



Trends volgens de branche

Technologie voor gebruikersbelevenis, aandacht voor kwaliteit van eten

Traditiegetrouw worden aan het einde van elk jaar de trendlijstjes voor het komend jaar samengesteld. Ook de redactie van Meeting Magazine kreeg er een flink aantal binnen en dook in de trends op het gebied van technologie en food.

TECHNOLOGIE

Voorafgaand aan IBTM World werd enkele gastsprekers gevraagd naar de trends op het gebied van technologie die een impact gaan hebben op de branche. Volgens Kevin Jackson, hoofd ideeën en innovatie bij 'The Experience is the Marketing', kan technologie ervoor zorgen dat we deel kunnen nemen aan een bijeenkomst waar en wanneer we dat maar willen, te vergelijken met het Sky+ of ZIGGO. "Je hebt dus de keuze uit fysiek aanwezig zijn of vanaf een afstand een Q&A in te dienen." Voor de branche is het nu nog lastig om resultaten te meten.

Door met behulp van fitbit-polsbanden of ruimtesensors emotionele gegevens te verzamelen, wordt het meteen inzichtelijk welke programma's aanslaan. Die input kan worden gebruikt om aanpassingen te doen en resultaten te voorspellen.

GEBRUIKERSBELEVENIS

Matthias Schultze, Managing Director van het German Convention Bureau, denkt dat elke technologie en innovatie die bijdraagt tot een positieve gebruikersbelevenis een significante impact zal hebben. "Deelnemers verwachten dat events iets nieuws en aparts bieden, bijvoorbeeld een bepaalde technologie die de betrokkenheid en interactie van de deelnemer stimuleert. Gebruikersbelevenis is één van de belangrijkste succesfactoren." Overigens denkt dat Schultze dat de platformeconomie ook binnen de MICE-branche de grootste

impact zal hebben. "Binnen veel sectoren heeft deze nieuwe vorm van economie al de nodige successen geboekt, dus ook de aanbieders binnen de branche zullen voorbereid moeten zijn op de mogelijke disruptieve impact hiervan."

INTERNETINFRASTRUCTUUR

Mark Cooper, CEO van IACC, vermoedt dat er de komende jaren enkele grote doorbraken plaatsvinden in het toepassen van het internet voor congressen, dankzij een betere controle over de internetinfrastructuur. Volgens Cooper zijn we dichtbij de situatie dat we voor elk event een bepaalde bandbreedte kunnen garanderen en toewijzen die veilig is, krachtig is en een goede service levert. "Internetmanagement moet robuuster zijn en er zijn al ondernemingen zoals Kloudspot die gericht zijn op het bieden van oplossingen die de controle geven over het internet." Virtual Reality (VR) technologie speelt nog niet echt een grote rol bij de site inspectie van de locatie, maar als deze technologie meer toegankelijk en betaalbaar wordt, denkt Cooper dat dit zich zal ontwikkelen tot een interessante nieuwe manier waarmee meetingprofessionals de locatie kunnen beoordelen op

zaken als inrichting en doorstroming. "Op dit moment kan dit alleen door de planner zelf worden gedaan middels een eendimensionaal plaatje. Vandaag de dag zijn 360-graden bezichtigingen mogelijk en veel van die 'tours' geven een goede indruk." In de komende jaren zal VR deze beleving naar een hoger niveau tillen; een onderneming die daar al fors in heeft geïnvesteerd is en enkele interessante ontwikkelingen heeft gerealiseerd, is Allseated.com.

FOOD

Mark Cooper beperkte zich niet tot technologie en deed ook een voorspelling met betrekking tot catering. Hij denkt dat vooruitstrevende locaties zich gaan richten op de ontwikkeling van de culinaire beleving en werk gaan maken van de wens voor een meer gepersonaliseerde beleving. Cooper hoopt van harte dat deze toonaangevende koplopers in de branche een stimulans vormen voor degenen die de creativiteit ontberen om hun aanbod op te waarderen. Of zoals hij zelf zegt: "Deelnemers aan een meeting verdienen het om een goede cateringbeleving te krijgen en zouden zich geen zorgen hoeven maken over waar ze onderweg naar huis nog wat zouden kunnen eten."

DIVERSITEIT

Volgens cijfers van het Food Inspiration Trendreport 2019 is het de moeite waard om de trends op het gebied van eten en drinken in de gaten te houden. In het rapport staat dat de foodservicebranche in Nederland in 2018 een omzet van 20 miljard euro behaalde. Hiervan werd 12,6 miljard binnen de Horeca omgezet, 3,3 miljard binnen de Catering en 1,4 miljard binnen de deelsector Leisure. Interessante trends voor de MICE-branche zijn onder andere het feit dat de diversiteit aan concepten, menu's, smaken en ervaringen ongekend groot is, mede dankzij nieuwe creatieve ondernemers en vakmensen. Er valt in 2019 dus nog meer te kiezen, en daarom is het zaak om met je foodconcept op te vallen. Ondertussen worden we ons steeds meer bewust van de impact van eten en drinken op de persoonlijke gezondheid en het milieu. Het trendreport breekt een lans voor een circulair productie- en consumptiepatroon. Nu lijkt het telen van paddestoelen op koffiedik gemeengoed te worden. Wellicht komen er in 2019 nog veel meer mooie voorbeelden.

Ook Misset Horeca stelde voor 2019 met hulp van Bart Mentink van LA Streetfood tien interessante foodtrends op. Voor de MICE-branche zitten daar zeker een aantal interessante tips bij, zoals de groeiende interesse naar de afkomst van producten. Niet voor niets doen streekproducten het ontzettend goed in de keukens van hotels en restaurants. Een aantal chef-koks heeft zelfs een eigen moestuin en houdt zo optimaal controle over de kwaliteit en smaak van ingrediënten. Die aandacht voor kwaliteit geldt zeker voor vlees. Steeds meer mensen worden zich bewust van de gevolgen van de consumptie van vlees en zijn bereid over te stappen naar alternatieven. Maar wanneer er buiten de deur wordt gegeten, willen ze wel van een mooi stuk vlees genieten dat bijvoorbeeld op de barbecue is klaargemaakt. Verder zal naar verwachting streetfood steeds vaker terug te zien zijn in de catering. Het biedt de ideale gelegenheid om verschillende internationale keukens, type gerechten en bijzondere ingrediënten te verwerken. Ook kan er makkelijk rekening worden gehouden met bepaalde (die)etwensen. Bovendien geeft het een extra beleving. Wie weet slaagt de cateraar er wel in om met een bepaald gerecht je favoriete vakantieherinnering terug te halen!

