





Van der Linde Catering + Evenementen

Reus met Rotterdamse roots

In 52 jaar tijd is Van der Linde Catering uitgegroeid tot een cateringbedrijf van formaat. Niet voor niets mocht zij al de catering bij grote bijeenkomsten – waaronder de NSS dit jaar – verzorgen. Maar ondanks deze fraaie opdrachten is het bedrijf haar Rotterdamse roots zeker niet uit het oog verloren.

Volgens commercieel directeur Robin van der Schuyt is Van der Linde Catering + Evenementen onlosmakelijk verbonden met Rotterdam. “Het bedrijf startte als lunchroom aan de Karel Doormanstraat in het centrum van Rotterdam. Later werden daar activiteiten zoals bedrijfs catering en partycatering aan toegevoegd. Door de focus uiteindelijk te leggen op die laatste activiteit, én de doorbraak van de evenementenmarkt in de jaren tachtig, is Van der Linde Catering uitgegroeid tot de top van de Nederlandse partycatering en eventlocaties.” Inmiddels heeft het cateringbedrijf zeer bijzondere opdrachten mogen vervullen in opdracht van zowel (semi) overheden als het bedrijfsleven. Ook grootschalige business to business bijeenkomsten rondom sportevenementen bevinden zich in het portfolio. “Veel van deze projecten en

evenementen zijn gerelateerd aan Rotterdam, zoals Skûtsjesilen op de Kralingse Plas, de World Ports Classic en de doortocht van de Tour de France door Rotterdam.”

Typisch Rotterdams

Naast catering bij evenementen en op locatie verzorgt Van der Linde Catering + Evenementen ook de exploitatie van drie locaties die elk op hun eigen manier als typisch Rotterdams kunnen worden omschreven. “Hal4.1 is een strakke locatie met een moderne uitstraling. De ligging is erg fraai: vanuit de Maaslounge kijk je uit over de Nieuwe Maas en de skyline van Rotterdam. De Lange Foyer biedt uitzicht op de oude drinkwaterbassins van het voormalige DWL-terrein. In de Theaterzaal worden onder andere dinershows georganiseerd met optredens van de bekende Schellings cabarettgroepen die zorgen voor een avond typisch Rotterdamse cabaret.” Vanwege de moderne inrichting en de plug and play faciliteiten leent de locatie zich ook uitstekend voor vergaderingen, feesten en andere evenementen.

De tweede locatie bedraagt de Schiecentrale in het Lloydkwartier. Dit voormalige bedrijventerrein bij Delfshaven is nu een moderne, trendy wijk in opkomst. In deze voormalige elektriciteitscentrale uit 1904 werd in de jaren 90 een filmstudiocomplex met twee grote filmstudio's gehuisvest. Ook biedt de locatie onderdak aan diverse filmproductiebedrijven. Hier worden typisch Rotterdamse



“Voor elk budget is er een passende oplossing”, aldus Robin van der Schuyt

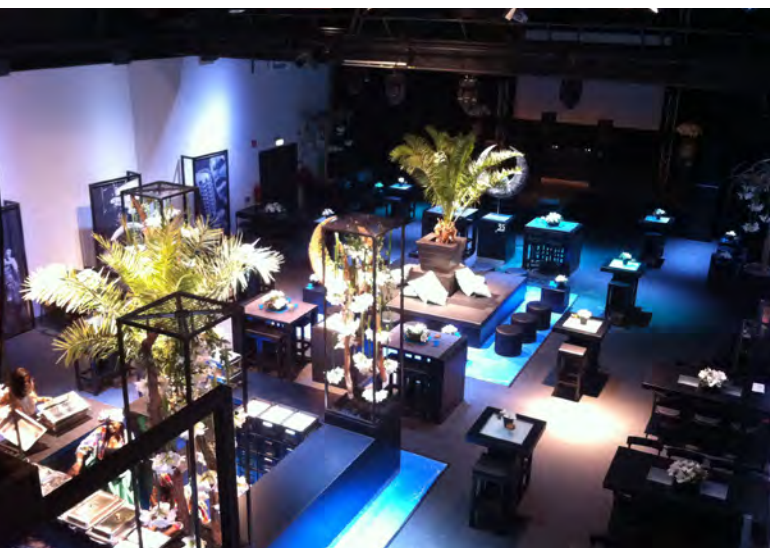
programma's opgenomen zoals 'Raymann is Laaf' en de 'Dino Show'. “De Schiecentrale heeft een totaaloppervlak van meer dan 2.000 m² en een werkhogte van meer dan twaalf meter. Dit wordt onder andere in beslag genomen door de beide opnamestudio's met kleedkamers, sanitaire voorzieningen, productieruimten en visagie, maar er zijn ook een entreeruimte en twee zalen aanwezig. Dat biedt mogelijkheden voor feesten en evenementen, maar ook beurzen en congressen kunnen hier plaatsvinden. Zo is het bijvoorbeeld mogelijk om een diner te organiseren met als achtergrond het decor van Nederlands populairste comedyshow. Het industriële karakter van het pand en de authentieke ornamenten vormen een prachtig mooi wit doek dat aan elke bijeenkomst kan worden aangepast.”

