



food **inspiration**

TREND REPORT 2023

PREVIEW

FOOD INSPIRATION

TRENDREPORT 2023

Food Inspiration lanceert een nieuwe editie van de musthave rapportage voor marketeers, consultants, ondernemers en professionals in food, drinks en hospitality!

Ieder jaar lanceert Food Inspiration een nieuw Trendreport. Een rapport vol trends voor de komende jaren. Het Trendreport 2023 telt 136 pagina's met inzichten, feiten en cijfers, sectoroverzichten en conceptbeschrijvingen. Nergens anders vind je zoveel cruciale en actuele informatie geordend, verrijkt en geduid door de experts van Food Inspiration.



JE ONTVANGT:



Hardcover
boek



Digitale
presentaties



Trend
seminar



2 management
samenvattingen



PDF

RESERVEER HET
TRENDREPORT »

SENTIMENT

- ◆ **Beschouwing** op de tijdgeest
- ◆ **Toekomstlessen** van horeca-ondernemers
- ◆ **10 waarnemingen** op en rond het bord

TRENDS

- ◆ **7 foodtrends**
- ◆ **Vooruitblik** op 2023 en verder
- ◆ **Uitgebreide toelichting** per trend

CIJFERS

- ◆ Marktcijfers van **10 kanalen**
- ◆ De **impact per kanaal**
- ◆ **Vooruitblik** marktontwikkelingen
- ◆ Data van o.a. CBS, Foodstep, FSIN, Datling, Rabobank, e.a.

INCLUSIEF

- ◆ **1x Hardcover boek** van 136 pagina's met trends en cijfers
- ◆ **2x Digitale presentatie** in keynote- en powerpoint-format (compacte en uitgebreide versie)
- ◆ **2x Management samenvatting** (*hardcopy*)
- ◆ **1x pdf exemplaar** (*digitaal*)

FOOD INSPIRATION

TRENDREPORT 2023

Als koper van het Trendreport krijg je toegang tot het online Trendseminar.

Na het Trendseminar:

- ◆ Ben je up to date over de belangrijkste insights en ontwikkelingen
- ◆ Weet je hoe je met jouw bedrijf kunt inspelen op de trends
- ◆ Kan je zelf de trends presenteren aan collega's en/of klanten

**RESERVEER HET
TRENDREPORT »**

**INCLUSIEF
ONLINE
TRENDSEMINAR**



Arjan de Boer, Maaïke de Reuver en Hans Steenberghe geven tijdens het trendseminar extra duiding van de trends en beantwoorden vragen over de insights en forecasts uit het Trendreport.

FOOD INSPIRATION

TRENDREPORT 2023

7 TRENDS

1. Klimaatneutraal als nieuw normaal
2. Eiwittransitie wordt volwassen
3. Groeien zonder bank
4. Chefs on a mission
5. Grenzen aan deliverygroei
6. Systeemgastronomie
7. Nieuwe arbeidsvoorwaarden

De eiwittransitie is eerder een evolutie dan een revolutie. Stapsgewijs sluipen plantaardige vis-, vlees- en zuivelvervangers steeds prominenter de schappen binnen, fronst geen kok zijn wenkbrauw meer als iemand een veganistisch menu vraagt en gooien boeren in nauwe samenwerking met cateraars het roer om in het streven naar een groter aandeel plantaardige eiwitten op het buffet. Plant-based is volwassen in het aanbod en vindt al heel aardig haar weg naar onze winkelmandjes en menukaarten. Wat wordt de volgende stap?



FOOD INSPIRATION

TRENDREPORT 2023

7 TRENDS

1. Klimaatneutraal als nieuw normaal
2. Eiwittransitie wordt volwassen
3. Groeien zonder bank
4. Chefs on a mission
5. Grenzen aan deliverygroei
6. Systeemgastronomie
7. Nieuwe arbeidsvoorwaarden

Systeemgastronomie was een belangrijk thema in het Trendreport van 2022. En als we spreken over trends voor 2023 ontkomen we er niet aan dit thema opnieuw mee te nemen. In 2022 won de procesgedreven horeca versneld terrein. Voor 2023 and beyond verwachten we dat deze efficiënte manier van werken alleen maar vaker toegepast zal worden. Niet alleen door ketens, maar ook door standalone horecagelegenheden.



