TOP 25 GROOTSTE CATERAARS VAN NEDERLAND

FOTO: KOOS GROENEWOLD

Duurzaamheid, vitaliteit, circulariteit, een voorkeur voor lokaal, en no waste. Geen cateraar kan er vandaag de dag nog omheen. Wat de afgelopen jaren nog als trends konden worden bestempeld, is nu de norm geworden. Het komt naar voren uit de Top 25 van grootste cateraars die Misset Catering jaarlijks samenstelt. Net als vorig jaar prijkt Albron op nummer 1.

Albron rondt integratie af

1 **Albron** (1) *Tussen haakjes positie/omzet vorig jaar.*

OMZET: **€262 MILJOEN (€255 MILJOEN)**

In het eerste volledige jaar dat de integratie van Albron en Facilicom/Prorest een feit was, werd het integratieproces afgerond. Mét als huzarenstukje, zo vertelt het bedrijf trots, het omzetten van ruim 150 Prorest-locaties naar Albron. ‘Door de hele transitie gingen geen opdrachtgevers verloren.’ Met de grootste reuring dus achter de rug heeft Albron weer volop ruimte om vooruit te kijken. ‘We zetten als eerste stappen in de wereld van ‘Personalised Food’. Eten en drinken op maat: voor ieder individueel persoon lekkerder, gezonder, duurzamer en betaalbaar. ‘We zijn gestart op pilotlocaties in de segmenten Zorg, Bedrijfsleven en Overheid.’

Een mooie omzetplus, maar er gingen ook klanten verloren. ‘Gelukkig waren het er niet veel in 2017, maar iedere opdrachtgever die we verliezen, voelt als een zakelijk dieptepunt’, lezen we op het formulier.

De grootste cateraar van het land ziet een tendens dat opdrachtgevers steeds vaker meerwaarde vragen én financieel voordeel verlangen door dalende subsidies. Omdat gasten hierdoor meer moeten betalen voor hun maaltijd verwachten zij juist weer een hogere kwaliteit. Ook sturen opdrachtgevers meer en meer op output en verlangen ontzorgen en het nemen van regie over de organisatie. De cateraar als specialist. Maar ook de partij die zich continu moet verbeteren om de opdrachtgever aan zich te binden. En dat terwijl er vaker sprake is van risicodragende contractvormen.

Kortom, spannende tijden. Ook voor de nummer 1 in deze lijst.

Albron.nl

2 Sodexo (2)

OMZET: **€377 MILJOEN (€401 MILJOEN)**

Met een omzet die ruim boven die van nummer 1 Albron ligt, lijkt het niet logisch om Sodexo op de nummer 2-positie in deze lijst te plaatsen. Net als voorgaande jaren betreft het hier echter de totale omzet. Dus niet alleen behaald met f&b maar ook met de overige facility services. En omdat het bedrijf geen uitsplitsing kan of wil geven, schatten wij in dat Albron een groter deel van zijn omzet uit f&b haalt dan het wereldwijd opererende Sodexo. Dat wel een bijzonder enerverend jaar achter de rug heeft. 'Met nieuwe services als Jazzmans, Mindful en Veggie - by de Hippe Vegetariër blijft Sodexo innoveren om aan de steeds veranderende vraag van gasten te voldoen. Met Mindful krijgen gasten in het bedrijfsrestaurant een steuntje in de rug, door keuze te bieden in het assortiment, kennis te delen over voeding en tips te geven voor een actievere levensstijl. Eind 2017 kreeg Mindful een nominatie voor de Foodservice Marketing Award 2017 in de categorie 'Innovatie'.
Innovatie speelde sowieso een belangrijke rol in het afgelopen jaar. Met bijvoorbeeld de Spark Life Contest, de Europese innovatiewedstrijd gericht op Quality of Life waarvan Sodexo mede-initiatiefnemer is. De wedstrijd heeft als doel om start-ups zichtbaarheid te geven en middelen aan te reiken om met hun innovaties door te breken. Ook Sodexo's Lab bij VivaTech, Europa's grootste tech- en innovatie-event is hiervan een voorbeeld. Hier genieten bezoekers van perfecte cocktails gemaakt door een robotarm en een virtueel diner met 3D-presentatie. Verder zet het bedrijf sterk in op circulariteit, door samen te werken met verschillende partners en staat een uitbreiding van het vegetarisch en veganistisch aanbod op stapel.
Sodexo.nl

Ceo Rick Zeelen van Vermaat.

