

# Catering – *gezond, duurzaam en spannend*

VERMAAT GROEP IS IN EEN PAAR DECENNIA UITGEGROEID TOT NEDERLANDS GROOTSTE CATERING- EN HORECASPECIALIST; DOOR ZICH ECHT TE VERDIEPEN IN KLANTEN, SERVICE OP HOOG NIVEAU EN VEEL AANDACHT VOOR MEDEWERKERS. ALGEMEEN DIRECTEUR ROB PETERS KIJKT VOORAL VOORUIT: DE TOEKOMST MOET VOORAL NOG GEZONDER, DUURZAMER EN SPANNENDER.

In een paar decennia groeien van een delicatessenwinkel tot een gigant met ruim 500 horecalocaties, 5500 werknemers en een omzet van ruim een half miljard euro. Natuurlijk willen we het succes van Vermaat leren kennen. Rob Peters neemt enthousiast de handschoen op: "Wij zijn de leidende premiumcateraar van Nederland geworden door ons werkelijk te verdiepen in onze klanten. We willen eerst doelen, visie en identiteit van onze klant begrijpen om die vervolgens te vertalen naar specifieke maatwerkconcepten in eten en drinken. Een advocatenkantoor aan de Zuidas heeft andere wensen dan een techbedrijf; toch zijn we voor beide klantgroepen de belangrijkste cateraar. Onze klanten hebben gemeen dat ze enorm hoge eisen stellen; daarmee dagen ze ons uit om elke dag beter te worden. Essensobars met barista's, lunchbuffetten met een keur aan gezonde opties, klassieke of juist avontuurlijke directiediners: wij exploiteren een veelheid aan horecaconcepten. In de

## ‘Bij ARTIS zijn we volledig vegetarisch, en de bezoekers vinden het enorm goed passen!’

huidige krappe arbeidsmarkt zien bedrijven eten en drinken als een belangrijke ‘satisfier’ in de werkomgeving. Internationale (fin)techbedrijven als Uber, Adyen of Google willen een gevarieerd en kwalitatief aanbod voor hun internationale teams. Dat kunnen wij goed, want het culinaire hart van Vermaat wordt gevoed door onze Michelinsterren-restaurants RIJKS en Wils. Daarnaast zijn we de horecapartner van onder meer het Rijks- en Stedelijk museum, Concertgebouw, Circuitpark Zandvoort, Evoluon, MECC en de Efteling. Wij bewegen ons op het aller-hoogste gastronomische niveau wanneer we staatsbanketten verzorgen in de eregalerij onder de Nachtwacht, zoals onlangs tijdens het bezoek van de Franse president Macron.”

### Duurzame ambities

Ook aan de top moet je ambities ontwikkelen. Die vat Peters in de termen socialer, gezonder en duurzamer: “Want in de wereld van eten en drinken valt nog veel te winnen. Zoals op diversiteit en inclusiviteit. Iedereen verdient de kans om bij ons te komen werken. Ongeveer 7% van onze medewerkers zijn mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. We hebben een omvangrijk learning- & developmentprogramma op alle niveaus en we zijn een leerbedrijf voor koks en horecapersoneel.”

Bij gezond eten draait het om vitamine- en vezelrijk, maar ook om een geleidelijke omschakeling van dierlijk naar plantaardig voedsel. “Bij ARTIS zijn we volledig vegetarisch, en de bezoekers vinden het enorm goed passen! Een ander belangrijk thema rondom duurzaamheid is de strijd tegen voedselverspilling. We trainen onze koks en medewerkers om bewuster te worden

van de hoeveelheid voedsel die we weggoien. En hoe we dit kunnen voorkomen. In onze FoodVision 2027 hebben we al onze doelen voor een sociale, duurzame en gezonde toekomst beschreven.”

### Join Program is de toekomst

Peters vervolgt: “Sinds 2021 is Join Program onderdeel van Vermaat. Join Program is in ieder aspect de toekomst van catering en vooral: crazy good food. De basis is een zeer kwalitatief, gevarieerd en avontuurlijk menu, dat dagelijks wisselt. Lunchgasten zien het aanbod voor de hele week in een app op hun smartphone, waarmee ze maaltijden kunnen reserveren, bestellen en afrekenen. De app is gekoppeld aan ons foodmanagementsysteem, waarin alle nutritionele informatie, allergenen, portiegroottes en herkomst van ingrediënten worden vastgelegd. De gerechten worden in een ultramoderne centrale keuken bereid en als individuele en geportioneerde maaltijd door onze teams in het bedrijfsrestaurant geserveerd. Bedrijven kunnen zich aansluiten bij Join Program en zo zonder een uitgebreid koksteam en met een relatief kleine keuken maaltijden van hoge kwaliteit serveren aan hun medewerkers. Booking.com heeft dit concept als een van de eerste omarmd en we zijn net gestart op de nieuwe Booking-campus, waar we tot vijfduizend maaltijden per dag serveren! Join Program is op de eerste plaats kwalitatief en avontuurlijk, maar ook duurzamer, beheersbaarder én efficiënter. Inmiddels zijn ook Nike, Mollie en een keur aan andere bedrijven klant geworden bij Join Program.”

### Magnetize

Een andere belangrijke ontwikkeling komt voort uit covid: het thuiswerken. Peters: “Van thuiswerken komt men deels terug, want verbondenheid tussen medewerkers creëer je niet via Teams-meetings. Medewerkers willen vaker naar kantoor om hun collega’s te ontmoeten en werkgevers willen de teams vaker op kantoor hebben. Maar aan dat kantoor stellen we hogere eisen: het is niet alleen een plek om je werk uit te voeren, maar heeft een functie als ‘clubhuis’ waar het bruist van de ideeën en waar regelmatig events worden georganiseerd. Daarbij speelt eten en drinken een belangrijke rol. In het door Vermaat uitgebrachte whitepaper ‘Magnetize’ diepen we dit uit en adviseren we werkgevers hoe om te gaan met deze trend. Samen zorgen wij ervoor dat het kantoor weer een magneet voor je medewerkers wordt.” ◀



DEEL ONLINE

