

CATEGORIE

BESTE PARTYCATERAAR

Veel positieve reacties van partycaterers op de nieuwe opzet van deze categorie. Eventbureaus gaven via Misset Caterings collega-blad FZ hun favoriete caterers aan. Een veer in de kont voor de (tien) caterers die het meest werden genoemd. Het onderlinge verschil was gering. Zo zeer dat de jury zelfs vier in plaats van drie finalisten aanwees.

ARJAN VAN DIJK GROEP, OOSTERHOUT

PROFIEL

Cateraar: Arjan van Dijk Groep, Oosterhout

Sinds: 1976

Internet: www.arjanvandijk.nl

Directie: Ronald Ernst en Jos Peeters

Omzet: €21 miljoen

Bijzonderheden: die €21 miljoen is de omzet van eventcatering. De Arjan van Dijk Groep verdient haar geld (totale omzet bijna €35 miljoen) niet alleen met f&b, maar ook met creatie & ontwikkeling, entertainmentbureau, sfeer & decor en eigen locaties. Een fullservicebureau dus.



FOTO: KOOS GROENEWOLD

Nog een keer en dan houden we er mee op. Het komt niet vaak voor dat de twee directeuren van de Arjan van Dijk Groep samen lachend op een foto staan. Nu ook niet, al lacht ten minste één van de twee, Roland Ernst (links). „En dat Jos (Peeters) niet lacht? Tja, vind je het gek, hij is directeur financiën”, schaterd Ernst het uit.

Het tekent de ontspannen sfeer binnen de Arjan van Dijk Groep. Peeters mag dan soms wat zuinigjes kijken, dat werpt zichtbaar vruchten af. Volgens Ernst verbetert het bedrijf de laatste jaren telkens flink haar cijfers. Zonder overigens te zeggen dat ze het zuinig doet. Het bedrijf staat in de markt vooral bekend om innovatieve concepten en weelderige decoratie. Op culinair gebied zorgden enkele topkoks voor mooie en eerlijke creaties.

Dat werd ook nog eens benadrukt in de tweede ronde van de strijd om de Awards. De offerte voor het (fictieve) feest rond de Awards blonk uit in vernieuwing, duidelijkheid, vormgeving en culinaire durf.

Er volgen nog beoordelingen voor een representatieve partij en het bezoek aan het bedrijf, inclusief gesprek met de directie. Hoewel de jury serieus van aard is, komt er vast een lach op het gezicht van de directie.

** De organisatie benadrukt dat de finaleplaats van de Arjan van Dijk Groep losstaat van de betrokkenheid van Arjan van Dijk als jurylid. Die richtte het bedrijf in 1976 op, maar verkocht het twaalf jaar geleden. De huidige directeur/eigenaren kozen ervoor de bedrijfsnaam te houden vanwege de enorme naamsbekendheid. Er zijn geen banden tussen oprichter en het bedrijf anno nu. Een mogelijk 'conflict of interest' wordt te allen tijde vermeden.*

GRAND CATERING, NIEUWEGEIN

PROFIEL

Cateraar: Grand Catering, Nieuwegein

Sinds: 1993

Internet: www.grandcatering.nl

Directie: Wim Wiersma en Pieter Aalbers

Omzet: €11,6 miljoen

Bijzonderheden: een label van Jaarbeurs Catering Services. Verfriste onlangs haar huisstijl en schakelde onder meer over van Grand Catering 'Verbindt' naar 'Daagt uit'.



FOTO: MICHEL ZOETER

In de offerte van Grand Catering werd Misset Horeca zowel in woord als beeld gebruikt. En dit is toch echt Misset Catering. Een schoonheidsfoutje dat we de directie wel willen vergeven. Beide bladen behoren tot dezelfde 'familie'. En ach, horeca en (party)catering schurken sowieso tegen elkaar aan.

