

Let ook hierop in 2018...

Elk jaar worden weer vele trends en ontwikkelingen benoemd. In dit overzicht treft u een aantal trends en ontwikkelingen van 2018 verpakt in tips, do's en don't. Maar leest u vooral ook even de:

'MUST' de groeten met moeten denkt u misschien, maar deze punten zou u eigenlijk moeten overwegen en toepassen.

'DURF' door hier wat mee te doen loopt u voorop maar let wel; een portie lef of een investering is hiervoor nodig.



Verhuur & decoratie

Tip: Proef opstelling

Nog geen beeld bij het totaalconcept? Vraag om een proefopstelling. Vaak hebben de verhuurbedrijven het merendeel van de producten zelf in huis. Door een proefsetting te vragen, krijg je een goed beeld van de uiteindelijke look van de ruimte.

Must: Duurzame decoratie-oplossingen

Denk aan plastic bloemen, deze zijn tegenwoordig niet meer van echt te onderscheiden. Een andere mogelijkheid zijn echte planten in plaats van bloemen. Deze kunnen hergebruikt worden en is om die reden een duurzame oplossing.

Durf: Gepersonaliseerde items

Weet dat bezoekers van evenementen verwend zijn en al heel erg veel gezien hebben. De uitdaging zit hem in het verrassingsmoment. Met een gepersonaliseerd welkomstbordje

of een lunchpakket passend bij de wens is elke gast blij. Wat is hier gedurfd aan? Het vergt extra voorbereiding en tijd om dit goed uit te voeren.

Do: Kies voor een webwinkel

Binnen veel branches was het al mogelijk om gebruik te maken van een online webwinkel. Tegenwoordig is het ook mogelijk om zaken als glaswerk en mastiek zelf online in uw 'winkelmandje' te leggen. Bekijk in één opslag het aanbod, selecteer het gewenste product en bepaal zelf de aantallen. Met name handig voor zaken als glaswerk en mastiek.

Don't: Strakke vormen en koele kleuren

Qua decoratie wordt een 'vriendelijke uitstraling' door bezoekers beter gewaardeerd. Dit kan door organische en ronde vormen te gebruiken. Ook kunnen lichte en zachte kleuren en het gebruik van hout als vriendelijk bestempeld worden.



Techniek

Tip: Gamification

Tegenwoordig is men verslaafd aan smartphones. Hierdoor is het tijdens events nog wel eens lastig om daarmee om te gaan. Met gamification-functies zoals speurtochten kunnen de bezoekers op creatieve wijze aangemoedigd worden om actief deel te nemen aan het evenement. Een voorbeeld is de vorm van een quiz maar ook kunnen deelnemers aan elkaar gekoppeld worden via bepaalde apps.

Must: Overstappen naar HTTPS

Vanaf juli 2018 markeert Google alle websites zonder https-verbinding als 'niet veilig'. Bij HTTPS wordt in tegenstelling tot HTTP informatie versleuteld verzonden wordt. Dit zorgt ervoor dat kwaadwillende partijen niet achter de verzonden gegevens kunnen komen. Zorg ervoor dat de informatie van uw bezoekers ook in veilige handen is en zorg voor de beveiligde verbinding. Tests wijzen ook uit dat dit helpt bij een betere vindbaarheid.

Durf: Wearable technology

De polsbandjes met slimme technology en de smart watches kennen we al maar nieuwe vormen van wearable technology dienen zich aan. Dit biedt mogelijkheden voor de evenementenbranche. Zo komt er kleding op de markt die de hartslag, adrealine, opwinding en impact van mensen kan meten via Bluetooth. Zo kan gemeten worden waar bezoekers enthousiast van worden, waar ze energie van krijgen en hoe zij zich verplaatsen. Maar wat dacht je van het opladen van uw mobiel met uw schoenen? De technologie bestaat al. Zo ontulde Samsung een chique vorm van wearable technology;



een Smart Suit. In de knoop van het pak zit een chip, welke aan mobiele apparaten gekoppeld kan worden. Zo kunnen er contactgegevens uitgewisseld worden en de mobiel kan op stil gezet worden door langs de knoop te bewegen.

Do: Mobiel-vriendelijke backchannel

De backchannel is een life-feed die interactie van alle bezoekers op een evenement loont. Gemiddeld kijkt men 47 keer per dag op hun telefoon, ook de bezoekers op uw evenement. Het advies? Maak de mobiel onderdeel van uw evenement. Via een backchannel kan er bijvoorbeeld gediscussieerd worden, vragen kunnen gesteld worden en er kan gestemd worden. Nieuwe voorbeelden hiervan zijn Twitch en Slack.

Don't: Audiovisuele middelen aanschaffen

Kies ervoor om audiovisuele middelen niet zelf aan te schaffen maar kies voor het flexibel inzetten hiervan. Zo biedt Avex een AV-as-a-service aan. Hiermee spelen ze in op de trend van bezit naar gebruik. De klant betaalt voor het gebruik en niet voor de aanschaf.



