



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 groeimarkt 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 lesstof die je in 5 dagen in staat moeten stellen om over alle aspecten van het vakgebied foodservice meer dan voldoende basiskennis te verwerven. In elk blok komen praktijkcases aan de orde.

1. **Een overzicht van de strijd om het maagaandeel**
 - Hoe zit de wereld van formules die eten en drinken aan de consument verkopen in elkaar?
 - Wat zijn de verschillen in de segmenten?
 - Hoe maak je binnen de verschillende segmenten logische doelgroepen, markten en kansrijke proposities?
 - Wat zijn de verschuivingen die je kunt verwachten?
2. **Samenhang tussen koopgedrag van de consument en de formules**
 - Wat zijn de echte groeisegmenten in de totale foodsector?
 - Hoe ziet het koopgedrag van de consument eruit?
 - Wat zijn de verschillen in de generaties?
 - Wat biedt dat aan nieuwe kansen voor formules en voor leveranciers?
3. **Hoe positioneren formules zich?**
 - Wat betekent positioneren en hoe kun je dat herkennen?
 - Hoe maken formules/ondernemingen keuzes?
 - Wat zijn de consequenties en (on)mogelijkheden van die keuzes voor leveranciers?
 - In welke richting beweegt het assortimentsbeleid zich?
4. **De verdienmodellen en eisen aan leveranciers**
 - Verschillende segmenten en formules hebben verschillende verwachtingen van leveranciers/grossiers.
 - Wat betekent dit voor de verdienmodellen, zowel voor de formules als voor de leveranciers?
 - Wat betekent de grensvervaging tussen horeca en retail?
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 praktisch toepasbare inzichten. Tussen de blokken door zit twee keer een praktijkopdracht die in kleine groepen wordt uitgewerkt en later in de blokken besproken.

“*De opleiding Insights in Foodservice gaf mij een goed beeld van de foodservicemarkt dankzij de heldere theoretische onderbouwing van Jan-Willem Grievink.*

Een goede mix van theorie en praktische oefeningen waarbij we met elkaar aan de slag gingen met foodservicevraagstukken uit de praktijk. Tel daarbij op een aantal inspirerende sprekers en een leuke mix van deelnemers en dat maakt het geheel tot een leerzame en leuke ervaring.”

**Annelies van Hierden,
Sr. Concept en Project
Manager La Place**

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.

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.

“Met deze opleiding breng je bezoeken aan de nieuwste trendy foodconcepten en ga je met de initiators aan tafel. Daarnaast is de groep medecursisten uiteenlopend qua verschillende functies (retail-foodservice... blurring!) binnen de foodsector en leer je veel van elkaar. Met deze opleiding ben je ook verzekerd van zeer interessante gastsprekers! Al met al.. een prima aanvulling voor de foodprofessional!”

Mark Monden, Key Account Manager Ardo

DE DATA

Alle blokken worden gegeven op een donderdag.
De hele opleiding duurt 5 dagen:

- Donderdag 26 maart 2020
- Donderdag 9 april 2020
- Donderdag 23 april 2020
- Donderdag 4 juni 2020
- Donderdag 18 juni 2020
- Afsluitingsdag: nader te bepalen

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 € 2.450,- (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 en vul daar het formulier in.

Wil je meer weten of heb je vragen? Neem contact met ons op via info@thefoodresearchcompany.com of via onze website: thefoodresearchcompany.com.

“Het is erg interessant om de visie en ervaringen van anderen werkzaam in Foodservice te horen over de onderwerpen die langs komen in de opleiding, zoals bijvoorbeeld blurring.”

Sanne de Vries,
Product Manager Johma





Insights in foodservice

Vijfdaagse opleiding voor nieuwkomers
in de wereld van de buitenshuisconsumptie



The Food Research Company
www.thefoodresearchcompany.com