



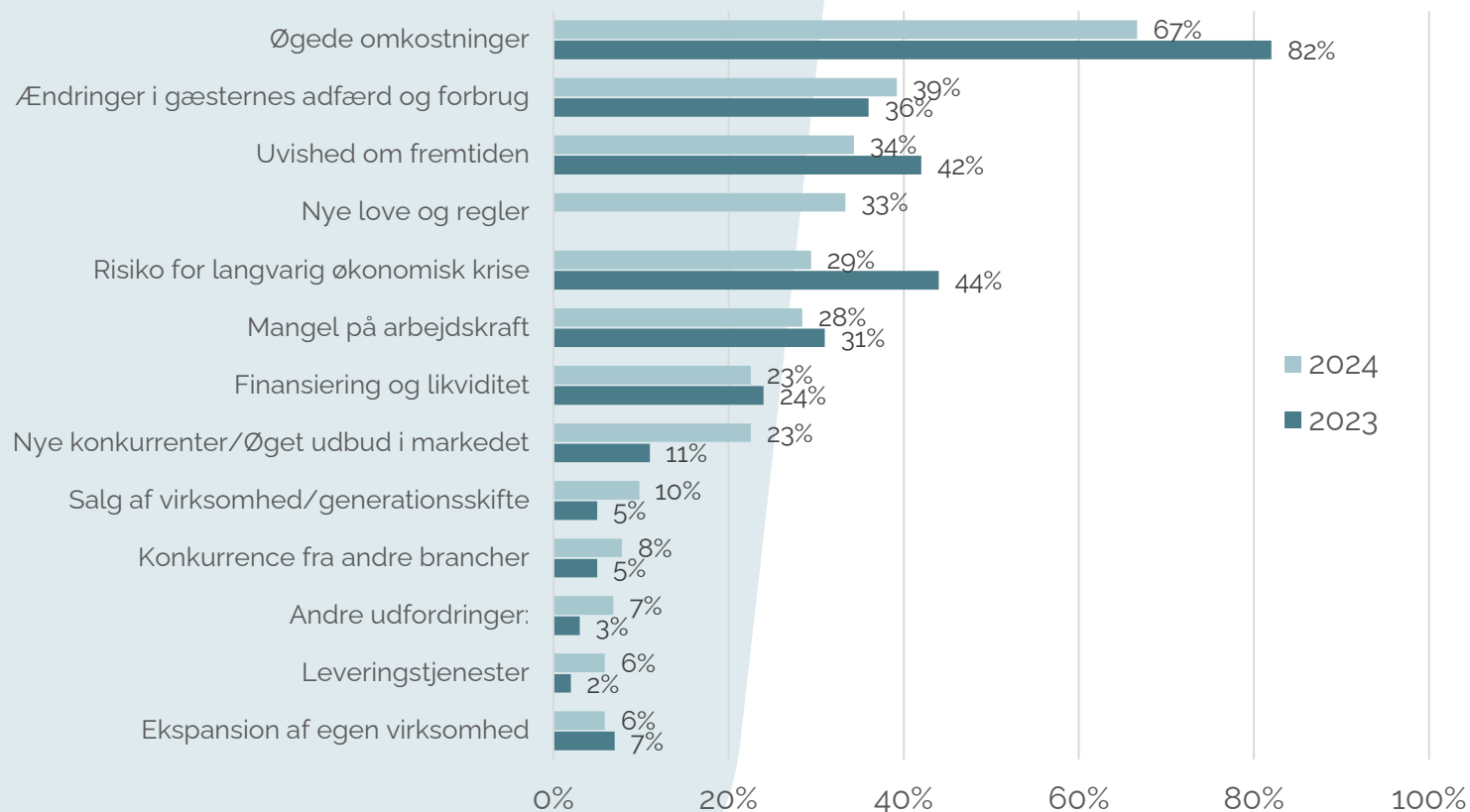
MEDLEMSUNDERSØGELSE I RESTAURANTSEKTOREN

STRATEGI OG
UDFORDRINGER

Juni 2024

OMKOSTNINGER ER STADIGVÆK DEN STØRSTE UDFORDRING RESTAURANTER – 2024 VS. 2023

Hvad er jeres største øjeblikkelige udfordringer?



Øgede omkostninger er fortsat restauranternes største udfordring til trods for, at andelen, der svarer dette, er faldet fra 82 pct. i 2023 til 67 pct. i 2024. Ændringer i gæsternes forbrug og adfærd er den udfordring, som nævnes næstflest gange.

Andelen, der er udfordret af uvished om fremtiden, er faldet fra 42 pct. i 2023 til 34 pct. i 2024. Tilsvarende er andelen, der angiver risikoen for en langvarig økonomisk krise, er faldet fra 44 pct. til 29 pct.

Hver tredje restaurant angiver, at nye love og regler er blandt deres største udfordringer. Denne svarmulighed var ikke med i sidste års analyse.

