



out of home
partners

SERVEERT

NIEUWS VOOR FASTSERVICE, CAFETARIA, EETCAFÉS, SPORTVERENIGINGEN EN STRANDHORECA



IN DEZE UITGAVE:

- Tips voor het nieuwe seizoen
- Delivering Delights Together
- Vleesvrije alternatieven
- Nationale Week Zonder Vlees
- Dark Kitchens
- Baker & Baker

**NIEUW IN ONS
ASSORTIMENT**





out of home
partners

Nieuwsbrief 1e kwartaal 2022

Hierbij ontvangt u de eerste nieuwsbrief Serveert van 2022. Dit jaar zullen er nog minimaal drie exemplaren volgen. Met Serveert houden we u op de hoogte van de laatste trends en ontwikkelingen binnen de Foodservice markt. Daarnaast is er natuurlijk ook aandacht, voor nieuwe producten en concepten die voor u van belang kunnen zijn.

De horeca is weer geopend!

Allereerst zijn we natuurlijk ontzettend blij dat we, na al die maanden van gehele of gedeeltelijke sluiting, eindelijk weer met elkaar mogen doen waar we goed in zijn. Klanten ontvangen, verwennen en met een bijzonder tevreden gevoel weer huiswaarts laten gaan.

Via deze weg bedanken wij eenieder voor de inzet, flexibiliteit en het vertrouwen. Het was en is een grote uitdaging, om de voorraadpositie van producten op peil te houden. Een wereldwijd tekort aan grondstoffen, verpakkingsmateriaal en personeel (vaak Corona gerelateerd) liggen hieraan ten grondslag. Dit leidt tot stagnatie in leveringen bij onze leveranciers en haar toeleveranciers. Het duurt lang om de "pijplijn" weer te vullen. Met in overleg aangeboden alternatieve producten slagen wij er echter altijd in, om er samen met u uit te komen.

Nu Nederland weer van het slot is gaan we er samen voor!



www.broekhuizen.nl
T (0252) 70 02 00
E verkoop@broekhuizen.nl



www.hgt-tilburg.nl
T (013) 571 17 90
E verkoop@hgt-tilburg.nl



www.marschee.nl
T (0492) 52 29 73
E verkoop@marschee.nl

Marktontwikkeling

Het horeca aanbod nam de afgelopen jaren alsmaar toe: sinds 2010 groeit dit non-stop. Het is een logisch gevolg, doordat we meer buiten de deur zijn gaan besteden. Ondanks de strikte lockdowns in 2020 en 2021 en de onzekere situatie van de horeca, is het aanbod toegenomen. In totaal gaat het om 547 nieuwe locaties in 2021. Goed is wel, om hier een nuancering in aan te brengen. Waar zit de groei en waar de afname?



Waar de horeca in zijn geheel sinds 2010 continu groeit, is het beeld bij traditionele cafés anders. Sinds 2010 daalt het aantal cafés in Nederland, in 2021 is het aantal cafés zelfs met 288 afgenomen.

De groei binnen de horeca, komt met name door afhaal- en bezorgrestaurants. Sinds 2010 zijn deze ruim verdubbeld en daar zijn in 2021 weer 564 locaties bijgekomen. Ook fastfood-restaurants blijven groeien met 117 meer locaties dan in 2020. We kunnen dan ook concluderen, dat een groot deel van de toename van de horeca in de coronaperiode, is toe te schrijven aan afhaal- en bezorgrestaurants en fastfood bedrijven.

Door de afbouw van de steunmaatregelen, is het de verwachting, dat het aantal faillissementen en stoppers zal toenemen. Daarbij is er sprake van een personeelstekort, wat starters kan bemoeilijken om een horecaonderneming te starten.

Digitalisering als oplossing voor personeelskrapte

Het is duidelijk dat er een groot personeelstekort is in de horeca. De vacaturegraad is hier in vergelijking met andere sectoren het hoogst. In de conjunctuurenquête van het CBS wordt ook wel geduid dat personeelskrapte de grootste belemmering is van het ondernemen. Duidelijk is dat er gekeken moet worden naar alternatieven. Zo is het de verwachting dat het aantal arbeidsmigranten binnen de horeca zal toenemen. Daarnaast kan het digitaliseren van bedrijfsprocessen, de fysieke werkdruk ontlasten.

