

Forord

Hotel- og restauranterhvervet i Danmark fortsætter med at vokse, og 2016 bød på nye rekorder for omsætning, beskæftigelse og antal virksomheder.

I Normtalsanalysen 2016/2017 har HORESTAs analyseafdeling endnu en gang set nærmere på såvel de overordnede tendenser i efterspørgslen, som ændringer i branchestrukturen, ligesom vi har analyseret udviklingen inden for 18 forskellige virksomhedskategorier i hotel- og restauranterhvervet.

Af vores nye analyse fremgår det, at hoteller, kroer, konferencecentre og vandrerhjem ikke kun sætter rekord i antallet af overnatninger, men også, at indtjeningen for branchen som helhed er i kraftig fremgang. Der er imidlertid stor spredning i bundlinjeresultaterne, hvor særligt hovedstadshotellerne i disse år indtjeningsmæssigt adskiller sig væsentligt fra resten af landet.

De kommende år vil byde på mange nye hotelværelser i København samt i flere større provinsbyer. Nye koncepter og aktører vil give turister og forretningsfolk endnu flere muligheder, når de skal overnatte i Danmark, men vil også skabe øget konkurrence om gæsterne.

Også i restauranterhvervet har den øgede efterspørgsel tiltrukket nye aktører fra både ind- og udland. Alene i perioden 2012 til 2016 har danskerne fået knapt 1.400 flere restauranter at vælge imellem. Dertil kommer et øget udbud af måltidsløsninger fra aktører udenfor restauranterhvervet, fx supermarkederne. Selvom vi ser en rekordomsætning hos restauranterne, medfører de mange nye tilbud også en øget konkurrence og et stigende krav til konceptudvikling, markedsføring og stram styring af omkostningerne.

I HORESTA vil vi gerne benytte anledningen til at rette en stor tak til de mange virksomheder, som har gjort denne analyse mulig ved at indsende deres regnskabsoplysninger, og efterfølgende har stillet sig til rådighed for opklarende spørgsmål.

Vi ønsker god læselyst og står naturligvis til rådighed for uddybende spørgsmål og rådgivning på tlf. 35 24 80 80 eller analyse@horesta.dk

Mange venlige hilsner

Benedikte Rosenbrinck
Forsknings- og udviklingschef, PhD

Februar 2018

The logo for HORESTA is located in the bottom right corner of the page. It features the word "HORESTA" in a bold, white, sans-serif font. The letter "O" is stylized with a small white circle above it, resembling a drop or a spark. The logo is set against a blue triangular background that points towards the bottom left.

RESUMÉ

Generelle tendenser for hotellerne

I årets Normtalsanalyse deltager i alt 196 hoteller med en samlet omsætning på 6.164 mio. kr. Deltagerne repræsenterer i alt 43,1 pct. af den samlede omsætning på landets kroer, hoteller og conferencecentre i 2016.

Omsætningen blandt deltagerne i analysen er steget med 7,7 pct., og de har dermed haft en lidt højere omsætningsfremgang end hotelbranchen generelt i 2016. Korrigeret for kapacitetsudviklingen voksede den samlede danske hotelomsætning nemlig med 6,8 pct. i 2016.

Det er atter i år værelsessalget, som er den primære årsag til omsætningsfremgangen. Kapacitetsudnyttelsen er øget med 3,3 pct., og hotellerne opnår en belægningsprocent på 64,1 pct. Samtidig er værelsespriserne øget med 6,1 pct. til 763 kr. ekskl. moms. Dermed er værelsesomsætningen pr. værelse til rådighed (REVPAR) i alt forbedret med 9,7 pct. Hotellernes andet vigtige forretningsområde, restaurantdriften, er til sammenligning kun gået frem med 3,7 pct.

Generelt er hotellernes omkostninger ikke steget nær så meget som omsætningen. Der er dog tre vigtige undtagelser, nemlig udgifterne til kommissioner til tredjepartskanaler (OTA'er, rejsebureauer mv.), markedsføring samt management- og franchise-afgifter.

Det gennemsnitlige hotel i Normtalsanalysen opnår et overskud på 8,1 pct. af omsætningen. Det er en forbedring på 2,6 procentpoint i forhold til 2015. Blandt de deltagende hoteller opnår 70,4 pct. et positivt resultat før skat.

Den typiske deltager i Normtalsanalysen har en omsætning på 31,5 mio. kr. og er dermed en del større end det gennemsnitlige danske hotel, som kun har en omsætning på 15,5 mio. kr.

