

www.pwc.no

Ståstedsanalyse Restaurantbransjen i Bergen

19. desember 2016



Sammendrag

PwC har gjennomført en ståstedsanalyse for restaurantbransjen i Bergen på oppdrag fra Bergen kommune. Analysen er bygget på kvantitative data fra offentlige databaser, samt spørreundersøkelser og dybdeintervjuer av sentrale aktører i bransjen i Bergen.

I 2014 var samlet omsetning for norske restauranter og kaféer 30,3 milliarder kroner, og samlet driftsmargin for denne bransjen var 7 %. Sammenlignet med Oslo, Stavanger og Trondheim, ligger Bergen på sisteplass med en driftsmargin på 3,7%, mens Trondheim ligger på topp med 7,8%. Lønnskostnadene ligger stort sett likt i de fire byene. Per 2015 var nesten halvparten (45%) av de ansatte i restauranter og kaféer i Norge deltidsansatte. I samme år, innen overnattings- og serveringsvirksomhet, var grunnskole høyeste fullførte utdanningsnivå for 36% av de sysselsatte.

Dersom vi ser på restaurantbransjen som restauranter, kaféer og gatekjøkken, er bransjen i Bergen nest størst – målt etter antall serveringssteder, antall sysselsatte og omsetning – sammenlignet med Oslo, Stavanger og Trondheim. Måler vi etter verdiskaping og driftsresultat er imidlertid bransjen i Bergen tredje størst. Dette skyldes blant annet lavere produktivitet innen disse serveringsstedene i Bergen, enn i de tre andre, store byene vi har sammenlignet med.

Ved utgangen av 2014 var det 324 restauranter og kaféer i Bergen kommune, som samlet sysselsatte 3 497 personer. 27% av dagens restauranter og kaféer i Bergen er inntil to år gamle, 43% er inntil fem år, mens 12% av alle eksisterende virksomheten er eldre enn 20 år. I perioden mellom 2009 og 2015 ble mellom fem og 31 restauranter og kaféer i Bergen erklært konkurs hvert år. The White Guide vurderer at 64 norske restauranter kvalifiserer til å være en av Nordens 325 beste, derav seks i Bergen kommune.

I forhold til UNESCOs nettverk for kreative byer så er restaurantene i Bergen positive til å samarbeide med hverandre og å delta på ulike arrangement, som studieturer og internasjonal utveksling, for å blant annet bidra til å øke nivået på Bergen som matby.

Nesten 90% er enig i at restaurantene sliter med rekrutteringen av dyktige og / eller faglært personell til restaurantbransjen. Restaurantene i Bergen er klare på at opplæring av en ny generasjon faglærte er essensielt for å sikre rekrutteringen til faget og faglig utvikling, men det kommer samtidig frem at det per i dag kan være utfordrende å få tak i læringer til faget.

Det er økt fokus på matkultur og mattradisjoner. I tillegg bruker over halvparten av de spurte restaurantene lokale råvarer i stor eller i svært stor grad på sine spisesteder. Kvalitet er det absolutt viktigste som trekkes frem av flest restauranter når de blir spurt om hvorfor de bruker lokale råvarer, mens miljøhensyn og støtteing av lokale produsenter kommer på henholdsvis andre- og tredjeplass. Pris trekkes frem som viktigste grunn for at de ikke bruker lokale råvarer. Bergen som matby har de siste årene hatt en positiv utvikling, mener restaurantene i Bergen, men det kommer samtidig frem at det er en manglende grad av innovasjon. Dette gjelder både på kjøkkenet, men også i forhold til «branding» og markedsføringen av produktene sine.

Restaurantene i Bergen lister opp en rekke styrker, svakheter, utfordringer og muligheter for Bergen som matby og de gir uttrykk for at de ønsker å bidra til at nivået på matbyen Bergen blir løftet i årene fremover.

Innholdsfortegnelse

Om denne rapporten	3
Disclaimer	4
1.0 Introduksjon	5
1.1 “Cities of Gastronomy”	5
1.2 Detaljer om oppdraget	5
2.0 Metode	6
3.0 Statistikk for restaurantbransjen	10
3.1 Generelt om restaurant- og serveringsbransjen i Norge	10
3.2 Restaurantvirksomhet i Bergen mot sammenlignbare byer	12
3.3 Restauranter og kaféer i Bergen	17
3.4 Sammendrag – del 1	22
4.0 Nåsituasjonen for restaurantene i Bergen, sett fra deres side	23
4.1 Avklaringer og innhold	23
4.2 Restaurantene er generelt svært positive til UNESCOs nettverk for kreative byer og samarbeid med andre.....	24
4.3 Lærlinger er velkomne til restaurantene for å sikre faglig utvikling og skape gode holdninger i bransjen	25
4.4 Restaurantenes forhold til bransjeorganisasjonene er meget varierende.....	25
4.5 Restaurantene i Bergen ønsker å bruke lokale råvarer - og de gjør det når kvalitet og pris henger sammen	27
4.6 Bergen som matby i dag	28
4.7 Restaurantene i Bergen er positive til å samarbeide med andre restauranter.....	30
4.8 Restaurantene selv mener høye skatter og avgifter er den viktigste grunnen til at restauranter går konkurs.....	31
4.9 Bransjeorganisasjonene mener generelt høye faste utgifter er den viktigste grunnen til konkurs	33
4.10 Restaurantene i Bergen sitt syn på nåsituasjonen og fremtiden	34
4.11 Bransjens synspunkter på utfordringer og muligheter	35
4.12 Sammendrag og anbefalinger – del 2	36
Konklusjon	37
Vedlegg	38

Om denne rapporten

Denne rapporten er utarbeidet av PwC på forespørsel fra Bergen kommune – med midler fra et stipend fra UNESCO Norge. Rapporten har derfor til formål å svare ut et mandat gitt av Bergen kommune. Bergen kommune viser til at de med ståtedsanalysen ønsker å kartlegge status, utfordringer og fremtidig potensial for Bergen som matby, og ønsker i denne sammenheng å avgrense oppdraget til restaurantene i Bergen. Kommunen viser til at det er ønskelig med sammenlikninger av nøkkeltall mot restaurantbransjen i andre byer, og det blir etterspurt anbefalinger for om veien videre. Videre understreker kommunen at en god kjennskap til nåsituasjonen i restaurantbransjen vil bidra til en god og faktabasert debatt om Bergen som matby.

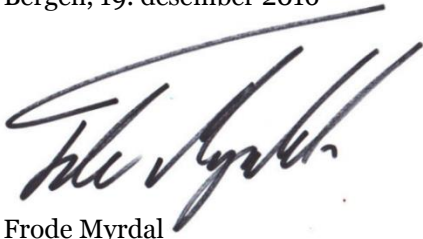
For å sikre uavhengighet i arbeid og resultat har PwC hatt en uavhengig rolle når det gjelder tilnærming, innhenting av data og metode. Bergen kommune har ikke gitt føringer utover mandatet, og utover å foreta utvalget av respondenter.

PwCs rapport bygger på fakta og informasjon som har blitt kjent for oss gjennom dokumentasjon, samtaler/dybdeintervjuer og spørreundersøkelser.

Arbeidet er utført av Kjartan Vestbø, Thomas Garnes og Trine Rollesen Næss, mens Frode Myrdal har vært ansvarlig partner for engasjementet.

PwC ønsker å takke alle som har bidratt i arbeidet og åpent delt sin kunnskap og informasjon med oss.

Bergen, 19. desember 2016



Frode Myrdal

Partner

Disclaimer

Denne rapporten har blitt utarbeidet for Bergen kommune i henhold til kontrakt mellom partene datert 11. oktober 2016.

Våre vurderinger er basert på informasjon som vi har samlet inn gjennom utsendelse av spørreskjema til utvalgte restauranter og bransjeorganisasjoner i Bergen, samt gjennom samtaler/intervjuer med noen av restaurantene. Bergen kommune har gjort et kriteriebasert uttrekk av respondenter, der både restauranter og bransjeorganisasjoner var inkludert. PwC har ikke verifisert informasjonen mottatt fra restaurantene/bransjeorganisasjonene i Bergen og kan således ikke stå inne for informasjonens fullstendighet, korrekthet eller nøyaktighet.

Bergen kommune har rett til å bruke informasjonen i denne rapporten i sine aktiviteter, i samsvar med de kommersielle betingelsene avtalt i avtalen med PwC. PwC påtar seg intet ansvar for eventuelle tap som Bergen kommune, eller andre parter, måtte lide som en konsekvens av denne rapporten.

PwC beholder opphavsrett og andre immaterielle rettigheter til rapporten, samt ideer, konsepter, modeller, informasjon og kunnskap som er utviklet i arbeidet med rapporten.

PwC er ikke ansvarlig for eventuelle handlinger foretatt av en tredjepart i sammenheng med denne rapporten.

1.0 Introduksjon

1.1 “Cities of Gastronomy”

“UNESCO Creative Cities Network” ble etablert i 2004 for å fremme samarbeid med og mellom byer som har identifisert kreativitet som en strategisk faktor for bærekraftig, urban utvikling. Det er i dag 116 byer som utgjør dette nettverket. Disse arbeider sammen mot et felles mål, nemlig å utvikle kreative og kulturelle bransjer lokalt, og samarbeide internasjonalt. Nettverket dekker syv kreative kategorier: 1) håndverk og folkekunst, 2) mediakunst, 3) film, 4) design, 5) gastronomi, 6) litteratur og 7) musikk.

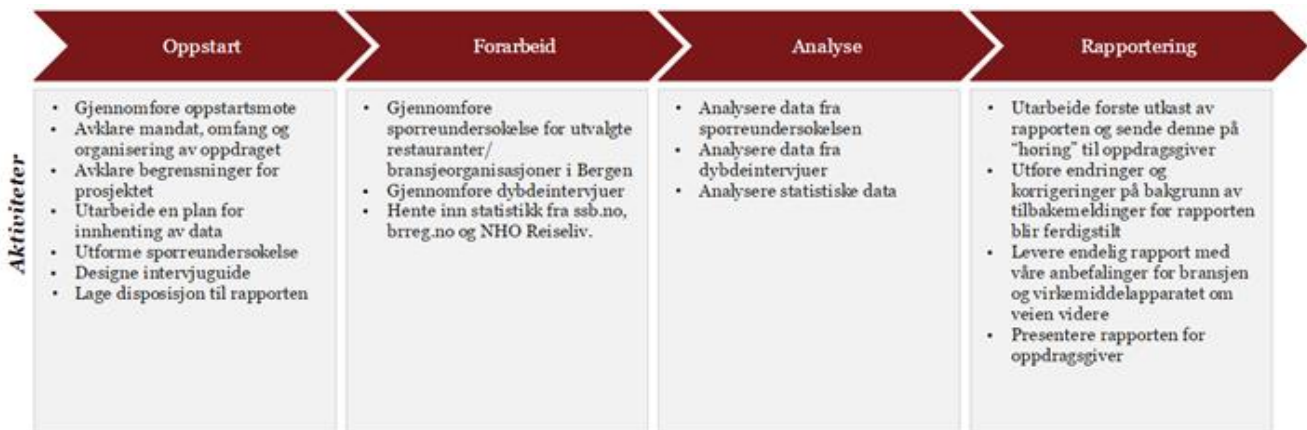
11. desember 2015 ble Bergen med i UNESCOs nettverk for kreative byer, i kategorien «Cities of Gastronomy». I tillegg til å samarbeide internasjonalt med de 17 andre matbyene, vil UNESCO-prosjektet være en ramme for det viktige arbeidet som gjøres lokalt i Bergen. Ett av områdene UNESCO er opptatt av er å arbeide for en innovativ og dynamisk restaurantbransje. Den norske UNESCO-kommisjonen har tildelt Bergen kommune et stipend til en såkalt «ståstedsanalyse». Ståstedsanalysen – utført av PwC – skal kartlegge status, samt samle informasjon og kunnskap fra restaurantbransjen selv, om eventuelle muligheter og utfordringer for Bergen som matby. Målet er at rapporten skal være til nytte for restaurantbransjen, herunder også bransjeorganisasjoner og Bergen kommune ved UNESCOs nettverk for kreative byer, gjennom å bidra med økt kunnskap og ideer til tiden fremover.

1.2 Detaljer om oppdraget

I engasjementsbrevet med Bergen kommune, datert 11. oktober 2016, er detaljer for oppdraget med ståstedsanalysen beskrevet. PwC skal utarbeide en skriftlig rapport som beskriver hva som er nåsituasjonen for restaurantene i Bergen. I tillegg vil rapporten inneholde PwCs anbefalinger til Bergen kommune ved UNESCOs nettverk for kreative byer, basert på innhentet informasjon. Resultatene vil både bli presentert muntlig for oppdragsgiver og skriftlig i en rapport.

2.0 Metode

Prosjektet har blitt gjennomført i samsvar med den metoden som fremgår av figur 1:



Figur 1: Hovedprosess

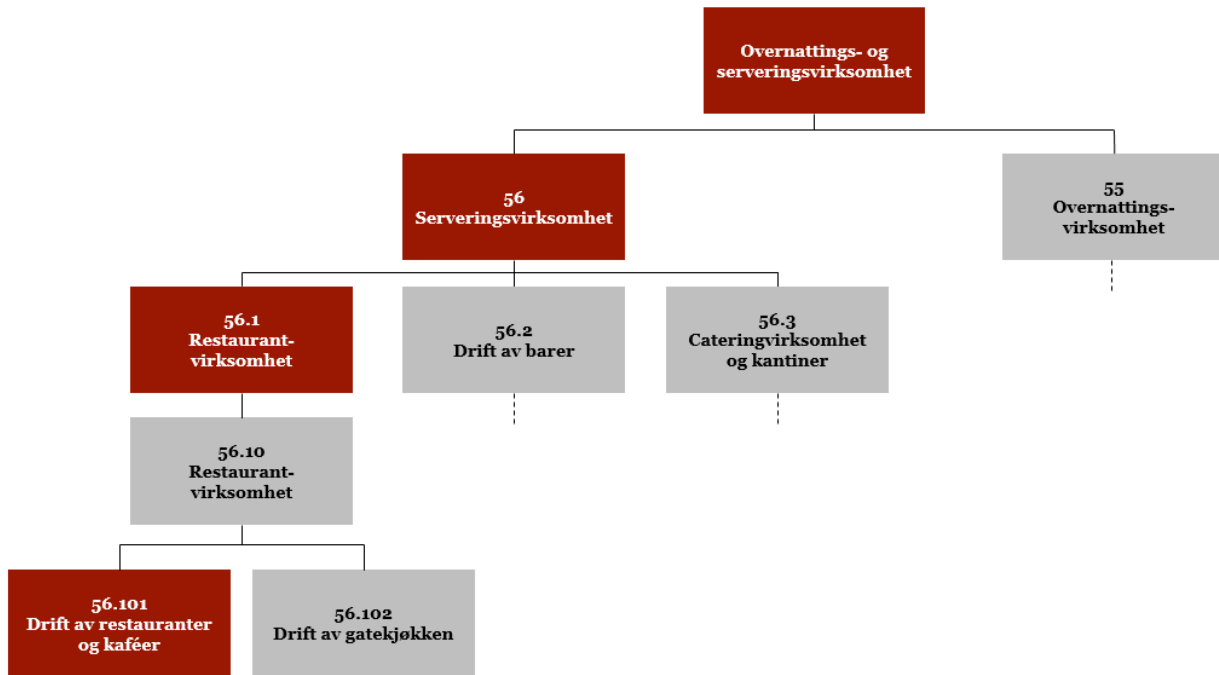
Rapporten er delt inn i to hoveddeler og de følgende avsnittene beskriver prosessen med å skaffe til veie dataene vi analyserer i henholdsvis del 1 og del 2.

