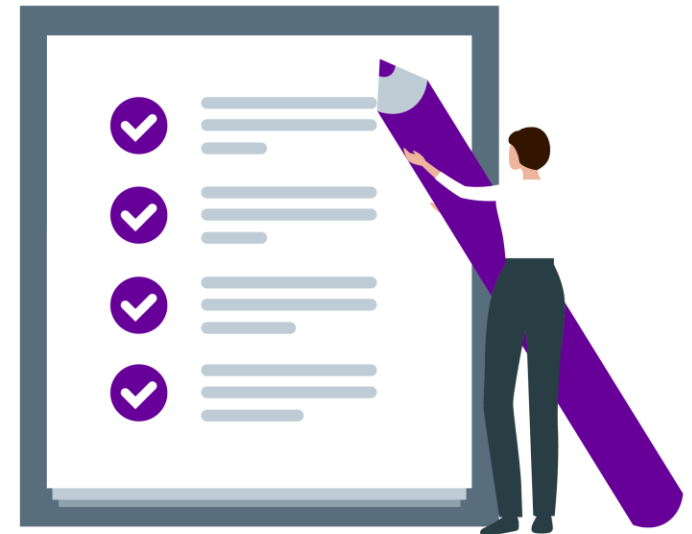


Horeca Propositie #1

Bernardo Walta & Jules Brader



- ✓ de horeca
- ✓ de horecaondernemer
- ✓ de adviseur
- ✓ ambitie De Goudse als brancheverzekeraar



De horeca





± 82.000

horecabedrijven
in Nederland (2026)



Omzet groeit

(ca. 3–5% per jaar),
maar marges blijven laag
(5–7%)



**Faillissementen
nemen toe**

(267 → 377 → ~450 verwacht)



17,8%

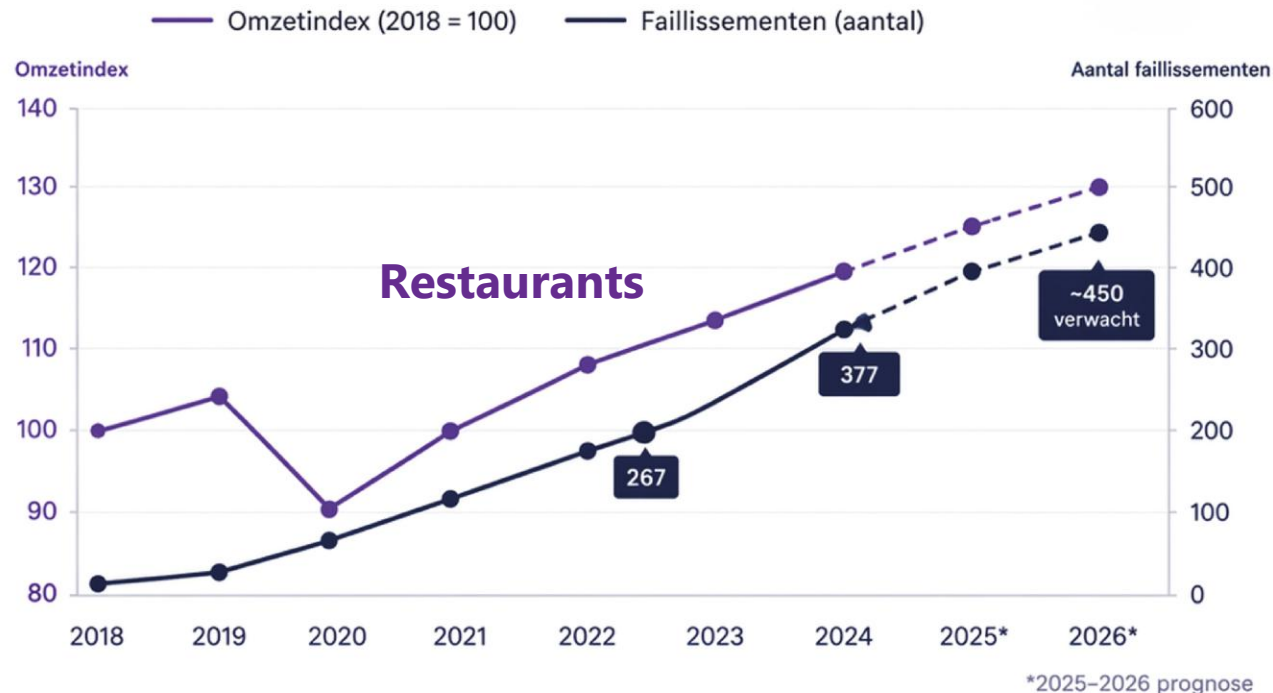
van kleine ondernemers
heeft problematische schulden



