

hospitalitygroup

Food Community

Get a taste of what's next...

**Creating
better
places**





Over het programma

Welkom in de snel veranderende wereld van eten en drinken binnen organisaties. Het is een plek vol uitdagingen, waar diverse eindgebruikers uiteenlopende visies en behoeftes hebben. Hoe creëer jij een eigentijds concept dat iedereen aanspreekt? Hoe faciliteer jij de transitie van klassieke catering naar enthousiasmerende horeca voor je medewerkers en bezoekers? Hoe pas jij de technologische en duurzame ontwikkelingen toe? Het is een complexe, boeiende wereld waarin jouw rol, als verantwoordelijke van de horecavoorziening binnen deze (kantoor) omgeving, van cruciaal belang is. Hoe maak je van deze horecavoorziening een inspirerende, smaakvolle plek die voldoet aan de verwachtingen van de diverse gebruikers?

Voor wie?

De Food Community is speciaal ontwikkeld voor (facility, real estate, HR of workplace) managers die verantwoordelijk zijn voor - of zich bezighouden met - de ontwikkelingen van horecavoorzieningen. We brengen deelnemers bij elkaar om te sparren, spiegelen en benchmarken om tot creatieve inzichten en oplossingen te komen.

In een notendop

In drie losse dagen en een tweedaagse inspiratietour verdiepen wij ons op verschillende onderwerpen. In Amsterdam bekijken wij vooruitstrevende all-day concepten. De tweedaagse tour op Texel benadrukt natuur en duurzaamheid. Bij de derde sessie zoomen we in op toonaangevende bedrijven op de High Tech Campus die een aantal interessante (food)innovaties zullen onthullen. De laatste dag komt dit allemaal samen en verkennen wij aan de hand van Mindhacking de psychologische keuzes van de eindgebruiker (en natuurlijk vooral hoe jij die kunt beïnvloeden).

Deep Dive 1	Donderdag 4 april
Tweedaagse inspiratietour Texel	Donderdag 6 & vrijdag 7 juni
Deep Dive 3	Donderdag 26 september
Deep Dive 4	Donderdag 7 november

FM Community

Naast het programma dat je fysiek volgt met de besloten groep, word je ook lid van onze overkoepelende FM Community met inmiddels meer dan 150 facility managers en directeuren.

Daarmee krijg je:

- Vier fysieke ontmoetingen bij de Get Together sessies in ons FM Werkcafé inclusief lunch.
- Vier online kennisdelingssessies over actuele thema's.
- Toegang tot een besloten LinkedIngroep waar peers in FM, huisvesting en HR samen komen.
- Zomerborrel & Winterborrel

Klik [hier](#) voor meer informatie over de FM Community.



April t/m november 2024



Drie deep dives incl. food & drinks



Tweedaagse inspiratietour op Texel incl. overnachting, food & drinks



€2.995 bij min. 10 & max. 20 deelnemers



Lid van de FM Community



Deep dive 1 All Day Concept

In de dynamische evolutie van kantooromgevingen heeft een opmerkelijke verschuiving plaatsgevonden in de manier waarop we niet alleen werken, maar ook samenkomen, ontmoeten, ontspannen en eten. Traditionele (bedrijfs)restaurants, ooit beperkt tot de typische ontbijt-, lunch- en dinermomenten, ondergaan een transformatie naar een veelzijdiger concept: het all-day concept, waarbij de focus ligt op de experience, het aanbod, een veelzijdig zitgebied en meerdere eetmomenten. Door de verschuiving naar dit concept wordt niet alleen de manier waarop we naar kantoorrestaurants kijken heroverwogen, maar ook hoe we de kantooromgeving als geheel ervaren. Van een plek om brandstof te tanken naar een ruimte waar mensen samenkomen, ideeën uitwisselen en zich op elk moment van de dag welkom voelen. Deze dag gaan wij op zoek naar inspiratie in de levendige sfeer van hotellobby's en formules in diverse omgevingen in Amsterdam, zodat jij als professional elementen hiervan kan integreren in jouw eigen horecavoorziening.

