

WELKOM

WELKOM

WELKOM



29 en 30 januari 2024 | Kennissessie Horeca Vakbeurs Hardenberg

GROUP7
BUREAU VOOR FOOD-COMMERCE

WIE ZIJN WIJ?

"Het gaat hooguit anders"



Martin van Dam

Specialist in Marketing, CRM & E-commerce

"Je hoeft niet ziek te zijn om beter te worden"



Carolien Plevier

Specialist in Insights, Marketing Automation & sales processes

"Domme vragen bestaan niet, enkel antwoorden die je wijzer maken"



Astrid Verbist

Digital Consultant

"Een doel zonder plan is slechts een wens"



Eveline Saris

Insight Consultant

"Hulp vragen betekent niet dat je opgeeft. Het betekent dat je weigert op te geven."



Wendy van der Velden

Community Manager & Consultant

"Word fan van je klant"



Desiree Kox

Marketing Consultant

"Luisteren kan zoveel zeggen"



Maaike van den Hurk

Marketing Consultant

"Je hoeft niet geweldig te zijn om te beginnen, maar je moet wel beginnen om geweldig te kunnen zijn!"



Susana Serna

Digital Marketing Consultant

"Om te starten moet je stoppen met praten en gewoon gaan doen"



Patrick Verhoeven

E-commerce Consultant

"Word elke dag 1% beter!"



Thura Rutten

Digital Consultant

"Consistentie is de sleutel tot succes"



Midas Kors

Digital Consultant

ONZE EXPERTISE

Ruim 10 jaar klantgerichte route-to-market oplossingen met **digitale marketing & e-commerce**



Focus op **B2B food**: Industrie, AGF, Foodservice & Ambacht



Samenwerking met onze klanten volgens **Inzicht > Richting > Actie** methode



Persoonlijke, praktische én resultaatgerichte aanpak: **stap voor stap voor langdurig succes**



13.000

Onderzoek met ons eigen panel van meer dan 13.000 panelleden: **GROUP7 Professional Community**



Vanuit Nederland en België, met impact in **heel Europa**

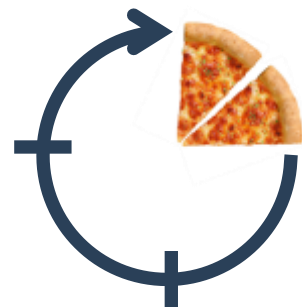
PROFESSIONAL COMMUNITY


GROUP7
PROFESSIONAL COMMUNITY





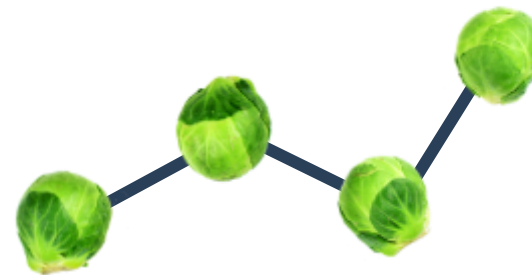
Dé community voor foodprofessionals uit de horeca, fast-service en catering in **Nederland & België**



Per land brengen we **3 keer per jaar** up-to-date inzicht...

13.000

Eigen panel van maar liefst **13.000 leden** uit de horeca, fast-service en catering



...in de **laatste trends & ontwikkelingen**, meningen, gedrag én wensen van jou en je collega foodprofessionals



Professional Community Scan:

een continue monitoring onder jullie, ons panel, zorgt voor het maken van **betere beslissingen** op basis van inzichten.

Je weet waar je staat ten opzichte van je collega's en krijgt ideeën

ACTIEF IN NEDERLAND & BELGIË



9.700 LEDEN

KOKENDE HORECA 51%

Eetcafé, restaurant, hotels, partycatering, strandpaviljoen, koffiebar

FASTSERVICE 9%

Lunchroom, cafetaria

LEISURE/WELLNESS 4%

Dierentuinen, attractieparken, vakantieparken, sauna's, etc.

BEDRIJF- EN SCHOLENCATERING 21%

(Scholen is hogeschool & universiteit) zelfstandig en contract

INSTELLINGEN/ZORG 12%

OVERIG 3%



3.200 LEDEN

KOKENDE HORECA 50%

Eetcafé, brasserie, restaurant, hotels, partycatering, traiteur

FASTSERVICE 23%

Frituur, broodjeszaak, lunchroom/tearoom

BEDRIJF- EN SCHOLENCATERING 9%

(Scholen is hogeschool & universiteit) zelfstandig en contract

INSTELLINGEN/ZORG 16%

OVERIG 1%

Menukaart maart 2023

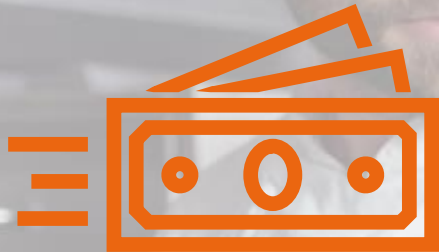


379

Beslissers uit horeca, catering & fastservice

GROUP7
PROFESSIONAL COMMUNITY

Foodcostberekening



Aanpassen ingrediënt of gerecht **51%**

Weglaten **33%**

Porties aanpassen **31%**

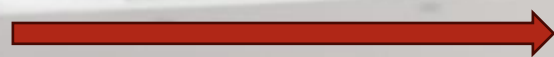
74%

foodcostberekening



89%

Past menu of gerecht aan na deze berekening



62%

Stimuleert bediening om gerecht of product extra onder de aandacht te brengen

Duurzaamheid

juni 2023



412

Beslissers uit horeca, catering & fastservice


GROUP7
PROFESSIONAL COMMUNITY

Bedrijfsvoering

 (zeer) belangrijk voor het bedrijf:

