Trends 2021

**.1. Nieuwe technologie blijft**

Afhaalmaaltijden en koffie-to-go moest je snel, maar vooral contactloos, kunnen afrekenen. Voila: ineens stond naast de kassa een QR-code, zodat je met een Tikkie of een ander betaalverzoek die chai latte of briljante [Katsu Kip](https://favorflav.com/nl/eat-drink/restaurants/delivery-review-de-afhaalmaaltijd-van-de-japanner/%22%20%5Ct%20%22_blank) kon betalen. Voorspelling: die QR-codes op tafel of bij de kassa blijven nog wel even, want dat is toch verrekte handig.

**2. Extra verkoop in restaurants**

Om het hoofd boven water te houden gingen restaurants van alles verkopen. Afhaalmaaltijden, maar ook een fles wijn of zelfs een heel wijnpakket, hun signature koekjes en dat fantastische kruidenmengsel, maar ook dingen die normaal gesproken de keuken niet in zouden komen, zoals bloemen, snoepjes of servies: horeca-ondernemers grepen elke kans die ze zagen om omzet te genereren. Misschien merken een paar restauranthouders dat het best handig is om op die manier nog wat extra te verdienen – en de naamsbekendheid te vergroten. Die lekkere thee? Kun je misschien volgend jaar nog steeds kopen in het restaurant.

**3. Ook deftig diner afhalen**

In het begin waren afhaalmaaltijden vooral snel en simpel: soep, spareribs, kaasfondue. Maar het werd al snel duidelijk dat creatieve chefs een hele 4-gangen-maaltijd op een handige manier konden voorbereiden en meegeven aan hun gasten. Thuis nog even iets bakken, opwarmen of door elkaar roeren en voilà: je lijkt zelf wel een sterrenchef. Yelp verwacht dat die ontwikkeling blijft: slimme diners voor thuis, die het niveau van de shoarma of pizza ver overtreffen.

**4. Bezorgeten wordt beter**

Niks mis met die shoarma en pizza van punt 3, maar als je vaker eten laat bezorgen wil je wel dat het lekker en vers is. Omdat bezorgen van maaltijden de afgelopen negen maanden zo’n vlucht heeft genomen, zal de kwaliteit van het thuisbezorgde eten steeds beter worden. Geen vette bek, maar iets met vitamines en verse ingrediënten, dat wordt de bezorghap van de toekomst, volgens Yelp.

**5. We houden van de horeca**

De Dijk zong het al: ‘Een man weet pas wat ‘ie mist, als het er niet is.’ Maandenlang geen café, geen koffietentje, geen snelle lunch, geen romantisch diner, geen borreltafel, het heeft pijnlijk duidelijk gemaakt dat we de horeca enorm missen. Veel mensen hebben hun favoriete adresjes gesteund, op welke manier dan ook. Bovendien werd door [ons eigen gestuntel in de keuken](https://favorflav.com/nl/eat-drink/food-stories/14x-dat-mensen-echt-niet-hun-beste-dag-hebben-in-de-keuken/) duidelijk hoe moeilijk het eigenlijk is, zo’n profi restaurant runnen. En die liefde en het respect blijft: door die stomme corona-crisis hebben we de horeca opnieuw leren waarderen.