

JOUW TOEKOMST IN CONTRACT- CATERING

Elke dag
SHOWTIME

SMAKEN VERSCHILLEN

**TEST:
HOE GASTVRIJ BEN JIJ?**

nummer
1



inhoud

uitgave mei 2010

- 4 Wat weet jij al van contractcatering?
- 5 De vakvrouw: Mariska Weijers
- 6 Sushi op 10 km hoogte
- 7 Smaken verschillen
- 8 Zeebenen verplicht
- 10 De vakman: Theo van den Hurk
- 11 Chillen met de perfecte theecocktail
- 12 Elke dag showtime
- 16 De dag van Roland van der Crujisen
- 18 Test: Hoe gastvrij ben jij?
- 20 Contractcatering kleurt groen
- 21 Lekker & goed
- 22 Win een studiebeurs van € 6.000,-



TOEKOMST IN CONTRACTCATERING

Een toekomst in contractcatering? Je hebt er misschien nog niet aan gedacht. Toch werken er ruim 20.000 enthousiaste mensen. Zij verzorgen dagelijks ruim 2 miljoen maaltijden in bedrijven, scholen, ziekenhuizen en, zoals je verderop zult lezen, zelfs op boorplatforms en in vliegtuigen. En met je mbo-diploma kun je meestal direct aan de slag bij een van de bedrijven in de contractcatering. Daar wacht je een uitdagende job met een mooie toekomst.

“Nou leuk”, zeg je dan misschien, “wat voor moois heeft de contractcatering mij dan precies te bieden?”. Dat kom je vanzelf te weten als je doorbladert. Een aantal mensen vertelt je alles over hun dagelijkse werk, hun



klanten en collega's. En over hun carrière in de contractcatering. Want veel jonge mensen die beginnen in de contractcatering zijn een paar jaar later al manager van hun eigen locatie. Zij hebben het met ondernemerschap, gastvrijheid en lef al snel ver geschopt. En jij? Ben jij klaar voor een toekomst in de contractcatering?

Hans Rijnierse
Voorzitter Vereniging Nederlandse
Cateringorganisaties

**“Nou leuk”, zeg je dan misschien,
“wat voor moois heeft de contractcatering
mij dan precies te bieden?”.**



WAT WEET JIJ AL VAN CONTRACTCATERING?

Een contractcateraar zorgt voor de restauratieve diensten bij bijvoorbeeld bedrijven, ziekenhuizen en scholen. Ze verzorgen eten en drinken voor grote groepen mensen. Wat weet jij al van contractcatering?

9 FEITEN die je vast nog niet wist



- 1 In Nederland werken bijna **70.000** mensen in de contractcatering.
- 2 77% van hen werkt parttime.
- 3 Zij schenken per jaar **150.000.000** liter koffie en thee.
- 4 In de EU maken dagelijks **67.000.000** mensen gebruik van de service van een contractcateraar.
- 5 Alle Nederlandse contractcateringbedrijven samen zetten jaarlijks ruim **€1.200.000.000** om.
- 6 **88%** van deze omzet komt uit bedrijfsrestaurants.
- 7 Ieder jaar verstrekken cateraars **7.900.000** bananen. De apen in Artis zouden hier **160 jaar** mee doen.
- 8 Het aantal biologische maaltijden is vorig jaar met bijna **100%** toegenomen.
- 9 Typisch Nederlands: jaarlijks serveren contractcaterars **17.300.000** kroketten.

Waarom heb je gekozen voor contractcatering?

Werken met eten en drinken is mijn hobby. Ook thuis sta ik graag in de keuken. Na mijn opleiding heb ik zeven jaar als gastvrouw gewerkt in hotels en restaurants. Bedrijven schakelen ons in om hun restaurants te runnen. Als districtmanager ben ik nu verantwoordelijk voor 25 locaties. Plezier hebben in wat je doet vind ik erg belangrijk. Dat zie ik terug bij veel van mijn collega's en dat maakt het samenwerken erg leuk.

Hoe ziet jouw werkdag eruit?

Mijn werk is heel veelzijdig. De ene dag houd ik bijvoorbeeld functioneringsgesprekken met de cateringmedewerkers, de andere dag controleer ik of de locaties zich aan de strenge hygiëne-regels houden. Ook help ik de beheerder van de locatie bij het oplossen van problemen en zorg ik ervoor dat we binnen de begroting blijven die we met onze klant hebben afgesproken. Elke locatie bezoek ik minimaal eens in de drie weken, ik zit dus veel in de auto.