2.1 Rapportens del 1

I rapportens del 1 – den kvantitative delen – presenterer vi kvantitative data og nøkkeltall for restaurantbransjen i Bergen. Her ser vi først på den norske restaurantbransjen under ett (delkapittel 3.1), før vi ser på restaurantbransjen i Bergen opp mot restaurantbransjen i sammenlignbare byer i Norge (delkapittel 3.2). Byene vi har valgt å sammenligne Bergen med er Oslo, Stavanger og Trondheim. Til slutt presenterer vi statistikk bare for restauranter og kaféer i Bergen kommune (delkapittel 3.3).

Det er viktig å understreke at det i den kvantitative delen ikke har vært mulig å hente inn data *bare* for det vi vanligvis tenker på som «restauranter» (dvs. rene spisesteder). I de fleste registre er restauranter registrert sammen med kaféer, og i noen tilfeller også sammen med gatekjøkken. Kildene vi benytter rapporterer tall basert på EUs næringsstandard SN2007 (NACE)¹. Det er derfor naturlig at vi også forholder oss til denne standarden i våre analyser. SN2007 angir en standard for gruppering av bransjer, og tilordner hver næringsgruppe en unik kode på to til fem siffer avhengig av hvilket nivå den er på i en definert struktur. Restaurantbransjen, som vi analyserer i denne rapporten, faller overordnet inn under *Overnattings- og serveringsvirksomhet* og deretter inn under næringshovedgruppen *56 Serveringsvirksomhet* (jf. figur 2).

¹ Fullstendig oversikt over standard for næringsgruppering:
<http://stabas.ssb.no/ItemsFrames.asp?ID=8118001&Language=nb>



Figur 2: Næringsgruppering innen Overnattings- og serveringsvirksomhet etter standard SN2007.

56 Serveringsvirksomhet omfatter næringsgruppene 56.1 Restaurantvirksomhet, 56.2 Drift av barer og 56.3 Cateringvirksomhet og kantiner drevet som selvstendig virksomhet. 56.1/56.10 Restaurantvirksomhet deles igjen inn i de to undergruppene 56.101 Drift av restauranter og kaféer og 56.102 Drift av gatekjøkken. Der det har latt seg gjøre å hente inn data som *ikke* innbefatter 56.102 Drift av gatekjøkken, anvender vi begrepet «restauranter og kaféer» når vi presenterer dataene i rapporten. Dette er tilfellet i delkapittel 3.3, der vi gjennom en spesialbestilling av data har fått filtrert ut gatekjøkken, noe som tillater oss å bare se på restauranter og kaféer i Bergen. Der det ikke har latt seg gjøre å ekskludere 56.102 Drift av gatekjøkken fra tallgrunlaget har vi tatt denne næringsgruppen med i analysene. Dette gjelder delkapittel 3.2, der vi gjør sammenligninger mellom byene. Her ble vi nødt til å bruke kategorien som inkluderer gatekjøkken.

Generelt i rapporten bruker vi begrepet *restaurantvirksomhet* (næringsgruppe 56.1) om data som inkluderer gatekjøkken. Vi bruker «*serveringsvirksomhet*» om alle virksomheter som faller under næringshovedgruppe 56 Serveringsvirksomhet, som vist i figuren over.

Datagrunlaget anvendt i denne rapporten er hentet fra de offentlige databasene til Statistisk sentralbyrå (SSB) og Brønnøysundregistrene (BR). I tillegg har vi gjort en spesialbestilling fra SSB for å få statistikk for næring 56.101 Restauranter og kaféer i Bergen kommune for perioden 2008-2014.

For gjenbruk av metode eller videre arbeid med statistikken vi presenterer, har vi gjennomgående i rapporten tydelig beskrevet referansen til kildene vi bruker. «Sluttnote», markert ved en opphøyd bokstav i enden av en setning, henviser til en kilde nederst i dokumentet. Datagrunlaget er også opplistet i tabellform i vedlegg til rapporten. Det skal være lett å sammenligne disse dataene med oppdaterte tall i fremtiden – gitt at kildene ikke endrer sine måter å rapportere på. Vi har ikke gjort noen justeringer i datagrunlaget og har dermed heller ikke

korrigert for eventuelle feil i kildene i denne rapporten. Statistikken vi presenterer består gjennomgående av siste tilgjengelige og fullstendige tall for et helt år. Datagrunnlaget vårt baserer seg på tall fra 2011 til 2015 – eldre data er bare brukt for å illustrere utvikling over tid.

2.2 Rapportens del 2

Denne delen tar for seg hva utvalgte restauranter selv mener om nåsituasjonen, samt muligheter og utfordringer for bransjen. På grunn av en begrenset ramme for oppdraget var det ikke anledning til å sende ut spørreundersøkelse til alle restauranter i Bergen. I tillegg har undersøkelsen også særlig fokus på restauranter med tilknytning til norske/bergenske mattradisjoner. Bergen kommune valgte ut en rekke restauranter etter gitte kriterier, bl.a. at restaurantene geografisk skulle være plassert i Bergen kommune, ha en nordisk stil på maten (utelukker restauranter med utenlandsk profil) og ha en viss kvalitet (særlig rimelige steder og kjeder ble avgrenset vekk). Ut fra denne listen ble det igjen trukket 26 restauranter, av Bergen kommune, som fikk tilsendt spørreundersøkelsen. For å inkludere flere perspektiver i den kvalitative analysen ble spørreundersøkelsen også sendt ut til seks bransjeorganisasjoner - NHO Reiseliv, Bergen Reiselivslag, NCE Tourism, Matarena/smak av kysten, Opplæringskontoret for hotell og restauranter og Bergen Kokkenes Mesterlaug. I tillegg til respondentene som mottok spørreundersøkelsen valgte PwC ut åtte aktører – seks fra restaurantbransjen og to fra bransjeorganisasjoner – til dybdeintervju, for å få ytterligere kontekst og informasjon fra personer med tett kjennskap til bransjen. Av de åtte inviterte, stilte de seks restaurantene opp til intervju. Når det gjelder spørreundersøkelsen, ble det blant restaurantene mottatt 15 besvarelser, noe som gir 57,7% i svarprosent, mens tre av seks bransjeorganisasjoner svarte, noe som gir en svarprosent på 50%. I denne rapporten har alle svar blitt anonymisert.

I spørreundersøkelsen ble respondentene bedt om å ta stilling til en rekke ulike påstander knyttet til restaurantdrift i Bergen, der de skulle rangere påstanden på en skala fra 1 – 6, der 1 var “Nei - helt uenig” og 6 var “Ja - helt enig”. Det ble også stilt flere spørsmål om i hvilken grad de mente ulike grunner var reelle utfordringer for overlevelse som restaurant i Bergen. Der skulle de rangere de ulike grunnene på en skala fra 1 - 6 der 1 var “I svært liten grad / ingen påvirkning” og 6 var “I svært stor grad”. Respondentene ble blant annet også spurt om å kommentere hva de ser på som de største styrkene, svakhetene, mulighetene og utfordringene for Bergen som matby.

Undersøkelsen ble gjennomført online ved bruk av Google Forms og det ble sendt ut to purringer med noen dagers mellomrom. Fristen for å svare ble utsatt med to dager i et forsøk på å få inn flest mulige svar. Spørreundersøkelsen har hovedfokus på restaurantbransjen som helhet og ikke på enkeltrestauranter. I denne delen av rapporten er hverken kaféer, kantiner, gatekjøkken eller hurtigmatrestauranter inkludert når begrepet “restaurant” blir brukt. I del 2 av rapporten foretar vi en gjennomgang av resultatene fra spørreundersøkelsen og intervjuene. Sitatene som er gjengitt i rapporten stammer både fra spørreundersøkelsen og intervjuene.

2.3 Oppsummering av metode

En strukturert dialog med restaurantbransjen vil kunne gi Bergen kommune verdifull informasjon i arbeidet med å samle inn kunnskap om nåsituasjonen i bransjen, og se hvilke fremtidige muligheter og veier Bergen kan gå som matby.

Denne rapporten har i all hovedsak fokus på å presentere statistikker som er tilgjengelige online, samt avdekke synspunkter fra et utvalg aktører i restaurantbransjen i Bergen. De ulike tiltakene som er foreslått er hovedsakelig basert på informasjon innhentet gjennom spørreundersøkelse og intervju.

Det er vesentlig å understreke at prosjektet er begrenset av den rammen og det mandatet som er gitt fra Bergen kommune. Blant annet fører dette til at...

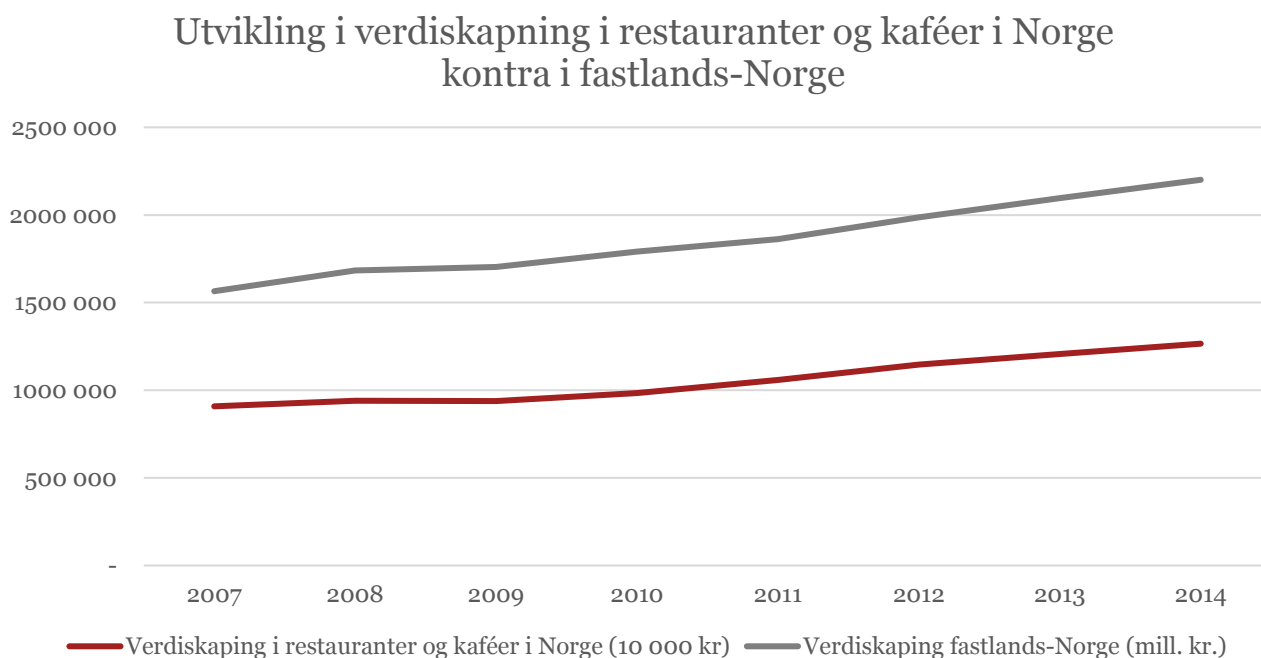
- ...innhentet informasjon er avgrenset til restauranter og bransjeorganisasjoner i Bergen kommune,
- ...det ikke hentes inn informasjon fra virkemiddelapparatet, eller fra restaurantgjester, og sist, men ikke minst,
- ...det ikke er gjort markedsundersøkelser for å verifisere oppfatningene fra bransjen.

3.0 Statistikk for restaurantbransjen

I dette kapitlet presenterer vi først de store trendene i serveringsbransjen i Norge, før vi går over til å se på nøkkeltall for restaurantvirksomhet i Bergen (næringsgruppe 56.1). Her sammenligner vi tall for restaurantvirksomhet i Bergen med tilsvarende bransje i de tre andre største byene i landet – Oslo, Trondheim og Stavanger. Til slutt presenterer vi statistikk bare for restauranter og kaféer i Bergen (næringsgruppe 56.101), data som ikke er tilgjengelig for de andre byene.

3.1 Generelt om restaurant- og serveringsbransjen i Norge

I 2014 var samlet omsetning for norske restauranter og kaféer 30,3 milliarder kroner, og samlet driftsmargin for denne bransjen var 7 %^A. I samme år utgjorde total verdiskaping for bransjen 12,7 milliarder kroner^B ². Med verdiskaping menes summen av de ferdige produktene som disse serveringsstedene leverte i markedet, minus kostnadene av råvarer og avgifter, men inkludert tilskudd (jfr. figur 11 på side 14). Denne verdiskapingen tilsvarte 0,6% av samlet verdiskaping i fastlands-Norge^C ³. Verdiskaping blant restauranter og kaféer har fulgt utviklingen i verdiskaping i fastlands-Norge de siste årene og begge parameterne økte med 5% fra 2013 til 2014 (jf. figur 3).

