

” Afgiftsstigningen betyder, at restaurant-erhvervet skal omsætte for mindst 3,5 mia. kr. mere nu end i 1996

” For hver krone en restaurant modtager fra gæsterne, bliver der mindre end en øre tilbage i overskud

Restauranter tynges af flere afgifter

Flere og flere afgifter bliver væltet over på landets restauranter. Alene i perioden 1996 til 2001 oplevede restauranterne en vækst i de statslige miljøafgifter på 74 procent. Det svarer i kroner til en stigning på 180 millioner.

Siden 2001 har dele af erhvervet endda oplevet yderligere afgiftsstigninger på grund af nye emballage- og affaldsafgifter, der blev indført for to år siden.

De danske restauranter betaler 180 mio. kr. mere i statsafgifter nu end i 1996

Afgifter for restauranterhvervet 1996-2001	1996	2001	Ændring i mio. kr.	Ændring i %
Grønne afgifter	165,6	232,2	66,6	40,2%
Vandafgift	7,0	14,4	7,4	105,0%
Emballageafgift	6,0	41,0	35,0	583,3%
Afgift mv. på affald	17,0	57,0	40,0	235,3%
Læskedrik afgift	46,8	77,2	30,4	65,0%
Afgifter i alt	242,4	421,7	179,4	74,0%

I mange erhverv kan afgiftsstigninger væltes over på kunderne i form af højere priser. Men det har restauranterne ikke kunnet gøre, fordi konkurrencen er meget hård, og selv små prisstigninger vil med det samme få konsekvenser for omsætningen, fordi kunderne vil reagere negativt på dem.

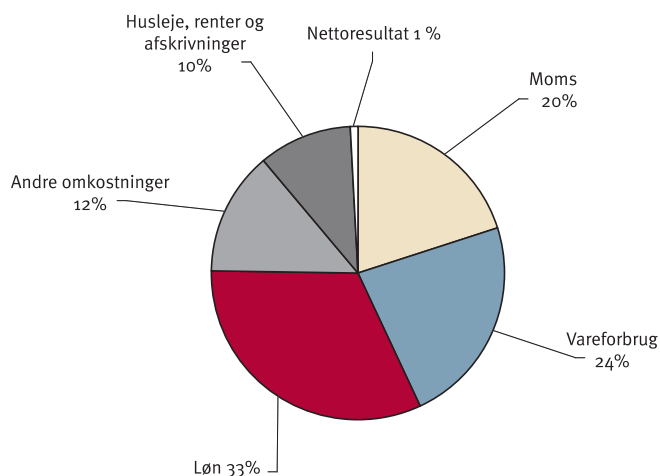
Omvendt er restauranterhvervet i samme periode blevet pålagt en række, primært grønne, afgifter fra leverandører, der har overvæltet deres afgiftsstigninger. Disse indirekte afgiftsstigninger er ikke medtaget i nærværende opgørelse.

HORESTA har regnet sig frem til, at omsætningen i restauranterne har skullet øges med minimum 3,5 milliarder kroner bare for at betale regningen på de øgede afgifter. Det skyldes erhvervets lave overskudsgrad.

For hver krone en restaurant modtager fra gæsterne, bliver der mindre end én øre tilbage i overskud. 33 øre går til lønninger, 24 øre til vareforbrug, 20 øre til moms, 12 øre til andre omkostninger (blandt andet vand, el, varme, duge, musik og vedligeholdelse) og 10 øre til husleje, renter og afskrivninger.

Billedet har stort set været uændret siden 1996 med en overskudsgrad ikke meget over nul. Når restauranterne under ét har kunnet fastholde en overskudsgrad på én trods de mange nye afgifter, skyldes det primært to forhold. For det første har mange restauranter forsøgt at effektivisere sig ud af krisen. Der skæres ned på lønomkostningerne. For det andet vælger ejerne ofte at sætte sig selv på vagtplanen eller bare arbejde endnu mere end sædvanligt.

