



Ontwikkelingen in banqueting

De term banqueting in de bedrijfscatering en bedrijfshoreca omvat een breed scala aan activiteiten. Het kan gaan over de koffie, thee of lunch tijdens een vergadering, maar ook over de organisatie van een groot evenement. Hans Hoppenbrouwer, operationeel directeur bij bedrijfscateraar Appèl, vertelt je meer over de ontwikkelingen van deze service.

De laatste jaren maakt de banquetingservice een behoorlijke ontwikkeling door. Hoewel we zien dat er nog steeds vraag is naar de 'standaard lunch' bestaande uit twee belegde broodjes, een krentenbol, een appel en een beker melk, zien we een verschuiving naar modernere alternatieven. Een lekkere smoothie, een maaltijdsalade, een gezonde wrap en een clubsandwich zijn enkele voorbeelden die wij aanbieden. We zien dat onze gasten positief verrast zijn als we afwijken van de standaard. De presentatie van het assortiment is hierbij ook van wezenlijk belang, wij besteden hier dan ook veel passie en aandacht aan.

Voor de samenstelling van het banquetingassortiment organiseren wij regelmatig

een bourgondisch marktplein met het cateringteam en een selectie van vertegenwoordigers van de opdrachtgever. We kijken dan gezamenlijk naar de diverse wensen op het gebied van producten en prijs om zo te komen tot het ideale assortiment.

We zien dat onze dienstverlening verschuift richting horeca. Eten en drinken wordt steeds hipper, voor de jongere generaties is het bijna een deel van de eigen identiteit. Steeds meer mensen bereizen de wereld, fysiek of digitaal en hebben vaak mooie herinneringen aan de gerechten die ze tegenkomen. De eetcultuur op kantoor gaat steeds meer lijken op die van wereldsteden. Toch is er nog steeds een doelgroep mensen die wel gewoon een broodje kaas willen nuttigen. We hebben zo'n enorme

Appèl realiseert op eigen wijze en met passie de beste food-beleving in bedrijfsrestaurants. Naast het verzorgen van



de lunch op het werk biedt Appèl ook diverse banquetingactiviteiten aan. Hans Hoppenbrouwer is als operationeel directeur binnen Appèl verantwoordelijk voor de operationele organisatie. Hierbij stuurt hij een team aan bestaande uit negen rayonmanagers, een categorymanager, twee binnendienstmedewerkers en een contractbeheerder. Samen met dit team zorgt hij voor de operationele dienstverlening binnen de ruim 160 bedrijfsrestaurants en horeca-exploitaties.

diversiteit binnen de groep gasten die dagelijks bij ons aanschuift. Zoveel mensen, zoveel wensen; niets leuker om daar zo goed mogelijk aan te voldoen!