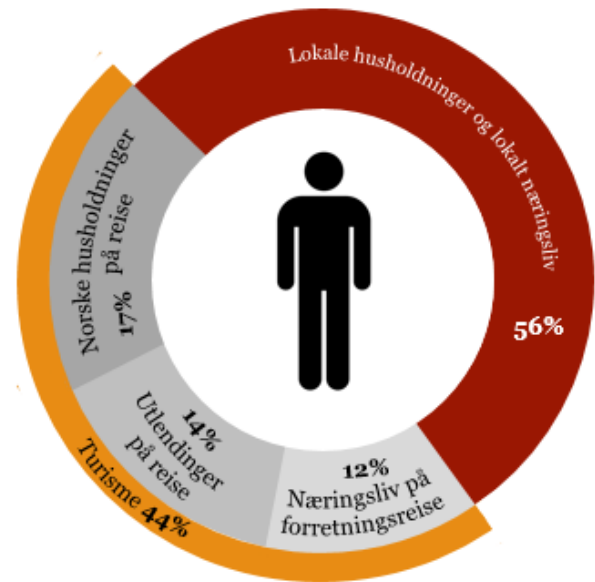


Figur 3: Utvikling i verdiskaping i norske restauranter og kaféer i forhold til fastlands-Norge. Verdiskaping i restauranter og kaféer er målt i bearbeidingsverdi til faktorpriser og verdiskaping i fastlands-Norge er målt i bruttoprodukt. Kilde: SSB

² Målt i bearbeidingsverdi til faktorpriser

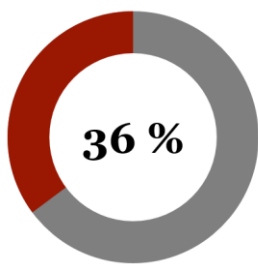
³ Samlet verdiskaping målt som bruttoprodukt i basisverdi

Kundemassen i restaurantbransjen kan deles inn i tre hovedgrupper; lokale husholdninger, lokalt næringsliv og turisme (jf. figur 4). I følge SSB estimeres turismens konsum av serveringstjenester i Norge til 19,5 milliarder kroner og fordeler seg igjen på norske husholdninger på reise, utlendinger og næringslivet på forretningsreise ^D. Konsum av serveringstjenester for de to andre kundegruppene, lokale husholdninger og lokalt næringsliv, er ikke kjent. Vi estimerer lokalt konsum (summen av lokale husholdninger og lokalt næringsliv) av serveringstjenester, som total omsetning innen serveringsvirksomhet fra 2014, minus turismens konsum innen serveringstjenester i 2014. Dermed finner vi estimert fordeling mellom lokalt konsum og turismens konsum av serveringstjenester til å være henholdsvis 56% og 44% av totalen ^E. Samtidig argumenterer en studie gjennomført for Nærings- og fiskeridepartementet for at norske husholdninger står for $\frac{2}{3}$ av totalt konsum innen serveringsvirksomhet ^F.



Figur 4: Estimert konsum innen serveringsvirksomhet i 2014 fordelt på kundegrupper. Kilde: SSB

I 2014 sysselsatte⁴ norske restauranter og kaféer 47 500 personer, hvilket tilsvarer 1,7% av samlet sysselsetting i landet ^G. I 2015 hadde bransjen 55% heltidsansatte og 45% arbeidet deltid^H. I 2011 var 37% av sysselsatte personer innen norsk *overnattings- og serveringsvirksomhet* mellom 15 og 24 år^I og i 2015 var høyeste fullførte utdanningsnivå for sysselsatte i denne bransjen grunnskole for 36% og videregående skole for 43% ^J. Det betyr at minimum 36% av de sysselsatte innen denne bransjen ikke har fagutdannelse.



..av sysselsatte i norske restauranter og kaféer har grunnskole som høyeste fullførte utdanningsnivå

Figur 5: Andel sysselsatte i norske restauranter og kaféer som har grunnskole som høyeste fullførte utdanningsnivå. (Kilde: SSB)

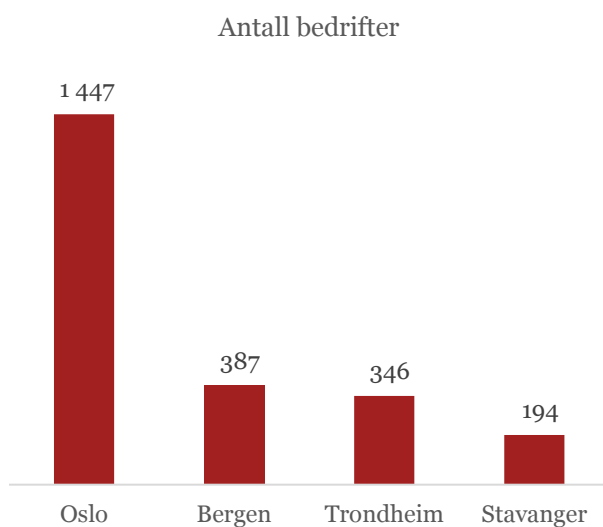
⁴ *Sysselsetting* brukes om summen av alle lønnstakere og eiere. Merk at sysselsatte personer også inkluderer deltidsansatte og derfor skiller seg fra *årsverk*.

3.2 Restaurantvirksomhet i Bergen mot sammenlignbare byer

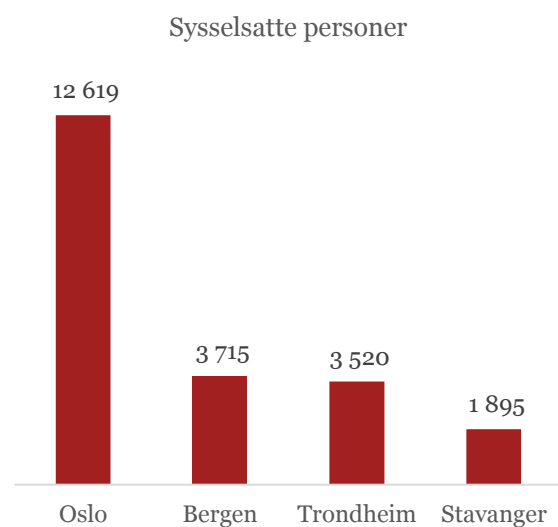
Under følger informasjon om restaurantvirksomhet i Bergen kommune (næringsgruppe 56.1), som vi sammenligner med tilsvarende bransje i Oslo, Trondheim og Stavanger. Alle data er hentet fra SSB.

3.2.1 Bransjens størrelse og lønnsomhet

I 2014 var det 387 restauranter, kaféer og gatekjøkken i Bergen kommune, som til sammen sysselsatte 3 715 personer^K. Målt i antall bedrifter og sysselsatte er restaurantvirksomhet i Bergen landets nest største av sitt slag, noe større enn restaurantbransjen i Trondheim, knappe to ganger større enn restaurantbransjen i Stavanger, og ca. ¼ av tilsvarende bransje i Oslo (jf. figur 6 og 7).

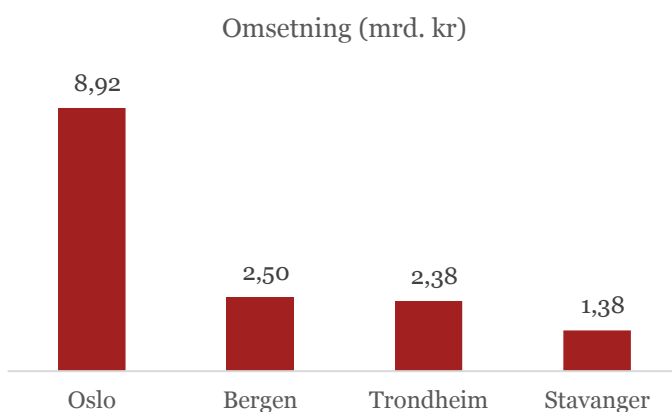


Figur 6: antall virksomheter i Bergen og sammenlignende byer i 2014. (Kilde: SSB)



Figur 7: antall sysselsatte i Bergen og sammenlignbare byer i 2014. (Kilde: SSB)

Restaurantvirksomhet i Bergen kommune omsatte i sum i 2014 for 2,5 milliarder kroner^L. Også målt etter omsetning er dermed restauranter, kaféer og gatekjøkken i Bergen landets nest største bransje av sitt slag, like



foran Trondheim. Omsetningen innenfor restaurantvirksomhet i Trondheim og Stavanger utgjør henholdsvis 95% og 55% av omsetningen i Bergen (jf. figur 8).

Figur 8: Omsetning i Bergen og sammenlignbare byer i 2014. (Kilde: SSB)

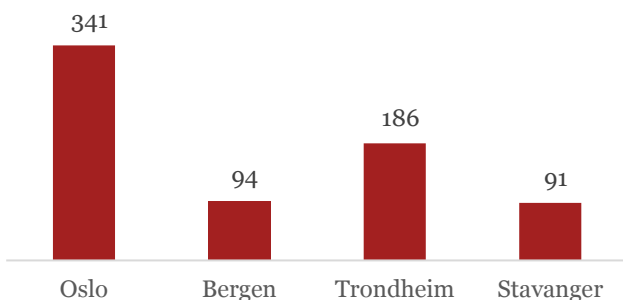
Driftskostnadene innen restaurantvirksomhet i Bergen summerte seg til 2,4 milliarder kroner i 2014^M, hvorav lønnskostnader utgjorde 36% – en andel som er omtrent lik for de andre byene, der dette forholdet ligger i intervallet 36% til 37%.

Totalt driftsresultat for restauranter, kaféer og gatekjøkken i Bergen var 94 millioner kroner i 2014 og medfører en samlet driftsmargin på 3,7%^{5N}. Til tross for høye omsetningstall for restaurantvirksomhet i Bergen, sammenlignet med Trondheim og Stavanger, var samlet driftsresultat i Bergen betydelig lavere enn i Trondheim, og bare noe bedre enn i Stavanger (jf. figur 9). Som beskrevet over utgjør restaurantvirksomhet i Bergen landets nest største av sitt slag målt etter både antall spisesteder, antall sysselsatte og omsetning, mens samlet driftsresultat for restaurantvirksomhet i Bergen måles til landets tredje største.



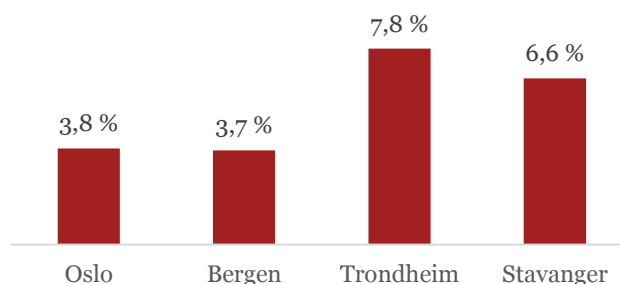
Videre hadde Bergen den laveste driftsmarginen av disse byene innen restaurantvirksomhet i 2014. Oslo var bare noe bedre enn Bergen, men driftsmarginen for restaurantvirksomhet i Stavanger og Trondheim var henholdsvis 1,8 og 2,1 ganger større enn driftsmarginen innen restaurantvirksomhet i Bergen (jf. figur 10). Dette viser at i sum er forholdet mellom overskuddet av driften og driftsinntekter for restauranter, kaféer og gatekjøkken i Trondheim og Stavanger omtrent dobbelt så stort som i tilsvarende virksomheter i Bergen. For hver krone som i sum omsettes i disse spisestedene i Trondheim og Stavanger sitter eierne igjen med omtrent dobbelt så mye overskudd av driften summert, enn i samme bransje i Bergen.

Netto driftsresultat (mill. kr)



Figur 9: Netto driftsresultat i Bergen og sammenlignbare byer i 2014. Kilde: SSB

Driftsmargin



Figur 10: Driftsmargin innen restaurantvirksomhet i de fire sammenlignbare byene i 2014. Kilde: SSB

⁵ Driftsresultat er beregnet som driftsinntekter-driftskostnader og driftsmargin er beregnet som (driftsinntekter-driftskostnader)/driftsinntekter

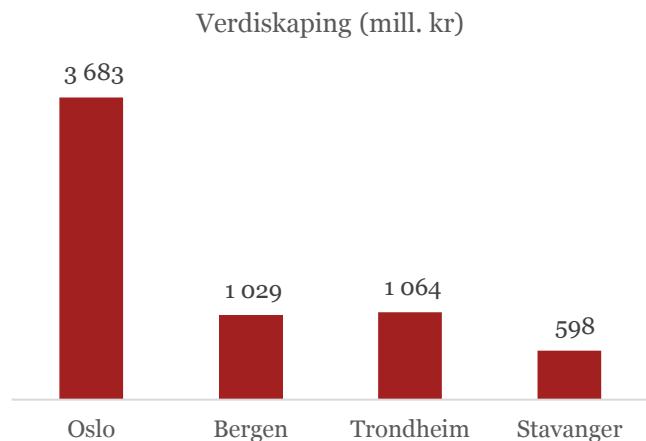
3.2.2 Verdiskaping og produktivitet

Restaurantvirksomhet i Bergen sørget for en samlet verdiskaping på 1,029 mrd. kr i 2014⁶ O. Regnestykket under viser hva som inngår i begrepet «verdiskaping» (jf. figur 11).

Markedsverdien av summen av solgte produkter
- Tilvirkningskostnader
- Avgifter
+ Tilskudd
<hr/>
= Verdiskaping
<hr/>

Figur 11: Oppstilling som viser hvordan «verdiskaping» fremkommer. (Kilde: SSB og Norsk Institutt for Bioøkonomi)

Målt etter verdiskaping er restaurantvirksomhet i Bergen landets tredje største av sitt slag, etter Oslo og Trondheim (jf. figur 12) P. Dermed tilfører summen av alle restaurantvirksomheter i både Oslo og Trondheim (byene hver for seg) høyere verdi til sine markeder enn tilsvarende virksomheter i Bergen. Det betyr at verdien av alt arbeidet med å produsere og servere mat i restauranter, kaféer og gatekjøkken i Bergen er lavere enn summen av tilsvarende arbeid i både Oslo og Trondheim hver for seg. Til tross for at disse serveringsstedene omsatte for mer i Bergen enn i Trondheim i 2014, var verdien⁷ av arbeidet de utførte for å selge sine produkter og tjenester lavere.



