



THE FOOD  
RESEARCH  
COMPANY



# INSIGHTS IN FOODSERVICE



Vijfdaagse introductieopleiding  
over de wereld van de  
buitenshuisconsumptie



## INSIGHTS IN FOODSERVICE

Heb je je sporen verdiend in een andere branche en kom je vandaaruit nieuw binnen in het dynamische vakgebied van de buitenshuisconsumptie\*? Wil je alles weten van de typische 'mores' van de spelers in Foodservice? Wil je weten wat de mogelijkheden (groeikansen) van deze groeiemarkt van Foodservice en Blurring Retail zijn en worden?

Meld je dan aan voor de complete 5-daagse introductieopleiding Insights in Foodservice, compleet verzorgd door de specialisten van The Food Research Company en het FoodService Instituut Nederland.

### Voor wie?

Voor inkopers, formulemanagers, accountmanagers, productmanagers, marketeers of verkoop- en beleidsondersteunende mensen met ervaring in andere sectoren die (relatief) nieuw in dit vakgebied binnenstromen. Voor wie in een kort tijdsbestek 'alles' wil leren en ontdekken over de snel veranderende wereld van de buitenshuisconsumptie en de grensvervaging tussen Foodretail en Foodservice.

### Wat ga je ontdekken en leren?

Elke deelnemer komt na deze 5-daagse opleiding volledig beslagen ten ijs. Je weet hoe de wereld van food in elkaar zit en waar de sector zich naartoe beweegt. Je hebt grip gekregen op veranderend consumentengedrag en helder in kaart waar de kansen en uitdagingen liggen voor de verschillende ketenschakels. Daarbij heb je inzichtelijk hoe jij vanuit jouw rol in kunt spelen op deze veranderende markt en consument en hoe je kunt kapitaliseren op de mogelijkheden en kansen.

Kortom: na deze vijfdaagse heb je alle theoretische en praktische inzichten om jouw plek succesvol in te nemen en de door jou opgedane inzichten verder te brengen in je bedrijf!

*\* Uiteraard verwelkomen we ook professionals die al langer werkzaam zijn in de foodsector maar een stap vooruit willen maken en hun kennis en kunde steviger willen funderen met theoretische denkmodellen en nieuwe expertise.*



Je komt na deze 5-daagse opleiding volledig beslagen ten ijs. Je weet hoe de de foodservicesector in elkaar zit, waar de kansen liggen en hoe jij hier vanuit jouw rol succesvol op in kunt spelen.



## HET PROGRAMMA IN VOGELVLUCHT

Het programma is opgebouwd uit verschillende samenhangende blokken die je in 5 dagen (met een aanvullend deel groepswork) in staat moeten stellen om over alle aspecten van het vakgebied foodservice meer dan voldoende basiskennis te vergaren.

### 1. Overview

- Hoe zit de wereld van foodservice in elkaar? Over segmentatie en verschuivingen.
- Hoe zit de keten van foodservice in elkaar? Van boer tot bord loopt over zeer veel verschillende schijven met allemaal verschillende kenmerken.
- Wat moet je daarvan weten en onthouden?

### 2. Wat zijn de ontwikkelingen en groeisegmenten in de toenemende strijd om het maagaandeel?

- Hoe kun je daarvan profiteren?
- Wat is het verschil in werkwijze tussen formules en zelfstandige ondernemers?
- Wat zijn de do's en don'ts van de verschillende spelers?

### 3. Hoe positioneren formules zich?

- Wat is het verschil tussen de verschillende positioneringskeuzes?
- Hoe selecteren formules hun leveranciers?
- Wat zijn/worden assortimentsontwikkelingen?
- Welke kansen en eigenaardigheden breng dat met zich mee?

### 4. De verdienmodellen en de eisen aan leveranciers

- Verschillende segmenten/formules hebben verschillende verwachtingen van leveranciers/grossiers.
- Hoe gaat dat veranderen tot 2025?
- Hoe ga je daarmee om; en hoe kun je ervan profiteren?
- Wat moet je aan vaardigheden ontwikkelen?

