



FCHM: Food Concepts + Hospitality Management

Thematisch denken

Als cateraar kun je je uitleven in eindeloze culinaire variaties en de gasten een geweldige smaakbeleving bezorgen. FCHM oftewel Food Concepts + Hospitality Management gaat nog een heel stuk verder en werkt complete thema's uit, al dan niet in combinatie met het exploiteren van een accommodatie. Die zetten mensen aan het denken.

Tekst Aart van der Haagen

Aan kennis en ervaring geen gebrek, want achter FCHM zit het ruim 55 jaar oude familiebedrijf Van der Linde Catering + Evenementen, dat vanuit Berkel en Rodenrijs geheel Zuid-Holland bedient en indien gewenst ook graag over de grenzen van de provincie kijkt. "We hebben een geschiedenis als traiteur en met eigen horecazaken in Rotterdam", vertelt directeur Robin van der Schuyt. "In de jaren tachtig maakten we de switch naar partycatering, inhakend op de grootschalige opkomst van evenementen." Vandaag de dag geldt de innovatief ingestelde onderneming nog steeds als een voor-
aanstaande speler op dat gebied, met alleen al zo'n twintig preferred partnerships in Zuid-Holland. "Onder andere de Van Nellefabriek en de Laurenskerk in Rotterdam, The Hague Beach Stadium in Scheveningen, De Broodfabriek in Rijswijk, de Hooglandse Kerk in Leiden en Klooster Art & Design in Noordwijk. We voorzien deze locaties in de breedst mogelijke zin van hoogwaardig en verantwoord eten, drinken en gastvrijheid daaromheen."

BEHOEFTE AAN FORMAT

Twee jaar geleden zette Van der Linde Catering + Evenementen een nieuwe tak op: FCHM, Food Concepts + Hospitality Management. "We merkten dat bij musea, theaters, sport- en andere culturele locaties behoefte bestond aan het ontwikkelen van een format om de doelgroep aan te spreken", licht Van der Schuyt toe. "Vanuit de innovatiecultuur binnen ons bedrijf besloten we daarop in te spelen met maatwerkconcepten in horeca, pop-upformules en exploitatiemanagement, dat wil zeggen het operationeel en commercieel runnen van accommodaties. Hierin kunnen we terugvallen op onze kennis van partycatering en onze creativiteit om producten en een sfeer vanuit een thematische gedachte op de doelgroep aan te passen. Het brengt met zich mee dat we onze ideeën constant moeten vernieuwen, want het is de kunst om zowel onze klanten als hun opdrachtgevers telkens weer te verrassen."

STORYTELLING

Het verhaal komt vanzelf tot leven wanneer Van der Schuyt het illustreert aan de hand van een aantal opvallende voorbeelden. "Hortus botanicus in Leiden vroeg ons om een concept te ontwikkelen tegen voedselverspilling, met een link naar de planten en bloemen in de tuin. Het heeft in samenspraak met ons het interieur qua styling omgetoverd tot een rustgevende huiskamer voor de 200.000 bezoekers die er per jaar komen, met veel natuurlijke elementen, relaxte zitjes en een zonnige

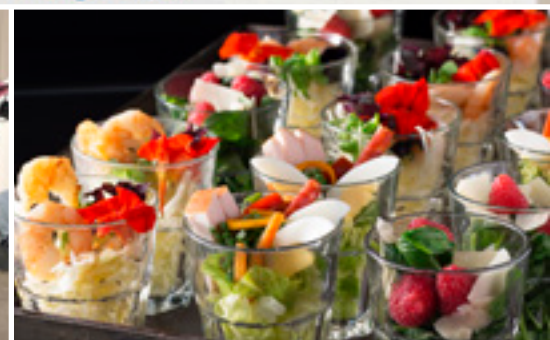
serre. De menukaart legt een verbinding met wat in de tuin groeit en informeert de gasten over waar ze dat kunnen terugvinden, maar geeft ook een toelichting op de herkomst van kruiden en specerijen en hoe deze verwerkt zijn in de gerechten. Een stukje storytelling, dus. Voor kinderen hebben we een educatieprogramma bedacht, met onderwerpen als duurzaam koffie verbouwen en de vraag of je fruit wel van ver weg moet halen. In de strijd tegen voedselverspilling zetten we in op no waste, door de juiste porties te serveren en afspraken te maken met leveranciers, zodat we hun overschotten kunnen verwerken."

TRIGGEREN

Bij een opdracht voor het COMM, het Museum voor Communicatie in Den Haag, werkte FCHM eveneens samen met een interieurbouwer in om een toepasselijke horecaformule te realiseren. "Zo vind je op het servies en de deuren van de toiletten teksten terug die mensen triggeren: alles is communicatie. De medewerkers dragen het thema uit door interactie te zoeken met de gasten, dus niet alleen mensen welkom te heten, maar ook oprechte interesse te tonen en een thuisgevoel te creëren. Kortom, gastheerschap, zoals je dat in de betere hotels ziet. Dat begint al met persoonlijke ontvangst aan de voordeur." FCHM speelt ook in op tijdelijke thema's, zoals het jaar van de Gouden Eeuw bij Museum Prinsenhof in Delft. "We laten kenmerkende items uit die tijd terugkeren, zoals rijkdom, specifieke kleurstellingen en Hollandse gerechten van toen, gebaseerd op onder meer wortels, diverse koolsoorten en aardappelen. Vrijwel alle producten kopen we lokaal in, zoals brood, banket, quiches en taartjes."