3 Eurest (3)

OMZET: **€225 MILJOEN (€220 MILJOEN)**

Als onderdeel van Compass Group ontwikkelt Eurest naar eigen zeggen moderne cateringoplossingen. 'Met onze culinaire creativiteit voegen we flair en stijl toe aan bedrijfrestaurants, zorginstellingen, horecagelegenheden, hogescholen, universiteiten, overheidsinstellingen en allerlei andere organisaties.' Afgelopen jaar werd de Salade Coach geïntroduceerd. Een concept dat werknemers stimuleert om gezonde keuzes te maken. Gasten kunnen op basis van specifieke gezondheidskenmerken van producten zelf hun salades samenstellen. Inmiddels is deze saladebar op verschillende locaties in gebruik genomen, onder andere bij het bestuurscentrum van de Rabobank in Utrecht. Net als Fokker en de provincie Utrecht één van de mooie opdrachtgevers waar de cateraar dagelijks aan de slag is.
Eurestfood.nl

4 Vermaat (4)

OMZET: **€207 MILJOEN (€175 MILJOEN)**

Met de opening van Circl zette Vermaat de volgende stap in de steeds inniger wordende mix tussen horeca, catering en ondernemerschap ter plekke. In het hoofdkantoor van ABN-Amro aan de Amsterdamse Zuidas werd een volkomen circulair ingericht restaurant geopend. Deuren, vloeren, stoelen. Alles werd gemaakt uit materialen die eerder een andere functie hadden. Het leer op de stoelen is zelfs traceerbaar. Het is afkomstig van koeien die ooit in de buurt van Zwolle graasden. In de keuken is de stroomcapaciteit bewust beperkt zodat er slim met energie dient te worden omgegaan en oude conserveringstechnieken als wecken weer herleven. Vermaat spreekt bij monde van ceo Rick Zeelen van wederom een succesvol jaar. 'Het bedrijf groeide in de volle breedte, in alle marktsegmenten waar het actief is werden nieuwe locaties geopend en dus nieuwe opdrachtgevers toegevoegd aan het portfolio. 'Being the best employer for the best employees', is Vermaats ambitieuze stip op de horizon.' In 2017 was er dan ook veel aandacht voor training en opleiding van medewerkers en op allerlei niveaus in de organisaties werden hernieuwde programma's geïmplementeerd. Volgens Vermaat is de markt groeiende en om in deze dynamische markt te excelleren is ondernemerschap 'key'. 'Juist de ondernemers, de andersdenkenden, krijgen volop de kans om hun organisatie uit te bouwen', aldus Zeelen.
Vermaatgroep.nl

5 RAI Catering (14)

OMZET: **€125 MILJOEN (€16 MILJOEN)**

RAI Amsterdam is het grootste beurscomplex van Nederland. Jaarlijks vinden er zo'n 470 evenementen plaats die in totaal 1,5 miljoen bezoekers trekken. Naast bekende nationale beurzen als de Horecava, Hiswa en de Huishoudbeurs is het merendeel van de activiteiten gericht op een internationaal publiek.
De focus ligt vooral op meerdaagse business-to-business evenementen. De goede bereikbaarheid, zowel via de snelweg als Schiphol en de aantrekkingskracht van Amsterdam als stad zijn dan belangrijke pluspunten. De cateringomzet bedraagt 125 miljoen per jaar, met een nettoresultaat tussen de 3 en 6 miljoen.
Behalve het cateren voor beursbezoekers exploiteert RAI Catering ook nog vier eigen exploitaties aan de buitenkant van het gebouw. Dit jaar kreeg operationeel directeur Martin van Nierop een nieuwe functie en mag zich nu 'director hospitality & executive relations' noemen. Zijn opvolger is Jules Broex.
Het inmiddels gestarte project Plint moet de Rai aantrekkelijker maken voor passanten. En dat zijn er nogal wat. Als binnenkort de Noord/Zuidlijn eindelijk opengaat, ligt pal voor de deur halte Europaplein. Als de schattingen uitkomen, zullen hier dan dagelijks 20.000 forenzen in- en uitstappen.
Rai.nl

Joost Boex (links) en Martin van Nierop maken het RAI-complex aantrekkelijker voor passanten.