Personeel & Promotie

Tip: Livestreaming; aftermovie en inkomstenbron in één

Bereik door middel van livestreaming een grotere doelgroep dan enkel de bezoekers in de zaal. Met de verbeterde technologie van vandaag de dag is het mogelijk om twee vliegen in één klap te slaan. Zorg voor een kwalitatief hoogwaardige livestream en gebruik deze beelden vervolgens voor de aftermovie. Deze livevideocontent zorgt voor 10 keer meer interactie dan gewone video's. Een aantrekkelijke extra inkomstenbron kan voortkomen uit sponsordeals, Pre-roll advertising, sponsoring en branded content.

Must: Contra eventmarketing

Belangrijk bij het inzetten van eventpersoneel is dat je hen niet letterlijk als reclamebord inzet. Laat logo's achterwege en zet het toevoegen van de beleving en het overbrengen van uw boodschap centraal.

Durf: Zet een holografische interactieve assistent in

Via holografische projectie of via een touchscreen lcd-scherm kan een holografische interactieve assistent ingezet worden. Het bedrijf G10 won met PRSONAS, hun holografische oplossing op het gebied van service en ontvangst, een FG Noviteiten prijs. Door geautomatiseerde contactmomenten nemen de assistenten het werk van facilitair personeel uit handen. De data voortkomend uit de contactmomenten wordt opgeslagen en deze data kan waardevol zijn voor u als eventorganisator.



Do: Chatten

Het is steeds normaler geworden om met bedrijven in contact te komen via WhatsApp. Voor een klant is het makkelijker om daar een vraag te stellen dan via het belmenu. Ook de overheid en kleinere bedrijven communiceren met hun klanten via WhatsApp of Messenger. Het voordeel is dat je het deels kunt automatiseren, de eenvoudige vragen beantwoordt een chatbot. Als het ingewikkelder wordt, neemt een mens het over. Het persoonlijk contact blijft. Leidt hiervoor personeel op zodat zij de techniek kunnen ondersteunen.

Don't: niet transparant zijn over het gebruik van data

Met de sleepwet, de bijbehorende commotie van de sleepwet en de Wet Bescherming Persoonsgegevens is het belangrijker dan ooit om zorgvuldig om te gaan met de data van uw bezoekers en uw personeel. U kunt er niet om heen, zorg ervoor dat persoonsgegevens correct verwerkt worden en dat u communiceert waar bepaalde gegevens voor gebruikt worden.



Catering

Tip: Ga voedselverspilling tegen

Een evenement is duurzamer wanneer er weinig tot geen afval gecreëerd wordt. Om te zorgen dat u aan het einde van uw evenement geen voedsel hoeft weg te gooien, kunt u denken aan een slim bestelsysteem en aan flexibele leveranciers. Met een slim bestelsysteem vermindert u de kans dat er teveel besteld wordt. Mocht er vervolgens toch voedsel overblijven, zorg er dan voor dat deze voeding een bestemming krijgt. Een lokale stichting kan de voeding gebruiken maar ook kan u denken aan het composteren van de overgebleven producten.

Must: Rekening houden met de allergenenwetgeving

Let op dat u bezoekers goed informeert over de aanwezigheid van allergenen in gerechten en levensmiddelen. De Europese wetgeving bepaalt dat 14 allergenen altijd op etiketten vermeld moeten zijn. Zorg ook dat als je gerechten serveert waar 1 van deze 14 allergenen in zitten, dat dit vermeld is of dat informatie over deze allergenen voorhanden is.

Durf: Groente als desserts

In het hogere segment wordt er al vaker gekozen voor de unieke combinatie van groente en desserts. Niet alle groenten lenen zich

hiervoor, zo kunt u spruitjes voor uw chocoladedessert beter achterwege laten. Maar denk aan de eindeloze mogelijkheden met bietjes, wortel, pompoen, zoete aardappel en ook bloemkool en avocado. Een verrassende smaakcombinatie zal zeker de interesse van uw eventbezoeker wekken. Denk aan een chocolademousse van avocado, een panna cotta van pompoen of zoete aardappel als cakebeslag of taartvulling.



Do: Instagram-waardige gerechten

Fotogenieke gerechtjes verdienen tegenwoordig een plek op sociale media. Houdt hier rekening mee qua kleuren en de manier van serveren. Maak zelf een hashtag aan zodat de foto's teruggevonden kunnen worden. Tevens werkt dit om interactie tot stand te brengen.

Don't: Zout gebruiken

Denk om het welzijn van de bezoeker door in zee te gaan met een cateringpartner die zoutbewust is. Het bereiden van gerechten met minder zout vergt creativiteit. De vervanging kan gezocht worden in natuurlijke smaakmakers en cressen: vers gekiemde plantjes met veel smaak. Bekende cressen zijn broccoli cress of tuinkers.