



# PERIODE MONITOR

PERIODE 13

1 DECEMBER- 28 DECEMBER 2025

Beste foodprofessional,

We bevinden ons met de periodemonitor in periode 13 van 2025, de jaarafsluitende periode waarin de definitieve balans over het afgelopen jaar wordt opgemaakt. Net als in 2024 laat de foodservicemarkt ook in 2025 een aanhoudende groei zien.

Over heel 2025 laat de totale foodservicemarkt een **groei van +3,6% op inkoopwaarde** zien. Daarmee ligt de ontwikkeling iets boven 2024 (+3,5%). De groei blijft grotendeels prijs-gedreven, terwijl het volumebeeld per kanaal en segment duidelijk verschilt. Economisch blijft de context gemengd: consumenten- en producentenvertrouwen zijn laag, terwijl de arbeidsmarkt relatief stabiel blijft.

### **Weersinvloeden op de Foodservice-sector**

In tegenstelling tot vorig jaar zagen we in het eerste halfjaar van 2025 volop goed en zonnig weer wat de meeste foodservicesectoren direct ten goede kwam. Dit gepaard met relatief hoge inflatiecijfers (zeker vergeleken met het tweede halfjaar van 2025), resulteerde in een forse groei in waarde en volume. Echter liet een groot deel van het tweede halfjaar van 2025 juist het tegenovergestelde beeld zien van 2024 (in elk geval qua zonuren) en heeft een aantal maanden flink geregend. Dit gepaard met het afzakken van de inflatiecijfers hebben geleid tot dalende volumecijfers (wisselend per maand).

### **Retail versus Foodservice: Omgekeerde Volumetrends**

De consumentenprijsindex in foodservice steeg in 2025 met 3,8%, wat vergelijkbaar is met retail (+4%). De productenprijsindex (vooral door het tweede halfjaar van 2025) ligt een stuk lager met (2,9%), eveneens als de prijs per kg/liter ontwikkeling via grossiers (+2,7%). Dit geeft aan dat de prijzen richting consumenten in retail en foodservice vergelijkbaar zijn gestegen. Ook is hiermee de conclusie te trekken dat de inkooprijzen minder hard zijn gestegen dan de consumentenprijzen (al moet gesteld worden dat op de mutaties van prijzen naar consumenten vaak wat vertraging zit in relatie tot de inkoop-ontwikkelingen en dat hier uiteraard ook andere kostenposten meewegen in de prijsbepaling richting consumenten).