6 Hutten Catering (5)

OMZET: **€78,5 MILJOEN (€83,5 MILJOEN)**

Bob Hutten geldt als een visionair in deze branche. Voor hem staat de mens altijd centraal en is winstmaximalisatie een woord dat niet in zijn vocabulaire voorkomt. Recent maakte hij een trip naar Silicon Valley in Amerika om er op de hoofdkantoren van Microsoft en Google te praten over voedselverspilling. Op Twitter schreef hij: 'Toch wel een beetje stoer om als biefstukkenbakker uit Veghel bij Google in Sillicon Valley aan te vallen op foodwaste. Gaat het lukken? Mmmm, wel veel goede energie, mooie initiatieven, kijken of we het bij elkaar kunnen brengen.' Hutten heeft zich als directeur bewust in een positie gemanoeuvreerd om tijd te hebben voor het aankaarten van deze thematiek. Over 2017 zegt hij: 'Het eerste jaar dat het managementteam van Hutten zelfstandig Hutten leidt, zodat ik vol op de verspilling van Food en Talent los kon gaan. Zo trots op ons team. In ons centrum hebben we een prachtig atelier vol ambacht gebouwd. Zoveel creativiteit, prachtig! Een winstgevende bakkerij met doven en slechthorenden. Voedselverspilling staat groot op de agenda in Nederland en dat is super.' Het afgelopen jaar geeft hij een 8. 'Hutten is hard gegroeid de laatste 5 jaar en we hebben in 2017 veel tijd en energie gestoken in de back office. Hutten gaat het nooit om het grootste te worden, wel om het meest relevant zijn of betekenisvol.'

Hutten.eu

7 Paresto (6)

OMZET: **€70 MILJOEN (€70 MILJOEN)**

Paresto is actief op dik 70 militaire locaties in binnen- én buitenland. Na hectische jaren waarin de organisatie 'verkoopklaar' werd gemaakt, ging de dreigende uitbesteding aan de markt toch niet door. In een interview dat Misset Catering vorig jaar had met directeur Dirk Uittenbogaard vertelde hij dat zijn taak nu vooral is om het vertrouwen bij zijn mensen terug te brengen en Paresto opnieuw te positioneren. Nu Defensie budgettair gezien de wind weer in de zeilen heeft, is Paresto volgens hem ook steeds beter in staat om een betere kwaliteit te leveren. 'Door een duidelijke strategische richting waarbij aansluiten bij klantwensen centraal staat.' Een dipje in 2017 was er ook, de tijdelijke sluiting van twee bedrijfsrestaurants door de voedselproblematiek. Toch overheerst het positivisme. 'We ondersteunen defensiecollega's en dragen hierdoor bij aan beschermen van wat ons dierbaar is', klinkt het niet zonder trots.

8 Vitam (10)

OMZET: **€56,2 MILJOEN (€43 MILJOEN)**

Vitam mag zich graag afficheren als de meest vitale cateraar van Nederland en in 2017 werd dat beleid nog duidelijker zichtbaar op de 188 locaties in het land waar het bedrijf actief is. 'We hebben onze focus verlegd naar

Paresto catert zowel op de circa 70 vaste defensielocaties als 'in het veld'.

het realiseren van onze nieuwe missie: ‘Mensen verleiden te kiezen voor een verantwoorde en vitale levensstijl. Zo hebben we het vitaliteitsconcept dat we voor de Belastingdienst hebben ontwikkeld in de praktijk gebracht. We richten ons daar niet alleen op gezonde(re) voeding, maar communiceren actief over een gezonde levensstijl, organiseren (sport)activiteiten en gaan voedselverspilling tegen.’ Wie zijn lunch in een Vitam-bedrijfsrestaurant samenstelt, wordt daarbij aangemoedigd minder vlees te gebruiken. ‘En ook weer met succes! Zo hebben we ondanks onze forse groei in 2017 5000 kilo minder vlees ingekocht. Dit staat gelijk aan de CO_2-uitstoot van 338.000 KM autorijden, of aan het jaarlijkse stroomgebruik van 52 huishoudens, dan wel aan ruim 20.000 maanden douchen! Als dé trend voor de toekomst ziet Vitam het circulair ondernemen. ‘Hoe wij als cateraar inspelen op de circulaire economie en hoe wij daar een voortrekkersrol in kunnen spelen, is binnen het bedrijf een actueel thema. Het sluit naadloos aan op de nieuwe visie van Vitam.’

