

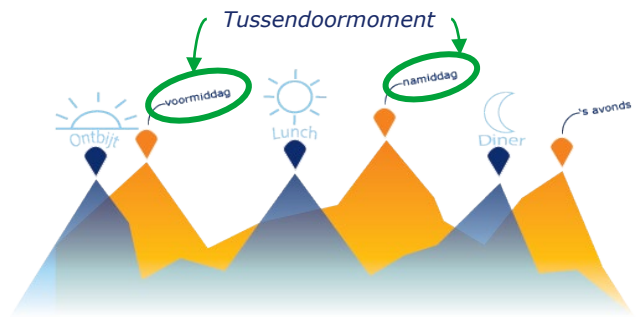


***BITES, DIPS & SERVEERTIPS!***

*Een verrassing voor je klanten,  
meer omzet voor jouw horeca-zaak*

# Snackification

Tussendoormomenten kennen een steeds groter aandeel binnen foodservice. Terwijl de traditionele bezoekenmomenten zoals lunch en diner net vervagen. De lijnen worden niet meer zo duidelijk getrokken. Porties worden kleiner en het eetpatroon evolueert meer naar een aaneenschakeling van eetmomenten.



## Tussendoorconsumptie in Horeca<sup>(\*)</sup>



**28%** v/d bezoeken vindt plaats tijdens tussendoormoment



**73%** v/d bezoekers kiest voor een outlet vanuit een 'Happy' mindset (= deze outlet spreekt hen het meest aan)



**75%** v/d bezoekers bestelt naast eten ook een drank (combi deals!)



**2**

Borrelhapjes staan op nr. 2 bij traditionele restaurants!  
En op nr. 6 van top 10 gekozen voeding in Brasseries en Tavernes.



**30%** v/d consumptie van warme gefrituurde snacks vindt plaats in de horeca

## DE TOPPERS IN HORECA BELGIË

**465 ton** of +/- **3 miljoen porties** warme mini snacks verkocht op jaarbasis<sup>(\*\*)</sup>



(\*) Bron: Foodservice Alliance

(\*\*) onderzoek verricht door Mora bvba bij eetcafé's, tavernes, brasserieën in België, 2019

# Laat je klanten genieten!

Een verrassing voor je klanten, meer omzet voor je horeca-zaak.

Een verrassend hapje is een kleinigheid met een groot effect. Al die positieve gevoelens zorgen ervoor dat klanten langer blijven zitten, meer consumeren en misschien zelfs meer fooi geven. **Je ziet het resultaat dus dubbel en dik terug in de omzet van je zaak.**

## *Inspiratie:*

De bitterbal is het meest verkochte warme hapje in de horeca en blijft een geliefde snack bij een lekker, fris biertje of als babbelhapje. Daarenboven houden wij Belgen van de Bourgondische, traditionele keuken. Daarom hebben we bij Van Geloven de **Leffe Bitterbal** ontwikkeld: een smeuijge **stoofvlees**vulling in een krokant jasje, met **Leffe Bruin** als ster-ingredient. Je proeft pure Belgische traditie in iedere hap. Laat je klanten zelf ontdekken hoe heerlijk een Leffe Bitterbal smaakt bij hun favoriet biertje. Ze zullen je snel om meer vragen!

Serveer de Leffe Bitterbal aan jouw klanten in stijl met de luxe-serveerplank en emaille schaalte die wij bij Van Geloven hiervoor ontworpen hebben. En kies er eventueel voor om er wat artisanaal bruin brood en een klassieke pittige mosterd bij te serveren.

## *Rendementstip!*

Ga voor een combo-actie met een lekker streekbier voor een aantrekkelijk prijsje.





# Ga voor beleving!

**Zet je klant centraal en maak van z'n bezoek aan je zaak een onvergetelijke beleving.**

Wanneer consumenten besluiten om uit eten te gaan, dan moet de **ervaring** de **reis waard** zijn. Nooit eerder was die afweging zo prominent aanwezig in de hoofden van consumenten. Manieren waarop horeca-zaken zich meer en meer kunnen differentiëren zijn onder meer gericht op **buitengewone gastvriendelijkheid en doorgedreven gastgerichtheid**. Uitblinken in dienstverlening blijkt nog steeds het beste recept om tot meerwaardecreatie te komen.

## *Inspiratie:*

**Van borrel naar beleving is maar een kleine stap.** Zet simpelweg een gevarieerde tapas-/hapjesplank op je kaart en verras je klanten met een mooie presentatie. De mogelijkheden zijn eindeloos! Kies bijvoorbeeld voor een combinatie van Spaanse ham, Manchego kaas, olijven, zongedroogde tomaten, sneetjes rustiek brood, een selectie van warme mini-snacks, zoals:

- Kaas- & garnalballetjes,
- Crispy Chick'n Strips,
- Kipsatéspiesjes,

Én uiteraard de nodige dipsausjes!