**Sterke regionale
verschillen**

(groei in Randstad
en Flevoland)

Omzetgroei en faillissementen in de horecabranche



Omzetgroei
ca. 3–5%
per jaar



Gemiddelde marge
5–7%
blijft structureel laag



Faillissementen
267 → 377 →
~450 verwacht



Conclusie

Groei gaat gepaard met structurele financiële druk en kwetsbaarheid

MACRO-INVLOED OP DE HORECASECTOR

Externe factoren die de financiële druk verhogen en de vraag beïnvloeden

KOSTENKANT: STIJGENDE DRUK



STIJGENDE KOSTEN

- Lonen
- Energie
- Huur



Structureel opwaarts



STRENGERE REGELGEVING

- Brandveiligheid
- HACCP
- Arbo



Meer eisen, meer kosten



INFLATIE

- Hogere inkooprijzen
- Hogere operationele kosten
- Druk op koopkracht



Drukt koopkracht en bestedingen



DRUK OP MARGES

Lagere winstgevendheid
hoger risicoprofiel



GEVOLG

- Lagere buffers
- Minder investeringsruimte
- Hogere kwetsbaarheid
- Grotere kans op uitval

VRAAGKANT: GEMENGD BEELD



INFLATIE DRUKT KOOPKRACHT

- Voorzichtiger consument
- Selectiever in uitgaven
- Druk op volumes en prijzen



Negatief effect op bestedingen



TOERISME BLIJFT BELANGRIJKE GROEIMOTOR

- Meer bezoekers
- Hogere bestedingen
- Kans voor horeca



Positieve impuls op vraag



KWETSBAAR EVENWICHT

Kleine schokken,
grote impact



CONCLUSIE

Structurele druk op marges blijft bestaan



Kosten blijven stijgen door externe druk



Regelgeving vraagt blijvende investeringen en aandacht



Koopkracht onder druk, vraag blijft volatiel



Toerisme biedt kansen, maar geen garantie

RISICOPROFIEL HORECA

Impact op continuïteit
(laag → hoog)



BRAND

Grootste risico

50-80%

ontstaat in de keuken

Hoge frequentie
Zeet grote impact



AVB-RISICO'S

Letsel, voedselveiligheid,
aansprakelijkheid
personeel

Frequentie: gemiddeld
Impact: hoog



CYBERRISICO

Groeit door afhankelijkheid
van systemen

Kans: toenemend
Impact: hoog



BEDRIJFSSCHADE

Raakt direct continuïteit
door lage buffers

Hoge impact
Lange hersteltijd
Omzetverlies per dag



ARBEIDSONGEVALLEN

Circa **2x zo hoog**
als gemiddeld

Hogere kans
Hoge impact

Impact op continuïteit



CONCLUSIE

Schades hebben in de horeca vaker een grote impact dan in andere sectoren

TRENDS DIE DE HORECA VERANDEREN

Nieuwe concepten, meer flexibiliteit en hogere complexiteit

01 GROEI VAN DARK KITCHENS EN DELIVERYCONCEPTEN



- Explosieve groei van bezorgconcepten
- Lagere drempel, meer concurrentie
- Verschuiving van locatie naar operatie



Nieuwe spelers en modellen vergroten de marktdynamiek

02 HYBRIDE MODELLEN (RESTAURANT + DELIVERY + EVENTS)



- Combinatie van dine-in, delivery en events
- Meer omzetkanalen, hogere afhankelijkheid
- Complexere planning en bezetting



Meer afhankelijkheden en operationele complexiteit

03 MEER FLEXIBILITEIT (Popup, foodtrucks, seizoenshoreca)



- Opkomst van pop-ups, foodtrucks en markten
- Seizoens- en weer-afhankelijke omzet
- Snelle opschaling én afbouw



Meer variatie vraagt om flexibele verzekeringen en aanpassingsvermogen

04 TOENEMENDE DIGITALISERING (POS, reserveringen, platforms)



- Digitalisering van POS, reserveringen en betalingen
- Integratie met platforms en marketplaces
- Meer data, maar ook meer afhankelijkheden