Vitam.nl

9 Appèl (8)

OMZET: **€55,6 MILJOEN (€50,1 MILJOEN)**

Geen zakelijke dieptepunten voor Appèl in 2017. Op het formulier dat wordt teruggezonden louter positief nieuws. Zo was er de start van de bouw van het nieuwe belevingscentrum aan de A2 bij ’s Hertogenbosch dat dit jaar zal openen. Verder was er de entree in de gezondheidszorg met een eigen concept voor het Erasmus MC in Rotterdam en de introductie van een private label met verantwoorde to-go producten.
Om het bedrijfsrestaurant duurzamer te maken, werd de focus sterk gelegd op de eiwittransitie. Oftewel, eiwitten uit plantaardige voeding en minder uit vlees. De medewerkers werden hierin getraind waardoor stap voor stap steeds meer vegetarische en plantaardige opties kunnen worden aangeboden op de locaties. Voor in totaal €4,1 miljoen werd de knip getrokken om te investeren in automatisering, training en opleiding van het personeel, een online interne community voor de medewerkers, en signing en inrichting van de locaties én het al genoemde nieuwe belevingscentrum. Appèl ziet vanuit de markt een duidelijk toenemende vraag naar hoogwaardige dienstverlening als onderdeel van goede arbeidsvoorwaarden. Bedrijven hopen zo medewerkers beter te behouden of

Een geitenkaassalade uit de 3D-printer. Maison van den Boer verhoogt de beleving voor de gast.

binnen te halen. Vooral belangrijk in branches waar arbeidskrapte is.

Appel.nl

10 Koninklijke Van den Boer Groep (7)

OMZET: **€55 MILJOEN (€51 MILJOEN)**

Met Maison van den Boer, Oseven en FoodforCare is de Koninklijke Van den Boer Groep actief in zowel binnen- als buitenland. In eigen land wordt gecaterd bij een keur aan fraaie locaties en verzorgt het bedrijf een groot aantal publieke nationale en internationale (sport)evenementen. Maison van den Boer verzorgde ook deze winter in Davos de jaarlijkse meeting van het World Economic Forum. Oseven was onder andere actief in Zuid-Korea waar het tijdens de Olympische Winterspelen het Holland Heineken House caterde. Met FoodforCare richt het bedrijf zich op het verbeteren van voeding in de zorg. Dit doet FoodforCare momenteel o.a. binnen het Radboudumc en een aantal zorginstellingen. Het bedrijf heeft ruim 600 medewerkers in dienst.

Maisonvandenboer.nl

11 ISS Catering (9)

OMZET: **€47,3 MILJOEN (€43 MILJOEN)**

Als onderdeel van het Deense ISS is ISS Catering weliswaar onderdeel van een grote speler, het draait de hand ook niet om voor kleine concepten. De Coffee Corner bijvoorbeeld. ‘De koffiecorner geldt vaak als centraal ontmoetingspunt in de organisatie: het is de plek waar mensen elkaar tegenkomen en even een praatje maken. Goed voor de sociale interactie binnen uw bedrijf. Gun uw personeel ook een fijne pleisterplaats en laat ISS uw koffiecorner verzorgen’, valt op de site te lezen. Naast bedrijfscatering is het bedrijf ook actief in de party- en eventcatering. Om dit zo goed mogelijk uit te voeren, werden twee gerenommeerde Party Cateraars aan het bedrijf gebonden: Bon Bon Party Service en De Kort Catering.

