

De Kookstudio

in beeld

Jaargang: 2011



'De Kookstudio in beeld' is een gratis publicatie van
Van Spronsen & Partners horeca-advies

Van Spronsen & Partners
horeca - advies

Even voorstellen...**Van Spronsen & Partners horeca-advies**

Van Spronsen & Partners horeca-advies is onderdeel van de Van Spronsen & Partners groep. Hiertoe behoren tevens de volgende onafhankelijke bedrijven: personeel en salarissystemen, administratieve dienstverlening en trainingen. Onder het motto “Anders denken, anders doen” zijn wij al 24 jaar actief binnen de horeca- en leisuremarkt en stellen wij de opdrachtgever en zijn doel centraal.

Werkzaamheden van horeca-advies bestaan voornamelijk uit het uitvoeren van haalbaarheidsonderzoeken, bedrijfsdoorlichtingen, en rendementsverbeteringen, het ontwikkelen van nieuwe horecaconcepten, het opstellen van marketing en communicatieplannen en het verzorgen van management-ondersteuning.

Dit brancheonderzoek De Kookstudio in Beeld is één van de vele onderzoeken die wij gratis op onze website www.spronsen.com publiceren. Wij schrijven onderzoeken, zoals De Restaurantsector in beeld, De Hotelsector in beeld en De Fastservicesector in beeld. Kijk voor meerdere publicaties op www.spronsen.com/nl/brancheinformatie.

**Koken wordt weer leuk!**

Kookprogramma's zijn tegenwoordig niet van de buis weg te denken. Thuiskokks, amateurscheefs en professionals hebben genoeg mogelijkheden om hun kookkunsten met de rest van Nederland te delen. Kookboeken zijn een geliefd verjaardagscadeau. De maaltijd en hiervan samen te genieten, wordt gelukkig ook weer steeds belangrijker.

We gaan weer koken met z'n allen en koken wordt zelfs weer leuk! Zelf vind ik het ook heerlijk om in de keuken te staan en vrienden en familie te verrassen met mijn kookkunsten. Een aantal jaren geleden heb ik ook een periode in een kookstudio gewerkt, een leuke periode! Het is leuk en gezellig om bijvoorbeeld vrijgezellen iets uit te leggen over thee tijdens een afternoon tea workshop, maar ook interessant om de hoge piefen van bijvoorbeeld Shell iets bij te brengen op kookgebied.

Volgens mij is dit de basis van het succes van een kookstudio: het brengt mensen samen, iedereen is gelijk in de keuken en we staan daar voor onze lol en om iets te leren. We genieten weer van het koken en het opeten!

Veel leesplezier!

Christel Hendriks

Inhoudsopgave

3

Brancheontwikkeling

5

Consument

7

Allianties en verenigingen

8

Interview Suzanne Korevaar

10

Concepten

11

Buitenland

12

Interview Diederik Bogaard

13

Trends & ontwikkelingen

14

Toekomstvisie

Aanbod

Volgens Kookstudiogids.nl telt Nederland momenteel 492 kookstudio's. Onder kookstudio's behoren alle bedrijven die als hoofdactiviteit kookworkshops en/of kooklessen aanbieden aan zowel zakelijke als particuliere gasten.

In 2007 telde Nederland exact 400 kookstudio's. Over de afgelopen vijf jaar is het aantal kookstudio's dus met 23% gestegen.

Branchevervaging en veranderende markt

Een kookstudio is een ruim begrip, maar wordt dus gezien als een ruimte waar gasten hun eigen maaltijden bereiden en leren koken tijdens workshops of kooklessen. Het educatieve aspect is hierbij van belang.

Tegenwoordig zien we vooral branchevervaging in deze markt. Het zijn namelijk niet meer enkel de kookstudio's die de workshops verzorgen. Enerzijds zijn het tegenwoordig ook de restaurants, hotels, zalencentra en leveranciers zoals Miele of andere kookwinkels die workshops en kooklessen als neven-activiteit verzorgen. Anderzijds zijn het ook de kookstudio's zelf die hun markt verbreden door bijvoorbeeld in een winkel of een webshop te openen of thuiskok- en cateringactiviteiten aan te bieden. De grens vervaagt tussen maaltijdverstreckende bedrijven en kook-gerelateerde bedrijven.

Een oorzaak hiervan ligt enerzijds bij de economische crisis, waar vooral de horeca de harde klappen heeft opgevangen. Horecabedrijven zijn dus op zoek gegaan naar nieuwe manieren om omzetten te realiseren. Anderzijds is het de sterk opkomende interesse vanuit de consument in het (thuis)koken, kookprogramma's, luxe keukenapparatuur en andere kook-gerelateerde activiteiten. Horecabedrijven proberen op deze manier een graantje mee te pikken.

