



# Lokaal werkt

enorme bak met beleving erbij, en net zozeer van de lokale helden. Als je trots bent op je product straal je dat ook uit. Als je dan ziet wat jouw expertise, dat waar je jaren op hebt geoefend, geperfectioneerd hebt, doet met mensen. Geweldig om te zien. En wij waren uiteraard blij met de enorme complimenten die we kregen van opdrachtgever Gazelle. Het bewijs dat je eten beter van dichtbij kan halen.'

Met maar liefst 18 kleine partijen werken. Dat lijkt ons een logistiek drama. Schoonderbeek glimlacht. 'Als je niet heel goed weet waar je mee bezig

bent, kan dat het ook worden. Maar wij zijn echt gespecialiseerd in de organisatie van complexe evenemententrajecten. Als je naar een lokale ondernemer gaat en je vertelt hem dat we een evenement voor 2.000 man gaan doen, klappt hij helemaal dicht. Maar wij leggen hem uit dat hij een kleine schakel is in de culinaire beleving die wij neerzetten. Wij regelen tot in de perfectie alles om hem heen zodat hij gewoon datgene kan doen waar hij met zoveel plezier aan werkt. Dan fleuren ze helemaal op. Niet in de minste plaats uiteraard omdat wij in één klap 2.000 couverts voor hem wegzetten. Een geweldige impuls voor het lokale MKB dat het in deze tijden best moeilijk heeft.'

HACCP is geen tastbare handleiding met voorschriften, maar een systeem dat op 7 principes gebaseerd is. Bedrijven moeten dit systeem toespitsen op hun eigen situatie. Ze geven daarbij zelf aan waar en in welke fase van de productie- en/of distributieprocessen er gevaren voor de gezondheid van de consumenten zouden kunnen ontstaan. Ook leggen zij vast welke maatregelen er genomen worden om bedreiging van de gezondheid van de consument te voorkomen, welke controles uitgevoerd worden en wat de daarvan resultaten zijn.

Kortom: HACCP is een preventief systeem dat door bedrijven zelf moet worden uitgevoerd. Door de gezondheidsrisico's in bereidings- en behandelingenprocessen op te sporen en deze vervolgens beheersbaar te maken, wordt de veiligheid van het product verhoogd. Bron: Wikipedia

Bontenbal valt bij: 'En niet alleen alle eet- en drinkproducten komen uit de regio. Ook de borden, het bestek, het meubilair... etc. Echt alles komt uit de regio! Super maatschappelijk bewust ondernemen. Veel bedrijven willen dat graag maar vinden het lastig om het uit te dragen. Hoe ze het moeten vertellen aan de wereld. Ons verhaal is een tool daarin. Dat verhaal is heel erg van nu. In deze tijd moeten bedrijven steeds meer lokaal gaan denken. Daarom passen veel bedrijven bij ons. We hebben dezelfde visie. En zo snijdt het mes aan werkelijk alle kanten.'

'Een verhaal dat je als organisatie eenvoudig kunt vertellen naar buiten,' vertelt Bontenbal verder, 'want het is toch veel leuker om je genodigden door de werkelijke makers van het eten hun verhaal over dat eten te laten vertellen? Storytelling wordt steeds belangrijker voor de beleving. Daarnaast steunt een opdrachtgever ook nog eens de lokale economie en draagt hij een klein

steentje bij aan een beter milieu. En, in deze dure tijden ook van belang, we kunnen heel scherp prijzen. Omdat het kaasboortje zelf zijn kaas komt snijden, de bakker zelf het brood komt bakken en de traiteur zelf zijn hapjes rondbrengt, hebben we veel en veel minder personeelskosten. Een vierdubbele winsituatie waar een bedrijf niets anders voor hoeft te doen dan ons te benaderen voor zijn evenement.'

'Vergeet de evenementenorganisaties en evenementenlocaties niet Alex,' lacht Schoonderbeek. 'Door met ons te werken straalt onze lokale visie ook direct op hun af. En ons verhaal is een goed verkoopargument naar de klanten van evenementenbureaus en locaties toe. Vernieuwende initiatieven maken bedrijven relevanter voor consumenten en cliënten en daarmee waardevoller. Dat klinkt natuurlijk allemaal mooi die marketingverhalen. Maar wat we eigenlijk nog het leukste vinden van ons succes is dat we gewoon alle betrokkenen oprecht blij maken met wat wij het Nieuwe Cateren noemen. Opdrachtgevers blij, want blije gasten, en lokale ondernemers blij met de extra inkomsten en de extra aandacht. En dat mogen wij faciliteren en regisseren. Wij mogen ervoor zorgen dat alles tot in de puntjes toe verzorgd is. Dat is geweldig toch?' 🍷

Wilt u weten wat voor culinaire wonderen er in uw regio allemaal te ontdekken zijn? Neem contact op via [info@cateringlokaal.nl](mailto:info@cateringlokaal.nl) voor een regionale smaaksensatie van Catering Lokaal.

Het is tijd voor het Nieuwe Cateren. Eén van de nieuwkomers is Catering Lokaal. Inmiddels de talk of the town in cateringland. Een gesprek met eigenaren Brian Schoonderbeek en Alex Bontenbal.

Door > Marco Barneveld Fotografie > Robert Aarts – robertaarts.nl

Het zijn nieuwe tijden. De wereld verandert. Zowel bij consumenten als bij bedrijven zie je een omslag van denk- én werkwijze. Het begint langzaam duidelijk te worden dat het anders moet, anders kan en beter kan. Die nieuwe manier van denken is nu ook in de wereld van het cateren doorgedrongen. Catering Lokaal is de frisse wind die waait door deze bedrijfstak. Schoonderbeek en Bontenbal, samen goed voor een leven van ervaring in de catering, zagen dat het veel beter kon. En dat is precies wat ze doen.

'Het moest beter. In dat gat zijn we als Catering Lokaal gesprongen. En met succes. Catering Lokaal is een culinair regisseur,' zegt Alex

Bontenbal, die samen met Brian Schoonderbeek eigenaar is van Catering Lokaal. 'Met de hulp van zorgvuldige gescoute lokale culinaire helden brengen we het beste wat de lokale markt te bieden heeft. In iedere regio andere helden. Authentieke ondernemers die bruisen van passie en energie en plezier hebben in wat ze doen, wat ze maken. Lokale ingrediënten geserveerd door de mensen die het hebben bereid of verbouwd. Op die manier is lekker niet alleen lekker maar tevens een ontdekkingstocht door de culinaire regio van diegene die ons inhurt. Wij houden strak de regie in handen en zorgen voor strenge veiligheidseisen, alles voldoet aan de HACCP-norm, en de beste mensen met een echte glimlach op hun gezicht.'

'Je kan het tegenwoordig toch eigenlijk niet maken om voedsel honderden kilometers af te laten leggen voordat je het serveert?' vraagt Bontenbal zich af. 'Eerlijk eten. Langzaam eten. Smaak en passie. Een culinaire beleving met verhalen van lokale ondernemers die net zo om te smullen zijn als het voedsel zelf. Dat is waar Catering Lokaal voor staat en dat is wat de toekomst heeft. Tenminste, dat zijn de geluiden uit de markt. Laatst mochten we, in opdracht van B&S event innovators, het 120-jarig jubileum doen van Koninklijke Gazelle. We werkten met 18 lokale ondernemers. Het niveau was zeer hoog. Ik liep rond en zag alleen maar glunderende gezichten. Van de toeschouwers, die lekker te eten kregen, maar ook nog eens met een

Alex Bontenbal en Brian Schoonderbeek (foto midden) en hun lokale culinaire helden.

