



Eigenwijze catering voor een geslaagd event

Ma Guise Partycatering vindt haar oorsprong in de Dudok Groep en is bij velen bekend van de maandelijkse vrijdagmiddelborrel FRANK010 en de vele andere dancefeesten die het bedrijf in de Cruise Terminal Rotterdam al decennia organiseert. Deze activiteiten vormen heden ten dage nog maar een bescheiden aandeel in het grote geheel.

Ma Guise timmert stevig aan de weg in het MICE-segment en is inmiddels op dat gebied de grootste partycateraar van de Maasstad met de Cruise Terminal Rotterdam als thuishaven. Volgens Dennis Rens, directeur van Ma Guise, is met name de ervaring met eigen producties de oorsprong van de eigentijdse en eigenzinnige inborst die zo kenmerkend is voor Ma Guise. “Wij weten wat er allemaal komt kijken bij een goed feest en een geslaagde bijeenkomst!”

‘Ma Guise’ betekent ‘op eigen wijze’. “Uiteraard staat bij ons de wens van de klant voorop, maar wij weten aan elke opdracht door middel van een originele inrichting van de ruimte en de opvallende manier waarop wij onze gerechten

presenteren mensen positief te verrassen”, vertelt Rens. Wij presenteren graag klassiek in een nieuw jasje; bekende dingen met een verrassende twist. Voor onze gerechten geldt dat alles vers wordt bereid, past bij het seizoen en altijd perfect op smaak is.”

Burgers Van

Ma Guise Partycatering biedt ook vaste foodconcepten die op beurzen, feesten en andere bijeenkomsten kunnen worden ingezet. ‘Burgers Van’ is bijvoorbeeld een concept dat oorspronkelijk voor Art Rotterdam is bedacht. ‘Het gaat om een pop-up burgerrestaurant waar hamburgers ter plekke vers worden bereid door onze medewerkers die in caps en schorten zijn gekleed. Het concept is een frisse totaalbeleving die verder versterkt wordt door diverse grappige features zoals een levensgrote koe die in het gras staat te grazen, bijpassende menukaarten en originele Amerikaanse sausflessen.” Een ander nieuw concept is de ‘Ron’s Gastrobar on Tour’ in samenwerking met topchef Ron Blaauw. Deze pop-up variant van zijn fameuze Gastrobar kan door Ma Guise op elke gewenste locatie worden opgezet en biedt in een informele setting het beste dat er op cateringgebied te krijgen is. Naast deze foodconcepten en de mogelijkheid om catering op maat te verzorgen, beschikt Ma Guise ook over een eigen

technische afdeling, audiovisuele middelen, en eigen meubilair en decoratie. “Het komt regelmatig voor dat we samen met een organisatiebureau een volledig congres, evenement of andere bijeenkomst organiseren.”

Icoon op de kade

Ma Guise Partycatering kan desgevraagd op elke gewenste locatie de catering en aankleding voor een bijeenkomst verzorgen. Het bedrijf is vaste cateraar van de Cruise Terminal Rotterdam en het statige Heerenhuys in het park onder de Euromast. “De Cruise Terminal is nog altijd een belangrijke uitvalsbasis voor ons die onder andere zeer geliefd is bij bedrijven uit de maritieme sector. Het rijksmonument is een icoon op de Wilhelminakade en is de enige evenementenlocatie in Rotterdam Centrum waar je met een zeeschip kan aanmeren.”

Het gebouw bestaat uit twee verdiepingen en beslaat ruim 4.000 m². Een betonconstructie van zes schaaldaken met een overspanning van elk 18 meter draagt bij aan het karakteristieke uiterlijk. De Cruise Terminal Rotterdam is vanwege haar vloeroppervlak zeer geschikt voor diverse bijeenkomsten zoals evenementen, feesten, beurzen en congressen. “Na een renovatie die in maart 2015 zal zijn afgerond, kunnen gasten ook weer plaatsnemen in het volledig vernieuwde Café Rotterdam plus spectaculair sky-terras met een prachtig uitzicht over het water en op de skyline van Rotterdam.”

De andere toplocatie, het Heerenhuys, ligt in het oudste park van Rotterdam onder de Euromast. Deze monumentale villa uit 1800 heeft een historisch exterieur, terwijl het eigentijdse interieur wordt gedomineerd door de kleur wit. Niet voor niets is het een zeer populaire trouwlocatie. De Parkzaal met extra zijvertrek en de Salon kunnen individueel of gecombineerd worden gebruikt worden voor vergaderingen, diners en feesten.

Ma Guise twist

De zakelijke bijeenkomsten van nu zijn volgens Rens aan het veranderen. “Waar je voorheen voor de meeste plenaire sessies een standaardopstelling moest verzorgen, zie je nu steeds vaker verfrissende zaalopstellingen met zitjes, statafels en break-out gebieden. Ook de eisen die aan presentatie en techniek worden gesteld gaan steeds verder omhoog. Wat betreft de catering komt de nadruk steeds meer te liggen op gezonde, kleine gerechten die bijvoorbeeld in de vorm van een walking diner worden geserveerd. Hoe dan ook wordt het uitgangspunt gevormd door de wensen en het budget van onze klanten. Wij voorzien deze van een passende oplossing die met een Ma Guise twist wordt uitgevoerd”, aldus directeur Rens. ■

www.maguise.nl