Stach Food

Mike Boks | General Manager

Mike Boks, recent toegetreden tot Vermaat, is verantwoordelijk voor Stach Food. Hoewel ze bij Stach heel goed weten wat op elk moment van de dag lekker is, zorgt de toenemende concurrentie samen met de generatiewissel in de steden ook voor uitdagingen. Mike neemt jullie in deze opgaven mee en laat jullie vooral zien wat wél werkt. Zo gelooft Mike in de relevantie van het invullen van de randen van de dag wat nieuwe mogelijkheden biedt, ook in een zakelijke context. Naast het concept, benadrukt Mike dat het vooral belangrijk is om altijd gastvrij te zijn en vanuit de Stach foodserviceformule te denken. Waar totaalbeleving cruciaal is.



LBG Hotels

Rino Soeters | Eigenaar en Managing Director

Bruisende hotellobby's zijn een prachtig voorbeeld van all-day concepten waar gastvrijheid centraal staat; iets wat in het DNA van LBG Hotels zit. Rino Soeters, een vooraanstaande hotelier in Nederland, belichaamt deze visie. Met zijn LBG-groep richtte hij unieke hotels op in Maastricht, Eindhoven, Amsterdam en Den Haag, en brengt een uitgesproken perspectief op ondernemerschap en gastvrijheid. Rino neemt ons mee in de achterliggende gedachte van een horecaconcept en hoe je buiten de lijntjes kleurt. Rino gelooft dat geluk in alledaagse momenten schuilt. Hoe? Door zelfs met de kleinste details grootschalige relevantie te creëren.

We sluiten de dag af in een van de hotellobby's, waar we het 'all day concept' ervaren en een toast uitbrengen op de eerste sessie van de Food Community.



Tweedaagse inspiratietour Texel

Texel, Op Oost | donderdag 6 juni en vrijdag 7 juni 2024

Good Food, Back to Nature

Maak je klaar voor een smaakvolle en duurzame inspiratietour op Texel; locatie 'Op Oost'. Deze twee dagen staan in het teken van terug naar de basis en lekker, duurzaam eten. Waar komt ons eten vandaan? Hoe maak je als bedrijf duurzame keuzes en hoe betrek je daar de gehele keten bij? We nemen je mee op ontdekkingsreis in de natuur, van oesters rapen tot wild plukken en laten je kennismaken met innovatieve oplossingen zoals een duurzame eiwitvervanger.

Op culinaire ontdekkingstocht

Valerie Jongeneel & Joram Timmerman | Op Oost

Sla de gebaande paden over, ontdek samen het eiland en voel je een local. Eigenaren Valerie Jongeneel en Joram Timmerman nemen ons mee in hun visie waar zilt & zoet elkaar raken, rust en kwaliteit de boventoon voeren en de natuur het hoogste woord heeft. In de keuken komen ruwe ambacht en fine dining samen met een Nordic inslag van kweken, foerageren en conserveren. Op Oost is omringd door een eetbare tuin met kruiden, bloemen en in de zilte moestuin ontdek je de natuur in zijn puurste vorm. Afgelopen jaar hebben zij zelfs een plekje ontvangen in de Food Top 100 belangrijkste Nederlandse voedselveranderaars van dit moment. Daarnaast staat het bijbehorende restaurant Kook Atelier op de 67ste plek vermeld in de Lekker gids.

Unwaste the Future

Ariane van Mancius | Now New Next

Ariane is een echte 'Challenger' die graag de gevestigde orde uitdaagt met visie, durf en creativiteit, maar altijd op een positieve manier. Ze daagt je uit op duurzaamheid. Ze daagt je uit met haar scherpe analyses. Ze daagt je uit met een eindeloze stroom inspirerende voorbeelden. Ze daagt je uit om zaken vanuit meerdere invalshoeken te bekijken. Als oprichter van Now New Next, een vooraanstaand innovatiebureau, navigeert ze dagelijks tussen trendanalyse, positionering en verpakkingsdesign voor topklanten in de foodservice- en retailsector. Haar focus ligt op de altijd veranderende consument en duurzaamheid. Ariane verkent trends, de drijfveren van de volgende generatie in voedsel en verpakking, en belicht de cruciale rol van duurzaamheid.



