

## BELANGRIJKE EN INVLOEDRIJKE PERSONEN IN DE CATERING

# NOORDELIJKE DAMES DEBUTEREN

Voor de tweede maal publiceert Misset Catering de Top 20 van belangrijkste en invloedrijkste personen in de Nederlandse catering. Gebaseerd op de actuele stand van zaken, terugblikkend op het afgelopen jaar. Aandacht voor kopstukken die hun stempel drukken op ontwikkelingen in de branche en dat ook uitdragen. Het is een arbitraire lijst, op basis van waarnemingen, berichten, gesprekken, en suggesties die via Missetcatering.nl binnenkwamen.

1. **Hans Rijnerse:** heeft de pensioengerechtigde leeftijd bereikt, maar zal nog zeker twee jaar aanblijven als ceo van Sodexo Benelux. Ook het voorzitterschap van branchevereniging Veneca blijft hij voorlopig bekleden. Bezit een enorm netwerk aan relaties en ging het afgelopen jaar voorop in de strijd tegen neerwaartse prijsspiralen en marges die onder druk staan. Kreeg bijval van de brancheorganisaties van schoonmakers en beveiligers. Maakte met een bewogen speech tijdens het Facilitair Diner in de Grote Kerk te Den Haag indruk door te pleiten voor een 'gezond economisch model.' Wierp begin vorig jaar de vraag op waarom Sodexo in Nederland geen gevengissen zou kunnen exploiteren. Hans Rijnerse handhaaft zich op 1.



2. **Bob Hutten:** doet steeds nadrukkelijker van zich spreken en zag de omzet van Hutten Catering tegen de verdrukking in groeien. Deelt zijn ideeën met anderen, ook met buitenstaanders. Zijn column in Misset Catering getuigt daarvan. Werkt met kwalitatief hoogwaardige streekproducten en begint ook in de zorg een rol van betekenis te spelen. Blijft zijn medewerkers consequent samenwerkers noemen. Stijgt van zes naar twee.

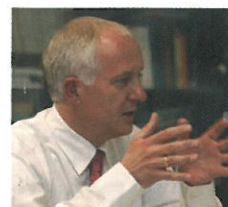


3. **Rijkent Cornelius en Frank Metzelaar:** de oprichters van Cormet Campuscatering hebben hun bedrijf zonder tromgeroffel kunnen uitbouwen tot een grote cateraar op de markt



van onderwijsinstellingen. Met een omzet die de 25 miljoen euro overstijgt en een reeks slimme nevenactiviteiten – ze beginnen restaurants in de buurt van scholen waar ze niet cateren – plaatsen zij zich met stip op drie. Ze zijn het enige duo in de Top 20.

4. **Teun Verheij:** de baas van Albron die aangeeft zich helemaal op food & beverage te richten, want dat is de specialiteit van zijn bedrijf. Dus geen facilitaire diensten zoals schoonmaak, beveiliging en planten water geven, maar catering, liefst lekker en duurzaam. Kwalificeerde zich voor de derde achtereenvolgende keer voor de Olympische Spelen. Nee, Verheij doet niet aan topsport, maar mag met zijn Albron de horeca verzorgen in het Holland Heineken House. Nam een



## RUNNERS-UP

**Lisette Kreischer:** is cateraar, performer, schrijfster en inspirator van een duurzame leefstijl. Doet dat op een sexy wijze.

**Marc Balvers:** vertrok vorig jaar bij Compass Group Nederland, wordt met ingang van april de nieuwe algemeen directeur van Vitam Catering. Kan in 2012 uitgroeien tot een belangrijke pion in de catering.

**Rien de Koning:** is werkzaam bij Foodstep. Schreef samen met Eline Vrieling het boek 'Category management in foodservice'.

**Ronald Weerwag:** is algemeen directeur van Arron Fresh. Maakt zich sterk voor gezonde voeding op school door de Dag van de gezonde Schoolkantine te organiseren.

**Wilfried Brussee:** is manager huisvesting en facilitaire zaken en lid van het managementteam van Lexence Advocaten en Notarissen te Amsterdam. Is van mening dat goede catering leidt tot betere prestaties op het werk. Is de enige opdrachtgever wiens naam op deze pagina's wordt genoemd.

**Sjaak Jobse:** is SVH Meesterkok en bedrijft vanuit een zorgkeuken partycatering op niveau. Hij doet dat in Middelburg vanuit de keuken van tafel Thuis, onderdeel van zorgaanbieder Zorgstroom.

**Mr. Raoul Meester:** is eigenaar van Meester Advocaten. Verschafft kennis op het gebied van juridische kwesties die cateraars parten kunnen spelen. Draagt die kennis ook uit.

**Timo Kruff:** is directeur/eigenaar van De Gouwe Keuken/Kasteelfeesten.nl. Bezorgt het failliete cateringbedrijf De Preuverie Partyverzorging in Barneveld een doorstart. Heeft ervaring met het overnemen van bedrijven. Kan uitgroeien tot een grote speler.