Inmiddels is het bestellen via QR-codes bijna gemeengoed geworden. Ook andere processen kunnen mogelijk gedigitaliseerd worden, zonder dat dit ten koste gaat van de gastvrijheid en gastbeleving. Bijvoorbeeld het incheckproces binnen de hotellerie en vakantieparken. Het zou zelfs kunnen zorgen voor een hogere gasttevredenheid, doordat u uw personeel op een andere manier kunt inzetten.



Klaar voor het nieuwe seizoen

Om het nieuwe seizoen goed van start te gaan, treft u onderstaand een aantal tips aan. Deze kunnen bijdragen aan meer rust op de werkvloer, waardoor u meer tijd over houdt voor uw klanten.

Zorg ervoor dat de keuken, tafels, bar, toiletten aan het einde van de dag worden schoongemaakt. Dat geeft rust, waardoor u iedere dag in een schone omgeving van start kunt gaan.

Controleer voordat de eerste gasten binnenkomen of de voorraden zijn aangevuld en alles op de juiste plaats ligt. Dat geldt ook voor de kassabonnen. Dit leidt tot meer efficiëntie en een hogere service.

Een slim ingerichte keuken scheelt veel tijd en werkstress. Kijk daarom eens kritisch naar de routing in uw keuken. Zorg bijvoorbeeld dat de opslag of koeling zich dicht bij de werkstations bevindt. Een ideale routing voorkomt dat keukenmedewerkers elkaar in de weg lopen en geen onnodige afstanden hoeven af te leggen.

Efficiënter werken in de keuken lukt ook door handelingen te schrappen. Kijk eens kritisch naar het

menu. Veel is niet per definitie beter. Houd het simpel, waar dat kan. Dat scheelt werk in de keuken en wachttijd voor uw gasten.

Het is ook goed om nog eens kritisch te kijken naar de indeling van uw zaak. Voorkom dat medewerkers onnodige afstanden af moeten leggen of zich door drukke punten moeten bewegen. Hou het zo overzichtelijk mogelijk.

Zorg voor een duidelijke, complete en aantrekkelijke menukaart. Het liefst een digitale, te scannen via een QR-code op tafel. Gasten bekijken het menu dan makkelijk op hun smartphone. De bediening hoeft geen menukaarten uit te delen of specialiteiten toe te lichten. Daardoor houdt het personeel meer tijd over voor uw gasten.

Delivering Delights Together

Nic Nederland viert de mooie momenten in het leven. Dit doen we samen met u, door onderscheidende producten te maken en de liefhebbers van softijs een geluksmoment te bezorgen. Onze samenwerking staat aan de basis van een uniek assortiment, waarbij we elkaar voortdurend blijven inspireren. Met de focus op leuk, lekker en bijzonder. We verkopen niet zomaar ijs, maar een beleving. Een moment van plezier, dat letterlijk smaakt naar meer. Zo werken we aan onze ambitie: *to deliver delights together.*

Scoor in 2022 met Forall

Iedereen moet kunnen genieten van softijs. Daarom biedt Nic diverse softijsmixen aan, met voor ieder wat wils. Scoor in 2022 met Forall, de nieuwste softijsmix van Nic. Deze poedermix is 100% plantaardig en daarmee ook geschikt voor mensen die graag vegan willen eten. Maar bovenal is dit ijs er voor iedereen die van lekker softijs houdt. Met Forall boort u een nieuwe doelgroep aan, van mensen die bewust in het leven staan, maar dan wel zonder concessies te doen aan smaak en kwaliteit. Nu kan iederéén genieten van het allerlekkerste softijs, zonder uitzondering!

Voortdurend verrassen en verleiden

Maar natuurlijk vergeten we niet uw jongste

klanten te verrassen met onze Party Animals. Deze suikerelementen zien er vrolijk uit en smaken daarbij ook nog eens hartstikke lekker. Eigenlijk beleeft iedereen plezier aan een 'Party Animal': de jeugd, hun ouders en ook u, als ondernemer. Want met deze grappige garnering creëer je direct meerwaarde.

Dat smaakt Bueno!