Texel, Op Oost | donderdag 6 juni en vrijdag 7 juni 2024

Oesters rapen & Wildpluk

Joram Timmerman | Chef-kok Kook Atelier

Samen met Joram gaan we op pad, letterlijk 'met de poten in de klei'. Als chef-kok van Restaurant Kook Atelier, onderdeel van Boutique Hotel Op Oost gaat hij je rondleiden en ontdek je de eetbare wereld. Door tuunwallen, weilanden, duinpannen en wadranden op zoek naar wilde kruiden, groenten, bloemen en meer. Ontdek, proef en ervaar de rijkdom van de natuur. Vroeger raapten we, nu nodigen Valerie en Joram je uit om wild te plukken, zoals zuring, een veelzijdige wilde groente met talloze voordelen. Ontdek de geneeskrachtige en culinaire waarde van zuring, zeewier, en meer, terwijl je het Wad verkent en oesters opent voor een zilte proeverij.

De avond sluiten wij af met een diner - served by Nature - met 15 verschillende smaakmomenten. Het laat je de verbinding voelen met de natuur. Een avondvullend avontuur dat je meeneemt door de verschillende ecosystemen. Ontdek de Nordic & Botanical Cuisine, waarbij bewust en lokaal de beste ingrediënten worden gebruikt, in een intieme setting. Laat je verrassen door de kracht en magie van Texel.



De toekomst van zilte groenten

Marc van Rijsselberghe | Wad Zilt

Stap binnen in de wereld van WADZILT, waar Marc van Rijsselberghe gepassioneerd vertelt over het creëren van natuurlijke zilte Waddenproducten. Hier draait alles om het ontwikkelen en verwerken van zeesla (zeewier) en zilte groenten op duurzame wijze. De eitwittransitie staat centraal in de toekomst en WADZILT biedt hier een prachtige oplossing voor. Zeewier, een plantaardige eiwitbron, is een van de sleutelingrediënten die gebruikt kan worden in gerechten, samen met zilte groenten en kruiden. Ontdek de innovatieve wereld van zilte smaken en duurzame voedseloplossingen.

Inzoomen op de duurzame keten

Individuele duurzame stappen zijn essentieel, maar het echte verschil maken we samen. We zoomen in op de duurzame keten en gaan het gesprek aan. Wat gaat al goed en waar liggen verbeterpunten? Hoe kun jij, als schakel in deze keten, invloed uitoefenen voor mee duurzaamheid? Samen onderzoeken we welke stappen jij nog kan zetten en hoe je dit vervolgens in jouw horecavoorziening kan toepassen. Daarnaast bespreken we voorbeelden van duurzame bedrijven voor inspirerende samenwerkingen. Het doel: niet alleen beter handelen, maar een duurzame verandering bewerkstelligen door gezamenlijke inspanningen.

We sluiten de inspiratietour af met een lunch in de boomgaard 'Waelde Tuin' waar alles van deze twee dagen samen komt en we vervolgens de boot weer terug nemen naar 'de overkant'



Deep dive 3 Tech & Food

Eindhoven, High Tech Campus | donderdag 26 september 2024 | 13.00 – 21.00 uur

Tijdens deze dag duiken wij in de fascinerende wereld van Tech & Food. Wat signaleren de experts in deze snel evoluerende markt en hoe staan we bij de voorhoede van deze ontwikkelingen? We willen je niet alleen vertellen over de opkomende trends, maar vooral laten ervaren hoe deze trends worden omarmd en toegepast. Stap voor stap nemen we je mee op een ontdekkingsstocht waarbij we de brug slaan tussen technologie en voeding.

