

TRENDS BINNEN DE CATERING

FM-COMMISSIE SV FAST - JUNI 2023

Catering is een van de soft services waar een facility manager mee te maken krijgt. Soft services zijn niet geïntegreerd in een gebouw en komen ten goede aan werknemers die hiermee omgaan. Het is ook bedoeld om een werkplek aangenamer en comfortabeler te maken. Enkele voorbeelden zijn beveiliging, schoonmaak, huisvesting en catering (Kanell, 2022). Momenteel spelen er veel trends en ontwikkelingen binnen de catering waar een facility manager op in kan spelen. Huidige trends binnen de catering worden in dit artikel verder uitgelegd.

Duurzaamheid

Duurzaamheid is momenteel een bekende trend binnen de catering. Er worden steeds vaker alleen maar vegetarische of vegan opties aangeboden en we worden steeds bewuster van het effect wat voeding heeft op de leefomgeving en het klimaat. Zo is zo min mogelijk vlees en vis de nieuwe standaard geworden. Daarnaast wordt je tegenwoordig niet meer beperkt in de keuze voor veganistische en vegetarische producten en zijn er heel wat producten waaruit gekozen kan worden. Ook worden er veel producten aangeboden die voedselverspilling tegengaan, zoals falafel. Dat is falafel gemaakt van restgroente (Smart Farming, 2023). Ook een Too Good To Go box wordt steeds populairder. Dat is een box waar verschillende producten inzitten die niet verkocht zijn en die met korting wordt aangeboden. Daarnaast worden er steeds meer producten met duurzame verpakkingen verpakt en moet je momenteel steeds vaker betalen voor servies en een koffiebeker. Verder worden er steeds meer producten lokaal ingekocht. Door lokaal in te kopen is de transport die je producten afleggen kleiner en worden afvalstoffen van het transport geminimaliseerd.



Clockless eating

De tweede bekende trend binnen de catering is clockless eating. We houden ons niet meer aan de drie of vier vaste eetmomenten op een dag, maar we gaan steeds vroeger of later eten. Ook eten vooral jongeren iets waar ze op dat moment trek in hebben. We vinden het niet meer raar om nog een boterham om 4 uur 's middags te eten. Dit is vooral veroorzaakt door het online- en thuiswerken. De catering biedt dan ook steeds meer gerechten aan die je heel de dag door kan eten, zoals yoghurt met fruit of een rijkgepulde soep (Kerkhoven, 2021).

Storytelling

Daarnaast wordt storytelling momenteel steeds belangrijker binnen de catering. Storytelling is een strategie die gebruikt wordt om klanten aan te trekken en te behouden in restaurants. Met storytelling gebruik je bepaalde emoties bij een gerecht om een indruk achter te laten bij de bezoekers van het restaurant. Er wordt zo meer bewustwording gecreëerd bij de gerechten die in de catering aangeboden worden. Zo creëer je een betere band met de bezoekers van je restaurant (Rivero, 2021). Ook wordt bij storytelling het verhaal achter de producten verteld en hier hebben steeds meer mensen behoefte aan. Zo kan er worden verteld waar het product vandaan komt, hoe het bereid wordt, aan welk dieet het voldoet en of het duurzaam is.



Ontmoetingsplek

Het bedrijfsrestaurant wordt sinds corona steeds meer als ontmoetingsplek gezien. Door corona is het hybride werken steeds verder gaan ontwikkelen, werknemers gaan hierdoor steeds minder naar kantoor. Als werknemers wel een keer naar het kantoor gaan, hebben ze behoefte om sociale contacten te leggen met hun collega's. Het kantoor krijgt daardoor een steeds socialere functie. In het bedrijfsrestaurant maak je door de informele setting sneller een praatje met elkaar en leer je steeds meer mensen kennen. De meeste bedrijfsrestaurants worden ingericht met loungebanken en relaxhoeken, waardoor iedereen op zijn gemak kan lunchen en met collega's kan praten. Een bedrijfsrestaurant wordt dus steeds meer ingericht naar een huiselijke stijl (Schuurman, 2022).

