KOMT D'R IN, DAN KU'J D'R OET KIEK'N.

CREATIE STUDIO

TWENTS BUREAU VOOR
CONCEPT & CREATIE /
HTML5-BANNERS /
RICH MEDIA/
ONLINE MARKETING /
LANDINGSPAGINA'S /
WEBSITES /
NIEUWSBRIEVEN /
ADVIES & MEDIA

WWW.CREATIESTUDIO.NL

CuliParade:

Authentieke foodtruckers & professionele vakidioten

Over het eerlijk culinair bedienen van de zakelijke markt, zonder kleine lettertjes

Tekst: Maartje Springer

Catering op festivals en publieksevenementen heeft de afgelopen jaren een flinke metamorfose ondergaan. Waar je voorheen op festivals een slappe pizzapunt of vette friet haalde bij de traditionele 'ram-catering', werden daar zo'n 7 jaar geleden de eerste foodtrucks aan toegevoegd als creatieve cateraars. Door de vraag naar makkelijk, gezond en duurzaam eten is die foodtruckwereld ontploft en is er wildgroei ontstaan. De één zet een koffiemachine in z'n kever en de ander verbouwt z'n caravan. 'Er wordt dus redelijk wat aangerommeld in die wereld', vinden ook Joost van Wijk en Dennis Noppen. De twee foodprofessionals begonnen samen Grill'nSmoke; een biologische BBQ-cateraar voor zakelijke evenementen en festivals. Gedreven door hun passie voor lekker eten bundelden zij de krachten met nog 15 andere kwalitatieve rollende keukens, onder de naam CuliParade. Een groep van authentieke foodtruckers en professionele vakidioten die de zakelijke markt eerlijk bedienen, zonder kleine lettertjes.

CuliParade.nl
Eat, meet and greet

Joost, die ruim 7 jaar geleden zijn stropdas inruilde voor een barbecuetang, en Dennis, die zijn voetsporen ruimschoots heeft verdiend als chef-kok, draaien al vanaf moment één mee in de foodtruckbranche: 'We hebben dan ook redelijk wat mensen zien komen en gaan. Maar ook de mensen zien blijven die professioneel, en met liefde voor eten begonnen zijn. Dat zijn eigenlijk vrienden geworden. En waar je ook staat, festival of bruiloft, je komt altijd mensen tegen die behoefte hebben aan partijen voor een eigen foodtruckfestival. Toen wij als Grill'nSmoke een aantal van die aanvragen gehad hadden, merkten wij ook dat niet iedere foodtrucker geschikt is om die commerciële trajecten aan te vliegen. Daarom hebben we de handen ineen geslagen met andere foodtruckers en is de CuliParade opgericht; om eigenlijk als één aanspreekpunt die markt te kunnen bedienen.'

Dennis: 'Kijk, ik kom uit de horeca en Joost komt uit de sales; dat is een gelukkige combinatie. Maar de satéman, de man van de crêpes…ze hebben allen een authentiek product, en maken met liefde voor het vak de lekkerste gerechten net als wij met Grill'nSmoke doen. Daarnaast vinden wij het ook nog onwijs leuk om deze commerciële kar te trekken en dit soort foodfestivals te organiseren. En dat is nu net het punt waar opdrachtgevers behoefte aan hebben. Met onze kennis en ruime ervaring als foodtruckers zorgen we dat er op ieder event iets moois staat.' Er zijn natuurlijk in de afgelopen jaren een aantal organisaties opgestaan die dit soort aanvragen als organisatiebureau oppakken. Die zien een evenement vooral als een mooi moment om hun productie uren te verkopen, er vervolgens een goeie marge op zetten, en dus op een commerciële manier zoiets aanvliegen. Zo werkt dat niet bij ons', maakt Joost duidelijk.

> 'We zijn eigenlijk een soort VVV, vrienden van vakidioten'

Kwaliteit zonder wachttijd

CuliParade werd opgericht in 2015 met 10 aangesloten foodtrucks, inmiddels is dit aantal uitgegroeid tot 15. In tegenstelling tot andere initiatieven worden zij niet uitgeknepen door de organisatie en ook opdrachtgevers zien de voordelen van dit collectief. Dennis: 'Met de 15 foodtruckers die Culiparade rijk is hebben we alles in huis; van saté, curry, friet, hamburgers, crêpes, wafels en pizza's tot tortilla's, BBQ, vegetarisch, oesters en schepijs. Met ruim 100 evenementen per jaar per foodtruck zijn zij de echte ambassadeurs van Culiparade. De eindopdrachtgever heeft één aanspreekpunt. En dan ontvang je natuurlijk ook maar één factuur, weg administratieve last. Het is in de foodtruckwereld ons kent ons. Als ik de Satéman bel, dan wil ik eigenlijk alleen maar weten of hij beschikbaar is. Want de afmetingen van zijn foodtruck, de benodigdheden qua stroom en water en of er wel of geen rijplaten moeten komen; dat weet ik allemaal al. Kort gezegd: Opdrachtgevers die van snel schakelen en korte lijnen houden weten bij ons binnen 24 uur wat er mogelijk is en wat het kost. Dat is onze grote kracht; je hoeft niet een week te wachten op een offerte.'

'Een ander voordeel: ons kantoor is al van Grill'nSmoke. We hoeven dus geen officemanager in leven te houden of allerhande accountmanagers op pad te sturen. Dit doen wij er gewoon bij en het is geen rocket science als je in die wereld zit. Als organisator wil je ontzorgd worden en wij nemen dat graag over omdat het voor ons gesneden koek is. Bij CuliParade kun je overigens niet alleen voor foodtrucks terecht, ook prachtige trucks met (fris)drank en wijn, hostessen, muziek, podia, tenten etc. kunnen we via ons netwerk organiseren. We zijn eigenlijk een soort VVV, vrienden van vakidioten', voegt Joost eraan toe.

Hoe kijken jullie nu tegen de foodtruckbranche aan?

'In het begin van het foodfestivaltijdperk was het gezelliger, de mensen waren hipper en de ondernemers bevlogen(er). Inmiddels zijn de innovators er al van tussen, de laggards zijn nu nog bezig om hun foodtruck op te tuigen, en het publiek is totaal anders. CuliParade wil opdrachtgevers en hun gasten behoeden voor lange wachtrijen, onhygiënische toestanden en maaltijden van bedenkelijke kwaliteit. Wij trekken ons daarom ook steeds meer terug uit dat soort openbare festiviteiten en richten ons echt op de zakelijke markt, waardoor professionaliteit een belangrijk ding is. Er zijn nog steeds heel veel mensen met een foodtruck als hobby, die op hun zolderkamertje de voorbereidingen staan te doen. Wij werken alleen met professionele partijen die fulltime met die foodtruck bezig zijn en capaciteit kunnen draaien.'

Ook interesse in gevarieerde en authentieke mobiele cateringconcepten voor uw evenement? Neem dan contact op met Joost of Dennis via lekker@culiparade.nl of bel naar 0172-750771.

Buskruit

Fritez

IJsmoment

Crepesmobiel

Old Scuola

CurryUp

WafelCo