



Bedrijfscatering

CONCEPTEN, OPLOSSINGEN EN ASSORTIMENT



HUUSKES
FRESH SINCE 1956



Uw partner in bedrijfscatering

Goede voeding speelt een belangrijke rol in de werkprestaties van mensen. Succesvolle bedrijfscatering kan daar een grote bijdrage aan leveren. Huuskes ondersteunt organisaties hierin met smakvolle assortimenten, transparante kostenbeheersing en leveringen op maat. Vanuit onze partnershipgedachte bieden we professionele ondersteuning bij de selectie van een sterk basisassortiment waar gezonde voeding centraal staat, de inrichting van een gestroomlijnd restaurant en de training van medewerkers. Alles om van uw bedrijfsrestaurant en cateringwensen een groot succes te maken.

OVER HUUSKES

Huuskes is de meest innovatieve foodservice-specialist van Nederland. Vanuit onze passie voor eten en drinken bieden wij een oplossing voor elk culinair vraagstuk. Dit gecombineerd met onze jarenlange ervaring en expertise in verschillende sectoren, maakt dat wij de perfecte foodpartner zijn voor organisaties in:

- Bedrijfscatering
- Zorg
- Horeca

Jarenlange ervaring in foodservice maakt dat we veel kennis en expertise hebben als het gaat om inrichting, implementatie en verandermanagement. Onze specialisten zijn beschikbaar om u op elk moment in het traject bij te staan met slimme adviezen en handige tips.

4 redenen om te kiezen voor Huuskes

1 BREED, VERRASSEND EN KWALITATIEF ASSORTIMENT

Huuskes biedt een assortiment met verrassende producten. Denk aan verse maaltijden, gezonde salades maar ook aan diverse huismerkassortimenten. De perfecte basis waar u het verschil mee maakt.

2 PROFESSIONEEL ADVIES EN TRAINING

Onze specialisten ondersteunen u met advies over zaken als de samenstelling van uw basisassortiment of de routing in uw restaurant. We bieden tevens, eventueel samen met partners, alle trainingen die nodig zijn om snel aan de slag te kunnen.

3 FINANCIIEEL VOORDEEL

Rendabiliteit in uw bedrijfscatering is een must. Huuskes ondersteunt u hierbij met concrete adviezen over de optimalisatie van uw assortiment en dienstverlening.

4 FLEXIBILITEIT

Huuskes produceert zelf producten als maaltijden, salades, rauwkosten en vleeswaren en heeft ook transport in eigen beheer. Dit biedt onze klanten ongekeende flexibiliteit.

Assortiment: smaakvol en verantwoord

Gezonde en smakvolle voeding is de basis voor een goede werkdag. Als werkgever stimuleert u dit door het aanbieden van een verantwoord assortiment eten en drinken. Heerlijke en verantwoorde producten in een slim basisassortiment maken dit mogelijk. Vanuit deze visie biedt Huuskes een groot aanbod voor bedrijfscatering en banqueting.



SOEP VAN DE DAG

Huuskes biedt een breed assortiment soepen. Zowel verse, kant en klare soepen in grootverpakking, als alle denkbare ingrediënten om zelf een smakelijke soep te bereiden. Onze koelverse soepen zijn altijd een gezonde keuze, bereidt met verse producten en passend bij het seizoen.

BROODJES EN SANDWICHES

Kant en klare broodjes of sandwiches voor een snelle lunch of een compleet assortiment verse, luxe ingrediënten om zelf broodjes mee te beleggen. Huuskes biedt verschillende oplossingen voor elke lunch of vergadering.

SALADES, FRUIT, SMOOTHIES EN SAPPEN

Of u nu een saladebar met verschillende soorten verse sla, groenten en slaverijkers wilt aanbieden of verse salades, Huuskes biedt voor beide mogelijkheden uitgekende oplossingen. Denk hierbij ook aan verse fruitsalades, smoothies en sappen.

WARME MAALTIJDEN

Voor bedrijfsrestaurants die naast lunch ook een warme maaltijd willen aanbieden, bieden we een zeer uitgebreid assortiment ambachtelijke warme maaltijden. Huuskes bereidt dagelijks ruim 150 verschillende soorten maaltijden met uitsluitend verse ingrediënten. Zo kunt u uw medewerkers altijd een verantwoorde, gezonde en zeer smaakvolle maaltijd bieden.

U bepaalt zelf uw assortiment. Van een breed assortiment maaltijdcomponenten voor het samenstellen van gevarieerde maaltijden tot een slimme en smakelijke daghap, Huuskes denkt graag met u mee voor de maaltijddoplossing die bij u past. Altijd met als uitgangspunt een rendabele, gezonde en smaakvolle maaltijdvoorziening zonder verspilling.

SNACKS

Alle denkbare snacks zijn leverbaar. Ideaal voor een 'Snack van de dag' cyclus. Daarbij inspireren we u ook graag met een assortiment gezonde snacks.

VEGETARISCH, GLUTEN- & LACTOSEVRIJ

Huuskes biedt tevens een breed assortiment dieetmaaltijden voor bijvoorbeeld vegetarische, glutenvrije en lactosevrije diëten. Zo weet u zeker dat u al uw medewerkers een verantwoorde maaltijd kunt bieden.

ALLES VOOR VERGADERINGEN, BORRELS EN RECEPTIES...

