FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

DE BELGISCHE FOODSERVICEMARKT ANNO 2022:

"HOE ONS WAPENEN NA CORONA"

CIJFERS, INZICHT EN REFLEXIE OVER DE FOODSERVICEMARKT POSTCORONA

Jo Hillaert
Rudy Van Eeckhout
Eddy Bovijn

Oktober 202

FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

Inhoud

1. Doel van deze studie
2. Gehanteerde methodologie
3. Foodservices in cijfers 2019-2021
4. Achtergrond bij de cijfers per subsector
5. Algemene conclusie en reflexie 2019-2021
6. Trends 2025
7. Reflexie: Foodservices 2025 in de mist

FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

Waar staat Foodservce Belgie anno 2022
Postcorona Update 09 2020: Inleiding

- Op 11 maart 2020 werd Covid-19 door WHO als pandemie uitgeroepen. Ondertussen zijn we 6 maand ouder en wijzer geworden
- **Niemand had de nefaste draagwijdte** van het coronavirus in onze sector zo sterk durven inschatten
- Ondanks eerdere signalen uit het buitenland zijn de **meeste operators in snelheid genomen**

- Na 6 maand maken we een stand van zaken **en estimaties naar de nabije (2022) en verdere toekomst (2025)**
- Bij de verkregen informatie gaan de sprekers/respondenten ervan uit dat er **medio volgend jaar ons "vaccin"** zeker is toegediend.
- Indien niet, zijn wij genoodzaakt deze update opnieuw te actualiseren

- **In deel 1 volgen cijfers per sector (aantal tickets - aankoopwaarde F&B)**
- **Hierna volgen een aantal citaten van experten in de sector (key-players), die verklarend zijn**
- Hiermee worden de meest relevante tendensen weergegeven binnen de horeca en cateringwereld tot begin 2022

- Tevens zijn estimaties en previsies de resultante van gesprekken met 120 keyplayers uit de sector
- Zowel cijfermatige (kwantitatieve) als kwalitatieve informatie werden meegedeeld

- Sommige organisaties en sectoren **halen** hun achterstand **in**; voor anderen wordt het **nooit meer als voordien.**

- Ook actuele informatie uit ons recent **onderzoek** ***" de impact van de coronacrisis op Foodservices van 26 05 2020 " (iVOX-Food in Mind) met updates*** onderbouwt de meeste van deze citaten.

- Het doel van dit rapport is de huidige toestand en evenzeer trends (2025) te geven van de marktwijzigingen **zodat de betrokken spelers meer adequaat hun doelstellingen kunnen bijstellen en behalen**

- Food in Mind wenst hierbij elkeen van harte te danken voor de **eerlijke en transparante info omtrent de "moeilijke" toestand** binnen de eigen business.

FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

Inhoud

1. Doel van deze studie
2. Gehanteerde methodologie
2.1. key operators (120)
2.2. Consumentenonderzoek (1000 Belgen)

3. Foodservices in cijfers 2019 – 2021 pg 13

Social catering: omzet ontwikkeling 2019 - 2021
Commercial catering: omzet ontwikkeling 2019 - 2021
Facility catering/on the go: omzetontwikkeling 2019 – 2021
Aankoopbedrag F&B binnen social catering & facility catering 2021
Aankoopbedrag F&B binnen commercial catering 2021

4. Achtergrond bij de cijfers per subsector 2019 – 2021 pg 26

Omzet ontwikkelingen in de zorgsector 2019 - 2021
Update Corona: omzet ontwikkeling in de zorgsector verklaard
Omzet ontwikkelingen in B&I 2019 - 2021
Update Corona: omzet ontwikkeling in B&I verklaard
Omzet ontwikkelingen in Education 2019 - 2021
Update Corona: omzet ontwikkeling in Education verklaard

Inhoud

4. Achtergrond bij de cijfers per subsector 2019 – 2021

Omzet ontwikkelingen in hotel 2019 - 2021
Update Corona: omzet ontwikkeling in hotel: verklaard
Omzet ontwikkelingen in Quick Service 2019 - 2021
Update Corona: omzet ontwikkeling in Quick Service: verklaard
Omzet ontwikkelingen in Resto/bistro 2019 - 2021
Update Corona: omzet ontwikkeling in Resto/bistro: verklaard
Omzet ontwikkelingen in Transport 2019 - 2021
Update Corona: omzet ontwikkeling in Transport: verklaard
Omzet ontwikkelingen in S.Service & Autosnelweg 2019 - 2021
Update Corona: omzet ontwikkeling in S.Service & Autosnelweg: verklaard
Omzet ontwikkelingen in F&B Entrepreneurs 2019 - 2021
Update Corona: omzet ontwikkeling in F&B Entrepreneurs: verklaard
Omzet ontwikkelingen in Leisure/recreatie 2019 - 2021
Update Corona: omzet ontwikkeling in Leisure/recreatie: verklaard
Omzet ontwikkelingen in Congres/expo 2019 - 2021
Update Corona: omzet ontwikkeling in Congres/expo: verklaard
Omzet ontwikkelingen in Facility/petrol 2019 - 2021
Update Corona: omzet ontwikkeling in Petrol : verklaard
Omzet ontwikkelingen in Facility/retail 2019 - 2021
Update Corona: omzet ontwikkeling in Faciliy/retail: verklaard

FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

Inhoud

5. Algemene conclusie en reflexie 2019 – 2021 pg 66

Reflectie over de impact van Corona op de foodservicesector
Reflectie over de impact van Corona op de social catering
Reflectie over de impact van Corona op de commercial catering

6. Trends 2025 pg 79

Inleiding: trends 2025
Zorg: trends 2025
de lockdown ervaring-gevolgen van de “corona ervaring”-veranderingen in het cateringmodel-operationele gevolgen-conclusie
B&I: trends 2025
de lockdown ervaring-gevolgen van de “corona ervaring”-veranderingen in het cateringmodel-operationele gevolgen-conclusie
Education: trends 2025
de lockdown ervaring-gevolgen van de “corona ervaring”-veranderingen in het cateringmodel-operationele gevolgen-conclusie
Horeca: trends 2025
de lockdown ervaring-gevolgen van de “corona ervaring”-veranderingen in het cateringmodel-operationele gevolgen-conclusie
Hotel: trends 2025
de lockdown ervaring-gevolgen van de “corona ervaring”-veranderingen in het cateringmodel-operationele gevolgen-conclusie

FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

Inhoud

6. Trends 2025

Restauratiesector: trends 2025
de lockdown ervaring-gevolgen van de “corona ervaring”-veranderingen in het cateringmodel-operationele gevolgen-conclusie
Transport: trends 2025
de lockdown ervaring-gevolgen van de “corona ervaring”-veranderingen in het cateringmodel-operationele gevolgen-conclusie
Leisure & event: trends 2025
de lockdown ervaring-gevolgen van de “corona ervaring”-veranderingen in het cateringmodel-operationele gevolgen-conclusie
Facility:petrol & retail: trends 2025
de lockdown ervaring-gevolgen van de “corona ervaring”-veranderingen in het cateringmodel-operationele gevolgen-conclusie

7. Foodservices 2025 in de mist

pg 121

Ontwikkelingen: maatschappelijke tendensen
Ontwikkelingen: de “Green Deal”
Foodservices 2025 in de mist

Inhoud

1. Doel van deze studie
2. Gehanteerde methodologie
3. Foodservice in cijfers 2019-2021
4. Achtergrond bij de cijfers per subsector
5. Algemene conclusie en reflexie 2019-2021
6. Trends 2025
7. Reflexie: Foodservices 2025 in de mist

Foodservice Belgie anno 2022

RESEARCH BIJ

Key Operators	De Belgische consument
Food in Mind	Ivox Research

Markt situatie begin 2022

Onderbouwd foodservicerapport op basis van de combinatie van gegevens van de Belgiische consument gekoppeld aan de gesprekken met de actoren/ experten uit de verschillende horeca & catering sectoren

- 120 Actoren/experten binnen elk segment van Foodservices
- Oktober 2020 huidige omzet en vooruitzichten 2020-2021
- Verklaringen en reflexie omtrent huidige situatie en toekomst 2025

- 1000 Belgen respresentatief voor de markt
- Houding tov Corona en postcorona in Foodservices
- Wetenschappelijk onderzoek 12-19 mei en update 8-9 juni; 26-27 juli; 1-4 augustus en 25-26 augustus

FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

Werkwijze en doelstelling: 1. key operators

Deze studie kwam tot stand op basis van gesprekken met bevoorrechte getuigen uit de foodservice sector.
Meer dan 120 operators werden gecontacteerd en ondervraagd over hun ervaringen.
Zowel nationale ketens als lokale spelers werden aangesproken binnen de verschillende deelsegmenten van social catering en commercial catering.
Deze gesprekken vonden face to face en telefonisch plaats van juni t.e.m. september 2020.

Social catering: 40 contacten, waaronder

Zorg - kort verblijf :
AZ Sint Jan Brugge- Isosl Liege - UZ Gasthuisberg – Ter Duinen Nieuwpoort- AZ Alma Eeklo – ST Andries Ziekenhuis Tielt.