Figur 12: Verdiskaping i Bergen og sammenlignbare byer i 2014. (Kilde: SSB)

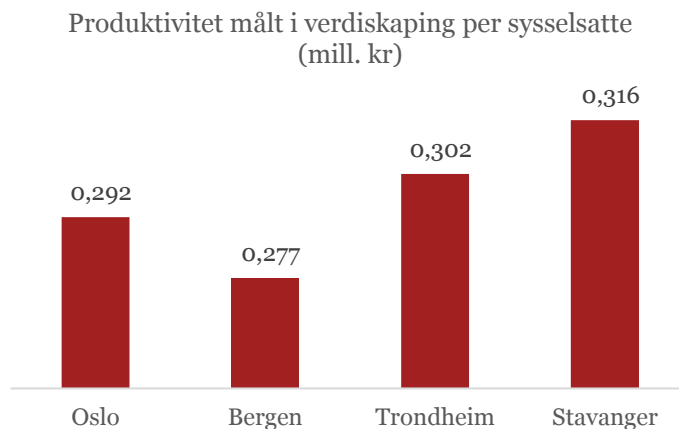
Produktivitet er et effektivitetsmål som beskriver forholdet mellom verdien av produksjon og forbrukte ressurser eller innsatsfaktor. Det vil si at produktivitet sier noe om hvor godt man utnytter ressursene sine og hvor mye man oppnår av et ønsket produkt per ressurs. Dersom vi ser på sysselsetting som innsatsfaktor kan produktivitet måles i verdiskaping fordelt på antall sysselsatte. For restaurantvirksomhet i de fire byene kommer Bergen dårligst ut, med verdiskaping på kr 277 000 per sysselsatt (jf. figur 13) Q. Det betyr at restauranter, kaféer og gatekjøkken i Bergen i sum tilfører lavere verdi til produksjonen og salget av varer og tjenester per sysselsatte person enn tilsvarende serveringssteder i Oslo, Trondheim og Stavanger. Markedsverdien av alt som produseres og selges i disse serveringsstedene, minus direkte tilvirkningskostnader, for hver person som er sysselsatt i restauranter, kaféer og gatekjøkken i Bergen i gjennomsnitt er altså lavere enn i alle de tre sammenlignende

⁶Verdiskaping omtales som *bearbeidingsverdi til faktorpriser* av SSB

⁷Til faktorpriser

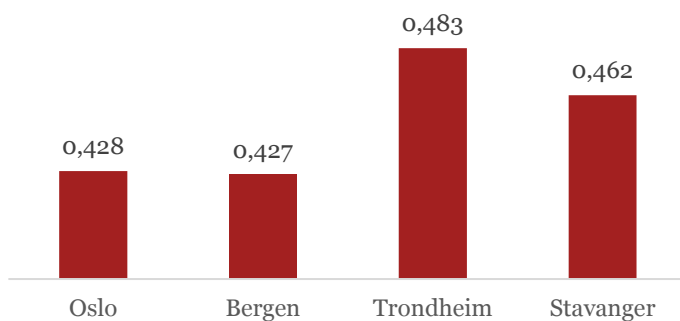
byene. Best produktivitet ser vi i restaurantvirksomhet i Stavanger, med kroner 316 000 i verdiskaping per sysselsatt.

Figur 13: Produktivitet i Bergen og sammenlignende byer i 2014, målt i verdiskaping per sysselsatte person. (Kilde: SSB)



Figur 14 under uthever driftskostnader som innsatsfaktor. Da kan produktivitet måles i verdiskaping fordelt på driftskostnader. Restaurantvirksomhet i Bergen skaper verdier tilsvarende rett i underkant av 0,43 krone for hver krone det koster å drive serveringsstedet ^R. Fra figuren ser vi at restaurantvirksomhet i Bergen fortsatt er minst produktiv av de fire utvalgte byene. Det betyr at restauranter, kaféer og gatekjøkken i Bergen skaper lavere verdi i driften av virksomheten per krone medgått (til å drive virksomheten), enn tilsvarende serveringssteder i Oslo, Trondheim og Stavanger. Oslo er så vidt bedre enn Bergen, men det er restaurantvirksomhet i Trondheim som kommer best ut.

Produktivitet målt i verdiskaping fordelt på driftskostnader



Bergen hadde lavest produktivitet i restaurantvirksomhet i 2014

Figur 14: Produktivitet i Bergen og sammenlignbare byer i 2014, målt i verdiskaping fordelt på driftskostnader. (Kilde: SSB)

3.2.3 Forhold mellom omsetning og verdiskaping

Dersom vi ser på omsetning i forhold til verdiskaping, ser vi at restaurantvirksomhet i Bergen tjener 2,4 kroner per krone verdiskaping i denne bransjen^s. For de fire utvalgte byene ligger dette forholdet i intervallet 2,2 til 2,4, der Bergen tjener mest per verdiskaping og Trondheim tjener minst. Dette betyr at restaurantvirksomheten i Bergen tjener mer for det de produserer enn tilsvarende bransje i de andre byene. Restauranter, kaféer og gatekjøkken i Bergen ser ut til å kreve noe høyere pris for sine varer og tjenester enn tilsvarende virksomheter i Oslo, Trondheim og Stavanger. Slik blir samlet omsetning for restaurantvirksomhet i Bergen litt bedre i forhold til de andre tre byene, enn forholdet mellom verdiskapingene skulle tilsi.

3.3 Restauranter og kaféer i Bergen

I dette delkapitlet presenterer vi statistikk for restauranter og kaféer i Bergen kommune (næringsgruppe 56.101). Det vil si at vi i denne delen har fått filtrert bort gatekjøkken fra statistikken. Det har vi fått til ved at vi – etter ønske fra oppdragsgiver – har foretatt en spesialbestilling hos SSB av strukturdata for Bergen kommune i perioden 2008-2014. Øvrige tall i dette delkapitlet er hentet fra Brønnøysundregistrene.

3.3.1 Bransjens nøkkeltall

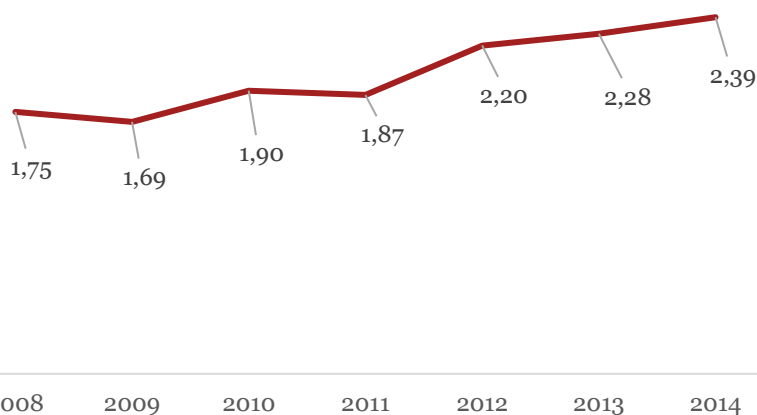
Ved utgangen av 2014 var det 324 restauranter og kaféer i Bergen kommune, som samlet sysselsatte 3 497 personer^T. Dermed utgjør antall restauranter og kaféer 84% av antall spisesteder innen restaurantvirksomhet i Bergen, og står for 94% av sysselsettingen innen restaurantvirksomhet i Bergen. Gjennom året økte antallet virksomheter og sysselsatte i restauranter og kaféer i Bergen med henholdsvis 2% og 1%^U.



I 2014 omsatte restauranter og kaféer i Bergen for rundt 2,4 milliarder kroner og utgjorde 96% av samlet omsetning innen restaurantvirksomhet i Bergen^V. Fra 2011 til utgangen av 2014 vokste omsetningen innen restauranter og kaféer i Bergen, og fra 2013 til 2014 var denne veksten 5%^W (jf. figur 15).

Omsetning innen restauranter og kafeer i Bergen (mrd. kr)

2,4 milliarder kroner i omsetning i 2014

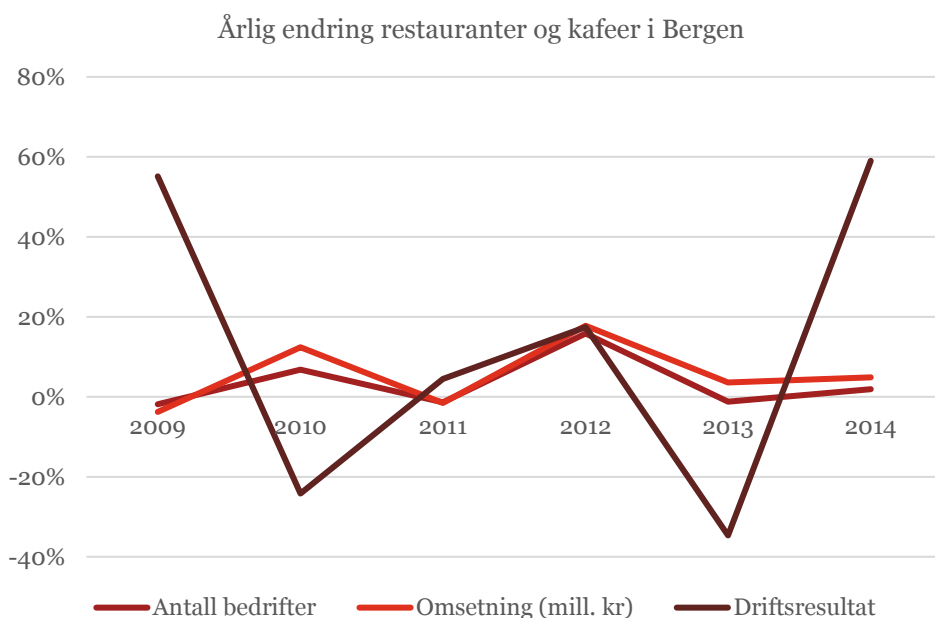


Figur 15: Omsetning i restauranter og kaféer i Bergen i perioden 2008 til 2014. (Kilde: SSB)

Summen av driftskostnader for restauranter og kaféer i Bergen var 2,3 milliarder kroner i 2014 og utgjorde 96% av driftskostnadene for restaurantvirksomhet^x. I likhet med restaurantvirksomheten i Bergen talte lønnskostnader for 36% av driftskostnadene for restauranter og kaféer^y.

Samlet driftsresultat for restauranter og kaféer i Bergen var 79 millioner kr i 2014 og 84% av tilsvarende tall for restaurantvirksomhet i Bergen samlet. Driftsresultatet i restauranter og kaféer medfører 3,3% i samlet driftsmargin^z.

Figur 16 viser at i løpet av årene 2008-2014 har årlig vekst i antall restauranter og kaféer i Bergen, og tilhørende omsetning, svingt mellom -5% og 18% per år – med toårssykluser^æ. I samme figur ser vi at endringen i driftsresultat har svingt med enda større utslag, mellom -35% og 59% per år, og etter et annet mønster.



Figur 16: Årlig endring i antall restauranter og kaféer, tilhørende omsetning og driftsresultat i Bergen fra 2008 til 2014. (Kilde: SSB)

Som vist i figur 17 har lønnsomheten i restauranter og kaféer vært svært variabel disse årene, og til tross for den høye økningen fra 2013 til 2014, var fortsatt driftsresultatet i 2014 lavere enn i 2009^ø.



Figur 17: Utvikling i driftsresultat i millioner kr i restauranter og kaféer i Bergen i perioden 2008 til 2014. (Kilde: SSB)

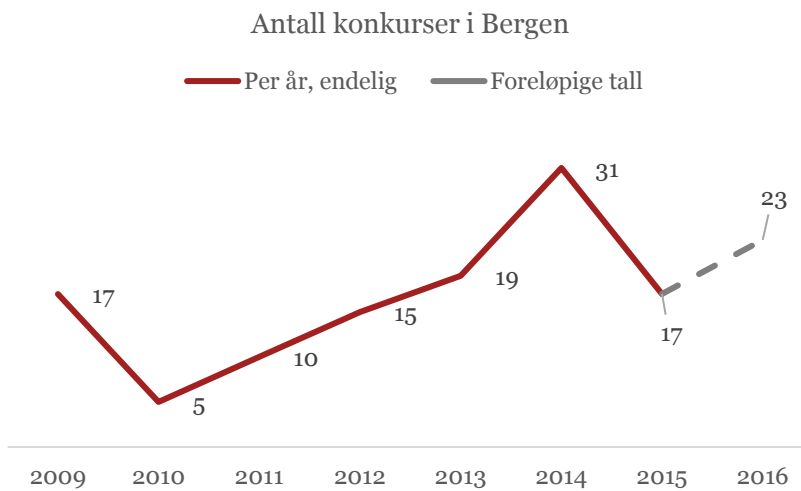
3.3.2 Verdiskaping og produktivitet i bransjen

Verdiskaping innen restauranter og kaféer i Bergen utgjorde 986 millioner kr i 2014 og stod for 96% av samlet verdiskaping innen restaurantvirksomhet i Bergen ^A. Når vi tar for oss produktivitet, ser vi at restauranter og kaféer i Bergen skapte verdier for kroner 282 000 per sysselsatte, og at verdiskaping utgjør 43% av samlede driftskostnader.

3.3.3 Økning i antall konkurser blant restauranter og kaféer i Bergen

I perioden mellom 2009 og 2015 ble mellom fem og 31 restauranter og kaféer i Bergen erklært konkurs hvert år, (jf. figur 18^{AA}). 2014 var det året i denne perioden med flest antall konkurser. Dette året gikk 31 restauranter og kaféer konkurs, hvilket tilsvarte 10% av alle virksomheter i denne gruppen. Antallet konkurser ble kraftig redusert i 2015 til 17 konkurser, men tilsvarende tall for 2016 vil overstige fjoråret. Allerede ved utgangen av oktober 2016 var det registrert 23 antall konkurser blant restauranter og kaféer i Bergen, noe som foreløpig utgjør den nest høyeste forekomsten gjennom de siste åtte år.

