

Het Sterrenrestaurant

in beeld

Jaargang 2012

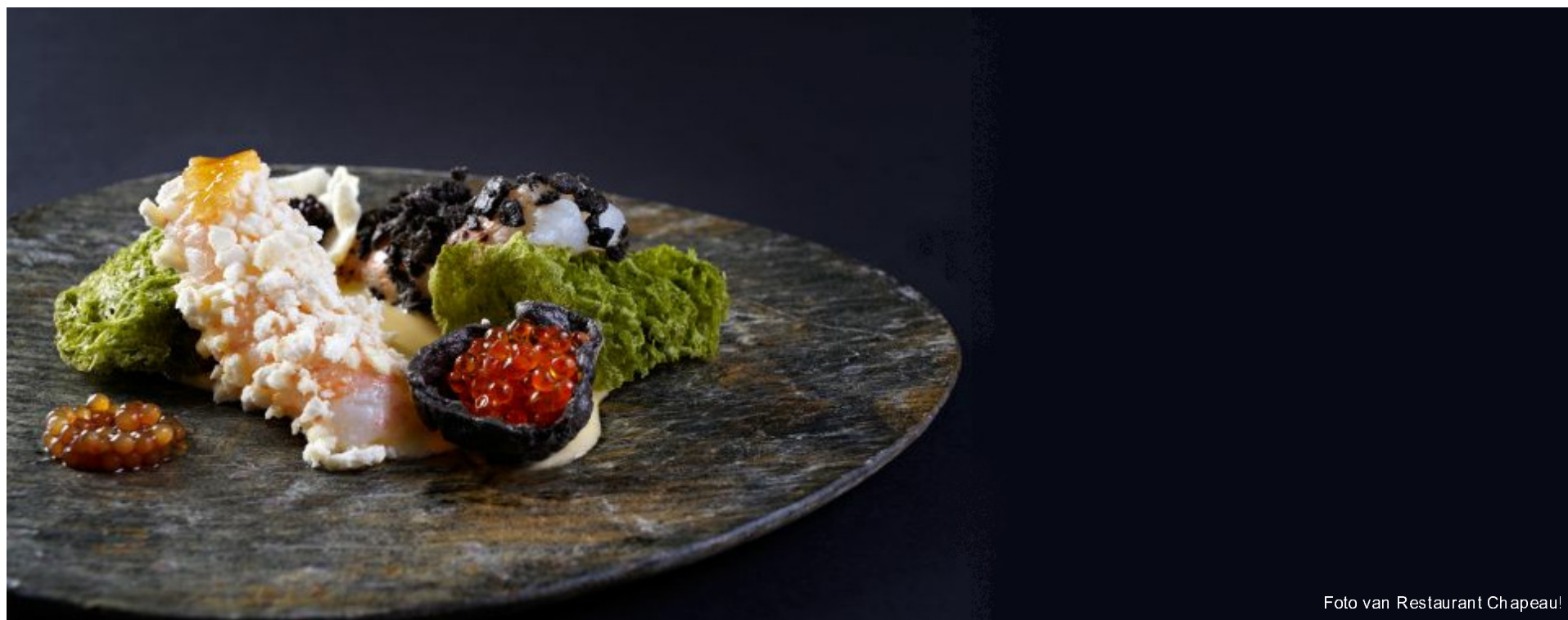


Foto van Restaurant Chapeau!

'Het Sterrenrestaurant in beeld' is een gratis publicatie van Van Spronsen & Partners horeca-advies

**VAN SPRONSEN
& PARTNERS**
horeca - advies

25
jaar

Even voorstellen...

Van Spronsen & Partners horeca-advies

Van Spronsen & Partners horeca-advies is onderdeel van de Van Spronsen & Partners groep. Hiertoe behoren tevens de volgende onafhankelijke bedrijven: horeca-salarisadministratie, horeca-administratie en gastvrije trainingen. Onder het motto "Anders denken, anders doen" zijn wij al 25 jaar actief binnen de horeca- en leisuremarkt en stellen wij de opdrachtgever en zijn doel centraal.

Werkzaamheden van horeca-advies bestaan voornamelijk uit het uitvoeren van haalbaarheidsonderzoeken, bedrijfsdoorlichtingen, en rendementsverbeteringen, het ontwikkelen van nieuwe horecaconcepten, het opstellen van marketing en communicatieplannen en het geven van management-ondersteuning.

Het brancheonderzoek 'Het Sterrenrestaurant in beeld' is één van de onderzoeken die wij gratis op onze website www.spronsen.com publiceren. Wij schrijven onderzoeken zoals De Restaurantsector in beeld, De Hotelsector in beeld en De Fastservicesector in beeld. Kijk voor meer publicaties op www.spronsen.com/nl/brancheinformatie. Kijk voor meer informatie over onze andere afdelingen op www.salaris-spronsen.nl, www.rollemapartners.nl en www.training-spronsen.nl

Wie bepaalt de echte top in de restaurantwereld?

Eind april is de lijst van San Pellegrino, the World's 50 Best Restaurants, bekend gemaakt. Van Spronsen & Partners horeca-advies te Warmond vergeleek deze lijst met de Michelinids in het vandaag gepubliceerde onderzoek Het Sterrenrestaurant in Beeld. De meeste driesterrenrestaurants zijn in Japan te vinden; dit land telt 36 driesterrenrestaurants, waar Frankrijk 'maar' 25 driesterrenrestaurants telt. Daarentegen zijn er volgens de San Pellegrino lijst in Japan maar twee restaurants te vinden die zich tot de top mogen rekenen, waarmee Japan op gelijke hoogte met Nederland staat in deze lijst.

