

VITAM, NIET MEER NORMAAL!

TRENDRAPPORT BEDRIJFSCATERING 2021

INHOUDSOPGAVE

Vitam, niet meer normaal!	Pagina 3
Trend #1 - ME-time wordt WE-time	Pagina 4
Trend #2 - Goede gezondheid is de nieuwe rijkdom	Pagina 5
Trend #3 - Mentaal gemak	Pagina 6
Trend #4 - Grab the control	Pagina 7





VITAM, NIET MEER NORMAAL!

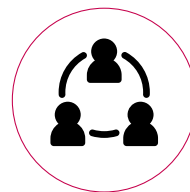
De wereld ziet er op dit moment totaal anders uit. Begin 2020 maakten we kennis met COVID-19. We leven wereldwijd in een tijd die niemand eerder heeft meegemaakt, waarbij elke dag met veel onzekerheden aan ons voorbij gaat.

Door het virus is de (catering)wereld, zoals we die kennen, niet meer normaal. Vijf dagen op kantoor werken en lunchen in het bedrijfsrestaurant is niet meer normaal. Een onverpakt plakje kaas pakken is niet meer normaal. Je collega een high-five geven voor zijn goede inzet is ook niet meer normaal.

Wat voorheen normaal was, is niet meer normaal!

TRENDS VOOR 2021

Helaas kan niemand in de glazen bol kijken en ons met zekerheid vertellen hoe de wereld er in 2021 uitziet. Echter zien wij wel ontwikkelingen in de wereld die van invloed zijn op bedrijfscatering. In dit trendrapport omschrijven wij vier trends die effect hebben op de manier waarop wij onze dienstverlening invullen. Dit is op basis van de interne en externe onderzoeken, markttrends en de veranderende wereld waar we in zitten door het virus. Zo zien wij onder andere dat men eetmomenten samen met anderen wil doorbrengen, gezondheid belangrijker is geworden, men steeds meer wil weten van de herkomst van eten en men meer controle wil hebben over wat ze eten.



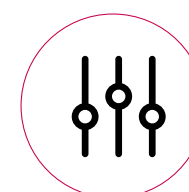
**#1 ME-time
= WE-time**



**#2 Goede
gezondheid is het
nieuwe rijkdom**



**#3 Mentaal
gemak**

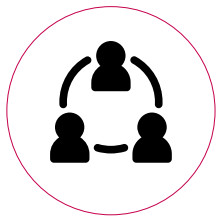


**#4 Grab the
control**



'Het nieuwe normaal' daagt ons uit om op zoek te gaan naar nieuwe duurzame initiatieven in onze restaurants. Eén ding is zeker: wij garanderen een gastvrije en veilige dienstverlening met inachtneming van de coronamaatregelen. Bekijk de website voor meer informatie: www.vitam.nl/covid19.





TREND #1 - ME-TIME WORDT WE-TIME

Juist in deze tijd hebben we elkaar nodig

Met grote groepen collega's gezellig lunchen in het bedrijfsrestaurant, met vrienden uit eten gaan of een borrel op het terras drinken zijn niet meer vanzelfsprekend. In deze pandemietijd ben je voornamelijk aangewezen op je huishouden en daardoor breng je steeds meer tijd alleen door. Maar het hebben van sociale contacten is een menselijke eigenschap: we hebben behoefte aan persoonlijk contact en oprechte aandacht. En dat zag je ook: toen de maatregelen versoepeld werden, ging men weer massaal naar de horecagelegenheden. Logisch, want eten en drinken is altijd al een belangrijke, verbindende factor geweest en ook tussen de werknemers versterkt het de samenwerking en band.

Door het virus is het fenomeen thuiswerken explosief toegenomen. Werknemers zitten vijf dagen thuis achter hun veelal geïmproviseerde bureaus en zien en spreken hun collega's uitsluitend via online communicatieplatformen. De verwachting is dat wanneer het virus onder controle is, kantoordagen afgewisseld zullen gaan worden met thuiswerkdagen. De wisseling tussen de werkplekken heeft ervoor gezorgd dat de functie van het kantoor is veranderd. Het is meer en meer een ontmoetingsplek voor collega's, waar men vooral zal gaan vergaderen, brainstormen en bijpraten.