10% av alle restauranter og kaféer gikk konkurs i 2014



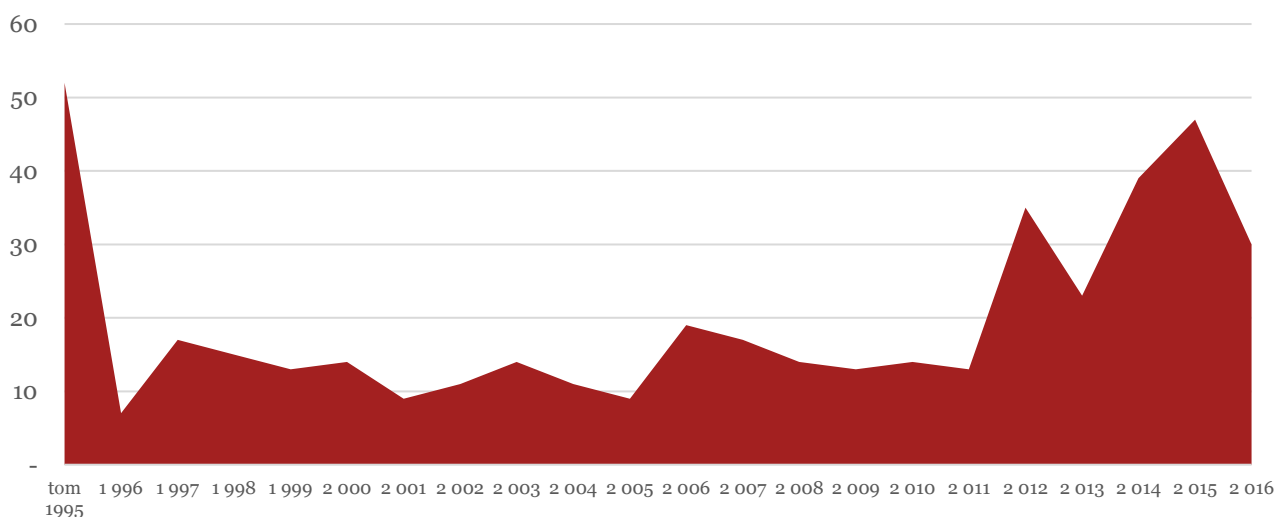
Figur 18: Konkurser for restauranter og kaféer i Bergen per år siden 2009. (Kilde: SSB)

3.3.4 Levetid for restauranter og kaféer i Bergen

27% av eksisterende restauranter og kaféer i Bergen er inntil 2 år gamle

Et estimat for levetid for dagens eksisterende restauranter og kaféer i Bergen finnes fra foretakenes registreringsdato i Brønnøysundregistrene⁸. Brønnøysundregistrene ble opprettet i 1995, og derfor skiller vi ikke på foretak som er 21 år og eldre. Restauranter og kaféer som har gått konkurs eller opphørt av andre grunner, inkluderes ikke i denne oversikten. Levetid for eksisterende virksomheter er altså ikke et estimat for gjennomsnittlig levetid og grafen under viser dermed ikke alle nyetableringer for hvert år. Fra figur 19 under har vi at 27% av dagens restauranter og kaféer i Bergen er inntil to år gamle, og 43% er inntil fem år ⁹ BB. 12% av alle eksisterende virksomheten er eldre enn 20 år.

Registreringsår i Brønnøysundregistrene for dagens restauranter og kafeer



Figur 19: Oversikt over hvilket år dagens restauranter og kaféer i Bergen ble registrert i Brønnøysundregistrene. Grafen viser antall restauranter og kaféer som ble registrert i hvert år. Merk at nyregistreringer fra virksomheter som har opphørt siden sin oppstart ikke vises her. Tall for 2016 er foreløpige tall per 23. oktober. (Kilde: Brønnøysundregistrene / Enhetsregisteret)

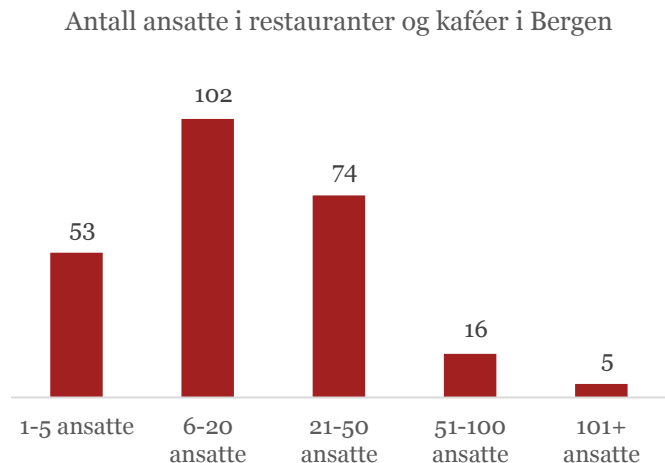
⁸ Enhetsregisteret inneholder informasjon om stiftelsesdato (dato for etablering) og registreringsdato i Brønnøysundregistrene for alle foretak. Registreringsdato kan avvike fra etableringsdato. Likevel velger vi å benytte registreringsdato til dette formålet da stiftelsesdato ikke er tilgjengelig for en stor andel foretak. Se vedlegget for filtreringer av datagrunnlaget.

⁹ Registreringsdato antas å være 23. oktober i hvert år

3.3.5 Antall ansatte i restauranter og kaféer i Bergen

Fra Brønnøysundregistrene ser vi at 43% av restauranter og kaféer i Bergen er registrert med null ansatte ^{CC}. Av alle foretak med minst én ansatt faller 41% i intervallet mellom 6 og 20 ansatte, se figur 20.

Figur 20: Antall ansatte i dagens restauranter og kaféer i Bergen kommune som har minst én ansatt. (Kilde: Brønnøysundregistrene Enhetsregisteret)

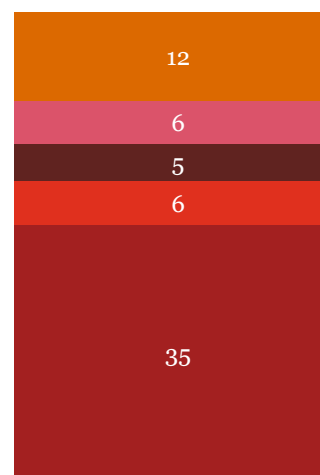


3.3.6 Restauranter i Bergen i restaurantguiden

Restaurantguiden The White Guide Nordic 2017¹⁰ ble publisert 1. november og inneholdt en liste over de 325 beste restaurantene i Danmark, Sverige, Norge, Finland og Island. Denne utgivelsen er den nyeste detaljerte oversikten med vurderinger av norske restauranter fra en seriøs aktør i bransjen som PwC kjenner til. Vi vurderer at denne listen gir et godt utgangspunkt for å si noe om kvaliteten ved etablerte restauranter i Norge. Likevel må det nevnes at vi ikke anser denne listen som fullstendig eller uttømmende. The White Guide vurderer at 64 norske restauranter kvalifiserer til å være en av Nordens 325 beste, derav seks i Bergen og syv i Hordaland (jf. figur 21^{DD}). I følge utgiveren er det omtrent like mange gode restauranter på dette nivået i Bergen, Stavanger og Trondheim, mens Oslo har nesten seks ganger så mange som Bergen.

Antall restauranter i White Guide

■ Oslo ■ Bergen ■ Trondheim ■ Stavanger ■ Andre



Figur 21: Norges beste restauranter fordelt på geografisk lokasjon. (Kilde: The White Guide)

¹⁰ The White Guide Nordic er en restaurantguide for de nordiske landene som har gitt ut tre publikasjoner med sine vurderinger av nordiske restauranter.

3.4 Sammendrag – del 1

Norske restauranter og kaféer har fulgt utviklingen i verdiskaping i fastlands-Norge, og utgjør 0,6% av denne verdiskapingen og sysselsetter 1,7% av samlet sysselsetting i landet. En høy andel av disse sysselsatte jobber deltid og flere ansatte innen norske overnattings- og serveringsvirksomheter har ikke fullført videregående skole. Videre ser vi at norske husholdninger er en viktig kundegruppe for norske serveringssteder, men at turisme også står for en høy andel av total omsetning.

Om vi fordeler restaurantvirksomheten i Norge etter de fire største byene i Norge, er Bergen landets nest største målt ved antall bedrifter, antall sysselsatte og omsetning, men er landets tredje største etter verdiskaping og driftsresultat. Videre har restauranter, kaféer og gatekjøkken i Bergen den laveste driftsmarginen av tilsvarende bransje i Oslo, Stavanger og Trondheim. Dette skyldes blant annet lavere driftsmargin og produktivitet innen restaurantvirksomhet i Bergen, i forhold til de sammenlignende byene, Oslo, Stavanger og Trondheim. Driftsmarginen i denne bransjen i Bergen er omtrent halvparten av driftsmarginen i tilsvarende bransje i Trondheim.

Når vi ekskluderer gatekjøkken fra statistikken og kun ser på bransjen som omfatter restauranter og kaféer i Bergen, ser vi at både antall spisesteder, omsetning og driftsresultat har variert mye siden 2008. Særlig samlet driftsresultat har svingt med store utslag i løpet av denne perioden. Restauranter og kaféer utgjør 96 % av både samlet omsetning og driftskostnader innen restaurantvirksomhet, 94 % av sysselsettingen og 84 % av både antall serveringssteder og driftsresultat innen restaurantvirksomhet. Mellom 2008 og 2014 økte antall årlige konkurser av restauranter og kaféer i Bergen til 10% av alle restauranter og kaféer som eksisterte i samme år. Videre ser vi at i underkant av halvparten av dagens virksomheter i denne bransjen er inntil fem år gamle og 27% er inntil 2 år gamle.

4.0 Nåsituasjonen for restaurantene i Bergen, sett fra deres side

Denne seksjonen, del to, ser mer i detalj på funnene fra spørreundersøkelsen og fra intervjuene som ble gjennomført i forkant av rapporten.



4.1 Avklaringer og innhold

Respondentene på spørreundersøkelsen og intervjuobjektene har blitt bedt om å ekskludere kaféer og gatekjøkken når de svarer på våre spørsmål, til tross for at denne typen serveringssteder er inkludert i statistikken i del 1.

Det vises i denne delen til delkapittel 2.2, hvor vi understreket at det er Bergen kommune som har valgt ut restaurantene etter gitte kriterier, bl.a. at restaurantene geografisk skulle være plassert i Bergen kommune, ha en nordisk stil på maten (utelukker restauranter med utenlandsk profil) og ha en viss kvalitet (særlig rimelige steder og kjeder ble avgrenset vekk). Når det henvises til *restaurantene i Bergen* i denne delen av rapporten, mener vi de restaurantene som Bergen kommune har plukket ut, og som har svart på spørreundersøkelsen og/eller har blitt intervjuet. De utvalgte restaurantene kan ikke sies å være representative for alle restaurantene i Bergen, men for den type restaurant gir det en god pekepinn på nåsituasjonen.

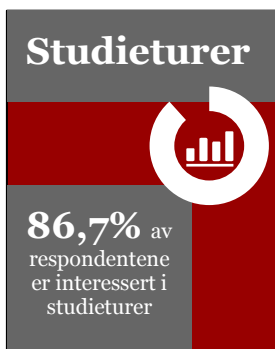
I tillegg til respondentene som mottok spørreundersøkelsen har PwC valgt ut seks aktører fra restaurantbransjen til dybdeintervju, som også står på listen til Bergen kommune, for å få ytterligere kontekst og informasjon fra personer med tett kjennskap til bransjen. Også to bransjeorganisasjoner ble forespurt om intervju, men hadde ikke anledning til å stille i den gitte perioden.

I denne delen av rapporten er det fokusert på hva restaurantene mener om UNESCOs nettverk for kreative byer og hva de er interesserte i å delta på. Videre vil læringssituasjonen og grunner for hvorfor restaurantene har eller ikke har læringer bli diskutert før man ser på hvilket forhold restaurantene har til de ulike bransjeorganisasjonene. Deretter vil rapporten drøfte bruken av lokale råvarer og de viktigste grunnene for at restaurantene bruker eller ikke bruker dette. Rapporten vil videre diskutere ulike emner rundt temaet «Bergen som matby» og på hvilke områder det kunne vært interessant og nyttig å samarbeide med andre restauranter. Videre vil rapporten gjennomgå ulike utfordringer som restaurantene ser på som reelle utfordringer for

overlevelse, før det vil være en oppsummering av hva bransjen ser på som styrker og svakheter i dag, samt muligheter og utfordringer i tiden fremover. Avslutningsvis vil bransjens egne innspill og kommentarer bli løftet frem, før en anbefaling for veien videre blir gitt, helt til slutt i denne delen av rapporten.

4.2 Restaurantene er generelt svært positive til UNESCOs nettverk for kreative byer og samarbeid med andre

Fredag 11. desember 2015 ble Bergen godkjent som medlem i UNESCOs nettverk for kreative byer, noe som innebærer samarbeid med 17 andre matbyer, fordelt på 14 ulike andre land. I tillegg er nå Bergen og Norge kommet med på listen. Byene ligger i Mexico, Spania, Italia, Sverige, Sør-Korea, Kina, Thailand, Tyrkia, Colombia, Japan, USA, Iran, Libanon, Brasil og nå også Norge.



Tilbakemeldingene fra bransjen var klar. Hele 86,7% av restaurantene var interessert i studieturer, mens seks av ti var interessert i utvekslinger og rundt halvparten kunne tenke seg å delta på internasjonale matkonferanser og matfestivaler. Bare rundt en av ti av restaurantene svarte at de ikke var interessert i noen av forslagene. Noen av de som ikke var interessert begrunnet dette med at de enten ikke hadde tid eller at organisasjonen ikke var moden for dette ennå, så de var nødvendigvis ikke negativ til initiativene. Det kom også frem at ikke alle var like sikker på hva det innebar å være med i UNESCOs nettverk for kreative byer ettersom flere av verdens mest kjente "gastronomibyer" ikke er representert på medlemslisten.

Selv om majoriteten var positiv til ulike initiativ under UNESCO-paraplyen, så var det flere som presiserte at det var avhengig av hvem som arrangerte og deltok da dette påvirket seriositeten av opplegget. Respondentene var tydelig på at de bare var interessert i seriøse opplegg. Ønsket var derfor at kommunen organiserte og sikret at opplegget ble seriøst og hadde faglig tyngde. Videre kom det frem at det ikke nødvendigvis måtte være gruppeturer, men gjerne utvekslinger og studieturer som var individuelt tilpasset de ulike restaurantene.

4.3 Lærlinger er velkomne til restaurantene for å sikre faglig utvikling og skape gode holdninger i bransjen







Av de spurte var omtrent 9 av 10 lærebedrifter, der majoriteten av de hadde tre til fem lærlinger i bedriften. Det ble ikke spesifisert om det var kokke- eller servitørlærlinger.

Hovedbudskapet fra restaurantene var at opplæring av en ny generasjon faglærte er essensielt for å sikre rekrutteringen til faget og faglig utvikling, samt at det er med på å skape gode holdninger. At det er en økonomisk oppside i det å ha lærlinger ble også løftet frem som en fordel, i tillegg til at det skaper kontinuitet i en bransje som er kjent for å ha stor utskifting av personell. Enkelte mente det burde være et krav til bedrifter av en viss størrelse å ha lærlinger, slik at alle er med å bidra til at bransjen får rekruttert nye fagfolk i årene som kommer. Det kom også frem at gjennom å ha lærlinger så har restaurantene en unik sjanse til å påvirke fremtiden gjennom å være med på utvikling av lærlingenes tankegang og sunne holdninger til faget. Og når man har lærlinger så setter det ekstra høye krav til egne kokker om å gå foran som gode forbilder for hvordan lærlingene bør opptre og jobbe fremover. Prosessen har også avdekket at flere restauranter sliter med å få tak i faglært personell, spesielt faglærte servitører.



