



## Doxa's Rapport "Uit eten in 2019": TheFork maakt de 4 belangrijkste trends in de Belgische restaurantbranche bekend



Brussel, 28 januari 2019 - TheFork, het toonaangevende platform voor online restaurantreservaties in Europa, werkte samen met Doxa, een internationaal bureau voor marktonderzoek, aan een studie over de verwachte trends voor 2019 in de restaurantbranche over de hele wereld. Het rapport "Uit eten in 2019" belicht de 7 belangrijkste trends in de restaurantbranche wereldwijd. Voor de Belgische restaurantbranche voorspelt TheFork de volgende 4 trends

### 1, Een nieuwe veelzijdige transparantie

Consumenten in de horecasector zullen meer en meer transparantie eisen over bevoorrading, de herkomst van het eten en de teelt- en verwerkingsmethode. Als reactie daarop zullen ondernemingen kiezen voor een meer transparante communicatie over prijsstelling, vergoedingen en bedrijfsprestaties, zullen ze meer nadruk leggen op eerlijke handel en diversiteit, en meer aandacht besteden aan hun milieu-impact. Grote ketens zullen meer en meer mainstream ecologische initiatieven lanceren. Kleine ondernemingen zullen milieuvriendelijke oplossingen zoeken om voedselverspilling tegen te gaan zoals restaurants die werken met lokale producten of die hun menu's samenstellen met overschotten van supermarkten. Restaurants zullen eveneens proberen om plastic rietjes te bannen in een milieuvriendelijke poging om afval en vervuiling te voorkomen, terwijl composteerbare, plantaardige voedselverpakkingen meer en meer hun weg naar de markt vinden.

Grégory de Walque, Country Manager van TheFork Belgium, benadrukt: "Restaurants zullen absoluut aandacht moeten besteden aan de voedselketen. De consument is zich meer en meer bewust van de impact van onze voedselketen op het klimaat en zal meer vragen stellen. Het is in het belang van alle restaurants om die vragen te beantwoorden."

"Meer en meer restaurants communiceren op een transparante manier over hun voedsel. Ze geven meer zichtbaarheid aan de herkomst van het eten en de leveranciers waarmee ze werken" geeft Grégory de Walque aan.

## Onze selectie transparante en planeetvriendelijke restaurants:

**Refresh** – Elsene: Refresh is meer dan zomaar een milieuvriendelijk restaurant; het is een sociaal project. Refresh is betrokken bij projecten voor stadslandbouw met als doel om de burgers in Brussel opnieuw met de natuur in contact te laten komen. Het restaurant ondersteunt initiatieven van vrijwilligers en lokale organisaties die een stadstuin beheren in het centrum van Elsene of organische materialen composteren.

**Restaurant Horia**, Oriental Natural Eatery – Brussel: Het restaurant vindt de oosterse keuken opnieuw uit door ze een biologische toets te geven. Het restaurant besteedt aandacht aan de herkomst van de ingrediënten en het seizoensgebonden karakter van de gerechten.

**Dream & Food** – Elsene: Dream & Food is een ecologisch restaurant dat 'zero voedselverspilling' garandeert. Drie met Michelinsterren bekroonde chefs bereiden veganistische, vegetarische en glutenvrije gerechten met lokale en verse ingrediënten.

## 2. Onze selectie vegetarische en veganistische restaurants:

Plantaardig eten zal het beleid van restaurants meer en meer beïnvloeden, in de richting van een afvalvrije strategie en een bredere duurzaamheid. Bovendien zijn er een aantal voorbeelden van restaurants die het aanbod voor specifieke voedselbehoeften uitbreiden. Met het toenemend aantal veganisten begint de hele restaurantbranche (met inbegrip van restaurants met snelle bediening) de menu's steeds verder uit te breiden, van "free from" voedsel en dranken tot veganistische bijpassende wijnen. Deze trend leidt ook tot nieuwe concepten die veganisme met een andere soort keuken combineren.

## Onze selectie vegetarische en veganistische restaurants:

**Le Flexitarien** – Brussel: Het restaurant werkt met het concept van een veganistisch buffet dat elke week verandert. Je kan je eigen plantaardige gerechten samenstellen.