Zorg - Lang verblijf :
L'Esplanade Ath - Orpea Uccle (keten) – Armonea Mechelen (keten) – Veresto Olen – Militza Oostakker – Campus Asster St Truiden

Bedrijven & overheid :
Covestro - VRT- Fortis BXL – Duo Catering- ISS Catering
Green Kitchen - Atlas Copco Wilrijk - Huis van de Arbeid Brussel- Fedorest
Ministerie Financiën - Eurocontrol Brussel

Onderwijs :
Institut Sacré-Coeur Nivelles- Université Louvain La Neuve - Vrije Universiteit Brussel - Bimsem Mechelen - College Paters Jozefieten Melle - Tehuis voor Schipperskinderen Antwerpen – Alma Leuven

Nationale cateraars :
actief in al deze segmenten: waaronder nationale cateraars (ISS Catering – Belgocatering –Prorest- andere)

Facility catering/on the go : 8 contacten waaronder

Retail: *Ikea*
Petrol : *Total -Autogrill –Shop n Go*

Commercial catering: 72 contacten, waaronder

Hotels :
Entegra Belgium - Ramada Woluwé – Novotel Zaventem - Gosset Hotel/Flanders Group - NHotel Brussel- Les Tanneurs Namur- VanderValk Nivelles - Mercure Oostende - Aldhem Hotel Grobbendonk –Ibis De Haan

Expo :
La Boutique Alimentaire - Tours & Taxi_Marie & Luigi- Gent Expo -Moresto Moucron- Kortrijk Expo - Charlies- Expo

Recreatie :
Domaine Provincial de Chevetogne - Technopolis Mechelen – De westhoek Oostduinkerken - Reigersnest Koksijde - Domein Bosberg Houthalen – Plankendaal-

Restaurantketens & wegrestaurants :
Colmar - The Lodge Group - Den Eyck – Makro Zaventem –Autogrill -Café Bonjour

Transport: *Camden Food/Brussels South – Belair/Oostende – SNCB/Brussel Zuid - LSG Skychefs*

F&B Entrepreneurs :
Diner Privé GrootBijgaarden - Traiteur Lombaerts Beveren - Traiteur Du Parc Neder over Heembeek - The Catering cie Boortmeerbeek – Traiteur Magnus Antwerpen – Carpe Diem Tongeren - Darv Robiette Nivelles – Le Pavillon Imperial La Louvier HK Traiteur Antwerpen

FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

COMMERCIAL CATERING

horeca

Hotel-logies
- hotel
- pension
- hoeve
- jeugdherberg
- B&Breakfast
- …

Restauratie
- Fastfood & frituur
- Quick service
- bistro/resto
- brasserie
- sterrenzaak

drank verstrekkers
- café
- bar/pub
- discotheek
- tea room
- coffee shop
- fuifzalen
- danscafe

transport

'on board' 'in transit'
- treinen
- boten
- vliegtuigen

Autosnelweg SS ketens
- motorway
- family resto.

leisure

F&B Entrepreneurs
- traiteurs
- eventcaterars
- home delivery

Recreatie particulier
- pretpark
- dierenpark
- museum
- sport

Congres & Expo
- congres
- beurs
- symposium
- salon

Werkwijze en doelstelling:
2. de Belgische consument

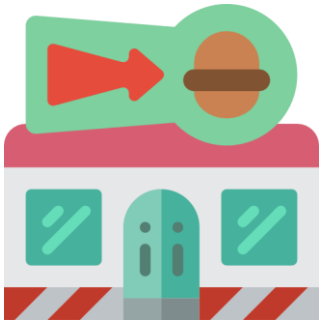
IMPACT VAN DE CORONACRISIS OP DE FOODSERVICE SECTOR:

FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

26 05 2020

Deze studie

- De aanleiding van deze studie is de vraag naar mogelijke implicaties op lange en middellange termijn van de **Corona crisis** op het foodservice gebeuren.



- Hiervoor werd door iVOX tussen 12 en 19 mei 2020 een **online onderzoek** uitgevoerd bij 1000 Belgen, representatief op taal, geslacht, leeftijd en diploma waarbij een aantal stellingen werden voorgelegd over het foodservice gebeuren.
- De stellingen werden opgesteld door verschillende klanten van Food in Mind en gereviseerd door iVOX.
- Dit rapport geeft de resultaten weer per stelling en een samenvatting op basis van de belangrijkste resultaten

FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

Social catering: omzet ontwikkeling

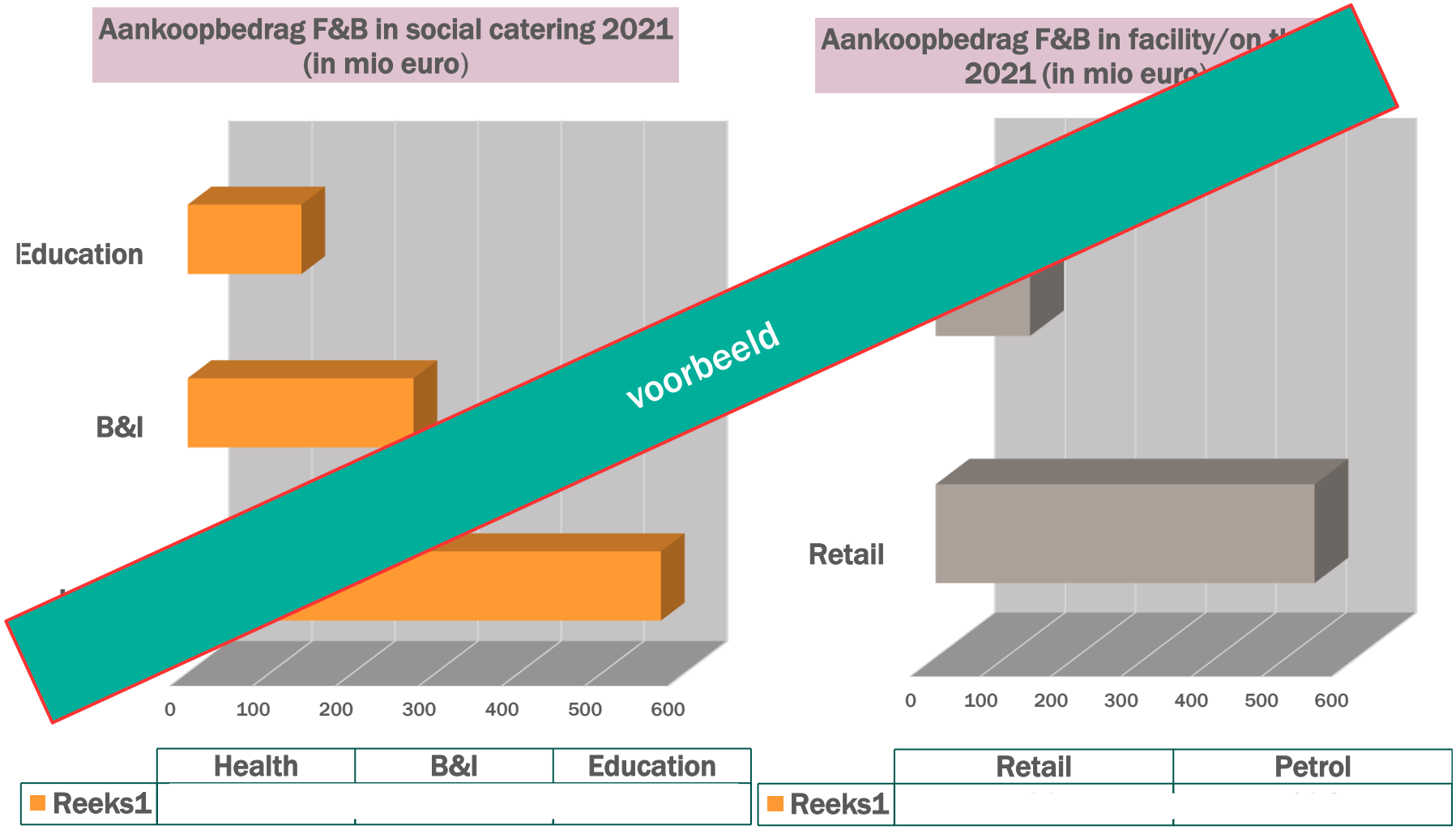
Social catering 2019 -2021: aankoopbedrag F&B (in mio euro)

Sector/jaar	B&I	Education	Health	Totaal
2019	495 (100%)	210 (100%)		
2020/2021			(-21%)	928 (-31%)
2021/2022	(-5%)	137 (+7%)	570 (+10%)	979 (+5%)
Tickets 2019 (mio)	230	95	316 & 128 breakfast	