NL.iis.world.com

12 Dudok Catering (12)

OMZET: **€48,3 MILJOEN (€30-33 MILJOEN)**

Ook dit jaar hebben we geen cijfers ontvangen van de Dudok Groep. Uit een interview dat Misset Horeca vorig jaar had met oprichter Aad van der Wel bleek dat de totale groep goed is voor een omzet van zo’n €45 miljoen. Met beschikbare groeicijfers onder de arm, maken we dan maar een ‘educated guess’ naar de omzet van dit jaar. Let wel, het betreft hier dus een gecombineerd omzetcijfer, zowel behaald met horeca als catering. Onder de Dudok Groep vallen zowel ‘reguliere’ horecabedrijven als Café Brasserie Dudok (Rotterdam, Den Haag, Arnhem, Tilburg) als Dudok Patisserie Bakkerij - de bekende appeltaart! - en Restaurant Hotel Quartier Du Port. Verder de mooie eventlocatie Cruise Terminal Rotterdam en de cateraars Ma Guise en Maître Frédéric.

Dudokgroep.nl

13 Cormet Catering (13)

OMZET: **€46 MILJOEN (€30 MILJOEN)**

Na de overname door het Italiaanse Cir Food aan het begin van 2017 volgden een paar hectische maanden voor onderwijscateraar Cormet. Beide partijen moesten even aan elkaar wennen en namen daar ook de tijd voor, legt operationeel directeur Dennis Verdriet uit in een interview elders in deze Misset Catering. Toch werd er een aantal fraaie campuscontracten afgesloten. 2018 is volgens hem een jaar van consolidatie en het verstevigen van het fundament onder de nieuwe organisatiestructuur. Die houdt in dat het bedrijf volgend jaar klaar is om naast educatie ook volop de markt van de bedrijfscatering te betreden. De bedrijfsnaam zal Cir Food Nederland worden. 'Ook doen onze unieke commerciële Italiaanse horecaconcepten binnenkort hun intrede in onze bedrijfsvoering in Nederland. Wij gaan de markt en collega's verrassen!' De verwachte groei van het aantal vestigingen? Liefst 50!
Cormet.nl

14 SAB Catering (11)

OMZET: **€30 MILJOEN (€33,5 MILJOEN)**

'De markt voor catering blijft aan grote veranderingen onderhevig', constateert ook SAB Catering. 'De eisen en wensen van de opdrachtgever richten zich steeds meer op circulariteit en duurzaamheid van onze economie. De gevolgen van de klimaatverdragen hebben bij onze huidige en toekomstige opdrachtgevers tot een vernieuwde kijk op catering en aanbestedingen geleid.' Over de gevolgen hiervan is SAB ook duidelijk. 'Het wordt in de bedrijfsvoering steeds verder doorgevoerd en dus ook in de aanbestedingsprocedures rondom catering. Daarnaast zien wij dat de opdrachtgever de catering steeds meer ziet als een zelfvoorzienende activiteit die aangeboden wordt voor het personeel, maar waar de opdrachtgever geen financiële voorziening in wenst te treffen.' En dat is een vaker gehoord geluid in de branche. Desondanks geeft SAB het afgelopen jaar een 8 als rapportcijfer. Met name door de overstap van een aantal 'aantrekkelijke opdrachtgevers'. 'De inspanningen van het management werpen steeds meer vruchten af voor de rendementen op locatie en de gestelde doelstellingen worden steeds beter behaald. Daarnaast zijn wij steeds meer en beter in staat om zowel opdrachtgevers als personeel aan onze concepten te binden.' Voor zo'n €500.000 werd er geïnvesteerd in vervoermiddelen en automatiseringssystemen. 'Ook het vitaliteitsprogramma voor het eigen personeel in de vorm van energysessies op locatie hebben een deel van het budget verbruikt.'
Sabcatering.nl

15 Beijk Catering (16)

OMZET: **€11 MILJOEN (€9,8 MILJOEN)**

Het Groningse Beijk Catering introduceerde eind 2016 een nieuwe formule: Chef Serveert. Catering met een horecabeleving, waarbij de cateringmedewerker de chef is die iedere dag de producten vers bereidt. De uitrol van het concept ging in 2017 onverminderd door. Aan het eind van het jaar werd de formule ook ingevoerd bij de nieuw verworven locaties van de Rijksuniversiteit Groningen - Zernike. Het afgelopen jaar stond verder in het teken van de introductie op de Nederlandse markt van TGI Friday's, waarvan de franchiserechten zijn verworven. De eerste vestiging opende afgelopen februari op Hoog Catharijne in Utrecht.
Beijk.com

