

door: *Edward Reinke*



Verdwaald in conceptenland



Foodservice Consultant Society International (FCSI) is een wereldwijde toonaangevende vereniging van foodservice- en hospitalityconsultants. Met ruim 1450 leden in 45 landen is de vereniging een wereldwijd platform voor de belangrijkste onafhankelijke consultants. In elke editie van Food Hospitality geeft een Nederlandse FCSI-consultant zijn visie op een actueel thema. Deze maand: Edward Reinke.

Hebben we net met zijn allen de transitie verwerkt van gekoppeld, naar ontkoppeld, naar (deels) assemblage en vertaald in mooie centrale en decentrale gastvrijheidsconcepten, blijkt de scheiding van wonen en zorg weer een nieuwe om daar het best haalbare gastvrijheidsconcept bij te creëren.

Grand cafés

zijn opgetuigd met fraaie frontoffices en inrichtingen die in de echte horeca niet misstaan. Vraagafhankelijk zijn er geleidelijk aan nieuwe of aangepaste eten en drinken-concepten geïmplementeerd die ten goede komen aan het welzijn van de patiënt, cliënt of bewoner. Koken op kleinschalige woonvormen en andere concepten worden landelijk gretig ingevoerd, waardoor het gebruik van de met veel verve gestarte grand cafés een totaal andere dimensie krijgt.

We kunnen er niet mee zitten of toch wel?

Naarstig wordt gezocht naar markten die de dalende bezoekersaantallen kunnen compenseren. De familie, de wijk, de passant: kunnen we die verleiden tot het gebruik van een maaltijd of consumptie juist bij ons?

Past dat wel bij ons?

Onze bestaande en nieuwe doelgroepen vragen, naast de gewenste professionaliteit van de medewerker en kwaliteit van de producten, een zeer actief marketingbeleid en een prijsstelling die door de consument als aantrekkelijk wordt gezien. Hoe exploitabel moet onze horecavoorziening zijn? Niks is gratis, toch?

De cliënt van morgen

en dat is al vandaag, vraagt om creativiteit, innovatief vermogen en aanbod op menselijke maat en portemonnee. Out-of-the-box denken en doen is mooi maar dient ook realistisch vertaald te worden. Back to basic-principes, zoals de herintrede van kleinschalige gekoppelde keukens, moeten ook vandaag de dag voorzien in een degelijk kostendekkend exploitatiemodel.

Toekomstbestendigheid

van concepten is aldus een utopie. Ieder tijdperk heeft zijn eigen charmes en levensstijl van de gasten. Anticiperen op de wensen blijft het motto. Visionair zijn is niet voor ieder weggelegd, maar spiegelen met collega's al dan niet in verenigingsverband biedt inzichten en een ruimere blik op de toekomst.

Ondernemen

In de branche zal het meer en meer een combinatie worden van een hoge mate van dienstverlening/gastvrijheidselementen met een gezonde bedrijfsvoering. Efficiency in het werken en kwaliteitseisen zijn geen toverwoorden, maar noodzakelijkheden om succesvol te kunnen zijn.

Is het lunchpakket in het grand café weer het sleutelconcept voor de toekomst? Vermoedelijk niet, maar wie weet kiest de cliënt van morgen wel voor deze eenvoud.

Edward Reinke, managing partner JRM Food & Facilities