Opvallend zijn de samenwerkingsverbanden en partnerschappen vanuit de leveranciers. Leveranciers zoals Miele (keukenapparatuur), Pickwick (thee) en Bonduelle bieden zelf kookworkshops aan, zoals met het Miele Experience Center in Vianen of gaan samenwerkingsverbanden aan met kookstudio's om hun product aan te prijzen.



id: 3494666



Foto: www.deherderin.nl



Foto: www.meneerdekok.nl

Van Frans naar Japans en taarten decoreren

Vanaf het begin van het bestaan van de kookstudio, was het aanbod workshops vooral gericht op verschillende typen keukens, zoals de Franse keuken, de Spaanse keuken, de Italiaanse keuken en de Hollandse keuken. Sinds de opkomst van het sushi- en Japanse restaurant in Nederland en de interesse in Aziatische landen, zien we ook meer Aziatische workshops, zoals sushi, Thaise en Australische workshops. Langzamerhand is de interesse verbreed en zien we bijvoorbeeld ook de Marokkaanse keuken en de Caribische keuken opkomen in de markt.

Ook hier zien we een verschuiving van de algemene groepsworkshops naar de individuele lessen. Mede dankzij de vele kookprogramma's, de hoeveelheid (nieuwe) kookboeken en de nieuwe keukens waar we langzamerhand bekend mee zijn geraakt, raakt de consument geïnteresseerd in nieuwe kookervaringen. Kookstudio's bieden daarom steeds meer individuele kooklessen aan, waar de basistechnieken zoals snijden, het bereiden van vlees en vis, fileren, brood bakken of taarten decoreren aan bod komen. Er vindt verschuiving plaats van groepsactiviteiten naar activiteiten op individuele basis, waar het educatieve aspect een belangrijke rol speelt, in plaats van een activiteit waar de focus op de groep ligt.

Kookclubs

Kookclubs bestaan al tientallen jaren en blijven populair. Met de komst van kookstudio's zien we tegenwoordig ook dat kookstudio's ook hun eigen kookclub hebben gestart of plek bieden aan kookclubs. Een voorbeeld hiervan is Smulweb Kookcollege die haar eigen kookclubs heeft. Individuele consumenten kunnen zich inschrijven op één van de kookclubs. Eén keer per maand, vaak met uitzondering van de zomerperiode, komen de kookclubs bijeen en gaan koken onder begeleiding van een chefkok. Gemiddeld betaalt de consument tussen de € 300,= en € 700,= per jaar om deel te nemen aan een kookclub.

Koken als sterrenchefs

Frankrijk staat vooral bekend om de kookstudio's van chefs van de hoogste rangorde. Nederlandse kookstudio's zijn vooral in handen van de hobby, of huis-tuin-en-keuken chefs. De laatste paar jaar zien we daar verandering in en binden sterrenchefs ook hun naam aan kookstudio's of zetten zelf een kookstudio op. Zo heeft Ron Blaauw (**) zijn naam verbonden aan de Kookfabriek in Amsterdam en Den Haag en hebben sterrenchefs zoals Jonnie Boer (***), Niven Kunz (*) en Onno Kokmeijer (**) hun eigen kookstudio opgezet.

Verschuiving van zakelijk naar particulier

Vanaf het ontstaan van de kookstudio is een avondje koken vooral geliefd onder bedrijven als bedrijfsuitje. Ondertussen heeft zich dit ook verplaatst naar de particuliere markt. Volgens onderzoek van de Stichting European Cookery School Association (ECA, toelichting hierover op pagina 7) uit 2007, wat is uitgevoerd onder ruim 400 kookstudio's, bleek dat de verdeling zakelijk/particulier op 50/50 lag. Een jaar eerder was dat nog 60/40.

Crisis gooit roet in het eten

Vanwege de economische crisis is het aantal zakelijke gasten wel gedaald. Een logische verklaring hiervoor is de bezuiniging door bedrijven. Bedrijfsuitjes zijn vaak de eerste kostenposten waar in wordt gesneden.

Anderzijds groeit het aantal particuliere gasten wel. Dit is te verklaren door het belevingsaspect. De populariteit kookboeken en kookprogramma's hebben hier zeker hun bijdrage aan geleverd. Kookprogramma's zijn niet meer weg te denken van de buis en kookboeken vliegen als warme broodjes over de toonbank. De consument raakt geïnteresseerd en wil meer leren.

Wie is de consument?

Over het algemeen is een avondje in een kookstudio, wanneer we kijken naar de particuliere consument, vooral toebedeeld aan de consument met de grotere portemonnee, aangezien een avondje kokkerellen niet de goedkoopste manier is om je avond te besteden.

De consument is dan ook vaker hoger opgeleid (HBO of Universitair) en verdient boven modaal. Dit wordt bevestigd door ons mini-onderzoekje. Wij vroegen via Twitter wie wel eens een kookstudio heeft bezocht en waarom. Volgens onze respondenten is dit voornamelijk vanuit werk geweest en dus niet op eigen initiatief. Op Twitter reageerden ook grotendeels de hoger opgeleiden.