Volgens Michelin is Tokyo momenteel de echte culinaire hoofdstad met 17 driesterrenrestaurant, waar Parijs er tien telt. Wereldwijd tellen we 109 driesterrenrestaurants. Dit betekent dat bijna 16% hiervan zich in Tokyo bevindt en ruim 9% in Parijs. Nog steeds is circa 53% (58 restaurants) van alle driesterrenrestaurants in Europa te vinden.

Azië is wat betreft het totaal aantal sterrenrestaurants sterk in opkomst en telt totaal 662 bekroonde restaurants in de steden Kyoto, Tokyo, Hong Kong en Macau, waar momenteel alleen nog maar een gids wordt uitgegeven. Volgens de San Pellegrino lijst is Azië ook in opkomst, maar met 14 bekroonde restaurants nog stukken minder dominant in de lijst van 100 beste restaurants.

Veel leesplezier!

Marjolein van Spronsen



Inhoudsopgave

3	Ontwikkelingen binnen de branche
5	Buitenland
6	Wie bepaalt de echte top?
7	Michelingids
8	Overige gidsen
9	Interview Ronald Voogel – Restaurant Chapeau!
10	Trends en ontwikkelingen
12	Social media en de horeca
13	Toekomstvisie

Ontwikkelingen binnen de branche

Aantal sterrenrestaurants groeit sterk

Sinds dit jaar zijn er voor het eerst in Nederland meer dan 100 sterrenrestaurants. In 2003 telde Nederland nog maar 64 restaurants met een Michelinster, in 2012 is dit aantal gegroeid naar 102. Dit is een stijging van 59% in de afgelopen tien jaar.

Opmerkelijk is de daling in 2007 en 2008 met vijf restaurants. Vanaf 2008 is het aantal restaurants met een ster blijvend gestegen en zijn er 26 restaurants bijgekomen.

Aanbod 1-sterrenrestaurants

De afgelopen tien jaar is het aantal 1-sterrestaurants toegenomen met ruim 47% en heeft Nederland een totaal van 84 1-sterrestaurants.

Per provincie zijn er grote verschillen te zien, sterke dalingen zijn er in Friesland (-33%), Limburg (-18%) en Overijssel (-20%). In de overige provincies nam het aantal juist toe. Zeeland heeft de grootste toename, hier steeg het aantal met 133% van 1 naar 4 sterrenrestaurants. Absoluut gezien kwamen er in Zuid-Holland de meeste restaurants met 1-ster erbij, namelijk 8 restaurants.

Aanbod 2-sterrenrestaurants

In totaal zijn er 16 restaurants met een 2-sterren classificatie. Deze restaurants bevinden zich vrijwel allemaal in de zuidelijke en westelijke provincies. Nederland telde in 2003 slechts zes restaurants met tweesterren. In tien jaar tijd is dit een toename van 167%.

De provincie Noord-Holland is met vijf 2-sterrenzaken het beste vertegenwoordigd. De provincie Limburg heeft de grootste groei van drie restaurants doorgemaakt.

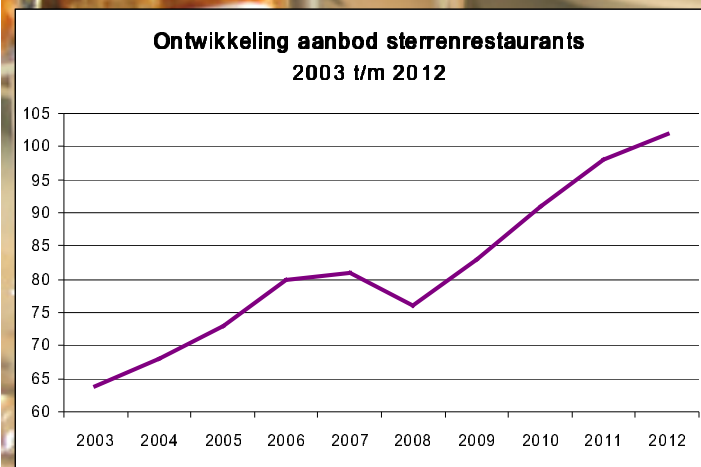
Aanbod 3-sterrenrestaurants

Restaurants met drie Michelinsterren mogen zich rekenen tot de absolute wereldtop. Op dit moment zijn dit twee restaurants in Nederland, namelijk De Librije in Zwolle en Oud Sluis in Zeeland. Sinds 2005 is dit aantal niet meer gegroeid.

Wereldwijd zijn er 109 driesterrenrestaurants te vinden, een stijging van 28% sinds 2010.

Ontwikkeling per provincie over de afgelopen 10 jaar			
Provincie	Verdeling * 2003	Verdeling * 2012	03-'12
Zeeland	1--2--0= 3	4--2--1= 7	133,3%
Zuid-Holland	6--0--1= 7	14--2--0= 16	128,6%
Noord-Brabant	6--0--0= 6	12--1--0= 13	116,7%
Drenthe	1--0--0= 1	2--0--0= 2	100,0%
Flevoland	0--0--0= 0	1--0--0= 1	100,0%
Utrecht	5--0--0= 5	9--0--0= 9	80,0%
Groningen	2--0--0= 2	3--0--0= 3	50,0%
Gelderland	6--0--0= 6	8--1--0= 9	50,0%
Noord-Holland	11--3--0= 14	16--5--0= 21	50,0%
Overijssel	5--1--0= 6	4--2--1= 7	16,7%
Limburg	11--0--0= 11	9--3--0= 12	9,1%
Friesland	3--0--0= 3	2--0--0= 2	-33,3%
Totaal	57--6--1= 64	84--16--2= 102	59,4%

Verdeling 1 - 2** - 3*** sterren



Ontwikkelingen binnen de branche

Dichtheid in Nederland

In dit onderzoek wordt de dichtheid van het aantal sterrenrestaurants per provincie berekend over het aantal inwoners per provincie. Hier is geen onderscheid gemaakt in het aantal sterren per restaurant.