voorbeeld

FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

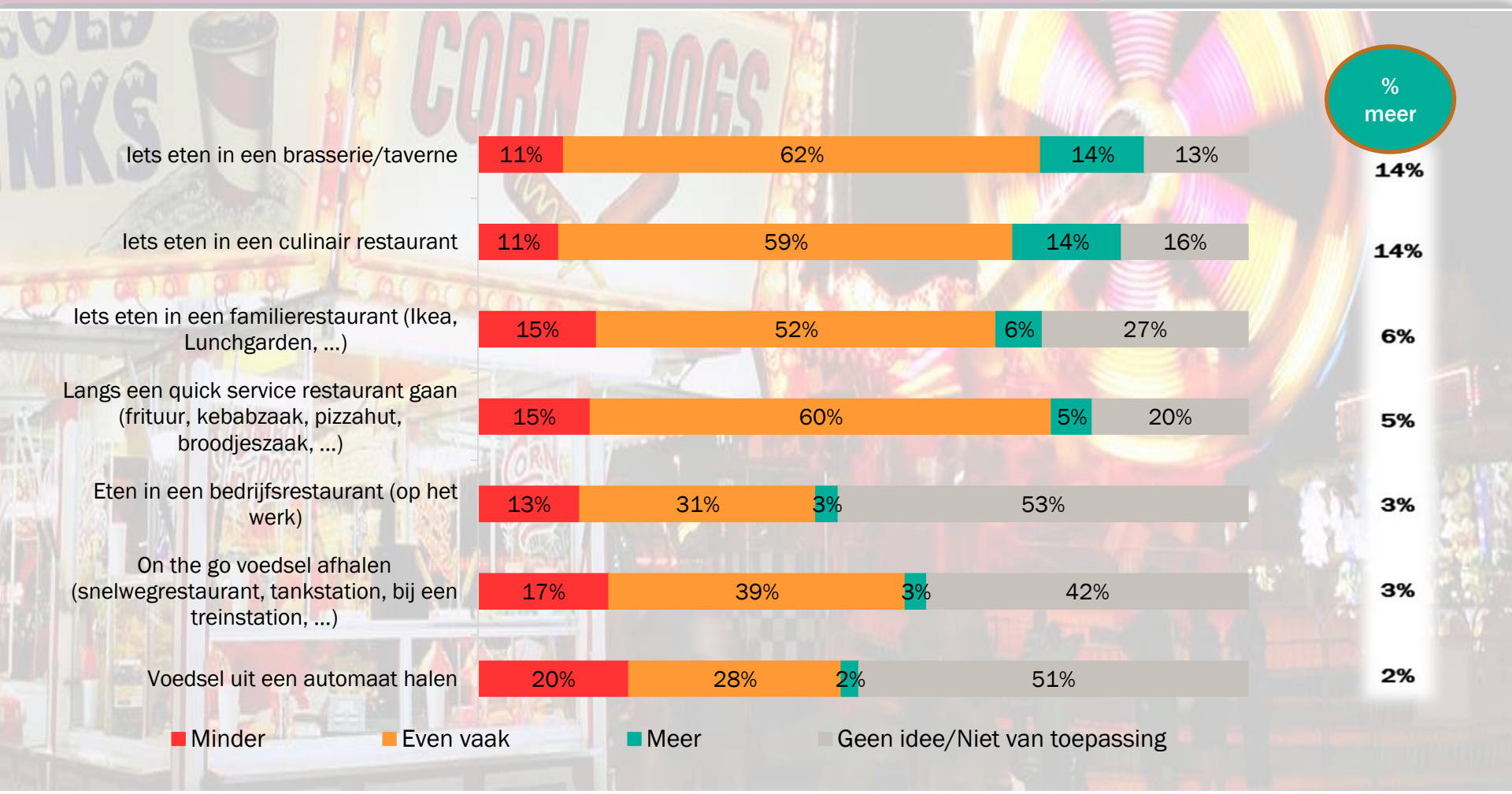
Aankoopbedrag F&B in social catering en facility catering 2021 (mio euro)



Impact Corona op de Foodservice

(research iVOX-Food in Mind 26 05 2020)

*Bent u van plan om onderstaande zaken **meer of minder** te doen **na de coronacrisis** dan voor de coronacrisis*

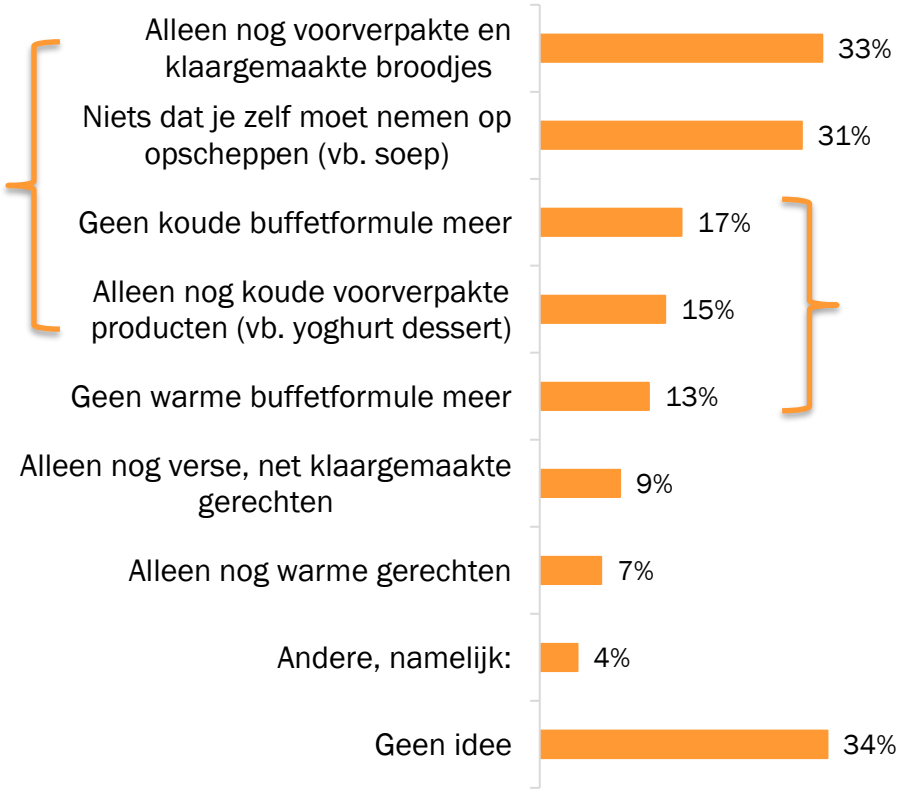


Powered by

Bedrijfsrestaurant

Na de crisis

Welke wijzigingen denkt u dat er zullen zijn in het bedrijfsrestaurant?



