

Opluchting



COMMENTAAR

Wat was dat spannend, zeg! Na drie jaar afwezigheid weer de Out.of.Home Awards organiseren. Weten onze lezers nog wel wat dat is? Zijn groothandels, inkooporganisaties en formulehuizen nog wel bereid om hier een bijdrage aan te leveren? Als je het niet probeert, kom je er nooit achter. Dus gingen we aan de slag. Eerst de jurering, na hier en daar wat doordrammen - sorry daarvoor - hadden we een heel mooi representatief onderzoek. Vervolgens de winnaars bellen met de mededeling dat ze een prijs in de wacht hebben gesleept. En wat blijkt? Het leeft nog steeds! Dat komt niet door ons als vakblad, hoewel we dat wel een beetje hopen, maar vooral omdat die relatie tussen de handel en de industrie belangrijker is dan ooit.

Bij de Out.of.Home Awards hoort ook een uitreiking, dit jaar bij Kasteel De Haar. In de hitte begonnen de zenuwen toch een beetje op te komen. Wat als de beamer uitvalt? Wat als de dagvoorzitter de gasten te moeilijke vragen stelt? En wat als we een verkeerde naam bij de verkeerde categorie hebben staan? Want hoewel we alles tien keer gecheckt hebben, er kan altijd iets misgaan.

Om 17.00 uur sloot - de fantastische - dagvoorzitter Patrick van Gils de middag. Alles liep op rolletjes. Tuurlijk, er blijven verbeterpunten en sommige dingen gaan we volgend jaar anders doen, maar al met al kijken we terug op een geslaagde dag. Nu deze speciale winnaarseditie op de deurmat ligt, gaan we nadenken over welke leuke dingen we nog kunnen gaan doen. Ik wens u een hele fijne zomer!

Kim van Dijk
Hoofdredacteur

Tropische uitreiking Out.of.Home Awards 2017

‘Ook fabrikanten onderling kunnen nog beter samenwerken’

HAARZUILENS - Samenwerken en verbinden. Daar draaide het allemaal om tijdens de uitreiking van de Out.of.Home Awards op donderdag 22 juni in het Koetshuis van Kasteel De Haar in Haarzuilens. Onder tropische temperaturen werden de 21 glazen beeldjes aan 18 fabrikanten uitgereikt.

Evenement | door Kim van Dijk

Terwijl de zweetdruppels bij menig bezoeker op het gezicht parelden, opende dagvoorzitter Patrick van Gils de feestelijke middag. Na een filmpje waarin de aanwezigen werden meegenomen in de wereld van de out-of-homebranche en *Out.of.Home Shops* als vakblad, legde hoofdredacteur Kim van Dijk uit waar de middag om draaide en hoe de winnaars tot stand zijn gekomen. “*Out.of.Home Shops* wil de verbindende factor zijn tussen

groothandels, inkooporganisaties, formulehuizen en leveranciers. En dat is precies waar het bij de Out.of.Home Awards over gaat. De relatie tussen de handel en de industrie”, zette Van Dijk uiteen. Om die relatie te benadrukken zaten in de zaal niet alleen fabrikanten, de winnaars, maar waren ook de juryleden, de vakmensen uit de handel uitgenodigd. Een aantal van hen kwam, tussen de prijsuitreiking door, ook aan het woord.

Freek van Beek

Patrick van Gils voelde eerst Freek van Beek, directeur inkoop en category management bij Lekkerland aan de tand over zijn kijk op samenwerking tussen enerzijds groothandels en fabrikanten en anderzijds groothandels en formulehuizen. Van Beek benadrukte dat van groothandels steeds meer verwacht wordt. Alleen een logistiek partner zijn is al lang niet meer genoeg. De inkoopdirecteur kwam vervolgens met diverse voorbeelden waaruit blijkt dat de groothandel de ondernemer op steeds meer manieren hulp aanbiedt. Een daarvan is de Labstore. “Op maximaal zes locaties in Nederland zullen we een Labstore openen. Dit is een tankshop waarbij de invulling volledig is aangepast op de omgeving. De eerste staat in Katwijk. Eet & Gerei is een tankshop die niet meer lijkt op de standaard shop. Alles is anders met een vernieuwend, ander assorti-

ment en veel meer dan alleen een beleg broodje”, aldus Van Beek.

