

WELKOM
WELKOM
WELKOM
WELKOM



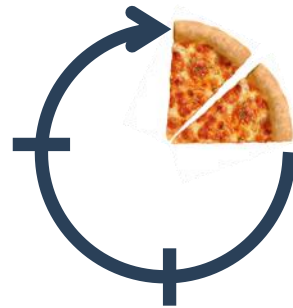
22 september 2025 | Netwerk en kennissessie GROUP7 Professional Community

GROUP7
BUREAU VOOR FOOD-COMMERCE

GROUP7, Bureau voor Food-commerce in het kort



Al meer dan 13 jaar de specialist in marketing & e-commerce voor **Foodservice**, Bakkerij, AGF en Industrie. Vanuit Nederland en België, met impact in heel Europa



Inzicht > Richting > Actie
Van onderzoek en analyse naar strategie en implementatie voor werkelijk marketing & commercieel succes



8.700

Eigen panel voor **marktonderzoek** van bijna **9.000 leden, beslissers** uit horeca, fastservice en catering. Sinds 2018 3 metingen per jaar.
GROUP7 PROFESSIONAL COMMUNITY



Met ons team van consultants **gaan we samen** met onze klanten voor de persoonlijke, praktische én resultaatgerichte aanpak: **stap voor stap voor langdurig succes**

ACTIEF IN NEDERLAND & BELGIË



NL

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%



BE

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%

PROFESSIONAL COMMUNITY


GROUP7
PROFESSIONAL COMMUNITY





INZICHT IN WAT ANDERE PROFESSIONALS DOEN



**WIL JIJ JOUW PROFESSIONELE
MENING GEVEN?**



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?

“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 Juni 2025



861

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 **56%**



Stijging vaste kosten **35%**





Stijging personeelskosten **30%**



Stijgende inkoopkosten onder controle houden is de belangrijkste uitdaging

Catering: voedselverspilling tegengaan/beperken



Horeca

€	Stijging inkoopkosten onder controle houden (54%)
€	Omgaan met stijging vaste kosten (39%)
€	Voedselverspilling tegen gaan/beperken (30%)
	Vinden van personeel (29%)
	Stijging personeelskosten onder controle houden (28%)

Catering

€	Voedselverspilling tegen gaan/beperken (53%)
€	Stijging inkoopkosten onder controle houden (51%)
	Vinden van personeel (29%)
	Duurzaam/duurzamer ondernemen (29%)
★★★★	Omgaan met de wensen van de gast (27%)

Fastservice

€	Stijging inkoopkosten onder controle houden (62%)
€	Stijging personeelskosten onder controle houden (44%)
€	Omgaan met stijging vaste kosten (37%)
	(Nieuwe) klanten aantrekken (32%)
	Personeelsplanning (30%)

Fastservice zijn cafetaria's, lunchrooms & broodjeszaken

Omgaan met stijgende kosten



Extra letten op
voedselverspilling door
32% en koopt meer
aanbiedingen door 30%



28% let extra op
verspilling van
energiekosten



Met een efficiënt
inkoopbeleid en
personeelsbewustzijn

Belang van duurzaamheid



Het is evenwicht vinden tussen duurzaamheid en kosten besparen. **63%** vindt duurzaamheid (zeer) belangrijk binnen het bedrijf.



Binnen **Catering** vind **78%** duurzaamheid binnen het bedrijf (zeer) belangrijk.



Omgaan met duurzaamheid en kostenbewust zijn gaan soms hand in hand.


Duurzaamheid

Wat zou je graag willen realiseren m.b.t duurzaamheid?

 Voedselverspilling verminderen **42%**

 Minder plastic gebruiken **28%**

 Minder verpakkingsmateriaal gebruiken **26%**

 Minder gas en/of elektriciteit gebruiken **23%**



Bij 94% verwacht ondersteuning van fabrikant en 91% van grossier

In welke productgroepen wil je graag duurzamer inkopen?

Top 5

Schoonmaakartikelen

41%

Brood

32%

DKW, excl saus

24%

Warme Snacks

24%

Koffie & Thee

21%





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

