

WELKOM  
WELKOM  
WELKOM  
WELKOM



23 en 24 september 2024 | Netwerk en kennissessie GROUP7 Professional Community

**GROUP7**  
BUREAU VOOR FOOD-COMMERCE

# WIE ZIJN WIJ?



**Martin van Dam**

Partner

Specialist in Digital organization,  
Marketing & E-commerce



**Carolien Plevier**

Partner

Specialist in digital  
architecture, trade  
marketing & sales



**Astrid Verbist**

Consultant



**Eveline Saris**

Insight  
Consultant



**Wendy van der Velden**

Community Manager &  
Consultant



**Lai-Wah Chong**

Copywriter & internal  
marketeer GROUP7



**Kevin Vollebregt**

Marketing Consultant



**Maaïke van den Hurk**

Marketing Consultant



**Susana Serna**

Digital Marketing  
Consultant



**Thura Rutten**

Digital Consultant



**Patrick Verhoeven**

E-commerce  
Consultant



**Midas Kors**

Digital Consultant

# ONZE EXPERTISE

Ruim 12 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**



Onderzoek met ons eigen panel van bijna 9.000 panelleden: **GROUP7 Professional Community**

8.700



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

# PROFESSIONAL COMMUNITY

  
**GROUP7**  
PROFESSIONAL COMMUNITY





# INZICHT IN WAT ANDERE PROFESSIONALS DOEN



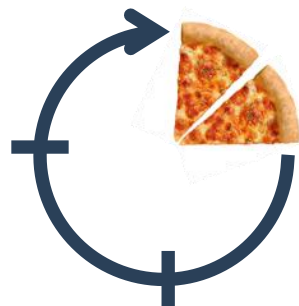
**WIL JIJ JOUW PROFESSIONELE  
MENING GEVEN?**



# PROFESSIONAL COMMUNITY in het kort



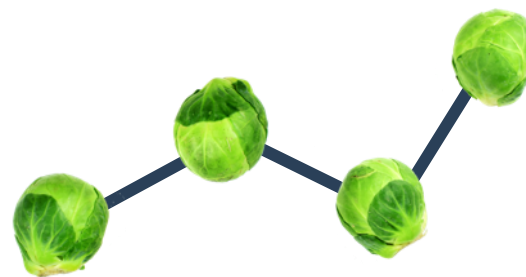
Dé community voor foodprofessionals uit de horeca, fast-service en catering in **Nederland & België**



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



Eigen panel van bijna **9.000 leden** uit de horeca, fast-service en catering



...in de **laatste trends & ontwikkelingen**, meningen, gedrag én wensen van foodprofessionals



**Professional Community Scan:** een continue monitoring onder het vaste panel zorgt voor het maken van **betere beslissingen** o.b.v. inzichten

# 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



# ACTIEF IN NEDERLAND & BELGIË



**5.900 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%**



**2.800 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%**

# Wat zeggen onze panelleden?

“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

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



**Ralph Blaakenburg**  
Bonheur Horeca groep

“Wij vinden het zeer belangrijk om data en ervaring met elkaar te delen. Door te delen kan je vermenigvuldigen!”



**De Ruiter Catering**

“Ik ben lid omdat het altijd leuk is om tips, tricks, recepten en onderzoeken te kunnen vinden bij jullie.”



**Ronny Voortmans**  
Frietboetiek

“De motivatie om lid te zijn en mee te doen is vooral om zelf op de hoogte te blijven van wat er speelt in de markt en de ontwikkelingen hierin.”



**Marc van Driel**  
Transmitt Revalidatie

# Bedrijfsvoering Juli 2024



458

Beslissers uit horeca, catering & fastservice

  
**GROUP7**  
PROFESSIONAL COMMUNITY

# Uitdagingen



98% heeft één of meerdere uitdagingen voor het komende half jaar



Stijgende inkoopkosten onder controle houden **59%**



Omgaan met vaste kosten **39%**



Behouden personeel **35%**

# Omgaan met stijgende kosten



33% let extra op  
verspilling van  
energiekosten



Extra letten op  
voedselverspilling door  
32% en derving  
verminderen door 28%



Met een efficiënt  
inkoopbeleid en  
personeelsbewustzijn

# 73% maakt foodcost berekening

Blijkt de marge onvoldoende?  
Dan past 96% het menu en/of gerecht aan.



Prijs van het gerecht aanpassen (tot afgesproken marge) **55%**

Aanpassen ingrediënt of gerecht **36%**

Porties aanpassen **26%**

# Voordelen kostprijscalculatie



## Inkoop:

Kritisch naar inkopen  
(denk ook aan randzaken)

Structurele  
kostprijscalculaties  
geven meer grip



## Bediening:

Aandacht voor margerijke  
producten

Upselling (meer verkopen)



## Keukenbrigade:

Vooraf bepaalde  
hoeveelheden aanhouden

Bewustzijn van kosten

# 47% merkt iets van het personeelstekort in de keuken

Daarvan is 45% anders gaan koken:

- Minder handelingen per gerecht
- Meer gebruik van gemakspullen
- Meer gebruik van kant en klaar componenten

# Oplossen personeelstekort



Inzetten op medewerker betrokkenheid

42%



Zelf personeel opleiden

38%



Werving vanuit netwerk huidige medewerkers

32%

# Duurzaamheid

 Bij 94% doet het bedrijf of locatie iets aan duurzaamheid



Voedselverspilling verminderen

56%



Minder plastic gebruiken

47%



Minder gas en/of  
elektriciteit gebruiken

35%

De belangrijkste persoonlijke duurzaamheidstrend:  
het tegengaan van voedselverspilling



# Voedselverspilling tegengaan



Binnen Catering **meet** 81%  
de hoeveelheid  
voedselverspilling.

Deze vraag is alleen gesteld aan respondenten in het  
segment Catering.



Het is **zonde** om weg te  
gooien en om kosten te  
besparen.



Vooral met een **efficiënt**  
**inkoopbeleid** en  
**personeelsbewustzijn**



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](mailto:professionalcommunity@group7.eu)

