

Lekker.

by ABSOLUTA.



ZOMER EDITIE

2024



Tom Vinken.
Managing Director
Absoluta

Beste lezer,

Ongeacht het seizoen, ik ben aan het barbecueën. Het samen koken, grillen, bakken en braden met familie en collega's maakt me gelukkig.

Samen eten & drinken maakt sowieso gelukkig en daarom presenteer ik met trots deze zomer editie van Lekker by Absoluta. Een magazine van, voor en door medewerkers en klanten van Absoluta. Een prachtige co-creatie wat enerzijds de diversiteit van Absoluta en ons leveranciersnetwerk laat zien en anderzijds de toffe band die we hebben met onze klanten.

Daag & vraag ons uit voor jouw event. Laat je inspireren, smakelijk!

Tom

Colofon.

Lekker. is een uitgave van Absoluta B.V. en wordt kosteloos verspreid. Lekker. is uitsluitend digitaal verkrijgbaar om het (onnodig) gebruik van papier en plastic te vermijden. Het magazine geeft een inkijkje in Absoluta als organisatie, de samenwerking met haar klanten en de mogelijkheden voor het organiseren van catering op locatie. Redactie, teksten en foto's in handen van Absoluta B.V. Uitgifte juni 2024. Lekker. by Absoluta is een magazine dat is uitgegeven in eigen beheer en maakt alleen gebruik van rechtenvrije foto's of foto's waarvan de rechten toebehoren aan Absoluta BV.

Alles in dit magazine is ter inspiratie, klanten en leveranciers kunnen geen rechten ontleen aan welke inhoud dan ook. Vragen of opmerkingen over dit magazine zijn welkom via lekker@absoluta.nl of via 088-0220300.

Ribs Ribs Ribs.
De kunst van heerlijke spareribs.

6

Grilling the greens.
De lekkerste veggies van de bbq.

10

Account success.
Van aanvraag tot en met succes.

12

Shake it shake it shake it.
Een unieke cocktailparty op kantoor.

16

Catch of the grill.
De perfecte mix van vis en vlees.

20

Is het nou friet of patat?
De populairste aanvraag van het jaar.

22

Een kijkje in onze keuken.
Hoe wij van aanvraag naar offerte gaan.

28

Ice ice baby.
Laat jouw collega's afkoelen deze zomer.

32

Geef bijkantoren ook de hoofdrol.
Column Tom Vinken.

34

Inhoud.

Wie is Absoluta?

Scroll door het wiel voor onze foodmomenten en productgroepen.

Absoluta is al meer dan 15 jaar het #1 office platform van Nederland voor het bestellen van alle zakelijke foodmomenten, taart & gebak, werkfruit en bloemen.

Wij willen met ons gebruiksvriendelijke platform het zakelijk bestellen eenvoudig en leuk maken voor medewerkers en de organisatie. Door samen te werken met meer dan 1000 topleveranciers geven we werkend Nederland toegang tot lokale, gezonde en duurzame voeding. Zo heb je met Absoluta altijd alles lekker geregeld.





Meer dan een "webshop".

Het Absoluta platform is veel meer dan een webshop voor catering. Uiteraard kan je er eenvoudig een vergaderlunch of maaltijd bestellen maar wist je ook dat wij cateringadviseurs voor je paraat hebben staan die je kunnen helpen bij al je events, borrels, buffetten of leveringen op heel veel locaties op dezelfde dag? Geen aanvraag is ons te gek, vraag & daag ons dus uit en we gaan je helpen.



Bij Absoluta doen we dat altijd persoonlijk, dus geen automatische mailings of chatbots! Gewoon een echt iemand die het leuk vindt om je te helpen.

Wat levert je dit op?

Organisatie.

-  Grip & controle over de totale cateringspend.
-  Centrale regie over decentrale inkoop.
-  Uniform aanbod (maatwerk) & lokale leveranciers.
-  Kostenbesparing door administratieve hygiëne.