Romig zoet en vol van smaak; zo kunt u onze de smaak van onze nieuwe 'Bueno' topping het beste omschrijven. De combinatie van witte chocolade en noten is een feest voor de smaakpapillen. Populair bij jong én oud, dus reken maar dat deze topping serieuze verkoopkansen biedt. Dat klinkt u vast Bueno in de oren.

Wilt u meer weten over het gehele assortiment van Nic Nederland BV, vraag dan uw vertegenwoordiger om de assortimentsbrochure 2022 of kijk op www.nicice.nl



Nic.

DELIVERING
DELIGHTS
TOGETHER

Eén op drie!



Steeds meer mensen eten minder vlees. Eén op drie Nederlanders geeft zelfs aan regelmatig geen vlees te eten. Maar dat wil niet zeggen dat al die mensen ook minder snacken. Of je nu vleeseter, flexitariër of vegetariër bent, bij Van Geloven zorgen we ervoor dat iedereen kan genieten van een smakelijke snack.

Als marktleider in Nederland weten wij als geen ander wat er nodig is om een heerlijke snack te ontwikkelen. Mét - en nu ook zonder - vlees. We focussen daarbij op vleesvrije alternatieven van bestaande vleessnacks.

De Van Lieshout Vegaburger

De Classic Burger is niet weg te denken van de menukaart! Maak deze burger met de Van Lieshout Vegaburger en verras jouw vegetarische gasten met een heerlijke hamburger.

De vegetarische Hamburger is gemaakt van onder andere tarwe en erwt. Vrij van vlees, vol van smaak en soja vrij. De burger is voorgegaard, heeft de structuur en smaak van vlees en is lekker sappig. Een heerlijk vegetarisch alternatief voor iedere burger fan!

Mora Vegetarian Crispy Chick'n burger

De heerlijke smaak van Crispy Chick'n, maar dan 100% vegetarisch. Mals en sappig van binnen en omhuld met een knapperige korst. De burger is gemaakt van tarwe, erwt en eiwitpoeder en is sojavrij. Lekker op een broodje of bij de (friet) maaltijd.



NATIONALE WEEK ZONDER VLEES

& ZUIVEL

Van 7 tot 13 maart 2022

De Nationale Week Zonder Vlees is het bekendste Nederlandse initiatief om de vleesconsumptie te verminderen. De landelijke campagne vindt elk jaar in maart plaats en wordt breed gesteund door partners uit de voedingsindustrie, zoals supermarkten en producenten.

Onze besparing dankzij 1 week zonder vlees en zuivel*

Wanneer je als volwassene deze week geen vlees en zuivel eet, bespaar je: 150 liter water, 121 kilometer autorijden, 770 gram dierenvlees en 2,4 kilo zuivel. Deze berekening gaat uit van het maximale effect bij het niet consumeren van vlees en zuivel gedurende 7 dagen. Wanneer vlees en zuivel worden vervangen door eieren, tofu, vlees-/zuivelvervangers, noten of peulvruchten is de besparing lager.



START JE OLA IJSSEIZOEN

NU MET KORTING



WE VERKOPEN
ONZELF DIT JAAR

OP EIGEN
HOUTJE!



5+1 GRATIS 13+3 GRATIS



Scan de QR-code of
bestel via unileverpartners.nl

De actie is geldig tot en met 1 april 2022. Maximaal 1 opstartorder per outlet.

Wij zijn live met onze nieuwe website www.unileverpartners.nl. Het platform waar jij als ondernemer alles voor je zaak perfect kunt regelen en dus ook deze OLA actie kunt bestellen. Scan snel de QR code en bestel jouw ijsjes en/of promotiematerialen.





Nieuw in het assortiment



Hamburgerbox; Enjoy your Burger!

We hebben 2 nieuwe Hamburgerboxen aan het assortiment toegevoegd.

- Hamburgerbox 115 x 110 x 75 mm.
Doos a 320 stuks (nu leverbaar)
- Hamburgerbox 90 x 90 x 78 mm.
Doos a 575 stuks (leverbaar 2e helft maart)



Om de kwaliteit van de Hamburgers te garanderen zijn de boxen voorzien van drukgaten. Daarnaast hebben de boxen een speciale sluiting en zijn voorzien van een PE coating. Ook goed om te weten; het gebruikte karton is 100% fair!.

