



BIJ YAN SERIEUZE SPELER IN BEDRIJFSCATERING

‘ETEN IS BELEVING, OOK IN HET BEDRIJFSRESTAURANT’

Bij Yan? Nieuw in de cateringbranche? Niet echt. Bij Yan ging al lang geleden van start als divisie van de schoonmaaktak van AMC en werkt sinds 2016 als zelfstandig bedrijf. “Een klant vroeg ons of wij naast de schoonmaak ook zijn bedrijfs catering wilden verzorgen. Zo is het ooit begonnen. De naam Bij Yan geeft een sfeervol, vertrouwd en huiselijk gevoel”, vertelt Dave Zervaas. Hij is sinds twee jaar Manager Catering.

Dave Zervaas (52 jaar) is gepokt en gemazeld in de wereld van hospitality en catering. “Daarin beweeg ik me al een jaar of 25 in verschillende rollen, in de hotellerie, de organisatie van beurzen en evenementen en ook in de bedrijfs catering. Het bevat me hier uitstekend. We zijn bezig met een professionaliseringslag, een re-branding is daar een onderdeel van. De naam

Bij Yan hebben we, net als onze kerneigenschappen, behouden.”

SERIEUZE SPELER

Bij Yan (onderdeel van ICS Groep) verzorgt elke dag lunches en warme maaltijden voor zo’n 2.500 bedrijfsmedewerkers in 22 bedrijven. “Maar we doen meer”, vertelt Dave. “We

adviseren en ondersteunen bedrijven in de inrichting van hun keuken of bedrijfsrestaurant, we denken natuurlijk mee over het assortiment en we kennen de verkoopprijzen en de voorwaarden. We hebben voor onze klanten vier concepten ontwikkeld, maar dat is niet meer dan een leidraad. We leveren net zo graag maatwerk, want elk concept is volledig naar de wensen van de klant aan te passen. We groeien organisch, we hebben geen aparte salesforce, maar we zijn er toch in geslaagd om uit te groeien tot een serieuze speler op deze markt. We zijn sterk vertegenwoordigd in de regio, maar opereren ook landelijk. De reden van ons succes? We bieden een goed product tegen een aantrek-

kelijke prijs. En we luisteren naar de klanten, dat is altijd ons uitgangspunt. Wat willen ze nu echt? Welke boodschap hoor je tussen de regels door? Als je daar dan je dienstverlening op afstemt, altijd werkt met verse producten (zoveel mogelijk lokaal), een bovengemiddelde service levert door goed opgeleide medewerkers, dan maak je het verschil." In 2019 is C4U ontwikkeld. "Onder die vlag bieden we IFS aan, dat houdt in dat we meerdere soft services tegelijk kunnen aanbieden, zoals bedrijfs catering, schoonmaak, bewaking of receptiediensten."

ETEN IS BELEVING

Aandacht voor de klant is waar het om draait. "Eten is beleving en emotie, dat geldt ook voor bedrijfs catering. Het is voor medewerkers een rustpunt in de dag en wij moeten de hoge verwachtingen die daarbij horen waarmaken. Dat begint met luisteren en kijken. Luisteren naar de wensen, niet alleen van het management maar zeker ook van de mensen op de werkvloer. Kijken naar de aard van een bedrijf en daar rekening mee houden. Doen we de catering in de kantine van een productiebedrijf, zitten we in een bedrijfsrestaurant in een kantooromgeving of is er sprake van een mix? Dat is vaak bepalend voor het aanbod, een productiemedewerker heeft nu eenmaal meer calorieën nodig dan iemand met een zittende baan. Uiteraard spelen budget en

**'ONZE
LEVERANCIERS
STAAN NIET ALLEEN
GARANT VOOR
TOPPRODUCTEN, ZE
STIMULEREN ONZE
MEDEWERKERS OOK
OM ALLES UIT HUN
VAK TE HALEN'**

prijs altijd een rol, ook dat nemen we mee in de offerte."

Volgens Dave Zervaas is het aanbod voor een lunch of warme maaltijd maar het halve verhaal. "Uiteindelijk gaat het om de service, die moet top zijn. Een broodje kan er nog zo mooi uitzien, als het wordt gemaakt en geserveerd door iemand die er duidelijk geen zin in heeft, dan smaakt het een stuk minder. Dan praat je dus over onze medewerkers, op dit moment al meer dan zeventig in getal. We werken nooit met kant en klaar producten, alles wordt vers gemaakt. Daarin kun je veel winst behalen, bijvoorbeeld door creatief te zijn. Daarom volgen onze medewerkers regelmatig workshops door koks van onze leveranciers. Wij hebben met Holland Food Service een geweldige leverancier. Ze staan niet alleen garant voor topproducten, maar ze stimuleren onze medewerkers ook om alles uit hun vak te halen."

BANQUETING

Bij Yan verzorgt niet alleen lunches voor zeer uiteenlopende opdrachtgevers. "Wij verzorgen ook de catering rond bedrijfsfeesten, vergaderingen, recepties, eigenlijk is geen enkele vraag ons te gek. Daarnaast bieden wij automaten diensten aan, frisdranken-, snacks- of broodjesautomaten. Volledig verzorgd, de klant heeft er geen omkijken naar. Soms krijgen we heel bijzondere aanvragen. Zo verzorgen we de volledige catering, ontbijt, lunch en diner, voor een dependance van een school uit de USA. Tachtig interne leerlingen, die we kennis laten maken met de Hollandse en andere Europese keukens. Uiteraard is de receptuur in overleg, dat is een uitdagend, maar schitterend project. Of we verzorgen lunches en diners in verzorgingshuizen, we gaan dus veel verder dan de traditionele bedrijfs catering."

DUURZAAM

Dave Zervaas weet wat klanten belangrijk vinden. "Dan praat je niet alleen over productaanbod, prijs en service, dan heb je het ook over duurzaamheid, circulaire economie en waste management. Dat zijn altijd belangrijke onderwerpen in aanbestedingen. Daar zijn we ver mee, we vinden bijvoorbeeld social return belangrijk. Daarom werken wij graag met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Zij krijgen bij ons volop kansen, dat vergt veel begeleiding en extra energie, maar je krijgt er ook veel voor terug, ook onze klanten. Het wordt in elk geval zeer gewaardeerd." De toekomst? "Die is zonnig, we werken hard, we willen verder groeien, maar wel op onze voorwaarden. Topdienstverlening, de klant centraal, met volop aandacht voor mens en milieu. Daar blijven we het verschil maken."

www.bijyan.nl

