

INGE VAN 'T HOOGHE:

catering is zoveel meer dan lekker eten

Een goede cateraar doet meer dan alleen zorgen dat niemand met trek naar huis gaat. Vraag het Inge van 't Hooge, van Catering van 't Hooge en je hoort een verhaal over beleving, verbinding en het belang van alles wat je niet direct ziet. "Wij zorgen voor energie, ritme en sfeer. Als we het goed doen, merk je amper dat we er zijn, maar zou je het meteen voelen als we er niet waren."

Dat Inge weet wat ze doet, is inmiddels breed erkend: ten tijde van dit interview is Van 't Hooge finalist bij de verkiezing Drentse Onderneming van het Jaar. "Een geweldige erkenning," zegt ze trots. "Het voelt als een compliment aan het hele team en de manier waarop we onze dienstverlening steeds blijven vernieuwen."

Lokale ingrediënten en duurzame producten

Catering is, net als licht en geluid, een essentieel onderdeel van het grotere geheel. "Mensen komen voor de inhoud, maar blijven voor de sfeer," zegt Inge.

"Goede hospitality bepaalt voor een groot deel hoe mensen zich voelen op een event. Dat zit in details: wordt er net op tijd een drankje aangereikt? Staat het buffet strategisch opgesteld zodat

Je wil dat mensen meebewegen met het programma, wat je eet en drinkt draagt daaraan bij." Daarom kijkt het team van Catering van 't Hooge altijd goed naar de doelgroep én het type evenement.

"Een groep dames serveer je iets anders dan een zaal vol hoveniers. En bij een staande receptie kies je voor iets wat makkelijk te eten is; bijvoorbeeld een stukje wrap in plaats van een kruimelend pistoletje." Wat Inge zelf belangrijk vindt (en wat ook steeds vaker door opdrachtgevers gewaardeerd wordt) is de herkomst van de gerechten. "We werken graag met lokale ingrediënten en duurzame producten. Dat

geeft het eten niet alleen meer smaak, maar ook meer betekenis."

Samen met opdrachtgevers zoals Niquell denkt ze ver vooruit.

"Als ik weet wanneer een spreker eindigt, weet ik wanneer de soep warm moet zijn. Loopt een programma uit, dan passen we ons aan. Zo zorgen we dat het event blijft 'stromen'; letterlijk en figuurlijk."

Investering met impact

Goede catering is vakwerk en dat heeft een prijs. Inge hoort het vaker: "De kosten bestaan niet alleen uit eten en drinken?!"

Ze snapt de reactie, maar legt ook uit wat er allemaal meespeelt: "Op locatie bouwen we in feite een tijdelijk restaurant," zegt Inge.

"Met materialen, keuken, uitgifte en transport; dat zie je misschien niet aan de buitenkant, maar het is nodig om de kwaliteit te leveren die we willen bieden. Van inkoop tot medewerkers, logistiek, op- en afbouw, styling en duurzaamheid. En dan moet het ook nog lekker zijn en er goed uitzien. Het is geen broodje kaas; het is gastvrijheid in volle glorie." Volgens Inge is catering dan ook een investering die méér oplevert dan een voldaan gevoel. "Het nodigt uit tot netwerken, geeft mensen rust, breekt het programma op natuurlijke wijze en zorgt voor memorabele momenten. Soms is de borrel het punt waarop deals gesloten worden."

Grotere evenementen

Inge zelf wordt heel erg blij van hele grote evenementen. "Al kan ik ook veel voldoening halen uit een intieme bruiloft, hoor."

Ze wacht even en zegt dan met een grote glimlach: "Bij grotere evenementen zijn meer gasten, dus kunnen we meer mensen blij maken met dat waar we goed in zijn: het creëren van smaakvolle momenten!"



Finalist Drentse onderneming van het jaar

er geen file ontstaat? Sluit het aanbod aan op het tijdstip, de doelgroep, het weer?