**John Franke:** volgde Paul Tijs op als managing director van Compass Group Nederland. Zorgde voor rust. Heeft zichzelf naar buiten toe nog niet geprofileerd. Het is de vraag of het daarvan komt, Franke bekleedt de functie namelijk tijdelijk.

**Tobias Overgoor:** directeur/eigenaar van partycateringbedrijf Famous Flavours. Laat zien dat je op niveau kunt cateren terwijl je de verspilling van voedsel tot een minimum beperkt. Is daarmee trendsetend.

## VERANTWOORDING

De Top 20 van belangrijke en invloedrijke personen in de Nederlandse catering is gebaseerd op de actuele stand van zaken. De lijst bestaat uit mensen die zichtbaar en merkbaar hun stempel drukken op ontwikkelingen en meningsvorming in de branche. Het is een arbitraire lijst, gebaseerd op waarnemingen, berichten, gesprekken en suggesties die via Missetcatering.nl binnenkwamen. Dat directeuren van sommige grote bedrijven ontbreken, is een bewuste keus. Zij hebben het afgelopen jaar geen waarneembaar stempel op ontwikkelingen in de branche gedrukt.

geweldig risico door de horeca van Center Parcs te gaan exploiteren, maar ligt daar niet wakker van.

5. **George Zapantoulis:** directeur van Jaarbeurs Catering Services dat in 2010 een behoorlijke groei doormaakte. Heeft een directe stijl van communiceren en leidinggeven. Draait er niet omheen, zegt waar het op staat en inspireert daardoor anderen.



6. **Evert Kersten:** directeur/eigenaar van OSP Catering heeft met Zapantoulis gemeen dat hij nergens bang voor is. Zegt waar het op staat en blijft reëel. Boekte in 2010 een omzetstijging van €9 miljoen. Maar vond dat niet spectaculair. 'Als je een paar grote contracten scoort, zit je er zo aan.'



7. **Renske Bos:** een primeur. Een vrouw in de Top 20. Het is dus geen *man's world* meer, Renske Bos is de creatiefste partycateraar van Noord-Nederland. Ze houdt zich makkelijk staande in een



mannenwereld. Bouwde Bos&Bos Catering samen met haar man John sinds de start in 2003 uit tot een groot partycateringbedrijf. Is een ambassadeur van Noord-Nederland. 'Hier gebeurt veel meer dan de meeste mensen denken.'

8. **Gerrit Vink:** is bezig Appèl langzaam groter te maken. Heeft een duidelijke mening en ventileert die ook als daarom wordt gevraagd. En hij gunt zijn oud-werkgever ook wat. 'Ik bewonder Eureka het meest, vanwege de overname van Avenance. Dat getuigt van ondernemerszin', zei hij vorig jaar ten behoeve van de Misset Catering Top 15 van grootste cateraars.



9. **Rijnne Trip:** toevallig of niet: de tweede vrouw in de Top 20 komt eveneens uit het noorden en is ook directeur/eigenaar. Rijnne Trip van Van Lier Catering in Assen is een kleine speler in



de wereld van bedrijfs-catering, maar ze staat open voor samenwerking, communiceert als de beste, is eerlijk en is bereid haar kennis met anderen te delen. Sprak

met collega's op verzoek van Misset catering in alle openheid over de voor- en nadelen van samenwerking. De ideeën waren inspirerend, maar het kwam er nog niet van om ze uit te werken.

10. **Hans van Heel:** de baas van SAB Catering. Treedt zelf niet op de voorgrond, maar geeft zijn medewerkers de kans om SAB Catering te profileren als een sympathieke, bescheiden cateraar die waar maakt wat wordt beloofd. Tussen de bedrijven door voert SAB Catering stap voor stap vernieuwingen door.



11. **Peter van Ee:** directeur/eigenaar van contractcateraar Leo op het Werk! Een kleine speler in de groei. Communiceert makkelijk en is niet bang om te zeggen waar het op staat.



Doet dat met open vizier en een glimlach. Staat open voor reacties. Is een aanjager van discussies binnen de branche. Gebruikt daarvoor ook zijn column in Misset Catering.

## KLEINE ZELFSTANDIGEN

De Misset Catering Top 20 2012 van belangrijke en invloedrijke personen kent ten opzichte van de eerste editie opvallend veel namen van zelfstandige cateraars die zichzelf tegen de verdrukking in bewijzen in een markt die wordt gekenmerkt door zware concurrentie. Door transparant en onderscheidend te zijn, verwerven deze ondernemers zich een plaats. Lange tijd bleven ze in de schaduw van de grote jongens. Maar het zelfbewustzijn van deze categorie is gegroeid. Ze beginnen zich te presenteren, de buitenwereld leert hen kennen. Dat mag ook, want ze hebben helemaal niets te verbergen. Integendeel, ze voegen creativiteit en daadkracht toe aan de markt.

12. **Hayk Simons:** de hoogstgeplaatste niet-cateraar in de Top 20. Is als directeur van HTC Advies betrokken bij aanbestedingen en contractbeheer. Dat



zorgt in de wandelgangen nogal eens voor gemopper omdat de contracten 'te veel uitgekleeft' zouden worden. Maar Simons maakt zich sterk voor gezonde verhoudingen en marges. Elders in dit nummer (zie bijdrage vanaf pagina 30) pleit hij voor een ander verdienmodel in de catering.