Wat zijn de grootste uitdagingen in je baan?

Ik ben het aanspreekpunt voor de bedrijven die ons inhuren, waarbij wij de restauratieve voorzieningen verzorgen. Het is mijn taak er alles aan te doen om hen tevreden te houden. Je moet flexibel zijn en ook over bijvoorbeeld de kosten mee kunnen denken met je klant. Persoonlijke aandacht geven blijft het belangrijkste.

DE VAKVROUW

'Persoonlijke aandacht is het belangrijkste'



SUSHI OP 10 KM HOOGTE

MOGELIJK GEMAAKT DOOR 1.350 MENSEN



Iedereen die wel eens heeft gevlogen kent het wel. Een stewardess tovert voor iedere passagier een maaltijd tevoorschijn uit een karretje. Smullen maar! Maar om jouw diner op 10.000 meter hoogte te kunnen serveren is een enorme logistieke prestatie nodig.

Die prestatie levert KLM Catering Services (KCS). Zij verzorgen de catering voor vluchten van bijvoorbeeld KLM, Martinair en Kenya Airways. Dagelijks leveren zij maaltijden voor ongeveer 55.000 passagiers en het vliegtuigpersoneel. Goede timing en snel inspelen op vragen is daarbij erg belangrijk. Niet alleen koks en productiemedewerkers, maar ook planners en chauffeurs zijn belangrijke schakels in dit proces.

De vliegmaatschappijen bepalen zelf welke menu's ze aan boord serveren, of het nu gaat om business class of toeristenvluchten. Sommige reizigers hebben speciale wensen of eisen. Daarom zorgt KCS ook voor babyvoeding of halalmaaltijden, maar ook voor vet- of zoutarm eten. En op vluchten naar Japan krijgen passagiers bijvoorbeeld sushi voorgeschoteld. Maar liefst 1.350 mensen werken samen 365 dagen per jaar dag en nacht om dit voor elkaar te krijgen.

Een kop verse soep of een broodje. Voor veel Nederlanders is dat een prima lunch. Cateringbeheerder Steve van den Heuvel moet meer uit de kast trekken om zijn gasten tevreden te stellen. Het restaurant van Albron in het Libanon-tribunaal verwelkomt namelijk iedere dag 350 gasten uit alle werelddelen.

Wat moet je anders doen op jouw locatie, behalve Engels spreken?

“In ieder geval blijven vernieuwen en creatief zijn. Ons eten is op hoog niveau. Elke dag serveren we twee warme maaltijden tijdens de lunch. Dat kan bijvoorbeeld zelfs eendenborst zijn. Alles wat we serveren is in ieder geval altijd vers en smaakvol.”

Broodje kaas, of broodje halal?

“Onze gasten zijn wereldburgers en zijn de internationale keuken gewend. Met alleen een broodje kaas of een kroket maak je onze gasten niet blij. Halal-gerechten staan bij ons niet op het menu. We proberen wel zo min mogelijk varkensvlees te gebruiken. Een keer per maand organiseren we een saamhorigheidsborrel en dan schenken we ook alcohol. Dat is geen enkel probleem.”



Smaken verschillen



Wat voor tribunaal?

Het Libanon-tribunaal is opgericht om verdachten van de moord op de voormalige Libanese premier Hariri in 2005 te berechten. Deze bijzondere rechtbank in Den Haag is opgericht door de Verenigde Naties.

ZEEBENEN VERPLICHT





De bemanning van een booreiland werkt meestal 14 dagen achter elkaar. Even naar huis kan dus niet. Ook de Sodexo catering-medewerkers werken twee weken aaneengesloten aan boord. Per schip komen de ingrediënten in grote hoeveelheden binnen. Op zee is de kok ook bakker en slager. Aan boord wordt het vlees uitgebeend en het brood gebakken. Kant en klaar is er niet bij. Er is voor een maand eten en drinken op voorraad, want bij slecht weer kan het bevoorradingsschip niet komen. De bemanning reist per helikopter van en naar het booreiland. In Nederland gebeurt dat vanaf Den Helder.