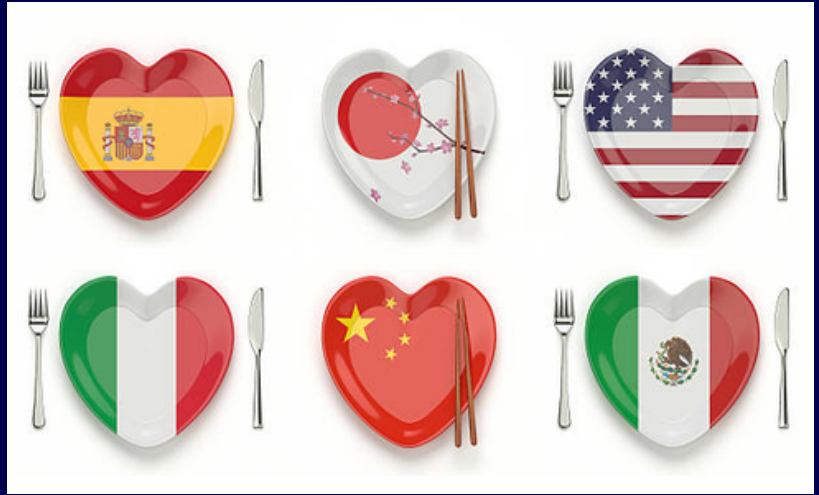


Technologie

Technologie neemt steeds meer van het mensenwerk over. Dit heeft ook voor de catering gevolgen. De technologie kan de dienstverlening efficiënter maken en oplossingen bieden voor uitdagingen. Deze oplossingen kunnen bijvoorbeeld zorgen voor de vermindering van voedselverspilling of het beperken van de gevolgen van het personeelstekort. In plaats van menselijke obers zie je steeds vaker robots die eten serveren in restaurants. Ook bestel je vaak van te voren via een app op je telefoon, via een tablet of een bestelzuil in een restaurant. Dit vergemakkelijkt het bestelproces voor een klant. De klant kan rustig het hele menu door scrollen en het voorkomt lange rijen bij de kassa. Verder draagt data bij aan een betere gasttevredenheid. Zo wordt er met data voorspelt wat de klantbehoefte zijn, waardoor je efficiënt kan inkopen. Ook kan je gasten op basis van data veel persoonlijker benaderen. Zo weet je bijvoorbeeld over een bepaalde klant dat hij of zij altijd een hamburger koopt, waardoor je de hamburger bovenaan in het bestelmenu kan zetten (Van Vulpen, z.d.).

Internationale gerechten

Ook zijn internationale gerechten een populaire trend binnen de catering. Er werken steeds meer mensen met een verschillende afkomst op het kantoor, waardoor er ook steeds meer gerechten uit verschillende keukens in de catering aangeboden worden. Ook misten veel mensen het reizen in de coronatijd en daarom zijn steeds meer mensen gaan reizen via voedsel. Zo probeerden we verschillende gerechten uit onbekende keukens uit. Door culturen te mixen in de catering geeft dat een vrolijke, spontane en wereldse sfeer aan de gerechten (Metselaar, 2022).



Live-cooking

De laatste trend binnen de catering is live-cooking. Met live-cooking kunnen gasten ervaren hoe hun eten bereid wordt. Het zorgt voor een unieke beleving waarbij sfeer, geur en smaak centraal staan (Keukenvuur, 2021). Een open keuken zorgt voor veel belevenis. Ook ontstaat er meer interactie tussen de kok en de gasten. Verder kan de kok direct inspelen op eetwensen en allergieën (Jansen, z.d.).

Conclusie

Kortom, er bestaan momenteel veel trends in de catering waar een facility manager op in moet spelen. Een belangrijke trend is duurzaamheid, waarbij steeds meer vegetarische opties worden aangeboden. Ook is clockless eating momenteel een trend binnen de catering, waarbij mensen geen vaste tijden meer hebben om te eten. Verder wordt storytelling steeds populairder, om meer klanten aan te trekken en te behouden. Daarnaast vindt er steeds meer technologisering plaats in de catering. We bestellen steeds vaker via een app en robots worden als ober gebruikt. Ook wordt de ruimte van het bedrijfsrestaurant gezien als een ontmoetingsplek, waar mensen elkaar leren kennen. Het aanbieden van internationale gerechten is ook een momentele trend binnen de catering, waarbij culturen met elkaar gemixt worden. Als laatste is live-cooking een bekende trend, waarbij meer interactie ontstaat tussen de kok en de gasten.

Bronnenlijst

Jansen, C. (z.d.). Live-cooking, leuk voor ieder evenement! Geraadpleegd op 8 april 2023, van <https://cateringcorjansen.nl/live-cooking-leuk-voor-ieder-evenement/>

Kanell, N. (2022, 2 mei). Soft Services in FM. SpaceIQ. Geraadpleegd op 7 april 2023, van <https://spaceiq.com/blog/soft-services-in-facility-management/>

Kerkhoven, P. (2021, 22 maart). Clockless eating: I want it all, and I want it now! Geraadpleegd op 7 april 2023, van <https://grootkeuken.nl/blog/clockless-eating-i-want-it-all-and-i-want-it-now/>

Keukenvuur. (2021, 9 november). Catering trends in 2021: dit zijn de populairste trends. Geraadpleegd op 8 april 2023, van <https://keukenvuur.nl/catering-trends-in-2021-dit-zijn-de-populairste-trends-keukenvuur-nl/>

Metselaar, E. (2022, 3 januari). Dit zijn de voedseltrends voor 2022. Geraadpleegd op 8 april 2023, van <https://www.elle.com/nl/eten/a38654306/voedseltrends-van-2022/>

Rivero. (2021, 31 maart). Storytelling voor restaurants Hoe doe je dat? Geraadpleegd op 7 april 2023, van <https://blog.monouso.nl/storytelling-voor-restaurants/>

Schuurman, E. (2020, 2 januari). Van bedrijfsrestaurant naar ontmoetingsruimte - Tweetal Belevingscatering. Geraadpleegd op 8 april 2023, van <https://www.tweetal.nl/blog/van-bedrijfskantine-maar-ontmoetingsruimte/>

Smart Farming. (z.d.). Event catering: de 6 belangrijkste trends. Geraadpleegd op 7 april 2023, van <https://www.eventbranche.nl/nieuws/event-catering-de-6-belangrijkste-trends-23062.html>

Van Vulpen, R. (z.d.). 5 technologie-trends in de horeca | Foodyard. Geraadpleegd op 7 april 2023, van <https://foodyard.nl/thema/trends/technologie/technology-takes-over-5-technologie-trends-in-de-horeca>