Digitale afhankelijkheid verhoogt zowel kansen als risico's

05 HOGERE COMPLEXITEIT IN RISICO'S EN VERZEKERINGSBEHOEFTE



- Meer operationele en financiële risico's
- Complexere waardeketens en contracten
- Grotere impact bij bedrijfsstilstand of uitval



Traditionele polissen sluiten niet altijd meer goed aan



CONCLUSIE

De klassieke horeca verandert naar complexere exploitatiemodellen



Nieuwe concepten en kanalen



Meer flexibiliteit, meer dynamiek



Hogere risico's en verzekeringsbehoefte



Advies, maatwerk en risicobeheer zijn cruciaal

De succesvolle horecaondernemer van de toekomst

01

PROFESSIONALISERING



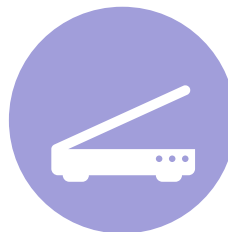
Van gastheer naar bedrijfsvoerder

- Meer financiële sturing
- Lange termijn: continuïteit, groei en waardecreatie
- Professioneel georganiseerd vs operationeel werken

Grotere behoefte aan preventie, financieel inzicht en continuïteitsadvies

02

DIGITALISERING



› Technologie wordt bedrijfskritisch

- AI, automatisering en data voor planning en operatie
- Directe gastrelaties via CRM en digitale marketing
- Risico's: cyber, datalekken, platform/systeemuitval

Digitale bedrijfszekerheid wordt belangrijker

03

COMPLEXERE BEDRIJFSMODELLEN



› Van restaurant naar merk met meerdere kanalen

- Omzetmix: restaurant, delivery, catering events en retail
- Sterker merk en minder afhankelijk van 1 locatie/gasttype
- Meer kanalen: meer organisatie- en verzekeringscomplexiteit

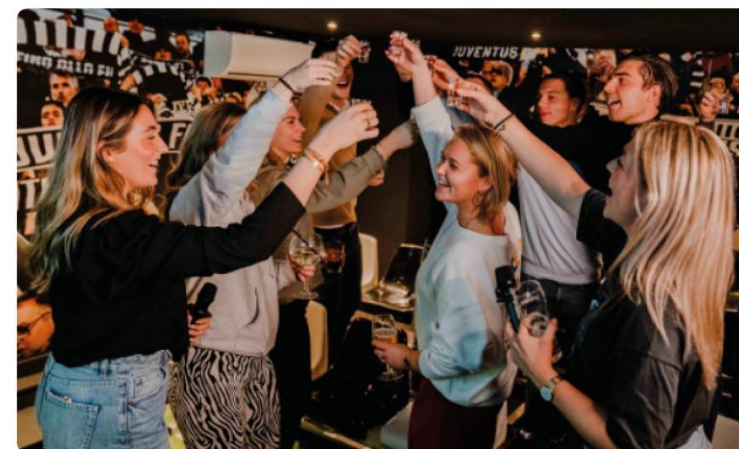
Behoeftte aan maatwerk en advies groeit door hybride exploitatievormen

CONCLUSIE

De kansen voor De Goudse liggen vooral in risicomanagement, preventie en maatwerk voor complexere horeca-exploitaties.

Niet de grootste horecaondernemer wint, maar de ondernemer die professioneel, digitaal en weerbaar georganiseerd is.

De succesvolle horecaondernemer van de toekomst



Herkenbaar? Mis je iets?



De horeca- ondernemer

Behoefteteonderzoek



One-size-fits-all werkt niet; maatwerk is essentieel

✓ Horeca vraagt om maatwerk: grote verschillen in mindset en behoefte

- Horecaondernemers zijn druk, **praktijkgericht** en **gepassioneerd**, maar sterk verschillend per type zaak
- Er is een **grote variatie** in **risicobewustzijn** en bereidheid tot verzekeren
- De branche is **dynamisch** en **veranderlijk**, wat vraagt om flexibiliteit



Van "nog een kostenpost" naar "mogelijke impact op business"