13. **Peter Derix:** directeur/eigenaar van PDX services in Almere. Heeft het afgelopen jaar de discussie over het Europees aanbesteden leven ingeblazen. Hij liet in heldere bewoordingen weten dat er vaak eisen worden gesteld die niet relevant zijn. Hiervoor begint nu begrip te ontstaan.



14. **Mario Peters:** directeur van Horequip, een bedrijf dat foodconcepten ontwerpt en bouwt. Kwam in 2011 met twee opvallende concepten voor de dag. Het eerste betrof een bedrijfsrestaurant waar gasten tegen een vast bedrag onbepaald kunnen lunchen. Dienbla-



den ontbreken. Het aanbod bestaat uit verse hoogwaardige producten. Kan een doorbraak worden in bedrijfs catering. Later in het jaar onderscheidde Peters zich met het plan om vier foodtrucks te bouwen. Dat zijn gespecialiseerde, mobiele keukens die her en der opduiken. Let maar op, de komende zomer.

15. **Edward Bulte:** evenals Peter van Ee en Gerrit Vink groot geworden bij Eurest. Is sinds 2008 eigenaar/directeur van Easy-Plan Contractcatering. Doet het slimmer dan anderen en groeide daardoor in korte tijd naar bijna 30 locaties. Schakelt plaatselijke leveranciers in en doet het zonder hoofdkantoor.

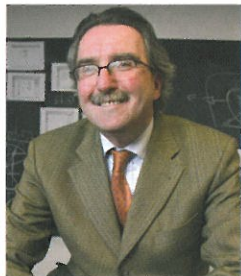


16. **Maarten Poels:** directeur van ISS Catering. Baarde opzien door met het trendy cateringconcept Company Kitchen te komen. Poels omschrijft dat trouwens als een brand ('Een brand is echt af met alles erop en eraan').



Company Kitchen kenmerkt zich door een horeca-uitstraling met verse, lokale producten. Internet en social media worden ingezet.

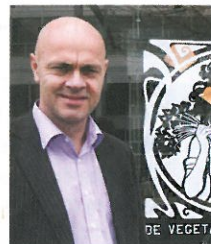
17. **Theo van Brussel:** directeur van Foodstep. Al jaren een vaste waarde binnen de foodservicebranche. Draagt voortdurend ideeën aan waarmee cateraars hun omzetten en marges kunnen verhogen. Pleit voor wetenschappelijk onderzoek dat aantoont hoe groot de meerwaarde van catering binnen organisaties en bedrijven kan zijn.



18. **Gijs van der Heiden:** behoort tot de categorie kleine contract-caterars die meer zelfvertrouwen krijgt en dat ook uitdraagt. Is bezig zijn bedrijf BenC Partners uit te bouwen. Onderscheidt zich met maatwerk. In dit geval geen loze kreet. Werkt veel met lokale leveranciers die hoogwaardige producten uit 'de streek' leveren.



19. **Jaap Korteweg:** biologisch akkerbouwer. Oprichter en eigenaar van De Vegetarische Slager. Heeft tijd en geld gestoken in de ontwikkeling van 'vegetarisch vlees', duurzame producten waar contractcaterars baat bij kunnen hebben. Slaagt erin om 'vleesproducten' te bereiden op basis van grondstoffen zoals soja, lupine, doperwt en peulvruchten.



20. **Bartel Geleijnse:** consultant, gastdocent en nu ook weer cateraar. Bekleedde vroeger directiefuncties bij Dishcovery, Avenance en Paresto. Verbond zich in 2010 als ondernemer aan The Colour Kitchen. Bouwde deze



bijzondere horecaformule, die mensen met een achterstand op de arbeidsmarkt aan werk helpt, om naar een formule voor bedrijfs catering. Maakt daarmee de catering weer een beetje duurzamer en menselijker.

## EIGEN BEHEER ONTBREEKT

Catering in eigen beheer hoeft zeker niet slecht te zijn. Er zijn voorbeelden die dat bewijzen. John Gerdson van Zaamen in Haarlem (zie reportage vanaf pagina 26) catert op een hoog niveau. Verder bleek uit onderzoek van Integron dat catering in eigen beheer beter scoort bij de medewerkers dan uitbestede catering. Dat geldt overigens ook voor andere facilitaire diensten zoals schoonmaak en beveiliging.

Een verklaring voor het verschil in waardering kon niet worden gegeven. Het feit dat catering in eigen beheer wordt gewaardeerd, heeft geen invloed gehad op de Top 20 van belangrijke en invloedrijke personen binnen de catering. Eigen beheer ontbreekt. Zijn deze managers te bescheiden of leggen ze het langzaam maar zeker toch af tegen de contractcaterars?

Wie afgaat op de top 20 zou die conclusie kunnen trekken, aan eigen beheer managers de taak om het tegendeel te bewijzen.