De Hamburgerboxen sluiten mooi aan bij de bruin Kraft verpakkinglijn Enjoy your Meal (zakken, tassen) welke we in 2021 hebben geïntroduceerd.

Deluxe

Ons exclusieve merk Deluxe staat garant voor een uitgebreid assortiment aan kwalitatieve Bake-Off producten. Zo biedt u uw klanten, iedere dag een verse traktatie! Informeer bij uw groothandel naar het uitgebreide assortiment.



NIEUW IN ONS ASSORTIMENT



Meer informatie check www.outofhomepartners.nl

Dark Kitchens

Dark kitchens worden ook wel ghost kitchens of cloud kitchens genoemd. Het zijn concepten zonder front of house, die maaltijden produceren exclusief voor afhalen en bezorgen. De eerste dark kitchens kwamen in 2018 op. Marktonderzoekers van Euromonitor voorspellen dat de industrie in 2030 wereldwijd een biljoen dollar waard is. De geautomatiseerde productiekeukens zijn zowel een kans als een bedreiging, voor reguliere restaurants en (bedrijfs)cateraars.



Spookkeukens zijn een oplossing voor consumenten die behoefte hebben, aan een kwalitatief hoogwaardige maaltijd, die vers voor hen bereid wordt. Zonder dat ze daarvoor de deur uit hoeven.

Via een online omgeving bestellen consumenten in enkele seconden hun maaltijd, die vervolgens wordt thuisbezorgd. Deze geautomatiseerde productiekeukens sluiten perfect aan bij de groeiende vraag naar het anytime-anywhere-aanbod. Bovendien zijn consumenten over de hele wereld meer en meer gewend om eten en drinken te bestellen en te laten bezorgen, waar ze maar willen en wanneer ze maar willen.

De consument kan op ieder moment van de dag, via een app of website, een maaltijd bestellen bij een dark kitchen. Sommige dark kitchens zijn aangesloten bij de bekende bestelplatformen, zoals Thuisbezorgd en Uber Eats. Anderen bezorgen de maaltijden zelf.

Het dark kitchen-model biedt voor restauranthouders nieuwe kansen om de omzet te verhogen, terwijl de kosten relatief laag zijn. Tegelijkertijd zorgt deze ontwikkeling voor veel concurrentie en vormt het een potentiële bedreiging voor fysieke restaurants, maar bijvoorbeeld ook voor (bedrijfs)cateraars.

Bron *Food Inspiration*

BOOMIES

Geluk in elke hap!

Zalig zachte verwennerijen met hemelse vullingen en onweertaanbare looks! Crunchy, fruitig of boordevol cacao? Deze nieuwkomers worden gegarandeerd een succes in jouw zaak.

Maak je klanten blij – **MET BOOMIES!**

- ✓ POPULAIRE SMAKEN MET EEN TWIST
- ✓ 12-PUNT VULLING
- ✓ DUOTOPPINGS
- ✓ HEERLIJK SMEUÏG DEEG

Met vulling van gezouten karamel, afgewerkt met glazuur van gezouten karamel en crunchy karamelparels.

**BOOMIE
GEZOUTEN
KARAMEL**

**BOOMIE
CACAO
SINAAS**



Gevuld met donkere cacao en afgewerkt met heerlijke sinaasappelglazuur.

**BOOMIE
BESSEN
CITRUS**



Verfrissende vulling van aardbeien en zwarte bessen, met een toets van pompelmoes en citroen. Afgewerkt met heerlijke yoghurtglazuur.

BAKER & BAKER Benelux

Noorderlaan 139 2030 Antwerp

Servicelijn: BE 0800 97871 / NL 0800 864 77 63

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER

dedicated to delight



Aangesloten bij out of home partners:



Polluxstraat 6
5047 RB Tilburg



www.broekhuizen.nl
T 0252 70 02 00
E verkoop@broekhuizen.nl



www.hgt-tilburg.nl
T (013) 571 17 90
E verkoop@hgt-tilburg.nl



www.marschee.nl
T 0492 52 29 73
E verkoop@marschee.nl