✓ Risico's krijgen pas aandacht als de impact zichtbaar wordt

- Risicomanagement is **geen prioriteit** in de dagelijkse operatie
- **Bewustwording** ontstaat vaak pas bij incidenten, veranderingen of adviesmomenten
- Ondernemers **denken vanuit vandaag**, niet vanuit toekomstige risico's



✓ Verzekeringen missen gevoelde waarde

- Ondernemers zien verzekeren als ingewikkeld, duur, noodzakelijk en **zonder directe waarde**. Waarde valt regelmatig vaak ook tegen: gebrek aan inzicht en onduidelijk clauses leiden tot **teleurstelling bij claims**
- Vooral **tastbare risico's** worden verzekerd; brand, schade, aansprakelijkheid
- Risico's voor **arbeidsongeschiktheid ondernemer** en **personeel** minder vaak afgedekt



Mogelijkheden: ontzorgen, bijvoorbeeld via preventiepartners en begeleiding

✓ Preventie werkt als het praktisch, passend en uitvoerbaar is

- Preventie is vaak structureel geregeld, maar dagelijkse uitvoer blijft achter
- Ondernemers willen preventie die **praktisch, proportioneel** en **direct toepasbaar** is
- De Goudse wordt gewaardeerd om het **begrijpelijk** en **concreet** maken van preventie (taal, visuals, tooling)





- ✓ Horeca vraagt om maatwerk: grote verschillen in mindset en behoefte



- ✓ Risico's krijgen pas aandacht als de impact zichtbaar wordt



- ✓ Verzekeringen missen gevoelde waarde



- ✓ Preventie werkt als het praktisch, passend en uitvoerbaar is

Herkenbaar? Mis je iets?



De adviseur



Waarom adviseurs nu wel Compleet Verzekerd Horeca adviseren

Branchekennis en specialisatie



- ✓ Ervaren verzekeraar
- ✓ Inspecteurs en risicodeskundigen met kennis van horeca
- ✓ Product sluit aan op de belevingswereld van de ondernemer
- ✓ Uitstraling van de propositie (look & feel offerte)

Complete dekking



- ✓ Garderobedekking
- ✓ Koelschade
- ✓ Terrasmeubilair
- ✓ E-bikes en bezorgactiviteiten
- ✓ Nevenactiviteiten
- ✓ Huurdersbelang
- ✓ Alles onder één dak

Service en samenwerking



- ✓ Korte lijnen
- ✓ Snelle reacties
- ✓ Snelle offertetrajecten
- ✓ Persoonlijk contact
- ✓ Meedenken door acceptatie en relatiebeheer

Preventie als meerwaarde



- ✓ Preventie en verzekering onder één dak
- ✓ Ondersteuning bij preventie-eisen
- ✓ Preventiebudget
- ✓ Praktische begeleiding richting ondernemers

Waarom adviseurs nu niet Compleet Verzekerd Horeca adviseren

Premie aandachtspunt



- ✓ Goudse niet altijd de scherpste
- ✓ Met name voertuigen en bezorgoplossingen
- ✓ Hogere autopremies
- ✓ Hogere premie voor e-bike- en bezorgdekking

Harde clausules



- ✓ (Te) strenge clausules
- ✓ Meer behoefte aan zachte clausules
- ✓ Meer ruimte voor maatwerk bij goede risico's
- ✓ Meer flexibiliteit rondom preventieverplichtingen

Preventie-eisen soms te zwaar



- ✓ Scope 10
- ✓ Alarmeisen
- ✓ Inbraakpreventie
- ✓ Keuringsrapporten
- ✓ Meerdere deelnemers geven aan dat zij liever een hoger eigen risico zien dan een afwijzing obv preventie-eisen.

Herkenbaar? Mis je iets?



Ambitie De Goudse als branche- verzekeraar

#1 in horeca





1. Horeca-verzekeraars (baseline)

- Producten en voorwaarden
- Service rondom schade
- Positionering

Doel: bepalen waar de markt nu op lijkt en waar (weinig) onderscheid zit



2. Specialistische sectoren Bouw, transport en specialty risks

- Sectorfocus
- Specialistische risicokennis
- Preventie en risk engineering
- Advies en dienstverlening

Doel: leren hoe specialisten onderscheid creëren buiten het product



3. Service- en hulpverleningsmodellen

- Hulpverlening en support
- Praktische ondersteuning bij schade
- Partnernetwerken
- Klantgemak en continuïteit

Doel: zien hoe verzekering onderdeel wordt van bredere dienstverlening

Manieren waarop specialistische verzekeraars onderscheid creëren

CHUBB®



SCHOUTEN
ZEKERHEID



TVM



Interpolis.