In Nederland is de gemiddelde dichtheid 0,61. De toeristische provincie Zeeland heeft de hoogste dichtheid, daar ligt deze op 1,84, gevolgd door Limburg met een gemiddelde dichtheid van 1,07.

In het noorden van Nederland ligt de dichtheid relatief laag. Flevoland heeft de laagste dichtheid van 0,26 sterrenrestaurants per 100.000 inwoners, omdat hier maar één restaurant met een Michelinster is gevestigd.

Randstad

Internationaal gezien worden kleine steden en dorpen die aan stedelijke agglomeraties vastzitten bij deze metropolen meegerekend. Bijna 16% van alle sterrestaurants in Nederland bevindt zich in of in de directe omgeving van één van de vier grote steden.

Stad	1 ster	2 sterren
Amsterdam	7	2
Rotterdam	3	2
Den Haag	5	0
Utrecht	1	0

Dichtheid sterrenrestaurants per 100.000 inwoners 2012

Provincie	Aantal restaurants	Dichtheid
Zeeland	7	1,84
Limburg	12	1,07
Noord-Holland	21	0,78
Utrecht	9	0,73
Overijssel	7	0,62
Noord-Brabant	13	0,53
Groningen	3	0,52
Zuid-Holland	16	0,45
Gelderland	9	0,45
Drenthe	2	0,41
Friesland	2	0,31
Flevoland	1	0,26
Nederland	102	0,61

Bib Gourmand

Restaurants die een goede maaltijd serveren voor een betaalbare prijs kunnen een Bib Gourmand onderscheiding verdienen. Michelin presenteerde voor 2012 een aparte gids voor de Benelux met restaurants die zijn onderscheiden met een Bib Gourmand, dit zijn zaken met een goed driegangenmenu voor maximaal 35 euro.

Het is echter niet mogelijk om deze classificatie tezamen met een sterrenclassificatie te hebben. In totaal telt Nederland 102 Bib Gourmand restaurant.

Het afgelopen jaar verdwenen er 14 restaurants uit deze lijst en er kwamen 17 nieuwe eetgelegenheden bij. In de afgelopen tien jaar is het aantal Bib Gourmands in Nederland verdubbeld.

Restaurant kunnen verdwijnen doordat ze bijvoorbeeld een sterrenkwalificatie behalen of juist niet meer aan de eisen van de Bib Gourmand kwalificatie voldoen.



Europese ontwikkelingen

Nederland staat met een dichtheid van 0,61 op de vijfde plek in vergelijking met de dichtheid in Europese landen. Opvallend is dat de culinaire landen Italië (0,49) en Spanje (0,29) een lagere dichtheid hebben.

Verder heeft Luxemburg de hoogste dichtheid van 2,19 sterrenrestaurants per 100.000 inwoners. Ook Zwitserland is met een tweede plek en een dichtheid van 1,23 restaurants goed vertegenwoordigd.

Alhoewel Frankrijk op de vierde plek staat, heeft het land nog altijd het hoogste aantal sterrenrestaurants van alle Europese landen, namelijk 594 waarvan er 26 een 3-sterren classificatie hebben. Bijna 24% van alle driesterrenrestaurants bevindt zich in Frankrijk.

Noord-Europa

De Scandinavische landen lopen relatief achter ten opzichte van de andere Europese landen. In Finland zijn er slecht vijf restaurants met een sterrenstatus verdeeld over meer dan vijf miljoen inwoners. In Denemarken bevinden zich bijna alle sterrenrestaurants in de directe omgeving van Kopenhagen.

Zuid-Europa

Italië telt meer sterrenrestaurants dan Spanje, waar ook de dichtheid lager ligt. Spanje telt totaal vijf driesterrenrestaurants, waarvan er drie in de culinaire stad San Sebastian te vinden zijn, en Italië telt zeven driesterrenrestaurants. Spanje valt lager uit wat betreft de restaurants in het topsegment, wat te maken heeft met de sluiting van het gelijknamige restaurant van El Bulli. Tevens verloor restaurant Roca de Can Fabes haar derde ster vanwege de tragische dood van chef Santi Santamaria. Recent is in San Sebastian ook het Basque Culinaire Center geopend.

Wereldwijd

Er zijn 109 driesterrenrestaurants, waarvan er 58 in Europa zijn gesitueerd (circa 53%). De top chef-koks hebben zich goed over de wereld verspreid, met een concentratie in Tokyo. De Japanse hoofdstad telt de meeste Michelinsterren waaronder 17 driesterrenrestaurants, waar Europese culinaire hoofdstad Parijs 'slechts' tien driesterrenrestaurants telt. Tokyo drukt hiermee een stevige stempel op de culinaire wereld.

Azië is in het algemeen sterk in opkomst en telt 662 sterrenrestaurants, waarvan 36 driesterrenrestaurants. Echter worden de sterren nu nog alleen in de steden Kyoto, Tokyo, Hong Kong en Macau uitgereikt. Ook volgens de San Pellegrino top 50 is Azië sterk in opkomst.



