

Julefrokost- og rygeundersøgelse

HORESTA gennemførte i slutningen af november en undersøgelse vedrørende julefrokostmarkedet, herunder rygeforbuddets betydning for efterspørgslen. 284 HORESTA-medlemmer, som består af alle former for restauranter, herunder også hotelrestauranter, deltog i undersøgelsen. Deltagerne i undersøgelsen er repræsentativt fordelt over hele landet.

Undersøgelsen viser, at restauranterne generelt oplever fremgang, hvilket primært skyldes en øget betalingsvillighed. Der er dog især en efterspørgselstendens, som restauranterne bør være opmærksomme på. Det fremgår af undersøgelsen, at der er en tendens til, at kunderne ønsker en anderledes form for julefrokost – både hvad angår arrangementet og selve maden.

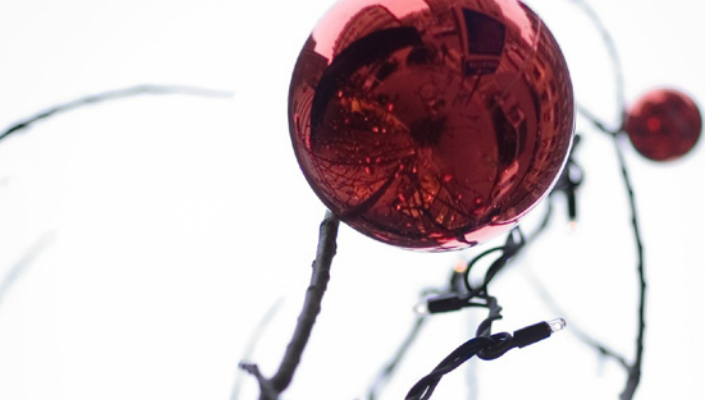
Der efterspørges andre typer julefrokoster (events), som kan være vanskelige at afholde på en almindelig restaurant. Derudover viser undersøgelsen, at de restauranter, der tilbyder utraditionel julemenu i mindre grad oplever tilbagegang i forhold til de restauranter, der tilbyder traditionel julemenu.

Ydermere fremgår det af undersøgelsen, at størstedelen (68 pct.) af deltagerne oplever uændret eller stigende efterspørgsel på trods af indførelsen af rygeforbuddet. I den forbindelse er det værd at bemærke, at 47 pct. ikke har gjort noget for at forbedre deres rygefaciliteter.

Restauranternes forventninger til julefrokostmarkedet

HORESTA har først spurgt undersøgelsens 284 deltagere, hvordan de forventer, at julefrokostmarkedet vil udvikle sig i 2007, uanset om de selv tilbyder julefrokostarrangementer eller ej. Forventningerne er illustreret på næste side.

I alt 25 pct. af deltagerne i undersøgelsen forventer fremgang på markedet for julefrokoster. Der forventes primært fremgang pga. større betalingsvillighed (63 pct.). Deltagerne i undersøgelsen forventer desuden fremgang som følge af nytænkning i branchen. Derudover peger 31 pct. (af de deltagere, der forventer fremgang) på, at det er for besværligt for virksomhederne at holde firmajulefrokosten internt.



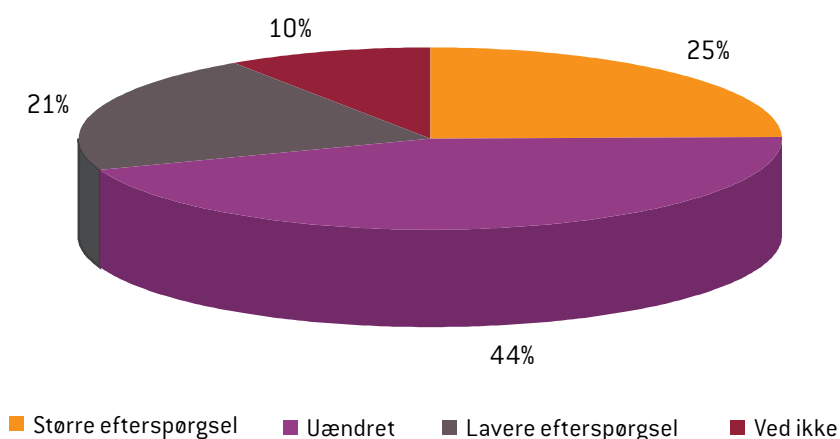
21 pct. af undersøgelsens deltagere forventer tilbagegang. Deltagerne peger på, at tilbagegangen vil skyldes, at kunderne ønsker anderledes events. Dernæst fremhæver deltagere, at rygeforbuddet og forbedrede kantineforhold i virksomhederne gør, at færre holder julefrokost "ude i byen". Med undtagelse af rygeforbuddet er de dominerende årsager til forventningerne om tilbagegang dermed de samme som i 2005, hvor HO-RESTA gennemførte en lignende undersøgelse.

