



The Next Event

Kennisdossier catering

Over waste, kromme koffers, brainfood en het WOW effect





7

INHOUD

4	Voorwoord + colofon
5	Algemene inleiding
6	Overkoepelende trends / Ontwikkelingen
7	Duurzame catering lastig? Nee hoor: 3+10 tips
8	6 of 21 procent over de partycatering berekenen?
11	Food Jazz DJ's
12	Grill 'N Smoke
13	MPS
14	Van der Linde catering
15	Vineyard
16	Vos Kosher Catering & Events



11



15





EventOrganiseren.nl: een online revolutie

Eindelijk. Een online site waar een opdrachtgever of organisator van alle soorten zakelijke evenementen álles kan vinden. Van checklist, budgettool, draaiboektool, kennis, tips, inspiratie en expertise tot een compleet aanbod. De site is ingericht om op alle mogelijke manier antwoord te geven op de vragen in het organisatieproces. EventOrganiseren.nl is een nieuw label van EventBranche.nl: 'Deze site is een antwoordendirectory voor opdrachtgevers. Of door content, tips en kennis of in de vorm van aanbod.' 'Dit is dé online portal voor iedere opdrachtgever en organisator van een evenement.'

EventOrganiseren.nl
aanbod • content • promotie

Wat goed dat u dit kennisdossier in uw bezit heeft! Een dossier boordevol inspiratie, ter aanvulling op de kennis die u op The Next Event heeft kunnen vergaren omtrent catering. U leest onder andere relevante artikelen, onmisbare trends/ ontwikkelingen en de experts delen hun gouden tips. De experts zijn in dit geval de cateraars zelf. Want wie weet nou beter wat er speelt dan diegene die zelf de trends nauwlettend in de gaten houden? Zij die hele dagen kilo's aan nieuwe producten inkopen, zij die nieuwe apparatuur moeten aanschaffen, zij die de dag zelf de heerlijkste gerechten vers bereiden. Als extraatje delen zij ook hun lessen als het gaat om dingen die u als opdrachtgever niet meer moet doen. Zo moet u bijvoorbeeld nooit vergeten om een concreet budget te communiceren. Blader virtueel naar achterin in dit kennisdossier om te leren van deze experts. Maar lees vooral ook de content die EvenementOrganiseren.nl voor u op een rij heeft gezet. De meest interessante artikelen en content zijn hier voor u gebundeld.

Veel leesplezier!

Redactie, EvenementOrganiseren.nl



The Next Event werd mede mogelijk gemaakt door:

Uitgevers: Sjoerd Weikamp en Mark Whichmann

Operationeel Manager: Robin van Leeuwen

Redactie: Sjoerd Weikamp (hoofdredacteur) en Maartje Springer

Sales en Marketing

Mark Whichmann 0314 361060

mark@eventbranche.nl

Azkin Ozay 0314 361060

azkin@eventbranche.nl

Corine Hamer 0314 361060

corine@eventbranche.nl



Hopelijk heeft u tijdens The Next Event de antwoorden gekregen die u zoekt op het gebied van catering. Catering is voor uw gast niet te onderschatten. Het is het hoofdingrediënt van de hospitality op uw evenement. Tenminste zo zien uw gasten dat.

DO: aparte checklist voor catering

Voorbeelden van aandachtspunten die nog wel eens vergeten worden, maar die u als organisator wel in de gaten moet houden:

- ✓ speciale diëten of maaltijden voor bepaalde gasten (bijvoorbeeld op grond van religie)
- ✓ heeft de locatiekeuken voldoende materieel voor uw wensen
- ✓ maaltijden voor ouderen en kinderen
- ✓ seizoensgebonden gerechten en overige duurzame mogelijkheden
- ✓ neem maatregelen tegen no show in verband met waste

Meer over partycatering op EvenementOrganiseren.nl:



De voordelen van foodtrucks op een zakelijk evenement

Drankverbruik op uw evenement? Een koffie, 2 bier en 3 wijn?



