



Pieter Aalbers (l) en Wim Wiersma, de directie van Grand Catering, in gesprek met collega's. Het cateringbedrijf uit Nieuwegein greep naast de titel Beste Partycateraar, maar reageerde sportief („We zijn als team enorm trots op de finaleplaats”) en bovenal gemotiveerd („Mede door de nominatie willen we onze werkwijze naar een nog hoger plan tillen”).



Een andere finalist die het niet redde in de categorie Party-catering, Maitre Frédéric. Nét niet. Mede daarom besloot de jury een welverdiende eervolle vermelding (primeur) te geven aan het sterk aan de weg timmerende bedrijf uit Bergschenhoek. Salesdirecteur Fred Abel en collega Dennis Rens lachen hier nog als de bekende boer. Later waren ze weer strijdbaar: „Volgend jaar is 'ie van ons!' *That's the spirit.*”



De witte en zwarte brigade zij aan zij. Teamwork was niet voor niets het thema van de feestelijke uitreiking van de awards. Mooie gerechtjes en fijne bediening in een sfeervolle ambiance. En de bezoekers genoten dat het een lieve lust was (kan zo in het Stan Huygens Journaal in De Telegraaf).



Ook niet-winnaars zijn trots, zoals Monique van Ee, directeur van LEO op het werk, en locatiemanager Carla de Bruin. LEO op het werk zat met de locatie Research International in Rotterdam in de finale bij Bedrijfsrestaurants 'klein'...



...terwijl Albron de strijd nipt verloor bij Beste Bedrijfsrestaurant 'groot' met de locatie Sabc in Bergen op Zoom. Hulde aan alle deelnemers, ook die al 'sneuvelden' in de eerste ronde. Extra hulde aan Albron, dat meedeed met tal van locaties (ook bij de categorie Beste Zorgrestaurant). Niet alleen jullie zijn trots, wij ook. Op zoveel toewijding!



Er werd nog flink geborrelt en genetwerkt, en stieken vooruitgeblikt naar de Misset Catering Awards in 2009. Op woensdag 28 oktober. Schrijf alvast in uw agenda.

De Misset Catering Awards werden mogelijk gemaakt door:
De Kookerij, Taat & Friends Catering, Aviko, Bender Foodservice Equipment, Flex Café, Heinz, Hulskamp Audiovisueel, Molco, Partyrent.com, Photonic, Scroppino Bar, Unilever Food Solutions, Verstegen Spices & Sauces, FZ en Oplocatie.

Een bijzonder woord van dank aan de juryleden:
 Beste Bedrijfsrestaurant (groot en klein): **Alien Knossen, Ruud Baljé, Theo van Brussel, Hans Steenbergen, Hayk Simons, Amor Ben Hadj en Wouter van Dort.**

Beste Zorgrestaurant:
Piet Hendrixx, Joost Dirken en Hayk Simons.

Beste Partycateraar:
Arjan van Dijk, Siebe Terband, Pim Haakman en Hans Schmeinck.

Beste Productinnovaties:
Hans Emans, Berlinda de Beer, Peter van Ee, Geert Cantrijn en Hans Schmeinck.

De organisatie was in handen van **Babs van Zon en Ruud Baljé (Xtra Communicatie).**