Onderzoeksbureau Motivaction heeft onderzoek gedaan naar de Nederlandse samenleving. Geconcludeerd kan worden dat deze bestaat uit acht consistente sociale milieus met overeenkomstige waardenprofielen, dus op basis van persoonlijke opvattingen, waarden en normen. Deze acht mentality milieus worden hiernaast kort toegelicht.

In termen van mentality milieus valt de gast van een kookstudio voornamelijk onder de kosmopoliet, post-materialist, en opwaarts mobielen, waar ontplooiing, consumptie, vermaak, ervaring en beleving een grote rol speelt.

Kenmerken mentality milieus

Traditionele burgerij: moralistische – plichtsgetrouw – status-quo – tradities – materiële bezittingen.

Gemaksgeoriënteerden: impulsief – passief streven naar onbezorgd, plezierig en comfortabel leven.

Moderne burgerij: conformistisch – statusgevoelig – evenwicht zoeken tussen traditie en moderne waarden als consumeren en genieten.

Nieuwe conservatieven: liberaal-conservatief – maatschappelijke bovenlaag – technologische ontwikkeling – verzet tegen sociale en culturele vernieuwing.

Kosmopolieten: open – kritisch – wereldburgers – postmoderne waarden – ontplooiën – beleven – maatschappelijk succes – materialisme – genieten.

Opwaarts mobielen: carrièrericht – individualist – fascinatie voor sociale status – nieuwe technologie – risico – spanning.

Postmaterialisten: maatschappijkritische idealist – ontplooiën – tegen sociaal onrecht – opkomen voor milieu.

Postmoderne hedonisten: beleveniscultuur – experiment – breken met morele en sociale conventies.

Bron: Motivaction research & strategy

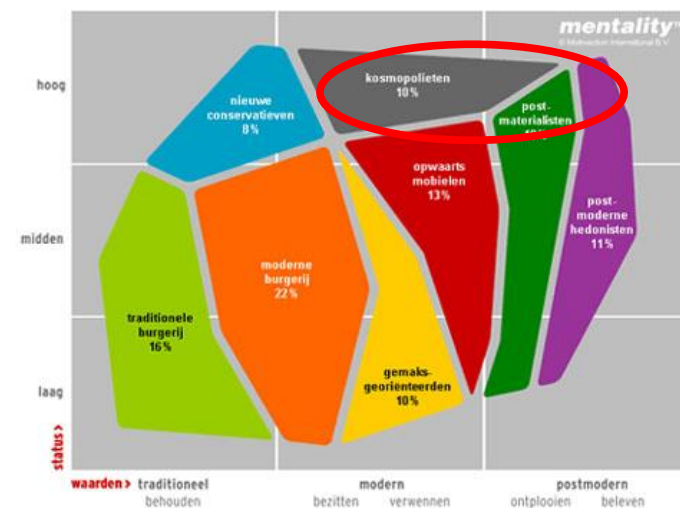




Foto boven: www.peerdemanwijimport.nl. Foto onder: SMAAK Kookstudio



Italiaans nog steeds populair

Volgens de respondenten van het onderzoek van de ECA, blijkt dat de Italiaanse keuken nog altijd de populairste keuken is. De Aziatische keuken en outdoor cooking zijn ook in opkomst. Tevens spelen de streekproducten ook een steeds grotere rol.

Winter drukte periode

Volgens het onderzoek uit 2007 van de ECA is de winter de drukste periode voor de kookstudio's. 40% van de respondenten gaf dit aan. 75% van alle reacties gaf aan dat de herfst en de winter gecombineerd de drukste periode is. Een logische verklaring hiervoor is het aantal bedrijfsuitjes als jaarafsluiting.

Kennis van de consument blijft achter

Volgens respondenten van het onderzoek van de ECA, blijkt de kennis van de consumenten die een kookstudio de eerste keer bezoeken, niet al te best. Gemiddeld scoort de Nederlander op het onderdeel koken een 5.8 wanneer het niveau waarop we koken bekeken wordt. Wat betreft de kennis op het gebied van ingrediënten, seizoensproducten en keukenapparatuur, is het nog slechter gesteld; hier wordt respectievelijk een 5.1, 4.8 en een 5.4 gescoord.



Foto: Kookstudio Culi Consult

Allianties en verenigingen

Nederlandse Kookstudio Classificatie

De Nederlandse Kookstudio Classificatie (NKC), opgericht in 2010, classificeert de kookstudio's naar één of vijf sterren, ofwel categorieën. Per categorie moet de kookstudio voldoen aan verschillende basismatigheden, plus enkele keuzenormen. Deze standaardisatie binnen de branche biedt overzicht voor de consument, waardoor de gast weet wat en welk kwaliteitsniveau hij kan verwachten.

Om in aanmerking te komen moet de kookstudio zich aanmelden als lid. Een adviseur zal de kookstudio bezoeken en beoordelen. Buurman & Janssen uit Hoofddorp heeft als eerste kookstudio de vijf sterren classificatie ontvangen.