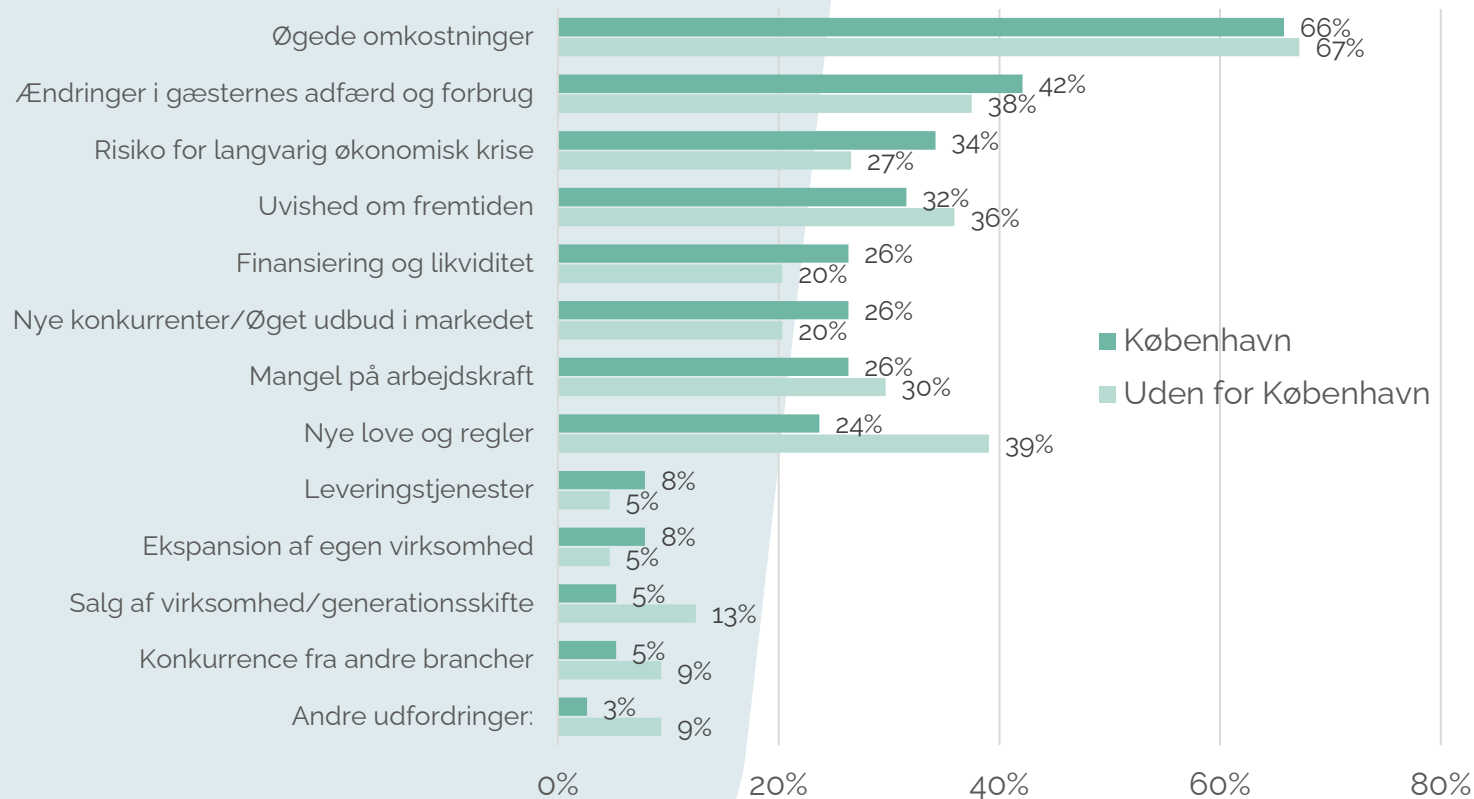
Kilde: HORESTA, medlemsundersøgelse foråret 2024

*Der er sammenlignet med en tilsvarende medlemsundersøgelse fra foråret 2023.

LOVE OG REGLER UDFORDRER ISÆR UDENFOR KØBENHAVN

RESTAURANTER – I OG UDEN FOR KØBENHAVN

Hvad er jeres største øjeblikkelige udfordringer?



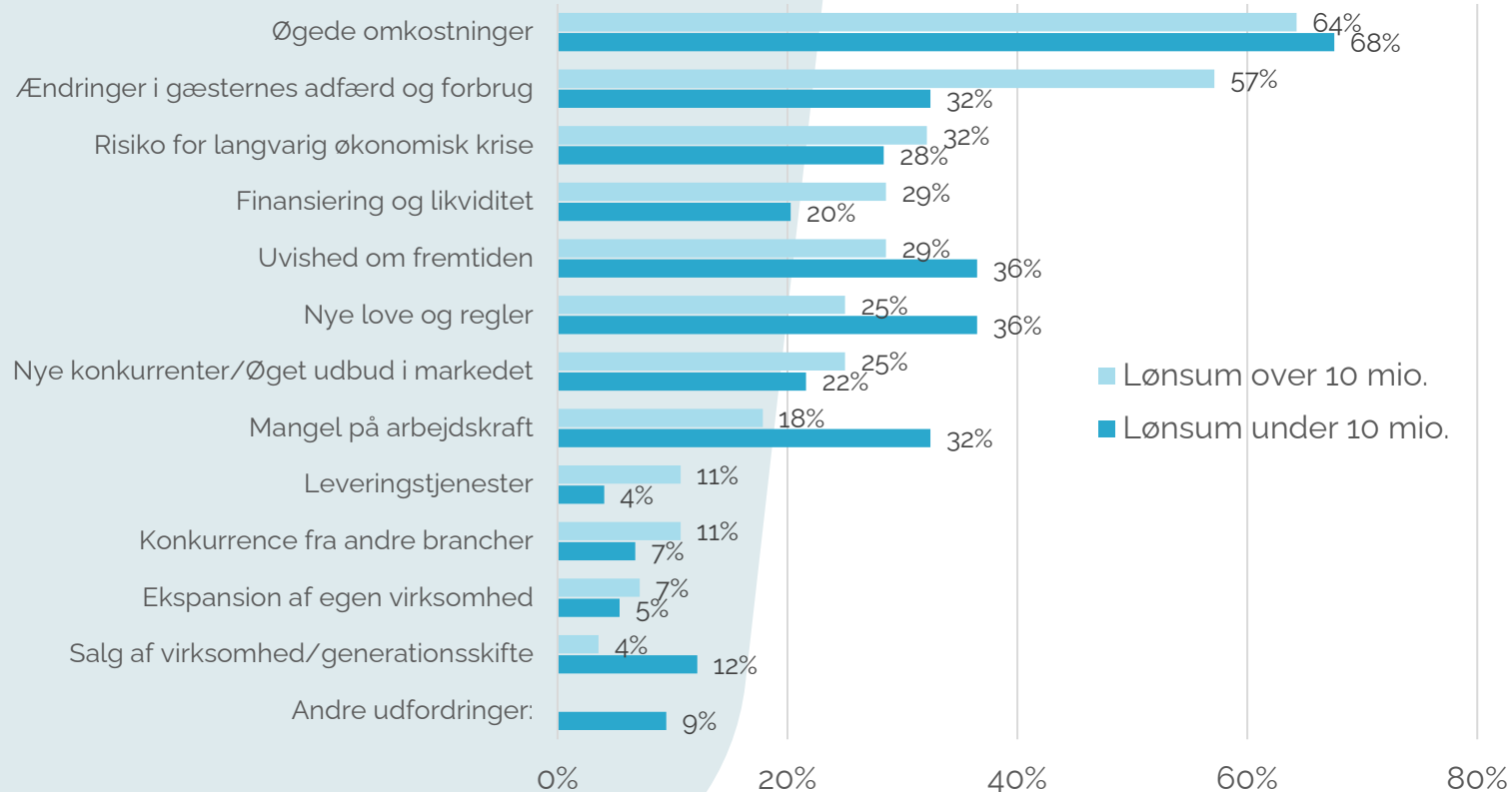
Både i og uden for København er øgede omkostninger restauranternes klart største aktuelle udfordring, efterfulgt af ændringer i gæsternes adfærd.