DE VAKMAN

“Ons eten is het hoogtepunt van de dag”

Theo van den Hurk
(45)
Cateringmanager/
Hoofdvoeding
Ziekenhuis
Rivierenland (Tiel)
EUREST
mbo Kok/Kelner
Woonplaats:
Helmond

Hoe word je cateringmanager in een ziekenhuis?

In de keuken werken was mijn droom. Alleen ben ik daar nooit terecht gekomen. Eerst heb ik als kelner in verschillende chique restaurants gewerkt. Later kreeg ik bij Philips de kans als cateringmedewerker aan de slag te gaan. Ik werkte daar in de lunchkamer van de directie, erg leuk. Met cursussen en hard werken heb ik me opgewerkt naar deze baan in de zorg.

Wat is het geheim van de chef?

Met ons team van koks, gastvrouwen en cateringmedewerkers doen wij heel dankbaar werk. Wij behandelen de patiënten echt als onze gasten. Twee uur voor elke maaltijd nemen we de bestellingen op. Vervolgens serveren we het eten zoals dat in een restaurant gebeurt. Voor de gasten is een maaltijd vaak het hoogtepunt van de dag. En al is het nooit hetzelfde als bij moeder thuis, we krijgen heel veel waardering.

Hoe ziet je werkdag eruit?

Mijn werk als cateringmanager lijkt op dat van een ondernemer. Inkoop, menuplanning, planning van personeel, bewaken van budget; die zaken komen elke dag wel langs. Maar in een ziekenhuis wordt er meer van je gevraagd. Je hebt bijvoorbeeld te maken met mensen die speciale diëten moeten volgen. Ook zorgen we ervoor dat mensen die zich niet zo lekker voelen voldoende eten en drinken binnen krijgen. Elke dag is dus weer een nieuwe uitdaging.

Chillen met de perfecte thecocktail



Een kop thee smaakt altijd goed bij de boterham of 's avonds op de bank. Maar je kunt veel meer doen met thee. Een trendy cocktail maken bijvoorbeeld. En iedereen kan zelf een unieke mix maken. Leuk om eens wat anders op tafel te zetten en ook geschikt voor niet-theemutsen. Twee tips voor de perfecte thecocktail:

- ★ Gebruik bij voorkeur losse theeblaadjes. Dit geeft een betere smaak aan je cocktail.
- ★ Als je de cocktail koud wilt serveren, maak dan thee-ijsklontjes voor extra effect. Zet hiervoor extra sterke thee. Deze kun je dan gewoon invriezen. De thee-ijsklontjes zijn onbeperkt houdbaar.

EARL GREY ON THE BEACH

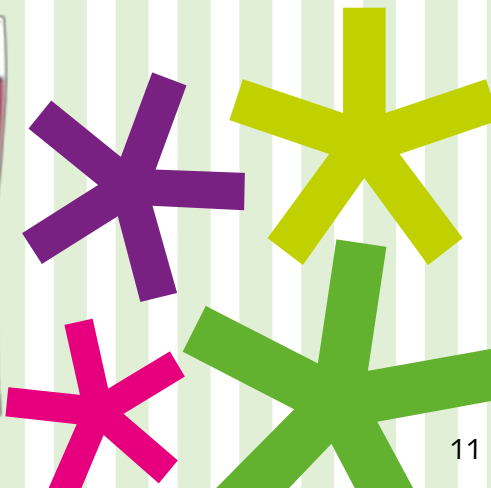
Voor 4 glazen van 2,5 dl:

Bereidingswijze

Doe het kaneelstokje, de theeblaadjes, het sinaasappelsap, de geraspte schil en het water in een middelgrote pan. Breng dit op een laag vuur aan de kook. Voeg naar smaak suiker toe en roer tot die opgelost is. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen. Zeef het als het is afgekoeld en laat het in de koelkast koud worden. Dien het op in een kan met veel (thee-)ijsklontjes en garneer met schijfjes sinaasappel.

INGREDIËNTEN

- 1 kaneelstokje
- 1 eetlepel losse Earl Grey-thee
- 2,5 dl sinaasappelsap
- 2 theelepeltjes geraspte sinaasappelschil
- 2 eetlepels suiker, naar smaak
- 7,5 dl water
- (thee-)ijsklontjes
- 1 sinaasappel in dunne schijfjes





Elke dag SHOWTIME

Contractcateraar Prorest verzorgt het eten en drinken bij Endemol. Speciaal voor deze unieke locatie is een eigen concept ontwikkeld: Seven2Seven. Dit bijzondere bedrijfsrestaurant bereikte in 2008 de top 3 bij de verkiezing 'beste bedrijfsrestaurant van Nederland'. Een kijkje backstage.





