

LESBRIEF STUDENT

TRENDS IN DE HORECA



Voor iedereen die in de horeca werkt is het goed om op de hoogte te blijven van alle ontwikkelingen en trends in zijn/haar vakgebied. Trends kun je zien als thema's en richtlijnen waar de komende tijd veel vraag naar zal zijn. Jaarlijks verschijnen er diverse lijsten waarin deze trends worden beschreven en toegelicht. Met wat onderzoek kun je al snel bepalen of zo'n trend past binnen het horecaconcept van het bedrijf waar jij werkt, en vergroot jij jouw kennis over je vak. Door tijdig op een trend in te spelen, blijf je de concurrentie een stap voor. En kun jij je gasten bieden waar zij het meest behoefte aan hebben.

Trends in de horeca

Op welke trends speel je nu eigenlijk in?

Trends komen en gaan. Sommige zijn blijvers en andere slechts een kortstondige rage. Om dus mee te gaan in de juiste trend kan nog wel eens een moeilijke keus zijn. En moet je überhaupt wel meegaan in een trend? Het is dus belangrijk om eerst te kijken naar het bedrijf waar je werkt.

Aan de hand van de gekozen bedrijfsformule en bedrijfsconcept kun je al snel bepalen of een trend wel of niet past bij het bedrijf. Ook speelt de behoefte van jouw gasten en belangrijke rol. Daarnaast kijk je ook naar de eventuele investeringen (kosten) die erbij komen kijken. Denk aan training, scholing, aanschafkosten en verbouwkosten.

Uitleg



Onderzoek en advies.

Je gaat op onderzoek naar de trends binnen de horeca van 2023.

Hierbij kies je drie trends/ontwikkelingen uit. Aan de hand van een kort onderzoek op trends van voorgaande jaren bepaal je of deze eerder blijvend of een rage zijn. Je voert deze opdracht uit in twee- of drietallen.

De opdracht



1. Actuele trends.

Kies drie trends voor dit jaar. Zoek op het internet, of gebruik deze artikelen:

[Misset Horeca trends](#)

[Foodyard horecatrends 2023](#)

[Horecatrends 2023](#)

Omschrijf bij elk van de gekozen trends wat de trend inhoudt.



2. Onderzoek nu de drie meest populaire horecatrends van 2018 of een jaar daarvoor.

Zoek ze via internet. Gebruik zoektermen zoals 'horeca trends 2018' of 'hospitality trends 2018'.

- Schrijf op welke drie trends je hebt gevonden.
- Bepaal bij elke trend of deze nu nog steeds relevant is of een rage bleek te zijn.
- Licht toe waaruit dat blijkt.



3. Stel nu een advies en product op voor één van de drie gekozen trends uit 2023.

Pas deze toe op een horecabedrijf waarmee je bekend bent.

Bijvoorbeeld je stage-/leerbedrijf of een van je favoriete horecazaken.

Omschrijf:

- Je gekozen trend.
- Het bedrijf dat je gekozen hebt om de trend op toe te passen. Leg kort uit wat voor type bedrijf dit is en welke diensten en producten zij aanbieden.
- Waarom heb je voor deze trend gekozen?
- Is deze trend naar jouw mening blijvend of juist ragegevoelig? Beargumenteer dit met de kennis die je in opdracht 2 hebt opgedaan.
- Verzin nu een dienst, actie of product waarmee je de gekozen trend bij het bedrijf gaat inzetten. Bijvoorbeeld een nieuwe menukaart, een actieplan om duurzamer te werken, het opnieuw inrichten van het bedrijf of een andere passende manier.
- Wat moet het horecabedrijf veranderen om mee te doen met de trend?
- Ken jij nog meer horecabedrijven die deze trend goed kunnen toepassen? Noem minimaal één. Leg uit hoe jij denkt dat dit bedrijf de trend het beste kan toepassen.



4. Verwerk het onderzoek/advies in een presentatie.

Maak een korte en leuke presentatie van jullie onderzoek.

Bijvoorbeeld in PowerPoint of Prezi. Presenteer je advies aan de klas.

Tips



- Kies voor een trend die direct invloed heeft op jouw vakgebied.
- Bespreek na de presentatie met jouw medestudenten: welke trends zien jullie zelf terug in jullie leer-/stagebedrijf of favoriete horecazaak?
- Welke trends volgt het bedrijf?
- Waarom gaat het bedrijf mee in deze trend?
- Wat heeft dat voor het bedrijf betekend?
- Moest het personeel zich laten trainen/scholen?
- Wat was de reactie van de gasten?

Tendens biedt lesmateriaal voor:

Keuken, Bediening, Manager/ondernemer horeca, Facilitaire dienstverlening, Toerisme en Recreatie.

Meer informatie?



Tendens

boomberoepsonderwijs.nl/tendens