I København er restauranterne i lidt højere grad udfordret af risikoen for en langvarig økonomisk krise, finansiering og likviditet samt nye konkurrenter og øget udbud i markedet.

Uden for København er andelen, der er udfordret af nye love og regler betragtelig større, da 39 pct. svarer dette mod 24 pct. i København.

DE STØRRE UDFORDRES AF ÆNDRET GÆSTEADFÆRD - DE MINDRE AF MANGEL PÅ ARBEJDSKRAFT

Hvad er jeres største øjeblikkelige udfordringer?



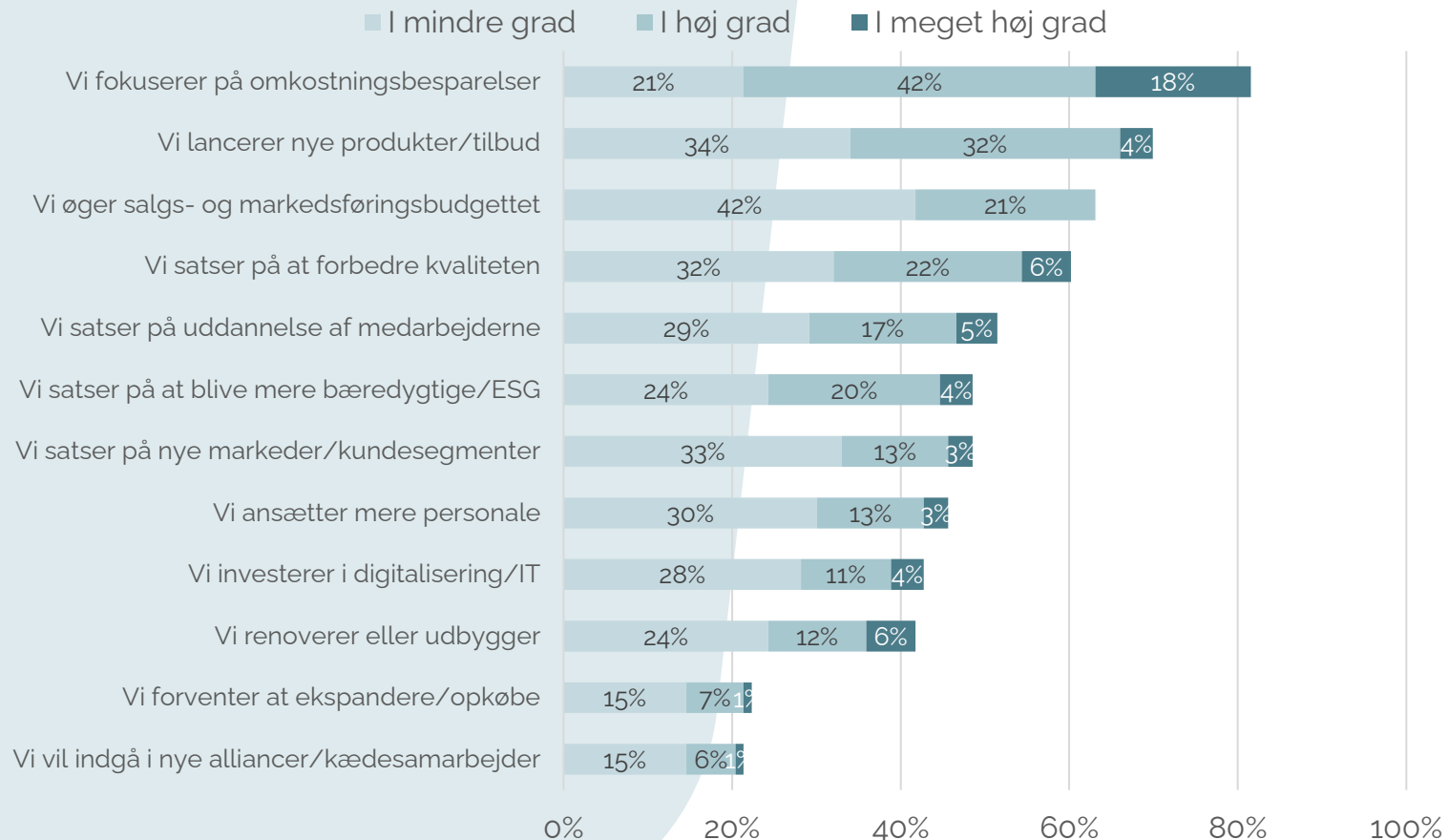
64 pct. af restauranter med en lønsum på over 10 mio. svarer, at øgede omkostninger er blandt deres største øjeblikkelige udfordringer, mens det for restauranter med en lønsum på under 10 mio. er hele 68 pct.