Dichtheid sterrenrestaurants per land 2012					
Land	1 *	2 *	3 *	Totaal	Dichtheid (100.000)
Luxemburg	10	1	0	11	2,19
Zwitserland	76	18	2	96	1,23
België	89	15	3	107	0,97
Frankrijk	485	83	25	593	0,91
Nederland	84	16	2	102	0,61
Italië	250	38	7	295	0,49
Duitsland	208	32	9	249	0,30
Spanje	117	17	5	139	0,29
Verenigd Koninkrijk	125	16	4	145	0,23
Denemarken	9	1	0	10	0,18
Zweden	9	2	0	11	0,12
Finland	4	1	0	5	0,09

Wie bepaalt de echte top?

San Pellegrino

De San Pellegrino top 50 wordt jaarlijks samengesteld door een internationaal panel van meer dan 800 gerenommeerde chefs, critici, restaurateurs en fijnproevers, verdeeld over 27 wereldregio's met elk 31 leden. Zeven regels zorgen ervoor dat er weinig valt af te dingen op de uitkomst van de lijst.

De panelleden mogen op ieder restaurant in de wereld stemmen, mits ze er zelf hebben gegeten in de 18 maanden voordat ze hun stem uitbrengen. Geen enkele externe partij, zoals een sponsor, kan druk uitoefenen op de uitslag. Het is dus een onafhankelijke erkenning van de wereldtop, door de wereldtop.

De nummer één

Noma is het restaurant dat voor de derde keer is verkozen tot het beste restaurant ter wereld en bevindt zich in de hoofdstad van Denemarken, onder leiding van chef-kok René Redzepi.

Nederland heeft twee restaurants die zich tot de internationale top mogen rekenen. Dit zijn Oud Sluis van Sergio Herman (21) en De Librije van Jonnie en Thérèse Boer (33). De Librije is het afgelopen jaar 13 plaatsen gestegen in de lijst.

Frankrijk is de nummer één, wanneer er wordt gekeken naar het aantal top restaurants per land. Negen van de 50 toprestaurants bevinden zich in Frankrijk. Ook de Verenigde Staten (8) en Spanje (5) zijn goed vertegenwoordigd in de top 50. In de lijst zijn restaurants uit 19 verschillende landen vertegenwoordigd.

Top 100

De San Pellegrino top 50 wordt aangevuld met 50 extra restaurants wereldwijd. Kijkend naar de top 100, lopen Frankrijk en de Verenigde Staten gelijk op met 14 restaurants in de lijst en laten hiermee de rest van de landen ver achter zich. Engeland telt 8 restaurants in de lijst en Italië en Spanje ieder 7 restaurants.

San Pellegrino versus Michelin gids

De sterren-classificatie door Michelin staat geheel los van de San Pellegrino lijst.

Wanneer we de totale San Pellegrino top 100 vergelijken met de drie sterrenrestaurants in de wereld, zijn er een paar opvallendheden.

Opmerkelijk is dat restaurant Noma van René Redzepi, volgens de San Pellegrino top 50 het beste restaurant ter wereld, 'slechts' twee Michelinsterren heeft en dus niet in de lijst van alle driesterrenrestaurants voorkomt.

Japan telt 36 drie sterrenrestaurants (het land met de meeste driesterrenrestaurants), terwijl er in de San Pellegrino top 100 maar 2 Japanse restaurants voorkomen. Hiermee staat Japan op gelijke hoogte met Nederland.

Ook is Michelin meer gericht op Frankrijk, waar zich 25 restaurants met drie Michelinsterren bevinden. In de San Pellegrino lijst komen 14 restaurants voor. Hiermee voert Frankrijk wel de lijst aan, samen met de Verenigde Staten.



***restaurants wereldwijd		
Japan	36	33%
Frankrijk	25	23%
VS	10	9%
Duitsland	9	8%
Italie	7	6%
Spanje	5	5%
China	5	5%
Verenigd Koninkrijk	4	4%
Belgie	3	3%
Nederland	2	2%
Zwitserland	2	2%
Monaco	1	1%
Totaal	109	100%



Ranglijst San Pellegrino per land		
Land	Aantal	%
Frankrijk	14	14%
VS	14	14%
Verenigd Koninkrijk	8	8%
Italie	7	7%
Spanje	7	7%
China	6	6%
Duitsland	5	5%
Australie	4	4%
Singapore	4	4%
Brazilië	3	3%
Denemarken	3	3%
Zweden	3	3%
Belgie	2	2%
Japan	2	2%
Mexico	2	2%
Nederland	2	2%
Oostenrijk	2	2%
Peru	2	2%
Rusland	2	2%
UAE	2	2%
Zuid-Afrika	2	2%
Finland	1	1%
Griekenland	1	1%
India	1	1%
Thailand	1	1%
Totaal	100	100%

Alhoewel dit branche boekje gaat over koken op hoogniveau, staat buiten kijf dat dit niveau met name door de Michelinsterren wordt bepaald. Vandaar een stukje historie over deze wereldberoemde gids.

Historie van de Michelin gids

De Michelin gids werd voor eerst uitgeven in het jaar 1900 door André Michelin, de oprichter van het Franse bandenmerk Michelin. Hij bedacht dat het handig zou zijn voor reizigers om te weten waar de benzinestations, garages, slaapaccommodaties en eetgelegenheden zich bevonden in Frankrijk. De eerste gidsen hadden een blauwe kleur en waren gratis verkrijgbaar.

Rond het jaar 1920 was het deel waarin de eetgelegenheden beschreven stonden zo populair dat Michelin er een apart team opzette om de eetgelegenheden op niveau te rangschikken: één, twee of drie sterren. Sinds het jaar 1931 is de cover van de Michelin gids rood gekleurd, dit is tevens het jaar waarin men voor de gidsen moest gaan betalen.