Danmarks Statistik har i skrivende stund kun offentliggjort omsætningstal for restauranterne til og med november 2007. Omsætningstallene fra januar 2007 til november 2007 viser en fremgang på 15,2 pct. i for-

hold til samme periode i 2006, opgjort i løbende priser. Omsætningstallene tyder således på, at de positive faktorer i højere grad end de negative er slået i gennem på markedet.

85 pct. af de adspurgte restauranter oplever, at betalingsvilligheden er større eller uændret i forhold til sidste år. Kun 6 pct. mener, at den er blevet mindre. Den øgede betalingsvillighed kan skyldes højkonjunktur samt et ønske om at forkæle medarbejderne. I en tid med mangel på kvalificeret arbejdskraft forsøger virksomhederne således at gøre arbejdspladsen mere attraktiv, hvilket restauranterne kan drage fordel af. Dette kan f.eks. ske ved markedsføring, der specielt er målrettet virksomheder.

Restauranternes forventninger til julefrokostmarkedet





Julefrokostmarkedet 2007

HORESTA har også undersøgt, hvilke forventninger medlemmerne havde til julefrokostefterspørgslen i deres egen restaurant i 2007. Tabel 1 viser udviklingen i antallet af julefrokoster set i forhold til den julefrokostmenu, der tilbydes. Det er værd at bemærke, at langt færre af de restauranter, der tilbyder utraditionel julefrokostmenu, oplever tilbagegang. Ligeledes viser tallene større fremgang for restauranter med utraditionel julefrokostmenu end for dem, der udbyder en traditionel menu.

HORESTA gennemførte i 2005 en tilsvarende undersøgelse, hvor 42 pct. svarede, at de tilbød en utraditionel julemenu. Denne andel er steget til 61 pct. i dette års undersøgelse. Resultaterne tyder således på, at gæsterne i stigende grad efterspørger utradi-

tionelle julefrokostmenuer, og at restauranterne tilpasser sig markedet.

Der er nogle få overordnede trends i forhold til, hvilken form for utraditionel julemenu, der tilbydes. For det første fremhæver mange, at man tilbyder udenlandske menuer. Asiatiske, italienske og tapas-menuer er hyppigst forekommende inden for utraditionelle julemenuer. For det andet fortæller en del af deltagerne, at de tilbyder gourmetjulefrokost/gourmetmad. Derudover fremhæver en mindre del, at udarbejdningen af arrangementet/menuen sker i samarbejde med kunden. Enkelte fremhæver, at den utraditionelle julemenu består af sundere og fedtfattig mad. Deltagerne er senere i undersøgelsen specifikt blevet spurgt til, hvordan de oplever efterspørgslen for sunde alternativer. Hertil svarer 68 pct., at de ople-

Tabel 1: Sammenhæng mellem type af julefrokostmenu og antallet af julefrokoster (realiserede tal)

	Traditionel julefrokost		Utraditionel julefrokost	
	Antal	Andel	Antal	Andel
Flere julefrokoster	57	30%	46	35%
Et uændret antal	65	34%	41	31%
Færre julefrokoster	58	30%	25	19%
Ved ikke	12	6%	20	15%



ver efterspørgslen som uændret, mens 13 pct. oplever en stigende efterspørgsel. Kun 3 pct. mener, at efterspørgslen er faldende. For at imødekomme efterspørgslen tilbyder restauranterne flere salater og mere magert kød. Derudover er der fokus på at spare på fedtstoffet, eksempelvis ved brug af grill.

Generelt viser undersøgelsen, at der er en tendens til, at gæsterne ønsker en anderledes og utraditionel julefrokost. I forhold til HORESTAs undersøgelse i 2005 fremhæver en stigende andel, at julefrokostmarkedet vil opleve tilbagegang som følge af, at kunderne ønsker andet end en traditionel julefrokost.