Der er en større forskel, når det gælder ændringer i gæsternes adfærd. Her svarer over halvdelen (57 pct.) af restauranter med lønsum over 10 mio., at ændringer i gæsternes adfærd og forbrug er blandt deres største øjeblikkelige udfordringer. Blandt restauranter med en lønsum på under 10 mio. er andelen 32 pct.

De mindre restauranter er til gengæld mere udfordret af mangel på arbejdskraft. 32 pct. af restauranter med en lønsum på under 10 mio. er udfordret af dette mod 18 pct. blandt restauranter med en lønsum på over 10 mio.

FLEST FOKUSERER PÅ OMKOSTNINGSBESPARELSER

Hvad er jeres strategi for 2024?



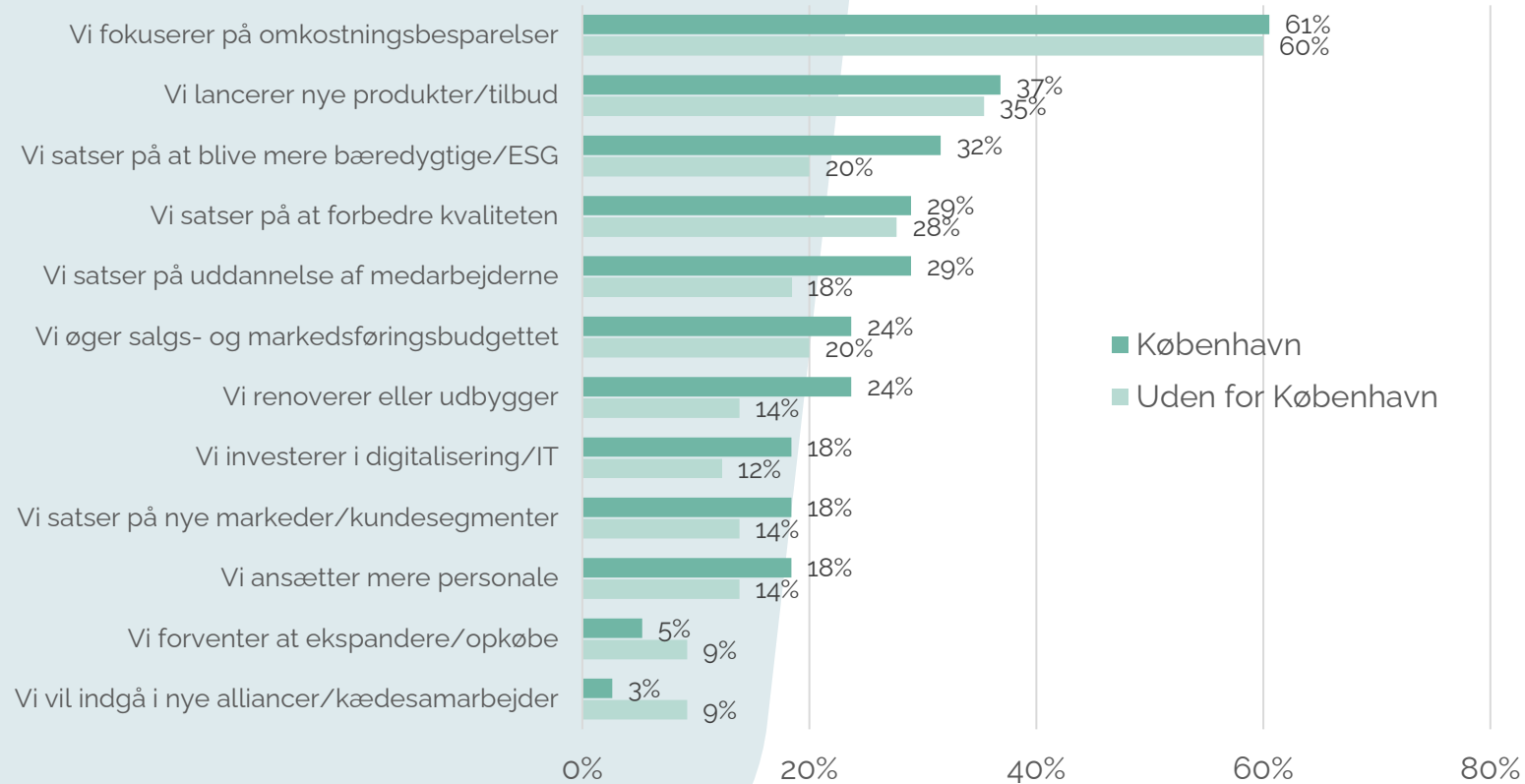
82 pct. af restauranterne angiver, at fokus på omkostningsbesparelser indgår i større eller mindre grad som en del af deres strategi for 2024, heraf svarer 18 pct., at de i "meget høj grad" fokuserer på omkostningsbesparelser.

Syv ud af ti vil lancere nye produkter og tilbud, og knap to ud af tre (63 pct.) svarer, at de vil øge salgs- og marketingbudgettet i 2024.

STØRRE FOKUS PÅ BÆREDYGTIGHED I KØBENHAVN

RESTAURANTER – ANDEL DER HAR SVARET "I HØJ GRAD" ELLER "I MEGET HØJ GRAD"

Hvad er jeres strategi for 2024?



Både i og uden for København angiver seks ud af ti, at deres strategi for 2024 "i høj" eller "i meget høj" grad vil fokusere på omkostningsbesparelser.

Det næstmest udbredte strategiske tiltag er lancering af nye produkter/tilbud.