Medewerkers.

-  Alle zakelijke eet-momenten zonder declaraties.
-  Orders, offertes en concepten.
-  Grote topcaterers en lokale helden in een platform.
-  Service tot achter de komma, altijd persoonlijke adviseur bij de hand.



ABSOLUTA.



Ribs ribs ribs.

Wie houdt er nou niet van een gezellig barbecue samen met al je collega's? Wij bij Absoluta kunnen niet wachten tot het zonnetje echt goed doorbreekt en we weer eens met zijn allen kunnen genieten van heerlijke gerechten van de barbecue. Daarom vinden wij het belangrijk dat al onze klanten hier ook van kunnen genieten.

Door een aanvraag te doen zorgen wij dat op welke locatie dan ook jij met je collega's kunt smullen van een goed verzorgde barbecue. Wil jij met al jouw kantoren tegelijk barbecueën? Geen probleem! Door ons grote netwerk aan leveranciers zorgen wij dat ook dit mogelijk is.

We hebben voor iedere wens een antwoord. Zo hebben we ook vega en halal pakketten. Liever een eigen menu samenstellen? Dan kijken we graag met je mee naar de mogelijkheden.

Simply Grilled.

- Spareribs
- Hamburgers
- Kip saté
- Broodje pulled pork
- Zoete aardappel salade
- Mexicaanse salade
- Brood met smeersels
- Friet
- Diverse sauzen

Vanaf
€38,00 per persoon
Op basis van 50 personen

Grill Feast.

- Short ribs
- Brisket
- Burned ends
- Pulled pork
- Hot dogs
- Zoete aardappelsalade
- Mexicaanse salade
- Brood met smeersels
- Friet
- Diverse sauzen

Vanaf
€53,00 per persoon
Op basis van 50 personen



*Dit wil
ik ook!*





Lekker.

by Chanel Tollenaar - van Dalen #FacilicomSolutions



Chanel Tollenaar - van Dalen.

Manager Services
Facilicom Solutions

Ingrediënten.

Gerookt ontbijtspek | Rundvlees
| Cheddar kaas | Burger buns |
Uien | Karnemelk | Bloem | Ketchup
| Wildkruiden | Basterdsuiker |
Knoflook | Cayenne peper | Zout en
peper

De beste verfrissing?

Een koud biertje!

[Bekijk hier het gehele recept!](#)

Grilling the greens.

Innovatief concept

Grilling the Greens is een innovatief concept dat de traditionele barbecue-ervaring transformeert door de focus te leggen op vegetarische en veganistische gerechten. Deze benadering biedt niet alleen een gezondere optie, maar ook een verrassend scala aan smaken en texturen die vaak over het hoofd worden gezien bij een typische BBQ.

Shared Dinning

Het toffe van dit concept is dat het gepresenteerd kan worden als shared diner. Dit betekent dat de gerechten worden geserveerd in verschillende rondes, waarbij kleine gerechtjes worden gedeeld tussen de gasten.



Dit wil ik ook!
👉

Grilling the Greens.

- Vier out of the box grill gerechten
- Twee kleurrijke salades
- Breekbrood
- Homemade dips
- Sauzen
- Grill chef
- Barbecue

Vanaf
€35,00 per persoon
Op basis van 20 personen

Account success.

Van aanvraag tot succes.

Bij Absoluta. komen dagelijks super leuke aanvragen binnen van onze klanten. Ons team van Account Success pakt al deze aanvragen op en gaan samen met de klant op zoek naar het perfecte antwoord.

Wat is jullie functie binnen Absoluta?

Bette: Ik werk met veel plezier bij Absoluta waar ik leiding geef aan het Customer Succes team. Mijn rol is om te zorgen dat iedereen binnen het team zijn werk goed kan doen en op zijn plek zit. Daarnaast denk ik samen met onze directeur Tom mee over de toekomst van het bedrijf en de richting die we op willen. Mijn titel is officieel Head of Customer Succes.

