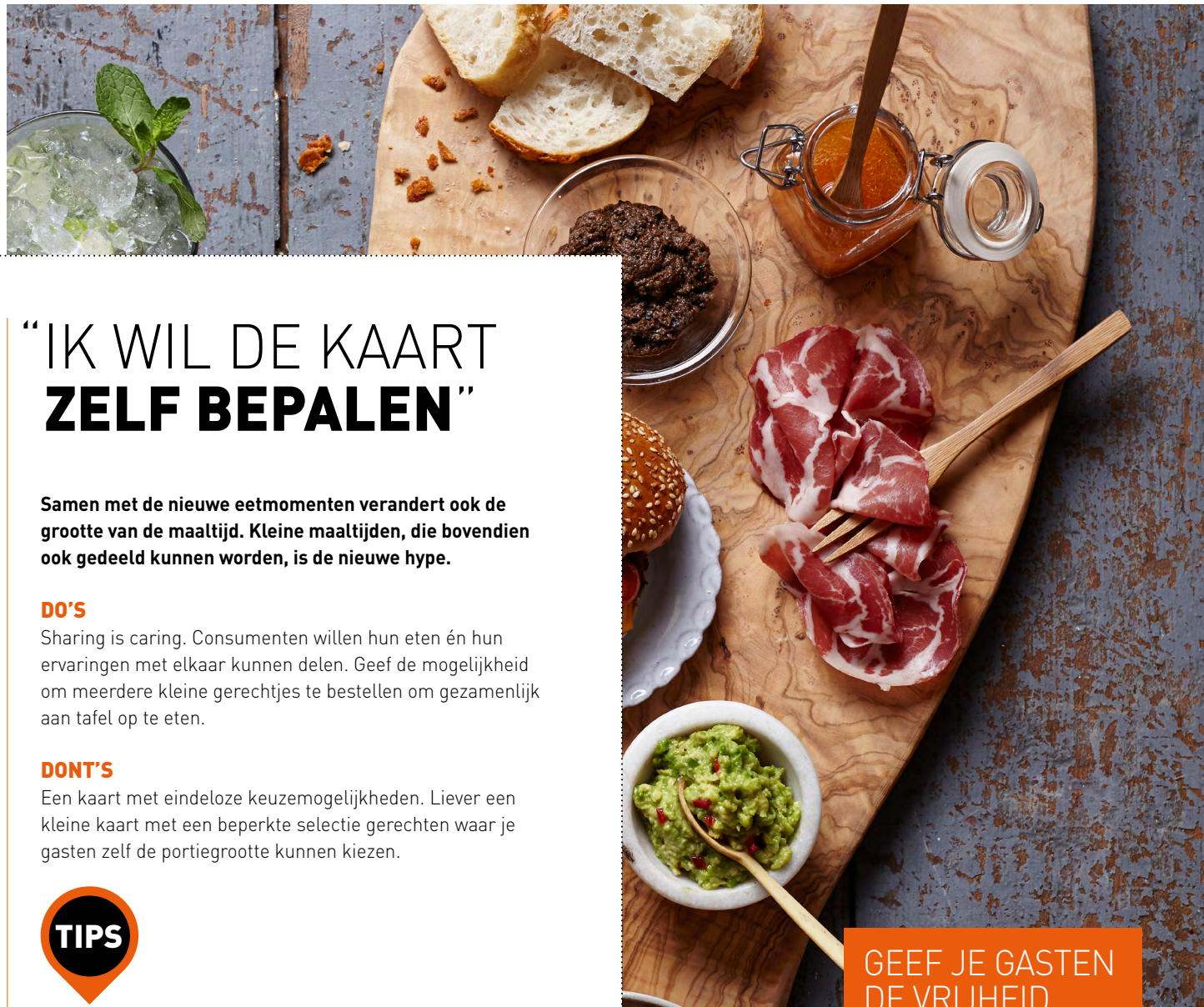




Boost je business

Een frisse blik op je zaak

PRAKTISCHE TIPS & TRICKS
OM DE GAST ANNO NU
TEVREDEN TE STELLEN



“IK WIL **ALTIJD** KUNNEN ETEN”

Tegenwoordig zijn onze gasten veeleisend, kritisch en niet snel tevreden. Maar ook avontuurlijk, milieubewust en sociaal. De wensen van de gast zijn veranderd ten opzichte van vroeger. Wat zijn die nieuwe wensen? En wat kun jij doen om hieraan tegemoet te komen?

De traditionele maaltijd - én de tijd ervan - veranderen en daarmee ook de vaste tijden voor ontbijt, lunch en snack en diner. Eten moet altijd kunnen.

‘GRAZING’

Het fenomeen om op meerdere keren per dag een kleine maaltijd te nemen in plaats van 3 keer per dag een grote maaltijd.

