

Column Hayk Simons

Weg met het personeelsrestaurant!

Tijdens een presentatie aan een opdrachtgever over trends en ontwikkelingen in de catering deze week, schrik ik. Wat is er in vijftien jaar tijd eigenlijk schrikbarend weinig veranderd in ons vak.

Strijd om de gast

In 1997 (!) schreef ik het artikel 'De Strijd om de gast', waar ik een lans brak voor een innovatieve kijk op catering. Helaas zien we nog steeds nieuwe personeelsrestaurants en -concepten die op de 'ouderwetse' methode zijn ontwikkeld. Een methode die de uiterste houdbaarheidsdatum ruimschoots is gepasseerd. We werken immers allang niet meer zoals vijftien jaar geleden. Flexibele werktijden, andere eetgewoonten en -momenten, weinig tijd, het zijn voorbeelden van factoren die haaks staan op de traditionele manier van catering.

Spagaat

We zijn in een merkwaardige spagaat beland. Medewerkers willen zo min mogelijk betalen voor een zo hoog mogelijke kwaliteit, terwijl het management de cateringkosten wil verlagen.

Cateraars moeten dus meer leveren voor minder geld zonder conceptuele aanpassing, waarbij ze zelden de ruimte krijgen te ondernemen.

Een vicieuze cirkel? Een neerwaartse spiraal? U mag het zeggen.

Anders?

Kan het dan anders? Moet het dan anders? Ja. Hoe? Door eerst eens kritisch naar de gast (klant) te kijken.

Waarom rijden medewerkers, die de boterham in de bedrijfskantine te duur vinden, wél naar de benzinepomp voor een vers broodje van € 3,75? Een broodje dat ze uiterst tevreden nuttigen in de auto of op straat.

Dat is de klant van nu. Hierover gaat de discussie met opdrachtgevers en cateraars.

Kleine outlets hebben de toekomst

Het wordt tijd voor het 'nieuwe lunchen'. Weg met de dure en massale personeelsrestaurants die slechts twee uur per dag worden gebruikt. Weg met dat eindeloze assortiment.

De toekomst is aan kleine outlets met uitgebreide openingstijden, waar medewerkers snel een keuze kunnen maken uit kwalitatief en verantwoord lekkers, op een moment waarop zij trek hebben. En zij nuttigen de producten op een plek waar zij dat willen. Op de werkplek of buiten, tijdens een wandeling met collega's.

De mens verandert. Nu wij nog!

Hayk Simons is directeur HTC Advies Horeca - Recreatie - Catering (www.htcadvies.nl)

➤ [Stuur door](#) ➤ [Reageer](#) (1 reacties)