Catering voor uw evenement met een budget voor minder dan 100,- euro? 11 voorbeelden

Dat catering inmiddels veel meer is dan een hapje en een drankje op een evenement, congres of live bijeenkomst, dat is gesneden koek. Geïntegreerd in het concept, ondersteunend aan de boodschap, een deel van de live branding, catering met een verhaal, brainfood of juist een duurzaam statement, het kan allemaal. Aan de andere kant blijft het lekkere, verrassende hapje of de bijzondere borrel altijd van meerwaarde. Daarom vroeg EventBranche Magazine aan een aantal cateraars: wat is op dit moment volgens jullie het ‘hapje’?



Oseven: catering als rehab

Oseven heeft in jaar jubileumjaar een duidelijke visie: 'Wij zijn de afgelopen maanden terug gegaan naar de bron, een culinair rehab plan.'

Bij Oseven zien ze een interessante ontwikkeling: 'Wij vieren dit jaar onze 10e verjaardag. In deze 10 jaar zijn we met z'n allen steeds sneller gaan leven. Rennen we onszelf niet voorbij? Wij signaleerden als belangrijkste trend de behoefte om hier tegenwicht aan te bieden. De afgelopen maanden zijn wij terug naar de bron gegaan met een culinair 'rehab plan'.

Samen met onze gasten heerlijk herbezinnen op opgebouwde gewoontes. Van druk-druk-druk naar nom-nom-nom. Soms met producten die goed zijn voor ons lijf, soms door ergens heerlijk de tijd voor te nemen. Wow, wat voelt dat goed. Op 07-07 was de climax. Om onze verjaardag te vieren deelden we gratis energiestarts uit in Amsterdam. Tarwegrasshooters, met evenveel energie als een kilo groente of fruit.'

Maison van den Boer: cool involvement en 80% groente

Maison van den Boer zette een aantal ontwikkelingen uiteen. Naast een aantal culinaire trends, benoemt de partycateraar ook 'cool involvement', waarbij de gast zelf de hoofdrol speelt in de culinaire beleving. Een voorbeeld daarvan ging viral op internet.

'Naast snelle hypes (waarvan poké bowl, een Hawaïaanse salade met vis, momenteel onze heerlijke hardloper is) zien we dat ook een aantal langlopende trends steeds meer voet aan de grond krijgen. Op foodgebied is Dutch Cuisine belangrijk: we zijn op weg naar 80% groente en 20% vis/vlees.'

'Op gebied van beleving zien we dat 'cool involvement' meer regel dan uitzondering wordt: gasten spelen steeds vaker zélf de hoofdrol in de beleving. Tools daarvoor zijn bijvoorbeeld secrecy (een mysterie creëren waarbij de gast op ontdekking gaat) en gamification (een speels element toevoegen). Afgelopen week deelden we een video van een compleet witte menukaart voor Sensation White. Alleen te lezen met een blacklight. De video ging tot over de grens viraal', laten ze bij Maison van den Boer weten.



Vineyard Catering: Lok Lok is gemaakt voor partycatering

Vineyard Catering stuurde een filmpje vanuit de keuken waarin chef Mark Bosman ons mee nam naar een trend die volledig aansluit bij evenementencatering: Lok Lok, een hotpot, of ook wel Aziatische fondue. 'Mark welke trend zien jullie ontstaan?' 'Afgelopen periode hebben we veel trends zien opkomen. Maar eentje die we echt de komende periode terug zullen zien is meer een concept. Wij denken bij Vineyard dat het richting de fondue gaat. Niet de fondue zoals wij hem kennen in olie, kaas of chocola, maar meer Aziatisch: Lok Lok fondue, een hotpot waarvoor grote barren worden gebouwd met allemaal verschillende spiezen. Die worden gegaard in diverse soorten bouillons. Het is een concept waarbij iedereen samenkomt om te eten, een beetje het sharing idee met beleving. En dat is perfect terug te brengen naar diverse partycateringconcepten. Wij denken dat Lok Lok de trend gaat worden voor de komende periode.'