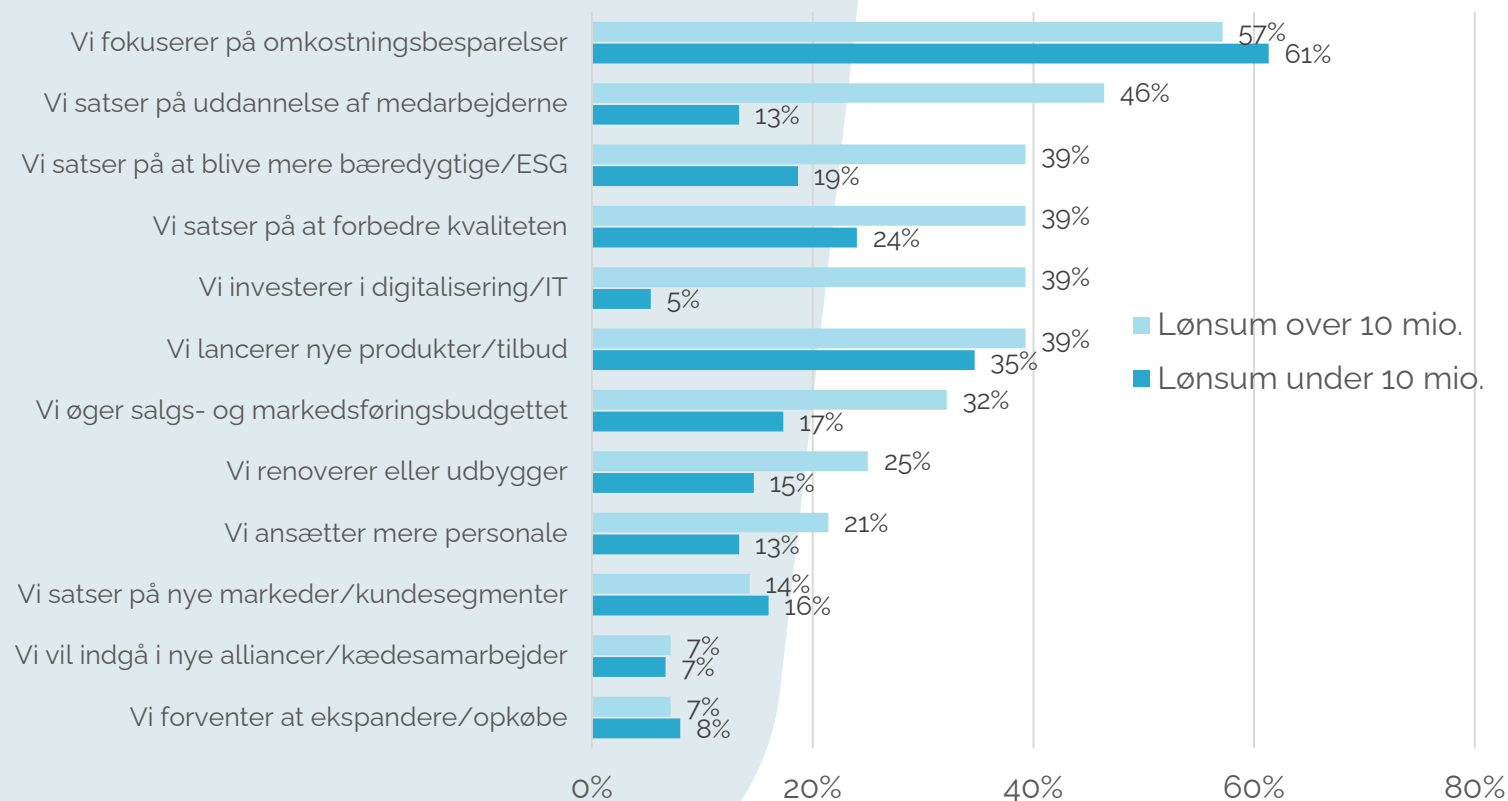
I København angiver knap hver tredje, at de vil satse på at blive mere bæredygtige. Uden for København gælder dette for hver femte restaurant.

Nogenlunde samme billede ses i forhold til uddannelse af medarbejdere, hvor andelen med fokus på dette i og uden for hovedstaden er henholdsvis 29 pct. og 18 pct.

STØRRE OG MINDRE RESTAURANTER HAR FORSKELLIGE STRATEGIER

RESTAURANTER – ANDEL DER HAR SVARET "I HØJ GRAD" ELLER "I MEGET HØJ GRAD"

Hvad er jeres strategi for 2024?



For både restauranter med lønsum over og under 10 mio. er strategien for de fleste at fokusere på omkostningsbesparelser.

Markant anderledes ser det ud i forhold til uddannelse af medarbejdere, ESG, forbedring af kvaliteten og investeringer i digitalisering og IT. Her svarer 39-46 pct. af restauranter med en lønsum på over 10 mio., at deres strategi er en af disse.

Blandt restauranter med en lønsum på under 10 mio. er andelen noget mindre. 13-24 pct. angiver, at enten uddannelse af medarbejdere, ESG eller forbedring af kvalitet indgår i deres strategi, mens blot 5 pct. har investeringer i digitalisering og IT som deres strategi for 2024.

HVER FJERDE RESTAURANT ER PRESSET PÅ LIKVIDITETEN

Hvordan er jeres likviditetssituation?

	Hele landet	København	Uden for København	Lønsum under 10 mio.	Lønsum over 10 mio.
Vi er meget presset på likviditeten	11%	8%	13%	11%	11%
Vi er presset på likviditeten	15%	19%	13%	15%	14%
Vi ville gerne have mere likviditet, men skal nok klare os uden	29%	24%	32%	30%	29%
Likviditet er ikke et problem for os	42%	46%	40%	42%	43%
Ved ikke	2%	3%	2%	1%	4%

Hver fjerde restaurant i undersøgelsen svarer, at de er enten "presset" eller "meget presset" på likviditeten. 29 pct. af restauranterne ville gerne have mere likviditet, men kan klare sig uden, mens 42 pct ikke har problemer med likviditeten.

Andelen af restauranter, der er presset på likviditeten, er nogenlunde den samme i og uden for København, og ligeledes blandt mindre og større restauranter.

NO SHOWS ER ET MINDRE PROBLEM FOR FLERTALLET

I hvilken udstrækning er no-shows et problem for jeres virksomhed?