4.4 Restaurantenes forhold til bransjeorganisasjonene er meget varierende

NHO Reiseliv og Opplæringskontoret for hotell og restaurant er de to organisasjonene som scorer totalt best om man ser på hvilke bransjeorganisasjoner flest restauranter kjenner til og er medlem av. Samtlige av de spurte kjenner til Bergen Kokkenes Mesterlaug, men bare fire av ti er medlemmer. Flere av respondentene mener de selv ikke er flinke nok til å utnytte potensialet i medlemskapet i bransjeorganisasjonene. For noen er bistand av advokater og innkjøpsavtaler viktigst/mest relevant, mens for andre er nettverksbygging og det å nå ut til et større marked, gjerne internasjonalt, hovedfokus.

Logo	Navn	Oppsummering av inntrykket til restaurantene
	NHO Reiseliv	I spørreundersøkelsen svarte over ni av ti at de kjente til NHO Reiseliv, der seks av ti var medlem. Av de som ble intervjuet, og er medlem, var noe av det som ble vektlagt som mest positivt med NHO Reiseliv den tryggheten det gir. Trygghet både i form av advokatbistand og at man er sikker på å få gode innkjøpsavtaler. De får også pluss for å ha bransjesjef i Bergen.
	Bergen Reiselivslag	I spørreundersøkelsen svarte åtte av ti at de kjente til Bergen Reiselivslag, mens omtrent fem av ti var medlem. Av de som ble intervjuet, og er medlem, ble det kommentert at "Bergen Reiselivslag er gull - de er veldig flinke". De som mente de fikk mest ut av samarbeidet med Bergen Reiselivslag var de som sa de jobbet aktivt mot de, mens de som sa de ikke fikk så mye ut av medlemskapet innrømmet også at de heller ikke var gode nok selv på å utnytte mulighetene. Arbeidet som blir gjort mot internasjonal presse, i tillegg til at de sender turister til de ulike restaurantene, har blitt spesielt godt lagt merke til og kommentert av flere restauranter.
	Bergen Kokkenes Mesterlaug	I spørreundersøkelsen svarte samtlige at de kjente til Bergen Kokkenes Mesterlaug, der fire av ti var medlem. Av de som ble intervjuet, og er medlem, var noe av det som ble vektlagt som mest positivt med Bergen Kokkenes Mesterlaug landslaget og konkurransene.
	Matarena / Smak av kysten	I spørreundersøkelsen svarte knappe ni av ti at de kjente til Matarena / Smak av kysten, mens bare 1/3 var medlem. Av de som ble intervjuet, og er medlem, var noe av det som ble vektlagt som mest positivt med Matarena / Smak av kysten matfestivalen og at de er gode på å fronte arbeidet med UNESCO. I tillegg ble det trukket frem de gjør en god jobb i forbindelse med kurs og møter.
	Opplæringskontoret for hotell og restaurant	I spørreundersøkelsen svarte nesten 95% at de kjente til Opplæringskontoret for hotell og restaurant, mens seks av ti var medlem. Av de som ble intervjuet, og er medlem, var noe av det som ble vektlagt som mest positivt med Opplæringskontoret for hotell og restaurant at de er gode på formidling og at de er dyktige med å ta vare på lærlingene. Medlemmene gav uttrykk for at de hadde et godt forhold til Opplæringskontoret for hotell og restaurant og mente at de gjør en god jobb.
	NCE Tourism	I spørreundersøkelsen svarte knappe 1/3 at de kjente NCE Tourism. Av de som ble intervjuet var det få som hadde noe forhold til NCE Tourism eller visste mer om hva de drev med.

Alt i alt er det god kjennskap til de ulike bransjeorganisasjonene, men det er varierende i hvor stor grad restaurantene kjenner til og utnytter fordelene med medlemskapene sine. Restaurantene er opptatt av å få noe tilbake når de investerer tid og/eller penger i de ulike bransjeorganisasjonene. Det kan være alt fra advokatbistand, flere gjester og økt omsetning til kursing og pressedeckning.

Ettersom det bare er restaurantene som har fått uttalt seg, og bransjeorganisasjonene ikke har hatt muligheten til å svare på påstandene, så har kommentarer av mindre positiv karakter ikke blitt inkludert i rapporten. I tillegg ligger det utenfor mandatet for denne rapporten.

4.5 Restaurantene i Bergen ønsker å bruke lokale råvarer - og de gjør det når kvalitet og pris henger sammen

Over halvparten av de spurte restaurantene bruker lokale råvarer i stor eller i svært stor grad på sine spisesteder. Lokale råvarer har ikke blitt spesifisert til å stamme fra Bergen og omegn, Vestlandet eller Norge. Gjennom intervjuene ble det avdekket at de ulike restaurantene har ulikt syn på hva «lokale råvarer» er og hvor «langt unna» råvarene kan komme fra og fortsatt anses som lokale.

De tre viktigste grunnene for å bruke lokale råvarer er:

1. Kvalitet
2. Miljøhensyn
3. Det er viktig å støtte opp rundt gode, lokale produsenter

De tre viktigste grunnene for ikke å bruke lokale råvarer er:

1. Pris
2. Lite tilgjengelighet / dårlig tilgang
3. Kvalitet

4.5.1 Kvalitet er hovedgrunnen til at restaurantene i Bergen bruker lokale råvarer

Kvalitet er det absolutt viktigste som trekkes frem av flest restauranter når de blir spurt om hvorfor de bruker lokale råvarer. Det nevnes spesielt at med umiddelbar nærhet til hele matfatet, både i havet og på fjellet, samt alle gårdene på Vestlandet, ligger alt til rette for at bransjen kan få gode, lokale råvarer av høy kvalitet.

Miljøhensyn og **støtte lokale produsenter** er de neste to begrunnelsene for hvorfor det er viktig å bruke lokale råvarer. Nesten like viktig som kvalitet understreker bransjen at det også er viktig å tenke på miljøet, både i form av CO₂-utslipp og at det skal være bærekraftig, i tillegg til at de har et ansvar for å støtte opp rundt gode, lokale produsenter slik at de kan fortsette å produsere i årene som kommer. Enkelte har hatt de samme lokale leverandørene i en årrekke, forteller de, og har ingen planer om å endre dette. Støtting av lokale produsenter er også positivt for norsk næringsliv, trekkes det frem av flere.

I tillegg til de tre viktigste grunnene, som nevnes ovenfor, lister restaurantene også opp en rekke andre gode grunner for å bruke lokale råvarer.

Branding, identitet og **originalitet** er viktig for restaurantene i Bergen. Bransjen legger stor vekt på at bruk av lokale råvarer er viktig for å skape sitt eget merke og sin egen identitet. Det er også mer utfordrende å være original dersom alle bestiller fra de samme, store leverandørene. Derfor bidrar det å bruke lokale råvarer også til

“Vi har noen av de beste råvarene som finnes i verden.”

å differensiere seg fra mange av de andre restaurantene/kjedene som ikke bruker lokale råvarer eller bruker lokale råvarer i mindre grad.

Ved å bruke lokale råvarer trekker bransjen også frem at det bidrar til å **ta vare på lokal kunnskap og utvikling**, i tillegg til at det gir restaurantene en unik mulighet for “**storytelling**”, enten gjestene er turister eller bergensere.

Alt i alt så er restaurantene veldig positive til å bruke lokale råvarer og den viktigste grunnen for å bruke lokale råvarer er den generelt høye kvaliteten de har.

4.5.2 Pris er den viktigste årsaken til at flere restauranter i Bergen ikke bruker lokale råvarer



Pris er definitivt det restaurantene trekker frem som viktigste årsak for ikke å bruke lokale råvarer. Prisspørsmålet er videre delt inn i to underkategorier. For det første så kommer det frem at prisen og kvaliteten på råvarene ikke alltid står i forhold til hverandre. Forholdet avhenger av sesong, leverandøren og andre faktorer. For det andre er prisspørsmålet avhengig av markedet og gjestene som spiser ute. Gjестene oppfattes til tider å være lite villige til å betale ekstra for gode råvarer.

“Noen produkter er vanskelige å få tak i, og andre er dyre.”

Lite tilgjengelighet og dårlig tilgang på lokale råvarer er noe som går igjen som en viktig grunn for at lokale råvarer ikke blir brukt i større grad. Ettersom flere og flere restauranter begynner å bruke lokale råvarer så betyr det også at kapasiteten til tider blir sprenget. De lokale produsentene kan ikke alltid produsere eller levere de mengdene som blir etterspurt, blant annet på grunn av logistikkutfordringer.

Selv om **kvalitet** har blitt listet opp som den viktigste grunnen for å bruke lokale råvarer, så er kvalitet også på listen blant de tre viktigste grunnene for å ikke bruke lokale råvarer. Som tidligere nevnt, når pris ble diskutert, kommer det frem at prisen ikke alltid står i forhold til kvaliteten. Selv om det kan være dyrere for de lokale produsentene å produsere og levere sine råvarer, må prisen reflektere *kvaliteten* og ikke nødvendigvis bare produsentenes kostnader.

4.6 Bergen som matby i dag

Restaurantene i Bergen er positive til utviklingen som har vært de siste årene. Dette inkluderer både i forhold til økt fokus på lokalmat og det å samarbeide med andre restauranter, men de mener fortsatt at bransjen i Bergen har forbedringspotensial på mange områder. Eksempel inkluderer blant annet markedsføring og hvor dyktige de er på innovasjon, men også om en nødvendighet å bli flinkere til å tydeliggjøre egne konsepter og kommunisere dette til publikum på en god og forståelig måte. Generelt sett er restaurantene positiv til retningen de er inne på nå.

4.6.1 Bergen som matby har forbedringspotensial når det gjelder å gjøre det lett for gjestene å orientere seg om hva som tilbys

Majoriteten av restaurantene mener det er forholdsvis enkelt å orientere seg om hva Bergen som matby har å tilby og TripAdvisor trekkes frem som det beste hjelpemiddelet i den sammenheng. Andre er sterkt uenige og mener absolutt ikke det er enkelt å orientere seg om hva de ulike restaurantene tilbyr. De mener restaurantene mangler klare konsept, i tillegg til tydelige budskap i markedsføringstiltakene sine.

4.6.2 Manglende grad av innovasjon i restaurantbransjen i Bergen



Generelt synes ikke restaurantene selv at de er gode nok på å tenke utenfor boksen og å være innovative. Selv om enkelte mener bransjen har blitt flinkere de siste årene, har de fortsatt mye å gå på. Noen få restauranter trekkes frem som bedre enn snittet med sine nytenkende konsept og markedsføringen av disse. *“Noen er flinke, men vi er også på grensen til det trygge”* når det gjelder å tenke utenfor boksen og å være innovative, kommenteres det.

Restaurantene har delte tilbakemeldinger angående markedsføring. Selv om restaurantene er mer positive til hva de får til av markedsføring enn innovasjon, er det fortsatt langt fra godt nok. Flere mener at enkelte restauranter er dyktig når det kommer til pressedekning, anmeldelser og synlighet, mens majoriteten ikke er dyktig nok. Sosiale media trekkes frem som et nyttig verktøy flere restauranter har blitt bedre på i de siste årene, men generelt er markedsføringen til de fleste restaurantene ikke av god nok kvalitet. Det gjelder også kompetanse hos majoriteten av de som jobber med markedsføring i restaurantbransjen, ifølge bransjen selv. Det er mulig å få litt drahjelp av *“The Michelin Guide”* og *“The White Guide”*, men bransjen selv påpeker at de må bli bedre på å vise seg frem og skryte over hva de har å tilby.

Når det gjelder hvor god restaurantene i Bergen er på å differensiere seg fra hverandre er nesten syv av ti restauranter av den oppfatning at bransjen ikke er god på dette området. Selv om noen får skryt for å være dyktig, så gir majoriteten uttrykk for at restaurantene har en jobb å gjøre her og kommenterer at restaurantene, enten de er norske eller utenlandske, *“studentsteder”* eller *“fine dining”*, må bli bedre på å tydeliggjøre konseptene sine.

4.6.3 Regionenes matkultur og mattradisjoner blir stadig bedre ivaretatt fordi det er et økende fokus på temaet



Nesten halvparten av respondentene mener restaurantene i Bergen har god kjennskap til regionens matkultur og -tradisjoner. De er ikke fullt like positive når det gjelder i hvor stor grad restaurantene er gode på å følge med trender nasjonalt og internasjonalt, men de er fortsatt forholdsvis positiv. Enkelte mener Bergen ligger litt bak Oslo, selv om det går riktig vei. Det kommenteres også at Bergen fortsatt ligger langt bak byer som for eksempel København og Reykjavik.

Også her trekkes det frem at noen få restauranter er gode forbilder og gjør en god jobb for å ta vare på kultur og tradisjoner, noe som har vært med på å øke bevisstheten rundt dette og få resten av bransjen til å fokusere mer

på temaet også. En utfordring som blir løftet frem er at antall ikke-norske kokker øker og de har naturligvis ikke samme kjennskap eller forhold til regionens matkultur og -tradisjon.

Det ble også ytret ønske om at det ble enda mer fokus på temaet under UNESCO-paraplyen, enten det er workshops, kurs om mattradisjoner eller trendrapporter som gis ut. Bransjen er generelt positiv til utviklingen og gir inntrykk av at den økte bevisstgjøringen og fokus på regionens matkultur og -tradisjoner er positiv for både bransjen og gjestene.

4.6.4 Restaurantene er enige i at de sliter med rekrutteringen

Nesten 90% er enig i at restaurantene sliter med rekrutteringen av dyktige og / eller faglært personell til restaurantbransjen. Enkelte mener det går greit på kokkesiden, mens det er på servitørsiden den største utfordringen ligger. Andre derimot, mener det er et rekrutteringsproblem innen begge fagene og understreker at det er en av grunnene til at de har lærlinger selv, for å bidra til

at flere får tatt fagbrev. I tillegg kommenteres det at det er behov for en gjennomgang av læreplanen da mange av de som kommer fra skolen ikke holder mål og flere skoler har for mye fokus på å lære elevene moderne teknikker, slik at helt elementære og nødvendige teknikker nedprioriteres. Noen skoler har bare én uke praksis, mens andre skoler gjerne har fire uker. Dette blir lagt merke til og mer praksistid blir satt pris på.

“Det er for liten forskjell i lønn mellom de som har fagbrev og de som ikke har fagbrev.”

“De må kunne steke en biff før de lærer sous vide.”