Duurzame catering lastig? Nee hoor: 3+10 tips

Duurzaam, verantwoord, biologisch. Het zijn meer dan modewoorden en qua catering op een evenement is er al snel winst te halen. 3 tips die eigenlijk helemaal niets kosten, sterker nog, die u als organisator van een evenement geld kunnen besparen. Ach en als bonus, nog eens 10 tips voor duurzame catering op uw evenement.

Deze drie tips van Sam Verwaijen, eigenaar Green.DNA, kunt u zelf toepassen maar zeker ook neerleggen bij uw partycateraar.

Seizoensproducten

Seizoensfruit en groente vers van het land. Seizoensgebonden eten is niet alleen erg lekker, maar ook goedkoper en verser! Wij gebruiken daarom ingrediënten uit onze eigen tuinen en van kleinschalige, lokale producenten. 's Morgens geplukt, 's avonds op het bord. Onbespoten, direct van het land en dus verser dan vers. Dat proef je en is heel duurzaam doordat het nauwelijks vervoerd hoeft te worden.

Duurzame vis en verantwoord vlees

Niemand wordt blij van kiloknallers of geprikt en met water ingespoten vlees. Wij kiezen daarom biologisch gehouden varkens, kippen en dubbeldoel koeien. Dan gebruiken we niet alleen de filets, biefstukken en haasjes, maar het hele dier, en net iets kleinere porties dan dat je wellicht thuis op tafel zou zetten. Uiteraard wel perfect gegaard, smakelijk met een bite. En ook bij vis valt er veel te kiezen. De druk op de populaire kabeljauw, zalm en tonijn is groot. Makreel, forel en krab zijn bijvoorbeeld heerlijke en duurzame alternatieven waar onze chef wel raad mee weet.