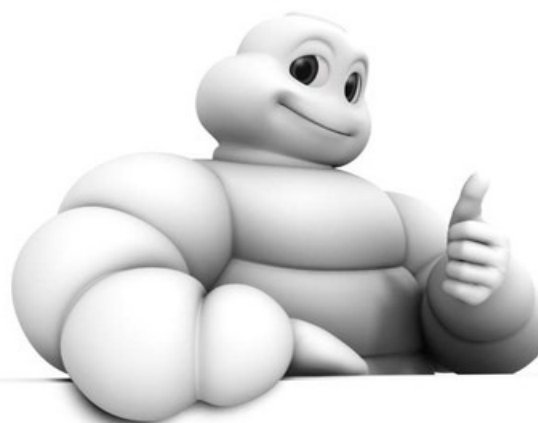
Het imago van de Michelinster liep in 2004 een kleine deuk op toen de oud Michelin-inspecteur Pascal Rémy het boek *'L'Inspecteur se met a Table'* schreef. In het boek doet de oud-inspecteur een boekje open over de inspecties zoals die in zijn tijd werden uitgevoerd. Zo beweerde Rémy ondermeer dat Michelin slechts vijf inspecteurs in dienst had om tienduizend restaurants te toetsen. Michelin ontsloeg Rémy, maar weerlegde zijn beweringen niet. Ondanks het boek van Rémy zal de Michelinster altijd worden gezien als de culinaire oscar, een baken van het culinaire prijzencircus. Zo lang de rode Michelin gids bestaat hangt er een vorm van geheimzinnigheid rond de inspecteurs die hem samenstellen, en zo wil men het graag houden. In een artikel op www.express.be uit 2008 vertelt Derek Bulmer, dat jaar verantwoordelijk voor de Europese editie, dat hij het volgende van zijn inspecteurs verwacht: 800 restaurantinspecties per jaar, 240 diners per jaar, 130 hotelbezoeken. Ze zijn meer dan dertigduizend kilometer per jaar onderweg om te eten. "Ze zijn er uit alle lagen van de bevolking, van alle leeftijden. Ze rijden niet met Michelinbanden en hebben geen vette buiken." Daarnaast geeft hij in het artikel aan dat er amper vrouwelijke inspecteurs zijn. Wel geeft hij aantallen aan, in heel Europa 75 inspecteurs, 10 in de VS en 5 in Azië.

De full-time inspecteurs van Michelin staan bekend om hun expertise en anonimiteit, ze inspecteren restaurants op uiteenlopende criteria en keren bij tevredenheid een aantal keer terug om het restaurant opnieuw te beoordelen.

Definitie sterren

Het wel of niet ontvangen van een Michelinster hangt af van een aantal factoren. De onderstaande factoren zijn bepalend:

- De kwaliteit van de gebruikte producten, in combinatie met de smaken.
- De algemene kwaliteit van culinaire kooktechnieken en smaakniveau.
- De originaliteit van de gerechten die worden geserveerd.
- De algemene uitstraling van het restaurant.
- De consistentie tussen de verschillende metingen.
- De verhouding tussen prijs en kwaliteit.
- Komt de persoonlijkheid van de chef terug in zijn gerechten?



Overige gidsen

ZAGAT

Zagat wordt al bijna 30 jaar uitgegeven in de Verenigde Staten en beoordeelt restaurants wereldwijd. Restaurants worden beoordeeld op basis van ervaringen en meningen van consumenten. Naast de wereldwijde en Europese gids hebben de grootse steden in Amerika ook een eigen gids.

GaultMillau

De GaultMillau is van oorsprong een Frans magazine. In plaats van sterren deelt de GaultMillau punten uit aan de restaurants. In de beoordeling wordt het gerecht centraal gezet, de totale beleving er omheen. De GaultMillau beoordeelt restaurants op basis van meerdere bezoeken in het jaar.

SpecialBite®

De SpecialBite publiceert jaarlijks de 501 meest bijzondere restaurants van Nederland. Spotters geven een restaurant de beoordeling van very special, special of not so special. De restaurants worden gerecenseerd op goed eten, interieur en locatie. Naast de jaargids verschijnt er de zomergids met daarin de meest bijzondere terrassen van Nederland.



De Nationale Restaurantgids van Smulweb bevat de 1.000 leukste restaurants van Nederland, samengesteld met een uniek computerprogramma en duizenden tips van Smulweb-leden.

lekker

DE RESTAURANTGIDS VAN NEDERLAND

Lekker beoordeeld jaarlijks de 500 beste restaurants van Nederland. Deze worden gerecenseerd op de kwaliteit van het eten, de wijnkaart, de sfeer, de bediening en de prijs-kwaliteitsverhouding.



In Grootpraak wordt de nadruk gelegd op de beoordeling van een restaurant en geserveerde wijnen. In de Grootpraak worden naast de punten voor restaurants, trosjes voor de wijnkaart of glaasjes voor wijnbars nog drie onderscheidingen toegekend. Deze categorieën zijn Restaurant van het Jaar, Wijnrestaurant van het Jaar en Wijnbar van het Jaar.



Interview Ronald Voogel – Chapeau!



Restaurant Chapeau is een twee sterrenrestaurant gelegen in de dorpskern van Bloemendaal. Wij spraken Ronald Voogel, de eigenaar van dit restaurant dat in 2012 als grote verrassing haar tweede Michelinster ontving.

Afgelopen jaar heeft uw chef een tweede ster gekookt. Lag dit in de lijn der verwachting?