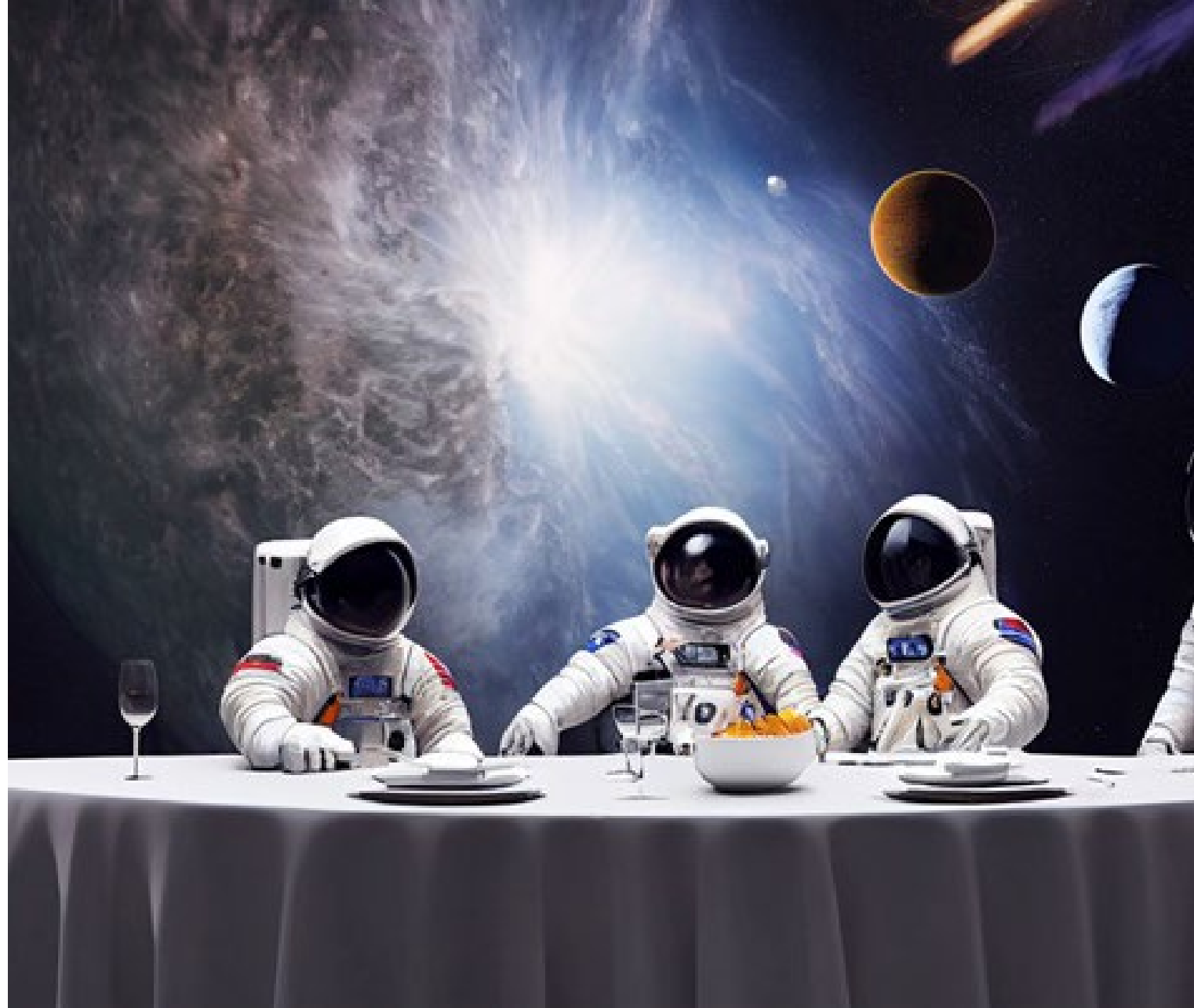
High Tech Campus Eindhoven

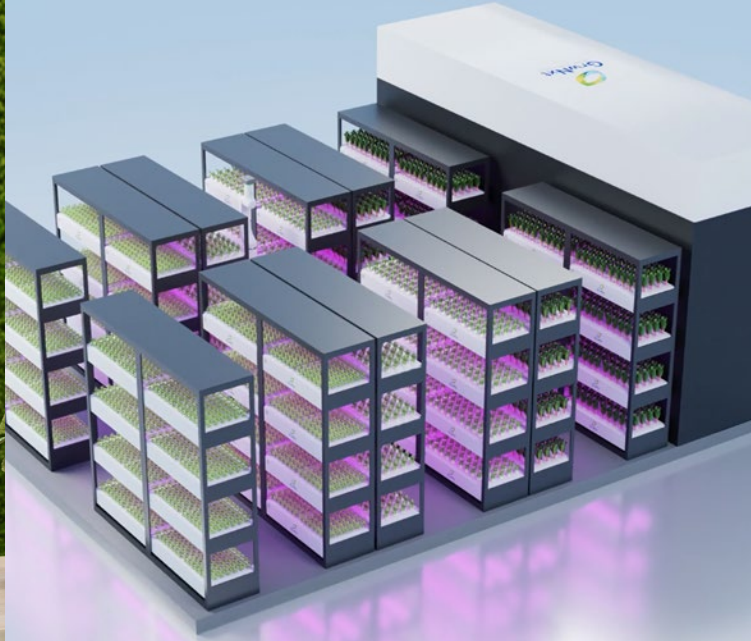
De High Tech Campus in Eindhoven is een broedplaats voor meer dan 140 bedrijven, van start-ups tot lang bestaande bewoners. Ze beweren 'de slimste vierkante meter van Nederland' te zijn en huisvesten talloze onderzoekers die werken aan de volgende generatie technologie. Op deze campus is niet alleen geavanceerde technologie te vinden, maar ook een centrale hub voor eten en drinken. Op de strip van de campus zijn alle F&B opties verzameld, waardoor dit de enige plek is waar je kan eten en drinken. Als groep brengen we een bezoek aan deze plek om te ontdekken en te proeven wat de campus aan culinaire ervaringen te bieden heeft.

Future Food

Chloé Rutzerveld | Food Designer & Futurist

Chloé Rutzerveld is kritisch food designer. Ze ontwerpt scenario's voor nieuwe manieren van voedselproductie en consumptie. Haar passie voor eten, fascinatie voor natuur en interesse in technologie komen terug in haar werk. Met de focus op voedsel van de toekomst zijn alternatieve eiwitten, de vermindering van voedselverspilling en het slim gebruik maken van natuurlijke eigenschappen, belangrijke thema's. Met haar project Edible Growth, is ze haar eigen studio als food en concept designer begonnen. Het Edible Growth project gaat over het 3D printen van een eetbaar eco-systeem dat de voedselproductieketen aanzienlijk verkort. Chloé geeft je een beeld van hoe de toekomst van F&B eruit ziet, zodat jij hier op kan participeren en iedereen net een stapje voor bent.