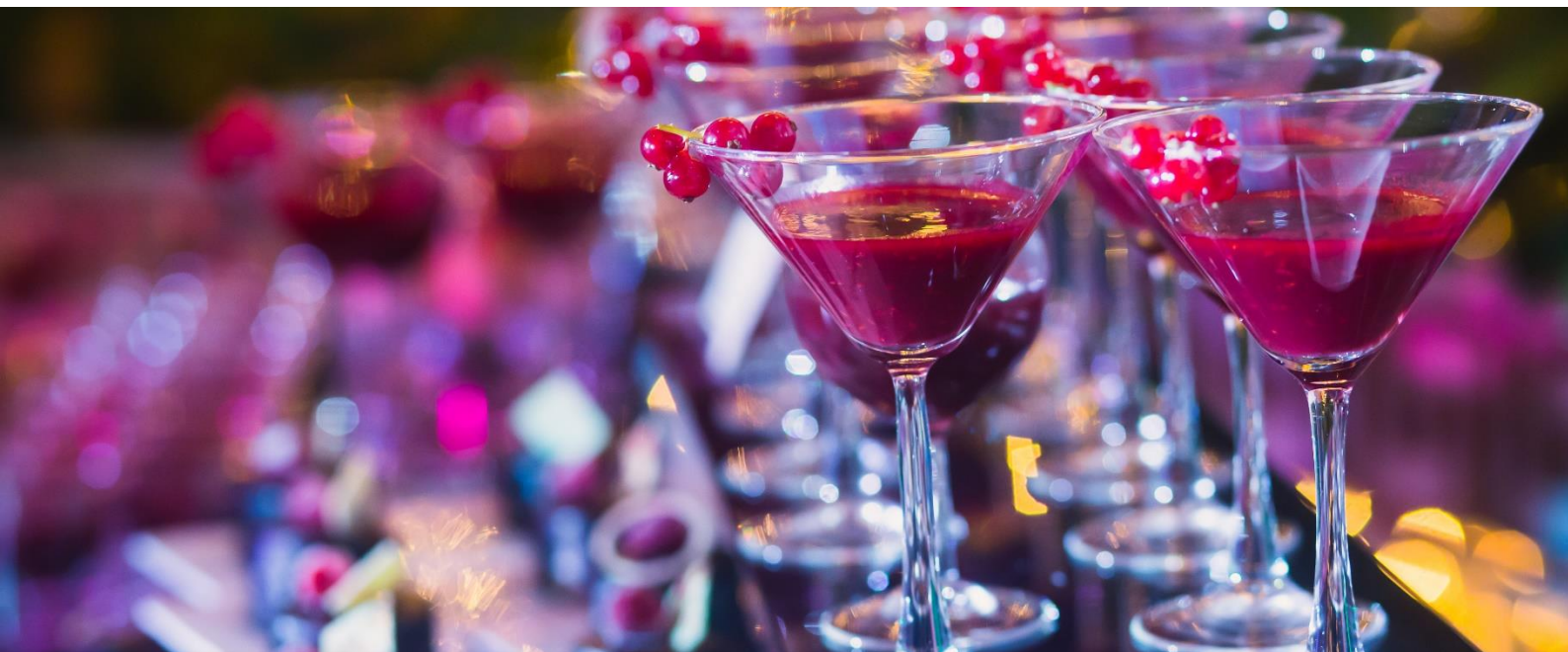
Lelijk fruit en groenten

Lelijke peentjes, kromme kommers, knobbelige tomaten. Jaarlijks wordt 40 miljoen kilo aan fruit en groenten weggegooid omdat het geen perfecte vorm, kleur of formaat heeft. Voor onze soepen, sappen en gerechten gebruiken we zoveel mogelijk groente en fruit die normaliter vanwege hun 'looks' worden afgekeurd. Duurzaam, goedkoper en net zo lekker.

Niet genoeg aan 3 simpele tips? Nog 10 tips voor duurzame catering op uw evenement, uit het artikel [76 tips om uw evenement duurzaam te maken](#):

- Biologische producten / Duurzame catering
- Lokale catering
- Kraanwater ipv flessen
- Gerechten van het seizoen aanbieden
- Water fonteinen
- Meer live cooking / preparatie ter plekke.
- Zelf doen! Zelf boontjes doppen, aardappelen schillen. Beperkt waste!
- Geen voorschik aan de bar.
- Nabellen geregistreerden: check op komst.
- Standardiseren, denk hierbij aan standaard duurzame catering in voorstel opnemen.





6 of 21 procent over de partycatering berekenen?

Welk btw-tarief berekent een partycateraar aan u? Het algemene btw-tarief is 21%. Voor sommige dranken en voedingsmiddelen geldt echter het lage tarief van 6%. Hieronder een handig overzicht van de Belastingdienst, waar u rekening mee kunt houden indien u samenwerkt met een partycateraar of horecagelegenheid bij het organiseren van uw evenement.

Bent u bezig met het [budget voor uw evenement](#), dan is het goed om te weten welke percentages BTW er bij welke producten horen. Laten we eerst maar eens een kijkje nemen bij de [partycatering](#). De hoogte van de btw (6 of 21%) wordt door de partycateraar aangegeven. In grote lijnen is die verdeling als volgt:

6% btw

- eten;
- non-alcoholische dranken
- koffie
- thee
- bloemen

Wanneer je als bedrijf niet btw-plichtig bent, kan de btw niet teruggevorderd worden en is het dus een kostenpost. Bedrijven die wél btw-plichtig zijn, kunnen niet in alle gevallen btw terugvorderen. Btw over spijzen en dranken, ook via een cateraar, is niet terugvorderbaar, omdat je als eindgebruiker wordt aangemerkt.

Voedingsmiddelen

Voedingsmiddelen zijn eet- en drinkwaren voor menselijke consumptie. Hieronder vallen zowel verse, bereide als verduurzaamde producten. Voedingsmiddelen die voldoen aan de eisen van de Warenwetgeving vallen onder het 6%-tarief. Voedingsmiddelen die niet voldoen aan de eisen van de Warenwetgeving vallen onder het 21%-tarief. Als u twijfelt, kunt u contact opnemen met de Keuringsdienst van Waren, onderdeel van de [Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit](#) (NVWA).