“Eerlijk is eerlijk, de tweede ster kwam als een verrassing. Jan Sobecki is twee jaar geleden bij het team gekomen. Hij is pas 31, maar heeft zoveel hart voor de zaak en is erg ambitieus. De ambitie voor een tweede ster was al uitgesproken. Het behalen ervan is een applaus van de kenners en een jongensdroom die uitkomt voor mij en mijn team.”

Het is hard werken om een ster te verdienen en te behouden?

“We zijn met een klein team dat elkaar 5 dagen in de week 14 uur per dag ziet. Om iedereen scherp te houden, zijn we op zondag en maandag gesloten, zodat het personeel ook nog een sociaal leven kan hebben. Op die manier blijft iedereen gemotiveerd en blijft er ruimte om inspiratie op te doen buiten de deur. De chef (Jan Sobecki) gaat nog een stapje verder. Die rijdt op z'n vrije dag rustig op en neer naar Parijs om geïnspireerd te raken.”

Hoe kijkt u tegen de ontwikkeling aan van gerechten bereid op een unieke manier en op de natuur geïnspireerd? (Bijvoorbeeld Rene Redzepi, chef van Noma, is van mening dat de gasten zich moeten aanpassen aan de smaak van het restaurant)

“Wij drukken een eigen stempel op al onze gerechten. Belangrijk voor ons is dat de smaken herkenbaar zijn. Pastinaak smaakt bij ons naar Pastinaak. Veder passen wij de keuken altijd aan, aan de smaak van de gasten, waarbij het wel van belang is dat de ziel van chefkok Jan Sobecki is terug te vinden in de gerechten.”

Tegenwoordig kunnen gasten met veel korting eten bij een aantal sterrenrestaurant. U doet echter niet mee aan deze ontwikkeling?

“Wij laten ons niet leiden door acties zoals de restaurantweken. We zijn een fine-dining concept en gooien dit niet in de uitverkoop. Je ziet vaak dat het rendement van zulke acties nul of zelfs negatief is. De ene week fikse korting en de andere week de hoofdprijs betalen wordt door veel gasten niet goed begrepen. Aan de acties van de *Alliance Gastronomique* doen we wel mee. Bijvoorbeeld de twitteractie, die helpt om een jonger publiek te trekken. Dit zijn de gasten van de toekomst.”

Hoe ziet die toekomst er uit voor sterrenrestaurant?

“Onze tak van sport gaat het zwaar krijgen in de aankomende jaren. De mooie tijd, zoals we die tot 2007 hebben gehad, is voorbij en komt voorlopig niet meer terug. De crisis heeft zijn tol geëist.

Wat je daar aan kan doen is de kostenstructuur heel scherp in de gaten houden. Het is belangrijk om niet te veel aan de prijs te veranderen, maar om juist een ‘unique position’ in te nemen. Verder zal de behoefte om verwend te worden toenemen. Ook is er nog niet echt een lunchcultuur zoals bij onze zuiderburen. Hier valt nog een inhaalslag te maken.”

www.restaurantchepeau.nl



Trends & ontwikkelingen

HORECATRENDS.COM



Foto van www.restaurantchepeau.nl

Het geheim van Kimchi

Kimchi zijn gefermenteerde groenten en groentepasta's uit in Zuid-Korea. De melkzuurgisting zorgt voor krachtige smaken en geuren. Kimchi is de vijfde smaak van de Koreaanse keuken.

Dit is naar België gebracht door tweesterren chef Sang-Hoon Degeimbre. Hij gebruikt Kimchi in zijn Franse gerechten voor de Koreaanse accenten.



@schuilenhues Van di 27 tm vrij 30 december een 6 gangen diner voor 100€ all-in Reserveer snel!!

All-inclusive

Een aantal sterrenrestaurants biedt nu ook all-in arrangements aan. Voor € 100,- per persoon kunnen gasten een compleet verzorgde avond krijgen met zeven gangen, een glas champagne, een wijnarrangement en koffie. Verkoop via Twitter, zonder tussenkanaal die er geld aan verdient.



Bron: www.thefatduck.co.uk

Marketing 3.0 – Go Viral

Vanaf het moment dat gasten een reservering plaatsen bij restaurant The Fat Duck worden ze meegenomen in de ultieme beleving van dit 3-sterrenrestaurant door middel van een filmpje 'Als een kind in een snoepwinkel'. Op internet is het filmpje te zien hoe dit tot stand is gekomen.



Marketing – Tram Experience

De Electrolux Tram Experience in Brussel; een uniek rijdend tramrestaurant waar Belgische sterrenchefs gerechten serveren, bereid op de apparatuur van Electrolux. Gastronomie gecombineerd met sightseeing om apparatuur te verkopen.



Foto: www.missethoreca.nl

Chef's Revolution

Begin juni 2012 vond de eerste editie van Chef's Revolution in Zwolle plaats, georganiseerd door driesterrenrestaurant De Librije. Verschillende topkoks van over de hele wereld waren aanwezig. Hiermee laten ze zien dat Nederland goed meedraait op culinair wereldniveau.

Trends & ontwikkelingen

HORECATRENDS.COM

Serviesgoed 2.0

In Restaurant Arzak in San Sebastian werden in 2010 al gerechten geserveerd op een lichtbak. Dit zien we nu bijvoorbeeld ook in Restaurant de Molen in Kaatsheuvel.



Finger-limes

Komen uit het regenwoud van Australië. De naam van deze 6 tot 8 cm grote vrucht is bepaald door de vorm die een beetje op een vinger lijkt. Lijken op kaviaarballetjes, lichtgroen en rose-achtig en bruin. Smaak; mild zuur en geven een licht prikkelend gevoel achter op de tong.