 Duurzaamheid **67%**

 De energietransitie **67%**

 MVO (Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen) **61%**

De belangrijkste ambitie:
het tegengaan van voedselverspilling



Voedselverspilling tegengaan



Voor 37% de meest belangrijke **persoonlijke** duurzaamheidstrend



Het is **zonde** om weg te gooien



Vooral met een efficiënt **inkoopbeleid** en personeelsbewustzijn

Afval scheiden



90%
scheidt afval

50% scheidt:

papier

plastic/PET/tetra

organisch afval

glas

restafval

Waarom **geen** afval scheiden?



- Ruimte tekort
 - Logistiek
- Minder handelingen
- Voorkomen overlast van geur/ongedierte

Communicatie



39%

Communiqueert wat men doet aan duurzaamheid



Kanalen



Social media 51%

Website 51%



Menukaart 37%



Informatie



Herkomst producten 47%



Lokale partners 33%

Inkopen



89%

Koopt gedeeltelijk
duurzaam in



60%

Is bereid meer te betalen
voor duurzame
ingrediënten/producten

Tussen de 5 en 10% meer



Keurmerken



44% merkt geen verschil
in kwaliteit



66% houdt bij de
inkoop rekening met
een keurmerk.

Vleesvervangers



Heeft vegetarische gerechten op de kaart

91%



Gebruikt
eiwitvervanger

95%



Gebruikt
vleesvervanger

53%



Belangrijk bij vleesvervangers:

- Zelf nog kunnen bereiden
- Smaak vergelijkbaar met vleesvariant



Vegetarische gerechten



66% ervaart beperkingen met plantaardig koken

- Gasten hebben geen interesse in plantaardige gerechten
- Zelf geen of onvoldoende interesse en inspiratie in plantaardig koken



Voorkeur kant en klare vleesvervanger

- Gemakkelijk in bereiding



Voorkeur voor peulvruchten als alternatief voor vlees

- Gezonder en voor meerdere toepassingen te gebruiken

DE VOORDELEN OP EEN RIJ

WIL JIJ OOK MÉÉR INZICHT IN MINDER TIJD?

-  **WEET** waar je staat t.o.v. de markt en laat je inspireren door je collega's
-  Interessant door verschillende **THEMA'S**
-  Geef leveranciers jouw **MENING**, zodat zij betere keuzes kunnen maken
-  Lever een **BIJDRAGE** aan de markt door jouw kennis en inzicht te delen
-  **INTERACTIE** met collega's & fabrikanten
-  3x per jaar opnieuw **UP-TO-DATE** door de onderzoekssamenvatting



Wat zeggen onze panelleden?

“Het is gemakkelijk om deel te nemen en de onderzoeken zijn duidelijk. Wat ik leuk vind is dat je inzicht krijgt in waar fabrikanten mee bezig zijn en deelname je productkennis vergroot.”



Frans de Jong
Cafeteria de Oranjehoek

“Als je kok bent en hart voor je vak hebt, dan wil je graag de ontwikkelingen in de markt bijhouden. Als panellid kun je elkaar versterken door kennis te delen.”



Wilfried Schwarte
Cordaan

“Deelname aan de GROUP7 Professional Community kan alleen maar verbetering opleveren voor zowel de leverancier als horeca in algemeen. Ook doe ik er zelf mijn voordeel mee door de kennis die ik verkrijg.”



Bart Keizer
Fletcher Hotel De Grote Zwaan

“Ik vind het belangrijk om hieraan deel te nemen om de kwaliteit en service voor onze branche te verbeteren.”



Ralph Blaakenburg
Bonheur Horeca groep

“Ik ben lid van de GROUP7 Professional Community omdat ik er inspiratie en kennis op doe. Deze kennis neem ik mee tijdens het koken voor onze gasten.”



Koen Veldhuizen
Imminkhoeve

“Hoe meer wij als ondernemers meewerken aan dit soort onderzoeken, hoe beter de producent zijn product kan maken voor de uiteindelijke eindgebruiker.”



Anders de Boer
Tott



NOG GEEN LID MAAR WIL JIJ WEL
JOUW PROFESSIONELE MENING GEVEN?

MELD JE NU AAN!





VRAGEN?

Liever per e-mail? Contacteer ons op professionalcommunity@group7.eu

