid (Muiden en Muiderberg)
- Levendigheid slaat door naar overlast
- Beroepsklagen in plaats van afstemming ondernemer-bewoner

SEINPOST ADVIESBUREAU B.V.
Brugstraat 1A
5211 VS 's-Hertogenbosch

088 - 210 02 00
info@seinpost.com
www.seinpost.com

Rien Romijn
Martine Mollema
Lars Pijlman

