

## Onderzoek naar inkoopbeleid

# Besparen op inkoop, niet op kwaliteit



Ondernemers zijn in deze tijd snel geneigd te besparen op inkoop. Toch blijken ze liever geen concessies te doen aan de kwaliteit. HTC Advies Horeca, Recreatie en Catering vroeg voor Horeca Entree een panel van horecaondernemers naar hun inkoopbeleid.

Uit het onderzoek blijkt dat de meeste ondernemers zelf verantwoordelijk zijn voor de inkoop van verswaren, kruidenierswaren, dranken en non food. Koks zijn vaak wel betrokken bij de inkoop van verswaren. Meer dan de helft (64 procent) van de ondernemers haalt een deel van de producten zelf in huis, in plaats van deze te laten bezorgen. Redenen hiervoor zijn dat de ondernemer zelf invloed op de kwaliteit van de producten heeft en dat de ondernemer op deze manier direct contact met de producent houdt.

Daarnaast is de prijs vaak lager. De meerderheid van de respondenten (56 procent) maakt gebruik van de groothandel als leverancier van producten. Lokale leveranciers worden door een kwart van de ondervraagde ondernemers gebruikt en zestien procent gaat naar de supermarkt. De grote meerderheid van de ondernemers (82 procent) geeft aan het aantal leveranciers zoveel mogelijk te beperken. Driekwart van de ondernemers is niet gebonden aan leveranciers. De ondernemers die wel gebonden zijn aan leveran-

ciers zijn voornamelijk gebonden door een Biercontract. Toch zijn ondernemers trouw aan hun leverancier. 63 procent geeft aan niet over te stappen naar een andere leverancier, wanneer deze goedkoper is dan de eigen leverancier. Ondernemers stappen wel over wanneer de kwaliteit ergens anders beter is (tachtig procent).

### **Duurzame producten**

Ontwikkelingen die spelen in de markt, waardoor 55 procent van de ondernemers het inkoopbeleid en/of produc-

ten recentelijk heeft veranderd, zijn duurzaam ondernemen, meer vegetarische consumenten, een veranderend eetpatroon en de economische teruggang in 2009.

Meer dan de helft van de respondenten koopt duurzame producten in. Redenen hiervoor zijn de kwaliteit van duurzame producten en dat deze producten beter voor het milieu zijn. Ondernemers die geen gebruik maken van duurzame producten zijn van mening dat de houdbaarheid van deze producten een probleem is. Bijna zestig procent vindt de prijs te hoog. Van de ondernemers die duurzame producten inkopen vindt bijna de helft de kwaliteit hiervan vergelijkbaar met de kwaliteit van niet-duurzame producten. Een derde is van mening dat de kwaliteit wisselend is, gevolgd door een vijfde van de ondernemers die de kwaliteit van duurzame producten beter vindt dan producten die niet duurzaam zijn.

## Veranderingen

Verreweg de meesten van de ondervraagde ondernemers geven de voorkeur aan producten bestellen via het internet. Dit is snel en de tijd van de bestelling kan dan zelf worden bepaald. Ook is een bestelling via internet makkelijk te controleren. Bijna een kwart van de ondernemers geeft telefonisch productbestellingen door aan leveranciers. Redenen hiervoor zijn dat de inkoper op deze manier direct contact heeft met de leverancier en dat er nog eventuele prijsafspraken gemaakt kunnen worden.

De helft van de ondernemers verandert soms van inkoopbeleid. Redenen hiervoor zijn de prijs en het veranderen van producten door het veranderen van de menukaart, seizoensgebonden producten en veranderingen in de markt. Bijna tien procent is tevreden met de huidige situatie en verandert om die reden nooit van producten. Producten waar de meeste ondernemers bij voorkeur het meest op besparen zijn energie en non-foodproducten. Ondernemers willen het minst besparen op voedsel zoals vis, vlees en groente. De kwaliteit dient voorop te staan. Ook op schoonmaak en hygiëne besparen ondernemers niet.

> **HorecaEntree** <



HTC-directeur Stefan Kraft van Ermel

## Reactie Stefan Kraft van Ermel

Duurzaamheid is één van de meest actuele trends van 2010. Zo behoorde het onderwerp tot het hoofdthema van de afgelopen Horecava en werden de stands van duurzaam materiaal gebouwd. Ook duurzaam inkopen wordt steeds belangrijker. Niet alleen in de horeca, maar ook in andere bedrijfssectoren. Overheidsinstanties zijn vanaf 1 januari 2010 zelfs verplicht om voor 75 tot honderd procent duurzaam in te kopen.

## Prijs

De vaak hogere inkoopprijs is bij veel ondernemers een reden om niet voor biologische producten te kiezen. Natuurlijk zijn er ook voordelen verbonden aan een duurzame inkoop. Naast een goede kwaliteit, dat altijd voorop staat, is het gebruik van deze producten positief voor het imago van het horecabedrijf. De consumenten besteden meer aandacht aan gezond eten en worden daardoor steeds bewuster van wat ze consumeren, bijvoorbeeld biologisch voedsel of streekproducten. Ook willen ze graag iets bijdragen aan het milieu en kiezen ze dan misschien eerder voor een restaurant dat werkt met duurzame producten.

## Korting

Om de kosten van inkoop te verlagen wordt vaak als eerste gedacht aan het bedingen van extra kortingen bij de huidige leveranciers of aan het overstappen naar de concurrent. Helaas heeft deze maatregel vaak maar effect op korte termijn. Het overstappen naar een nieuwe leverancier heeft veel omhanden. Nieuwe bestelprocedures, andere producten en nieuwe leveringstijden en voorwaarden zorgen ervoor dat de ondernemer en de chef extra tijd vrij moeten maken om dit proces in goede banen te leiden.

## Inkoopcombinatie

Iets wat je tegenwoordig ook vaak ziet, is dat meerdere bedrijven gezamenlijk de producten inkopen, oftewel een inkoopcombinatie. Een voordeel hiervan is dat de bedrijven zo een sterkere onderhandelingspositie tegenover de leveranciers creëren. Inkoopcombinaties zullen in de toekomst alleen nog maar toenemen.

HTC Advies verwacht dat duurzaamheid in 2010 niet meer zozeer als marketinginstrument ingezet gaat worden, maar als noodzakelijke randvoorwaarde voor een bedrijfseconomisch gezonde toekomst voor de onderneming.