Dagelijks een paar honderd eters ontvangen vergt veel voorbereidingen. En een strakke planning. Elke dag om 12.00 uur is het showtime.



Kantoormedewerkers van Endemol, publiek van grote shows, technici of de cast van GTST. De gasten van het restaurant zijn elke dag anders. De gastvrijheid van de cateringmedewerkers niet.



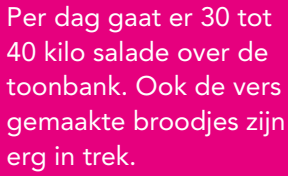


Iedere donderdag staat er een maaltijdsalade op het menu. De lekkere en gezonde recepten bedenkt het cateringteam zelf.



Ook Endemol kent een bedrijfsborrel op vrijdagmiddag. Daarvoor is een heus café gebouwd.





Per dag gaat er 30 tot 40 kilo salade over de toonbank. Ook de vers gemaakte broodjes zijn erg in trek.



Een goed oog voor details is belangrijk. In een voormalige bloemenveilinghal horen natuurlijk echte bloemen op tafel.



Dagelijks maken 200 tot 300 gasten gebruik van het bedrijfsrestaurant. Op topdagen kunnen dat wel 500 gasten zijn. Ook al is het nog zo druk, de sfeer blijft ontspannen. Veel gasten maken tijd voor een praatje.

DE DAG VAN ... CATERINGBEHEERDER ROLAND VAN DER CRUIJSEN

Roland van der Crujzen (30) is gastheer in hart en nieren. Namens SAB CATERING werkt Roland als cateringbeheerder bij ICTRO. Deze organisatie onderhoudt de ICT van de Nederlandse rechtbanken en het Openbaar Ministerie. Met zijn 7-koppige team ontvangt Roland dagelijks tussen de 200 en 400 lunchgasten. Dit is zijn werkdag.

07.30

Na een kop koffie gaat Roland direct aan de slag. Er is veel voor te bereiden: de koelingen aanzetten, de pannen met verse soep gaan op het vuur en ook de kassa start hij alvast.



08.03

De bakker en de leveranciers hebben de verse goederen gebracht. Eerst vult Roland de gekoelde displays en controleert de houdbaarheidsdata. Daarna gaan de verse broden, bekertjes yoghurt en plakjes kaas de vakken in. Wat over is, gaat in de grote koelingen achter in de keuken.

09.20

De kok is druk aan het werk en de broodjes worden gesmeerd. Roland controleert intussen zijn e-mail om te zien of er speciale verzoeken zijn binnengekomen. Voor de luxe producten van vandaag berekent Roland de prijzen. Hiervoor heeft hij zelf een excel-sheet gemaakt.

09.35

Telefoon. Even contact met een collega van het hoofdkantoor van SAB CATERING.



10.12

Tijd voor de afwas. De afwasser begint rond half 12, maar Roland steekt graag zijn handen uit de mouwen en werkt alvast wat vuile vaat weg.

11.05

Roland schrijft de specialiteiten van de dag op. Het krijtbord zorgt voor een echte horeca uitstraling.



11.20

Voordat de eerste gasten komen loopt Roland alles na. Is alles netjes en klaar voor gebruik?

11.30

Lunchtijd: het restaurant loopt gelijk vol. Roland springt eerst even bij aan de kassa. Met ogen in zijn achterhoofd en af en toe een grapje houdt hij zijn team scherp en de gasten tevreden.



13.10

Tijd om te bestellen. Roland checkt de koelingen en het magazijn, ook de kok heeft nog wat wensen. Na de bestelling zet Roland de planning in elkaar voor volgende week. De rest van het team maakt de keuken en het restaurant brandschoon.



14.15

Vast ritueel: het opmaken van de kassa. Als cateringbeheerder is Roland mede verantwoordelijk voor de omzet van het restaurant.

15.00

Als de volgende dag is voorbereid en alles schoon en netjes is, sluit Roland het restaurant. Morgen weer 300 gasten.