16 Bos&Bos Catering (17)

OMZET: **€8 MILJOEN (€8,2 MILJOEN**

2017 krijgt van mededirecteur Renske Bos een 8. 'Gewoon omdat het lekker gaat.' Na een vrij onstuimige groei in de voorgaande jaren was 2017 een jaar van consolidatie. Er werden geen overnames gedaan of nieuwe exploitaties opgestart. Wel werd geïnvesteerd in een nieuw kantoorpand en bij een aantal van de huidige locaties. Voor de bouw van het 100% duurzame kantoorpand werd liefst 7 ton uitgetrokken en nog eens een kwart miljoen euro werd er gestoken in de infrastructuur van Huis De Beurs, een echte caféklassieker in het hart van de stad Groningen. Het is sinds een paar jaar één van de horeca-exploitaties die het bedrijf runt. Hieronder ook DOT Groningen. Een multifunctionele combinatie van bar, film- en theaterzaal. Voor de deur een populair stadsstrand dat door Lonely Planet zelfs in de top 3-werd geplaatst. Op cateringgebied constateert Bos dat bedrijven weer bereid zijn om serieus geld te steken in bedrijfsevenementen en partijen. 'Het mag allemaal net weer wat meer zijn. Meer entertainment, mooier eten, lekkere cocktails.' Aandacht voor 'waste' is hierbij een terugkerend thema merkt ze op. Net als het gegeven dat er steeds vaker 'bijzondere' locaties worden gebruikt of gezocht voor partijen en events in plaats van op de vaste, eigen locaties.
Boscatering.nl

17 Van Leeuwen Catering (20)

OMZET: **€6 MILJOEN (€5,6 MILJOEN)**

'Gezond en duurzaam eten en drinken stimuleren, en laten zien hoe lekker dat is!' Het zindert naar eigen zeggen door de aderen van Van Leeuwen Catering. Wij zetten ons als familiebedrijf uit Leidschendam al 25 jaar in voor verantwoorde en betaalbare catering in het onderwijs. Op

Nu nog vooral actief in onderwijscatering, maar Cormet wil sterk groeien in bedrijfscatering.

De beste streetfoodchefs bij The Food Stage.

eigenzinnige wijze geven wij inhoud aan maatschappelijke thema's zoals duurzaam, gezond en sociaal ondernemerschap. Dat vertaalde zich de afgelopen 2 jaar naar de introductie van nieuwe concepten als Food4You en Dichtbij. 'Met deze concepten kunnen we aansluiten bij de concurrentie op de grotere locaties.' Voor 2018 wordt dan ook een omzetplus van 20 procent verwacht. Er werd gestart op het Internationale kenniscentrum van de Tuinbouw World Horti Center en op de hogeschool Utrecht, Locatie Amersfoort. Op deze laatste locatie wordt slim de toenemende vraag naar lokaal en duurzaam vertaald. Er kwam een Moeskas Vertigrow. Een compact Moestuintje waarmee groenten en kruiden gekweekt kunnen worden.
Cateringopmaat.nl

18 Leo op het werk! (21)

OMZET: **€6 MILJOEN (€5,28 MILJOEN)**

Niets doen aan sales en toch jaar na jaar flink doorgroeien. Leo Op Het Werk!-eigenaar Peter van Ee blijft het een uniek gegeven vinden. 'Wij voelen ons, net als vorig jaar, zeer bevoorrecht dat we jaar op jaar groeien. Daarnaast hebben we een heel goed team op overhead en in de operatie die de fundamenten zijn van Leo. Trots op deze mooie basis.' Ongeveer €100.000 werd er geïnvesteerd in automatisering, de organisatie en ontwikkeling van het assortiment. Dat laatste is nodig. Van Ee ziet een stijgende vraag naar warmere bereiding tijdens de lunch en meer verantwoorde en gezonde voeding. Dat grotere opdrachtgevers steeds vaker uitwijken naar kleine en middelgrote cateraars is nog zo'n tendens waar hij met zijn bedrijf van profiteert. Voor 2018 verwacht hij dan ook een omzetplus van 10 procent.
Leoophetwerk.nl