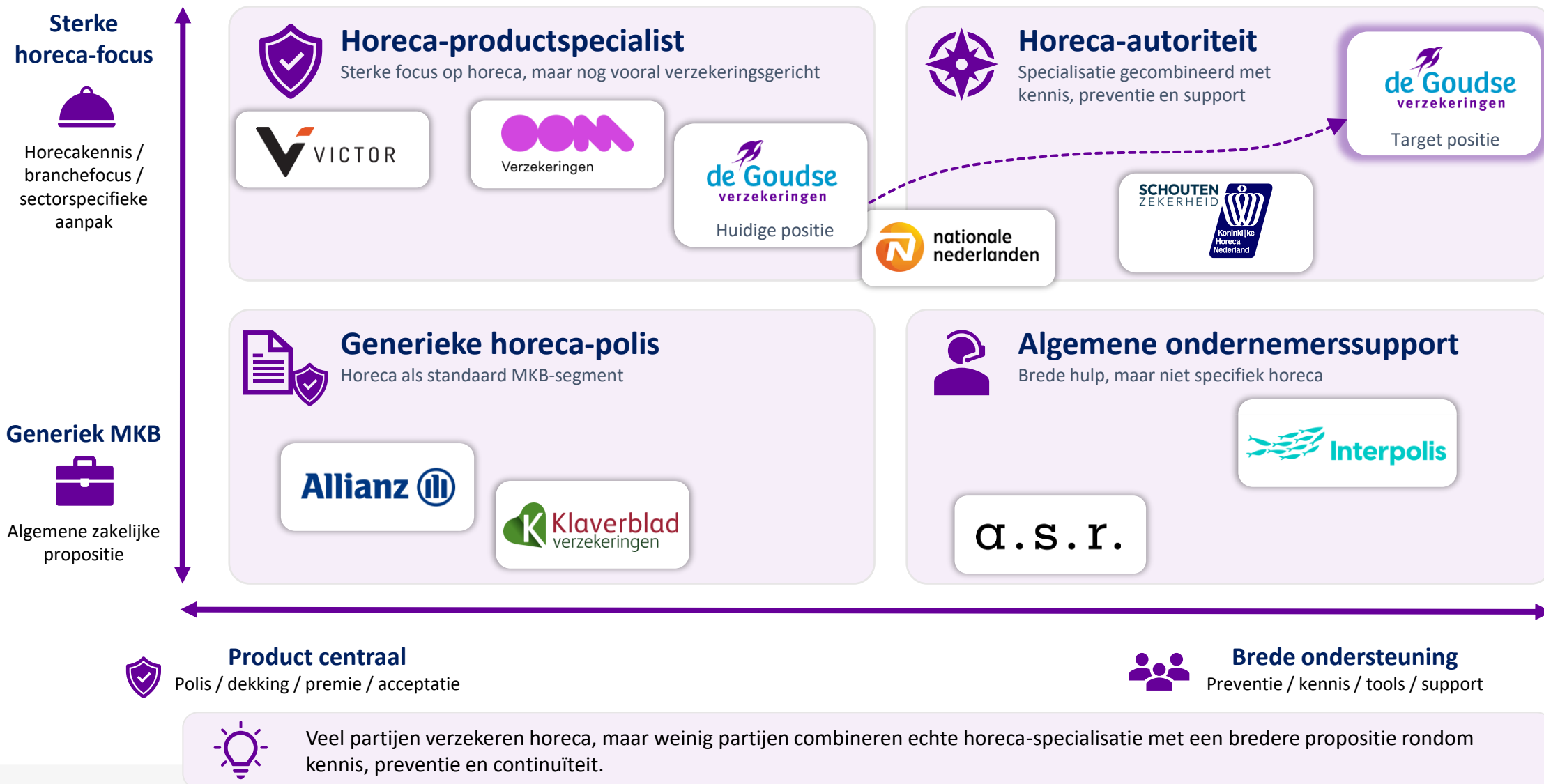
VHV
VERSICHERUNGEN

HISCOX

beazley

Type specialist	Voorbeelden	Wat doen ze goed?	Takeaway
A. Sectorspecialisten	VHV, TVM, GuidOne, KHN/Schouten	Gericht op één duidelijke doelgroep of sector	Veel sectorkennis maakt de propositie relevanter
B. Complexe risico-specialisten	Beazley, Hiscox, Oom	Kennis op risico's die standaardverzekeraars minder goed kunnen inschatten	Horeca-risico's scherper uitwerken dan alleen AVB, inventaris en bedrijfsschade
C. Preventie/risk engineering spelers	Chubb, AIG, Interpolis	Combineren verzekering met preventie, advies en risicobeheersing	Onderscheid creëren door schade te helpen voorkomen
D. Service- en hulpverleningsmodellen	ANWB, TVM, alarmcentrales / herstelnetwerken	Niet alleen verzekeren, maar ook praktisch helpen wanneer er iets gebeurt	Horeca helpen om snel weer door te draaien na schade

#1 Positie in Horeca



Horeca Expert Service



Horeca expert service

Geïnspireerd door: specialistische sectorlijnen, zoals bouwexpertise

Mogelijke invulling:

- Een ingang voor horeca-gerelateerde risicovragen
- Horeca-expert loket (Brand / Keuken / Elektra)
- Vergunningen en compliance
- Contractuele risico's
- Preventievragen

Horeca Expert Service + Preventie



Horeca expert service

Geïnspireerd door: specialistische sectorlijnen, zoals bouwexpertise

Mogelijke invulling:

- Een ingang voor horeca-gerelateerde risicovragen
- Horeca-expert loket (Brand / Keuken / Elektra)
- Vergunningen en compliance
- Contractuele risico's
- Preventievragen



Preventie + certificering

Geïnspireerd door: preventiegerichte modellen bij transport en zakelijke risico's



Mogelijke invulling:

- "Veilig Horeca Label"
- Preventiecheck of adviesgesprek
- Beloning bij aantoonbaar goed risicogedrag
- Betere vastlegging van preventiemaatregelen

Uitgelicht concept

Veilig Horeca Label

Zichtbaar bewijs van goed risicogedrag