45 pct. af de deltagere, der forventer tilbagegang mener, at det skyldes, at der efterspørges anderledes julefrokoster (events), som ikke kan afholdes på en almindelig re-

staurant. Tendensen understøttes af tabel 2, hvoraf det fremgår, at 40 pct. af deltagerne synes, at konkurrencen i forhold til andre udbydere af julefrokostarrangementer, er blevet hårdere. Derimod finder kun 3 pct., at konkurrencen er blevet mindre.

I forhold til kundernes ønske om en anderledes julefrokost er det værd at bemærke, at 41 pct. af restauratørerne svarer, at de ikke kombinerer julefrokosten med aktiviteter og underholdning. Der er dog 18 pct., der svarer, at deres restaurant samarbejder med enten eventbureau, show eller arrangører af kulturelle arrangementer. 52 pct. af deltagerne i undersøgelsen kombinerer julefrokosten med live musik. Undersøgelsens resultater indikerer således, at der kan være et uudnyttet potentiale for de restauranter, der vil være i stand til at afholde anderledes og eventlignende julefrokostarrangementer.

Tabel 2: Konkurrencesituationen i forhold til andre udbydere

	Antal	Andel
Hårdere konkurrence	87	40%
Uændret konkurrence	103	48%
Mindre konkurrence	7	3%
Ved ikke	15	7%
Ubesvaret	4	2%



Fremgangen for de restauranter, der tilbyder en utraditionel julefrokostmenu, kan dog skyldes, at konkurrencen muligvis er mindre hård på dette marked, idet færre restauranter tilbyder en utraditionel julefrokostmenu sammenholdt med antallet af restauranter, der tilbyder traditionel julefrokostmenu.

Rygeforbuddets betydning

I forbindelse med analysen af julefrokostmarkedet har HORESTA endvidere valgt at undersøge om rygeforbuddet har haft betydning for antallet af julefrokoster og/eller restauranternes julefrokostomsætning. Som det fremgår af tabel 3 vurderer hovedparten af deltagerne, at rygeforbuddet ikke har påvirket antallet af julefrokoster. Flere af deltagerne fremhæver endvidere, at de har fået flere positive end negative kommenta-

rer i forbindelse med de nye rygeregler. Dog oplever mange, at rygelovgivningen er konkurrenceforvridende og forvirrende. Deltagerne påpeger desuden, at det er ubehageligt for personalet at skulle agere ”politimand” over for gæsterne.

Deltagerne i undersøgelsen er ligeledes blevet spurgt, om rygeforbuddet har påvirket deres julefrokostomsætning negativt. Hele 61 pct. svarer, at det ikke har påvirket omsætningen, mens 17 pct. angiver, at de ikke ved om rygeforbuddet har indflydelse på har deres julefrokostomsætning. 17 pct. oplever, at julefrokosten afsluttes tidligere, mens 16 pct. svarer, at julefrokosten arrangeres andetsteds, hvor der enten ryges ulovligt, eller hvor det ifølge lovgivningen er tilladt at ryge. Deltagerne har ved besvarelsen af dette spørgsmål haft mulighed for at angive mere end ét svar.

Tabel 3: Sammenhæng mellem rygeforbuddet og antallet af julefrokoster ifølge deltagerne

	Antal	Andel
Flere julefrokoster	12	6%
Et uændret antal	135	63%
Færre julefrokoster	42	19%
Ved ikke	27	13%

HORESTA
Vodroffsvej 32
1900 Frederiksberg C

Tel. 35 24 80 80
Fax 35 24 80 88

www.horesta.dk
horesta@horesta.dk

Tendens udgives af Hotel-,
Restaurant- og Turist-
erhvervet (HORESTA)

Redaktion:
Henrik Messmer (ansv.) og
Benedikte Rosenbrinck.

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

Eftertryk tilladt med kildean-
givelse.

Ydermere har HORESTA spurgt del-
tagerne om, hvorvidt restauranterne
har iværksat tiltag for at tilbyde ryge-
faciliteter. 47 pct. oplyser, at de intet
har gjort for at tilbyde rygefaciliteter,
mens 37 pct. svarer, at de har forbed-
ret de udendørs rygefaciliteter. 15 pct.
har enten opstillet rygekabiner, lavet
rygerum eller begge dele.

Samlet set formår restauranterne at
drage fordel af højkonjunkturen, og
virksomhedernes trang til at forkæle
medarbejderne. Langt de fleste ople-
ver ikke, at rygeforbuddet har reduce-
ret deres omsætning.

I fremtiden vil en vigtig faktor for re-
stauranternes succes på julefrokost-
markedet være, hvorvidt de formår at
give gæsterne en anderledes og unik
oplevelse.