19 Cater Concept (22)

OMZET: **€4,3 MILJOEN (€4,2 MILJOEN)**

Geen opgave dit jaar van Cater Concept. Het bedrijf van Roy en Diana Heetkamp is gespecialiseerd in scholen- en bedrijfscatering. 'Bij ons staan persoonlijke aandacht en service van de hoogste kwaliteit centraal. Ons hechte team bestaat uit specialisten met jarenlange ervaring op het gebied van catering die, mede door onze platte organisatiestructuur, snel kunnen schakelen. Wij denken graag mee met de klant en vinden persoonlijke service erg belangrijk: ons aanbod is altijd een reflectie van de specifieke behoeftes op een locatie.
Caterconcept.nl

20 Visschedijk Catering (23)

OMZET: **€4 MILJOEN (3,6 MILJOEN)**

Catering als verlengstuk van aantrekkelijke onroerend goed-proposities. Alle cateraars in deze lijst werd gevraagd naar wat hen opviel in het afgelopen jaar. Visschedijk-directeur Erwin Wigbold is de enige die deze tendens noemt. Een mooie ontwikkeling, zeker nu ook die markt weer aantrekt. De cateraar uit Hengelo is actief op 35 locaties en doet dat met 145 medewerkers. Voor in totaal €450.000 werd een nieuwe banqueting-keuken gerealiseerd en het 'Visschedijk Gastvrij' trainingsprogramma ontwikkeld. De Gemeente Enschede kon als nieuwe klant worden verwelkomd en dat was een mooie acquisitie voor de Twentse cateraar. Dat horeca-invloeden duidelijker dan ooit de catering binnenstromen, is ook een trend die Wigbold waarneemt. 'Net als de behoefte aan gezond, biologisch- en streekgebonden eten en drinken.'
Visschedijk.nl

21 Catering Lokaal (-)

OMZET: **€3,3 MILJOEN (-)**

Met als moto: 'Wat je van dichtbij haalt is lekkerder!' groeit Catering Lokaal als de spreekwoordelijke kool. Vijf jaar na de oprichting ervan - door Alex Bontenbal en Brian Schoonderbeek - blijkt uit de inmiddels geboekte omzet dat de activiteiten die het bedrijf ontplooit precies passen in de tijdgeest. Bontenbal: 'Wij speuren voor elk evenement samen met onze kok de regio af naar de allerbeste lokale leveranciers. Of het een congres, bedrijfsfeest, galadiner, beurs of ander evenement betreft, wij vinden altijd de juiste leveranciers met de beste producten. Want waarom de lekkernijen van ver halen als er zoveel geweldigs in de buurt te vinden is? Catering Lokaal brengt deze leveranciers samen voor jouw evenement.' De cateraar beschikte al over een eigen eventlocatie, De Woonindustrie in Nieuwegein, en voegde daar het afgelopen jaar Fort Altena in Werkendam aan toe. Hiermee kan nog beter worden

geanticipeerd op de toenemende vraag naar zowel majeure congressen als kleine, middelgrote en grote events voor +1000 gasten. En wat daarbij ook opvalt, de luxueuzere invulling van het geheel.
Bontenbal is al met al optimistisch over de toekomst. En verwacht voor dit jaar een omzetplus van liefst 50 procent!
Cateringlokaal.nl