FOODFESTIVALS

Een grootschalige exploitatie met publieke catering vindt zijn toepassing in het Rotterdamse Sparta-stadion, onder de vlag van Via Sparta Events. Van der Schuyt: "Er komen alleen al 10.000 bezoekers bij de gemiddelde voetbalwedstrijd, naast activiteiten als toernooien, feesten, congressen, presentaties en productlanceringen. Vanwege de lange historie van de club leggen we veel nadruk op traditie, wat we omschrijven als 'Op z'n Spartaans'. Sowieso is dit het enige voetbalstadion in Nederland met een eigen kasteel. We





PREMIUM HOSPITALITY UEFA EURO 2020

UEFA EURO 2020 komt naar Amsterdam. Er is een breed scala aan premium hospitality mogelijkheden voor uw ontvangst en wedstrijdbezoek beschikbaar. Van exclusieve skyboxen tot levendige lounges en restaurants met de heerlijkste gerechten.

Nodig uw gasten uit voor hét toernooi van het jaar.

Beschikbaar vanaf 12 juni 2019. Interesse? Meld u aan via hospitalityeuro2020@johancruiffarena.nl en blijf op de hoogte.

T/ 020 311 1306 E/ hospitalityeuro2020@johancruiffarena.nl W/ johancruiffarena.nl/zakelijk

**JOHAN CRUIJFF
ARENA**



werken veel met zwart-witelementen, rode en gouden accenten en spreken het publiek culinair aan met stoer streetfood. Voor de topsport verzorgen we ook complete foodfestivals, zoals bij het World Port Tournament, waaraan honkbalteams van over de hele wereld deelnemen. Het terrein, dat enkele duizenden bezoekers per dag ontvangt, richten we in met entertainment, feesttenten en foodtrucks, waarmee we elke dag een thema invullen rondom de spelende landen.”

POP-UPRESTAURANTS

FCHM realiseert ook pop-uprestaurants, bijvoorbeeld tijdens evenementen als de Museumnacht Leiden en het Delft Chamber Music Festival. “Dan creëren we een unieke sfeer op een plek waar mensen normaal nooit komen, zoals in de Oranjerie van Hortus botanicus in Leiden of de kloostertuin van Museum Prinsenhof in Delft. Bij zo’n project nemen we heel nauwkeurig de wensen en de capaciteit onder de loep, vanuit het streven naar een maximale bezettingsgraad, want

je wilt het liefst dat zo’n locatie de hele periode vol zit. Er gelden twee doelstellingen: voor een korte tijd heel succesvol zijn en een thema helder uitdragen. Dat unieke, dat eenmalige spoort mensen aan om er gebruik van te maken. Het idee van ‘nu of nooit’, zeg maar. We gaan nu zelfs tijdelijke wildrestaurants ontwikkelen in jachtgebieden op de Veluwe en in Noord-Brabant, die we onderbrengen in oude schuren. Daar zullen jagers rondleidingen verzorgen en laten we de gasten op een heel andere manier zuiver Hollands wild proeven, bijvoorbeeld van de barbecue.”

BEWUST EN VERANTWOORD

Als innovatieve onderneming wil Van der Linde Catering + Evenementen (en dus ook FCHM) bedrijfsbreed een voorbeeldfunctie vervullen op het gebied van bewust en verantwoord omgaan met voedsel, waarbij duurzaamheid en betrouwbaarheid een belangrijke rol spelen. “Ons assortiment bevat voor het grootste deel ingrediënten van Nederlandse bodem”, vertelt Van der Schuyt. “Verder houden

we tegenwoordig lagere grammages vlees en vis aan, bereiden we meer vegetarische gerechten en bannen we conserveermiddelen zo veel mogelijk uit, momenteel al voor tachtig procent. Daarnaast zijn we ISO-gecertificeerd op het gebied van voedselveiligheid en gaan we op alle fronten verspilling tegen. Zo geven we bij buffetten alles geportioneerd uit en vervoeren de producten gekoeld. Ik noemde al het benutten van overschotten bij onze leveranciers, wat binnen een aantal van onze preferred partnerships een dagelijks wisselende menukaart oplevert. Op die manier zorgen we meteen voor variatie, uiteraard met aandacht voor het thema ter plaatse. Dat levert voor onze opdrachtgevers en hun gasten elke keer weer een unieke en verrassende ervaring op.”

www.vanderlindecatering.nl

www.fchm.nl