



Concepting
New Food Concepts

Food New Concepts

Masterclass Executive Program

Observations – Insights – Analyses – Learnings – Applications – Challenges – Context



Concepting

New Food Concepts

Van alle veranderingen binnen de foodsector is de versmelting van foodretail en foodservice de belangrijkste. We noemen dat 'blurring'. Veranderend shoppergedrag is de basis van deze revolutie die in de USA al langer zichtbaar is. Wat betekent dat voor het Nederlandse foodlandschap? Welke kansen biedt dat? Welke nieuwe business rules komen er? De 7-daagse MasterClass 'New Food Concepts' is een Executive Program en biedt ondernemers en beleidsmakers de mogelijkheid om in kort bestek alles te leren over dit nieuwe fenomeen!

Het "New Food Concepts Executive Program" is een compacte MasterClass opleiding voor ondernemers en beleidsmakers binnen de foodwereld. Dat kunnen leveranciers, grossiers, formulemanagers, supermarkt- of foodservice-ondernemers, categorymanagers of beleidsmaker zijn. We bieden leergierige en innovatieve 'foody's' graag kennis en inzicht in de veranderende wereld van eten en drinken.

Introducing the merging reality of foodretail and foodservice

Foodretail en foodservice smelten steeds meer samen. We zijn al langer gewend naar landen om ons heen te kijken om te leren welke trends er op het terrein van food op ons af komen. Maar kunnen we ook leren van de manier waarop foodservice en foodretail versmelten? Wat betekenen de ontwikkeling van de retail en het ontstaan van nieuwe concepten voor de Nederlandse markt? Wat kunnen Nederlandse beleidsmakers leren van trendsetters? Hoe vertalen we nieuwe ideeën op een relevante manier naar de Nederlandse markt?

Met die vragen in het achterhoofd organiseert ConCeption BV, in samenwerking met drs. Marcel van Tuyn, het New Food Concepts Executive Program.

Tijdens deze compacte Masterclass van 7 lesdagen worden deelnemers meegenomen in de nieuwe werkelijkheid van Food. Letterlijk en figuurlijk. Na een voorbereidende lesdag in Nederland volgen 5 lesdagen in New York City, waar we samenwerken met ervaren gastdocenten. Hoogleraren, professionals uit het vak en ervaringsdeskundigen treden op als lecturers & challengers. De afsluitende lesdag is weer in Nederland. De deelnemers werken tijdens en na afloop van het internationale programma aan een 'eigen case' die gaat om visievorming en de vertaalslag van ontwikkelingen naar de Nederlandse praktijk.

"Professionals uit foodretail en foodservice moeten van elkaar leren. Beiden moeten op ontdekkingsstocht naar de nieuwe werkelijkheid, samen met leveranciers. Deze compacte opleiding in New York is een unieke mogelijkheid om academische inzichten te combineren met succesvolle cases."

Jan-Willem Grievink,
founder New Food Concepts Executive Program

Programma New Food Concepts

Overzicht van de 7 lesdagen van de internationale MasterClass



1.

Startdag

Locatie: Nederland. Kennismaking, introductie programma.
Colleges over "Veranderingen en krachten in de foodsector" en "De samenhang van change-factors".

2.

Reis- en lesdag: From Amsterdam to New York (NYC)

Shoppertrends New Food, eerste case met groepsanalyse. Startdiner.

3.

"The American Market transforms Europe" (NYC)

Collegedag New York: "The American Market transforms Europe".
Colleges & cases, bezoeken en analyses van blurring concepts.

4.

"Succesfactoren en veranderende business concepten" (NYC)

Colleges, cases met winkelbezoeken en groepsanalyses en besprekingen.

5.

"The future of Foodretail and Foodservice" (NYC)

Colleges, lessen, analyses. Bezoek en bespreking cases.

6.

Summary: "Translating" trends and lessons to the home-market" (NYC)

Samenvattend college over "American food concepts" en uitreiking eindopdracht.
Slotdiner, gevolgd door late avondvlucht naar Nederland.

7.

Slotdag: "Welcome to the new reality!"

Locatie: Nederland. Slotcollege en terugkoppeling eindopdrachten.
Lessen, evaluatie en afsluiting, uitreiking certificaten.

De MasterClass New Food Concepts is een Executive Program en biedt de gelegenheid om midden in de dynamische omgeving van een grote wereldstad lessen te leren van professionals en academici uit de food-industry, analyses over succescases te maken en ervaringen uit te wisselen met vakgenoten uit foodservice en foodretail.



In samenwerking met Amerikaanse hoogleraren en experts in New Food Concepts.