De volgende voedingsmiddelen vallen onder het 6%-tarief:

- eetwaren. Hieronder vallen ook snoepgoed en kauwgom.
- dranken (niet-alcoholhoudend)
- ingrediënten voor de bereiding van eet- en drinkwaren
- voedingspreparaten en voedingssupplementen

Horecabedrijven

- Eten en drinken (niet-alcoholhoudend) in horecabedrijven valt onder het 6%-tarief. Dit tarief geldt ook voor afhaalmaaltijden.
- Koken onder begeleiding
- Laat u als restauranthouder groepen onder professionele begeleiding koken? En worden de maaltijden door de deelnemers gezamenlijk gegeten? Dan geldt hiervoor het 6%-tarief.
- Bent u een gediplomeerd bakker en organiseert u kinderfeestjes, waarbij koekjes en broodjes worden gebakken die de kinderen meenemen? En verstrekt u tijdens het feestje lekkernijen, en laat u misschien een film zien over het broodbakken? Dan geldt voor dit geheel het 6%-tarief.

LET OP: Kookcursussen

- Geeft u kookcursussen en is hierbij de kennisoverdracht belangrijker dan het nuttigen van het eten? Dan valt die cursus onder het 21%-tarief.

Alcoholhoudende dranken

Bier (en biermengsels) met meer dan 0,5% alcohol en andere dranken met meer dan 1,2% alcohol vallen onder het 21%-tarief. Hieronder vallen ook samengestelde alcoholhoudende dranken zoals mixdranken, advocaat, boerenjongens en boerenmeisjes, en kruidenwijn en op likeuren lijkende kruidenextracten.

Onder het 6%-tarief vallen:

- bier (en biermengsels) met 0,5% alcohol of minder en andere dranken met 1,2% alcohol of minder
- eetwaren die alcohol bevatten, zoals bonbons
- alcoholhoudende essences die bestemd zijn voor de bereiding van eten en drinken die onder het 6%-tarief vallen

Mixdranken

Mixdranken zijn dranken waarbij alcoholhoudende dranken met alcoholvrije dranken gemengd worden. Biedt u de verschillende dranken ook in ongemixte vorm aan en is de verkoopprijs van de mixdrank gelijk aan de som van de prijzen die u voor de afzonderlijke dranken in rekening brengt? Dan mag u ze afrekenen alsof u de samengestelde dranken afzonderlijk verstrekt. U brengt dus 21% btw in rekening voor de alcoholhoudende drank in de mixdrank en 6% btw voor de alcoholvrije drank. Voldoet u niet aan deze voorwaarden, dan geldt het 21%-tarief voor de gehele mixdrank, tenzij de mixdrank 1,2% of minder alcohol bevat.

Speciale aandacht: water

Het leveren van water kan zowel onder het 6%-tarief als onder het 21%-tarief vallen. Dit geldt ook voor diensten die te maken hebben met water.

Onder het 6%-tarief valt:

leidingwater
gedestilleerd water
gesteriliseerd of gedemineraliseerd water voor voeding
warm water
oppervlaktewater en regenwater dat gebruikt wordt voor niet-consumptieve doeleinden, zoals voor spoelwerkzaamheden en het beregenen van gewassen

Onder het 21%-tarief vallen:

- zeewater en rivierwater
- gedemineraliseerd, ontijzerd en onthard water
- ijs
- stoom

BRON: Belastingdienst.nl



Food Jazz & DJ's is een culinair evenementenbureau dat opvalt door haar creatieve en ongedwongen manier van koken en organiseren.

[Klik hier voor meer informatie!](#)

3 ontwikkelingen/trends

1.

Een ongedwongen chique setting is een absolute trend op gebied van dineren. Denk aan lange tafels met heerlijk gevulde schalen met de flessen wijn en water op tafel. Delen verbindt!

2.