Kira: Bij Customer Succes ben ik de rechterhand van Bette. Mijn functietitel is Teamlead Customer Success. Dat houdt in dat ik samen met Bette zorg dat het CS team goed loopt en iedereen op zijn plek zit. Daarnaast vervul ik taken als Account Support waarbij we met klanten mee denken over aanvragen en toffe offertes maken.

Wat houdt account success nu precies in?

Bette: Bij Account Succes zijn we vooral bezig met het goed leren kennen van onze klanten en daarbij inspelen op de mogelijkheden en behoeftes die ze hebben.

Kira: Klopt! Ik ben elke dag druk in de weer met toffe offertes, het uitbouwen van bestaande klanten en implementeren van nieuwe klanten. Hierbij heb ik veel contact met onze collega's van Sales en met jou!

Bette: Gezellig!

Hoe ziet jouw week/dag eruit?

Bette: Elke dag is anders bij Absoluta, en dat geldt denk ik voor iedereen. Of niet Kier?

Kira: Zeker weten! Omdat ik een rol heb met meerdere aspecten (CS + teamlead CS + AS red.) bepaal ik elke werkdag waar mijn focus komt te liggen. Daarnaast ben ik elke dag druk bezig met toffe aanvragen of leads, dat kan ineens oppoppen waardoor mijn agenda omgegooid wordt.

Bette: Bij Absoluta is het inderdaad nooit

saai. Omdat onze focus ligt op het blij maken van klanten en geluksmomentjes creëren, bepaalt de actualiteit bij onze klanten ook deels onze agenda. Super veelzijdig en dat houdt ons scherp!

Kira: Nu heb je niet over jouw dag verteld Bet.

Bette: Haha! Mijn dagen zijn inderdaad op sommige vlakken beter te voorspellen. Zo heb ik veel geplande meetings met iedereen in het team om doelen te behalen en voortgang te waarborgen. Ook daarin word ik natuurlijk wel gestuurd in de actualiteit op de werkvloer. Bij ons is niemand vies van een spoedje!

Kira: Leuk juist!

“Daar kunnen we dan met zijn allen trots op zijn.”

Wat is de meest gevraagde aanvraag van het afgelopen jaar?

Kira: Zonder twijfel: frietkarren!

Bette: Of is het patat?

Kira: Hahaha. Zeg jij als Brabander!

Is er ooit een aanvraag binnen gekomen waarvan je dacht dat het nooit zou lukken, maar het uiteindelijk toch is gelukt?

Kira: Ik heb ooit op maandag een aanvraag gekregen voor 5000 petit fours die op woensdagochtend geleverd moesten worden op meer dan 30 locaties. Toen hield ik mijn adem wel eventjes in of dat qua tijd ging lukken.

Bette: En?

Kira: Gelukt! Natuurlijk.

Bette: Natuurlijk! Ik kan me herinneren dat we heel last minute catering moesten regelen voor een hele grote groep. Dat was midden in het weekend, waardoor iedereen moeilijk bereikbaar was. Samen met een collega heb ik vanaf een festivalterrein alles geregeld. Toen heb ik wel even creatief moeten zijn.

Kira: En?

Bette: Gelukt! Uiteraard.

Kira: Natuurlijk!

Wat is het tofste dat je ooit voor een klant hebt kunnen regelen?

Kira: Onlangs hebben de catering mogen verzorgen voor een klant bij de opening van een hele toffe, nieuwe locatie die volledig circulair gebouwd is en in het teken staat van duurzaamheid. Net op dat moment had onze accountmanager partnerships een nieuwe leverancier aangesloten die hier perfect bij paste. Toen kwam alles samen en hebben we een heel tof event neer kunnen zetten.