Als kers op de taart kan je een lekkere rundvleesbitterbal serveren tussen een mini brioche broodje, met een plakje brie, mosterdmayonaise en rucola. Een overheerlijke combinatie en de ultieme verrassing.

## *Rendementstip!*

**Zien doet verkopen.**

Zet je je tapas-/hapjesplank in de kijker door middel van tafelkaartjes en gebruik een aantrekkelijke afbeelding (dit zorgt ervoor dat de plank vaker besteld wordt).



**Serveertip!**



**French-style rundvleesbitterbal.**

Serveer op een plank in combinatie met andere hapjes.  
Of combineer op de kaart met een drankje.

# Denk ook aan de vegetariër/ flexitariër!

58% van de Horecazaken krijgt gemiddeld 1 keer per week vraag naar vegetarische producten(\*).

Bijna de helft van de Belgen (44%) eet minder vlees in vergelijking met 2016 en maar liefst 7% eet zelfs nooit vlees. Daarmee lijkt de dalende trend van de vleesconsumptie in België zich verder te zetten. Daarnaast blijkt ook flexitarisme erg in trek. 9% eet immers minstens 3 keer per week geen vlees(\*\*).

## Inspiratie:

Veggies zijn hot! Bied daarom een vegetarische variant van je tapas/ hapjesplank aan.

Vervang het vlees door groenten en vegetarische mini-snacks.

Denk bijvoorbeeld aan: kerstomaten, snackwortelen, radijsjes, ..., grissini en een hummus-dip en combineer met deze vegetarische warme hapjes:

- Vegetarische draadjesvleesch bitterbal
- Vegetarische chili cheese nuggets
- Vegetarische mini loempia's

Vergezeld van verschillende dipsausjes.

## Rendementstip!

Het oog wil ook wat, ook als het gaat om borrelhapjes. Tegenwoordig moet alles instagrammable zijn. Geen betere reclame dan posts op social media. Serveer je tapas-/hapjesplank op een leuke manier, of zorg voor een kleurrijk geheel. En heb je Facebook en/of Instagrampagina voor je zaak? Vermeld dan een hashtag bij jouw tapas-/hapjesplank, zo kan je volgen welke berichten er over jouw hapjesplank gepost worden en genereer je meteen gratis reclame voor je zaak.



(\* ) Bron: Foodservice Community

(\*\* ) Bron: Gondola.be



# Ga voor maximaal plezier én gegarandeerd rendement

Ga zelf aan de slag met onze producten en creëer leuke verwenmomenten voor jouw klanten, met gegarandeerd rendement!

Kroketterij  
DE BOURGONDIER



## De Bourgondiër Leffe Bitterbal 48x35g

Een smeuïge stoofvleesvulling in een krokant jasje met Leffe bruin als ster.  
GESCHIKT VOOR BEREIDING IN:  
FRITEUSE

Kroketterij  
DE BOURGONDIER



## De Bourgondiër Rundvleesbitterbal 48x35g

Rijk gevuld, vol van smaak en met een krokante korst.  
GESCHIKT VOOR BEREIDING IN:  
FRITEUSE

mora



## Mora Crispy Chick'n Strips 60x40g

Met 100% kipfilet, lekker mals en sappig in een extra krokant jasje.  
GESCHIKT VOOR BEREIDING IN:  
FRITEUSE EN OVEN

mora



## Mora Chili Cheese Nuggets 100x20g

Heerlijke smeltkaas, stukjes mild-pittige jalapeño en een krokant jasje.  
GESCHIKT VOOR BEREIDING IN:  
FRITEUSE

mora



## Mora Vegetarische Draadjesvleesch Bitterbal 60x25g

Vrij van vlees, vol van smaak. Gehuld in een krokant korstje.  
GESCHIKT VOOR BEREIDING IN:  
FRITEUSE

## Mora Mini Loempia 100x20g

Een krokant vegetarisch loempiaatje met verse groenten.  
GESCHIKT VOOR BEREIDING IN:  
FRITEUSE EN OVEN



## Ad van Geloven Garnaalballetjes 96x20g

Gevuld met 20% garnalen. Het perfecte huwelijk tussen smaak en prijs.  
GESCHIKT VOOR BEREIDING IN:  
FRITEUSE

Ad van  
Geloven  
SNACKS



## Ad van Geloven Kaasballetjes 96x20g

Krokant van buiten, zacht van binnen. De favoriet van jong & oud.  
GESCHIKT VOOR BEREIDING IN:  
FRITEUSE

Ad van  
Geloven  
SNACKS



## Ad van Geloven Kipsatéspiesjes 56x20g

Geniet van de gemarineerde en gebakken stukjes kip en kalkoen.  
GESCHIKT VOOR BEREIDING IN:  
FRITEUSE

Ad van  
Geloven  
SNACKS

