

door: *Ruben Alosery*



Evolutie van het bedrijfsrestaurant



Foodservice Consultant Society International (FCSI) is een wereldwijde toonaangevende vereniging van foodservice- en hospitalityconsultants. Met ruim 1450 leden in 45 landen is de vereniging een wereldwijd platform voor de belangrijkste onafhankelijke consultants. In elke editie van *Food Hospitality* geeft een Nederlandse FCSI-consultant zijn visie op een actueel thema. Deze maand: **Ruben Alosery**.

De bedrijfskantine is geëvolueerd tot een interessante sociale plek waarin eten, drinken en ontmoeten centraal staan. Meerdere ontwikkelingen zijn de drijvende kracht hierachter.

De term 'Het nieuwe werken' is een verzamelnaam voor vernieuwende kantoorconcepten waarbij ICT, plaatsongebonden werken en flexibiliteit centraal staan. Binnen deze concepten wordt het restaurant gebruikt als ontmoetingsplaats. De plaats waar eten en drinken, verbinden en elkaar ontmoeten samengaan. Vergaderingen in gereserveerde vergaderruimten maken plaats voor korte overlegmomenten in het restaurant waarmee aanzienlijke besparingen worden gerealiseerd in het aantal vergaderruimten, schoonmaak en catering.

De restaurants spelen in op deze ontwikkeling met hun assortiment. De cateringmedewerkers verzorgen niet alleen een 'vers broodje' maar geven ook een 'welkom' gevoel. Binnen het lunchassortiment zijn verse bake-off broodjes, sandwiches, panini's of kleine wokgerechten populair, evenals een diversiteit aan salades en verse sappen met smoothies in crushed ice. Buiten lunchtijd ligt het accent op verse koffie- en theespecialiteiten of verse sappen en smoothies, donuts, bagels, muffins, brownies en pancakes. Een succesvol restaurant benut de kansen met gastheerschap en een juist assortiment.

Bedrijfsrestaurants werken steeds meer met efficiënte en flexibele uitgifte-meubels, countertop in plaats van vast. Door de countertop apparatuur te verwisselen kan men met beperkt oppervlak flexibel op de vraag van de gast inspelen en een verrassingseffect creëren. Bij frontcooking wordt vaak een wok ingezet maar ook een waterbadgrill voor vleesgerechten of een eenvoudige bakplaat voor royale hamburgers is passend. Door deze flexibiliteit kan de gast worden verleid met gezonde, verse producten die ook renderen. Voorwaarde is wel dat het restaurant goed is ingericht. Hierbij is routing, ruimte, overzichtelijkheid en flexibiliteit met de juiste volgorde van het assortiment cruciaal. Zodat vakbekwame medewerkers oog kunnen hebben voor de gast zonder belemmering van techniek.

Duurzaamheid is vaak onderbelicht en betreft niet alleen de techniek maar ook het werken en denken. Fabrikanten hebben de vraag naar duurzaamheid beantwoord door hun apparatuur aan te passen. Zo is in de koel- en vries techniek met digitale techniek het COP-rendement verbeterd en met minder energiegebruik. Daarbij wordt de warmteproductie van centrale koel-/vriesinstallaties gebruikt voor warmwatervoorziening. Ook in koelvitruines is vooruitgang geboekt met zowel minder energie als met arbeidsbesparing. Door de toepassing van slimme dampkappen wordt minder geconditioneerde ruimtelucht gebruikt, wat een enorme energiebesparing oplevert. Vaatwasfabrikanten hebben modellen aangepast met energie-, water- en chemicaliënbesparing en hergebruik van restwarmte waarbij door nieuwe spoeltechniek het wasresultaat is verbeterd.

Kortom, er zijn volop innovatieve mogelijkheden voor uw bedrijfsrestaurant.

Ruben Alosery, d= Consulting