Bette: Het leuke bij dat soort aanvragen is dat het echt een wisselwerking is tussen de klant, de partner en Absoluta. We vullen elkaar dan aan en kunnen het verschil maken. Ik kan nog wel 100 voorbeelden verzinnen van toffe opdrachten. Elke aanvraag is weer anders en dat maakt het leuk.

Kira: Het leukste is inderdaad wanneer we samen met een klant en partner tot iets heel vets komen. Daar kunnen we dan met zijn allen trots op zijn. Wat voor aanvraag het is maakt dan niet zoveel uit.

Heb je een favoriet soort aanvraag?

Bette: Pfoe. Elke aanvraag heeft weer zijn eigen charme, maar als ik iets moet zeggen dan zijn het de grote aanvragen waar nog weinig kaders zijn. We kunnen dan samen met de klant echt brainstormen en tot iets unieks komen.

Kira: Helemaal mee eens! Ik vind zelf de periode rond de feestdagen ook heel erg leuk. De budgetten zijn dan vaak wat groter en klanten willen graag feestelijk uitpakken. Daar helpen we graag bij!

Kun je Absoluta omschrijven in 3 woorden?

Bette: Positief

Kira: Bruisend

Bette: Gewoon doen

Kira: Dat zijn twee woorden

Bette: Scherp! Dat zijn we ook!

Kira: Haha. Zeker. En bourgondisch, niet te vergeten!

Hoe bevalt het werken bij Absoluta?

Bette: Ik ga al ruim 4,5 jaar elke dag met plezier naar het werk. Dat zegt genoeg denk ik.

Kira: Dat wilde ik ook zeggen. Naast het leuke werk vind ik ook de collega's heel fijn, de sfeer op kantoor is daardoor top.

Bette: Zeker weten! En we zoeken nog een collega voor Customer Success.

Kira: Ik zou het wel weten!

En natuurlijk de belangrijkste vraag, wat is jouw favoriete bbq gerecht?

Kira: Ik ben gek op groentes van de BBQ! Een gepofte aubergine om baba ganoush van te maken of een gegrilde maiskolf met een beetje boter en zout maken mij heel gelukkig.

Bette: Oeh, daar begin ik ook al van te watertanden! Ik heb vrienden met Indische roots en als daar saté op de BBQ gaat dan mag je me echt wakker maken. Oh en een toetje mag ook niet ontbreken vind ik. Gegrilde perzik met een lepel vanilleroom of een smore pakketje en de BBQ is compleet.



Lekker.

by Zahra Bahaj #INGBank



Zahra Bahaj.

Financieel Coach
ING Bank

Ingrediënten.

Lamsvlees | Gele ui |
Verse koriander | Zout |
Ras el hanout |
Komijnpoeder | Zwarte peper

De beste verfrissing?

Marokkaanse Thee

[Bekijk hier het gehele recept!](#)

looff-

Structureel attent zijn zonder gedoe?

Maak kennis met Looff,
dé cadeaushop voor zakelijk Nederland.

Probeer nu gratis



Looff Cadeaushop is onderdeel van de Absoluta familie.

Shake it

Shake it shake it.

Bij Absoluta houden wij van een feestje, dat kan je zien op ons kantoor, in onze vacatures en daar hoort uiteraard een cocktail bij. Als wij dit tof vinden moeten onze klanten dit ook kunnen bestellen, nou hier zijn we dan: de Absoluta cocktailservice!

Samen met meerdere leveranciers kan jij nu een geweldige cocktailservice organiseren op een van, of al jouw locaties. Wij zijn er voor alle collega's en alle locaties door heel Nederland dus daag ons uit zeker uit, daar houden we van!



Cocktails op kantoor

Een bedrijfsfeest of evenement is pas compleet met de juiste sfeer en verfrissende dranken. Stel je voor: een stijlvolle cocktailbar op locatie, waar deskundige bartenders live gepersonaliseerde cocktails voor jouw gasten bereiden. Dit is niet zomaar een bar – het is een ervaring die je evenement naar een hoger niveau tilt.