Filter: indien met denkt dat aanbod zal veranderen
N: 90

Significant hoger (betrouwbaarheid 95%)

Voorbeeld warme maaltijden gedurende lockdown bij blue collar

Menu week : 22				
	warme snack	toespijs	broodje van de dag	Soep
maandag 25/mei	Pasta met asperges en ham of veggie	Vitello Tonato	Krabsalade	Minestrone
dinsdag 26/mei	Fishburger met zalm	Omelet met kruiden	Gerookte zalm	Kervelsoep
woensdag 27/mei	Lamsgyros met kritharaki	Salade met scampi	Vleessalade	Aspergesoep
donderdag 28/mei	Toast champignon	Gerookte zalm	Martino	Tomatensoep
Vrijdag 29/mei	Frieten met sausje	Stoverij Tomaat garnaal	Mozzarella	Groentesoep

warme snack woensdagnacht : Slaatje met kaaskroket
Warme snack vrijdagnacht : Frieten met sausje
warme snack : Stoverij

FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

Update Corona : omzet ontwikkeling in onderwijs verklaard

Previsie aantal maaltijden 2020/2019 = -39%
Estimatie aantal maaltijden 2021/2020 = +7%

- **Traiteurs** worden aangesproken om maaltijden te leveren (o.a. internaten) en kunnen mogelijks vanuit de schoolkeuken opereren
- **Binnen het lager onderwijs staat catering ter discussie,** moeten er warme maaltijden worden aangeboden , en indien ja – bereid in eigen keuken (**keukenpersoneel is 35%** van de tijd operationeel in de keuken) en de infrastructuur betekent een hoge investering
- Binnen het **hoger onderwijs** reserveren studenten op voorhand hun plaats, de ruimte is gehalveerd; afhaalmaaltijden worden gestimuleerd
- **Het afstandsonderwijs** zal gedeeltelijk het huidig onderwijssysteem veranderen
- **Werken met meer spreidingspauzes**, op kleinere locaties, meer corners en het gebruik van take away

✓ Onze cateringruimte maakt plaats voor onderwijsfuncties (examens)- de automaten werden leeggemaakt (om samenscholing te vermijden), en werken met take away (Foodtruck op de speelplaats)

✓ "Onze school "(Groenendaal) sluit tijdelijk de keuken, het personeel wordt ingezet om de lokalen te ontsmetten"

✓ Projecten als " maaltijden naar de studenten brengen" (residenties) worden nu versneld ***uitgevoerd***

✓ Onze" broodjesapp" : bestellingen van studenten worden via automaten (gekoeld) opgehaald.

✓ Ondanks alle inspanningen halen wij momenteel maar 16% van ons budget – drama -

✓ Wij voeren het concept "pre-ordening en pre -paying" in

Studenten bestellen op vooraf hun plaats en hun menu en betalen

Elkeen heeft een tijdsslot en 40 minuten tijd voor de maaltijd

✓ Ook hebben we een aantal chalets voor de "last minutes studenten met "on the go snacks"