**EsKape** – Elsene: EsKape biedt gezonde voeding uit de hele wereld met verse producten die rechtstreeks van de lokale markt komen. Ze hebben een uitgebreid aanbod van veganistische, vegetarische, lactosevrije en glutenvrije opties.

**Fourchette à Bicyclette** – Elsene: Wanneer je een meer plantaardige keuken zoekt, moet je Fourchette à Bicyclette zeker een bezoekje brengen. Het restaurant serveert gezonde en smakelijke gerechten die lactose- en glutenvrij zijn.



### 3. Geen maaltijden, maar ervaringen:

In het algemeen geven consumenten, en vooral millennials, liever geld uit aan ervaringen dan aan dingen. Dit zet zich voort in 2019 en restaurants zijn daar geen uitzondering op. Wanneer mensen uit eten gaan, zoeken ze zowel een goede maaltijd als een boeiende gastronomische ervaring. Dit leidt tot verschillende nieuwe concepten, van een eetervaring die alle zintuigen aanspreekt tot blijvende pop-uprestaurants (permanente ruimtes waarbij de ketens of chefs elkaar afwisselen) of narrative dining [eetervaring waarbij een verhaal verteld wordt]. Ervaringsgerichte marketing leidt tot het ontstaan van originele vormen zoals restaurants met een cartoonthema. "Vele nieuwe Belgische restaurants gaan mee met deze trend van "ervaringen delen." Pop-uprestaurants duiken in elke stad op. Je ziet ook dat deze restaurants hun menu elk seizoen veranderen om de nadruk te leggen op de kwaliteit van hun producten", zegt Grégory de Walque.

#### Onze selectie ervaringsgebaseerde eetervaringen:

**Nemo 33** – Ukkel: In 2017 opende het duikcentrum in Ukkel een onderwaterrestaurant op 5 meter diepte. Het gastronomische toprestaurant – met als bijnaam "Parel" – heeft de vorm van een metalen bol en is met zuurstof gevuld. Aan de onderkant van de bol is er een opening waardoor gecertificeerde duikers kunnen zwemmen. Niet-duikers kunnen ook genieten van de authentieke smaken van de kleurrijke Aziatische keuken, terwijl ze ondertussen mensen zien voorbijzwemmen.

**La Villa in the Sky** – Brussel: La Villa Lorraine en de met Michelinster bekroonde chef Alexandre Dionisio besloten, na het succes van het pop-uprestaurant C experience, een nieuw restaurant te openen in de IT Tower. Geniet van een seizoensgebonden menu op 120 meter hoogte met zicht op de skyline van Brussel.



#### 4. Natuurlijke versterking en gezonde restaurants:

Superfoods maken al deel uit van onze voeding, zelfs in restaurants. In de eerste golf van dit fenomeen introduceerden restaurants gezonde ingrediënten in hun recepten. In 2019 gaat dit nog verder met de introductie van functionele ingrediënten in de gerechten, waarvan de voordelen door restaurantmanagers gepromoot worden: natuurlijke versterking voor lichaam en geest, zoals bijvoorbeeld collageen voor schoonheid, cannabis voor relaxatie en hibiscusthee voor stressvermindering. Deze trend neemt een aantal nieuwe vormen aan zoals holistische restaurants, cafés gericht op bepaalde diëten, en 'healthy chic' restaurants.

#### Onze selectie gezonde restaurants:

**Simone's Kitchen** – Antwerpen: Gezond eten draait volledig rond balans. Simone's Kitchen is een restaurant in Antwerpen waar evenwicht en smaak samenkomen. Chef Simone Parris wil heerlijke plantaardige maaltijden maken die ons lichaam en ziel voeden. Het gebruik van granen, bonen, groenten, fruit, noten en zaden leidt tot een evenwichtige en voedzame keuken met een grote variëteit aan aroma's, smaken en texturen.

**Restaurant TAN** – Elsene: TAN is geen typisch biologisch restaurant. De chef kookt zijn gerechten niet met een normale grill, oven of fornuis. Alle ingrediënten worden rauw bereid of worden systematisch op een lage temperatuur (onder de 100 graden) gestoomd. Biogeen, biostatistisch en bioactief voedsel (voedselclassificatie volgens Dr Edmond Bordeaux-Székély) maakt deel uit van het concept van TAN.



