

## **Vacutrade testimonial** Hotel-resto-meetingcenter Intermotel



### **Minder personeel, meer rendement, maximale service.**

Niet alleen is er meer rust en stabiliteit in de zaak gekomen, dankzij de kant-en-klare bereidingen van Vacutrade. “Mevrouw Meyers : Onze foodkost is zelfs gedaald in plaats van gestegen dankzij de rationalisatie van ingrediënten en minder verlies in de keuken. Dat is niet wat je toch zou verwachten want kant-en-klare bereidingen zijn duurder dan de ingrediënten die je zelf kookt. Nooit meer zullen we alles zelf maken.”

#### **7 Pagina's kant en klaar**

“Onze kaart telt 8 pagina's in totaal. 1 Pagina presenteert de specialiteiten van het huis die we zelf bereiden van A tot Z. De overige 7 pagina's presenteren de gerechten die we bereiden op basis van de kant-en-klare maaltijdcomponenten van Vacutrade.”

“Een kok is voor ons technisch uitvoerend personeel.” “Het is voor ons belangrijk dat de zaak verder kan, zelfs als er iemand ziek is, of afwezig is.” Toch baarde enkele jaren geleden, het keukenpersoneel het Intermotel grote zorgen. “We zaten met onze handen in het haar”, vertelt mevrouw Meyers. “We vonden niet langer mensen die zich voor langere termijn wensten te engageren. De personeelwissels volgden elkaar op, en de kwaliteit en service die we hoog in het vaandel voeren, konden we moeilijk bieden. Daarbij kwam dat de koks niet allemaal voldoende technische bagage en vaardigheden hadden. Tot overmaat van ramp wilden een aantal koks onze regels inzake portiegrootte, receptuur en mise-en-place niet volgen. Hoe moet je dan de

klant bedienen die vandaag dezelfde schotel wil als vorige keer?” Daarop gooide het Intermotel het roer om. Men besloot om niet langer alles zelf te laten bereiden door eigen personeel. Men stapte over op de inkoop van verse, vacuüm gegaarde en nagepasturiseerde kant-en-klare bereidingen via Vacutrade.

#### **Van drie naar anderhalf**

Meteen konden we het aantal personeelsleden in de keuken reduceren van drie naar anderhalve mankracht. We spaarden de loonkost van 2 koks uit, en vervingen 1 kok halftijds door een keukenhulp. Ook kochten we een tweede combi-steamer. In combinatie met het gebruik van bereide gerechten kwam er zo snel continuïteit en kwaliteit in de keuken. Het resultaat van dit alles was dat we weer baas werden in onze eigen zaak. Zijn er ook nadelen verbonden aan 'convenience-cooking'? “Ja, er zijn ook nadelen”, vertelt Mevrouw Meyers, “De visporties zijn wat klein, en we hadden graag wat meer vleesbereidingen met aparte sauzen”. “Maar de nadelen wegen niet op tegen de voordelen van kant-en-klare bereidingen. “We hebben een constante, hoge kwaliteit. Onze gerechten zijn lekker en voedzaam. We hebben controle over de grootte en de kostprijs van de porties. We hebben veel minder ingrediënten nodig en dus minder stock. De keuken is nu altijd proper, ook tijdens de dienst. We kunnen met minder mensen, sneller meer porties serveren. En last but not least, we zijn niet langer afhankelijk van het keukenpersoneel. Als er iemand niet is, kunnen we die nu gemakkelijk vervangen.”

#### **Winst en rust**

“Nu kunnen we ons concentreren op de dingen waar wij het verschil mee willen maken naar onze klanten toe. We zijn minder gestresst ook, omdat we weten dat we de zaak onder controle hebben. Dat is een heerlijk gevoel. Per slot van rekening is onze uitbating vandaag veel rendabeler dan voor de tijd dat we met kant-en-klare producten werkten van Vacutrade.”

#### **Meer info**

Mevr. Françoise Meyers & Dhr. Nouwen

#### **INTERHOTEL LUMMEN**

Klaverbladstraat 7

3560 Lummen

**TEL** 013-52 16 16

**FAX** 013-52 20 78

**WEB** <http://www.intermotel.be>