TEST: HOE GASTVRIJ BEN JIJ?

De één staat steevast in de keuken als er een feestje is, terwijl de ander al gamend vanaf de bank naar de koelkast wijst als hij visite heeft. Hoe gastvrij ben jij? Doe de test en check of jij uit het juiste hout gesneden bent voor een carrière in de contract-catering.

- 1** Je hebt een bijbaan in een modezaak. Vlak voor sluitingstijd zie je een groepje mensen dat naar binnen wil.
- Je houdt de deur wijd voor ze open. (4pt.)
 - Je trekt snel het rolluik naar beneden en zet de deur op het nachtslot. (0 pt.)
 - Je roept zodra de groep binnenkomt: 'we gaan zo sluiten'! (2 pt.)

Na het eten zoekt je moeder een vrijwilliger voor de afwas.

- Je staat zuchtend op om een theedoek te pakken. (2 pt.)
- Je zit allang op de w.c. (0 pt.)
- Je bent haar al voor en staat druk te soppen. (4 pt.)

2

3

Je zit na een lange dag in een volle bus. Dan stapt er een oudere dame de bus in.

- Je zet je i-pod harder en kijkt naar buiten. (0 pt.)
- Je staat direct op en biedt de dame je stoel aan. (4 pt.)
- Je wijst de mevrouw op de nog vrije klapstoel achter in de bus. (2 pt.)



4

Hoera! Je bent jarig.

- Je nodigt iedereen uit die je kent voor een etentje bij je thuis. Kun je ze van jouw keukenkunsten laten genieten. (4 pt.)
- Je houdt niet van verjaardagen en hoopt dat iedereen het vergeet. (0 pt.)
- Je geeft een rondje in het café. (2 pt.)

Je hebt bij de drogist een flinke zak drop geschept. Lekker om weer een schooldag mee te overleven. Wat doe je?

- Die zak verstop je direct in je kluisje. (0 pt.)
- Je gaat één keer rond in de klas en dan gaat die zak snel weer in je tas. (2 pt.)
- Je legt de zak op tafel en zegt: het staat er voor! (4 pt.)

5

6

Je hebt een kennis op bezoek, het is gezellig en hij mist de laatste trein.

- Jullie nemen er nog een en halen de hele nacht door. (2 pt.)
- Jammer, maar de volgende trein gaat al om 5 uur, dus neem je afscheid. (0 pt.)
- Je biedt hem een slaapplek op de bank. (4 pt.)



JE SCORE:

Erg met jezelf bezig (0-8 punten)

Je hebt het kennelijk erg druk met jezelf. In je opleiding kun je verder ontdekken hoe contractcatering werkt. Misschien zie je dan zo'n mooie toekomst voor je.

Geen vlees, geen vis (9-16 punten)

Je hebt zeker wat voor een ander over. Iets meer spontane gastvrijheid tonen en je zult het mensen zeker naar de zin kunnen maken.

Geboren gastheer/vrouw (meer dan 16 punten)

Als echte host ben je altijd hartelijk en staat graag klaar voor anderen. Jij zult je in de contractcatering als een vis in het water voelen!

CONTRACTCATERING KLEURT GROEN



Verantwoord omgaan met energie en de natuur is hot. De hybride auto is van zijn suffe imago af en op Lowlands vliegen anno 2010 de biologische omeletjes over de toonbank. En in je schoolkantine vind je vast ook meer biologische producten dan een paar jaar geleden. De bedrijven in de contractcatering vinden het belangrijk om op een verantwoorde manier te ondernemen.

De contractcaterers helpen mee om de wereld leefbaar te houden, ook voor toekomstige generaties. Ze maken hiervoor afspraken met hun leveranciers en met boeren over de hele wereld.



Zo willen ze ervoor zorgen dat onze planeet gezond en vruchtbaar blijft, dieren in goede omstandigheden kunnen leven en er voor iedereen voldoende water is. Dit proces wordt ook wel 'verduurzaming' genoemd.

Het is ook de kunst voor contractcaterers om de gasten in hun restaurant vaker een groene keuze te laten maken. Een bekend voorbeeld is het aanbieden van Fair Trade producten. Boeren in ontwikkelingslanden krijgen dan een eerlijke prijs voor bijvoorbeeld hun cacao of bananen. En dat maakt het voor hen ook gemakkelijker om goed om te gaan met hun vee en hun akkers.