Fordeling af en restaurantkrone



Men dette kan ikke undgå at gå ud over service og ledelse. For det andet vælger mange at udskyde ombygninger og renoveringer. Det langsigtede perspektiv er mange steder erstattet af de kortsigtede beslutninger.

Restauratører, der har været i branchen gennem en årrække, udtrykker det ved, at såfremt de havde haft den stramme omkostningsstyring og effektivisering, da de oprindeligt startede deres forretning, ville de dengang have kunnet tjene penge. Nu er det meget vanskeligt.

Det skal med i det samlede billede, at restauranterhvervet i Danmark i forvejen er vanskeligere stillet end konkurrenterne i udlandet. Det skyldes blandt andet en stærkt begrænset momsaflyftningsret og betydeligt mindre repræsentationsfradrag, der gør det forholds-mæssigt langt dyrere for dansk erhvervsliv at købe en middag til en forretningsforbindelse end at indkøbe alle andre ydelser til virksomheden.

Restauranter									
Alle tal i pct.	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1999	2001	2002
Omsætning	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Vareforbrug	31	31	30	30	29	29	31	33	30
Lønombkostninger m.v.	44	44	42	43	42	42	41	42	42
Andre omkostninger	14	15	16	14	16	15	16	13	15
Husleje, renter m.v.	13	14	12	13	12	11	11	11	12
Nettoresultat	-2	-4	0	0	1	3	1	1	1

” Det skaber en sneboldeffekt, hvor lovlydige restauratører føler sig tvunget ud i sort økonomi.

Det høje skattetryk og den meget lette adgang til at etablere sig som restauratør gør, at restauranterne kæmper indædt om kunderne. Den pressede økonomi og de forholdsvis gode muligheder for at snyde de offentlige kasser, blandt andet på grund af mangelfuld kontrol og små sanktioner, får mange til at tage chancen. Det skaber en sneboldeffekt, hvor lovlydige restauratører føler sig tvunget ud i sort økonomi for at klare sig i konkurrencen med dem, der i forvejen snyder.

På en nordisk konference i København i februar offentliggjorde Det svenske handelsforskningsinstitut, at omfanget af sort økonomi i restaurationsbranchen i Sverige løber op i mellem 5 og 7 milliarder kroner. Rockwool Fonden har beregnet, at den sorte økonomi i hotel- og restauranterhvervet i Danmark udgør 10 procent, svarende til 3,2 milliarder kroner.

Foodservice - et vækstpotentiale

Det måske alvorligste problem med den sorte økonomi er, at den leder til en skævvridning af konkurrencen, hvilket i praksis indebærer, at de som unddrager moms og skat har en konkurrencefordel i forhold til de hæderlige restauratører.

Det er vanskeligt at være restaurant i Danmark samtidig med, at der er en stigende interesse for at spise mad tilberedt af andre – det såkaldte foodservice-marked. Globalt er dette marked i enorm vækst og meget tyder på, at også Danmark vil kunne følge denne trend. Når vi ser på kæderestauranterne er det dem, der typisk opererer indenfor foodservice. Vores økonomisk analyse viser, at det også er dem, der har p.t. opnår den største indtjening.

” De danske kæderestauranter har i en årrække været, og er fortsat, den gruppe af restauranter, der typisk opnår det højeste driftsresultat før husleje

Afgørende for at væksten i foodservice også vil komme til at ske på landets restauranter – og ikke kun i dagligvarebranchen – er, at der også i fremtiden kan skabes et fornuftigt økonomisk fundament i erhvervet. Forhold som dårlige rammevilkår, stigende afgifter og bl.a. heraf en massiv sort økonomi medvirker ikke positivt til, at en sådan udvikling vil ske, med risiko for endnu en stigende andel af sort økonomi og faldende beskæftigelse til følge.