De laatste locatie die met haar wortels is verstrengeld met de stad, is 'Het Kasteel', het stadion van Sparta Rotterdam in de wijk Spangen. Het originele gebouw was in 1916 het eerste voetbalstadion van Nederland. Sinds de renovatie in 1999 heeft het stadion een capaciteit van 11.000 zitplaatsen en beschikt het daarnaast ook over een brasserie en een aantal zalen die onder andere zijn ondergebracht in de voormalige kleedkamers. Brasserie Kasteel Spangen heeft een moderne

inrichting en een open keuken met zicht op het veld. Deze ruimte is zeer geschikt voor diners en feesten. De entresol boven de brasserie is ingericht als Sparta Museum. Naast de brasserie ligt de Ridderzaal die als banqueting room wordt ingezet. Private dining of een vergadering in klein gezelschap kan in de voormalige Bestuurskamer. De Business Lounge op de eerste verdieping heeft met de sfeervolle bar, uitzicht op het veld en uitstekende beeld- en geluidsapparatuur, alles in huis voor een geslaagd evenement. “Een formeel diner of een bedrijfsfeest voor 800 personen; in 'Het Kasteel' is heel veel mogelijk. En nadat de renovatie in januari 2015 zal worden afgerond, is de VIP-lounge voorzien van een nieuw interieur met een open keuken waar dan ook koopworkshops en vergaderingen kunnen worden georganiseerd.”

Concepten naar keuze

Juist omdat de mogelijkheden bij Van der Linde Catering + Evenementen legio zijn, heeft het cateringbedrijf haar producten en diensten onderverdeeld in de concepten 'Klassiek en Nieuw', 'Biologisch en Duurzaam', 'Snel en Makkelijk' en 'Luxe en Verrassend'. “Deze concepten zijn onderling vrij te combineren op het gebied van sfeer, culinair,



locatie en presentatie, zodat we samen met de opdrachtgever zijn of haar bijeenkomst op maat kunnen ontwerpen en uitvoeren. Dat kan voor een diner voor 20 man, maar ook voor een congres met 1.000 deelnemers. Dankzij een flinke dosis creativiteit is er voor elk budget en voor elke omvang een passende oplossing.” Daarnaast biedt Van der Linde Catering ook het concept SMAAK. “Hier ligt de focus op topproducten waarbij maximaal twee smaakcomponenten worden gecombineerd voor een culinaire beleving, bijvoorbeeld aardbeienmousse met Pernod.” Voor alle gerechten uit de keuken van Van der Linde geldt dat er voornamelijk Hollandse seizoensproducten worden gebruikt. “Hierdoor ontstaat een breed assortiment aan gerechten en wisselt de kaart maandelijks.” Daarnaast heeft ook de aangescherpte werkkostenregeling gezorgd voor een nieuw type bijeenkomst dat door Van der Linde Catering + Evenementen kan worden verzorgd. “Onze inspiratiediners zijn geheel verzorgde bijeenkomsten met lekkere gerechten, interessante sprekers, een mooi gedecoreerde locatie; kortom een totaalprogramma mét inhoud, zodat deze bijeenkomsten alsnog binnen de regeling vallen.”

Net als mode is ook eten onderhevig aan trends. Volgens Van der Schuyt hebben de buffetten van vroeger definitief plaatsgemaakt voor kleine culinaire hapjes die op een creatieve manier worden gepresenteerd. “Bijeenkomsten zoals beurzen en congressen hebben als doel om mensen met elkaar te verbinden. Een mooie culinaire beleving kan daar zeker een bijdrage aan leveren. Door mensen te verrassen houden ze een positieve herinnering aan de bijeenkomst over. Met onze persoonlijke aanpak, toegewijde medewerkers en Rotterdam als uitvalsbasis willen wij als cateringpartner graag een bijdrage leveren aan het creëren van deze positieve herinneringen”, aldus Van der Schuyt. ■

www.vanderlincatering.nl