

Horecabezoeker positief over duurzaamheidskeurmerk horeca

06-01-2017 11:43

Driekwart van de horecabezoekers staat positief tot zeer positief tegenover een duurzaamheidskeurmerk voor de horeca. Dit blijkt uit onderzoek onder horecabezoekers en horecaprofessionals door de Horecava.



Een andere belangrijke uitkomst is dat duurzaamheidsaspecten voor de horecabezoekers veel belangrijker zijn dan wordt gedacht door horecaprofessionals. Horecava, de nationale vakbeurs voor professionals in de foodservice industrie, vindt van 9 tot en met 12 januari plaats in RAI Amsterdam. De Horecava heeft als thema Proef de toekomst. **Onderzoek** De Horecava heeft van 16 tot en met 28 november 2016 een onderzoek uitgevoerd naar duurzaamheid en trends in de toekomst in de horeca, onder horecaprofessionals en horecabezoekers. De horecaondernemers werd gevraagd wat ze dachten dat de horecagasten zouden antwoorden. Luuk Scholte, beursmanager van de Horecava, vertelt de belangrijkste resultaten van het onderzoek en hoe de beurs daar op inspeelt:

*** Duurzaamheidskeurmerk van invloed op keuze restaurant** “Driekwart van de horecabezoekers vindt een duurzaamheidskeurmerk een (zeer) goed idee. Als gasten de keuze hebben uit restaurants met zo’n keurmerk, dan gaan zeven op de tien (69%) horecagasten hier rekening mee houden bij zijn of haar keus voor een restaurant. Bij een kwart (26%) gaat dit zelfs een (hele) belangrijke rol spelen,” aldus beursmanager Scholte. “Daarnaast zijn duurzaamheidsaspecten (zoals voedselverspilling, milieuvriendelijkheid, diervriendelijke en seizoensproducten) voor horecabezoekers veel belangrijker dan in de horeca wordt gedacht. Ruim acht op de tien horecabezoekers vindt voedselverspilling belangrijk, terwijl de horecaprofessionals denken dat maar bij 40% van de gasten voedselverspilling een rol speelt. Diervriendelijke en seizoensproducten worden door circa twee derde genoemd en het gebruik van regionale producten en milieuvriendelijkheid zijn voor bijna zes op de tien horecabezoekers belangrijk bij een bezoek aan de Nederlandse horeca. De ondernemers schatten deze aantallen telkens lager in.” De Horecava besteedt komende editie veel aandacht aan voedselverspilling en duurzaamheid. Het onderdeel No Waste Village staat geheel in het teken van praktische oplossingen voor voedselverspilling. Ook heeft de Horecava een nieuw paviljoen dat aansluit bij duurzaamheid: Van Bron tot Bord in Nederland. Lokale en duurzame producten uit de Nederlandse provincies staan hier centraal. *** Sceptisch over foodprinters** “Over het gebruik van foodprinters zijn horecabezoekers nog sceptisch,” vertelt Luuk Scholte. “Bijna twee derde van hen (64%) verwacht dat gerechten uit de foodprinter minder lekker smaken en/of een chemische bijmaak hebben. Mannen denken iets positiever over het gebruik van een foodprinter dan vrouwen.” Het thema van de Horecava, Proef de toekomst, sluit aan bij dit onderwerp; de

vakbeurs laat zien welke technologische ontwikkelingen, sferen, smaken en services de horecabranche klaarstomen voor de toekomst. Op het InnovationLAB worden robots gepresenteerd, die worden gebruikt in de facilitaire en hospitality wereld. * **Blurring in opkomst** Een ander belangrijke uitkomst ging over blurring. Scholte legt uit: "De huidige consument wil overal en op elk moment van de dag kunnen eten en drinken, de grens tussen horeca en retail vervaagt daardoor steeds meer. Bijna driekwart van de horecabezoekers ziet zichzelf in de toekomst een maaltijd gebruiken bij een 'niet-horeca-locatie'. Locaties waar al eten wordt verkocht, liggen het meest voor de hand, zoals retail (bakker, slager, groentewinkel 40%) en supermarkt (28%). Voor een kwart is een tuincentrum (26%) of een ziekenhuis/verzorgingshuis (25%) een serieuze optie." Op de beurs is er veel aandacht voor blurring: de segmenten Koffie en Brood staan dit jaar voor het eerst in één hal op de Horecava, omdat de traditionele bakkerswinkel steeds vaker transformeert naar een bakery/café-omgeving.

Andere opvallende resultaten:

Horecabezoekers letten bij het uit eten gaan vooral op sfeer/ambiance, gastvrijheid en prijs. Vrouwelijke restaurantbezoekers vinden gezonde gerechten belangrijker dan mannen, terwijl bij mannen gastvrijheid meer een rol speelt. Horecabezoekers hebben verschillende ideeën over 'uit eten' in de toekomst. Er wordt gedacht aan technologische aspecten die het bestelproces of de bereiding gaan versnellen/veranderen en het uit eten gaan onpersoonlijker maken. Er zijn ook horecagasten die juist verwachten dat sfeer en ambiance er toe blijven doen, en dat niet de techniek, maar gezondheid en duurzaamheid belangrijk worden.

Horecaprofessionals verwachten dat nieuwe technologieën in de toekomst zorgen voor meer gemak en snelheid. Ze bieden meer aansluiting bij de wensen van de horecagast. Ook verwachten de professionals dat het in de toekomst gaat om het creëren van beleving en dat de consument centraal staat

Meer weten? Kom dan naar de [Horecava in Amsterdam](#) (9 - 12 januari)

Redactie