European Cookery School Association

In 2007 is de Stichting European Cookery School Association (ECA) gestart, met als doel de kookstudiobranche op Europees niveau te promoten, te stimuleren en de rol in de samenleving te verduidelijken. Dit doen ze door middel van voorlichting, promotieactiviteiten, samenwerkingsprojecten en het stimuleren van onderlinge contacten binnen de kookstudiobranche.

Activiteiten zoals de Nationale Kookstudio Week, Grand Prix Culinaire, de wedstrijd voor kookstudiohouders en het Kinderkookcafé SuperChefs waar kinderen leren over lekker en gezond eten, worden georganiseerd.

Door middel van ambassadeurs uit Nederland en België, bestaande uit kookstudio's, wordt de stichting (financieel) gesteund.



Nederlandse Vereniging van Erkende Kookstudio's

De NVEK, opgericht in 2008, is de officiële branchevereniging van kookstudio's in Nederland en daarmee het platform voor de professionele kookstudio. Kookstudio's die zich willen onderscheiden met een kwalitatief hoogwaardig aanbod en voldoen aan alle eisen kunnen lid worden van de NVEK.

Doel van de NVEK is een professionele branche creëren. Hierbij werken zij samen met Koninklijke Horeca Nederland en lobbyen bij de overheden voor de wet- en regelgeving waaraan de kookstudio's in toenemende mate moeten voldoen.

Zo moet een kookstudio, net als een traditioneel horecabedrijf waar alcohol geschonken wordt, voldoen aan de Drank- en Horeca Wet omdat er binnen een kookstudio ook alcohol geschonken wordt.



Foto: Taste of Okura. Kookstudio bekroond met 5 sterren



Suzanne Korevaar - Kooklokaal

Kookstudio Kooklokaal is gevestigd in het souterrain van een idyllische kerk in Den Haag. Eigenaresse Suzanne Korevaar werkt al 15 jaar in kookstudio's en heeft tien jaar geleden haar eigen kookstudio opgezet.

Hoe kunt u het concept omschrijven?

"Ik heb altijd al een passie voor koken en lekker eten gehad. Met het Kooklokaal wil ik deze passie dan ook delen met mensen die hier echt in zijn geïnteresseerd. Dit kunnen zowel kinderen als mensen uit het bedrijfsleven zijn. Passie en persoonlijkheid zijn dan ook de belangrijkste speerpunten van het bedrijf. Hiermee wil ik klein blijven."

De gasten kunnen kiezen uit verschillende kookworkshops?

"Ja, gasten hebben keuze uit verschillende soorten kookworkshops, verschillende keukenrichtingen, zoals Italiaans, Mediterraans, Japans en Spaans, en daarnaast bieden we extra faciliteiten zoals wijnproeverijen. We leggen de focus op authentieke simpele en alledaagse recepten. De gasten hoeven dus geen moleculaire workshops te verwachten of workshops hoe men kreeft leert koken. We laten de gasten bijvoorbeeld gewoon hun eigen aardappelen schillen."

Workshops voor een specifieke doelgroep dus?

"Met ons aanbod is de doelgroep redelijk afgebakend. Onze gasten zijn daardoor wel echt geïnteresseerd in koken en willen graag leren koken en de productkennis uitbreiden."

Ontvangen jullie ook zakelijke gasten hiermee?

"Zeker, we hebben een periode gehad dat we voornamelijk zakelijke gasten ontvingen. Maar de echt grote zakelijke groepen die we een periode hebben gehad, zijn verdwenen. Dit zal toch met de crisis te maken hebben. Tegenwoordig zien we ook veel particulieren, zoals vrijgezellenfeesten en bruiloften. Enige tijd geleden zijn we begonnen met het aanbieden van basis kooklessen waar nu meer particuliere gasten op af komen. Het is natuurlijk al jaren zo dat mensen in groepsverband gaan koken, maar dit ging voornamelijk gepaard met veel wijn. Wij willen uitstralen, ook met de naam 'Kooklokaal', dat mensen hier echt kunnen leren koken."

En? Hoe is het gesteld met de kookkennis van Nederland?

"We merken voornamelijk dat mensen het steeds belangrijker vinden gezond en gevarieerd te koken. Voor deze lessen ontvangen we dan ook voornamelijk jonge stellen met kleine kinderen."



Suzanne Korevaar - Kooklokaal



Hoe ziet u de toekomst voor de kookstudio's in Nederland?

"Een kookstudio is eigenlijk iets typisch Nederlands. In landen zoals België en Frankrijk zijn nauwelijks kookstudio's te vinden. Simpelweg omdat de mensen het daar niet nodig hebben. De Nederlandse markt biedt dan ook nog zeker ruimte. Het niveau van restaurants loopt uiteen, dat verwacht ik ook voor de kookstudio's. De mensen zullen blijven eten. Daarnaast geloof ik ook dat koken verbreedt, wat naar mijn idee ook zeker wenselijk is als gevolg op het individualisme van de afgelopen tijd. Het aantal kookstudio's zal dus zeker nog blijven groeien."