- ✓ Zichtbaar voor ondernemer en klant
- ✓ Stimuleert preventiemaatregelen
- ✓ Creëert terugkerend contactmoment

Horeca Expert Service + Preventie + Support



Horeca expert service

Geïnspireerd door: specialistische sectorlijnen, zoals bouwexpertise

Mogelijke invulling:

- Een ingang voor horeca-gerelateerde risicovragen
- Horeca-expert loket (Brand / Keuken / Elektra)
- Vergunningen en compliance
- Contractuele risico's
- Preventievragen



Preventie + certificering

Geïnspireerd door: preventiegerichte modellen bij transport en zakelijke risico's



Mogelijke invulling:

- "Veilig Horeca Label"
- Preventiecheck of adviesgesprek
- Beloning bij aantoonbaar goed risicogedrag
- Betere vastlegging van preventiemaatregelen

Uitgelicht concept

Veilig Horeca Label

Zichtbaar bewijs van goed risicogedrag

- ✓ Zichtbaar voor ondernemer en klant
- ✓ Stimuleert preventiemaatregelen
- ✓ Creëert terugkerend contactmoment



Operational support (bedrijfscontinuïteit)

Geïnspireerd door: service- en hulpverleningsmodellen

Mogelijke invulling:

- Snelle begeleiding bij incidenten die direct omzet raken
- Ondersteuning om downtime te minimaliseren
- Partnernetwerk voor herstel, schoonmaak, apparatuur, glas, brand
- Digitale registratie of schademelding eenvoudiger maken

#1 Horeca propositie:



Horeca expert service

Geïnspireerd door: specialistische sectorlijnen, zoals bouwexpertise

Mogelijke invulling:

- Een ingang voor horeca-gerelateerde risicovragen
- Horeca-expert loket (Brand / Keuken / Elektra)
- Vergunningen en compliance
- Contractuele risico's
- Preventievragen



Preventie + certificering

Geïnspireerd door: preventiegerichte modellen bij transport en zakelijke risico's

Mogelijke invulling:

- "Veilig Horeca Label"
- Preventiecheck of adviesgesprek
- Beloning bij aantoonbaar goed risicogedrag
- Betere vastlegging van preventiemaatregelen



