

Opdrachtgever aan het woord



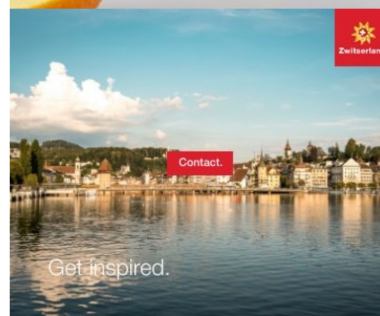
Famous flavours laat de gebaande paden voor de concurrentie

👁 634 📄 0

31 augustus 2023

[Catering en culinair](#) | [Eventleveranciers](#) | [Opdrachtgever aan het woord](#)

De lat ligt altijd hoog bij famous flavours en dat is te zien in alles wat ze doen. Ze hebben het hoger segment omarmd als geen ander, waarbij continu het perfecte samenspel van creatief maatwerk, culinaire signatuur, duurzame catering, bijzondere locaties en maximale ontzorging wordt opgezocht. 'Ons event was een grote hit en onmogelijk zonder famous flavours: de chef-koks, het team van bedienend en barpersoneel, de interactieve en live foodstations, het decor en het thema waren allemaal perfect geregeld en op elkaar afgestemd. Jullie hebben ons ontzorgd tot in de puntjes!', aldus Leo Hopkins Bank of America.



Duurzaamheid is bij ons geen optie, het is de basis

'Famous flavours heeft een duurzame strategie als basis, waarbij de gastronomische gerechten van hoge kwaliteit nooit ten koste mogen gaan van de impact die we maken op het milieu', zegt Jeroen Robberegt, General Manager. 'De huidige manier van consumeren zorgt voor een

extreme druk op het milieu en we zijn er bewust van dat catering hier een belangrijk verschil in kan maken. Daarom integreren we duurzame oplossingen en keuzes in onze gehele keten. Elk seizoen besteden we veel tijd om het nieuwe menu samen te stellen, in samenwerking met lokale en duurzame partners, zodat we zeker zijn van een eerlijke afkomst. Door te werken met seizoensgebonden en lokale producten houden we de milieu impact zo klein mogelijk. Verder zijn we continu op zoek naar smakelijke oplossingen die leiden tot zero footprint, maar wel 100% smaak! Dat doen we bijvoorbeeld door circulaire verwerking van wortel tot loof; van sap voor een smoothie, van worteltaart tot verwerking in pesto. Niets wordt weggegooid!', aldus Jasper Gronert, Executive Chef.

Natuurlijk blijven we uitdagingen hebben binnen onze branche en kunnen we nog veel verder gaan. Het is belangrijk dat we scherp blijven kijken naar nieuwe ontwikkelingen in de markt op het gebied van catering en het inrichten van onze events.

Ontzorging op het hoogste niveau

Jeroen Robberegt: 'Het succes van famous flavours hebben we te danken aan de kwaliteit en diversiteit van ons team. Deze verscheidenheid zorgt ervoor dat wij de beste kwaliteit kunnen leveren in alles wat wij doen. Alle chefs hebben jaren ervaring in een restaurantkeuken en/of high end eventcatering en zijn het verlengstuk van de visie en werkwijze van Jasper Gronert. Onze bediening, projectmanagers, eventplanners en logistieke medewerkers zijn naadloos op elkaar ingewerkt en worden continu getraind en geëvalueerd. We hebben een bewuste keuze gemaakt om altijd met kleine kernteams te werken, die vaak met elkaar opereren en dus op elkaar zijn ingespeeld. Zo bouwen ze een bijzondere band met elkaar op die je direct terugziet in samenwerking, de strakke planning, creatieve voorstellen, de adviserende rol die ze aannemen en de drive waarmee ze onze klanten zorgeloos bedienen. Het is een cadeautje om met zulke gepassioneerde mensen te mogen werken!'

Geen uitdaging te groot, geen geheime locatie onbekend

'Het overtreffen van verwachtingen is bijna een uitdaging geworden, want de gebaande paden laten we voor de concurrenten! Elke keer weer beginnen we aan een blank canvas waarbij we de eisen en wensen van onze klanten mogen omtoveren naar creatief maatwerk en een onvergetelijk event. We zijn altijd out of the box, en dat zie je ook in de concepten die we neerleggen en de inrichting van de locaties. En als kers op de taart creëren we altijd nieuwe en creatieve brandingmogelijkheden op het event', zegt Jeroen Robberegt. 'De hamburgerbroodjes van Bank of America waren de hit van de avond en werden continu gefotografeerd en gedeeld op social media!', liet Leo Hopkins weten, Senior Event Manager van Bank of America.

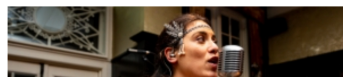
Tags

[Famous Flavours](#) | [Eventleverancier](#)

Gerelateerde bedrijven

- [Famous Flavours](#)

Meer lezen in deze rubriek





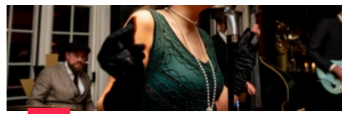
Catering en culinair

Anders dan anders: Carend organiseert congres over palliatieve zorg bij Koninklijke Jaarbeurs



Catering en culinair

Orthodontisten en kaakchirurgen voelen zich thuis in PHIL Haarlem



Catering en culinair

Hoe een consistent thema bijdraagt aan de totaalervaring van jouw evenement



Catering en culinair

Famous flavours laat de gebaande paden voor de concurrentie



Goed artikel?

Schrijf je in net als 37.058 andere professionals en ontvang wekelijks de beste artikelen!

Jouw e-mailadres



Bedrijfssegmenten

Locaties
Bureau- en evenementenorganisatie
Eten & drinken
Evenementenverhuur
Decoratie en standbouw
Vervoer en verkeer
Communicatie, promotie en uitnodigingstraject

Audio en visueel
Incentives & bestemmingen
Verzekeringen
Eventfotografie
Opleidingen
Personeel

Nieuwsrubrieken

Acties
Arrangementen
Audiovisueel
Awards
Beurzen en congressen
Brancheverenigingen
Catering en culinair
City marketing
Destination marketing
Entertainment en theater
Evenement
Evenementenbureau
Eventcase
Eventcolumn
Eventleveranciers
Eventpersonality
Eventstyling
Eventtechnologie

Fotografie
Freelancers
Hybride en online evenementen
In magazine Events
Locaties
Mice
MVO
Onderzoek
Online gespot
Opdrachtgever aan het woord
Opleidingen, trainingen en workshops
Podcast
Samenwerking
Sprekers
Teambuilding
Tips & tricks
Travel
Wet- en regelgeving

Bezoekadres

Nieuwemeerdijk 159
1171 NJ Badhoevedorp

Klantenservice

T 088 8860100
M info@events.nl

Events magazine

Ik ontvang graag het magazine

Ontvang de beste tips & trends

Jouw e-mailadres