Persoonlijke touch

Om jouw evenement echt helemaal te laten passen bij jouw bedrijf, kunnen we een cocktail menu samenstellen volledig in de kleuren van het bedrijf! Of je nu kiest voor verfrissende groene mojito's, heerlijke oranje Aperol spritzers of sprankelende gele daiquiri's, de cocktails passen perfect bij jouw bedrijf.

Zie jij het wel zitten om jouw gasten blij te maken met een heerlijke (gepersonaliseerde) cocktail? Denk hierbij aan een richtprijs op basis van 100 personen voor €10,00 pp. Heb je zelf een toffe toevoeging aan de cocktailparty? Laat het ons weten en wij gaan samen met je kijken naar het ideale evenement!

Uiteraard verzorgen we ook alcoholvrije cocktails voor iedereen die nog naar huis moet rijden.

Dit wil ik ook!





Lekker.

by **Ginette Hettema** #ABNAMROBANK



Ginette Hettema.

Secretarial Support
Officer
ABN AMRO BANK

Ingrediënten.

Garnalen | Olijfolie | Knoflook
| Citroen | Peterselie | Grof zout

De beste verfrissing?

Een heerlijk glas droge witte wijn

[Bekijk hier het gehele recept!](#)

Catch of the grill.

Naast de lekkerste vleesgerechten of goed gegrilde groenten van de barbecue, kunnen wij ook altijd goed genieten van heerlijke vis gerechten. We hebben menu's samengesteld die een ideale combi zijn voor de vis en vlees liefhebber.

Er staat ook vis op het menu

Onze visbarbecue-menu's zijn ontworpen om jouw collega's te laten genieten van voortreffelijke gerechten. Er is keuze tussen vlees en vis, zodat je een goede afwisseling hebt aan lekkernijen. Je kunt kiezen uit zorgvuldig samengestelde menu's, waar voor iedere collega wat wils is.

Laat ons je helpen om van jouw volgende bedrijfsbarbecue een groot succes te maken. Neem vandaag nog contact op met Absoluta en ontdek de vele mogelijkheden voor een onvergetelijke visbarbecue-ervaring!



Catch of the Grill Basic.

- Gamba brochettes
- Rode mul filet
- Hamburgers
- Kipsate
- Zoete aardappelsalade
- Mexicaanse salade
- Brood met smeersels
- Friet
- Diverse sauzen

Vanaf
€43,00 per persoon
Op basis van 50 personen

Catch of the Grill Premium.

- Coquilles
- Kabeljauwhaas filet
- Brisket
- Short ribs
- Hot dogs
- Zoete aardappelsalade
- Mexicaanse salade
- Brood met smeersels
- Friet
- Diverse sauzen

Vanaf
€57,00 per persoon
Op basis van 50 personen



Dit wil ik ook!



Is het nou friet of patat?

Dit wil ik ook!
👉

Bij ons op kantoor in het prachtige Brabant is het wel duidelijk, natuurlijk het is friet. Toch spreken we genoeg klanten die graag een patatkraam willen voor een event bij hen op kantoor. En natuurlijk regelen we dat net zo graag!

Kies een van onze pakketten of daag ons uit voor jouw ultieme friet beleving! Ook denken we graag mee aan de dingen waar jij op eerste ogenblik niet aan hebt gedacht. Zoals het regelen van extra kapstokken of prullenbakken.

Smulpakket.

- Een portie friet
- Een snack
- Een blikje drinken
- Diverse sauzen

Snacks: frikandel, kaassoufflé en vegetarische bamischijf.

Vanaf

€10,00 per persoon

Op basis van 150 personen

PartyPakket.

- Onbeperkt friet
- Onbeperkt snacks
- Onbeperkt drinken
- Diverse sauzen

Snacks: frikandel, kroket, bamischijf, kipcorn, viandel, mexicano en kaassoufflé.