Serviesgoed 2.0

Het rEvolution wijnglas wordt in restaurant De Leeuw in Lichtenvoorde gebruikt om gerechten in te serveren. Een mooie toevoeging aan het gerecht 'floating dish'.



Koppert Cress – Floregano en Capersita

Cressen worden in de sterrenrestaurants veel gebruikt als garnering en smaakmaker. Twee nieuwe cressen; Floregano vindt haar oorsprong in het Mediterrane gebied en Capersita is vooral decoratief en komt uit tropisch Afrika.

www.koppertcress.com

Restaurant verbouwt groente op kantoor

Het ING restaurant en Moto restaurant, beiden gesitueerd in Chicago, verbouwen zelf groenten. De groente behoudt de frisse smaak, omdat het kort voor serveren geplukt en toegepast wordt in gerechten.



Bron:
nieuwsblad.be



Champagne bier

Enkele Limburgers hebben twee unieke, mousserende bieren gecreëerd. Ze hebben er jaren aan gewerkt om het beste van bier én champagne te combineren. Enkele topchefs zijn er helemaal weg van. Het is een exclusieve drank die helaas niet te koop is in de winkel.

Kids guide to NY restaurants

De NY David Pines (12) miste een gids die was ingedeeld naar het soort gerecht, daarom schreef hij er zelf één. In Pines picks beschrijft hij de restaurants die zijn favoriete ontbijt, lunch en diner serveren. Samen met zijn familie ging hij op 'food hunt' in New York.



Slakkenkaviaar

Dominique Pierru perfectioneerde de afgelopen jaren de kweek van 'slakkenkaviaar'. Iedere slak legt zo'n 4 gram eitjes per jaar. Voor een kilo slakkenkaviaar zijn er dus 260 legfels nodig, die allemaal handmatig worden schoongemaakt.

Social media en de horeca

Social media restaurants Interactie met de gast **Dialogo aangaan met de gast** Nieuwe marketing – marketing 3.0 **Virals** Filmpjes **Een kijkje in de keuken** Sales-medium **Informerend** Menu-presentatie nieuwe producten **Beeldmateriaal** Gast van de toekomst aan je binden **Transparant** Pers bereiken **95% van de jongeren (gast van de toekomst) is op een social media platform te vinden** Verdiepen van je relatie met de gast **Verkoopkanaal met knipoog** Foto's ook te plaatsen op bijvoorbeeld The Fancy of Pinterest (platforms waar veel gasten aanwezig zijn).

Niven Kunz @NivenKunz
Van harte gefeliciteerd @slvanroenburg
□□□□

Milou van Dalen @milouvandalen
@FrancoisGeurds Heerlijk genoten, wat een passie, wat een 'swing'

Restaurant IVY @FrancoisGeurds
@milouvandalen dit soort berichten.. Dat is waar we t voor doen..

Restaurant ML @RestaurantML
Binnentuin restaurant ML!



Sergio Herman @SergioHerman
HERE IT IS! #Sergiology



@SergioHerman This painting by the Australian artist Jeff Martin was exhibited @TheWorlds50Best in London. Recognize the kitchen?

Restaurant Schultenhues @schultenhues
Kraak vers uit eigen tuin:)



Restaurant de Leest @rest_deLeest
Begin november is hij af de #film #dvd met alles over de #natuur en onze zoektocht naar mooie producten!!



Restaurant Librije's Zusje Met de Paasdagen omringen wij ons graag met familie en vrienden om samen te genieten van een uitgebreid ontbijt of lunch. In Librije's Zusje combineren wij deze met elkaar en serveren wij u tijdens Eerste en Tweede Paasdag een V brunch, oftewel een vroege lunch!



Restaurant De Molen Een kijkje in de keuken van Restaurant De Molen - fimpje

RESTAURANT DE MOLEN

Restaurant De Molen

Heston Blumenthal @HestBlumenthal
Butternut Squash risotto with White Wine, Parmesan and freshly chopped parsley!! My wife loves this one...

Niven Kunz @NivenKunz
Aardbei, olijf, zure room, limoenbasilicum en doperwt.



De Top

De culinaire wereld is terug aan het gaan naar haar roots. Het ingrediënt staat centraal en die technieken die de smaak ondersteunen van het centrale ingrediënt. Minimalistisch, raw materials, dichtbij huis geplukte kruiden, groenten uit de omgeving, ambachtelijk vlees en zo recent mogelijk lijngevangen vis. Terug naar de essentie. Er gaan steeds meer mensen beseffen dat, wanneer we eten binnen de cirkel die de natuur ons biedt, dit ons het meest smakelijke gerecht oplevert.

Stopt dit de revolutie in kooktechnieken? Nee, technieken zullen we blijven ontwikkelen en de huidige gebruiken. Zeker ook omdat de chefs steeds vaker hun technieken en 'geheimen' met elkaar delen, via boeken, websites zoals Foodpairing (BE) en Gastronomixs (NL) en evenementen. Maar ook hier met het uiterste respect voor het ingrediënt.

De ontwikkeling in het gebruik van het ingrediënt gaat snel, nog levende garnalen en mieren eten (bij Noma), de opkomst van de Aziatische keukentechnieken (zoals Kimchi, de vijfde smaak van Zuid-Korea door tweesterrenchef Dang-Hoon Degeimbre (België) geïntroduceerd). Maar in Amerika is chef David Chang in samenwerking met een microbiologe ook bezig om unieke stammen van bacteriën en schimmels in zijn gerechten te verwerken.