	Hele landet	København	Uden for København
Meget stort problem - udgør mere end 10 pct. af omsætningen	3%	4%	2%
Stort problem	11%	15%	9%
Mindre problem	56%	54%	57%
Intet problem – vi har ikke no-shows eller får fyldt pladserne alligevel	30%	27%	31%

56 pct. af restauranterne i undersøgelsen*, vurderer at no-shows er et "mindre problem", for 11 pct. er no-shows et stort problem, mens 3 pct. ser no-shows som et meget stort problem, der udgør mere end 10 pct. af omsætningen.

Andelen af restauranter, der angiver, at no-shows er et problem er lidt højere i hovedstaden. Her angiver knap hver femte restaurant i undersøgelsen, at no-shows er enten et "stort" eller "meget stort" problem. Udenfor hovedstaden gælder det 11 pct.

FLERE TAGER GEBYR FOR NO-SHOWS I HOVEDSTADEN

Har I gjort noget for at mindske antallet af no-shows/sene aflysninger?

	Hele landet	København	Uden for København
Vi opkræver depositum/forudbetaling	14%	19%	11%
Vi tager et gebyr ved no-show/sene aflysninger	9%	19%	4%
Vi sender SMS/email reminder før besøget	30%	35%	28%
Vi overvejer stadig, hvad vi kan gøre for at mindske problemet	14%	15%	13%
Vi gør ikke noget	38%	23%	44%
Ved ikke	9%	8%	9%

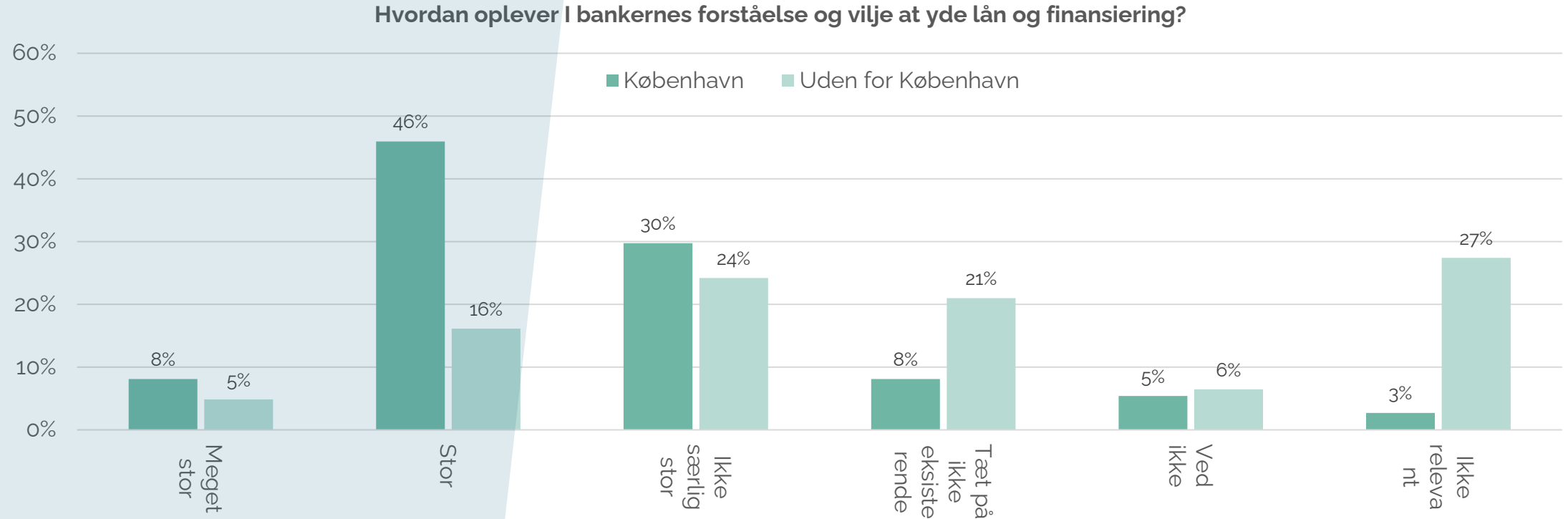
De københavnske restauranter gør mere for at mindske antallet af no-shows og sene aflysninger end restauranterne i resten af landet. I hovedstaden svarer 19 pct., at de opkræver depositum, og lige så mange tager et gebyr ved no-show/sene aflysninger.

Udenfor hovedstaden er det blot 4 pct. af restauranterne, som tager et gebyr ved no-shows, mens 11 pct. opkræver depositum. 44 pct. af restauranterne udenfor hovedstaden svarer, at de ikke gør noget for at minimere antallet af no-shows/sene aflysninger. I København er tallet 23 pct.

Kilde: HORESTA, medlemsundersøgelse foråret 2024

*Besvarelsenerne er udelukkende baseret på de restauranter, der tager imod reservationer.