Vanaf

€12,00 per persoon

Op basis van 150 personen

Deluxe pakket.

- Onbeperkt friet
- Onbeperkt snacks
- Onbeperkt drinken
- Diverse sauzen

Snacks: frikandel, kroket, bamischijf, kipcorn, viandel, mexicano, kaassoufflé.

Gehaktbal in de jus, hamburgers en broodjes.

Vanaf

€15,00 per persoon

Op basis van 150 personen



Lekker.

by **Kallirroi Tzima** #CEVALogistics



Tzatziki dip.



Kallirroi Tzima.

Management and
Office Assistant
CEVA Logistics

Ingrediënten.

Volle Griekse yoghurt |
Komkommer | Olijfolie | Knoflook |
Limoensap | Zout | Munt | Dille

Het best te combineren met?
Heerlijk vers pita brood

[Bekijk hier het gehele recept!](#)



Wil jij alles lekker op tijd geregeld hebben voor deze feestdagen?

Verras jouw collega's met een lekker kerstontbijt of gezellige borrel.

Schakel ons in!

ABSOLUTA.



Een kijkje in onze keuken.

“Ja ik ken Absoluta, jullie zijn die webshop om eten en drinken te bestellen?” is een veel gehoorde zin in een gesprek met een besteller. Ja dat zijn we zeker, maar we zijn meer!

Absoluta is geen webshop maar een bestelplatform waar meer dan 1000 lokale en landelijke leveranciers samenkomen om zakelijk Nederland te voorzien voor alle foodmomenten, bloemen, werkfruit en taart & gebak. Uiteraard aangevuld met een mooie dienstverlening om organisatie te helpen en te verblijden op het gebied van kwaliteit, facturatie en duurzaamheid.

Uiteraard kan je in het Absoluta platform bestellen, maar wist je dat je ons ook mag gebruiken als adviseur, als cateringspecialist of als vraagbaak...?

Onze collega's zijn gespecialiseerd in het vinden van een passend antwoord op jouw vraag. Het antwoord in deze is een borrel, event of 100 taarten op 100 locaties. Kortom: offerte aanvragen is één van onze focustaken op een werkdag. Met een giga leveranciersnetwerk hebben wij altijd dé partner paraat staan voor jouw aanvraag.

Hoe gaat dit nu precies in zijn werk?

1. Uitvraag.

Jij doet je aanvraag bij ons, dit kan via de email, telefoon, chat, aanvraagformulier of wat dan ook. Onze specialisten komen met je in gesprek om een zo goed mogelijk beeld te krijgen van wat jij zou willen. Dit gaat over product, beleving, budget, planning etc.

2. Plan.

Op basis van jouw verhaal gaan we een plan maken, we zoeken bijvoorbeeld één of meerdere leveranciers en bespreken de mogelijkheden. We maken alle informatie tot een passend voorstel waar jij eenvoudig 'chocolade van kan maken'.

3. Voorstel en overleg.

We bespreken het voorstel en overleggen of dit is wat jij wilt! Gaat dit het event zijn waar je trots op bent, is dit de taart die op alle locaties geleverd gaat worden...? We denken mee en komen samen tot een passend plaatje.

4. Voorbereiding.

Na akkoord gaan we aan de slag om de aanvraaguitwerking voor te bereiden. We informeren de leverancier(s), wanneer nodig bezoeken we de locaties en bespreken we alles voor. Niets laten we aan het toeval over.

5. Moment van de waarheid.

De dag van de waarheid is daar, het event! Uiteraard hebben we alles voorbesproken en weet jij precies wat er gaat gebeuren. De leverancier gaat shinen en jullie kunnen genieten van je event. Uiteraard houden wij vinger aan de pols en helpen we waar nodig.