Oudgediende directeur Wim Wiersma weet er alles van, hij is ook verantwoordelijk voor de exploitatie van het prima restaurant Divinatio in Utrecht. Net als Grand onderdeel van de Jaarbeurs Groep.

Pieter Aalbers is de *coming man* binnen het bedrijf. Een nog jonge hond, die zijn inspiratie haalt uit de hele wereld en dat ook doorvoert in de bedrijfsvoering. Bewijs daarvan is de pas vernieuwde website (en bijbehorende digitale nieuwsbrief). En over familie gesproken, er is concurrentie van zeer nabij: Verhaaf. Ook een label van Jaarbeurs. Maar, zullen we Misset Horeca tijdens de Misset Catering Awards maar weglaten?

VERHAAF PARTY CATERING, HOOFDDORP

PROFIEL

Cateraar: Verhaaf Party Catering (Hoofddorp)

Sinds: 1947

Internet: www.verhaaf.nl

Directeur: Frank Kuitert

Omzet: €5,3 miljoen

Bijzonderheden: een label van Jaarbeurs Catering Services. Heeft als veelzeggende *pay off* The Event Kitchen. Zag directeur Henk Kroneberg na jaren van trouwe dienst afgelopen jaar vertrekken naar het nieuwe partycateringbedrijf On Board, On Shore (ook van Jaarbeurs).



FOTO: MICHEL ZOETER

Vol trots en lekker dominant vermeldt de website van Verhaaf 'Genomineerd tot Partycateraar van het Jaar'. Terecht en slim. Wie weet zorgt deze aanbeveling voor extra opdrachten c.q. spin-off.

In de offerte werkte Verhaaf in het kader van het Programma van Eisen dat de organisatie opstelde voor haar (fictieve) feest, zeer verrassend en passend uit. Het Muji-gevoel is sindsdien ook lichtelijk aanwezig bij de juryleden.

Hoewel directeur Frank Kuitert het moet stellen zonder de enorme ervaring van Henk Kroneberg, stelt hij dat Verhaaf is 'Beproefd voor de Toekomst'. En de toekomst (lees: na 29 oktober) leert of de toevoeging 'Genomineerd tot' mag worden weggehaald.

MAÎTRE FRÉDÉRIC CATERING & MORE, BERGSCHENHOEK

PROFIEL

Cateraar: Maître Frédéric Catering & More, Bergschenhoek

Sinds: 1989

Internet: www.maitrefrederic.nl

Directie: Fred Abel en Nico Roos

Omzet: €4 miljoen

Bijzonderheden: ietwat bescheiden speler, die wel steeds meer naar buiten treedt. Speelt met dochterbedrijf cq 'uitzendbureau' Maître Personnel slim in op arbeidsmarkt.



FOTO: MICHEL ZOETER

Onbekend maakt zeker niet onbemind. Eerlijk is eerlijk, de toch redelijk doorgewinterde jury had nog maar vaag gehoord van deze speler. De eventbureaus blijkbaar niet, want die gaven een ruim aantal keren de naam van deze ietwat kleine partycateraar op. En bedeeden die ook nog eens met mooie cijfers. Wat is klein als je daden groot kunnen zijn.

De jury was al getuige van een prima feest dat door de locatie, weersomstandigheden, aantal gasten en wensen van opdrachtgever niet het meest gemakkelijk te organiseren feest was. Verder was de invulling van de offerte zeer verrassend en getuigde het van zeer veel gevoel voor klasse en kwaliteit.

Ook Maître Frédéric maakt in haar uitingen slim gebruik van de finaleplaats. Het briefpapier en de site is voorzien van een stempel 'Finalist Misset Catering Awards 2008'. En het stempel prijkt ook trots op een doek op de bouwplaats van het nieuwe onderkomen. Samen met het onafscheidelijke logo van champagnebowl met kreeft en champagnefles. Wij zeggen tegen de Maître: *Salut et bon appetit!*



www.missetcateringawards.nl voor een uitgebreide (foto)reportage van deze finalisten.