### **Jaaroverzicht 2025: de belangrijkste ontwikkelingen**

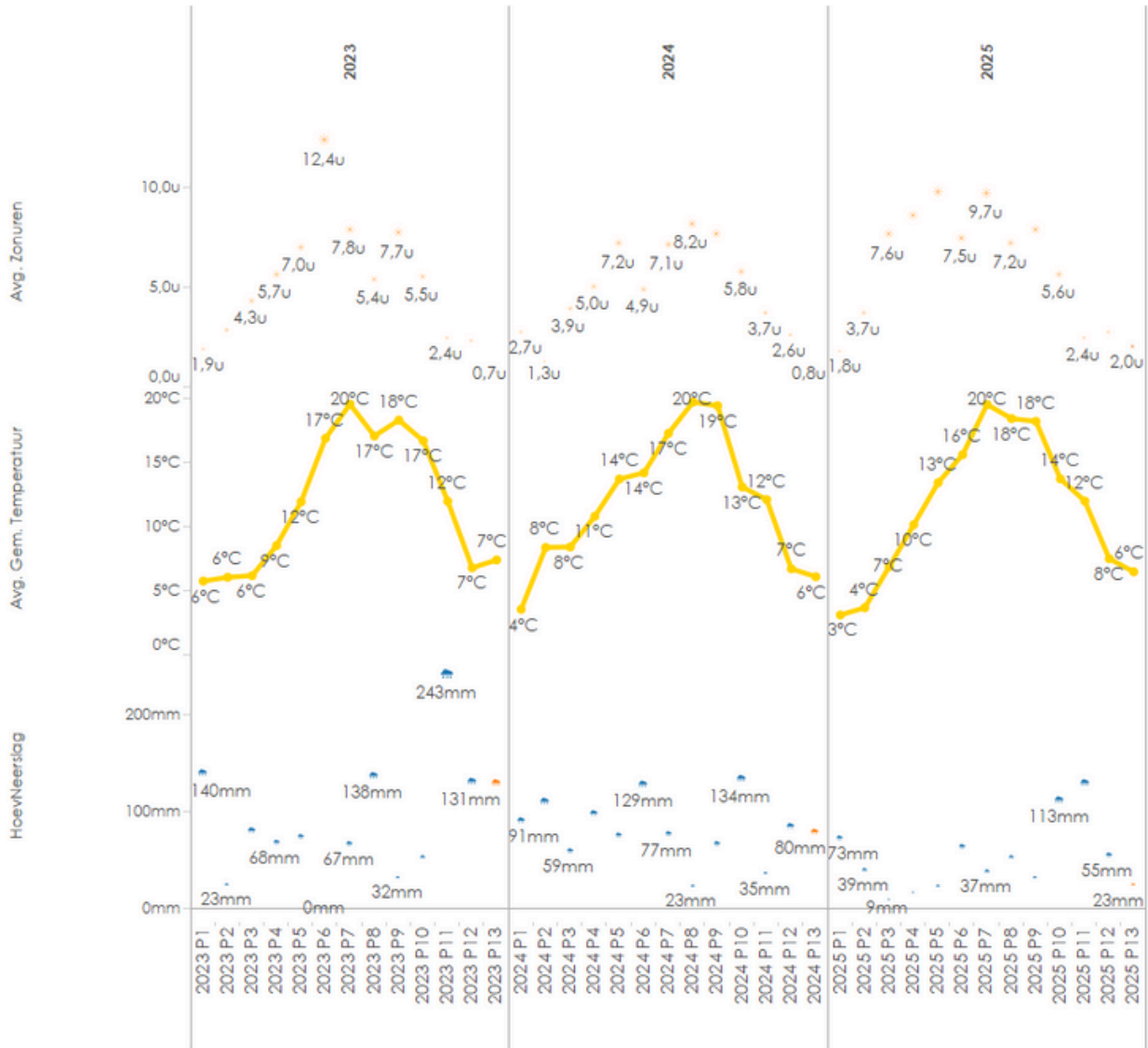
- Horeca & Leisure realiseert met +3,8% op inkoopwaarde de hoogste groei binnen foodservice.
- Catering groeit +3,2% op inkoopwaarde, met duidelijke verschillen tussen bedrijven en zorg.
- On-the-go blijft achter met +3,0% op inkoopwaarde, ondanks seizoensmatige opleving.
- De prijsdruk neemt verder af: de CPI voor horeca daalt naar +3,8%

Deze afsluiting onderstreept het belang van blijvende monitoring op kanaal-, segment- en kwartaalniveau.

