



Maaltijdbox

CONCEPT EIGENSCHAPPEN

COMPLEXITEIT	
INVESTERING	
RENDEMENT	



CONCEPT

Een maaltijdpakket met recept en alle ingrediënten om de maaltijd klaar te maken. Zo'n pakket is voor één maaltijd en wordt aangeboden voor twee, drie, vier, en vijf personen. Recepten kunnen streek- en/of seizoensgebonden zijn, wat toelaat om ongekende smaakervaringen te laten ontdekken.

DOELGROEPEN

Dit concept past voor alle doelgroepen die tijdens hun verlof (soms) zelf koken. Het concentreert zich op mensen die graag nieuwe smaakervaringen opdoen, die nieuwe dingen willen ontdekken – ook culinair. De enge doelgroep zijn mensen die regelmatig gebruikers zijn van dergelijke maaltijdpakketten.

VERNIEUWENDE ELEMENTEN

Voedselpakketten zijn een trend. Hello Fresh, SmartMat, Doozo, ... zijn voorbeelden van aanbieders die proberen deze markt te ontwikkelen. Supermarkten beginnen corners te hebben waar men alle ingrediënten bijeen vindt voor specifieke recepten. Het is vernieuwend om dit in een vakantie-omgeving aan te bieden. Het is eveneens vernieuwend om dit te koppelen met de beleving van de lokale gastronomie. Deze maaltijdbox is een uitnodiging om lokale producten uit te proberen.

Noden waarop wordt ingespeeld

Het gemak om de aankopen voor voedsel te verminderen en te vereenvoudigen. Je moet niet zelf nadenken over een menu, iemand anders heeft dit voor jou gedaan.

Een ander voordeel is minder afval. Je krijgt ingrediënten in functie van de grootte van je gezelschap, en blijft dus niet zitten met allerlei open verpakkingen of overschotten.

Ontdekken: met vakantie staat men open voor het ontdekken van nieuwe zaken. Eten is daarbij een belangrijk element. Zo'n pakket laat toe lokale specialiteiten en gerechten in de kijker te zetten. Dit biedt ook een originele en creatieve manier om met bepaalde ingrediënten om te gaan, om ze toegankelijker te maken. Men kan bijvoorbeeld een lokale kaas- of biersoort verwerken in het recept.

Korte keten: het geeft een goed gevoel om ook verantwoord te consumeren.

Specificaties voor mogelijke uitwerking

- De maaltijden moeten zorgvuldig worden samengesteld, rekening houdend met versheid van ingrediënten, bewaarvereisten, allergenen, enz. De verpakking moet aangepast zijn. De bijhorende receptfiches zijn beknopt, niet te ingewikkeld en heel duidelijk, met foto's.
- Idealiter zijn er een paar boxen in het aanbod, met streekgebonden recepten maar ook met een aantal recepten die gebruik maken van seizoensgebonden, lokale producten.
- Ingrediënten die vanuit de streek komen: dit aanbod kan gekoppeld worden met de promotie van lokale producenten en/of specialiteiten.
- Een aanbod hebben dat rekening houdt met verschillende behoeften van klanten: kindvriendelijk, vegetarisch, glutenvrij, lactosevrij, gluten- en lactose vrij, halal, enz.
- Dergelijke pakketten worden normaal per week aangeboden, met levering op een vaste dag thuis. Hier kan men zowel een thuislevering organiseren (wat duurder en complexer is), of een pick-up punt waar het pakket kan afgehaald worden (goedkoper).

Mogelijke aanbieders / partners

Het ontwikkelen van zo'n pakket kan in principe iedereen op zich nemen, maar vergt wel enige coördinatie. Waarschijnlijk is samenwerking met een professionele kok en/of voedingsdeskundige aangewezen. Een supermarkt heeft misschien een voordeel, maar ook lokale traiteurdiensten en restaurateurs kunnen de lead nemen.

Lokale producenten van streekproducten (bier, zuivel, vleeswaren, ...) kunnen hun producten aanleveren. Samenwerking met een aanbieder van zulke pakketten is mogelijk, voor hun kennis, maar ook voor toegang tot hun cliënteel.

Samenwerking met actoren uit de korte keten is aangewezen.

Aanbieders van logement kunnen een verkoop- of promotiekanaal zijn.

Wat zit erin aan **toegevoegde waarde** voor de partners-ondernemers ?

- Verkoop van de pakketten betekent een extra omzet en marge.
- Vakantiegevoel en convenience leiden tot vervolgaankopen en fidelisering van de klanten.
- Promotie van lokale producten en ingrediënten betekent omzet voor de lokale economie.

Hefbomen

Inspiratie is te vinden bij de Hello Fresh-type aanbieders. Hoe maken ze zo'n recept fiche; hoe verpakken ze de ingrediënten?

Diensten voor toerisme die lokale producten en producenten promoten, kunnen ideeën aanbrengen.

Lokale chef: misschien kan een lokale (sterren)chef overtuigd worden om een recept prijs te geven? Een pakket zou op basis van zo'n recept kunnen zijn.

Eventueel kan dergelijke maaltijdbox ook worden aangeboden om mee terug naar huis te nemen op de laatste dag van het verblijf (zie aparte fiche).