Restaurantene mener det er for lite attraktivt å ta fagbrev innen kokke- og servitørfaget, blant annet på grunn av den lave lønnsøkningen disse fagbrevene medfører i forhold til de som ikke tar fagbrev. Hvis man ønsker at flere skal ta en fire års videregående utdanning for å få fagbrev så må det lønne seg. I tillegg må restaurantbransjen kunne gi sine ansatte et trygt arbeidsmiljø med lønn som fortjent og fornuftige arbeidstider, kommer det frem.

4.7 Restaurantene i Bergen er positive til å samarbeide med andre restauranter

Undersøkelsen viser at nesten syv av ti restauranter i Bergen er interesserte i å samarbeide om prosjekt med felles nytte. Det kommenteres av flere at det er en positiv utvikling der flere restauranter snakker sammen og hjelper hverandre på ulike måter ved behov. Det kommer også frem at det ofte er de samme som møtes hver gang, eller hjelper hverandre - det er dessverre få nye restauranter som involverer seg i samarbeidsordningene.

Når restaurantene blir utfordret på hvilke områder de kan se for seg å samarbeide, er forslagene mange.

Her er noen av forslagene som restaurantene selv lister opp, i tilfeldig rekkefølge:

- I politiske saker, enten det gjelder arbeidsforhold, skjenkeløyver eller uteservering så må bransjen jobbe sammen for å ha en god dialog med myndighetene
- Sende gjester til hverandre når det er fullt i egne hus eller gjestene ønsker noe annet
- Utvikling av retter i kategorien hverdagsmat som henvender seg til “mannen i gaten”
- Faglig utvikling og åpning av dørene inn til egne restauranter for å dele kunnskap
- Lage en matfestival eller matuke som restaurantene i Bergen står bak
- Prosjekt eller arrangement der man fremmer kvalitet
- Gjestespill med mat fra flere restauranter samtidig
- Ulike arrangement for å skape et godt miljø
- Lete etter og dele gode lokale leverandører
- Booking og bookingløsninger
- Fronte matbyen Bergen
- Markedsføringstiltak
- Innkjøpsavtaler
- Rekruttering

Det er tydelig, ut fra både undersøkelsen og intervjuene, at restaurantene i Bergen ønsker å styrke samarbeidet, men som en respondent kommenterer må man ta seg tid til det i en hektisk hverdag og man kan ikke forvente at det er de samme som skal gjøre jobben hver gang. For å få til dette vil det kreves en innsats fra alle parter, inkludert restaurantene selv.

4.8 Restaurantene selv mener høye skatter og avgifter er den viktigste grunnen til at restauranter går konkurs

I en bransje som er kjent for å ha lave marginer er det for mange viktig å tenke på hva man skal gjøre for å overleve. Og med overleve menes å *unngå konkurs*.

Bergenrestaurantenes egen topp 5-liste med grunner til at restauranter går konkurs i Bergen kommune:

1. Høye skatter og avgifter
2. Dyr husleie
3. Makroøkonomiske forhold / tilbakegang i økonomi og næringsliv
4. Generelt høye faste utgifter
5. Mangelfull tilgang på kvalifisert / faglært personell

4.8.1 Høye skatter og avgifter er restaurantenes største frykt

Rundt ni av ti spurte mener **høye skatter og avgifter** er en reell grunn til at restauranter går konkurs. Samtidig kommenteres det at dette er likt for alle i bransjen og enkelte mener at dette brukes innimellom som en unnskyldning. Så lenge denne rammebetingelsen er lik for alle så må man bare forholde seg til situasjonen som den er, uttaler enkelte. Restaurantene i Bergen samlet sett mener dette er den viktigste årsaken for at mange restauranter må stenge dørene.

Dyr husleie er en reell utfordring, mener tre av fire. Derimot blir det også kommentert at dette kan man til en viss grad styre selv når man velger hvor restauranten skal være lokalisert. Dersom man ønsker en god adresse sentralt i sentrum, så er det naturlig at det koster mer enn om man velger å flytte litt ut av “lysløypen”. Videre trekkes det frem at husleien ikke kan være en for stor del av omsetningen, for da er sjansen naturligvis større for å mislykkes. Her trekkes det også frem at det i mange tilfeller kan være lettere for de store aktørene og kjedene å skaffe seg de beste lokalene ettersom de gjerne har en større organisasjon å fordele administrasjonskostnader på og de gjerne har mer kapital i ryggen enn de mindre aktørene som står alene.

Når det gjelder de **makroøkonomiske forholdene og tilbakegang i økonomi og næringsliv** er restaurantene enige i at dette har en påvirkning, men i ulik grad. Noen mener det er en viktig faktor, men samtidig en faktor man bare må tilpasse seg etter da man ikke kan gjøre noe med det makroøkonomiske bildet. Andre mener de har en mindre påvirkning. Det påpekes også at slike faktorer påvirker restauranter i det øvre prissjiktet i større grad enn rimeligere restauranter av to grunner. For det første krever det flere ansatte innen “fine dining” enn innen enklere konsept. For det andre er ofte de litt dyrere restaurantene i større grad avhengig av bedriftskundene, både grupper og de som er på forretningsmiddager midt i uken. Totalt sett er restaurantene uansett enige i at de makroøkonomiske forholdene og tilbakegang i økonomi og næringsliv er en viktig faktor for at flere restauranter går konkurs.

Som tidligere nevnt mener restaurantene at **generelt høye faste utgifter** en trussel for overlevelse i bransjen. Det nevnes blant annet at restaurantene har mange ansatte som kommer på jobb uavhengig av antall bestillinger, slik at lønnskostnadene blir en fast utgiftspost. Det kommenteres at utgiftene øker for hvert år som går, mens prisen på maten ut til gjestene gjerne ikke følger i samme takt, noe som naturligvis går utover lønnsomheten.

Mangelfull tilgang på kvalifisert / faglært personell er noe syv av ti mener er en viktig og medvirkende grunn for at restauranter i Bergen ikke overlever. Mens enkelte mener det er en utfordring, men ikke god nok grunn til å gå konkurs, uttaler andre at hvis restauranten er god nok og har et godt nok rykte så klarer man å tiltrekke seg tilstrekkelig dyktige ansatte. En utfordring som løftes frem er at det kan være utfordrende å sjekke bakgrunnen til mange utenlandske søkere, av ulike grunner, og dette kan medføre en del feilansettelser fordi det som står på papiret ikke stemmer overens med faktiske kvalifikasjoner. I forhold til feilansettelser så er det for øvrig en utfordring både med norske og utenlandske arbeidstakere.

At produktet ikke er godt nok og / eller at markedet ikke er modent for konseptet (eller at konseptet har gått av moten), har derimot ikke blitt diskutert av noen, verken restauranter eller bransjeorganisasjoner, når konkurrer har blitt drøftet.

4.9 Bransjeorganisasjonene mener generelt høye faste utgifter er den viktigste grunnen til konkurs

Bransjeorganisasjonenes svar på årsaker til at restaurantene går konkurs samsvarer ikke helt med restaurantenes egne begrunnelser.

Bransjeorganisasjonenes topp 5 grunner for at de mener restauranter går konkurs i Bergen kommune:

1. Generelt høye faste utgifter
2. Mangelfull tilgang på kvalifisert / faglært personell
3. Dyr husleie
4. Høye skatter og avgifter
5. Rangeringen på TripAdvisor.com er ikke god nok

Den største forskjellen på listene, utenom at rangeringen er ulik, er at restaurantene mener *makroøkonomiske forhold / tilbakegang i økonomi og næringsliv* er en viktig grunn for konkurs, mens bransjeorganisasjonene mener at *rangeringen på TripAdvisor.com er ikke god nok* er en viktigere grunn. Den sistnevnte årsaken har restaurantene selv gitt lavest prioritering totalt sett. Flere restauranter er enige i at det kan være en god drahjelp i deler av året, men at det verken er avgjørende eller nødvendig for å overleve.

4.9.1 Høye lønninger står ikke på topp-5-listen til verken restaurantene eller bransjeorganisasjonene

Høye lønninger står lengre nede på listen over årsaker til konkurs i restaurantbransjen, noe de som ble intervjuet er enige med resten av respondentene i undersøkelsen om. Høye lønninger er ikke en trussel for overlevelse da høye lønninger ikke eksisterer i restaurantbransjen, kommenteres det. Selv om enkelte mener lønnsutgiftene er høye så nevnes det også at ingen kokker eller servitører er godt betalt, enten de har fagbrev eller ikke. Det som gjerne blir trukket frem, derimot, er at siden det ofte er mange ansatte på jobb til enhver tid så blir det høye lønninger totalt sett for restauranten.

“God lønn til en god fagarbeider er en god investering.”

4.10 Restaurantene i Bergen sitt syn på nåsituasjonen og fremtiden

Gjennom spørreundersøkelsen og intervjuene kom det frem flere styrker og svakheter "Bergen som matby" har i dag, og muligheter og utfordringer i fremtiden. Dette er slik restaurantene selv ser det.

Styrker	Svakheter
<ul style="list-style-type: none"> ○ Gode råvarer ○ Lange tradisjoner og rik historie ○ Stor grad av turisme ○ Mangfold av lokalmat ○ Beliggenhet med nærheten til havet og fjellet ○ Stabilt næringsliv ○ Samarbeid på tvers av bedrifter og bransjer ○ En kulturby som bidrar til å få innbyggerne ut på restaurant ○ Stort utvalg i restauranter med variert tilbud 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gjestene er ikke kvalitetsbevisst nok ○ Restaurantbransjen er for avhengig av turisme ○ Ikke alle som driver restaurant har tilstrekkelig fokus og forståelse for forretningsdelen av det å drive restaurant ○ Manglende investeringsvilje ○ For lite brennende engasjement ○ Tunggrodd byråkrati ○ Mangler en "ledestjerne"/pionér (restaurant) ○ Marked er prissensitivt
Muligheter	Utfordringer
<ul style="list-style-type: none"> ○ Bedre utnyttelse av det offentlige rom med nye konsept der restaurantene får ha matboder eller «food trucks» ○ Jobbe mer med bransjeorganisasjoner som har internasjonalt fokus ○ Utnytte mulighetene som turismen gir ○ Gjøre det lettere for bøndene å tilby sine produkter til markedet ○ Økt fokus forskning og utvikling innen sjømatnæringen ○ Gi fiskerne mulighet til å selge fra båtene igjen ○ Rendyrking av Vestlandet og lokalmat ○ Innovasjon gjennom utvikling av faget ved å bygge broer mot forskning ○ Økt grad av samarbeid både med kommunen og andre restauranter der kvalitet er i fokus 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Dårlig lønnsomhet i bransjen ○ For mange kjederestauranter som kan holde lavere prisnivå enn enkeltstående restauranter ○ Manglende kompetanse i bransjen innen markedsføring av egne restauranter / produkt ○ Høye avgifter og generelt høyt kostnadsnivå (inkludert høye leiepriser) ○ Manglende investeringer i en høyrisikobransje som restaurantbransjen ○ Nedgang i økonomien der for mange er avhengig av bedrifter (gjerne oljerelatert) ○ Offentlig sektor og alt det regulatoriske man må forholde seg til ○ Ikke alltid sammenheng mellom hva kommunen mener er viktig og hva restaurantene ønsker

Variasjonen er stor blant innspillene, men dette er noe av de som oftest gikk igjen blant flere av restaurantene. Listen er et godt utgangspunkt for diskusjon om videre arbeid med UNESCOs nettverk for kreative byer.

4.11 Bransjens synspunkter på utfordringer og muligheter

Restaurantene fikk også mulighet til å komme med en kommentar avslutningsvis i spørreundersøkelsen og intervjuene. Ikke alle er like relevant som andre for denne studien, men her flere innspill de delte:



- Klare mål for hva Bergen som matby ønsker å oppnå
- Kompetanseheving i hele bransjen
- Må jobbe for økt samarbeid mellom restaurantene
- Tilgang på sentrale lokaler som ikke koster en formue å leie
- Ønsker å kunne bruke en Foodtruck i Bergen (slik som i Stavanger og Oslo)
- Kommunen må regulere hva huseiere får lov til å bruke sentrale eiendommer i byen til (ikke bare kiosker og hurtigmatrestauranter)
- Ønsker lavere mva., skatt og andre offentlige utgifter
- Utvidet skjenketider (gir mindre vold, flere muligheter, flere jobber og mindre pågang på buss/bybane)
- Et målrettet arbeid i retning å skape en identitet som involverer mer enn de fem beste restaurantene i byen ville åpnet døren for deltakelse fra betydelig flere aktører
- Aktiv deltakelse fra det offentlige med fokus på lokal historie, matkultur, råvarer og tilgjengelighet av produktene
- Subsidiering for å være pådriver innen faget, for å kunne jobbe med opplæring og utvikling
- Utviklingssamlinger på tvers av bransjen
- Stabile rammebetingelser og bedre samarbeid blant restaurantene
- Mer lokale råvarer og bedre lønninger/arbeidskraft
- Jobbe for å skape en kultur som fremmer noe annet enn «fastfood» som hverdagsmat
- Øke tiltak for å få gjester til ukedagene
- Det er lite korrelasjon mellom det som Bergen vil være og det Bergen leverer (som matby)
- Raskere og mer forutsigbar byplanlegging
- Få tilbudspris på Bybanen eller på parkeringen om man har reservasjon på restaurant i sentrum
- Gode restauranter bidrar også til å markedsføre byen
- Uten de beste restaurantene vil det heller ikke utvikles nye kokker og servitører til å sørge for fremtiden til matbyen Bergen
- Hvorfor må man merke mat (allergener) i Norge når EU-landene selv ikke følger dette?
- Kunst subsidieres statlig, det å drive topprestaurant er også kunst
- Bedre samarbeidsforum hvor man kan få til studieturer og andre ulike arrangement
- Generell markedsføring av Bergen som matby, til egne innbyggere
- Bransjen skulle jobbet sammen for å få til en ordning der gjestene gir garanti for betaling for alle som har bestilt bord, selv om de ikke dukker opp
- Det er mye møtevirksomhet mellom folk som har stilling for å gå i møte med hverandre. Det mangler ildsjeler

- ❑ Tettere samarbeid mellom forskning og utvikling på universitetet og sjømatnæringen spesielt
- ❑ En matfestival som inkluderer restaurantene på restaurantene sine premisser

4.12 Sammendrag og anbefalinger – del 2

Restaurantene er generelt positivt innstilt til utviklingen som har vært de siste årene både hva gjelder fokus på å ta imot flere kokke- og servitørlæringer, samarbeid med andre restauranter og ulike bransjeorganisasjoner og til bruk av lokale råvarer. I tillegg viser det seg at majoriteten er interessert i deltakelse på studieturer (ca. ni av ti), utvekslingsturer (ca. seks av ti) og i å være med på internasjonale matkonferanser og matfestivaler (vel fem av ti), så lenge det er i regi av en seriøs aktør som kommunen/UNESCOs nettverk for kreative byer. De er tydelige på at de bare er interessert i seriøse opplegg med faglig tyngde, som kan bidra til inspirasjon og utvikling av Bergen som matby, gjennom egne restauranter.