Omzet in Transport: overzicht

Kerncijfers sector

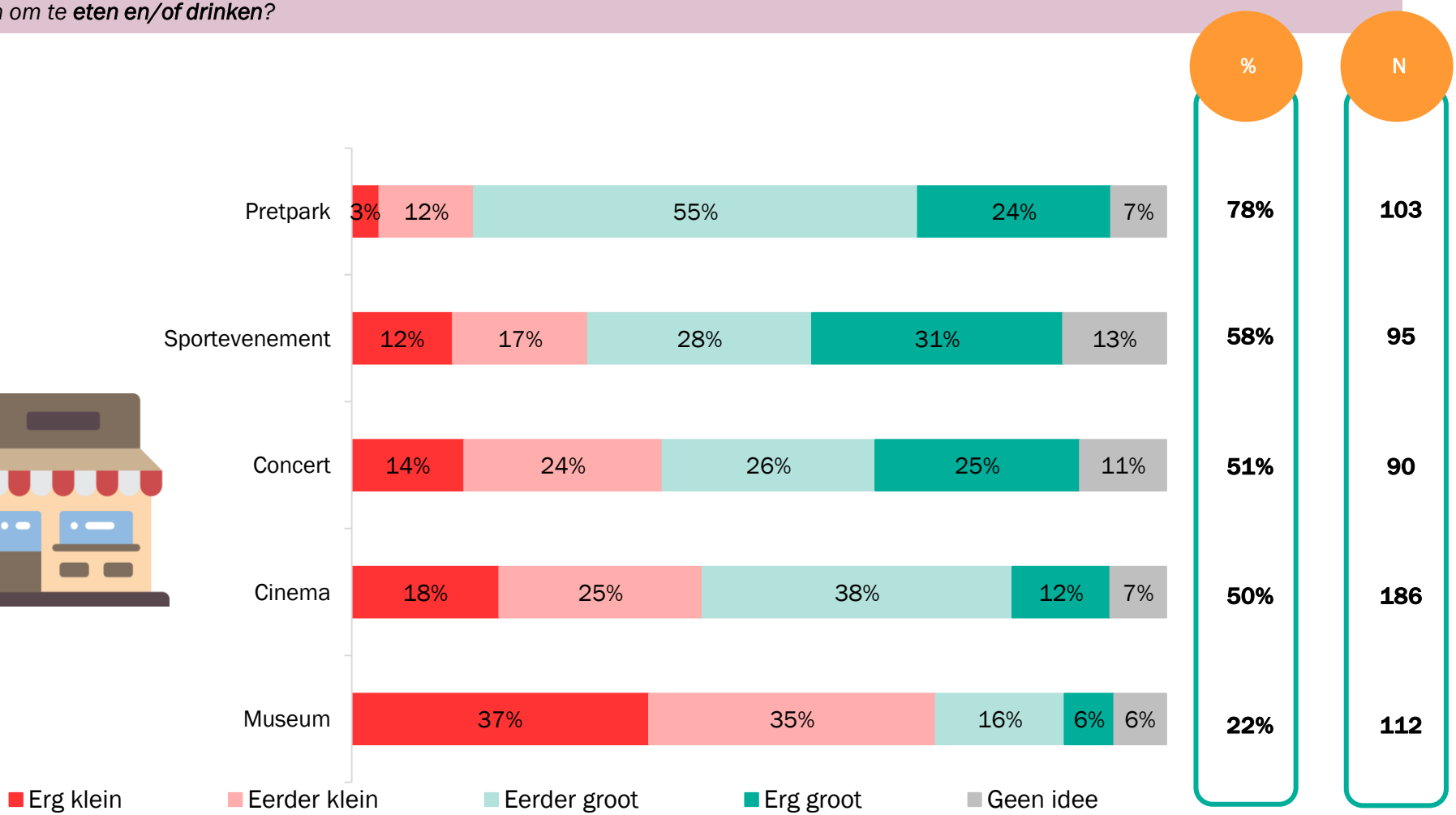
Catering on board, aankoop F&B: 120 mio euro
23 mio tickets
Catering in transit, aankoop F&B: 530 mio euro
180 mio tickets

Previsie aantal maaltijden 2020/2019
= - 49%
Estimatie aantal maaltijden 2021/2020
= +10%

Foodservice algemeen

Eten/drinken kanalen

*U heeft aangegeven onderstaande plekken te willen opzoeken wanneer de lock down voorbij is. Hoe groot is de **kans** dan dat u hier ook iets zal kopen om te **eten en/of drinken**?*



Filter: indien van plan te bezoeken na lockdown
N: aangegeven in tabel

Significant hoger (betrouwbaarheid 95%)

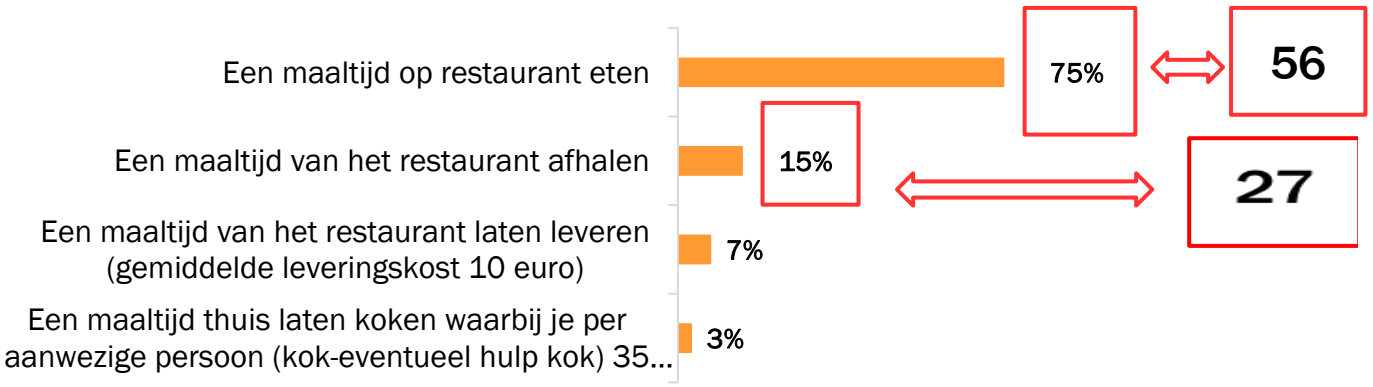
FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

Algemene conclusie en reflectie

Horeca

Preference na crisis

*Welke van onderstaande situaties zou u **verkiezen** eenmaal de **coronacrisis voorbij** is?*