Uitgelicht concept

Veilig Horeca Label

Zichtbaar bewijs van goed risicogedrag

- ✓ Zichtbaar voor ondernemer en klant
- ✓ Stimuleert preventiemaatregelen
- ✓ Creëert terugkerend contactmoment



Operational support (bedrijfscontinuïteit)

Geïnspireerd door: service- en hulpverleningsmodellen

Mogelijke invulling:

- Snelle begeleiding bij incidenten die direct omzet raken
- Ondersteuning om downtime te minimaliseren
- Partnernetwerk voor herstel, schoonmaak, apparatuur, glas, brand
- Digitale registratie of schademelding eenvoudiger maken

Voorbeelden

Sectorfocus Diepe expertise in specifieke markten	Risk engineering Specialistische risico-oplossingen voor complexe bedrijven	Specialistische risico's Oplossingen voor complexe en unieke risico's
Preventie en risicobeheer Praktisch advies en trainingen voor minder risico en meer veiligheid	Certificering & kwaliteit Ondersteuning bij certificering en kwaliteitsnormen ISO 9001 VCA HACCP	Risk advisory Inzicht, risico-analyses en preventief advies toegespitst op uw organisatie - Where We Can Help - Long Track Record - Market Leading Capacity - Bespoke Cover
Service & assistance ✓ 24/7 hulp en bereikbaarheid ✓ Snelle schadeafhandeling ✓ Zekerheid en gemak	Ladingschade & hulp ✓ Snelle meldingen ✓ Deskundige afhandeling ✓ Hulp bij schadepreventie	Altijd beschikbaar ✓ Dichtbij en deskundig ✓ Persoonlijk contact ✓ Continuïteit verzekerd

Wordt de Goudse zo #1 in horeca?

Ontbreekt er iets?



Waar staan we nu?



- ✓ Horeca verkenning
 - ✓ Concurrentie en doelgroep analyse
 - ✓ Positionering en Propositie ontwikkeling
 - ✓ Horeca campagne
 - ✓ Branche updates
-
- ✓ Procesoptimalisatie



De campagne





Kies voor de Branchekracht van De Goudse

Omdat wij al jarenlang écht thuis zijn in verschillende branches zoals de horeca, bouw en detailhandel bieden we verzekeringsoplossingen en preventiediensten die perfect aansluiten op de dagelijkse praktijk. Met onze branchekennis

helpen we jou als adviseur om verder te kijken. Zodat jij je klanten nóg krachtiger kunt adviseren. Ontdek alle voordelen voor jou en je klanten op goudse.nl/branchekracht



Olie wacht altijd met branden tot je niet kijkt

In de horeca komt schade nooit op het moment dat je het verwacht. Daarom helpt de branchekennis van De Goudse jou als adviseur om verder te kijken. Met CompleetVerzekerd Horeca dek je de belangrijkste horecarisico's in één verzekeringsoplossing. En met preventiediensten, zoals controle

van de bakwand en afzuiginstallatie, help je risico's op keukenbrand ook actief te beperken. Dus kies voor de Branchekracht van De Goudse met CompleetVerzekerd Horeca. Kijk op goudse.nl/branchekracht



Jofel aan den IJssel – Capelle a/d IJssel

Een lekkende tap verliest zoveel meer dan drank

In de horecabranche zitten risico's vaak in dagelijkse situaties. De brancheoplossingen van De Goudse helpen jou als adviseur om verder te kijken dan de zichtbare schade. CompleetVerzekerd Horeca dekt niet alleen schade aan de inventaris, maar ook de gevolgen van stilstand en schade

aan de bedrijfsvoering. Ook schade door een lekkende biertap. Dus kies voor de Branchekracht van De Goudse met CompleetVerzekerd Horeca. Kijk op goudse.nl/branchekracht



Le mio Mino – Gouda

Niet elke pizza blijft veilig binnen

Een horecaondernemer denkt in kansen. Die Italiaanse cateringklus? Gewoon meepakken, natuurlijk! Maar wat als het juist dan misgaat? Omdat De Goudse kennis heeft van de horecabranche, weten we welke risico's er in de praktijk allemaal spelen. Zo helpen wij

jou als adviseur om verder te kijken dan de standaardrisico's. Met CompleetVerzekerd Horeca zijn ook nevenactiviteiten gedekt. Dus kies voor de Branchekracht van De Goudse met CompleetVerzekerd Horeca. Kijk op goudse.nl/branchekracht