RESTAURANTER PÅ TVÆRS	Samtlige	Kategori 9	Kategori 10	Kategori 11	Kategori 12
		lille	mellem	stor	kæde
Antal	65	7	11	6	41
Omsætning	651	22	95	164	369
Restaurantomsætning	100%	100%	100%	100%	100%
Bruttoavance I	70%	69%	69%	71%	70%
Bruttoavance II	30%	27%	26%	26%	35%
Resultat før husleje/renter/afskr.	13%	5%	9%	9%	16%
Resultat før skat	1%	-9%	-2%	1%	-2%
Antal med overskud	22%	29%	27%	33%	17%
Antal med underskud	78%	71%	73%	67%	83%
Gennemsnitlig omsætning i t.kr.	10.017	3.167	8.660	27.379	9.010
Omsætning pr. beskæftiget i kr.	641.670	486.173	589.403	902.608	590.586
Antal beskæftigede	16	7	15	30	15
Lønomsætning inkl. reng. i alt	41%	47%	46%	49%	36%

HORESTA
Vodroffsvej 32
1900 Frederiksberg C

Tel. 35 24 80 80
Fax 35 24 80 88

www.horesta.dk
horesta@horesta.dk

Tendens udgives 12 gange
årligt af Hotel-, Restaurant-
og Turisterhvervet
(HORESTA)

Redaktion:
Henrik Messmer (ansv.),
Annette Vangstrup og Mette
S. Andersen.
Redaktionen kan kontak-
tes på tlf. 35 24 80 80,
tendens@horesta.dk

Eftertryk tilladt med kilde-
angivelse.



Forhold, der kan rette op på restauranterhvervets dårlige økonomi:

- Et generelt lavere niveau af moms og afgifter i turisterhvervet
- Det kommende udvidede næringsbrev, der vil gøre det lettere for myndighederne at sanktionere over for restauranter med sort økonomi
- En emballageudgift, der er mere adfærdsregulerende modsat i dag, hvor tung men miljørigtig emballage er dyrere at anvende end let men miljøskadelig emballage.
- Mere frihed for restauranterne til at vælge, hvilke godkendte og registrerede virksomheder, der afhenter deres affald, og hvilket behandlingsanlæg der skal tage imod det. I dag er der alt for store og tilfældige forskelle på, hvad virksomhederne betaler for at komme af med deres affald.
- Fuld momsaflyftningsret på restauranttydelser. Det koster 1.187 kr. at købe en restaurantydelse til 1.200 kr. inkl. moms mod kun 1.000 kr. af købe en kontorstol eller et maleri. Denne forskelsbehandling koster årligt dansk erhvervsliv 1,1 mia. kr. i ekstra omkostninger.
- Fuldt repræsentationsfradrag på restauranttydelser. Ved at ændre markant på begrænsningerne i fradragsretten vurderes det, at der vil kunne ske en adfærdsændring hos kunderne mod at gå mere ud at spise med kunder igen.

HORESTA har siden 1992 undersøgt den økonomiske udvikling blandt hotel- og restauranterhvervet med en detaljeret opgørelse over udvikling i såvel omsætning som omkostninger. Normtallene indeholder herudover en lang række nøgletal, der fx viser de opnåede gennemsnitspriser, linned- og rengøringsudgift pr. solgt værelse og bruttoavancer på de enkelte varegrupper i restauranter samt meget mere. Endelig viser analysen normtal for de forskellige typer af hotel- og restaurantvirksomheder – opdelt efter art, størrelse og beliggenhed. Analysen, der er den mest detaljerede af sin art i verden kan rekvireres ved henvendelse i Brancheøkonomisk afdeling i HORESTA. Pris 500 kr. excl. moms – lavere pris for medlemmer.

For information om danskernes generelle spisevaner, antal af måltider fordelt på de forskellige restauranttyper, vækstpotentialet indenfor udespisemarkedet mv. henvises til en rapport ved navn Fastfood Future, udgivet af HORESTA i februar 2003. Pris 1.000 excl. moms for ikke medlemmer – 500 kr. excl. moms for medlemmer af HORESTA.