

Trends in foodservice op de Horecava

07-01-2020 16:49



Eten en drinken wordt in de recreatiesector een steeds belangrijker onderdeel in de totaalbeleving - en in het verdienmodel. De prijzen voor toegangsticket (attracties) en boekingen (accommodaties) staan zwaar onder druk door de race om korting. Het verdienmodel richt zich daarom steeds meer op upselling aan bestaande klanten.

Op de Horecava (13 /m 16 januari) wordt in het **Trendlab** gekeken naar vijf ontwikkelingen die nieuwe kansen bieden op het gebied van foodservice: Funky Healthy, Customization, High Traffic, Internet of Things en Transformation & Circularity.

Funky Healthy: meer met nutriënten

Nutriënten staan hier centraal en de deelnemers presenteren gezonde en verrassende keuzes voor de bewuste gast bij de Funky Healthy foodbar. De steeds bewuster wordende gast heeft behoefte aan variatie op het bord met minder impact op de planeet. De geserveerde gerechten en drankjes in Funky Healthy zijn een smaakexplosie waarin kwaliteit en design centraal staan. Gerechten worden bereid met minder zout, suiker en de juiste hoeveelheid eiwitten, vetten, vitamines en mineralen. Naast de Funky Healthy foodbar worden twee boxen geplaatst: één waarin alles qua geur, licht, geluid klopt en een box waarin de zintuigen niet worden geprikkeld.

Customization: een persoonlijk profiel

In de wereld Customization krijgt de bezoeker op basis van hun leefstijl, DNA of voorkeur, een cocktail met bijpassende barbiten aangeboden. Op basis van vijf verrassende vragen wordt een profiel vastgesteld. Voor ieder profiel is een speciale gin-tonic (met of zonder alcohol), een kofficocktail, een verrassende bite of een hamburger met kaas passend bij ieder persoonlijke profiel. Op maandag 13 januari vindt hier een DNA-tasting plaats: een tasting met 6 personen waarvan DNA is afgenomen en waar een persoonlijk menu voor is bereid. Alle dagen krijgt de bezoeker hier persoonlijk advies over de huidige ontwikkelingen van DNA-food.

High Traffic: de convenience store van de toekomst

In de convenience store van de toekomst staat beleving centraal en hier wil de gast juist voor langere tijd verblijven. Een uniek switch concept maakt het mogelijk om van warm naar koude gerechten te wisselen en daarmee 24/7 passende producten te serveren. De uitdagingen in het proces van logistiek tot een happy customer worden inzichtelijk gemaakt. Tegelijkertijd krijgt de bezoeker letterlijk een kijkje in de keuken voor slimme apparatuur, een convenience sushiconcept, inzicht in nieuwe presentatievormen en een "grab & go" assortiment wat direct toepasbaar is in een convenience store.

Internet of Things: rendement met meer efficiency

Hoe kan techniek en automatisering een organisatie helpen in deze veranderende wereld? In de wereld Internet of Things beleeft de bezoeker een high tech pizzaconcept dat binnen een paar seconden verse pizzabollen creëert in combinatie met Italiaanse chefs die de pizza smaakvol afmaken. Met optimaal voorraadbeheer, innovatieve koel- en warmtetechnieken, snel en gastvrij betaalgemak, real-time inzicht in cijfers en optimalisatie in het bestelproces, ziet de bezoeker met connectivity en automatisering hoe hij in kan spelen op de uitdagingen van vandaag de dag.

Transformation & Circularity: voor een circulaire beleving

Circulariteit: is het een trend of 'here to stay'? Bij de Circular Chef's table proeft de bezoeker het menu van de toekomst. Diverse partners vanuit het initiatief Samen Tegen Voedselverspilling voorzien bezoekers van kennis en inspiratie, om de beste keuzes te maken tijdens het samenstellen en bereiden van gerechten en minder voedsel te verspillen. Hier ontdekt de bezoeker tevens innovatieve producten die bijdragen aan de MVO transitie, diverse producten die anders waren verspild en inspiratie in de rescued corner over circulair inkopen. De high-tech en circulaire wasstraat in deze wereld laat zien welke efficiëncyslag er gemaakt kan worden binnen iedere organisatie.

Meer informatie: www.horecava.nl

Redactie