	Totaal	Taalkeuze		Geslacht		Leeftijd			Diploma	
		Nederlands	Frans	Man	Vrouw	<=34	35-54	55+	Hoogstens hoger middelbaar	Hoger onderwijs
Een maaltijd op restaurant eten	**74,8%**	77.9% B	70,9%	72,2%	77,4%	67,8%	73,4%	82.1% A B	72,8%	78.4% A
Een maaltijd van het restaurant afhalen	**14,7%**	14,2%	15,5%	15,8%	13,7%	18.3% C	15,4%	11,1%	15,7%	13,1%
Een maaltijd van het restaurant laten leveren (gemiddelde leveringskost 10 euro)	**7,4%**	5,7%	9.6% A	8,8%	6,1%	11.6% C	7,5%	3,9%	8,6%	5,5%
Een maaltijd thuis laten koken door een kok voor 35 euro/uur per persoon	**3,0%**	2,2%	3,9%	3,1%	2,8%	2,3%	3,7%	2,8%	3,0%	3,0%

Filter: geen
N: 1000

Significant hoger (betrouwbaarheid 95%)

Inleiding: trends 2025

“Is er leven na de dood?”

De corona crisis zal in de tijd verdwijnen maar de “lockdown” en de corona maatregelen zullen **ernstige economische schade berokkenen.**
Nietemin zal na deze donkere periode het normale leven weer op gang komen, maar het consumentengedrag zal bij deze geleidelijke heropstart namelijk niet meer hetzelfde zijn.

De ‘social distancing’ methodiek heeft ons toegelaten **andere communicatie technieken** te leren ontdekken,

Vele Belgen hebben nu voor het eerst een chatsessie op een website ervaren, een Zoom-videocall ,een Paypal of app-betaling uitgevoerd etc.
Zelfs de ouderen onder onze bevolking leerden afgelopen weken een tablet te gebruiken, om een Skype-sessie te voeren te betalen via het scannen van een QR-code.
De verwachtingen van de consument, ten opzichte van digitale diensten, zal veranderen.
Ook verlangen we nu nog zo hard naar menselijk contact, de ingeslagen weg naar de digitale weg is niet meer weg te denken in de na-corona periode.

Een nooit eerder geziene krimp van het BNP, zal degastreuse economische gevolgen hebben.
De komende weken zal de overheid moeilijke keuzes moeten maken.
Er zullen een aantal scenario’s moeten uitgewerkt worden om op de meest effectieve manier het budget aan te wenden om het tij te laten keren.

Maar indien bedrijven en operators in de foodservice sector willen overleven, zullen ze hun **bedrijfsstrategie en modellen moeten aanpassen** aan de nieuwe “past-corona” wetmatigheden.

Zorg: trends 2025

De “lockdown” ervaring

Bij zorginstellingen is de **traditionele publieke horeca** voor bezoeker en patient dicht gebleven.
De voorzieningen van intramurale voeding naar patiënten en bewoners liepen gewoon door.
Na 6 maand starten een aantal ziekenhuizen de catering voor de bezoekers weer op.

Onder invloed van de “lockdown” binnen het segment **“langverblijf”** kende de cateringomzet zelfs een toename onder invloed van het gebrek van familiebezoek– die normaal wat hapjes of taart meebrengen- en/of hun familielid op een daguitstap inviteren.

Gevolgen van de “corona-ervaring”

De negatieve ervaringen van de residenten gedurende deze lockdownperiode heeft tot gevolg dat de ouderen veel langer zelfstandig thuis wensen te blijven en beroep doen op **mantelzorg.**
Dit leidt op termijn niet alleen tot een stagnatie van het aantal bedden in de zorgcentra (pro rata ouderdomscurve) maar ook tot een verplaatsing van een interne foodservice operatie naar meer **gedecentraliseerde foodservice units**.
Deze onafhankelijke toeleveringsbedrijven zullen moeten instaan om op een meer economische wijze de foodservice van zowel de zelfstandig wonende, als van de verschillende zorgcentra te verzekeren.
Dit laat toe een “**homeservice**” met een aangepast assortiment op te starten zodat de thuiswoner en zorg centra een betere keuze krijgen uit een verschillend gevarieerd en geequilibreerd menu op maat van de “klant”.
De zorgcentra kunnen zich daardoor eveneens beter focussen op hun core business en de fysische en mentale opvolging van de bewoners.

FOOD in MIND
Helping companies grow in Foodservice

Rapport 1800 euro (1500 euro -intro fee tot eind nov.)
Workshop 400 euro (300 euro - intro fee tot eind nov.)

Jo Hillaert
Partner Food in Mind
Jo.hillaert@gmail.com
Rudy Van Eeckhout
rve@foodinmind.om
Eddy Bovijn
Partner Food in Mind
eb@foodinmind.com

Food in Mind
(International Food Consultants bvba)
0496 26 95 75
eb@foodinmind.com