

”En undersøgelse, som HORESTA har gennemført blandt 500 medlemmer, viser, at antallet af bestillinger på julefrokoster kommer til at overgå sidste års.

”Hver femte restaurant forventer, at kunderne er klar til at betale mere for at få en god juleoplevelse. Denne optimisme går igen, når restauranterne bliver bedt om at vurdere deres egen indtjeningsmargin for i år.

Et godt år for julefrokoster

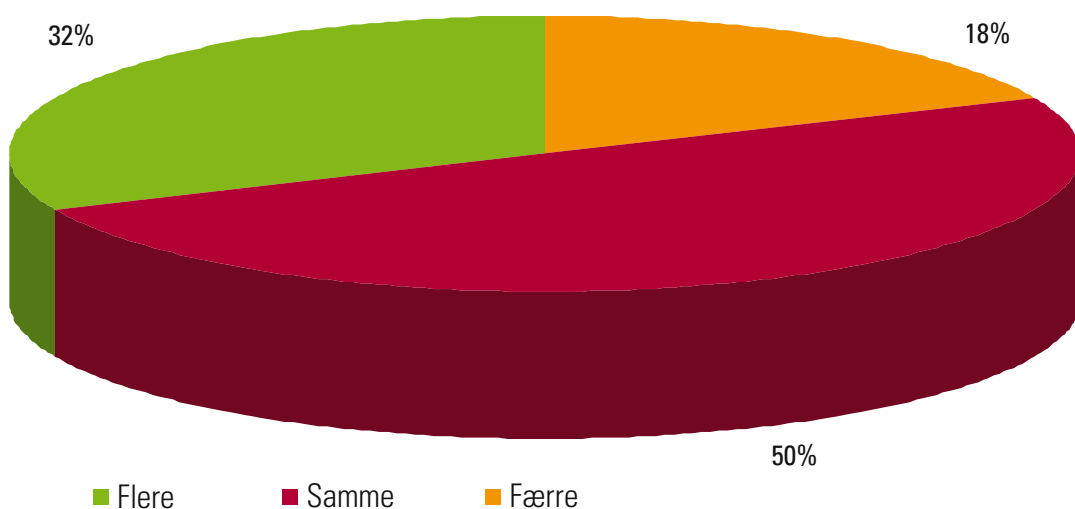
Efter nogle år hvor flere og flere arbejdspladser har valgt at droppe julefrokosten eller at holde den i kantinen, er der nu igen plads i økonomien til at sende personalet på restaurant.

En undersøgelse, som HORESTA har gennemført blandt 500 medlemmer, viser, at antallet af bestillinger på julefrokoster kommer til at overgå sidste års.

82 procent af deltagerne i undersøgelsen forventer at skulle tage imod flere eller samme antal julefrokoster som i fjor.

Da HORESTA lavede en lignende undersøgelse i 2003 var optimismen noget mindre. Dengang spurgte vi til forventningerne sammenlignet med julen fem år tidligere – altså i 1998 – og næsten halvdelen forventede en tilbagegang.

Restauranternes forventninger til udviklingen i julefrokostmarkedet for branchen generelt



Fremgangen på julefrokostmarkedet viser sig også i restauranternes forventninger til, hvad gæsterne vil betale for at indtage snaps og sild ude i byen.

Hver femte restaurant forventer, at kunderne er klar til at betale mere for at få en god juleoplevelse. Denne optimisme går igen, når restauranterne bliver bedt om at vurdere deres egen indtjeningsmargin for i år. 42 procent forventer at tjene flere penge på at lave julefrokoster i år end sidste år.