Willem-Jan Stribosch

Directeur foodservice bij Sligro Willem-Jan Stribosch sloot zich aan bij het verhaal van Van Beek. Ook de groothandel uit Veghel is de laatste jaren uitgegroeid tot een echte samenwerkingspartner. Om zijn klanten te inspireren en te helpen nog meer uit hun onderneming te halen, opende Sligro begin dit jaar inspiratielab ZIN in zijn zelfbedieningsgroothandel in Veghel. Op de vraag wie dit lab al eens bezocht heeft, stak het overgrote deel van de aanwezigen zijn hand op. Iets waar Stribosch erg trots op is. “Dit is een plek waar ondernemers en fabrikanten uit de hele foodservice terecht kunnen. We geven workshops, cursussen en we bieden ruimtes aan voor evenementen. We willen hulp bieden bij dat waar ondernemers tegenaan lopen. We schakelen daar altijd professionele mensen voor in, chefkoks bijvoorbeeld”, zei Stribosch. Er zijn ook speciale kamers die fabrikanten kunnen gebruiken om hun klanten te ontmoeten. “Deze kunnen volledig in de kleur van de fabrikant worden aangepast. Tijdens de opening kleurden we bijvoorbeeld Douwe Egberts-rood.” De foodservicedirecteur blikt tevreden terug op het eerste halfjaar. “We hadden verwacht vooral workshops en masterclasses te organiseren en af en toe een



Bijna honderd winnaars en juryleden kwamen naar het Koetshuis van Kasteel De Haar om de uitreiking bij te wonen.

event te hebben. Maar het lab wordt echt heel vaak gebruikt voor events. Mooi om te zien.”

Aan de slag

Van Gils sprak ook met het publiek over samenwerking. Een aantal van hen vond dat dit nog beter kan. “We kunnen ook als fabrikanten onderling heel veel van elkaar leren en samenwerken. Er zijn wel wat initiatieven op dit vlak, maar dat kunnen er nog veel meer worden. Wij staan er zeker voor open om met elkaar aan de slag te gaan”, benadrukte Philippine van der Putten, commercieel directeur bij Bunzl.

Tot slot sprak dagvoorzitter Van Gils nog met Bert Groen. Een van de oprichters van het pas opgezette Abel's Deli. Terwijl zijn collega in Zaandam met de eerste prijs van de AH Product Pitch aan de haal ging, vertelde Groen uitgebreid over hun convenienzaak op Utrecht CS en de ideeën daarachter. Nadat alle achtentwintig fabrikanten de 21 awards in ontvangst hadden genomen was het tijd voor een borrel. Met een flinke klap onweer op de achtergrond werden alle winnaars nog een keer op de foto gezet, voor de bezoekers allemaal huiswaarts gingen met hun prijs en natuurlijk een fles bubbels.



Sommige prijswinnaars namen lang de tijd om de jury te bedanken, zoals Jaap van de Vliert, van Philip Morris.



Mickael Timmermans van De Vries Van Oers aan het woord.

Patrick van Gils

De presentatie van de Out.of.Home Awards lag dit jaar in handen van Patrick van Gils. Hij is zelfstandig ondernemer en eigenaar van TOP-presentaties. Van Gils leert jou en je medewerkers en collega's de geheimen van inspirerend en overtuigend spreken. Hij traint en coacht teams hoe je zowel jezelf, je bedrijf en je producten korter, krachtiger en kernachtiger kunt pitchen en presenteren, bijvoorbeeld naar je klanten, gesprekspartners, media en publiek. Als ex-marketingcommunicatieman en woordvoerder van o.a. McDonald's en Makro weet hij hoe je duidelijk en vooral aantrekkelijk je verhaal kunt pitchen en presenteren. De meeste mensen vinden het knap lastig om kort en krachtig te vertellen. Via inspirerende masterclasses, motiverende teamtrainingen en individuele coaching helpt hij jou en jouw team die stap te zetten. En wordt iedere medewerker een klant-ambassadeur. Van Gils heeft ook een rubriek in dit blad: 'Op de zeepkist', waarin beginnende bedrijven zich kunnen presenteren. Kijk op www.toppresentaties.nl voor meer informatie.



Dagvoorzitter Patrick van Gils daagt het publiek uit.

Advertentie

TASTE THE FUTURE
KEULEN, 7 t/m 11-10-2017



www.anuga.com

DE UNIEKE BEURS VOOR DE COMPLETE Food & Beverage BRANCHE. DE GROOTSTE. DE NR. 1

Tickets bestellen op
www.anuga.com/tickets

RS Vision Expo BV
Excl. Vertegenwoordiging
van Koelnmesse in Nederland
Panoven 13, 3401 RA IJSSELSTEIN
Tel. + 31 (0) 30 - 3036450
Fax + 31 (0) 30 - 3036456
tickets@koelnmesse.nl

koelnmesse



22 juni 2017 gaat de boeken in als een van de warmste ooit. De winnaars en juryleden verzamelden zich buiten bij Kasteel De Haar.



Freek van Beek, directeur inkoop en category management bij Lekkerland legde uit hoe de Labstore tot stand is gekomen.



Willem-Jan Stribosch, directeur foodservice bij Sligro, riep op tot nog meer samenwerking in de keten.



Abel's Deli-eigenaar Bert Groen werd helemaal enthousiast toen hij over zijn pas gestarte onderneming sprak.