Er is steeds meer geloof in het duurzame en circulaire proces van bereiden van producten en diensten. Wij zijn bewust actief stappen aan het maken om met trots te kunnen bijdragen aan de toekomst.

3.

De gast heeft steeds vaker behoefte aan de verhalen achter het product. Waar komt het vandaan? Is het duurzaam? Hoe wordt het bereidt? Past het binnen mijn dieet?. Ons team is steeds beter voorbereid om deze kennis en passie te delen met de gast. We zien dat dit een onderdeel is van de beleving.



Gouden tips

Organiseer vanuit je wensen en neem ons mee vanaf de start. Dan kunnen we samen bouwen aan het event en budget.

Verras je gasten en adviseer eens iets anders dan het geijkte. Het is aan ons om te inspireren.

Weet wie je gasten zijn en wat zij voor ogen hebben. Wij faciliteren en maken dat mogelijk.

Maak een moodboard (in Pinterest) om de sfeer die je voor ogen hebt zichtbaar te maken.



Niet (meer) doen

Besparen op personeel. Dit doet afbreuk aan de beleving en kwaliteit van je event en zorgt voor verwarring.

Zelf onderdelen willen regelen, zoals bijvoorbeeld de op & afbouw. Dit valt vaak enorm tegen en de materialen zijn kostbaar, dus het risico dat iets breekt is groot en dan kost het je uiteindelijk geld en frustratie.

Kies niet altijd voor het geijkte. Men weet niet wat hij niet weet en het is aan onze branche om te inspireren en te mensen te laten ontdekken. Wees niet bang om daar andere keuzes in te maken.

Gewapend met houtgestookte XXL BBQ smokers bereidt Grill'nSmoke de mooiste BBQ-gerechten op evenementen, bedrijfsfeesten en bruiloften in Nederland en België.

[Klik hier voor meer informatie!](#)



3 ontwikkelingen/trends

1.

LIVE-COOKING! De tijd van chafing dishes is voorbij, zorg voor beleving, sfeer, smaak en geur.

2.

Sappen/waters/thee als aanvulling op het gebruikelijke fris-arrangement. Huisgemaakte ijs-tee in 2 variaties bijvoorbeeld. Lekker!

3.

Grote stukken vlees van de BBQ. Geen kippepoten en shaslicks, maar mooie grote stukken vlees die terplekke worden getrancheerd.

Niet (meer) doen

Bij (ernstig) uitlopende programma's de cateraar niet informeren.....
Helaas komt het nog wel eens voor dat er een half uur tot een uur later gegeten wordt dan initieel gepland was. Zonder overleg kan er niet de kwaliteit geboden worden die we allemaal voor ogen hadden.



Gouden tips

Houd serieus rekening met diëetwensen zoals Halal en Glutenvrij en stel de cateraar hier tijdig van op de hoogte. Uw gasten zullen dit waarderen!

Zorg ervoor dat er tijdens en na het eten voldoende personeel aanwezig is wat lege borden/glazen afruimt.

Houdt de keuze beperkt: liever 5 items goed, vers en voorradig dan 10 items die 'minder' en snel op zijn.



“ Wij zijn Martinair Party Service, kortweg MPS. Wij creëren tot de verbeelding sprekende eventcatering. ”

[Klik hier voor meer informatie!](#)



3 ontwikkelingen/trends

1.
Minder gebruik vis/vlees
2.
Creatieve presentatie
3.
Gastvrijheid op het hoogste niveau

Gouden tips

Maak ‘gebruik’ een cateraar in een vroeger stadium om gezamenlijk het concept uit te werken.

Geef een realistisch budget. Zo ontvangt een opdrachtgever een voorstel wat volledig aansluit bij o.a. de financiële wensen.

Breng de doelgroep goed in kaart en communiceer die duidelijk aan de cateraar. Een jongere doelgroep heeft vaak andere culinaire interesses dan een oudere doelgroep.