ONTMOETEN EN VERBINDEN

In onze restaurants staan ontmoeten en verbinden centraal. We zijn ons ervan bewust dat collega's elkaar niet meer op regelmatige basis ontmoeten. Gastvrijheid, presentatie en ontzorgt worden dragen ertoe bij dat zij onderling kunnen genieten van eten en drinken. Ook het koffiemoment zal een belangrijkere rol gaan vervullen in het ontmoeten en verbinden. Collega's willen onder het genot van een speciale kop koffie bijpraten met elkaar.

Doordat men minder op kantoor aanwezig is, zal men meer geneigd zijn om een uitdagende, gezonde en luxe lunch te kiezen. Het lunchmoment zal sneller aangegrepen worden om naar het restaurant te gaan.





TREND #2 - GOEDE GEZONDHEID IS DE NIEUWE RIJKDOM

Je gezondheid en fit voelen is nu belangrijker

Een goede gezondheid is relevanter dan ooit. Bewust gezond eten, voldoende beweging, weerstand verhogen en goed voor jezelf zorgen zijn tijdens de pandemie belangrijker is dan ooit. Ongezonder eten past niet meer in deze tijd en men is bereid om meer geld uit te geven aan gezonde maaltijden.

Naast het bewuster eten, wordt bewegen steeds belangrijker door het vele thuiszitten. Wandelen en fietsen heeft een enorme vlucht genomen, mensen trekken erop uit en we maakten kennis met code rood voor natuurgebieden.

LAAT VOEDING JE MEDICIJN ZIJN

Om te zorgen dat onze lunchgasten veilig een bezoek kunnen brengen aan onze restaurants, was het aanpassen van onze restaurants een minimale vereiste. Op basis van de richtlijnen hebben we onze restaurants anders ingericht, waarbij we de versbeleving wilden behouden. Zo kunnen de gasten blijven genieten van gezond en lekker eten in onze restaurants.

Daarnaast is onze missie relevanter dan ooit: mensen met lekker eten en drinken verleiden tot een gezonde en verantwoorde levensstijl. Gezonde voeding draagt bij aan een vitale levensstijl en daar willen wij onze gasten bewust van maken. Dit doen wij door middel van het delen van kennis, inspiratie en tips.

Bovendien vinden we dat gezonde catering voor iedere organisatie beschikbaar moet zijn. Iedereen zou moeten kunnen genieten van een gezond ontbijt, een heerlijke lunch, een verse overwerkmaaltijd of een lekker tussendoortje. Wij hebben daarom Deli by Vitam geïntroduceerd: onze onbemande cateringoplossing met een vers grab&go assortiment, die wij op verschillende manieren presenteren en passend is voor verschillende soorten locaties.





TREND #3 - MENTAAL GEMAK

Gemak en zekerheid zorgen voor veiligheid. Weet wat je eet!

Waarbij het eerst de norm was voor food- en retailbedrijven om transparant te zijn over de herkomst van een product, is het nu de wens - of zelfs de eis - vanuit de consument. Men is bewuster en nieuwsgieriger. Wanneer het verhaal achter het product goed voelt, is men bereid een hogere prijs te betalen voor het artikel. De specialiteitenzaken zijn weer in en onder het mom 'support your locals' staan de lokale ondernemingen in de spotlights. We brengen met z'n allen weer vaker een bezoek aan de bakker en slager, in plaats van alle boodschappen bij één supermarkt te halen. Kwaliteit begint langzamerhand weer steeds waardevoller te worden dan kwantiteit en prijs.

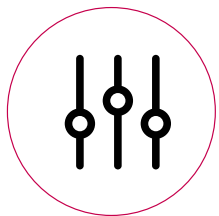
Dit is wat wij bedoelen met 'mentaal gemak': zonder al te veel moeite, snel zekerheid en informatie inwinnen over een product. Men is bereid om gezonder te eten, maar het liefst op een laagdrempelige manier. Gezonde maaltijdpakketten zijn hier een voorbeeld van.

BEWUST KIEZEN

In al onze restaurants eet je zonder zorgen gezond. Wij willen onze gasten kennis laten maken met onze bewuste assortimentkeuzes en de initiatieven die wij nemen om een vitalere wereld te creëren. Met het ontwikkelen van maaltijdpakketten, kunnen onze lunchgasten nu ook thuis genieten van een duurzame en verantwoorde maaltijd.

Onze Good Food-lijn - onderscheidende producten met een goed verhaal – sluit ook aan bij deze trend. De bijzondere verhalen achter de lekkere producten dragen bij om ons assortiment nog verder te verduurzamen, te verbeteren en aantrekkelijker te maken.