FOOD INSPIRATION

TRENDREPORT 2023

10 WAARNEMINGEN OP
EN ROND HET BORD

Plantaardig eten blijft in de lift, herkenbaar presenteren is belangrijker dan transformeren, lokaal sourcen kent een groeispurt. De gastronomie blijft in ontwikkeling. Wel groeit de polarisatie rond het bord. Chefs voelen zich opgejaagd om aan alle tegenstrijdige eetwensen te voldoen. Onze tien waarnemingen op en rond het bord.

2022-2023: TIEN WAARNEMINGEN OP EN ROND HET BORD

Plantaardig eten blijft in de lift, herkenbaar presenteren is belangrijker dan transformeren, lokaal sourcen kent een groeispurt. De gastronomie blijft in ontwikkeling. Wel groeit de polarisatie rond het bord. Chefs voelen zich opgejaagd om aan alle tegenstrijdige eetwensen te voldoen. Onze tien waarnemingen op en rond het bord.

1 Plantaardig aanbod blijft groeien
Topgastronomie en niche-foodserviceconcepten waren de eersten die smaakvolle vegetarische en veganistische gerechten op de menukaart lieten verschijnen. In foodservice zien we nu de adoptie van plant-based op de menukaarten in mainstreamconcepten en grote ketens. Foodretail is de laatste jaren bezig met een enorme groeispurt in plantaardig.



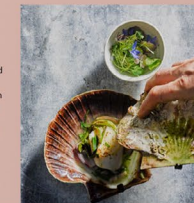
2

Herkenbaar koken is in
Het zodanig transformeren van ingrediënten – strepen, gelletjes en schuimpjes – dat het voor de eter onherkenbaar is wat er op het bord ligt, wordt steeds minder populair. In plaats daarvan worden producten op een zo pure en authentiek mogelijke wijze gepresenteerd.



3

Lokaal en hyperlokaal
Het gebruik van lokale ingrediënten groeit: of het nu gaat om een restaurant waar je bord gevuld is met 'eten van zover je kunt kijken' (De Reusch in Schimmert), sourcing binnen een straal van 40 kilometer (The Food Line-up) of het gebruik van ingrediënten uit eigen tuin (De Kas in Amsterdam) of het lokale voedselbos (De Nieuwe Winkel in Nijmegen).



4

De chef kiest
À la carte wordt steeds meer vervangen door een vast menu: de enige keuze die je als gast nog hoeft te maken is de hoeveelheid gangen. De chef gaat dagelijks op zoek naar de beste aanbiedingen en mooiste producten uit het seizoen en maakt daarmee een (dagelijks) wisselend menu.

FOOD INSPIRATION

TRENDREPORT 2023

DE TOEKOMST
VAN DE HORECA

Het dondert en bliksemt in de horeca. Iedere systeemcrisis van de afgelopen en huidige tijd, van stikstof tot personeel, van inflatie tot corona, trof en treft de branche recht in het hart. Toch bloeit er veel moois ondanks die tegenslag. Ondernemers bewegen mee met de tijd, schaven bij of gaan helemaal terug naar de tekentafel. Food Inspiration interviewde kopstukken met verschillende achtergronden. Uit die interviews destilleerden wij een concentraat aan ondernemerslessen waarmee de horeca vooruit kan.