## Over TheFork

TheFork is een bedrijf van TripAdvisor en is het belangrijkste platform voor online restaurantreserveringen in Europa, met wereldwijd meer dan 45.000 aangesloten restaurants en meer dan 16 miljoen gebruikers per maand. Het platform werkt onder de merken « LaFourchette » in Frankrijk en Zwitserland, onder « ElTenedor » in Spanje en onder « TheFork » in Italië, België, Portugal, Brazilië, Zweden en Denemarken.

In Engelstalige landen wordt « TheFork.com » gebruikt, in Australië « Dimmi » en in Nederland « lens ».

TheFork verbindt restaurants met hun gasten. Dankzij TheFork en TripAdvisor kunnen gebruikers heel eenvoudig een restaurant kiezen al naargelang hun persoonlijke criteria en voorkeuren (locatie, type keuken, type restaurant en gemiddelde prijs), meningen van gebruikers raadplegen, de beschikbaarheid in real time bekijken en onmiddellijk online reserveren. De restaurants worden op hun beurt voorzien van speciale software, TheFork Manager, waardoor restauranthouders het beheer van hun reserveringen kunnen optimaliseren, gericht werken en uiteindelijk hun service en inkomsten verbeteren, dit volgens het principe van Yield Management, waar gespeeld wordt met variabele prijzen, net zoals in de reissector en hotelbusiness.



## Over TripAdvisor

TripAdvisor® is de grootste reiswebsite ter wereld\* en helpt reizigers het maximale uit elke reis te halen. TripAdvisor verenigt adviezen van miljoenen reizigers, dankzij meer dan 600 miljoen meningen en beoordelingen op 7,5 miljoen verblijfplaatsen, restaurants en toeristische trekpleisters, en biedt een ruime keuze bestemmingen en reisroutes aan die rechtstreeks gelinkt zijn aan reserveringstools die meer dan 200 websites vergelijken om de beste prijs te vinden. Websites van het merk TripAdvisor verenigen het grootste reizigersforum ter wereld, met 455 miljoen unieke bezoekers per maand\*\* in 49 landen wereldwijd. TripAdvisor : beter advies, beter reserveren, beter reizen.

TripAdvisor, Inc. (NASDAQ : TRIP) beheert en bestuurt via zijn filialen 20 andere reiswebsites onder volgende merken:

[www.airfarewatchdog.com](http://www.airfarewatchdog.com), [www.bokun.io](http://www.bokun.io), [www.bookingbuddy.com](http://www.bookingbuddy.com),  
[www.citymaps.com](http://www.citymaps.com), [www.cruisecritic.com](http://www.cruisecritic.com), [www.familyvacationcritic.com](http://www.familyvacationcritic.com),  
[www.flipkey.com](http://www.flipkey.com), [www.thefork.com](http://www.thefork.com) ([www.lafourchette.com](http://www.lafourchette.com), [www.eltenedor.com](http://www.eltenedor.com),  
[www.iens.nl](http://www.iens.nl) en [www.dimmi.com.au](http://www.dimmi.com.au) inclus), [www.gateguru.com](http://www.gateguru.com),  
[www.holidaylettings.co.uk](http://www.holidaylettings.co.uk), [www.holidaywatchdog.com](http://www.holidaywatchdog.com), [www.housetrip.com](http://www.housetrip.com),  
[www.jetsetter.com](http://www.jetsetter.com), [www.niumba.com](http://www.niumba.com), [www.onetime.com](http://www.onetime.com), [www.oyster.com](http://www.oyster.com),  
[www.seatguru.com](http://www.seatguru.com), [www.smartertravel.com](http://www.smartertravel.com), [www.tingo.com](http://www.tingo.com),  
[www.vacationhomerentals.com](http://www.vacationhomerentals.com) en [www.viator.com](http://www.viator.com).

\* Bron : Jumpspot voor de TripAdvisor-websites, internationale gegevens, september 2018

\*\* Bron : interne gegevens van TripAdvisor, Q3 2018

## Contact voor de pers

Marlies Van Overstraeten

FINN PR [marlies.vanoverstraeten@finnpr.com](mailto:marlies.vanoverstraeten@finnpr.com)

+32 474 23 79 22