De afgelopen jaren zagen we Europese chefs zich verspreiden over de hele wereld; in september komt er echter weer een Aziatische chef, tweesterrenchef Alvin Leung (Hong Kong), met zijn 'X-treme Chinese Cooking' naar Londen. De kruisbestuiving wordt in de diverse keukens steeds duidelijker.

Schaarste

Kijken we verder in de tijd dan zullen ook de topchefs geconfronteerd gaan worden met schaarste. Bij de vissen zien we dit natuurlijk al; kabeljauw en tonijn zijn steeds schaarser geworden en dientengevolge is de prijs behoorlijk gestegen. De ontwikkeling van kweekvis is volledig in gang gezet, echter in de top zal men de voornamelijk 'schaarse, wilde' vis willen gebruiken. Ondertussen spreekt men er ook al over dat vlees de kaviar van de toekomst wordt. Gezien de groei van de bevolking, ruimte tekort voor de landbouw en water tekort zal het creatief omgaan met voedsel steeds belangrijker worden.

De inkoop zal dus ook steeds duurder worden, waardoor ook de prijzen voor de gast zullen stijgen. Vanuit de duurzaamheidgedachte zullen chefs zich ook de vraag moeten gaan stellen of bijvoorbeeld Foie Gras of lijngevangen vis uit de Barendssee nog wel kunnen...

Daarnaast zullen de chefs ook steeds meer andere delen van een product gaan gebruiken. Hiervan zien we de laatste jaren al voorbeelden zoals de lever van de vis. Creativiteit in bereidingswijze maken ook de minder populaire delen van een product smakelijk.

Storytelling

Wie vertelt zijn verhaal het beste? Noma dat het beste restaurant van de wereld wordt genoemd, terwijl er meer driesterrenchefs zijn die in dezelfde richting koken? Het blijft het verkopen van je product. Niet per definitie op televisie maar met name door het laten zien en delen van kennis met vakgenoten en de culinaire pers.

Hier sluit het evenement in Zwolle, Chefs Revolution, georganiseerd door het team van de Librije natuurlijk mooi bij aan. Marketing is de komende jaren in ieder geval nog een belangrijker sturingsmechanisme dan bijvoorbeeld schaarste.

Marketing 3.0

Momenteel zien we een ontwikkeling dat meerdere sterrenrestaurants aan marketing 3.0 doen, ze maken virals. Zo begint de beleving al met de reservering bij The Fat Duck, de gast krijgt direct een filmpje (als een kind in de snoepwinkel) toegestuurd. Maar ook in Nederland zien wij dit soort initiatieven, chef Wouter van Laarhoven van restaurant De Molen in Kaatsheuvel heeft zijn menukaart via een kort inspirerend filmpje gepresenteerd.

We zien ook dat leveranciers van keukens of keukenapparatuur regelmatig sterrenchefs voor hun marketing gebruiken. De chef 'verkoop' de apparatuur door er demonstraties op te geven of zoals Electrolux die er met Brusselious een hele happening van maakt.

Acties

Dat de markt het zwaar heeft blijkt uit de verschillende acties zoals Dining with the Stars, waar gasten met (fikse) kortingen kunnen lunchen of dineren in een sterrenrestaurant. Enerzijds wil de sector hier de 'gast van de toekomst' verleiden en aan zich binden en anderzijds is dit op een relatief makkelijke manier omzet binnenhalen.

De meningen binnen de branche zijn hier echter over verdeeld. Evenals het 'Groupon' initiatief van sommige éénsterrestaurants. Het initiatief van verschillende jongere sterrenchefs om een all-in arrangement aan te bieden is een mooi alternatief waarbij in ieder geval het verdienmodel volledig bij het restaurant ligt.

Gidsen 3.0

Binnen de marketing weten we dat mensen meer vertrouwen hebben in hun eigen mening gebaseerd op wat andere consumenten schrijven over een product. Dit is een fundamentele verschuiving die ook de 'professionele' inspecteurs zich ter harte zullen moeten nemen. De recensies en blogs van bekenden en andere gasten worden steeds bepalender in de keuze van de gast. Ook de opkomst van bijna 'persoonlijke gidsen' op internet zal concurrentie voor de huidige gidsen vergroten. Wij verwachten dan ook dat het aantal gidsen snel dalen.

Gezien de culinaire ontwikkelingen over de gehele wereld is het natuurlijk wel gerechtvaardigd om je af te vragen wanneer er Michelin gidsen komen over de overige werelddelen.

De gidsen die door de chefs en culinaire liefhebbers belangrijk worden gevonden zullen zeker blijven bestaan. Maar ook deze gidsen passen zich langzaam aan aan de veranderende gast. De filmpjes van de Michelin Guides NY, 'Behind the scenes', geven bijvoorbeeld inzichten in de chefs en hun keuken.



Bronnenlijst

Michelin Guides – www.michelin.com

Bedrijfschap Horeca en Catering –
www.kenniscentrumhoreca.nl

San Pellegrino – The World's 50 Best Restaurants –
www.theworlds50best.com

Zagat - www.zagat.com

Gault Millau - www.gaultmillau.nl/

Special Bite - www.specialbite.com

Perswijn Grootpraak - www.grootpraak.nl

Nationale Restaurantgids – www.smulweb.nl

Lekker – www.lekker.nl

CBS – www.cbs.nl

Misset Horeca - www.missethoreca.nl

Twitter – www.twitter.com

www.3starrestaurants.com

www.eet.nu

Met dank aan Ronald Voegel – Restaurant Chapeau! in Bloemendaal



Bekijk ook andere brancheonderzoeken op
www.spronsen.com/nl/brancheinformatie