FOOD INSPIRATION

TRENDREPORT 2023

10 CHANNELS

1. Restaurants

2. Gastronomie

3. Hotels

4. Leisure

5. Bars & cafés

6. Catering

7. On the go

8. Fastservice

9. Delivery

10. Retail

Casualisering, formulevorming en schaalvergroting zetten in de restaurantsector onverminderd door. Ongedwongen eten en drinken tegen een gunstige prijs in een helder gepositioneerde eetgelegenheid is in trek, zeker bij jongeren. De appgeneratie, die steeds meer last minute afsprekt, is voor de restaurantsector van niet te onderschatten belang. Grote vraag is hoe deze en andere doelgroepen omgaan met hun restaurantbezoek in tijden van onzekerheid en stijgende lasten.



FOOD INSPIRATION

TRENDREPORT 2023

10 CHANNELS

1. Restaurants
2. Gastronomie
3. Hotels
4. Leisure
5. Bars & cafés
6. Catering
7. On the go
8. Fastservice
9. Delivery
10. Retail

“De volgende crisis in de Nederlandse hotelmarkt lijkt eraan te komen.” Het is de weinig opbeurende conclusie die consultant Horwath HTL najaar 2022 trekt uit onderzoek in de hotellerie. Terwijl het herstel van de sector nog maar enkele maanden op stoom is, dienen nieuwe tegenslagen zich aan.



FOOD INSPIRATION

TRENDREPORT 2023

10 CHANNELS

1. Restaurants
2. Gastronomie
3. Hotels
4. Leisure
5. Bars & cafés
- 6. Catering**
7. On the go
8. Fastservice
9. Delivery
10. Retail

De coronapandemie was voor de meeste cateraars een zware tijd. En nu de kruitdampen van die crisis zijn opgetrokken, hebben zij met nog meer uitdagingen te maken: personeelstekorten, prijsstijgingen en de economische recessie. Toch zijn er ook kansen. Cateraars investeren in een circulair aanbod, digitalisering en automatisering.



FOOD INSPIRATION

TRENDREPORT 2023

10 CHANNELS

1. Restaurants
2. Gastronomie
3. Hotels
4. Leisure
5. Bars & cafés
6. Catering
7. On the go
8. Fastservice
9. Delivery

10. Foodretail

Als de schijn van de grillige werkelijkheid niet bedriegt, staan de seinen voor de grootste foodretailers, de supermarkten, op groen. Het consumentenvertrouwen is al lang historisch laag. Traditioneel verschuift dan omzet van horeca en foodservice naar foodretail. Veel van de omzet die tijdens lockdowns naar foodretailers verschoof, lijken met name de supermarkten goed vast te houden.



FOOD INSPIRATION

TRENDREPORT 2023

AANBEVELINGEN
UIT DE BRANCHE**Remco
Kerssens**Head of Market
Salomon FoodWorld

“Wederom weer een allesomvattend en inspirerend Trendreport. Het is makkelijk te lezen, de trends zijn voorzien van een heldere duiding en zoals altijd is de opmaak zeer visueel en erg mooi. De bijgeleverde management summary in Powerpoint is een handige tool om het salesteam in een half uur mee te nemen in de huidige trends.”

**Marit
van Egmond**CEO
Albert Heijn

“Inspirerend, ook dit jaar weer. Juist de combinatie van cijfers met beelden van grote trends uit de hele wereld, of juist klein en van heel dichtbij geven een diepere laag aan de ontwikkelingen in de brede en mooie foodbranche.”

Michel PaisEigenaar
Unlimited Label

“Het Trendreport geeft mij zeker weer nieuwe inzichten en ook soms fijn om te zien dat we juist goed op weg zijn,”

RESERVEER HET
TRENDREPORT »

DEZE BEDRIJVEN KOCHTEN HET TRENDREPORT



RESERVEER HET
TRENDREPORT »

FOOD INSPIRATION

TRENDREPORT 2023

Wil jij op de hoogte blijven van de nieuwste trends en ontwikkelingen binnen foodservice en foodretail? Wil je met jouw bedrijf voorop blijven lopen in de wereld van foodservice? Bestel dan nu het Trendreport 2023!

RESERVEER NU



Meer informatie nodig of vragen?
Mail Tiemen op tiemen@foodinspiration.nl