En zal de NVEK hier een grote rol in gaan spelen?

"De NVEK hangt te veel aan de Koninklijke Horeca Nederland. Ze vergeten dat kookstudio's over het algemeen eenmansbedrijven zijn die vaak geen behoefte hebben aan collectieve voordelen. Kookstudio's zijn tenslotte geen horecagelegenheden."

De NKC, een goed initiatief?

"Het is zeker een goed initiatief, maar ze werken met verkeerde lijsten en een goede controle ontbreekt. Sommige kookstudio's kunnen bijvoorbeeld niet aan een classificatie voldoen omdat niet alle koks over de juiste papieren beschikken. Wat dan vergeten wordt, is dat een echte kok niet over de juiste persoonlijkheden beschikt om een kinderfeestje te begeleiden."

Over het Kooklokaal:

Naast verschillende workshops is het ook mogelijk basiskooklessen te volgen, op basis van individuele inschrijvingen. Leer in zeven lessen de basis van het koken of in vier lessen alles over taarten, cake en brood. Door het klassikale karakter van de lessen leer je snel en veel. Kloppen, roeren, mengen, grillen, roosteren, bakken, blancheren, mixen. Alles komt aan bod en na zeven lessen sta je een stuk zekerder in de keuken en maak je de lekkerste soepen, sauzen, salades, pasta's, vlees- en visgerechten.

In de vier basis baklessen komen verschillende thema's aan bod; koek en klein gebak, taart en taartjes, brood en gistdeeg en cake en kapsels.

www.kooklokaal.nl

Concepten

Door de kookstudio's worden verschillende workshops aangeboden, van tapas tot Italiaans. Bijna elke keukenrichting of land is vertegenwoordigd. Vaak bieden kookstudio's naast kookworkshops ook nog andere activiteiten of workshops. Hieronder worden enkele concepten van kookstudio's beschreven.

Librije's Atelier

Driesterren-chef Jonnie Boer heeft in 2008 Librije's Atelier geopend. In de oude kelders van de gevangenis waar tevens Librije's Hotel en Librije's Zusje zijn gevestigd, kan de gast een kijkje nemen in de keuken. De gast kan kiezen uit een gevarieerd aanbod één- en meerdaagse cursussen. Zo zijn er de cursussen 'Groen in de Keuken', 'Koken met stoom' en 'Librije Mondvermaakjes'. Een ééndaagse cursus is te reserveren vanaf € 75,= per persoon.



Bron: www.librijesatelier.nl

Kookstudio Op de Brusse

Van deze kookstudio, gevestigd in Gelderland, nabij Doetinchem en de Duitse grens, komt ruim 75% van alle producten die gebruikt worden van eigen erf. Groente, fruit, eieren, vlees, melk en kaas komt allemaal van eigen bodem. In de kookstudio wordt drie tot vier keer per week een workshop aangeboden, daarnaast is het restaurant twee dagen per week geopend. Een kookworkshop kost € 35,= per persoon, en is te reserveren vanaf 10 personen.



Bron: www.opdebrusse.nl

Miele Experience Center

Keukenfabrikant Miele opende in 2008 het Miele Experience Center in Vianen. Bezoekers kunnen, naast Italiaanse en Spaanse kookworkshops, ook lessen volgen speciaal voor Miele keukenapparaten, zoals (combi-) magnetrons en stoomovens.



Bron: www.miele.nl

Kookstudio Kinderformuis

Kookstudio Kinderformuis uit Amsterdam biedt speciaal voor kinderen van 5 tot 16 jaar kookfeestjes, kookworkshops en kooklessen. Dit wordt speciaal voor kleine groepjes kinderen georganiseerd en duurt 3,5 uur. De kosten hiervoor zijn € 140,= voor zes kinderen.



Bron: www.kinderformuis.nl

Kookstudio Hanenburg

Kookstudio Hanenburg is een kookstudio uit Sneek. Onder begeleiding wordt een 3-gangen menu gekookt inclusief amuse en zelfgemaakte bonbons en koekjes voor bij de koffie. Bij deze kookstudio kunnen workshops, kookcursussen, kinderfeestjes of vergaderingen gehouden worden. Ook wordt er full-service catering op locatie aangeboden. De prijs van een workshop is gemiddeld € 64,50 per persoon.



Bron: www.dekookstudio.nl

SMAAK Kookstudio

SMAAK Kookstudio is onderdeel van SMAAK Nederland, een culinair evenementenbureau en beschikt over kookstudio's in Amsterdam en Utrecht. Groepen van totaal 100 of 150 personen zijn welkom. De kookworkshops bestaan uit tapas, Italiaans, Thais, sushi, bonbons, high tea, een brainstorm kookworkshop en een goede doelen kookworkshop. Workshops zijn te boeken vanaf € 49,= p.p.



