

24 uur per dag Hollandse pot en nasi goreng

Hoe voorzie je medewerkers van catering als het in pandige bedrijfsrestaurant gesloten is of als de locatie te klein is voor bemande catering? De Caterer, een gekoelde selfservice vending cateringwand, kan uitkomst bieden.

Bij Amsterdam RAI staat er sinds kort één opgesteld. GERARD DESSING

Fruitsalade luxe, brick kip-curry salade, bolletje gehaktbal, nasi goreng, spaghetti Bolognaise, runderlasagne, andijviestampot, hachee met rundvlees. Het is slechts een kleine greep uit de gerechten die 24 uur per dag, zeven dagen per week, beschikbaar zijn in de Caterer, de vendingmachine die het bedrijf Meal Company op de Nederlandse markt aanbiedt. Eén druk op de knop is voldoende om het uitgekozen gerecht binnen vijftien seconde in het uitgifteschap te doen belanden. Is het een warme maaltijd, dan kan deze direct in een van de geïntegreerde magnetrons opgewarmd worden, zodat de aanwezige honger binnen anderhalf tot drie minuten gestild kan worden.

Onbemande catering

'Voor organisaties waar geen budget bestaat voor bemande catering of voor organisaties waar buiten de openingstijden van het bedrijfsrestaurant toch een bepaalde vorm van catering aanwezig moet zijn, is dit een ideale oplossing', zegt *Caroline van den Bosch*, sinds medio 2005 mede-eigenaar bij de *Meal Company* in Nieuwkoop. We spreken elkaar op een vrijdagochtend in de Amsterdam RAI. Ook *Martin van Nierop*, sinds ruim vijf jaar directeur van *RAI Catering*, is bij het gesprek aanwezig.



De Caterer, een gekoelde selfservice vending cateringwand met rechts de magnetrons voor opwarming van de maaltijden

Sinds enkele maanden heeft de RAI een Caterer in gebruik. Aanleiding om deze vendingmachine in huis te halen was het feit, dat binnen de muren van de RAI 's avonds na tien uur geen bemande catering beschikbaar was. Geen ideale situatie, zo constateerde *Van Nierop*. 'Het opbouwen en afbreken van stands vindt meestal 's avonds en 's nachts plaats, dan is ons bedrijfsrestaurant gesloten. Je praat over fysiek zwaar werk dat vaak tot een hongerig

gevoel leidt bij de standbouwers. Koolhydraten, snacks, dat is waar die mannen behoefte aan hebben. We wilden, als service naar de standbouwers, daar wat aan doen en meer bieden dan een Mars uit de muur en een kop koffie'. Via via stuitte de RAI op de vendingmachine van *Meal Company*. De probleemstelling werd besproken en een aanbieding volgde. Samen met de RAI en leverancier *Deli XL* werd vervolgens het assortiment bepaald.

