

SAB-team schittert op Trade Fair

Meer dan 15 duizend bezoekers en 1500 standhouders van de driedaagse FloraHolland Trade Fair goed eten en drinken voorzetten. Daarmee waren zo'n 80 SAB'ers drie lange dagen in touw. De beurs, begin november in Aalsmeer, was voor SAB een organisatorisch én culinair hoogstandje.

SAB Evenementen verzorgde de volledige horeca van de FloraHolland Trade Fair 2014, dé internationale handelsbeurs voor de sierteeltbranche. We exploiteerden twee horecapleinen, een van 1100 vierkante meter en een van 600 vierkante meter. Op beide pleinen vonden de bezoekers grote free-flow restaurants waar het eten vers werd bereid en de broodjes, salades en andere heerlijkheden aantrekkelijk werden gepresenteerd.

Voor beursbezoekers en standhouders die uit waren op een snelle snack, sandwich of frisdrank waren er twee kiosken. Iedereen kon gratis koffie of thee halen bij een van de zeven koffiecorners verspreid over de beurs of bij de tien mobiele koffieteams met rugzakjes vol gloeiendhete koffie en thee. Ruim 70 duizend koppen gingen erdoorheen!



Van de grond af

SAB Evenementen heeft alle voorbereidingen voor deze beurs in zes weken moeten realiseren. Sascha van Rheenen was verantwoordelijk voor het evenement. "We hoorden pas kort van tevoren dat we dit mochten gaan doen. Het lastige was dat de beurs in de Aalsmeerse veilinghal was, een gebouw zonder enige horecavoorziening. We moesten dus alles letterlijk van de grond af opbouwen."



Er werd luxe horecameubilair ontworpen en gemaakt, hoge tafels, loungezitzjes en picknickbanken. Er kwamen ovens en fornuizen op krachtstroom vanuit generators, de verse producten werden opgeslagen in koelwagens buiten, voor de aanvoer van water werden speciale leidingen aangelegd. “Dat ging aan het begin van de beurs nog bijna mis, omdat alle standhouders toen nog eventjes hun planten water gingen geven”, zegt Sascha lachend. “Maar dat werd snel opgelost.”

Alle hens aan dek

Het personeel, ruim 80 man sterk, rekruteerde SAB voor deze gelegenheid deels bij het hoofdkantoor. Iedereen werd ingezet, van administratie tot management. Onder leiding van evenementenprofessionals en aan de hand van duidelijke receptkaarten zorgden de teams voor gerechten in grote hoeveelheden. Sascha: “Flink buffelen was dat. Ze stonden er zelf versteld van: duizenden hamburgers, broodjes, salades, maaltijden en koppen soep!”

De samenwerking met de kantoormedewerkers van SAB leverde een groot gevoel van saamhorigheid op, vertelt Sascha. “Een soort bedrijfsuitje was het, maar dan anders. Nu weet iedereen uit eerste hand wat er komt kijken bij zo’n evenement. Alle ingrediënten die nodig zijn, de apparatuur, het servies, de bewegwijzering, de displays... Het was heel speciaal om dit als team te doen.”

Naaldwijk

SAB kan vast uitkijken naar een herhaling van FloraHolland Trade Fair, het beviel de organisatie zo goed dat we in maart in Naaldwijk terug mogen komen. Sascha: “Het is een schitterende beurs, met zoveel bloemen en planten. Het ruikt heerlijk, alle stands zijn even kleurrijk en ook onze eigen restaurants staan vol prachtige planten en bloemen. Ja, ik verheug me daar nu al op!”

Meer informatie SAB Catering: www.sabcatering