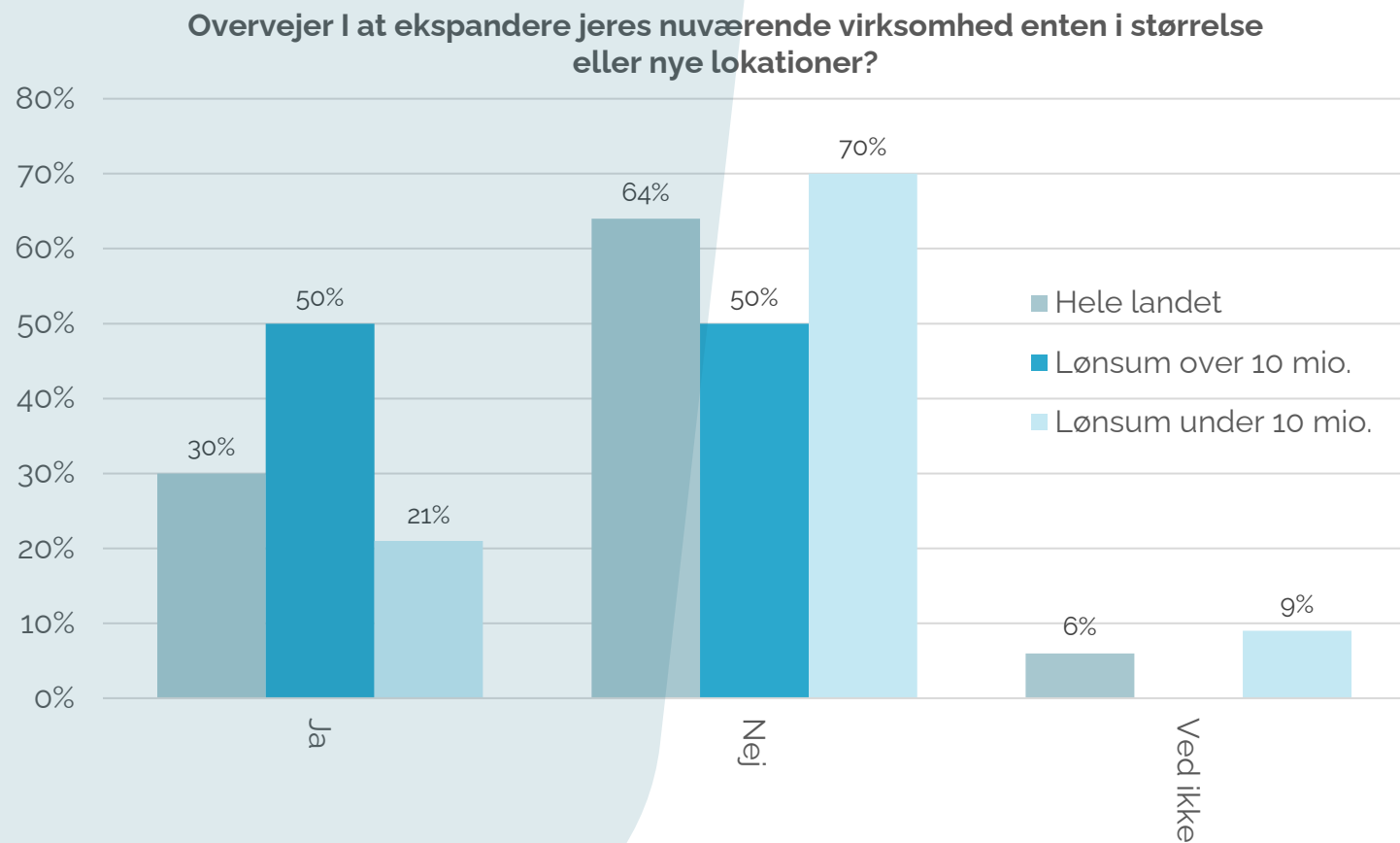
I HOVEDSTADEN ER BANKERNE MERE VILLIGE TIL AT YDE LÅN OG FINANSIERING



Der er store forskelle på, hvordan restauranter i og uden for hovedstaden oplever bankernes forståelse og vilje til at yde lån og finansiering. Blandt københavnske restauranter angiver 54 pct., at de oplever bankernes forståelse og villighed som enten "meget stor" eller "stor". Uden for hovedstaden er denne andel blot 21 pct.

Besvarelserne skal ses i lyset af, at 27 pct. af restauranterne uden for København svarer "Ikke relevant", mod kun 3 pct. i København. Dette indikerer, at flere af de deltagende restauranter udenfor København ikke har haft behov for at optage lån for nylig.

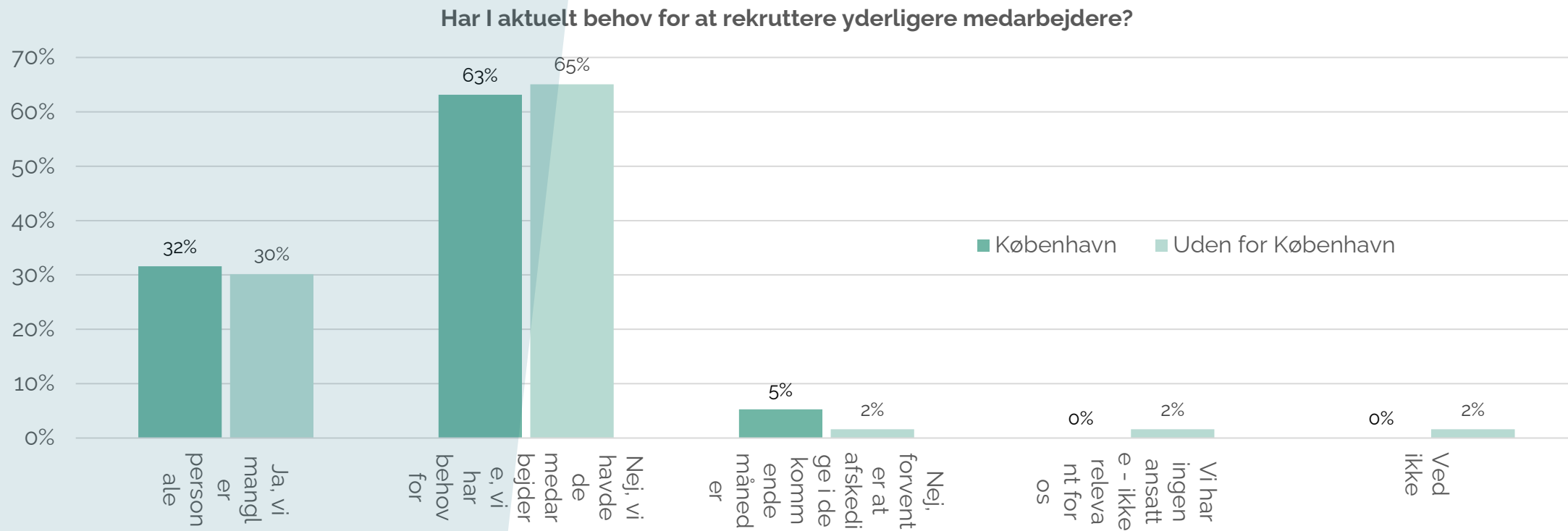
HALVDELEN AF DE STØRRE RESTAURANTER PÅTÆNKER AT EKSPANDERE



Knap hver tredje restaurant overvejer at ekspandere enten i størrelse eller til nye lokationer.