Niet (meer) doen

1. Klakkeloos in zee gaan met de ‘huiscateraar’ van een locatie. Kies de partner die bij het concept en bij de opdrachtgever past en waar je vertrouwen in hebt.
2. Geen budget indicatie afgeven (lees: verschil oester/kaviaar versus kaas/bitterballen)
3. Bezuinigen op service of kwaliteit; als je iets doet, doe het goed.



Van der Linde Catering + Evenementen concentreert zich op het kwalitatief hoogwaardig verzorgen van eten, drinken en stijlvolle gastvrijheid op maat. Wij doen dit met passie, een flinke dosis creativiteit en een personal touch.

[Klik hier voor meer informatie!](#)

Gouden tips

1. Zorg voor een boodschap of doel waarmee de catering een bijdrage levert aan de doelstellingen van het evenement. Is netwerken het doel, is bewustwording een doel of is de catering puur functioneel?

2. Zorg er voor dat u de bezoeker kent, persoonlijk inspelen op individueel niveau door catering persoonlijk te maken. Door een goede mix in het catering assortiment is er ruime keuze voor de gemiddelde gast en zijn er een aantal items voor het WOW-effect.

3. Zorg voor een goede inschatting van het aantal gasten. Voedselverspilling is de grootste uitdaging in de cateringbranche, waarbij een goede samenwerking tussen opdrachtgever en cateraar kan zorgen voor een minimale verspilling.



3 ontwikkelingen/trends

1.

Met stipt op 1 staat het aanpassen van het catering assortiment naar 80% tot 100% vegetarisch. De nieuwe generaties groeien er mee op. Uw gast hoeft het niet te merken. De chefs zijn inmiddels bezig met de mooiste culinaire ontwikkelingen op dit gebied.

2.

Self-service is weer in! Niet alleen goed voor het budget, maar het maakt een evenement laagdrempeliger, interactiever en sociaal. Met name festival settings en grap&go buffetten bieden veel mogelijkheden

3.

Innovatie op het gebied van robotisering wordt steeds zichtbaarder in evenementen, zo ook in de catering. U kunt overwegen om een foodprinter in te zetten of een robotarm voor dranken. Ervaar dat techniek functioneel kan zijn, waardoor de gastheer of gastvrouw weer aandacht heeft voor de gast, terwijl de robot het werk doet.



Niet (meer) doen

Stop vandaag met het communiceren van tijden en momenten in een programma als u niet alleen functionele catering wil, maar vooral een gevoel wil bereiken bij uw gast. Een receptie kan ook een ontmoeting zijn van mensen die binnen een half uur 3 contactmomenten willen hebben door met elkaar verbonden te worden met eten en drinken in een informele setting en een actieve rol voor de gast. Elkaar een drankje en hapje aanbieden verbindt sneller dan een cateringmedewerker die iets uitserveert.

“ Goed luisteren naar de wensen van onze gasten en deze vertalen in een totaalconcept is een belofte die wij graag waar maken. ”

[Klik hier voor meer informatie!](#)



Gouden tips

- 1. Voor elk gerecht een vegetarisch alternatief**
 Vegetarisch aanbod is een belangrijke, groeiende ontwikkeling. Het is niet van deze tijd om een vegetarische voorkeur te scharen onder het kopje 'diëten en allergieën'. Bied daarom voor elk gerecht een vegetarisch alternatief. Het is goedkoper, levert meer variatie op en er wordt minder weggegooid.
- 2. Maak van je budget geen geheim**
 Wees transparant over budget, zodat meteen een passend voorstel gedaan wordt. Natuurlijk probeert een cateraar alsnog onder budget te schrijven. Aan de andere kant maak je het ook op voorhand bespreekbaar als iets niet haalbaar is. Wel zo eerlijk én creativiteit bevorderend. Bovendien: iedereen kan vooraf een budgetindicatie geven.
- 3. Vergelijk en proef**
 Keuze uit één is geen keuze. Het is niet nodig om 5 verschillende cateraars een voorstel uit te laten werken en bij sommige locaties mag dat niet eens. Maar zorg dat je iets te kiezen hebt: check de online referenties (van gerenommeerde bedrijven zijn die beschikbaar), vergelijk verschillende offertes en ga niet alleen uit van prijsopgave en beeldmateriaal. Een trotse cateraar nodigt je altijd uit voor een tasting.