## WEERSTATISTIEKEN

met invloed op Foodservice-ontwikkeling

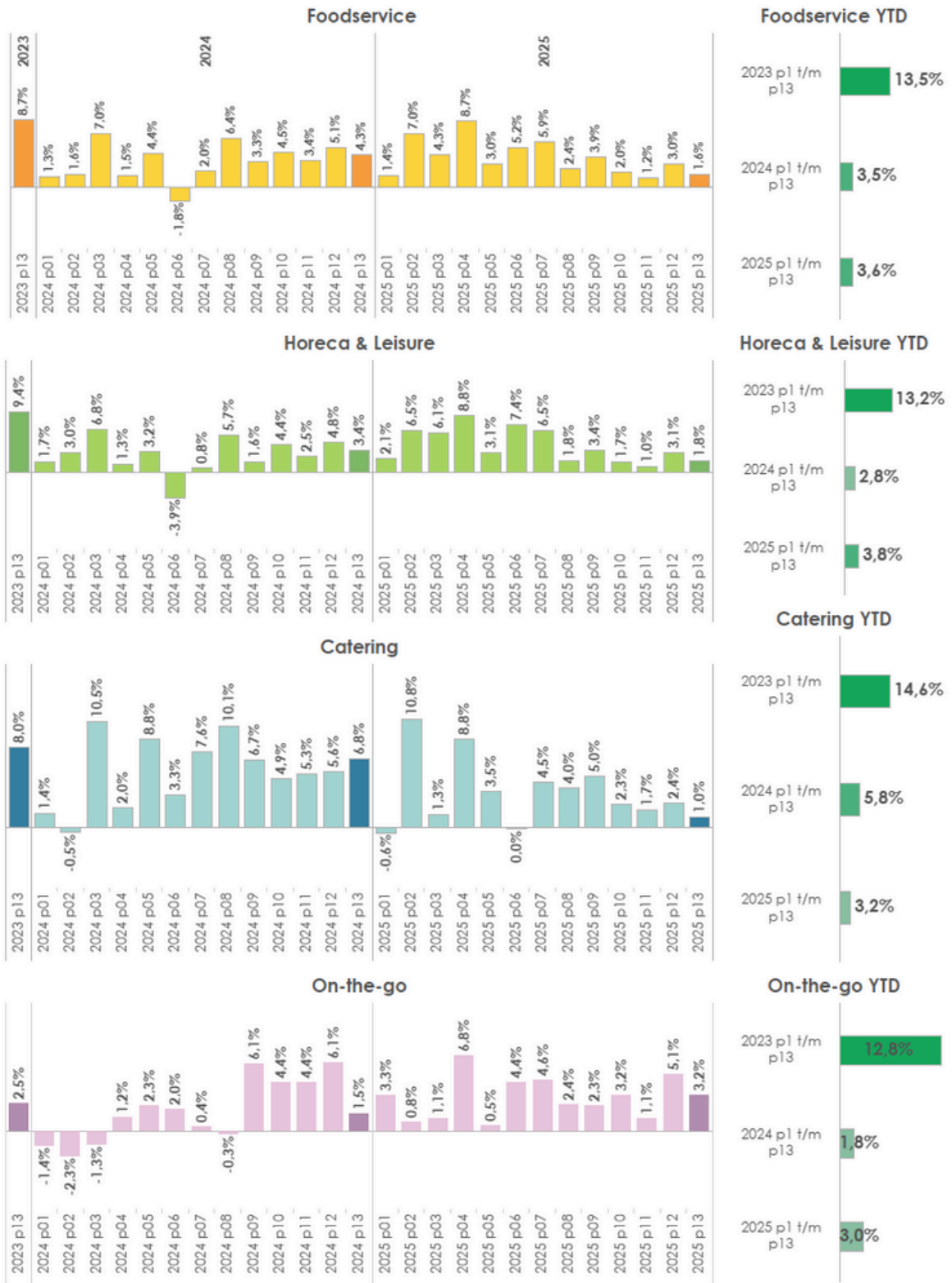
### Weersinvloeden op basis van de Bilt



bron: KNMI, dagmetingen

© Foodstep  
all rights reserved

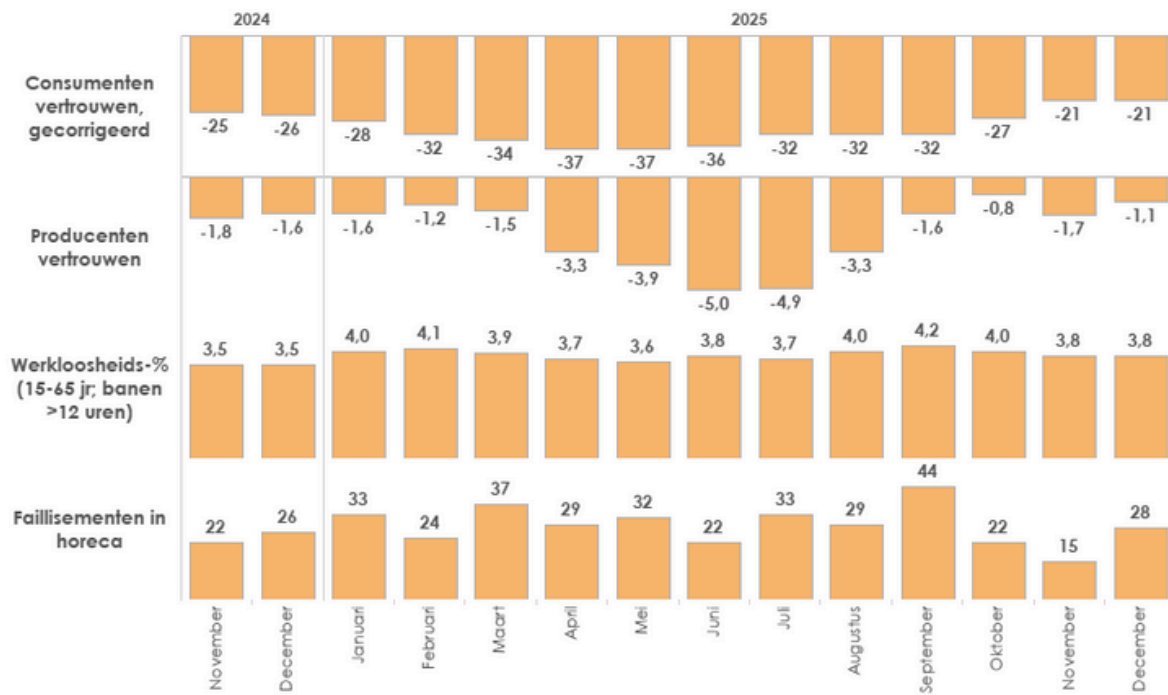
### %-groei ten opzichte van dezelfde periode in het vorige jaar