Wat is nu biologisch?

Biologische producten worden volledig natuurlijk gemaakt. Dus zonder chemische bestrijdingsmiddelen, kunstmest en zonder smaak-, geur- of kleurstoffen. Behalve eten kan het ook om katoen gaan, of verzorgingsproducten.





Lekker goed

Steeds meer mbo-scholen kiezen voor een contractcateraar om voor gezond en lekker eten en drinken te zorgen. Alleen al in 2008 groeide de omzet op scholen met ruim 10%. Ook op jouw ROC kun je waarschijnlijk kiezen uit een scala van lekkernijen. En dat is niet alleen snoepgoed. De contractcaterars vinden het belangrijk om samen met jouw school meer gezonde keuzes aan te bieden in schoolkantines. En dat kan soms ook een broodje kroket zijn. Wist je trouwens dat in een broodje kroket minder calorieën zitten dan in een broodje kaas? En dat een Bossche bol beter is dan een stuk appeltaart? De contractcaterars helpen je buik strak te houden door gezondere keuzes mogelijk te maken. Elke dag vers fruit bijvoorbeeld. Lekker goed!

CONTRACTCATERING

IETS VOOR JOU?



**WIN EEN
STUDIEBEURS
VAN € 6.000,-!**

CONTRACTCATERING, IETS VOOR JOU?

Je denk vast wel eens na over je toekomst. Met je veelzijdige mbo-opleiding kun je natuurlijk nog alle kanten op. Ben je ondernemend ingesteld en vind je het leuk om met mensen te werken? Dan is contractcatering iets voor jou. Werken in de contractcatering biedt je volop carrièrekansen. In verschillende vakgebieden. Je maakt kans om in korte tijd leidinggevende te worden op een locatie of zelfs door te groeien naar een functie waarin je meerdere locaties aanstuurt. Kortom: nooit saai en uitdagingen genoeg.

SCOOR DIE STUDIEBEURS VAN €6.000,-!

De contractcateringbusiness is altijd op zoek naar nieuw talent. Dat doen we met de Veneca Topstage. We zoeken studenten mbo-FD die een uitdagende stageopdracht willen uitvoeren bij een bedrijf in de contractcatering. Dat levert je waardevolle praktijkervaring op die je in je toekomstige baan een voorsprong geeft. Behalve het cijfer dat je van je school krijgt, worden je stage en eindrapport ook beoordeeld door een deskundige jury. Zo maak je met de Veneca Topstage een unieke kans op een onbezorgde studietijd. Want de drie beste studenten winnen met hun stageopdracht een studiebeurs van € 6.000,-, bedoeld om je hele hbo-opleiding mee te betalen! Ga eens na wat je met dat geld kunt doen. Je collegegeld betalen, stoppen met die bijbaan en ook genoeg tijd overhouden voor leuke dingen naast het blokken.

HOE DOE IK MEE?

Aanmelden voor de Veneca Topstage is eenvoudig en doe je zo:

1. Meld je aan bij de teamleider op je eigen school. Je teamleider is op de hoogte van de Veneca Topstage.
2. Zorg ervoor -samen met je teamleider of stagebegeleider- dat je een stageopdracht krijgt in de contractcatering.
3. Je teamleider of stagebegeleider meldt je aan voor de Veneca Topstage.
4. Uit alle aanmeldingen selecteert de jury 20 studenten. Zij maken uiteindelijk kans op die studiebeurs van € 6.000,-.
5. Behoor jij tot de kanshebbers? Dan laten we je dat via je teamleider weten.
6. Je eindrapport moet vóór 1 juni zijn ingediend bij de jury, de prijsuitreiking is elk jaar eind juni.



De Veneca Topstage is een initiatief van Veneca in samenwerking met de bedrijfstakgroep Horeca, Toerisme & Recreatie, Voeding en Facilitaire Dienstverlening, onderdeel van de MBO Raad. Veneca is de branchevereniging van in Nederland opererende contractcateringorganisaties. Ga voor meer info naar Veneca.nl.



UITGAVE OVER WERKEN IN DE CONTRACTCATERING

VENECA Vereniging
Nederlandse
Cateringorganisaties



www.veneca.nl