6. Nabespreken.

Na afloop horen wij graag hoe het is geweest, hopelijk om samen na te genieten maar ook feedback en kritiek is welkom. Daar kunnen we van leren en zullen wij onze leveranciers op challengen. We kijken naar je eventplanning of andere komende aanvragen, want een goede voorbereiding is 80% van het succes, dus hoe eerder we aanhaken hoe beter!

Belofte maakt schuld! Doe je een aanvraag bij Absoluta dan krijg je op dezelfde werkdag altijd een 1e reactie. Doen we dat niet dan ontvang je meteen een wachtverzachter als cadeau. Oh ja, in contact komen doen we altijd persoonlijk. Je krijgt een vast aanspreekpunt en hoeft dus niet te chatten of mailen met een bot of telkens andere collega's jouw verhaal te vertellen.

Contact.

info@absoluta.nl
088 022 0300

**Ja toch, niet dan?
Dat kan maar één ding
betekenen: dit kantoor
staat in Rotterdam.**

Het vernieuwde bankkantoor van ING in Rotterdam is een exemplaar om trots op te zijn. Sfeervol, modern, klantgericht en is gebouwd met een enorme duurzame stempel. Tapijten en vloeren zijn gebruikt en wat wij heel tof vinden: vloeren zijn gemaakt van plastic afval afkomstig uit de Maas.

Toen wij – Absoluta – gevraagd werden om voor de opening mee te denken in een cateringinvulling was de inspiratie niet ver te zoeken. Dat duurzame karakter moest ook terugkomen in het eten en drinken, en dat is gelukt!

Samen met (uiteraard) een lokale partner is er een cateringconcept ingericht voor ING. Veel ingrediënten worden afgekeurd vanwege en verkeerde vorm of een deukje, die 'afdankertjes' hebben wij gebruikt. Duurzame en inclusieve catering van deze tijd. Koffiedik uit de Rotterdamse horeca als vruchtbare ondergrond voor de Rotterdamse (vegan) bitterbal. En wat blijkt, het smaakt geweldig!

En top event met heerlijk eten, gezellig in een toffe omgeving.
Een samenwerking om trots op te zijn! Of nie dan...?



ING 

**Kantoor
ING Huis
Rotterdam.**



Ice ice baby.

Zorg deze zomer voor verkoeling en laat je collega's genieten van heerlijke ijsjes op kantoor!

Zie jij het wel zitten om te zorgen voor verkoeling? Verras ze met een bolletje schepijs, een hele ijscoke of een simpel waterijsje. Neem contact op met ons en dan kijken wij met je mee naar de mogelijkheden!

**#lekker
geregeld
collega**

*Dit wil
ik ook!*



Geef bijkantoren ook de hoofdrol.

Column by **Tom Vinken**.

De afgelopen jaren hebben wij als Absoluta contact met heel veel verschillende organisaties. Vooral veel corporates maar ook facilitaire dienstverleners, contractcaterers en inkooporganisaties. Ik durf één conclusie te trekken: corporates maken facilitair beleid met raakpunten naar duurzaamheid, flexibiliteit, horecabeleving, kosten efficiency, productiviteit en optimale service dat vooral gericht is op de hoofdkantoren. De kleinere kantoren – ook vaak bijkantoren genoemd – hangen er inderdaad ‘bij’. In mijn ogen niet eerlijk en totaal onnodig.

Voorjaar 2024

Ik ben aanwezig bij veel kennissessies en veel klantafspraken. Meetings over bedrijfscatering, het nieuwe werken na corona en het indelen van je bedrijfspanden op basis van de ‘gen-z’ en ‘millennial’ behoeftes. Allemaal stuk voor stuk interessante dagen en afspraken, maar 99% van het verhaal gaat over het grote kantoor. Het kantoor waar honderden misschien wel duizenden collega’s werken. Medewerkers die elkaar twee of drie keer per week opzoeken om te vergaderen, bij te praten en samen te werken. Deze panden zijn voorzien van alle services die FM anno nu te bieden heeft. Een receptie, top beveiliging en parkeervoorzieningen, soms zelfs sportruimtes, mooi interieur gericht op geconcentreerd werken, ontmoeten/ontspannen en vergaderen en bovenal bedrijfscatering inclusief banqueting waar je ‘u’ tegen zegt.

