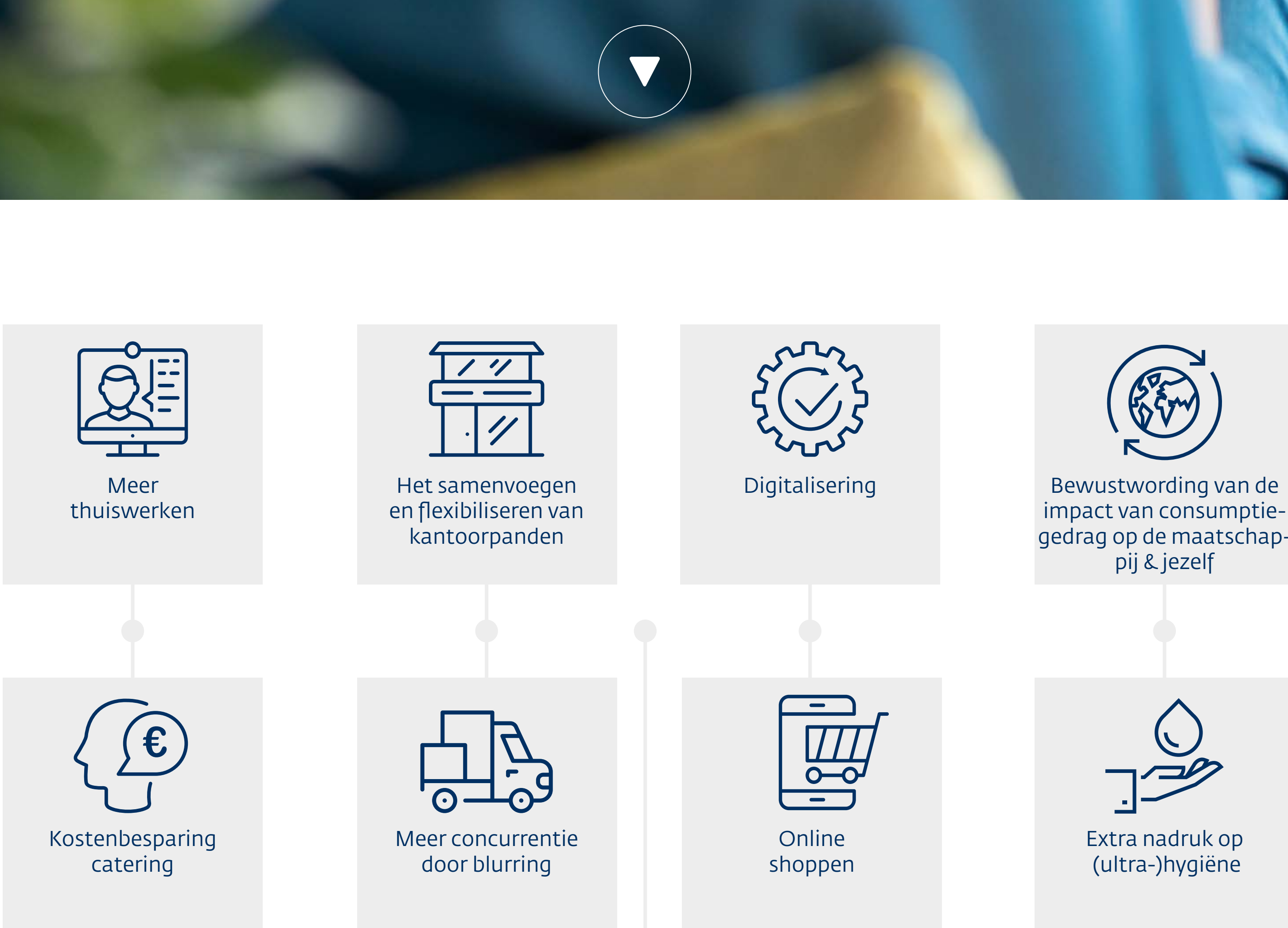


Crises versnellen veranderingen die al gaande zijn

Denk hier eens over na



Wat betekent deze versnelling voor de foodservice branche?

Bedrijfcatering **krimpt minimaal 20%**

Meer omzet per transactie via gasten en **kostenefficiënter werken**

Kantoor wordt dé plek om te **ontmoeten**

Eten & drinken als **arbeidsvoorwaarde**

Meer **data gedreven**, veel **transpanter** in prestaties en meer **personalised**

Concentratieslag door overnames en faillissementen

Meer ruimte voor **duurzaamheid**, nadruk op **minder vlees**, inzicht in de **productieketen** en een **gezonde levensstijl**

No-touch **self ordering**, **cashless** en meer **verpakt aanbod**



Ons antwoord? Schakelen!

Nu deze crisis de versnelling heeft ingezet voor een nieuwe manier van werken, is het tijd om te schakelen. Vanuit de trends die wij zien, hebben wij een aantal ontwikkelingen ingezet.



