

HORECAVA

Ontdek de horeca op de Horecava

Ga samen met drie klasgenoten op ontdekkings- en inspiratietocht op de Horecava en werk onderstaande opdrachten uit in een verslag.



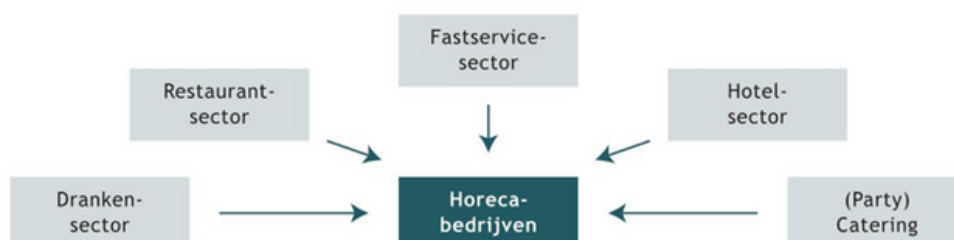
1 Interview bezoekers

Interview vijf bezoekers op de Horecava. Zorg dat je de volgende informatie achterhaalt:

- Heeft de persoon zelf een horecabedrijf of werkt hij/zij in de horecasector?
- Zo ja, wat voor bedrijf is het of welke functie heeft de medewerker.
- Hoe groot is het bedrijf?
- Naar welke onderwerpen gaat de interesse uit op deze Horecava.
- Vindt de persoon op deze beurs wat hij/zij zoekt?

✓ Verwerk de resultaten van de vijf interviews in een verslag.

✓ Noteer per bezoeker tot welke sector het bedrijf hoort.



✓ Noteer per bezoeker in welk marktsegment het bedrijf zich bevindt.

2

Trends en ontwikkelingen

De Horecava is opgedeeld in verschillende thema's.

1

Bakkerij en patisserie

4

Grootkeuken

7

Koude dranken

2

Fast casual

5

Interieur en design

8

Personeel

3

Food & Wine

6

Koffie, thee en cacao

9

Start up en innovatie

- ✓ Kies drie thema's waar jouw interesse het meest naar uitgaat.
- ✓ Ga voor deze drie thema's op zoek naar trends en ontwikkelingen die de foodservicemarkt gaan beïnvloeden.
- ✓ Maak foto's van de trend of ontwikkeling en beschrijf hoe een bedrijf hierop inspeelt.



3

Food Markt

Op de Food Markt maak je kennis met verschillende producenten en leveranciers die zich bezig houden met ambachtelijke, gezonde en verantwoorde producten. Het draait binnen de Food Markt om kwaliteit en het verhaal achter de producten. Bij de Food Markt komen verschillende trends aan bod. Ook vind je op de Food Markt diverse toepassingen van plantaardige voeding voor op de menukaart en leer je hoe groenten vaker een hoofdrol speelt in gerechten. Daarnaast ontdek je hoe je zorgt voor duurzaamheidswinst en kostenbesparing door efficiënter gebruik te maken van grondstoffen en zo ook nog eens minder voedsel te verspillen.

- ✓ Bezoek de Food Markt en kies een product waar jouw interesse naar uitgaat.
- ✓ Vraag de producent zoveel mogelijk informatie over het product.
 - Wat is het verhaal achter het product?
 - Is het geschikt voor veganisten?
 - Hoe duurzaam is het product?
 - Hoe gaat de producent om met voedselverspilling?
 - Vraag of je een paar productfoto's mag nemen.
- ✓ Maak een samenvatting van één A4 over het product.

4 Hospitality

Hospitality is een begrip dat continu in beweging is. Logisch, want de wensen en verwachtingen van gasten worden steeds hoger.

- ✓ Welke voorbeelden kom je op de beurs tegen die voor jou èchte hospitality uitdragen?
- ✓ Zoek naar een goed voorbeeld van hospitality op social media.
- ✓ Onderzoek hoe de hospitalitybranche social media als Instagram of TikTok inzet om de omzet een boost te geven.

5 Dranken

Er worden ontzettend veel soorten drank geschonken in de horeca. Ben jij een echte bierista, barista, wijnkenner, theesommelier of bartender?

Beantwoord onderstaande vragen voor:

- één huishoudelijke drank
 - één alcoholhoudende drank
- ✓ Wat zijn de beste alcoholvrije keuzes?
 - ✓ Welke Nederlandse wijnproducenten, theemerken, bierbrouwers, likeurstokerijen of koffiebranderijen zijn trending?
 - ✓ Welke biologische dranken worden aangeboden?
 - ✓ Zijn er ook veganistische varianten?

6 Verslag maken

Werk bovenstaande opdrachten uit in een verslag. Elke opdracht bevat minimaal 1 x A4. Je docent geeft aan waar en wanneer je het verslag in moet leveren.