## ECONOMISCHE CONTEXT

factoren met invloed op Foodservice ontwikkeling

### Economische indicatoren (CBS)



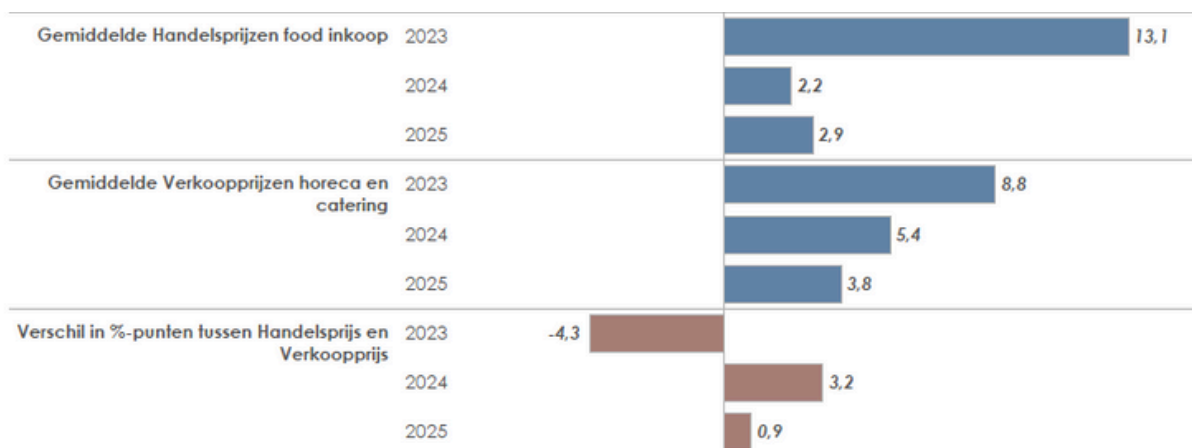
### Omzetontwikkeling: supermarkten + speciaalzaken food (CBS)



## PRIJSONTWIKKELING T.O.V. VOORGAAND JAAR

(jaargemiddelde)

Index producent en- en consumenten prijzen 2023, 2024 full year en 2025 t/m juni

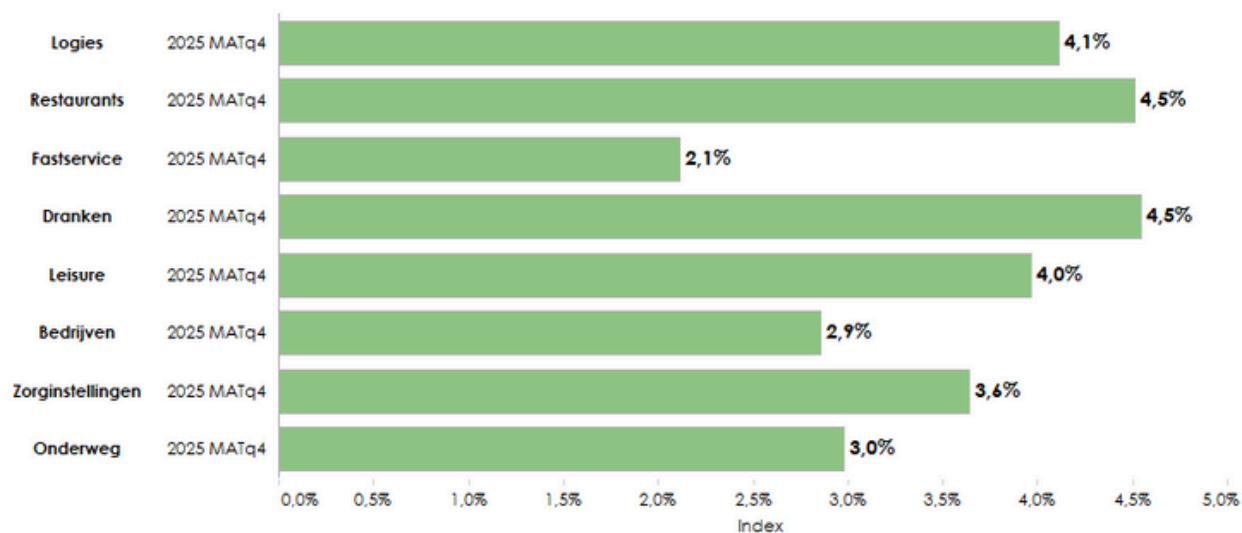


Een positief getal betekent dat de consumentenprijzen harder stijgen dan de producentenprijzen (of minder dalen).  
 CBS prijsindex = meting op prijspeil van een vaste selectie producten...