Halvdelen af restauranter med en lønsum på over 10 mio. angiver, at de har overvejelser om ekspansion. For restauranter med lønsum under 10 mio. gælder det hver femte.

KNAPT HVER TREDJE RESTAURANT MANGLER PERSONALE

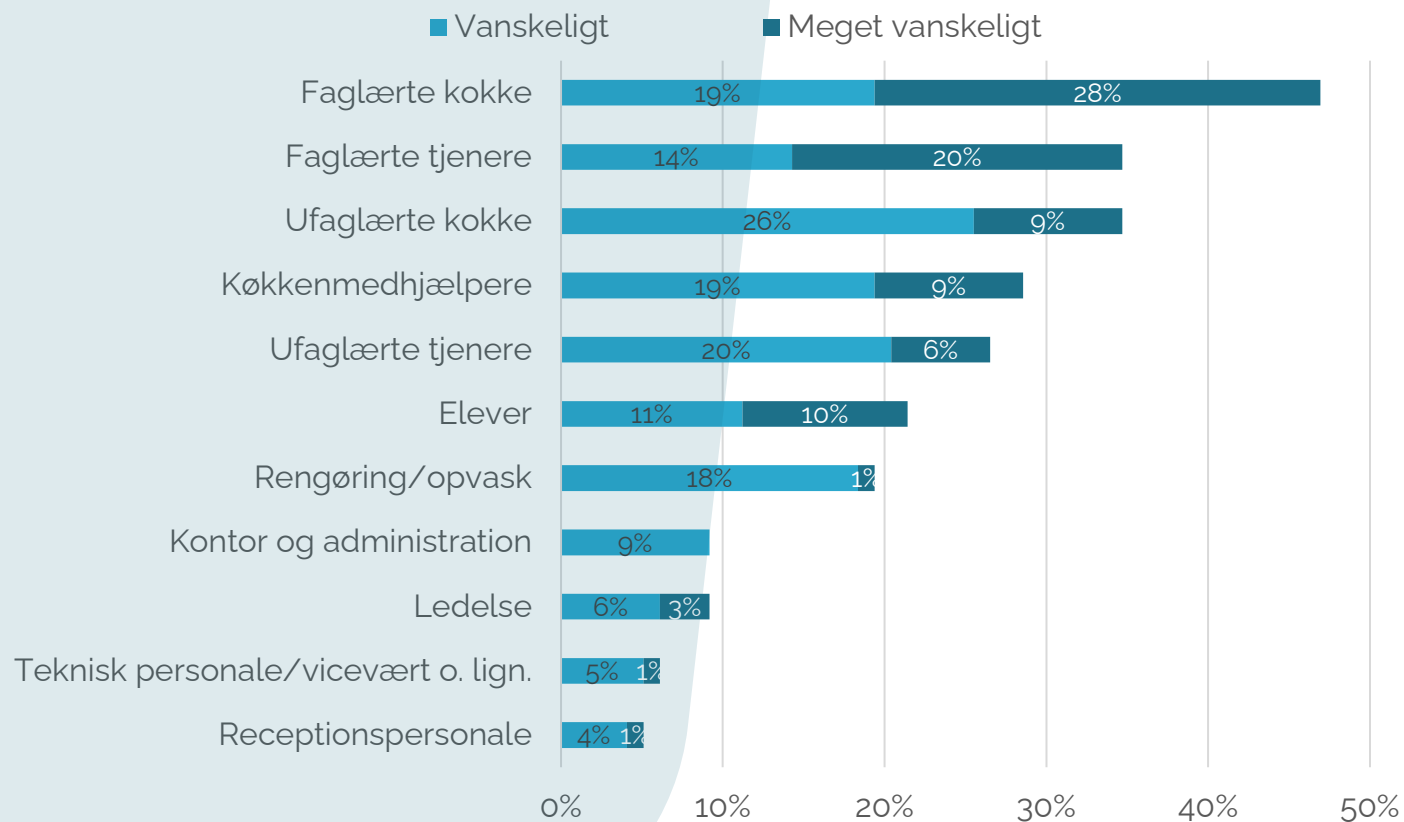


Selvom manglen på arbejdskraft ikke er lige så alvorlig som for et år siden, så er det fortsat næsten hver tredje restaurant i undersøgelsen, der svarer, at de mangler personale. Personalemanglen opleves af omtrent samme andel i og uden for hovedstaden.

Relativt få restauranter forventer at afskedige personale i de kommende måneder. I København gælder det 5 pct., mens det uden for kun er 2 pct.

STØRST MANGEL PÅ FAGLÆRTE

Hvordan oplever du aktuelt muligheden for at rekruttere følgende personalegrupper



Branchen mangler især faglærte kokke og tjenere. 47 pct. af de deltagende restauranter svarer, at det er "vanskeligt" eller "meget vanskeligt" at rekruttere faglærte kokke, mens samme tal for faglærte tjenere er 35 pct.

Der er dog også relativt stor mangel på ufaglærte kokke (35 pct.) og tjenere (26 pct.) samt køkkenmedarbejdere (28 pct.).

KORT OM UNDERSØGELSEN

- Denne analyse er baseret på en undersøgelse blandt HORESTAs medlemmer i restaurantsektoren.
- Besvarelserne er indsamlet i perioden 18. marts til 10. maj 2024.
- Deltagerne er både selvstændige restauranter, restaurantkæder, natteliv, cateringvirksomheder samt attraktioner med spisesteder, som tilsammen repræsenterer 514 enheder.

