

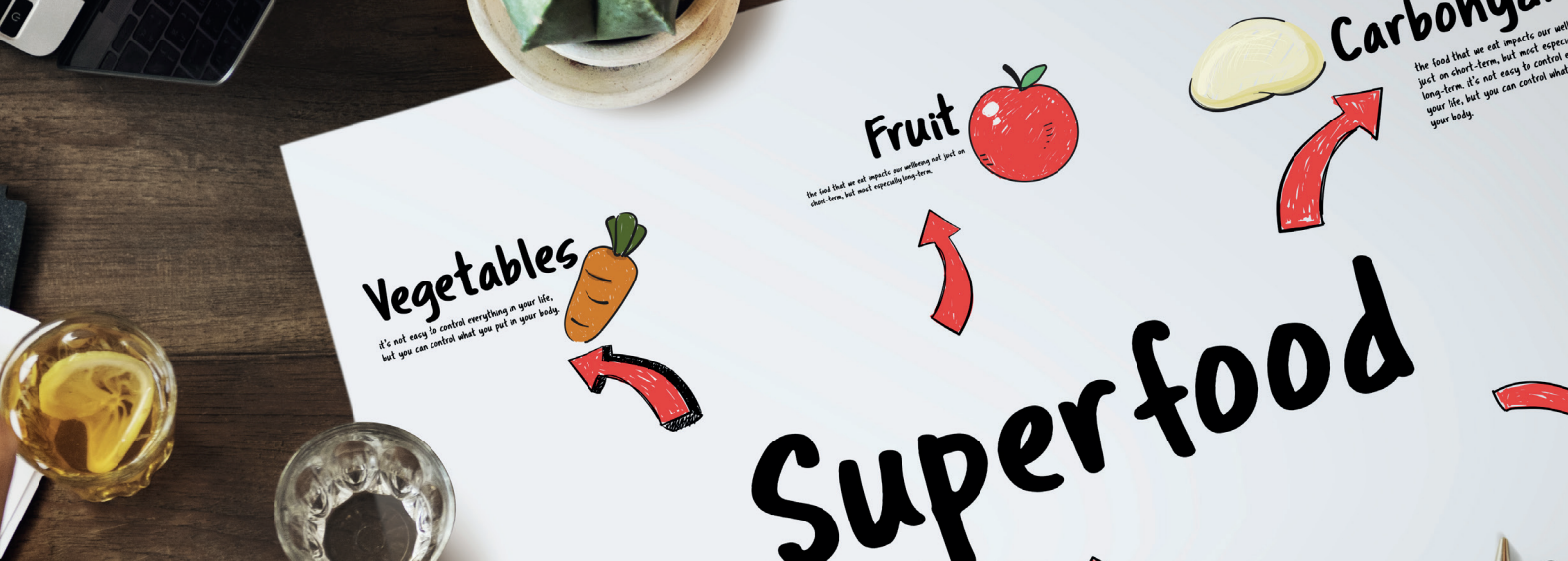


CURSUS

# Food & Business marketing

Positionering, marketingmix en merkstrategie





# Food & Business marketing

Hoe positioneert een bedrijf zich sterk in de markt en wat is daarbij het belang van een heldere missie en een visie? Hoe vertalen die zich door in de marktstrategie en wat betekent dit voor het productaanbod? De cursus Food & Business Marketing is meer dan een stoomcursus marketing voor foodprofessionals. Op een hands on en praktijkgerichte manier leer je enerzijds hoe je als bedrijf vanuit je kernwaarden een sterk portfolio opbouwt en anderzijds hoe je planmatig inspeelt op trends en ontwikkelingen in de markt.

## Inhoud

De cursus Food & Business Marketing is opgebouwd vanuit zowel een markt- als bedrijfsperspectief. Na een algemene introductie over marketing en marktwerking, ga je het bedrijf waarvoor je werkt onder de loep nemen. Dit doe je door het maken van een portfolio, waarin je o.a. aandacht besteed aan:

- Een interne analyse die je inzicht geeft in de belangrijkste kerncompetenties, de missie en de visie van je bedrijf. Je kijkt hoe deze worden vertaald naar een aanbod van producten of diensten, die waarde toevoegen voor de klanten.
- Een externe analyse waarin je inzoomt op de markt. Welke trends en ontwikkelingen spelen er? Wie zijn de belangrijkste concurrenten en hoe onderscheidt je bedrijf zich ten opzichte van hen? Wie zijn je klanten (b2b/b2c), hoe gedragen zij zich en wat betekent dit voor de marketingmix?

“

*“De cursus is onderdeel van de Bedrijfsopleiding Voedingsmiddelentechnologie. In de cursus leer je de basisprincipes van marketing. Als levensmiddelentechnoloog kijk je anders naar items in de voedingsmiddelenbranche dan marketeers. Deze cursus leidde voor mij tot meer begrip voor marketeers en de keuzes die zij maken.”*

**Kees Noorlander**

Implementatie technoloog bij Mars Food

”

Na deze cursus heb je meer inzicht in de strategische keuzes die een bedrijf maakt ten aanzien van zijn portfolio en marktstrategie en kun je hier op managementniveau over meepraten.

We besteden aandacht aan het consumentengedrag en kijken hoe je een product in de markt kunt positioneren. Voor je eigen bedrijf kijk je hoe voor dit product de marketingmix wordt ingezet om deze zo goed mogelijk aan je doelgroep te kunnen aanbieden.

### Voor wie?

De cursus is ontwikkeld voor foodprofessionals op mbo+/hbo-niveau met interesse in marketing.

### Duur

6 bijeenkomsten (donderdag van 17.30 – 20.45 uur) in een periode van 3 maanden

### Toelatingseisen

Er is geen specifieke voorkennis nodig om deze cursus te kunnen volgen.



## Samengevat

### Aanvangsdatum

Voor de actuele startdata en cursusprijs kun je terecht op onze website [has.nl](https://www.has.nl)

### Locatie

HAS Hogeschool 's-Hertogenbosch

### Duur

3 maanden

6 contactdagen

Lestijden: 17.30 - 20.45 uur.

### Certificering

De cursus wordt afgesloten met de beoordeling van je portfolio. Bij het behalen van voldoende resultaat en het bijwonen van minimaal 80% van de lessen ontvang je een certificaat.







[www.has.nl](http://www.has.nl)

# Eenvoudig online inschrijven

Ben je na het lezen van alle informatie enthousiast voor deze cursus? Schrijf je dan nu in op onze website **[www.has.nl](http://www.has.nl)**. Na inschrijving ontvang je direct een bevestiging. Mocht je nog vragen hebben? Neem gerust contact op!



## Projectmanager

**A.L.M. (Anneloes) Keijsper**

[A.Keijsper@has.nl](mailto:A.Keijsper@has.nl)

+31 (0) 88 89 03 646

---

## HAS Hogeschool

Postbus 90108

5200 MA 's-Hertogenbosch

T 088 - 890 36 00

[has@has.nl](mailto:has@has.nl)

[www.has.nl](http://www.has.nl)

## HAS Hogeschool, vestiging Den Bosch

Onderwijsboulevard 221

5223 DE 's-Hertogenbosch

## HAS Hogeschool, vestiging Venlo

Spoorstraat 62

5911 KJ Venlo