Responsive catering

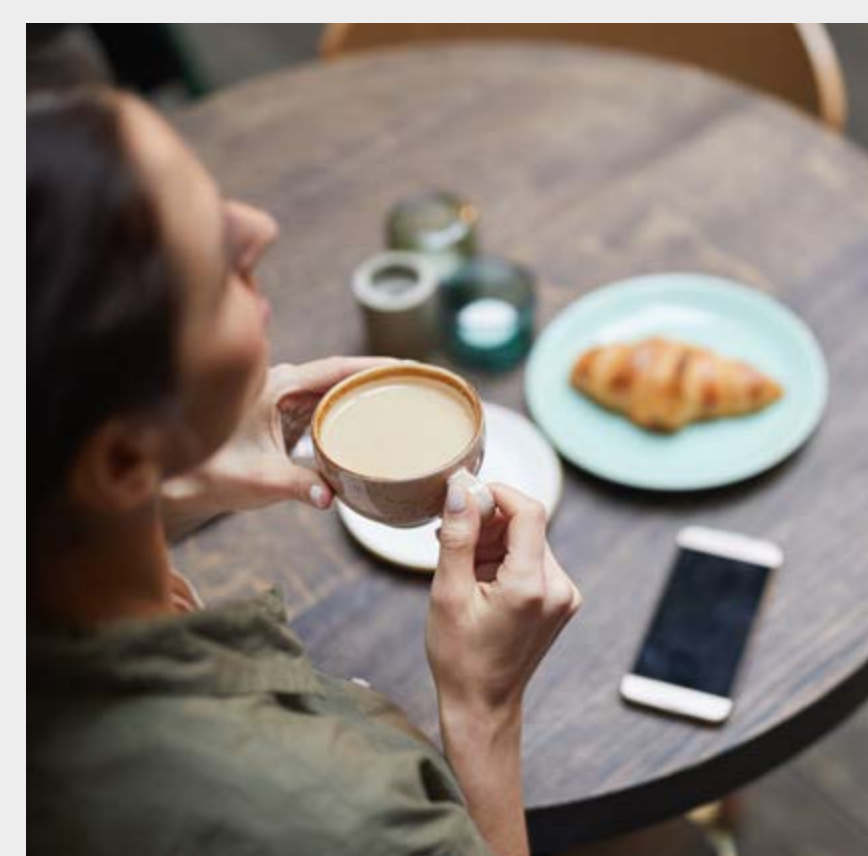
De crisis bevestigt dat we flexibel moeten zijn en digitalisering is sneller gegaan dan ooit. Daarom biedt Albron een dienstverlening die zich continue aanpast aan de specifieke behoeften van gasten en opdrachtgevers door inzet van technologie en data. Kortom; flexibel maatwerk. Dit heeft drie voordelen:

1. De flexibiliteit leidt tot een betere 'fit' met de organisatie, onze gasten en wijzigende omstandigheden.
2. Inspelen op verbinding tussen mensen, maar minder voorspelbaar en routinematig.
3. Meer transparantie en structureel lagere kosten.



Best of both worlds

Als Albron willen we daar zijn waar onze gasten genieten van eten & drinken. Hierdoor is Albron actief in meerdere werelden - high traffic, evenementen, horeca, zorg, vakantieparken, bedrijfsleven en overheid. De kennis uit alle werelden bij elkaar opgeteld maakt Albron een veelzijdig foodservice bedrijf. Na de crisis zijn deze werelden alleen nog maar meer in elkaar verweven met als kern; eten & drinken verbindt.



GastenApp

Albron ontwikkelt een Gasten-App. Hiermee kun je contactloos betalen, zonder in de rij te hoeven staan. Check het menu van de dag en de voedingswaarden van alle gerechten. In jouw profiel geef je allergieën en levensstijlvoorkeuren aan, zodat je een alert ontvangt als het product niet voldoet aan jouw profiel.

Geef vervolgens in de app aan of je het gerecht lekker vond, geef feedback of stel een vraag aan onze Vitaliteits- of Duurzaamheidsexpert.

Dit jaar is de GastenApp beschikbaar voor al onze gasten.

Wil je op de hoogte blijven van onze ontwikkelingen? Schrijf je [hier](#) in voor onze nieuwsbrief.

Welke rol speelt eten & drinken voor jullie

Nu en na de crisis



Check het met de volgende vragen

1. Wat is de balans tussen thuiswerken en op kantoor?
2. Waarvoor komen onze medewerkers dan naar kantoor?
3. Hoeveel werkplekken en m² kantoorpand heb ik dan nog nodig?
4. Hanteren we nog vaste werktijden?
5. Willen we als werkgever bijdragen aan eten & drinken thuis?
6. Hoe borgen we het welzijn van onze medewerkers?
7. Hoe benutten we onze digitale middelen op de lange termijn?
8. Wat doen we met onze vergaderingen?
9. Welke rol speelt eten & drinken?

Een aantal van onze opdrachtgevers hebben deze vragen beantwoord. Het resultaat is een nieuwe invulling van eten & drinken voor hun medewerkers. Klik [hier](#) voor hun verhaal.

Bij de beantwoording van de gestelde vragen denken ook wij graag met jullie mee. Want de volgende stap naar de toekomst zal een frisse start in eten & drinken voor jullie medewerkers worden. Dus laten we samen schakelen! Ik kijk uit naar een (digitale) afspraak, dus neem contact met mij op via mail of telefonisch.