Vineyard

3 ontwikkelingen/trends

- 1.**
 Local Globalisation: De internationale product- en smaak kennis van gasten wordt groter, terwijl lokale ingrediënten en leveranciers uit de buurt juist belangrijker worden voor opdrachtgevers. Local Globalisation is het koken van een internationale kaart met zoveel mogelijk producten uit Nederland of de directe omgeving én binnen het seizoen. Zo vermengen meerdere culturen en invloeden met diverse bereidingswijzen en manieren van presenteren. Je kan er eigenlijk al niet meer omheen.
- 2.**
 Vegetarisch / veganistisch aanbod is een belangrijke ontwikkeling:
 In 2050 wordt een gigantisch voedseltekort verwacht. Met name van vlees en vis wordt verwacht dat het schaars zal zijn. De toekomst ligt dus in vegetarisch / veganistisch eten en daar is al lange tijd geleden mee begonnen. Over een paar tientallen jaren eten we misschien alleen nog met Kerst vlees of vis. Het komt in ieder geval de creativiteit van vegetarisch / veganistisch aanbod ten goede.
- 3.**
 Rise of the machines. Niet direct een kwaliteitsverbetering voor het evenement, maar een ontwikkeling die wel aandacht verdient en creativiteit kan brengen. Naast de bekende ontwikkelingen op het gebied van robotica en de inmiddels bekende foodprinters, zorgt o.a. een te kort aan koks voor slimmere manieren van produceren. Apparatuur die slechts 20% van de bereidingstijd nodig heeft en toch zorgen voor betere smaak en een mooiere structuur is al actueel. Koken zonder koks. Wij geven overigens graag een rondleiding bij ons om te laten zien hoe dat werkt.



Niet (meer) doen

Het hele aanbod voor alle gasten inkopen is passé.

Duurzaamheid is een belangrijke ontwikkeling en iets dat zal blijven. Er is een almaar stijgende vraag naar duurzame voeding, producties of diensten als onderdeel van een circulaire economie. Foodwaste bij evenementen is daar een belangrijk onderdeel van en is altijd in strijd met het gastvrijheidsgevoel. Probeer eens om de expertise over te laten aan de cateraar en maak op deze manier onderdeel uit van het tegengaan van voedselverspilling. Het is misschien niet sexy om het over aantallen grammages per persoon te hebben, maar eten weggooien kan in deze tijd echt niet meer. Samen met de cateraar wordt gezorgd voor een assortiment passend bij het evenement, dat per persoon (meer dan) voldoende is. Het kan alleen wel voorkomen dat een specifiek product aan de foodstations of op het buffet opgaat.

So what?

Zolang er voldoende is, is er niet te weinig eten, voorkom je onnodige waste en bespaar je ook op kosten voor de catering. Kwestie van goed communiceren. Win, win, win.



Vineyard.



“ Wij zijn de specialist voor de specials. Alles wat afwijkt van ‘normaal’ kunnen wij voor u oplossen; kosher, halal, serieuze diëten en allergieën. ”

[Klik hier voor meer informatie!](#)



Gouden tips

Informeer tevoren duidelijk wat voor specials de gasten willen.

Zorg dat de gast de specials makkelijk kan vinden en dat duidelijk is wat voor wie bestemd is

Hou er rekening mee dat er altijd meer gasten van de specials gebruik willen maken dan tevoren opgegeven.

Trends / ontwikkelingen

Specials zijn normaal en vanzelfsprekend

Mensen hebben meerdere wensen, bijvoorbeeld én glutenvrij én lactosevrij.

Het menu van het gehele gezelschap wordt aangepast aan de specials.



Niet (meer) doen

Ga niet zelf proberen iets te maken of samen te stellen waar je niet de middelen of de kennis voor hebt.