De vægtede tal, som afspejler økonomien på et gennemsnitligt dansk hotel, viser en forbedring i resultatet før skat på 2,5 procentpoint til 5,3 pct. af omsætningen. Ved vægtningen falder andelen af hoteller med overskud samtidig til 55,9 pct.

Alle hotelkategorier i årets analyse har oplevet omsætningsvækst og forbedret bundlinjen, men der

er fortsat stor forskel på indtjeningsniveauet på tværs af kategorier.

De københavnske hoteller med restaurant (kategori 1) har opnået årets næsthøjeste overskud på 10,1 pct. af omsætningen. Det niveau overgås kun af de københavnske garnihoteller (kategori 2), som præsterer det bedste resultat for en hotelkategori i Normtalsanalysens mangeårige historie med rekordoverskuddet på 18,2 pct. af omsætningen.

Garnihoteller genererer størstedelen af deres omsætning fra værelsessalg, og profiterer derfor i særlig grad af de flotte vækstrater i efterspørgslen efter værelser. Det er derfor heller ikke overraskende garnihotellerne i provinsen (kategori 6), som opnår den største fremgang i bundlinjen blandt hotellerne udenfor København. Deres resultat før skat er øget med 3,3 procentpoint til 8,0 pct.

Kroer og hoteller med en omsætning under 15 mio. kr. udenfor København (kategori 3) er traditionelt den kategori, som har det sværest. Det er også tilfældet i år, hvor resultatet før skat ganske vist er forbedret med 1,4 procentpoint, men stadig er negativt på 0,9 pct. af omsætningen.

De mellemstore provinshoteller med en omsætning på mellem 15-60 mio. kr. (kategori 4) opnår et overskud på 2,8 pct., hvilket er en forbedring på 2,2 procentpoint. Landets største hoteller med en omsætning på over 60 mio. kr. (kategori 5) drager nytte af såvel deres centrale beliggenheder som deres stordriftsfordele og genererer et overskud før skat på hele 9,5 pct. af omsætningen. Kursus- og conferencecentre har næsten formået at tredoble sidste års resultat og leverer et overskud på 3,1 pct.

Vandrerhjemmene leverer i gennemsnit et resultat før skat på 6,0 pct. af omsætningen, og 69,2 pct. af de deltagende vandrerhjem havde en positiv bundlinje i 2016.

RESUMÉ

Generelle tendenser for restauranterne

599 restauranter med en samlet omsætning på 6.300 mio. kr. deltager i dette års Normtalsanalyse. Deltagernes omsætning svarer til 15,0 pct. af den samlede danske restaurantomsætning i 2016.

Restauranterhvervet satte i 2016 for sjette år i træk omsætningsrekord. Omsætningen på landets restauranter, fastfoodvirksomheder, cafeer, værts-huse, kantiner m.v. steg således med 6,8 pct. til 41,9 mia. kr.

Stor iværksætterlyst gav en nettotilgang af nye restauranter på 499, så det samlede antal restauranter steg til 16.928. De mange nye restauranter betyder imidlertid, at den enkelte restaurant i gennemsnit "kun" opnåede en omsætningsvækst på 3,7 pct.

Deltagerne i årets Normtalsanalyse omsætter i gennemsnit for 10,5 mio. kr., og de er således mere end fire gange større end den typiske danske restaurant, der kun omsætter for 2,5 mio. kr.

Størstedelen af restauranternes omsætning (74,0 pct.) stammer fra salg af madvarer, mens 24,7 pct. af salget kommer fra drikkevarer. De sidste 1,3 pct. består af lokaleleje, entréindtægter, garderobe m.v.

Råvarer og lønninger udgør de to største, og dermed også de vigtigste, omkostningsposter at holde styr på i en restaurant. I årets analyse er råvareforbruget på de deltagende restauranter i gennemsnit reduceret med 0,3 procentpoint til 27,6 pct. Det lavere råvareforbrug opvejes delvist af en stigning i lønprocenten på 0,1 procentpoint til 39,2 pct.

Restauranterne i årets analyse har desuden sparet på el, vand og varme, markedsføring, ejendomsomkostninger og finansiering, og kombineret med omsætningsvæksten medfører det en samlet fremgang på bundlinjen på 0,6 procentpoint, så det gennemsnitlige overskud steg til 2,1 pct.

Vægtede tallene for de deltagende restauranter, så de afspejler en typisk dansk restaurant, er årets resultat et mere beskedent overskud på 0,7 pct. af omsætningen. Dermed er bundlinjen – i procent – uændret i forhold til året før. De vægtede tal viser, at 47 pct. af de danske restauranter havde sorte tal på bundlinjen i 2016. Det er en lidt lavere andel end i 2015, hvor hver anden danske restaurant havde overskud.