F&B Innovation Market

Verschillende vooraanstaande bedrijven op het gebied van Tech & Food staan vandaag in de schijnwerpers. Zij tonen hun nieuwste producten en diensten die het landschap van voedselinnovatie vormgeven. **3D by Flow** toont hun wereldwijde geïnstalleerde basis van 3D Food Printing Technology voor voedselprofessionals, **Signify** belicht het onderwerp voedselverspilling door met licht de verkleuring van voedsel te vertragen. **GrwNxt** ontwikkelt superfoods aan de hand van A.I. technieken en **H2YO** heeft een IT gestuurd health station ontworpen met de focus op vitaliteit en duurzaamheid.

A.I. Diner

De dag sluiten wij af bij Bunkr in Eindhoven. Een restaurant dat technologie verenigt met gastronomie, maar dan zonder afbreuk te doen aan de bedoeling van gastvrijheid en gastronomie. Van een geautomatiseerde ontvangst, technologische restaurant setting en AI gestuurde menusuggesties in de app.

A close-up photograph of a hand holding a walnut-shaped chess piece on a wooden chessboard. The chessboard has a checkered pattern of light and dark squares. Another walnut-shaped piece is visible on a light square in the foreground, and a whole walnut is in the background. The lighting is warm and focused on the pieces.