22 We Canteen (-)

OMZET: **€3,3 MILJOEN (-)**

Nieuw in deze lijst, maar natuurlijk een bekende naam in de branche, We Canteen. Een relatief jong concept dat in het afgelopen jaar een enorme groei doormaakte ten opzichte van 2016, meldt Sander de Meester, partner bij D&B The Facility Group, waarvan We Canteen onderdeel is. 'Onze propositie heeft aantoonbaar onderscheidend vermogen ten opzichte van andere cateraars en zorgt zelfs voor enige disruptie, omdat wij lokale ondernemers inzetten in de diverse bedrijfsrestaurants.'
Een flinke opsteker was het winnen van de tender en de start op het World Trade Center in Amsterdam, waar vijf outlets werden gerealiseerd in samenwerking met horecapersoonlijkheden en ondernemers Casper Reinders, Stach Schaberg en Esgo Kuiper. Deze aanpak past weer volledig bij de wensen vanuit de markt. De Meester: 'Men wenst meer horeca, minder cateringuitstraling. Er is sowieso groeiende aandacht voor lokaal ondernemerschap, gezondheid & vitaliteit, duurzaamheid en circulariteit.'
Wecanteen.nl

23 Van Lier Catering (24)

OMZET: **€3 MILJOEN (€2,7 MILJOEN)**

'Zeg ons hoe u uw cateringfaciliteiten wilt hebben, en wij helpen u van a tot z.' Het is deze bedrijfsfilosofie die al jaren de basis is van Van Lier Catering. Een cateringbedrijf dat vooral actief is in Noordoost Nederland en gevestigd is in Assen. Rijnie Trip Jonkman is de drijvende kracht van het bedrijf en kent al haar opdrachtgevers persoonlijk, zo claimt ze. 'Samen met een gedreven en goed opgeleid team van professionals verzorgt zij zowel bedrijfs- als onderwijscatering. Maar ook voor al uw events denken wij mee tot in detail. Daarnaast geven wij cateringadvies voor organisaties die zelf de catering verzorgen, maar af en toe professionele ondersteuning nodig hebben. Afgelopen jaar werd gekenmerkt door een verdere introductie van het nieuwe concept 'Vitalitier' en de ontwikkeling van het concept 'Aan tafel bij'. Ook het aantal locaties werd uitgebreid.
Vanliercatering.nl

Gezonde salade's blijven populair.

24 The Food Line-up (-)

OMZET: **€2,3 MILJOEN (-)**

De creatieve geesten van The Food Line-up hebben een mooi jaar achter de rug. Terecht trots is het bedrijf op het winnen van de tender bij de Westergasfabriek. Ook in Amsterdam was er eind 2017 de opening van The Food Stage. Een tijdelijk pop-uprestaurant in De Melkweg met de beste streetfood-chefs. Aandacht voor eten zit in het DNA van dit bedrijf dat werd opgericht door Maartje Nelissen en Lotte Wouters.
Mooi dus dat er een grotere betekenis aan de waarde van eten wordt gehecht op evenementen. Een trend die vanuit de markt duidelijk in ontwikkeling is. 'Lekker, leuk, duurzaam en gezond.' Het is volgens The Food Line-up de richting die de eventcatering nadrukkelijk inslaat.
Thefoodlineup.nl

25 Smaak bedrijfscatering (-)

OMZET: **€ 2,1 MILJOEN (€000 MILJOEN)**

Het klinkt wat voorzichtig, een 7,5 als rapportcijfer over 2017 maar directeur Jan van der Meij heeft er een goede verklaring voor: 'Ondanks de enorme groei over 2016 en 2017 zien wij nog voldoende verbeterpunten. Eén daarvan: onze Smaakmakers op al onze locaties, we gaan ze nog meer ontzorgen zodat ze zich kunnen focussen op eten en drinken.'
In Misset Catering van 2017 kwam Smaakmaker Karin Duiveman aan het woord, locatiemanager op het Gfk hoofdkantoor in Amstelveen. Zij vertelde: 'Door de vrijheid en ruimte die Smaak Bedrijfscatering geeft aan locatiemedewerkers, krijgen wij het vertrouwen om in onze kracht te staan. In mijn geval is dat m'n creativiteit volledig uitnutten en inspringen op de behoefte van de opdrachtgever. Dit miste ik écht bij andere cateraars waar ik heb gewerkt. Sterker: je ziet talent dat door een strak beleid de kop wordt ingedrukt. Echt zonde. Want juist dit werk kun je alleen vanuit passie doen. Anders red je het niet.'
Smaak verwacht dit jaar op vijf nieuwe locaties aan de slag te kunnen gaan waardoor het totale aantal op 25 uitkomt.
Smaak-bedrijfscatering.nl