

Warung Catering Services ontwikkelt nieuw concept

# Indonesische en Surinaamse maaltijden brengen beleving in koelverse schap

'Blurring' is het nieuwe buzzword in food. Volgens insiders duiden we hiermee het vervagen van de grenzen tussen foodretail en foodservice aan. Kant-en-klare authentieke Indonesische en Surinaamse maaltijden van Warung Catering Services sluiten perfect aan bij deze nieuwe trend. Het is een jonge onderneming, maar met een schat aan ervaring. Warung Catering Services produceert voor horeca, catering en voorverpakte eenpersoonsmaaltijden voor supermarkten. Sinds een half jaar runt het bedrijf ook een gloednieuw restaurant, waar men gezellig kan eten, maar ook maaltijden kan afhalen. Sinds kort is er eveneens een bezorgservice.

## Centrale kooklocatie

In oktober 2013 opende Marcel van Dulken zijn flagship store 'Warung Ventje', een specialiteitenrestaurant en afhaalgelegenheid van authentieke Indonesische gerechten in Rotterdam-Hillegersberg. Het is een onderdeel van een uniek concept, waarbij foodservice en foodretail door elkaar lopen. Afgelopen zomer heeft Ronald Westhoff zich als partner aangesloten bij het bedrijf. Zijn betrokkenheid heeft direct geleid tot een tweetal belangrijke stappen voor Warung Catering Services. In juni 2014 is Warung Catering Services gestart met de introductie van een nieuwe lijn eenpersoons maaltijden onder de merknamen Warung Ventje (Indonesisch) en 'Swietie Kitchen' (Surinaams). Ronald Westhoff: "Indonesische en Surinaamse koks bereiden de maaltijden nu op een centrale kooklocatie. Hier worden

ook de kant-en-klare maaltijden volgens moderne methoden voorverpakt." Marcel van Dulken: "Bovendien voorzien we vanaf deze locatie het restaurant, voor ons een ideaal platform om dicht op de smaakbeleving van de consument te zitten."

## Horeca en foodretail

"We willen het anders, ons doel is het bereiden van authentieke Indonesische en Surinaamse maaltijden en die op een eigentijdse manier presenteren. Daarom hebben we een strak horecaconcept laten ontwikkelen dat kwaliteit, emotie en warmte uitstraalt", aldus Marcel van Dulken. Ronald Westhoff beschikt over een schat aan ervaring, opgedaan in de food bij onder meer Wereldkoks. Marcel van Dulken's achtergrond is de logistiek. Ze kwamen elkaar tegen en raakten direct enthousiast over het idee om op een nieuwe manier inhoud te geven aan het horecaconcept 'Warung Ventje' en dat te verbinden met de productie van kant-en-klare maaltijden en cateringservices. Inmiddels is Versunie overtuigd van de bijzondere kwaliteit en smaak en zijn de Indonesische en Surinaamse maaltijden opgenomen in het versassortiment.

De ondernemers, Ronald Westhoff en Marcel van Dulken, zijn bijzonder ambitieus en hebben al weer een volgende innovatie op stapel staan. Ze hebben een onderscheidend 'shop in shop'-concept in ontwikkeling. Het gaat om een kwalitatief concept dat in de supermarkt geplaatst kan worden en absoluut meerwaarde realiseert. Marcel van Dulken is bijzonder enthousiast: "Ik voorzie dat supermarktondernemers hiermee een mooi middel in handen krijgen om klanten aan hun winkel te binden." Voor meer informatie: Warung Catering Services 070-3077883.

