

Sfeertje proeven



HET LEKKERSTE

UIT DE STAD OP JE WERK

STEEDS MEER
BEDRIJVEN KIEZEN
VOOR EEN FOOD
COURT ALS
BEDRIJFSRESTAURANT.
DAARMEE COMBINEER
JE SFEER EN
BELEVING MET
HET LEKKERSTE
ETEN UIT DE REGIO.

We Canteen ontstond in 2011 vanuit een universiteitskantine. Initiatiefnemers Charlotte van Leeuwen en Maaike de Reuver stelden hun universiteit iets nieuws voor: het food court. Tijdens hun studiereizen door Azië hadden ze al kennisgemaakt met dit podium voor lokale ondernemers en hun ambachtelijke eten. Wat daar kan, moet hier ook kunnen, dachten Maaike en Charlotte.

WISSELEND AANBOD

Zes jaar later zet We Canteen overal in Nederland food courts neer, voor universiteiten, hogescholen en bedrijven. Nog niet zolang geleden kreeg het bedrijf toestemming om ook in het Amsterdamse WTC een food court te realiseren. "In het food court staan dagelijks verschillende ondernemers", vertelt Serge Knook, manager bij We Canteen. "Zo verschilt ook het aanbod per dag. Van paëlla, roti en moussaka op maandag tot vegetarisch, pita's en Balinese kipsaté op dinsdag. Alle maaltijden worden aangeboden door professionele foodies uit de regio. Dat kan iemand zijn met een foodtruck, een traiteur of een chef van een restaurant. Daarnaast bieden we ook ambachtelijke producten aan, zoals worst, kazen en zoetigheden."

DE BELEVING KOMT HIER VAN HET LIVE KOKEN EN VAN DE STELLAGES VOL DELICATESSEN, KOOKBOEKEN EN MEER

LIVE COOKING

De beleving komt hier van het live koken en van de stellages vol delicatessen, kookboeken en meer. Zoals in het hoofdkantoor van We Canteen in Amstelveen. In hetzelfde gebouw zit nog een handvol andere bedrijven. Tussen de middag schuiven tientallen medewerkers aan voor de lunch in het food court. "Uit onderzoek blijkt dat meer mensen een food court bezoeken, dan een 'gewone kantine", vertelt Serge. "Voor de gasten is dit een prima manier om kennis te maken met het culinaire aanbod uit de stad. Bovendien wordt warm lunchen steeds populairder. In Zuid-Europa is dat al heel gewoon. Daar lunchen ze veelal buiten de deur, maar met een food court kun je gewoon 'binnen' blijven."

VERRAS MET SOEP

SLIM MET SOEP

De soepen van executive chef Kenny Vanherpe zijn een groot succes in het food court. Plus een goed middel om verspilling tegen te gaan. "We bieden elke dag een heldere en gebonden soep aan", vertelt Kenny. "Als we aan het einde van de dag heldere soep overhouden, verwerken we die als bouillon in de gebonden soep voor morgen. Maar ook van de groenten die overblijven, maken we soep. Daarnaast werken we samen met de Wastewatchers, een organisatie die helpt bij het terugdringen van verspilling."



TOP 3 VAN KENNY'S CREATIEVE SOEPEN:

1. BLOEMKOOL-AARDPEER SOEP MET VADOUVANOLIE
2. SINAASAPPEL-POMPOENSOEP
3. SOEP VAN MUNT, ERWTEN EN FETA-KAAS



GOED VOOR MENS EN MILIEU

In een food court wordt zo min mogelijk eten weggegooid. Chef Kenny is een meester in het creatief gebruik van restjes.

De food courts van We Canteen sluiten niet alleen aan bij de trend van lekker en gezond eten in een sfeervolle omgeving. Ook aan duurzaamheid is gedacht. Het MVO-beleid van alle deelnemende bedrijven sluit goed aan bij de filosofie van We Canteen. Van Kenny horen we hoe die filosofie eruit ziet. "Om te beginnen kiezen we bewust voor korte aanvoerlijnen", vertelt hij. "Onze gerechten en delicatessen komen van ambachtelijke producenten uit de buurt. Daarvoor werken we onder andere samen met Vers 24/7 van Deli XL. Zij weten precies wat er in de regio te koop is."

WEINIG WASTE

Kenny werkt veel samen met de chefs in de food courts. Daarbij komt ook het onderwerp waste ter sprake. "We gaan voor zo min mogelijk verspilling", zegt hij. "Ik zal je een voorbeeld geven. Van het groen van de prei maken we een geroosterde crumble, voor soep of salade. Dat doen we ook met de schillen van wortels en pastinaak. Die blakeren we dan zwart in de oven, om ze daarna te verkruiden in de blender."