Kernbegrippen

a. Observations

Deelnemers observeren concepten in de Verenigde Staten vanuit een basisstrategieën. Niet zomaar cases bekijken, maar met modellen en gerichte vragen de diepte in om te begrijpen hoe concepten in elkaar zitten. Deelnemers leren met andere ogen te kijken naar de omgeving waarin ze op onderzoek uitgaan. Tijdens de voorbereidende lesdag in Nederland zullen we het kader van toekomstige ontwikkelingen, nationaal en internationaal, uitleggen.

b. Insights

In alle concepten die we bezoeken en in alle gastcolleges is het de bedoeling deelnemers te inspireren. We willen dat er eigen inzichten ontstaan. De nieuwe realiteit staat centraal in alle programmaonderdelen.

c. Analyses

Deelnemers krijgen de opdracht hun observaties en inzichten systematisch te analyseren en de vergelijking te maken tussen de cases, de concepten die ze bekijken, de gastcolleges die ze horen en de Nederlandse praktijk waar ze zich zelf in bewegen. Waar liggen overeenkomsten en verschillen?

d. Learnings

Tijdens verdiepende gastcolleges en cases wordt het kennisniveau van deelnemers verhoogd en leren ze van elkaar en hun omgeving.

e. Applications

Deelnemers worden tijdens discussies en werkcolleges uitgedaagd met elkaar na te denken over hoe de foodwerkelijkheid die ze zien in de Verenigde Staten ook vertaald kan worden naar de Nederlandse (en hun eigen) context.

f. Context change

Het hele programma is erop gericht deelnemers meer overzicht te geven op toekomstige ontwikkelingen van de foodsector in zijn geheel en dan met name op de invloed van trends en ontwikkelingen die vanuit het buitenland op ons af komen. Dat maakt dat de deelnemers veranderingen zien aankomen en daar proactief op kunnen inspelen met hun eigen beleid.

Docenten en organisatie

Marcel van Tuyn

Drs. Marcel van Tuyn is geboren en getogen in Nederland, maar woont en werkt al meer dan 35 jaar in de Verenigde Staten (25 jaar in New York), en is daardoor volledig thuis in de Nederlandse en Amerikaanse cultuur.

Hij werkt als advocaat en consultant, vooral voor Nederlandse cliënten die zaken doen in of met de VS. Bedrijven die hij heeft helpen opzetten zijn onder meer HollandFresh (EuroFresh Farms), een producent van kastomaten en Best Cheese, de Amerikaanse dochter van Uniekaas. Hij heeft jarenlang studiereizen opgezet en begeleid voor professionals uit de Nederlandse levensmiddelensector die in de Verenigde Staten ideeën wilden verzamelen.

Marcel is één van de initiatiefnemers van het New Food Concepts Program.



In de MasterClass 'New Food Concepts' als Executive Program werken we samen met professionals en academische docenten in Nederland en New York. Verder zullen case-specialisten en experts uit de new food industry hun inzichten delen en met de deelnemers in gesprek gaan.



Jan-Willem Grievink

Jan-Willem is al vanaf het begin van zijn carrière actief in de foodbranche en heeft tientallen (internationale) organisaties begeleid met strategische vraagstukken en veranderingsprocessen. Hij doceert als parttime kerndocent aan de EFMI Business School en heeft de Masterclass Foodretail opgezet. Hij is researcher en schrijver van diverse management boeken en columnist van verschillende vakbladen. Als directeur van het Foodservice Instituut is hij met grote regelmaat actief in de Verenigde Staten. Hij is president commissaris bij de Berman Groep uit Genemuiden en extern commissaris bij de Koninklijke Fruitmasters in Geldermalsen. Voor de MasterClass 'New Food Concepts' is hij hoofddocent



Anique Grievink

werkt als project-leider bij ConCeption BV en als project- en contentmanager voor het FoodService Instituut (FSIN). Ze startte haar carrière als projectmanager bij de Koninklijke Marechaussee op Schiphol. Daarna werkte ze als projectmanager en consultant voor een trainings- en adviesbureau, waar ze verantwoordelijk was voor de coördinatie en begeleiding van trainings- en adviestrajecten rondom cultuurvraagstukken in verschillende (overheids)organisaties. Eind 2012 maakte ze de overstap naar haar huidige werk. Anique is programmamanager van het New Food Concepts Masterclass Executive Program.

New Food Concepts, een MasterClass Executive Program over blurring food trends

ConCeption BV i.s.m. Marcel van Tuyn \ www.newfoodconcepts.nl

Idee: © New Food Concepts Executive Program: Jan-Willem en Anique Grievink, Marcel van Tuyn

Observations – Insights – Analyses – Learnings – Applications – Challenges – Context

Aanmelden

Aanmelden kan via bijgevoegd aanmeldingsformulier. Stuur het ingevuld naar info@conception.nl

Lesblokken

De 7 lesdagen bevatten 15 lesblokken met cases, conceptbezoeken, gastcolleges van specialisten en hoogleraren; en mogelijkheden om trendontwikkelingen zelf te ervaren.

Certificaat

Na afronding van het executive program ontvangt u een certificaat van deelname.

Locaties

Lesdag 1 en lesdag 7 vinden plaats in Nederland. Lesdagen 2 t/m 6 vinden plaats in New York City (Verenigde Staten).

Winkelconcepten

In New York bezoeken we innovatieve concepten die model staan voor New Food veranderingen die we ook in Nederland zullen gaan zien; variërend van Retail tot Foodservice tot Event-Leisure.

Data

Het lesprogramma start 2x per jaar. Kijk voor actuele data op www.newfoodconcepts.nl

Meer informatie

Voor meer informatie kunt u terecht op onze website www.newfoodconcepts.nl

U kunt ook contact met ons opnemen per e-mail, via info@conception.nl.



New Food Concepts,
een MasterClass Executive Program over blurring food trends

ConCeption BV i.s.m. Marcel van Tuyn
www.newfoodconcepts.nl

Idee: © New Food Concepts Executive Program:
Jan-Willem en Anique Grievink, Marcel van Tuyn

Foto voorpagina: Shutterstock.com

Food
New
Concepts
Masterclass Executive Program