TREND #4 - GRAB THE CONTROL

Controle geeft veiligheid. We bepalen zelf wat, wanneer en met wie we eten.

We hebben helaas geen grip op het virus, maar wel op wat en wanneer wij eten. De trend van vorig jaar 'Eat it my way' is daarom nog steeds relevant. Er is geen kant-en-klaar recept voor gezond eten en die zou ook niet kunnen bestaan, want gezond eten is voor iedereen anders. Natuurlijk zijn er basisregels voor een uitgebalanceerd dieet, maar we bepalen zelf wat we kunnen eten. Persoonlijke eetvoorkeuren van iedereen moeten worden gerespecteerd.

ONE SIZE DOESN'T FIT ALL

Wij verleiden onze gasten om voor de gezonde keuze te gaan in plaats van hen te verplichten. We weten dat we niet alle lunchgebruikers blij maken met een volledig vega(n) assortiment, zoals het concept 'Meatless Monday'. Daarom komen wij in onze restaurants tegemoet aan individuele wensen van de gast. Bij onze salade- en broodjesbar kan de gast zelf zijn lunch samenstellen.

Om in te spelen op de behoefte om zelf te bepalen wanneer we eten, is het ons streven om op meerdere momenten op de dag een passend aanbod te presenteren. Hierdoor neemt drukte in het restaurant tussen 12 en 13 af.

In de war on talent zijn dit soort kleine, persoonlijke gelukmomentjes een minimale verwachting van young millennial. Het liefste zouden ze elke ochtend door een barista begroet willen worden met hun op maatgemaakte flat white met havermelk.



TRENDRAPPORT BEDRIJFSCATERING 2021

Door de inzicht te krijgen in de bovengenoemde trends, kunnen we onze dienstverlening aanpassen op de wensen en behoeftes van onze opdrachtgevers en gasten. De bovengenoemde trends en aspecten hebben wij samengesteld op basis van interne en externe inzichten en onderzoeken en markttrends. Hierbij hebben (afstudeer) onderzoeken van studenten aan de Hotel Management School Maastricht en Fontys Hogeschool ook aan bijgedragen.

Vragen of reacties op dit rapport? Neem contact op via redactie@vitam.nl.

OP DE HOOGTE BLIJVEN?

Wil je op de hoogte blijven van de trends en ontwikkelingen van de (bedrijfs)catering? Schrijf je in voor onze nieuwsbrief en laat je 6x per jaar inspireren door gezonde foodtrends, nieuwe concepten, lekkere seizoensrecepten en vitaliteitstips.



DE VITAM 5

De belofte in onze dagelijkse dienstverlening!

Bij Vitam willen we dat gasten onze restaurants graag bezoeken. Daarbij vinden we het belangrijk dat we waarmaken wat we beloven. De Vitam Vijf is de manier waarop we onze missie en visie vertalen naar onze dienstverlening in de restaurants. Enerzijds geeft het houvast aan onze medewerkers, anderzijds aan onze opdrachtgevers en gasten. Het zijn de beloften die we doen in onze dagelijkse dienstverlening.

1. ONTMOETEN EN VERBINDEN

Onze ondernemende medewerkers zorgen voor een gastvrije beleving in onze sfeervolle restaurants, waar genieten en ontmoeten centraal staan.

2. LEKKER EN VITAAL

Met lekker eten en drinken verleiden we onze gasten tot de gezonde keuze.

3. ECHT ETEN, VERS KOKEN

We gaan voor vers en voedzaam en vermijden onnodige toevoegingen.

4. HET SEIZOEN IS DE BASIS

Nederlandse seizoensgroenten bieden ons variatie, kwaliteit en garanderen duurzaamheid.

5. VERANTWOORDE KEUZES

We hebben respect voor mens, dier en milieu en hanteren een duurzame en circulaire werkwijze.





Ontdek Vitam!

Als ondernemende cateraar stelt Vitam genieten van goed en lekker eten centraal. Wij geloven dat voeding volop mogelijkheden biedt om een waardevolle bijdrage te leveren aan vitale mensen in een vitale wereld. In onze meer dan 280 restaurants binnen bedrijven, campussen, ziekenhuizen en horeca is het onze missie om met lekker eten en drinken mensen te verleiden tot een gezonde en verantwoorde levensstijl.

Bezoek www.vitam.nl voor meer informatie.

T 073 544 21 27
E info@vitam.nl
W www.vitam.nl

Bezoekadres:
Burgemeester Burgerslaan 40
5245 NH 's Hertogenbosch