Bron: www.smaaknederland.nl



Ecole de Cuisine Alain Ducasse - Paris



Cours de cuisine in Lafayette Maison Parijs – koken in een winkelcentrum



Italiaans leren koken van een Italiaanse kok – La Cucina Caldesi Londen



Fish Cookery course for food lovers –
Bilingsgate Seafood Training School



Macaron workshop bij Promenades Gourmandes
Parijs



Workshop kruiden en Specerijen – Kookstudio Food
for Foodies in Antwerpen

educatie specialisatie macarons maken culinaire reizen moleculair koken workshop
seafood Londen koken met seizoensproducten fingerfood espuma's workshop kruiden
& specerijen Scandinavische keuken oesters pinchos cocktail workshop kookreizen

Om de professionalisering en transparantie binnen de kookstudiobranche verder door te zetten, heeft Diederik Bogaard Kookstudiogids.nl en de Nederlandse Kookstudio Classificatie (NKC) opgezet. Wij spraken hem hierover.

Kunt u deze concepten eens omschrijven?

“Kookstudiogids.nl is een organisatie voor kookstudio's die zich presenteert als een professionele internetgids voor kookstudio's en kookscholen richting de consument en bedrijfsleven. Kookstudio's kunnen voor € 15,= per maand op de website adverteren. Kookstudiogids.nl telt zo'n 150 adverteerders.”

“Met de NKC proberen we het vlakke prijsniveau wat heerst(e) te doorbreken. Tevens is de vraag naar een classificatiesysteem in de afgelopen jaren enorm gegroeid, zowel vanuit de consument en het bedrijfsleven als vanuit de kookstudio's zelf.”

Dus kookstudio's kunnen sterren ontvangen?

“Kookstudio's kunnen zichzelf aanmelden voor het classificatiesysteem. De NKC beoordeelt deze kookstudio's op basis van de opgestelde normen. Vervolgens ontvangen ze een certificaat met het aantal toegewezen sterren. Hierbij zijn vijf sterren het hoogst haalbare.”

De normen zijn te vinden op www.kookstudiogids.nl/NL/normen

Wat zijn de voordelen hiervan voor de consument en de kookstudio zelf?

“Voornamelijk de transparantie. De consument weet waar hij of zij aan toe is en wat men kan verwachten. Het biedt een stukje zekerheid. Met een aantal sterren op zak is het voor de kookstudio's makkelijker te differentiëren. Waar voorheen een vrij vlak prijsniveau heerste, komen ondertussen duidelijke verschillen naar boven. Omdat het referentiekader voor de kookstudio's vrij beperkt was, waar restaurants bijvoorbeeld minder last van hebben, was het onmogelijk voor kookstudio's een hogere prijs te vragen voor een workshop. Nu kunnen kookstudio's met vier of vijf sterren een hogere prijs vragen, mede door de classificatie.”

Welke ontwikkelingen heeft u gezien de afgelopen jaren?

“Er heeft enorme groei plaatsgevonden in de afgelopen jaren. Maar ook de kwaliteit is enorm verbeterd. Dit heeft ook zeker te maken met het aantal top- en sterrenrestaurants wat een kookstudio is gestart. Tevens zie ik gelukkig ook steeds meer specialisatie en is ook daar een hoger kwaliteitsniveau te vinden. Voorheen bood iedere kookstudio dezelfde kookworkshops aan, nu zien we al iets meer variëteit en kwaliteit in de workshops; zoals een Italiaanse workshop die wordt gegeven door een Italiaan en dat er ook échte Italiaanse gerechten worden bereid.”

Waar liggen de kansen voor de kookstudio's?

“De kansen liggen vooral in de marketinghoek. Er zijn niet veel kookstudio's die aan marketing doen, simpelweg omdat ze er geen tijd voor hebben, of hier geen kaas van hebben gegeten. Verder liggen er grote kansen in de markt van vegetariërs en mensen met een voedselallergie. Er zijn ruim 1 miljoen mensen in Nederland met een voedselallergie, maar hier wordt geen tot nauwelijks rekening mee gehouden. Ook zie ik nog kansen in de individuele markt; de kooklessen waar de consument zich individueel voor kan inschrijven, of met een klein groepje van vier bijvoorbeeld. Hartstikke leuk om een kookworkshop met het gezin te doen! Het aanbod is nu voornamelijk gericht op de funcooking.”

www.kookstudiogids.nl



Trends & ontwikkelingen

HORECATRENDS.COM

Al sinds 2005 houden wij voor intern gebruik de nieuwste horeca- en leisure trends bij. Sinds november 2008 publiceert Van Spronsen & Partners horeca-advies alle aan horeca gerelateerde trends op www.horecatrends.com

Digitale kook-tv-zender

24Kitchen wordt de eerste kook-tv-zender vanaf oktober 2011. Het platform wordt zowel digitaal, via interactieve website en een internetradio zender uitgezonden. Verder komen er boeken, een magazine en een Kids Cookery School. Meesterkoks in Nederland steunen het initiatief.