Bedrijfscatering is ‘bedrijfshoreca’ geworden omdat wij allemaal die horecabeleving willen. De eisen en verwachtingen zijn van hoog niveau en gelukkig hebben we in Nederland toporganisaties zoals Hutten, Appel, Vermaat en Eurest die hierin uitblinken. Maar uiteraard met de focus op het pand waar zij zelf actief zijn, het hoofdkantoor.

Op een bijkantoor werken ook collega’s en komen ook gasten...

In veel beleidsplannen staat “uniform aanbod van facility services” en “gelijke behandeling en servicelevels voor alle locaties en medewerkers”, maar in de praktijk is dit heel vaak niet haalbaar. Uiteraard worden panden schoongemaakt, wordt het beveiligd en zijn de werkplekken goed, maar bedrijfshoreca blijft een ‘probleem’. De pauzelunch wordt veelal op een kleiner kantoor niet aangeboden omdat dit niet rendabel aan te bieden is. Laag aantal lunchgebruikers en een zeer afwisselende bezetting maken dit tot een onmogelijke opgave.

“Met het Absoluta platform maak jij centrale regie en beleid over decentraal inkopen mogelijk.”



Veel collega’s begrijpen dit wel, maar banqueting is andere ‘koek’. Vergaderen en trainingslunch, borrels met collega’s, kleine bijeenkomst met gasten of een overwerkavond met collega’s moet toch te faciliteren zijn...

Tot op de dag van vandaag is de oplossing bij veel organisaties en haar locaties lokaal winkelen, declareren en niet kloppende facturen, geen kwaliteitsborging plus honderden leveranciers in een systeem. Uiteraard staat de inrichting haaks op de in alinea één genoemde beleidspunten. Op deze panden werken ook medewerkers die net zoveel recht hebben op een professionele werkomgeving inclusief banqueting, werkfruit, een event en alle andere elementen die horen bij een werkomgeving van nu.

Gelukkig is er een oplossing.

Met het Absoluta platform maak jij centrale regie en beleid over decentraal inkopen mogelijk. Een mooie zin maar wat betekent dit eigenlijk? Heel simpel: we hebben meer dan 1000 topleveranciers door heel Nederland in één platform samengebracht en daar kan je als bedrijf je medewerkers laten winkelen. Bestellingen worden voorzien van een service zodat we het leveranciersaanbod kwalitatief borgen, de orders begeleiden, offerte aanvragen verzorgen en dat alles

met een optimale procesinrichting van bestellen tot en met betalen. Banqueting op de bijkantoren wordt in één klap naar een serviceniveau getild dat het verdient. Sterker nog, de bestelvoorwaarden zijn top en spelen in op de behoefte van de bestellers. 48 of 24 uur voor een meeting bestellen is niet nodig, gewoon inloggen in de ochtend en op dezelfde dag om 12 uur start je de lekkere lunchmeeting.

Toekomstbestendig.

Op deze manier richt je het gehele pallet aan locaties op dezelfde manier in als het gaat om eten, drinken, taart & gebak, werkfruit en bloemen. Alle locaties zijn onderdeel van de beleidsplannen en zelfs de resultaten kunnen gemeten worden. Duurzaamheid, vitaliteit, kwaliteit is niet alleen meer een topic van dat mooie grote hoofdkantoor maar alle locaties doen mee.

Zo geven we de bijkantoren geen bijrol meer.

*Tom Vinken
Managing director
Absoluta*

ABSOLUTA.

ABSOLUTA.

info@absoluta.nl

088 022 0300