Trods pæn omsætningsvækst i de fleste kategorier har kun fem ud af ni restaurantkategorier i årets Normtalsanalyse formået at omsætte den øgede efterspørgsel til et bedre bundlinjeresultat.

Landets største restauranter med en omsætning over 15 mio. kr. (kategori 12) har haft den største fremgang i bundlinjen med en vækst på 1,3 procentpoint. Trods den forbedrede indtjening opnår den typiske kategori 12-restaurant et rundt nul på bundlinjen.

Cafeer og nattelivsrestauranter (kategori 16) har ved hjælp af et stort omkostningsfokus formået at øge bundlinjen med 0,3 procentpoint. Kategorien opnår samtidig den højeste indtjening blandt restaurantkategorierne i årets analyse med et overskud på 5,6 pct., et resultat som dog til dels skyldes høj deltagelse af københavnske cafeer og nattelivsrestauranter.

Kantine- og cateringvirksomhederne (kategori 17) samt selskabsrestauranterne (kategori 18) følger tæt efter cafeerne med overskud før skat på 5,2 pct. af omsætningen. Der er for begge kategorier tale om en nedgang på 0,2 procentpoint i forhold til året før.

Mange af restaurantkæderne (kategori 13) og self-service restauranterne (kategori 15) ekspanderer kraftigt i disse år, og det kan aflæses på indtjeningen. Begge har således præsteret beskedne overskud de seneste år, og trods fremgang i 2016 er resultatet før skat i begge kategorier fortsat relativt beskedent på henholdsvis 0,8 pct. og 2,6 pct. af omsætningen.

Restauranter med en omsætning under 4 mio. kr. (kategori 10) har grundet deres størrelse og beliggenhed typisk vanskeligt ved at skabe overskud. Deres indtjening er forbedret 0,8 procentpoint i dette års analyse, hvor den gennemsnitlige restaurant har et underskud på 5,3 pct. af omsætningen.

De mellemstore restauranter med en omsætning på mellem 4 og 15 mio. kr. (kategori 11) har oplevet det største fald i indtjeningen på 2,0 procentpoint, hvilket har vendt sidste års overskud til et mindre underskud på 1,3 pct. af omsætningen.

Gourmetrestauranterne (kategori 14) har ligeledes haft en nedgang i indtjeningen på 1,2 procentpoint, og det gennemsnitlige overskud er nu på 3,1 pct.

INDHOLDSFORTEGNELSE

3	Forord
4	Resumé
6	Faktaark
10	Det danske hotelmarked
11	Vækst i hele landet i 2016
12	Danske overnatninger stiger mest
14	Størst vækst i feriegæster
14	Antallet af hoteller stiger
14	Størst kapacitetsvækst i Region Syddanmark
16	Den højeste belægning nogensinde
16	Omsætningsfremgang på 9,3 pct.
17	Færre konkurser
18	Hotellkæderne ekspanderer
20	Mange nye hoteller på vej
24	Hoteller på tværs
40	Kategori 1: Hoteller med restaurant i København
46	Kategori 2: Garnihoteller i København
52	Kategori 3: Hoteller med restaurant i provinsen med en omsætning under 15 mio. kr.
60	Kategori 4: Hoteller med restaurant i provinsen med en omsætning mellem 15 og 60 mio. kr.
68	Kategori 5: Hoteller med restaurant i hele landet med en omsætning over 60 mio. kr.
74	Kategori 6: Garnihoteller i provinsen
80	Kategori 7: Kursus- og konferencecentre
88	Kategori 8: Vandrerhjem
94	Kategori 9: Tema: Badehoteller

100	Det danske restaurantmarked
101	Danske restauranter omsætter for 42 mia. kr.
101	Traditionelle restauranter og catering har højest vækst
102	Alle regioner har del i restaurantvæksten
102	499 flere restauranter i 2016
103	Kæderne har næsten 1.000 restauranter
105	Lønsummen stiger mere end omsætningen
105	Flere restauranter går konkurs
108	Restauranter på tværs
120	Kategori 10: Restauranter i hele landet med en omsætning under 4 mio. kr.
126	Kategori 11: Restauranter i hele landet med en omsætning mellem 4 og 15 mio. kr.
132	Kategori 12: Restauranter i hele landet med en omsætning over 15 mio. kr.
138	Kategori 13: Kæderestauranter
144	Kategori 14: Gourmetrestauranter
150	Kategori 15: Self-service restauranter
156	Kategori 16: Cafeer og Nattelivsrestauranter
162	Kategori 17: Kantiner og Catering
168	Kategori 18: Selskabsrestauranter Tema: Musik- og kulturhuse
178	Noter