Foodservice Network Nederland
10 december 2014 -
The Food Line Up

- Intro
  - Lotte Wouters
  - Maartje Nelissen
  - Eten
    - Als verbinder
      - Elkaar
      - Anderen
      - Gasten
      - Producten
    - Laden met oprechte waarden
    - Goed eten moet je meemaken
      - Kijken
      - Ruiken
      - Voelen
      - Proeven
- Ontstaan The Food Line-Ip
  - Ontstaan uit frustratie
  - Maartje over Lotte
    - Werkte als festival manager (grootschalige producties)
    - Alles perfect behalve het eten
      - 3P's
        - Alles hetzelfde
        - Pizza
        - Patat
        - Poffertjes
        - Alles hetzelfde
    - Over het eten werd niet veel verteld: niet bijzonder
    - Good food movement
      - Good clean fair food (activistisch)
      - Food film festival
    - Eten hoofdrol geven
    - Letterlijk op de line-up
  - Lotte over Maartje
    - 80 groente - 20 vlees/ vis regel
    - Echt eten en commercie
    - Waar komt het eten vandaan
    - YFM academie
- Over the Food line Up
  - Markten
    - 75% zakelijk
    - 15% festivals & co producties
    - Food inspitation
      - Culy (foodblog)
    - 10% concept en advies
  - Doen het net anders, eigen taal:
    - Food makers
      - Cateraars
      - Chef
      - Barista
      - Smaakmakers
    - Een food line up
      - Rij van mobiele cateringconcepten
      - Grote groepen mensen eten geven tot 25000 mensen
      - Instant aankleding + energie
    - Flavor
      - Bijzonder?
      - Communicatie en aankleding
    - Customizen
      - OP maat voor specifiek merk
      - Logisch verlengstuk
      - Netwerk
        - Producent
        - Wetenschappers
      - Voorbeeld
        - Gstar Raw Bar
        - Worst Kept Secret Bar (Brand & Levie)
  - Database
    - Bijzondere foodmakers
    - >200 partijen
      - Kunstenaars
      - Wetenschappers
    - Meer met minder
      - Kleine partijen
      - Samenwerken
      - Kwaliteit staat bovenaan
- Good food managers
  - Selectie food line up
    - Mobiliseren cateraars
    - Verantwoordelijke
  - Verspilling
    - Tegengaan
  - Flavour
    - Toevoegen
  - Customizen
    - Opmaat uitrol
- Goede dranken?
  - Tijd voor nieuwe dranken
  - Drink local
  - Microbrouwer
  - Zelfgemaakte cola
- Twee voorbeelden
  - Pomms' Ruud & Niels
    - Doen
      - Frietjes
      - Kroketten
    - Liepen op een festival
      - Eten zag er niet lekker uit en te duur
      - Zijn de beste aardappel gaan vinden
      - Biologische verse friet
    - Grotere events
      - 5 mensen personeel
      - 5000 kg alles zelf snijden
      - Friet loopt goed
      - Model: om genoeg te hebben en niet te veel
        - Bier
        - Muziekstijl
  - Creatieve chef
    - Ontwerp eetbeleving
    - Psychologische smaak
    - Customized
      - Associaties
      - Geur
      - Herinneringen
    - Concepten zoals
      - ChocktailBar
        - Chocolademelk
        - Cocktails
      - We eten te eenzijdig
      - Food pharamacist
      - Hennep
        - Hoe meer je drinkt hoe jonger je wordt
- Food makers
  - Grootste catering database in NL
    - Chefs
    - Producenten
    - Foodtruck
  - Overeenkomst
    - 1 specialisatie
      - Gerecht
      - Drankje
    - Allerbeste smaak
    - Grondstoffen gemakkelijk te herleiden
    - Direct samenwerken
  - Selectie op
    - Lunch maken voor TFLU
      - Uur lang met het team aan tafel
      - Werkt verbindend
      - Vragenvuur
      - Waarom koop je welke appel?
    - Duurzame catering
      - Niet alleen biologisch
    - Bezieling
  - Eigen identiteit/ aankleding
    - Ultieme foodbeleving
      - Echt goed eten
  - Wie zijn het? :
    - Masterchefs
      - Ruud & Niels
        - Frietjes
        - Kroketten
    - Massa cateraars
    - Boeren
      - Die vruchtenijs maken
    - Productontwikkelaars
      - Groenten in capsules
    - Kunstenaars
      - Keuken van het ongewenste dier
    - Ambachtslui
- Verdienmodel
  - Zakelijk
    - Concept
    - Zakelijke fee
  - Festivals
    - Vaste productie concept fee
    - Afdragrpercentage