

MET ÉÉN DRUK OP DE KNOP EEN GERECHT OP TAFEL: VAKANTIEPARKEN ZIEN BROOD IN SUPPER

23 april 2024

Veel vakantie- en bungalowparken kennen de grootste uitdaging in de keuken. Zelfs voor sommige hotels zorgt de vraag om de juiste bezetting, een constante hoge kwaliteit en goede beleving voor kopzorgen in de organisatie.

De tijd van het simpele frietkot is voorbij. Misschien dat sommige campings er nog mee weggkomen ('Mag ik twee grote puntzakken friet, een dienblad vol frikandellen en een beker mayonaise?'), maar de verwachtingen liggen bij de reguliere verblijfsgast steeds hoger. De druk op het personeelbestand is groter dan ooit, het aanbod van gekwalificeerde horecaprofessionals is beroerd.

We vissen allemaal uit dezelfde vijver om de juist kok achter het fornuis te hebben. Hele keukenbrigades uit het buitenland worden ingevlogen om er maar voor te zorgen dat vóór de schermen terrasjes openen, smakelijke diners worden voorgezet en het Frites Atelier complete plate service-gerechten kan bereiden. Televisieprogramma's, trendy food, oneindig veel variatie: gastronomie moet meebewegen met de markt, maar hoe doe je dat als die aan de achterkant muur- en muurvast zit?



MET ÉÉN DRUK OP DE KNOP BINNEN ENKELE MINUTEN EEN DINER VAN TOPKWALITEIT

Daar was dan ineens SUPPER. De twee Nederlandse ondernemers achter dit merk, Louis Meisen en Arne Ramak, hebben jarenlange werkervaring als kok in diverse restaurants, op festivals en zelfs in een Michelinsterren-restaurant. Eerder richtten zij ook al We Design Food op, een conceptbureau voor de horeca.

Hoe los je de problemen van voedselverspilling en personeelstekorten op? Door razendsnel een hoogwaardig diner te kunnen serveren, precies afgestemd op de gast, zodat verspilling wordt voorkomen. Met de smaak én kwaliteit van een gerecht dat rechtstreeks uit de keuken lijkt te rollen.

Door een team van topchefs en foodinnovators werd een heel assortiment ontwikkeld van maaltijden die vers ingevroren worden geleverd aan restaurants, die daarna razendsnel worden bereid in een speciale oven. Jarenlang is het concept gefinetuned en op locatie geïmplementeerd, en nu is SUPPER klaar om de horecawereld te veroveren.

SUPPER in het kort: <https://youtu.be/207gKhHx268>



DE MAALTIJDOPLOSSING DIE NIET SMAAKT NAAR EEN COMPROMIS

Tijdens mijn bezoek aan de 'keuken' van SUPPER heb ik me tegoedgedaan aan een aantal gerechten om zelf te ervaren wat ik ervan vond. Heel bijzonder om te merken dat alles uitstekend op smaak werd geserveerd. Verrassend lekker waren de vegetarische gerechten. Er is een soort magazijnstelling met een tweetal combisteamers voor het opwarmen van de gerechten, die iedereen kan bedienen. Van ober tot (bij wijze van spreken) de receptionist: je hebt geen kok meer nodig!

Met heldere menukeuzeknoppen, duidelijke instructies met de juiste tijden voor het opwarmen en met foto's van de gerechten voor het uitserveren op het bord. De maaltijden zijn 'flash frozen' en per portie verpakt. Verder worden ze pas bereid als ze besteld zijn.

Door deze werkwijze is er minder gespecialiseerd personeel nodig en blijft er meer tijd over voor de andere dingen die belangrijk zijn in deze krappe arbeidsmarkt. De focus van SUPPER ligt momenteel

vooral op de hotellerie, en dan met name op hotelketens die een full-service oplossing willen. Binnenkort zal een eerste locatie openen bij verblijfsrecreatie: Marber Suites - Hoenderloo van Danny Pearl heeft de primeur.



NU OOK (NOG) LEKKER ETEN OP VAKANTIE

Het doel van SUPPER is om de wereld van gastvrijheid te transformeren door *Food as a Service* aan te bieden. Meer gemak voor de recreatieondernemer, en een lekker diner voor de gasten. De inkoop van een SUPPER-gerecht ligt tussen de 8 en 12 euro per portie, maar op de menukaart kunnen deze maaltijden zeker voor 20 tot 27,50 euro worden aangeboden.

Omdat het om diepvriesgerechten gaat, kun je altijd genoeg op voorraad hebben en is bijbestellen erg makkelijk. De gerechten kunnen zelfs tot in de villa of bungalow worden geleverd, en er is zelfs een snackkaart voor ieder borrelmoment van de dag beschikbaar. En dit allemaal zonder de inzet van professionele chefs of de aanschaf van een dure keuken. Er zijn verschillende gerechten met diverse categorieën: rundvlees, kip, vis, vegetarisch en veganistisch. Er is momenteel een keuze uit 25

verschillende gerechten en er zijn nieuwe in ontwikkeling.

De referenties? Die zijn lovend. Veel keukens van 3- en zelfs 4-sterrenhotels maken al gebruik van SUPPER. We zijn erg benieuwd naar de smakelijke voortzetting van deze service!

Meer informatie: kijk op <https://supperservices.com/>

Hans van Leeuwen - Leisure ExpertPleasureworld