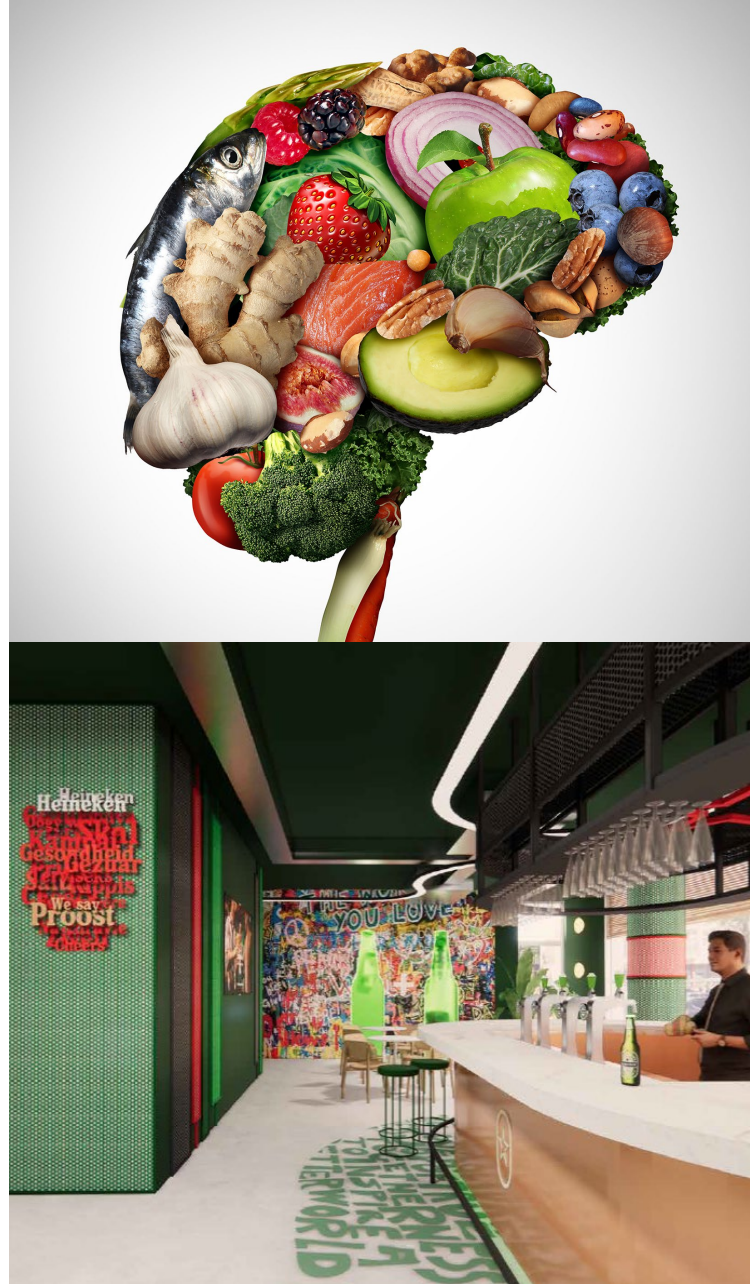
Deep dive 4 Mindhacking

Het uiteindelijke concept ontstaat niet alleen uit ideeën rondom all day dining, natuurlijke aspecten en technologische vooruitgang, maar ook moet resoneren met de eindgebruiker. Het vormgeven van een F&B-concept gaat verder dan alleen de ontwikkeling; het draait om een brug slaan tussen visie, duurzaamheid en technologie, en tegelijkertijd optimaal aansluiten bij de behoeften en verwachtingen van degenen die het uiteindelijk zullen ervaren. Samen verkennen we hoe deze elementen samensmelten in een naadloos geheel.

Maak kennis met neuro-psychologie & gedragsverandering

Ronald van Aggelen | Braintaility

Stap binnen in de fascinerende wereld van Mindhacking, waar Ronald van Aggelen, neuro-marketing en neuro-psycholoog van Braintaility, ons meeneemt op een reis door onze bovenkamer. Verwacht geen gewone inzichten, maar een schatkist vol praktische tools om gedrag doelgericht te sturen. Wie is de eindgebruiker? Hoe kleuren generaties hun gedrag? En welke concrete tools kunnen er ingezet worden om verandering effectief in gang te zetten? Alle onderwerpen van de sessies komen in deze dag samen. Met als ultiem doel het op het hoogste niveau begrijpen van de eindgebruiker, zodat je uiteindelijk een passend en doeltreffend concept kunt implementeren.