Vers belegde broodjes, overheerlijke salades of smakelijke smoothies: de perfecte ingrediënten voor een zorgeloze en efficiënte vergadering. Huuskes biedt hiervoor samen met haar partners een complete reeks luxe producten. Altijd vers bereid en op maat aangeboden.

Naast passende oplossingen voor vergaderingen bieden we gezamenlijk ook een breed assortiment gevarieerde hapjes, snacks en dranken voor borrels en recepties. Onze specialisten adviseren u graag in de samenstelling van een verrassend aanbod eten en drinken voor deze speciale gelegenheden.

Optimaal bestel- en leveringsgemak

Bestellen bij Huuskes kan in ons zeer gebruiksvriendelijke online bestelsysteem. Om ervoor te zorgen dat u zo eenvoudig mogelijk bestelt, wordt uw kernassortiment in een apart overzicht in dit systeem ingericht. Dit zorgt ervoor dat u nog sneller vindt wat u zoekt. Uiteraard heeft u ook toegang tot het complete Huuskes assortiment met meer dan 40.000 producten.

Wat we binnen vers maken, gaat vers weer naar buiten. De logistiek is in eigen beheer zodat we het zo snel mogelijk bij onze klanten kunnen afleveren. Daar zijn onze transportroutes speciaal op afgestemd. Ook zijn we zeer flexibel in onze aflevertijden. Onze moderne vrachtwagen zijn voorzien van gescheiden koel- en diepvries-

ruimtes, zodat gecombineerde transporten geen enkel probleem zijn. Dit betekent dat klanten kunnen rekenen op maximale flexibiliteit.

PERSONELE DIENSTEN

In samenwerking met een landelijke partner biedt Huuskes mogelijkheden voor de inzet van cateringpersoneel op uw locatie. Naast de inzet van cateringpersoneel biedt deze partner ook integrale maatwerk oplossingen op het gebied van facilitaire diensten als schoonmaak, onderhoud of receptiediensten.

Onze voordelen



EENVOUDIG INZICHT IN UW VERBRUIK

Continu inzicht in uw verbruik krijgt u met behulp van onze management-rapportages. Dit geeft ons gezamenlijk de input die nodig is om uw bedrijfsrestaurant verder te optimaliseren en verbeteren. Samen streven naar een zeer rendabele en succesvolle onderneming, dat is ons doel.



GRIP OP KWALITEIT

Samen zorgen we ervoor dat de kwaliteit, voedselveiligheid en klanttevredenheid in uw bedrijfsrestaurant goed gewaarborgd wordt. Ons geavanceerde kwaliteitssysteem waarborgt in verregaande mate de kwaliteit van onze producten. Daarbij ondersteunen we uw medewerkers graag om dit ook op de werkvloer te waarborgen. Daarnaast bieden we een slim systeem voor het in kaart brengen van de klanttevredenheid in uw restaurant.



DUURZAAMHEID

Samen werken aan een betere wereld voor iedereen. Aandacht voor duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen is voor ons dagelijkse kost. Dit doen we onder andere door eerlijke inkoop, een breed assortiment biologische producten en een wagenpark met hybride, elektrische vrachtwagens. Benieuwd naar wat we nog meer doen? Lees het MVO-verslag op onze website.



INSPIRATIE EN THEMA'S

Periodiek inspireren we u met nieuwe producten, recepten en thema's. Ons Fresh Magazine, dat u periodiek ontvangt, biedt hiervoor alle nodige inspiratie. Altijd rekening houdende met het seizoen, feestdagen, trends en ontwikkelingen.



In 4 stappen aan de slag met Huuskes

1

INVENTARISATIE

Onze adviseurs bezoeken uw locaties om een compleet beeld te krijgen van de bestaande situatie. Hierbij gaan we gezamenlijk in gesprek over uw wensen en alle mogelijkheden die Huuskes biedt om hier invulling aan te geven. Denk hierbij aan de inrichting van uw restaurant, de samenstelling van het kernassortiment, administratieve inrichting, levermogelijkheden en de training van medewerkers.

2

VASTSTELLEN CATERINGCONCEPT

Aan de hand van de inventarisatie wordt het cateringconcept voor uw organisatie vastgesteld. Voor een succesvol cateringconcept is rendabiliteit een must. Huuskes ondersteunt u hierbij door advies te geven over de optimalisatie van het assortiment en dienstverlening. Kostenbesparing door voordeligere alternatieven of slimmere oplossingen zijn een belangrijk onderdeel van de vaststelling van uw cateringconcept.

3

IMPLEMENTATIE & TRAINING

Van bestelinstructies tot inrichting en trainingen. Huuskes ontzorgt u bij de implementatie van het nieuwe cateringconcept. Samen met partners zorgen we ervoor dat u snel aan de slag kunt.

4

RAPPORTAGE & OPTIMALISATIE

Met onze managementrapportages heeft u altijd inzicht in uw verbruik. Deze resultaten zijn een belangrijk uitgangspunt voor de verder optimalisatie van uw bedrijfscatering.

Interesse?

Neem contact op voor een
vrijblijvend kennismakingsgesprek.
Bel 088 38 36 000 of mail naar
info@huuskes.nl



www.huuskes.nl



HUUSKES
FRESH SINCE 1956