### 5. De grensvervaging tussen horeca en retail

- Blurring heeft zijn eigen dynamiek en valkuilen, hoe herken je die?
- Wat voor nieuwe mogelijkheden komen er?
- Wat moet je kunnen om hierop in te spelen?

*De opleiding is niet louter theorie: interactie en opdrachten bieden de deelnemers praktische inzichten. Tussen de blokken zit ook twee keer een praktijkopdracht die in kleine groepen wordt uitgewerkt en later in de blokken besproken.*

## DE DOCENTEN

### JAN-WILLEM GRIEVINK



Jan-Willem Grievink is al zijn hele loopbaan op directieniveau actief in de foodbranche en heeft tientallen (internationale) organisaties begeleid bij strategische vraagstukken en veranderingsprocessen. Hij doceert als parttime hoofddocent aan de EFMI Business School en Nyenrode Business Universiteit, is researcher en schrijver van diverse managementboeken, directeur van het FoodService Instituut Nederland en president-commissaris bij de Breman Groep uit Genemuiden. Ook heeft hij de Masterclass Foodretail opgezet.

### PAUL BRINGMANN

Paul Bringmann is de bedenker van succesformule La Place en was daar tot een aantal jaar geleden algemeen directeur. Paul heeft waarschijnlijk de meest opvallende formuleherpositionering doorgevoerd die er ooit in Nederland heeft plaatsgevonden; namelijk de ombouw van de zelfbedieningsrestaurants van V&D naar La Place. La Place is wereldwijd uitgegroeid tot benchmark en geldt als de nieuwe standaard binnen de horekanalen evenals toekomstige concurrent voor de supermarkt. Paul deelt zijn visie en ervaring met je.



### INGA BLOKKER



Inga Blokker kreeg haar kennis over de foodbranche met de paplepel ingegoten. Na een periode werkzaam te zijn geweest bij Misset Horeca, woonde ze een aantal jaren in het buitenland. Daarna keerde ze terug naar het FoodService Instituut Nederland (FSIN), waar ze verantwoordelijk werd voor alle onderzoeken van het FSIN. Inmiddels is Inga als directeur van The Food Research Company, dagelijks bezig met het observeren en analyseren van de ontwikkelingen in de foodsector. Met regelmaat geeft ze presentaties over die marktontwikkelingen evenals over foodshoppergedrag. Inga is eindverantwoordelijk voor alle publicaties van het FSIN.

## DE DATA

Alle blokken worden gegeven op een vrijdag. De hele opleiding duurt 5 vrijdagen:

- Vrijdag 14 september 2018
- Vrijdag 28 september 2018
- Vrijdag 12 oktober 2018  
*met analyseopdracht voor de komende weken*
- Vrijdag 2 november 2018  
*met slotopdracht voor de komende weken*
- Vrijdag 23 november 2018: afsluiting

De locatie maken we zo snel mogelijk bekend!

## DE KOSTEN

De complete cursus, inclusief hand-outs, leerboeken en lunches, compleet verzorgd, kost € 2.900,- (ex btw).

Voor leden van het FoodService Instituut Nederland geldt het kortingstarief van € 2.500,- (ex btw).

Bij meerdere inschrijvingen van één bedrijf geldt een korting van 15%.

## AANMELDEN

Aanmelden voor deze vijfdaagse introductieopleiding kan via onze website! Ga naar [thefoodresearchcompany.com/cursussen](http://thefoodresearchcompany.com/cursussen) en vul daar het formulier in.

Wil je meer weten of heb je vragen? Neem contact met ons op via [info@thefoodresearchcompany.com](mailto:info@thefoodresearchcompany.com) of via onze website: [thefoodresearchcompany.com](http://thefoodresearchcompany.com).





### **Insights in foodservice**

Vijfdaagse opleiding voor nieuwkomers  
in de wereld van de buitenshuisconsumptie



The Food Research Company  
[www.thefoodresearchcompany.com](http://www.thefoodresearchcompany.com)