Med bakgrunn i funnene fra spørreundersøkelsen og intervjuene, som er beskrevet i denne rapporten, anbefales UNESCOs nettverk for kreative byer å bruke innspillene fra bransjen for følgende:

- i. Kartlegge hvilke restauranter som ønsker å være med på å utvikle Bergen som matby videre
 - a. Sette sammen en arbeidsgruppe med få aktører fra kommunen og mange aktører fra bransjen
 - b. Bruke funn og innspill fra bransjen som utgangspunkt for å planlegge veien videre og hvor fokuset skal være
 - c. Lage SMART-mål for ønsket oppnåelse og utfall – og kommunisere ut dette til bransjen
 - d. Utvikle en plan med ulike tiltak, enten det er studieturer, kurs eller annet, og «beste praksis» for hva de ulike restaurantene i Bergen kan gjøre for å bidra til å øke både kjennskapen og nivået kvalitetsmessig på «matbyen Bergen»
 - e. Tydeliggjøre hva de deltakende restaurantene vil få ut av å investere sin tid i prosjektet / arbeidsgruppen (enten det er økonomisk støtte, publisitet, støtte til egne konsept eller noe annet)
- ii. Holde kurs med eksterne foredragsholdere som kan bistå bransjen med de emnene som de ser på som utfordrende (eksempelvis økonomi i matlaging, markedsføring og sosiale media)
- iii. Bidra til å løfte frem produsenter av lokale råvarer, enten det er ved hjelp med distribusjon eller å sette restaurantene i kontakt med de ulike produsentene og/eller leverandørene som tilbyr lokale råvarer
- iv. Jobbe tett sammen med staten, bransjeorganisasjonene og de restaurantene for å legge til rette for at antall kokke- og servitørlæringer øker de kommende årene
 - a. Jobbe for rekruttering til faget
 - b. Jobbe inn mot restaurantene for å legge til rette for å ta imot læringer

Konklusjon

Produktiviteten innen restaurantvirksomhet er lavere i Bergen enn i alle de andre store byene i landet og dermed at restauranter, kaféer og gatekjøkken i Bergen kan driftes mer effektivt. Basert på tall fra de andre byene kan man tolke det dit hen at det er utnyttet kapasitet i denne bransjen i Bergen, og at disse serveringsstedene kan produsere og selge flere, eller bedre, varer og tjenester i fremtiden, enn de gjorde i 2014.

Et annet viktig funn fra denne analysen er at restauranter, kaféer og gatekjøkken i Bergen samlet driftes mindre lønnsomt enn denne type virksomheter gjør i de andre sammenlignbare byene. Serveringsstedene i denne bransjen i Bergen koster mer å drifte i forhold til inntektene de genererer enn tilsvarende virksomheter i Oslo, Trondheim og Stavanger. Samtidig ser samlet driftsresultat ut til å variere kraftig fra år til år og kan derfor medføre et veldig annerledes bilde av situasjonen på et annet tidspunkt. Likevel ser vi grunn til å fokusere på å øke lønnsomheten for restaurantvirksomhet i Bergen gjennom tiltak for å redusere driftskostnader og øke produktiviteten.

Vi mener tiltak for økt produktivitet og reduserte kostnader må gjennomføres av hvert serveringssted selv, etter analyse av egen drift. Derimot mener vi at restaurantene i høyere grad bør samarbeide om felles utfordringer, slik som eksempelvis markedsføring og rekruttering gjennom sterkere bransjeorganisasjoner med bredere forankring blant aktørene. I tillegg ser vi at restaurantene kan styrke sin kompetanse og oppnå mer synlig markedsføring av bransjen og enkeltaktører gjennom felles arbeid for fagutvikling.

Samtidig preges restaurantene i Bergen av mange nye aktører, utfordrende å få tak i dyktige kokker og servitører med relevant fagkompetanse, samtidig som flere mener det er utfordrende å nå ut med kommunikasjon til kundene. Et kollektivt fokus, både fra restaurantene sin side, men også fra bransjeorganisasjonene og kommune/stat, vil være viktig for å kunne utvikle restaurantbransjen videre og i større grad være attraktiv både for lokale innbyggere og turister.

Videre er restaurantene i Bergen positive til å samarbeide om prosjekt med felles nytte. Og med det økende fokuset som er på bruk av lokale råvare og fremheving av lokal matkultur og –tradisjoner ligger det store muligheter for å utvikle Bergen som matby videre. Her kan gjerne en aktør som Bergen kommune, UNESCOs nettverk for kreative byer, være med i prosessen, gjerne i en type fasilitatorrolle. De blir da en nøytral tredjepart som kan sikre fokus og fremdrift, bidra til konkrete handlingspunkter og som kan løfte blikket uten at det blir for visjonært. Det bør være restaurantene selv som kommer med innspill til handlingspunktene og planen for veien videre.

Vedlegg

I denne delen er det fullstendige datagrunnlaget for statistikkene presentert i rapporten.

Nøkkeltall for 2014 for næringsgruppe 56.1 Restaurantvirksomhet i utvalgte byer

SSB-tabell 08039: Overnattings og serveringsvirksomhet. Utvalgte byer. Hovedtall, etter næring (SN2007, 2- og 3-siffer) Bedrifter

	Bergen	Oslo	Trondheim	Stavanger
Bedrifter	387	1447	346	194
Sysselsetting	3715	12619	3520	1895
Omsetning (mill. kr)	2501,5	8916,9	2375,1	1383,8
Driftsinntekter (mill. kr)	2505,6	8941,5	2389,4	1385,5
Driftskostnader (mill. kr)	2412,1	8600,8	2203,9	1294,3
Lønnskostnader (mill. kr)	861,6	3110,9	819,7	476,9
Bearbeidingsverdi (mill. kr)	1028,9	3682,9	1064,3	597,9

Historiske nøkkeltall for næringsgruppe 56.1 Restaurantvirksomhet i Bergen

SSB-tabell 08039: Overnattings og serveringsvirksomhet. Utvalgte byer. Hovedtall, etter næring (SN2007, 2- og 3-siffer) Bedrifter

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Bedrifter	308	310	317	346	328	378	374	387
Sysselsetting	3121	3310	3055	3317	3279	3612	3622	3715
Omsetning (mill. kr)	1685,2	1799,2	1752,5	1963	1945,6	2290	2375,8	2501,5
Driftsinntekter (mill. kr)	1687,5	1806	1765	1967,2	1947,5	2300,7	2378	2505,6
Driftskostnader (mill. kr)	1618,9	1745,4	1677	1902,2	1871	2209,7	2316,8	2412,1
Lønnskostnader (mill. kr)	606,6	638,4	610,2	672	659,7	782,8	835	861,6
Bearbeidingsverdi (mill. kr)	732,2	758	745,3	812	791,7	932,3	972,5	1028,9

Historiske nøkkeltall for næringsgruppe 56.101 Restauranter og kaféer i Norge

SSB-tabell 08032: Overnattings- og serveringsvirksomhet. Hovedtall, etter næring (SN2007), statistikkvariabel og tid

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Foretak	5126	4996	4985	4948	4985	5162	5172	5375
Sysselsetting	44984	43796	42524	41396	42336	42906	44234	47468

Omsetning (mill. kr)	22044,9	23144,8	23298,7	24143,5	25950,7	27328,8	28837	30255,2
Driftsinntekter (mill. kr)	22105,7	23236,9	23407,8	24213,2	26060,9	27432	28943,4	30356,1
Driftskostnader (mill. kr)	21696,2	22575,6	22677,5	23500,1	24876,3	26048,4	27727,2	29074,7
Lønnskostnader (mill. kr)	7980,5	7975	7918,7	8304,2	8673,8	9334,9	10057,5	10557,8
Bearbeidingsverdi (mill. kr)	9081,8	9395,2	9387,8	9830,7	10592,5	11459,6	12066,2	12656,3

Historiske nøkkeltall for næringsgruppe 56.101 Restauranter og kaféer i Bergen kommune

Spesialbestilling til SSB							
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Bedrifter	269	264	282	278	322	318	324
Sysselsetting	3201	2927	3173	3154	3468	3454	3497
Omsetning (mill. kr)	1754,241	1688,005	1897,357	1868,085	2200,082	2278,605	2389,385
Driftsinntekter (mill. kr)	1708,024	1618,256	1839,581	1805,226	2134,695	2231,057	2314,41
Driftskostnader (mill. kr)	1760,695	1699,953	1901,539	1869,968	2210,702	2280,718	2393,376
Lønnskostnader (mill. kr)	632,113	599,054	660,279	646,746	768,863	814,363	834,734
Bearbeidingsverdi (mill. kr)	743,473	727,501	794,976	766,634	902,744	939,946	986,336

Samlet verdiskapning i fastlands-Norge, historiske tall

Utdrag fra SSB: Årlig nasjonalregnskap 1970-2015, tabell 2. Makroøkonomiske hovedstørrelser								
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Bruttoprodukt Fastlands-Norge (basisverdi) (mill. kr)	1565020	1682639	1703339	1790308	1862781	1986981	2096685	2200788

Sysselsatte personer i Norge

SSB-tabell 09174: Lønn, sysselsetting og produktivitet, etter næring

Totalt for næringer	
Sysselsatte personer. Lønnstakere og selvstendige	2745800

Sysselsatte innen Overnattings- og serveringsvirksomhet etter alder

SSB-tabell 09869: Sysselsatte 15-74 år, etter arbeidssted, næring (SN2007), kjønn og alder (K) (B)

	Hele landet	Bergen
15-24 år	30 665	2 250
25-54 år	44 845	3 013
55-74 år	7 186	322

Sysselsatte innen Overnattings- og serveringsvirksomhet etter utdanningsnivå

SSB-tabell 08415: Sysselsatte, etter kjønn, næring (SN2007) og utdanningsnivå (1 000 personer)

	Hele landet
Grunnskole	28
Videregående skole	33
Universitets- og høgskoleutdanning	14
Uoppgitt eller ingen fullført utdanning	2

Sysselsatte innen Overnattings- og serveringsvirksomhet etter arbeidstid

SSB-tabell 07203: Sysselsatte, etter kjønn, næring (SN2007) og avtalt/vanlig arbeidstid per uke (1 000 personer)

	Hele landet
Kort deltid: 1-19 timer/uke	23
Lang deltid: 20-36 timer/uke	12
Heltid: 37 timer og mer	42

Turistkonsum i Norge til Serveringstjenester

SSB-tabell 10638: Turistkonsum i Norge, etter konsumentgruppe og reiselivsnæring (mill. kr)

	2014, løpende priser (mill. kr)
Utlendingenes konsum i Norge	6423
Norske husholdningers turistkonsum i Norge	7814
Norske næringers utgifter til forretningsreiser i Norge	5232

Omsetning innen næringshovedgruppe 56 Serveringsvirksomhet i Norge

SSB-tabell 07439: Overnattings- og serveringsvirksomhet. Hovedtall, etter næringshovedgruppe (SN2007). Foreløpige tall

	2014 (mill. kr)
Omsetning innen 56 Serveringsvirksomhet	44674,0

Åpnede konkurser innen næringsgruppe 56.101 Restauranter og kaféer i Bergen kommune per kvartal

SSB-tabell 10790: Åpnede konkurser, etter konkurstype, og 5-siffer næring (SN2007) (K)

	Åpnede konkurser i alt
2009K1	5
2009K2	5
2009K3	3
2009K4	4
2010K1	4
2010K2	0
2010K3	0
2010K4	1
2011K1	4
2011K2	2
2011K3	1
2011K4	3
2012K1	1
2012K2	1
2012K3	9
2012K4	4
2013K1	8
2013K2	3
2013K3	4
2013K4	4
2014K1	10
2014K2	7
2014K3	1
2014K4	13
2015K1	8
2015K2	3
2015K3	2
2015K4	4
2016K1	11
2016K2	8
2016K3	4

Data fra Brønnøysundregistrene er hentet fra *Enhetsregisteret - Åpne data*, som oppdateres hver natt. Datasettet ble lastet ned 23.okt 2016 kl. 10.30. For å finne informasjon om restaurantbransjen i Bergen har vi filtrert bort foretak som ikke oppfyller kravene i tabellen under.

Valgt filtrering Enhetsregisteret

Dataområde	Filter	Beskrivelse filter
Næringskode	56.101	Drift av restauranter og kaféer
Forretningsadresse kommunenummer	1201	Bergen
Organisasjonsform	≠KBO	Alle org. former unntatt konkursbo

A SSB-tabell 08032

B SSB-tabell 08032

C SSB-tabell Årlig nasjonalregnskap 1970-2015, tabell 2

D SSB-tabell 10638

E SSB-tabellene 07439 og 10638

F Utredning om norsk serveringsnæring, av Damvad 16.12.14:

<https://www.regjeringen.no/contentassets/24511bb545cd41eb93333bfof31f8ea4/serveringsbransjen.pdf>

G SSB-tabell 08032 og 09174

H SSB-tabell 07203

I SSB-tabell 09869

J SSB-tabell 08415

K SSB-tabell 08039

L SSB-tabell 08039

M SSB-tabell 08039

N SSB-tabell 08039

O SSB-tabell 08039

P SSB-tabell 08039

Q SSB-tabell *Spesialbestilling* og 08039

R SSB-tabell *Spesialbestilling* og 08039

S SSB-tabell 08039

T SSB-tabell *Spesialbestilling til SSB*

U SSB-tabell *Spesialbestilling til SSB*

V SSB-tabell *Spesialbestilling til SSB*

W SSB-tabell *Spesialbestilling til SSB*

X SSB-tabell *Spesialbestilling til SSB*

Y SSB-tabell *Spesialbestilling* og 08039

Z SSB-tabell *Spesialbestilling til SSB*

Æ SSB-tabell *Spesialbestilling til SSB*

Ø SSB-tabell *Spesialbestilling til SSB*

Å SSB-tabell *Spesialbestilling til SSB*

AA SSB-tabell 10790

BB Brønnøysundregistrene Enhetsregisteret per 23. oktober 2016

CC Brønnøysundregistrene Enhetsregisteret per 23. oktober 2016

DD The White Guide