Bron: www.missethoreca.nl

Online instructiefilmpjes

Vanaf maart 2011 biedt de Kookfabriek de site mijn.Kookfabriek.nl. Een site met online instructiefilmpjes, recepten, kookboekjes en een link naar Culinaire versmarkt.nl, waar de ingrediënten direct online te bestellen zijn.



Bron: mijn.kookfabriek.nl

Moleculair koken

Moleculair bereide gerechten zien we al terug in restaurants. Er verschijnen zelfs al kookboeken die consumenten uitleggen hoe zij thuis moleculair aan de slag kunnen. Maar er zijn nog bijna geen kookstudio's die moleculaire kookworkshops aanbieden. Een aantal sterrenchefs is hier nu wel al aan begonnen, zoals Restaurant de Leuf met @telier Paul van de Bunt.



Bron: www.deleuf.nl

Koken met de spraakgestuurde app

De iCookbook applicatie voor de iPad is speciaal ontwikkeld voor mensen die ervan houden om lekker thuis te koken. Deze spraakgestuurde app zorgt ervoor dat je iPad schoon blijft wanneer je het recept bekijkt tijdens het koken. Geen vieze vingers en andere ingrediënten meer op je scherm.



Bron: www.horecatrends.com

Moleculair koken

Je zal geen Ferran Adrià worden, maar met deze starterskit moleculair koken kom je een heel eind. Het bevat o.a. een spuit, pipetten, een schuimspaan, maatlepels en drie 18-inch siliconen buisjes en 50 sachets van 20 gram, elk met toevoegingen als agar-agar, calcium lactaat en natrium algaat, samen met een DVD met 50 recepten.



Bron: www.horecatrends.com

Producten testen op locatie

Een bekend voorbeeld hiervan is de De Cressperience, waar Koppert cress chefs de mogelijkheid geeft te experimenteren met hun cressen. Maar ook IC-wines heeft in hun nieuwe bedrijfspand een proeflokaal waarin met de combinatie wijn/spijs kan worden geëxperimenteerd. www.ic-wines.nl



Bron: www.koppertcress.com

Aanbod stagneert

Naar verwachting zal de ontwikkeling van de kookstudio's gaan stagneren. Het aanbod zal de komende vijf jaar nog met ongeveer 10-15%, naar circa 550 kookstudio's stijgen. De kookstudio's die vooral in aantal zullen toenemen zijn die van bekende chefs. Zij zijn de culinaire ontdekkers, en de gemiddelde 'culifreak' is dan ook bereid te betalen voor een les van een ster-chef.

Van workshop naar kookles

De eisen van de gasten gaan omhoog. Workshops voldoen in de toekomst niet meer wanneer enkel workshops worden aangeboden waar men een simpele pastasalade in elkaar draait of een kip aanbraadt. Gasten zijn op zoek naar beleving, educatie en nieuwe uitdagingen.

Branchevervaging

In de toekomst zal de branchevervaging ook blijven doorzetten. Het belevingsaspect van een kookstudio is groot en vanwege juridische aspecten is het voor bestaande horecabedrijven een makkelijkere vervolgstap om kookworkshops als nevenactiviteit te organiseren. Daarnaast is het voor horecabedrijven een goede en vaak verstandige stap om de dag-/avondbezetting te vergroten. Transparantie van de branche zelf verdwijnt hierdoor echter wel. Tevens zagen we in het buitenland al de kookstudio's in de grote warenhuizen en supermarkten. In de toekomst verwachten we dit ook in Nederland. ***De vraag is wanneer we de eerste echte kookstudio in bijvoorbeeld de Bijenkorf zien? Naast demonstraties is een vaste ruimte waar men binnen kort tijdsbestek iets kan leren natuurlijk een perfecte manier om food en non-food producten te promoten.***

Van bedrijfsuitje naar kookles

Naar verwachting zal het aantal bedrijfsuitjes licht toenemen wanneer het vertrouwen in de economie ook weer toeneemt. De focus zal zich dan wel verplaatsen naar het teambuilding-aspect, in plaats van dat het accent op eten en drinken ligt. Anderzijds verwachten we ook een toename in individueel geïnteresseerden, die op zoek zijn naar (basis)kooklessen en vooral het educatieve belang voor ogen hebben.

Back-to-basic

De laatste jaren is het natuurlijk al in opkomst: de vergeten groente, streekproducten en het slow cooking. De komende jaren gaan we weer terug naar de basis, basissmaken, geen poespas en raken we steeds meer bekend met de 'vergeten' producten en bereidingswijzen. Kookstudio's kunnen hierop inspelen door het aanbieden van individuele cursussen zoals vis roken, pot-au-feu maken, een echte specialiteit van een bepaalde streek of paté maken.