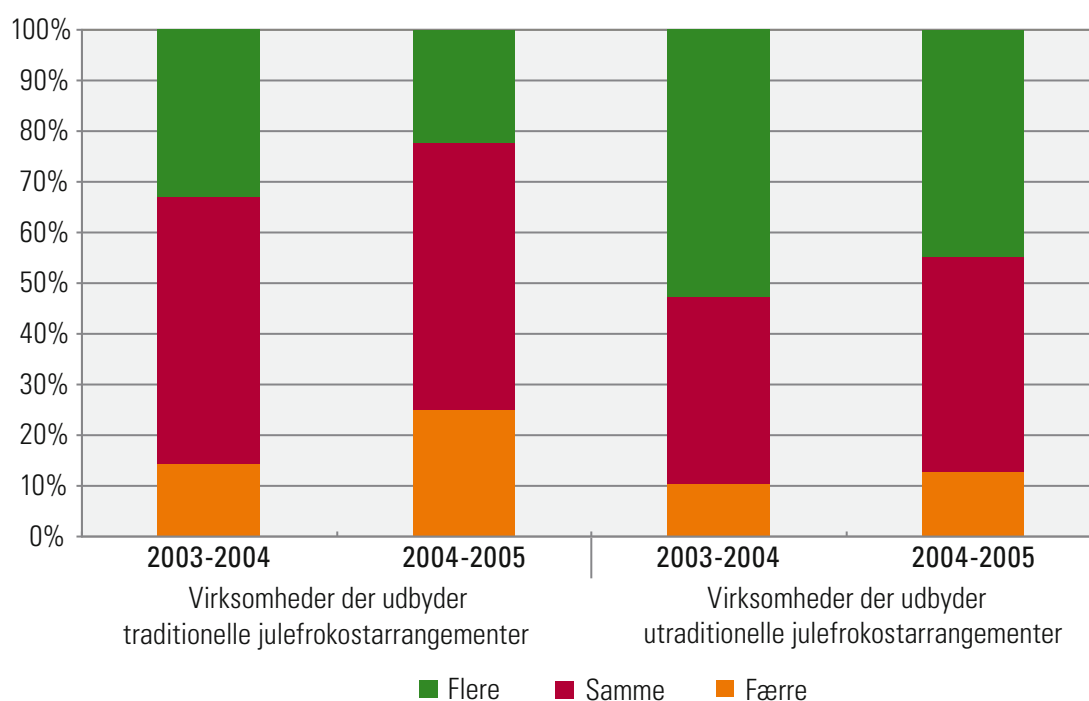
Vi har også bedt restauranterne vurdere, hvorfor det går fremad. Her peger de på, at flere virksomheder ønsker at kræse for medarbejderne, at mange virksomheder synes, det er besværligt at stå for arrangementet selv, og endelig, at nytænkning i restauranterhvervet har givet flere lyst til at rykke ud af de vante rammer.

Men der er selvfølgelig stadigvæk mange virksomheder, der holder arrangementerne hjemme. Det forklarer restauranterne med bedre kantineforhold og med, at restauranterne ind imellem ikke kan leve op til specifikke krav til særlige events eller mad.

Når man ser isoleret på de traditionelle julefrokostarrangementer med sild, snaps og sylte, er der en negativ nettoforventning på 3 pct., idet 22 pct. af restauranterne forventer en stigning, mens 25 pct. forventer et fald i antallet af afholdte arrangementer i deres egen forretning. Dette skal dog ses på baggrund af en betydelig stigning fra 2003 til 2004.

Julefrokost

Restoranternes forventninger til udviklingen i traditionelle og utraditionelle julefrokostarrangementer i deres egen forretning



Fra 2003 til 2004 steg antallet af restauranter, som i forbindelse med julefrokosten (også) tilbød et utraditionelt arrangement med f.eks. gourmetmad, temafester og overraskende events på programmet. Denne tendens er imidlertid igen på retur, og mens henholdsvis 48 og 62 pct. tilbød utraditionelle arrangementer i 2003 og 2004, viser dette års undersøgelse blandt HORESTAs medlemmer, at kun 42 pct. tilbyder alternativer til sild, snaps og sylte.

HORESTA
Vodroffsvej 32
1900 Frederiksberg C

Tel. 35 24 80 80
Fax 35 24 80 88

www.horesta.dk
horesta@horesta.dk

Tendens udgives ca. 6 gange årligt af Hotel-, Restaurant- og Turisterhvervet (HORESTA)

Redaktion:
Annette Vangstrup(ansv.),
Henrik Messmer og Mette S.
Andersen.

Redaktionen kan kontaktes på tlf. 35 24 80 80,
tendens@horesta.dk

Eftertryk tilladt med kildeangivelse.

Til gengæld forventer en betydelig andel af de restauranter, som tilbyder et alternativ, at skulle servere flere utraditionelle julefrokoster end sidste år – hele 53 pct. forventer at skulle servere mere ”utraditionelt”, mens kun 11 pct. forventer et fald i denne type af julefrokoster. Og det oven i købet på baggrund af en næsten lige så positiv udvikling i forventningerne til de utraditionelle julefrokoster fra 2003 til 2004.