KIJK KRITISCH NAAR JE KAART

Waarom je gerechten nog opdelen in ontbijt/lunch/diner met bijbehorende uren van beschikbaarheid? Geef je gasten de vrijheid om zelf te bepalen wat ze wanneer eten.

“IK WIL DE KAART **ZELF BEPALEN**”

Samen met de nieuwe eetmomenten verandert ook de grootte van de maaltijd. Kleine maaltijden, die bovendien ook gedeeld kunnen worden, is de nieuwe hype.

DO'S

Sharing is caring. Consumenten willen hun eten én hun ervaringen met elkaar kunnen delen. Geef de mogelijkheid om meerdere kleine gerechtjes te bestellen om gezamenlijk aan tafel op te eten.

DONT'S

Een kaart met eindeloze keuzemogelijkheden. Liever een kleine kaart met een beperkte selectie gerechten waar je gasten zelf de portiegrootte kunnen kiezen.

TIPS

- Een zakelijk publiek wil meestal liever niet van hetzelfde bord eten: geef hen de mogelijkheid meerdere kleine gerechtjes voor zichzelf te bestellen.
- Serveer je vlees? Zorg ervoor dat het voorgesneden op tafel komt. Dat deelt makkelijker.
- Wil je een gerecht met een saus delen? Serveer de saus dan apart.

GEEF JE GASTEN
DE VRIJHEID
OM ZELF TE
BEPALEN WAT ZE
WANNEER ETEN



“IK BEN OP ZOEK NAAR BIJZONDERE ERVARINGEN”

Niet alleen met je ingrediënten zorg jij voor een heuse belevenis bij de gast die alles al heeft meegemaakt. Maak de ervaring van de gast af door je bijzondere setting of presentatie.

GA VOOR EEN CREATIEVE SETTING

Hou bijvoorbeeld eens per maand een thema-avond, huur een bandje om in jouw zaak te komen spelen of vertoon een culinaire film of inspirerende documentaire zoals Chef's Table. Zorg dat je opvalt, want niet alleen wat je eet telt maar ook hoe je eet.

#BOWLFOOD

Kommen zijn de nieuwe borden. Niet alleen Aziatische gerechten zullen meer geserveerd worden in kommen, tegenwoordig mag alles in een mooie kom. Zoek op social media maar eens op de hashtag #bowlfood. We weten al langer dat het bord en de kleur waarvan we eten invloed heeft op de smaakbeleving. Zo is bijvoorbeeld gebleken dat een gerecht op een rood bord als zoeter wordt ervaren dan op andere kleuren. En yoghurt smaakt 'rijker' als het met een plastic lepel werd gegeten dan met metaal. Zo wordt eten uit een kom ook omschreven als 'gewoon lekkerder'. Waarom? Dat weten we nog niet!



KOMMEN
ZIJN DE
NIEUWE
BORDEN



“IK WIL **OVERAL** KUNNEN ETEN”

De gast van nu gaat voor ‘instant gratification’; ze hebben honger en willen die nu stillen, waar ze ook zijn. Zorg dat je de boot niet mist en haak hierop in.

JOUW ETEN THUISBEZORGD

Denk eens aan services als Thuisbezorgd of Deliveroo. Zij bezorgen jouw eten tot bij de klant thuis. Hierdoor trek je gasten aan die je misschien anders niet had bereikt.

JOUW ETEN OP EEN ONVERWACHTE PLAATS

De trend om horeca en retail met elkaar te combineren heet “Blurring”. Seppe Nobels doet dit met zijn Graanmarkt 13, en biedt niet alleen een restaurant maar ook een boetiek en appartement. Voel je als chef niet beperkt tot enkel het koken op standaard locaties. Eetgelegenheden openen op steeds meer onverwachte plekken: in musea, treinstations, aan het benzinestation (zoals Food Stop). De mogelijkheden zijn eindeloos, the sky is the limit!

JOUW ETEN ... WAAR DAN OOK

Steeds meer zaken beginnen naast hun vaste plek ook een foodtruck. Een nieuwe manier om jouw eten op andere plekken beschikbaar te maken. Val op met creatieve verpakkingen: serveer niet op een bord maar in een mooi doosje of mandje. Op www.foodtruckcompany.com vind je meer informatie, tips en tweedehands foodtruck koopjes.

“IK WIL **MIJN TIJD** ZELF INDELEN”

De gast heeft haast en is snel verveeld. Hoe zorg je dat je hun aandacht langer vasthoudt?

LAAT ZE LANGER BLIJVEN, ...

Denk aan een loungehoek waar gasten uitgenodigd worden om heerlijk na te tafelen. Zo blijven ze langer ‘hangen’.