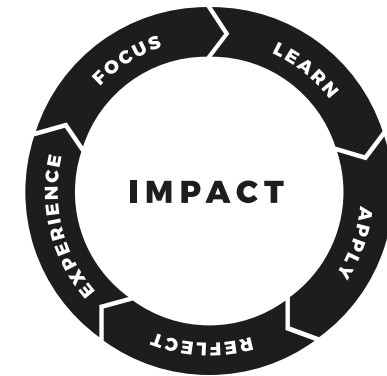


HEINEKEN

Mathijs Schaft | Senior Facility & Project Manager

Recentelijk heeft HEINEKEN International BV haar hoofdkantoorlocatie in Amsterdam volledig gerenoveerd. Daarbij is het gebouw zowel bouwkundig, installatietechnisch maar zeker ook qua inrichting en sfeer weer helemaal up-to-date gebracht. De eindgebruiker is daarbij maximaal centraal gesteld, waarbij een unieke kantooromgeving gecreëerd is die echt uitnodigt om elkaar vooral veel te ontmoeten en samen te werken. Dit op basis van Activity Based Working. Terug naar kantoor wordt weer een feestje!

De omgeving ademt HEINEKEN in al haar poriën, waarbij de verschillende hoofd brands uit hun portfolio duidelijk herkenbaar zijn. De eet- & drink faciliteiten zijn hierin zodanig geïntegreerd dat deze de hele dag ingezet kunnen worden. Een all day concept in optima forma! Mathijs Schaft van HEINEKEN laat samen met ISS graag deze inspirerende omgeving zien en neemt ons mee in de ontwerpfilosofie en werkplekconcept achter deze unieke kantooromgeving.



Leercyclus van een course

De programma's van de communities realiseren impact doordat we deelnemers in een leercyclus brengen. De leercyclus is gebaseerd op het gedachtegoed van Kolb.

- | | |
|-------------------|---|
| Learn | De programma's hebben een variëteit aan leermethoden; colleges, cases, best practices, dialogen, intervisie, et cetera. |
| Focus | De programma's zijn specifiek ingericht rondom thema's en voor specifieke doelgroepen. |
| Apply | Alles wat je leert en ziet kun je toepassen in eigen omgeving. |
| Reflect | In de programma's is tijd gereserveerd voor reflectie op hetgeen je leert en ervaart. |
| Experience | Je ervaart de praktijk wat aanzet tot concrete actie in eigen omgeving. |



Meer informatie

Deelname

Inschrijven kan [hier](#) tot uiterlijk 1 maart 2024. We gaan uit van minimaal 10 en maximaal 20 deelnemers. De kosten voor het volledige programma bedragen €2.995, - per deelnemer, inclusief tweedaagse, accommodatie, materialen, food & drinks, exclusief btw.

Het programma is met veel aandacht samengesteld. Hospitality Group kan het programma op onderdelen of locaties wijzigen, mochten wij hier door omstandigheden toe genoodzaakt zijn.

Voorwaarden

Deelname is pas definitief na betaling van de factuur. Bij annulering tot 1 maart 2024 ontvang je 50% van de deelnamekosten retour. Bij annulering na 1 april 2024 zijn wij genoodzaakt volledige deelnamekosten door te belasten en vindt geen restitutie plaats. Annuleren is alleen schriftelijk mogelijk.

Contact

Voor meer informatie over deze course kun je contact opnemen met Ton Rutten, Peer van Gorp of Claire Been via telefoonnummer 033-462 55 55.

t.rutten@hospitality-group.nl

p.vangorp@hospitality-group.nl

c.been@hospitality-group.nl

+31 (0)33 - 462 55 55

info@hospitality-group.nl

www.hospitality-group.nl