



# Fratellino creëert belevingen in bedrijfsrestaurant

Bij bedrijfscatering wordt al snel gedacht aan een buffet met voorverpakte boterhammen, soep en kroketten. Dat het ook anders kan bewijst Felix Aaldering. De eigenaar van Landhuis de Duckenburg en Eten bij Zusje uit Nijmegen geeft met Fratellino een nieuwe sprankelende invulling aan de dagelijkse bedrijfslunch. ‘Wij maken van de bedrijfslunch een beleving.’

Iedere middag verzorgt Fratellino de bedrijfslunch voor de medewerkers van verzekeraar Bovemij Verzekeringen in Nijmegen. Gemiddeld maken dagelijks 150 medewerkers gebruik van het bedrijfsrestaurant. Wie het bedrijfsrestaurant binnenstapt krijgt direct het marktgevoel. Verse broodjes, groenten en fruit, liggen te kust en te keur uitgestald. “Doordat ik van origine geen bedrijfscateraar, maar een horecaondernemer ben, is mijn visie op bedrijfscatering heel anders dan die van de gemiddelde bedrijfscateraar”, licht Felix Aaldering toe. “Ik vind het belangrijk dat mensen verse en verantwoorde producten

voorgeschied krijgen en dat ze bovendien kunnen kiezen wat ze willen eten.”

## Broodje kroket

Dit betekent volgens Felix Aaldering niet dat per definitie dat de wat minder gezonde producten verdwenen zijn uit het bedrijfsrestaurant. “Zo kun je bij ons ook nog steeds een broodje kroket bestellen. Wij willen niet dat mensen zich verplicht voelen om alleen nog maar gezond te eten in het bedrijfsrestaurant. Wel willen we mensen aanmoedigen om naast het iets minder gezonde product ook iets te nemen dat wel gezond is. Dit ondersteunen we

door ‘rode’, ‘oranje’ en ‘groene’ producten. Rood staat voor ongezond, oranje betekent een beetje gezond en de groene producten zijn heel gezond.”

## Eigen formule

Het idee voor Fratellino ontstond in 2008 toen verzekeraar Bovemij een andere invulling van het nieuwe bedrijfsrestaurant wilde. “De medewerkers van Bovemij had ik regelmatig te gast in mijn restaurant voor een seminar, een lunch of een zakendiner. Toen ik opving dat ze niet tevreden waren over de huidige cateraar, besloot ik de stoute schoenen aan te



trekken en voortaan de catering in hun bedrijfsrestaurant te gaan verzorgen.” Ter inspiratie bezocht hij diverse (bedrijfs)caterers. “Van Atag Nederland en La Place tot de Campus in Eindhoven. Bij laatstgenoemde komen zo’n vierduizend mensen per dag eten in verschillende restaurants met elk hun eigen formule en doelgroep. Fantastisch vind ik dat.”

### Seizoens- en streekproducten

Naast dat de producten in het bedrijfsrestaurant van Bovemij vers en verantwoord zijn, wordt ook gewerkt met seizoens- en streekproducten. “Ik werk graag met seizoensproducten omdat je in de zomer hele andere eetbehoeften hebt dan in de winter. Daarnaast heb ik een voorkeur voor streekproducten omdat ik dit als een stukje maatschappelijk verantwoord ondernemen zie. Het is toch van de zotte dat sla uit Berg en Dal eerst naar de veiling gaat om vervolgens in Nijmegen terecht te komen?”

### Ondergeschoven kindje

Volgens hem is bedrijfscatering in Nederland over het algemeen een ondergeschoven kindje. “Het is een sluitpost”, reageert hij. “Mensen die horen dat wij bedrijfscatering verzorgen waar op verzoek broodjes vers belegd worden en iedere

dag verse smoothies, vruchtensappen en groenteshots verkrijgbaar zijn, denken al snel dat dit heel veel kost. Fratellino is echter helemaal niet duurder dan een andere bedrijfscateraar. Doordat wij pas broodjes maken wanneer iemand iets bestelt, hoeven wij aan het eind van de dag nauwelijks iets weg te gooien. Wij hebben een derving van 3%, terwijl het gemiddelde 7 à 8% is. Hierdoor kunnen wij goedkoop en efficiënt werken.”

Naast de ruime keuze in producten wordt er in het restaurant ook aandacht besteed aan de beleving. “Wij spelen altijd in op de thema’s”, legt hij uit. “In het voorjaar werken we met krokussen en paaseieren en in de herfst bijvoorbeeld met pompoezen, paddenstoelen en bladeren. Ik ben van mening dat je in een bedrijfsrestaurant ook een sfeervolle ambiance moet kunnen creëren.”

### Mee naar huis

Duidelijk is dat de catering van Fratellino verder gaat waar anderen ophouden. Zo kunnen de medewerkers van Bovemij recepten en kookboeken uit het bedrijfsrestaurant mee naar huis nemen. Daarnaast is er de mogelijkheid om na werktijd tegen een geringe vergoeding een vers bereide

maaltijd af te halen in het bedrijfsrestaurant. “De ene keer kan dat een boerenkoolstampot zijn en de andere keer een lasagne- of macaronischotel. Ideaal voor mensen die weinig tijd hebben om te koken na het werk en het is nog gezond ook. Wekelijks maken gemiddeld zo’n zestig mensen hier gebruik van.”

### Enthousiaste reacties

Volgens Felix Aaldering krijgt hij heel veel enthousiaste reacties op het concept, van zowel de medewerkers van Bovemij als buitenstaanders. “Regelmatig neem ik gasten van Landhuis Duckenburg en Eten bij Zusje mee naar het bedrijfsrestaurant van Bovemij, zodat ze het concept zelf kunnen aanschouwen. Mensen kijken hun ogen uit. Wat opvalt is dat men vaak niet weet dat er ook een andere manier van bedrijfscatering mogelijk is. Er is nog veel onwetendheid over bedrijfscatering. Ik hoop dan ook dat we binnenkort nog meer bedrijven kunnen interesseren die een nieuwe smaakvolle invulling willen geven aan hun bedrijfsrestaurant.” ■

Voor meer informatie:

Landhuis de Duckenburg/Eten bij Zusje,

Felix Aaldering: 024-3444781 / 06 209 69 383