... OF WERK ZE SNEL DE DEUR UIT

Ga bijvoorbeeld een samenwerking aan met een theater of cultuurcentrum in de buurt. Met een speciaal theatermenu waar ze gegarandeerd op tijd bij hun voorstelling zijn. Op naar hun nieuwe culturele impuls!

DE GAST
HEEFT HAAST
EN IS SNEL
VERVEELD

“IK BEN OP ZOEK NAAR COMFORTFOOD”

Tegelijk met het altijd zoeken naar nieuwe impulsen, herontdekken onze gasten collectief ‘vergeten groenten’ en gerechten zoals we die vroeger thuis voorgeschoteld kregen. Het zogenaamde comfortfood maakt een opmars!

GEWOON GOED

De herwaardering van ‘alledaagse’ gerechten werkt. Kijk maar naar Ellis Gourmet burger, David Martin’s kroketten, Balls&Glory, Würst, Of breng een hotdog op een nieuwe manier. Laat je inspireren op : www.unileverfoodsolutions.nl/inspiratie-voor-chefs/inspiratie/dogdeluxe/dogdeluxe-inspiratie

ZO KAN HET OOK

Bij het Amerikaanse ‘Enoteca Maria’ doen ze het wel heel letterlijk op grootmoeders wijze. Naast de chefs heeft het restaurant meerdere grootmoeders van over de hele wereld in dienst die traditionele gerechten uit onder andere Italië, Argentinië en Polen bereiden.

DE HERWAARDERING
VAN ‘ALLEDAGSE’
GERECHTEN WERKT





“IK BEN AVONTUURLIJK”

We reizen meer en meer, en zijn als moderne consument op zoek naar nieuwe avonturen. Met de steeds kleiner wordende wereld hebben onze consumenten vaak alles al wel eens gezien. Of toch niet?

Zorg voor een verrassende toets waardoor jij je onderscheidt van anderen. Hoe? Denk aan exotische ingrediënten, krachtige smaken en onverwachte combinaties.

Wat dacht je van uiensoep met **kimchi**?

ZORG VOOR EEN
VERRASSENDE
TOETS

Koreaanse Uiensoep met Rundvlees Kimchi Chili

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

160 g Knorr Supérieur Parijse Uiensoep, 5 st lente-ui, 250 g lotuswortel, 2 g Knorr Professional Specerijpuree Knoflook, 5 g Knorr Professional Specerijpuree Curry, in reepjes gesneden rundvlees, 300 g kimchi, 3 g Knorr Professional Specerijpuree Chili, 12 g Knorr Professional Specerijpuree Gember, 1 st fijngesneden groene chilipeper

BEREIDING

Soep •

Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Snijd ondertussen de lente-ui en de lotuswortel in stukken. Meng de knoflook, kerrie, gember en de chilipuree. Vermeng dit met de groenten en het vlees en voeg alles aan de uiensoep toe. Breng het geheel opnieuw aan de kook en voeg de kimchi toe.

Garnituur • Snijd de chilipeper in fijne reepjes.

Opmaak • Schep de soep in kommen en maak af met de chili.

Ga voor meer (onverwachte) recepten naar www.ufs.com

“IK GEEF OM MIJN **GEZONDHEID** EN HET MILIEU”

We zijn allemaal steeds bewuster van de gezondheid van onze planeet en van onszelf. De gast van vandaag hecht steeds meer waarde aan deze nieuwe levensstijl.

EIGEN KWEEK

Steeds meer chefs starten zelf een moestuin om hun ecologische voetafdruk klein te houden. Heb je hier geen ruimte voor? Denk dan eens aan een daktuin, een (kleine) kweektafel in de zaak of zelfs kleine potjes met verse kruiden op elke tafel.

LOKALE INGREDIËNTEN

Heb je zelf geen groene vingers, of simpelweg niet de tijd om je hiermee bezig te houden? Ga een ruilhandel aan met een lokale boer.

GO VEGGIE, OR EVEN VEGAN

Wees je bewust van de groeiende vraag naar vegetarisch en veganistisch eten en pas hier je kaart op aan. Organic for the win!

“IK BEN BEREID MIJN ERVARINGEN **ONLINE** TE DELEN”

Niet alleen zoeken consumenten van nu steeds vaker online naar restaurants, zij zijn ook bereid hun ervaringen online te delen.

ZORG VOOR VISIBILITEIT

Gasten willen van tevoren een menu kunnen zien én lezen wat de mening van anderen was die bij jou zijn komen eten. Schrijf een bericht over hoe je nieuwe gerecht tot stand is gekomen, feature je restaurant en draag zorg voor je online imago. Hoe? Check hiervoor onze social media toolkit.

GASTEN WILLEN
VAN TEVOREN EEN
MENU KUNNEN
ZIEN ÉN LEZEN
WAT DE MENING
VAN ANDEREN WAS



Voor Chefs, door Chefs

Meer inspiratie op www.ufs.com