Kansen

Vegetariërs, mensen met een **voedselallergie** en mensen die zich individueel willen inschrijven voor een kookworkshop geven aan dat dit lang niet altijd mogelijk is bij een kookstudio. Gemiste kans! Niet alleen telt Nederland **bijna 1 miljoen vegetariërs** en zogenaamde vleesverlaters, maar ook ruim **1 miljoen mensen met een voedselallergie**. Allergieën zoals voor koemelk, gluten en pinda's etc. veroorzaken een veranderend eetpatroon. Mensen zullen zich moeten gaan verdiepen in het koken voor mensen met allergieën.

Maar wat denkt u van de jeugd van tegenwoordig die voornamelijk is opgegroeid met convenience food? Een gedeelte hiervan zal de behoefte ontwikkelen om gezond te gaan eten. En zij zullen dit toch ergens moeten leren. Daarnaast zal met het groeiende aantal 1-persoonshuishoudens de cursussen waarbij een stukje sociale cohesie centraal staat, ook in populariteit groeien. Denk daarbij aan samen koken en samen eten, binnen korte tijdsspan en voor een redelijke prijs.

Thuis koken

Niet alleen het productaanbod maar zeker ook de kooktechnieken en keukenapparatuur maakt een ontwikkeling door. Technieken en apparaten die voorheen alleen in professionele horecabedrijven stonden, zijn nu ook bij mensen thuis te vinden. Stoomovens, quookers en zelfs blikken van Ferán Adriá zijn verkrijgbaar om zelf thuis moleculair te koken. Deze technieken zijn echter lastig aan te leren.

Dit kan natuurlijk tijdens kookworkshops geleerd worden.

Culinaire reizen Culinaire geïnteresseerden zijn de afgelopen periode ook steeds meer hun reizen gaan combineren met het deelnemen aan lokale kookcursussen, zoals bijvoorbeeld Marokkaans koken in Marokko. **Dit is natuurlijk een mooie gelegenheid voor bijvoorbeeld hotels, om in te spelen op deze trend en lokale workshops aan te bieden. Wie weet kunnen toeristen binnenkort kroketten leren maken in het Amstelhotel in Amsterdam.**

Christel Hendriks



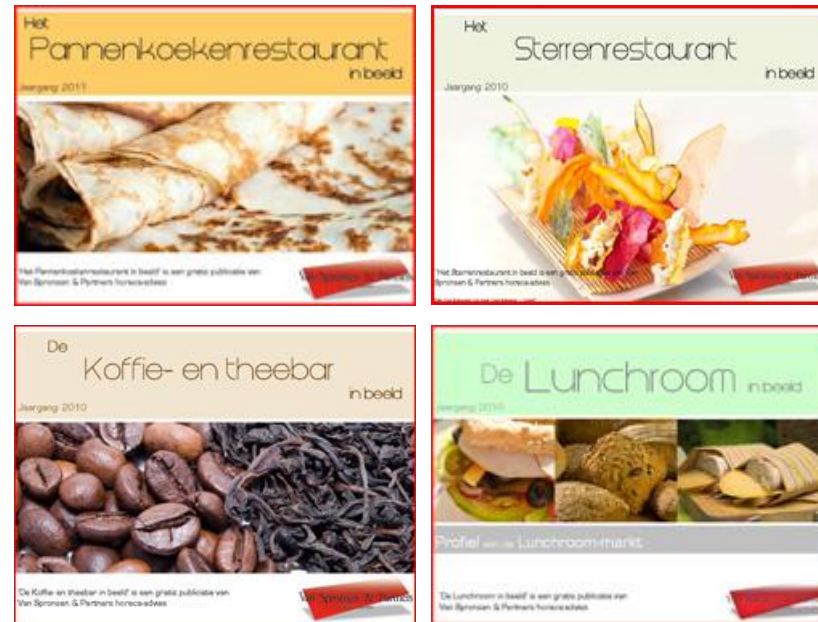
Bronnenlijst:

www.kookstudiogids.nl
www.kooklokaal.nl
www.koksgilde.nl
www.atelierdeschefs.fr
www.promenadesgourmandes.com
oliciuslife.com/best-herbs-for-health/
www.miele.nl
www.pickwick.nl
www.bonduelle.nl
www.kookfabriek.nl
mijn.kookfabriek.nl
www.librijesatelier.nl
www.restaurantniven.nl
www.okura.nl
www.smulwebkookcollege.nl
www.cookeryschools.eu
www.erkendekookstudio.nl
www.dekookstudio.nl
www.kookstudio.net
www.kinderfornuis.nl
www.opdebrusse.nl
www.missethoreca.nl
www.deleuf.nl
www.horecatrends.com
www.ncdo.nl
www.motivaction.nl
www.ic-wines.nl
www.koppertcress.com

Met dank aan

Diederik Bogaard – Kookstudiogids.nl

Suzanne Korevaar – Kooklokaal Den Haag



Bekijk ook onze andere publicaties op www.spronsen.com