### Consumentenprijsindex (CPI)



### MAT & KWARTAAL-ONTWIKKELING



#### De laatste 6 volledige kwartalen

		2024,3	2024,4	2025,1	2025,2	2025,3	2025,4
Horeca en leisure	Restaurants	4,5%	7,1%	8,6%	7,7%	4,2%	1,6%
	Dranken	2,6%	5,3%	7,7%	8,4%	5,6%	1,2%
	Leisure	-2,2%	4,4%	1,6%	6,9%	5,1%	1,7%
	Fastservice	3,4%	0,0%	2,8%	3,8%	1,4%	1,3%
	Logies	0,5%	-2,9%	4,7%	5,7%	2,4%	4,4%
Catering	Bedrijven	9,6%	5,9%	4,1%	2,9%	4,5%	1,6%
	Zorginstellingen	5,0%	2,7%	2,8%	6,4%	3,9%	2,7%
On the Go	Onderweg	2,0%	4,2%	1,7%	3,9%	3,1%	3,1%
FOODSERVICE totaal		4,0%	4,3%	4,3%	5,6%	3,9%	2,0%

**Boost je marktgroei, met onze slimme monitor-tools**

Houd grip op de foodservicemarkt met de realtime inzichten en vierwekelijkse updates uit de Foodstep-monitors. Deze tools geven je direct inzicht in productprestaties, prijsontwikkelingen en volumetrends in de markt. Daarmee maak je slimme keuzes en blijf je de concurrentie voor.

**Data die direct werkt voor jouw bedrijf**

Met de data en inzichten uit de Foodstep-monitors zie je hoe je presteert binnen je markt en krijg je diepgaand inzicht in je doelgroep. Zo kun je je marketing en salesstrategie scherper afstemmen op wat écht werkt.

- ✓ Stuur op groei – Begrijp klantgedrag en speel in op marktontwikkelingen
- ✓ Reageer sneller dan de rest – Neem direct slimme beslissingen met de realtime updates over volumes en trends
- ✓ Versterk je bedrijfsresultaat – Spot kansen voordat je concurrenten dat doen
- ✓ Bouw aan een sterkere categorie – Werk samen met ketenpartners en benut groeikansen



Periodemonitor



Categoriemonitor



Kanaalmonitor



Productmonitor



Assortimentsmonitor

**Speel slim in op de markt**

*Weet wat werkt en waarom:*

Met onze monitoren krijg je inzichten waar je écht iets mee kunt:

- **Categoriemonitor:** zorgt voor inzicht in marktontwikkelingen, zodat je als eerste kansen spot voor je marketing, sales en productontwikkeling
- **Kanaalmonitor:** toont je trends in kanalen zoals restaurants en hotels, met details over merken, regio's, omzetgroei en klantgedrag
- **Productmonitor:** laat in één oogopslag de nutriënten, keurmerken en CO<sub>2</sub>-uitstoot van concurrerende producten zien, zodat je jouw assortiment kunt verbeteren
- **Assortimentsmonitor:** geeft de best presterende artikelen weer op basis van omzet en kopersaandeel

**Zet in op gezond en duurzaam**

Wil je jouw aanbod vergroenen? De data uit de interactieve Duurzaamheidsmonitor toont je hoe je producten scoren op voedingswaarde, keurmerken en CO<sub>2</sub>-uitstoot en helpt om te voldoen aan de wet- en regelgeving. Zo kun je inspelen op de vraag naar verantwoorde keuzes en vooroplopen in de eiwittransitie.

Wil jij sturen op feiten, in plaats van op onderbuikgevoel?

Vraag nu een demo aan en ontdek hoe onze tools je kunnen helpen!

Met vriendelijke groet,  
Carlijn Groen-Wijnmalen

**Meer weten?**

Neem contact op met Carlijn Groen-Wijnmalen

 06 52 04 48 20

 [c.groen@foodstep.com](mailto:c.groen@foodstep.com)