

PERSBERICHT

Zwanenburg, 2 november 2016

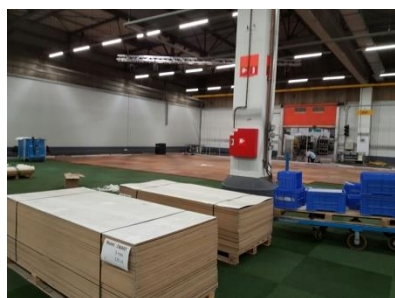


SAB Catering zet veilinghal om in horecaplein voor Trade Fair Aalsmeer 2016

Op de Royal FloraHolland Trade Fair 2016 van 2 tot en met 4 november in Aalsmeer, zet de afdeling Evenementen van SAB Catering een innovatief horecaplein neer in de sfeer van 'rollende keukens'. "Op deze internationale handelsbeurs die zich kenmerkt door innovaties en noviteiten voor de sierteeltbranche, sluit het vernieuwende 'foodtruckconcept' van SAB Evenementen geweldig aan.", aldus Wendy Zandvliet, coördinator Beurzen en Evenementen van opdrachtgever Royal FloraHolland.

Opbouw horecaplein

Sascha van Rheenen, manager SAB Evenementen & Horeca: "Bij deze beurscatering, dat SAB dit jaar voor het derde jaar mag verzorgen voor Royal FloraHolland, ligt vooral een logistieke uitdaging. Om in een lege veilinghal zonder enige horecavoorzieningen, een foodplein neer te zetten waarbij vers beleving de boventoon voert, is een goede voorbereiding essentieel. Dit jaar is er samen met onze opdrachtgever gekozen voor de look & feel van een foodtruckfestival. Met grote afbeeldingen van foodtrucks gekoppeld aan de buffetten wordt de sfeer gecreëerd van 'rollende keukens'. Het liefst hadden wij natuurlijk gekozen voor echte foodtrucks. Dit is helaas wegens veiligheidsvoorschriften van de veilinghallen niet mogelijk.", vertelt Sascha van Rheenen.



Trade Fair 2016

Op de Trade Fair 2016 exploiteert SAB voor ruim 18.000 bezoekers in drie dagen, twee horecapleinen, een van 1100 m2 en een van 500 m2, zeven koffiecorners en een foodkiosk. "Met elke dag 65 enthousiaste SAB'ers wordt er met een goede teamspirit gewerkt", vertelt Sascha van Rheenen. Op beide horecapleinen vinden bezoekers grote free-flow foodtruckbuffetten waar het eten vers wordt bereid, van biologische runderburgers tot Thaise curry. Tijdens de beursdagen verzorgt SAB ook de banqueting bij de uitreiking van de Dutch Flower Awards 2016, evenals de banqueting voor de standhouders bijeenkomst met aansluitend een warm buffet. Voor 650 standhouders worden dagelijks ruim 1300 lunchpakketten verzorgd en de koffie en thee voorziening in de stands zelf.

Opdrachtgever Royal FloraHolland

Coördinator Beurzen en Evenementen van Royal FloraHolland, Wendy Zandvliet: "Van onze huiscateraar SAB Catering verwachten wij niet alleen in de bedrijfsrestaurants op de locaties in Aalsmeer, Naaldwijk en Rijnsburg, ondernemerschap. Ook bij onze events en beurzen als deze, is de expertise en durf in ondernemerschap van SAB iedere keer weer verrassend. Met soms enkele moodboards wordt een idee gelanceerd, dat in de praktijk onze verwachting veelal overstijgt. Dit jaar kwam SAB met het idee om trucks als decor te gebruiken en is er zelfs een heuse groentetuin neergezet op een van de horecapleinen. Dit soort initiatieven, dat natuurlijk goed aansluit op een beurs waarbij 'bloemen en planten' centraal staan, omarmen wij bij Royal FloraHolland. Voor ons is samenwerking op basis van vertrouwen heel belangrijk. In SAB Catering hebben wij zo'n leverancier gevonden!"

Meer informatie SAB Evenementen: <http://www.sabcatering.nl/c-evenementen/>

Meer informatie Royal FloraHolland Trade Fair 2016: www.royalfloraholland.com/tradefair

Bekijk de publicaties in onder andere:

- . <http://www.outofhome-shops.nl/nieuws/catering/sab-catering-verzorgt-weer-catering-floraholland-fair>
- . <http://facto.nl/sab-catering-rollende-keukens/>
- . <http://www.allesovercatering.nl/nieuws/sab-bezorgt-veilinghal-look-feel-foodtruckfestival/>
- . <http://www.bpnieuws.nl/artikel/7873/Zo-tover-je-eeen-veilinghal-om-in-eeen-horecaplein>