



Van links naar rechts: Arjan Wouters, Noud van den Boer, Frans van Dijk

Een kijkje in de keuken *bij Maison van den Boer*

Voor veel ABA-leden en hun gasten is het de normaalste zaak van de wereld dat alles in de ABA-Club of ABA-Lounge rondom thuiswedstrijden van Ajax, het Nederlands elftal en/of concerten tot in de puntjes geregeld is. Daar zorgt Maison van den Boer voor. In deze rubriek 'Achter de Coulissen', letterlijk een kijkje in de keuken van de kwaliteitscateraar.

Maison van den Boer is al vanaf midden jaren tachtig de cateraar van Ajax. De samenwerking begon in De Meer toen daar de skyboxen tegen het dak van de eretribune gebouwd werden. De VIP gasten werden toentertijd onder andere in de tot hospitality ruimte omgebouwde

gymzaal onthaald. Maison van den Boer verzorgde daar de catering, evenals in de bestuurskamer en in het restaurant. Ook bij de Europese wedstrijden in het Olympisch stadion verzorgde Maison van den Boer de 'natjes en de droogjes' voor de wedstrijd, in de rust en



‘Alles draait om kwaliteit, gastvrijheid én het ontzorgen van de opdrachtgever.’

KERNWAARDE

Noud van den Boer: ‘Wat de samenwerking met ABA zo bijzonder maakt, is dat onze mensen en de ABA-leden elkaar reeds lang tegenkomen. Of dat nu in de ABA-Club of ABA-Lounge is, de contacten zijn prettig en persoonlijk. Het mooie van ons vak is dat wij vaak op feesten en gezellige bijeenkomsten de catering verzorgen. Dat geldt ook als onze gasten de ArenA bezoeken. Of het nu om een voetbalwedstrijd of popconcert gaat, onze gasten zijn ‘uit’. Daar spelen wij graag op in, door het de mensen nog meer naar hun zin te maken. Onze kernwaarde is: ‘De hoogste kwaliteit van gastvrijheid.’

MAATWERK

‘Naast de ArenA zijn er nog tal van andere evenementenlocaties waar wij de catering verzorgen’, vervolgt Noud van den Boer. ‘Dat zijn naast voetbalstadions, theaters, bioscopen, congrescentra, musea, enzovoort. Bekende locaties zijn bijvoorbeeld De Beurs van Berlage, het AFAS Circus theater in Scheveningen, Circuitpark Zandvoort, De Doelen in Rotterdam etcetera. In Nederland tellen we ruim twintig externe locaties in ons portfolio. Daarnaast zijn we ook actief op meerdaagse evenementen op het gebied van sport, cultuur en congressen. Verder komt je Maison van den Boer ook tegen op bijzondere feesten en partijen. Onze kracht is dat wij de hoogwaardige kwaliteit van kleinschalige cateringservices op kunnen schalen naar grotere gezelschappen. Alles draait om kwaliteit, gastvrijheid én het ontzorgen van de opdrachtgever, niet te vergeten.’

tijdens de derde helft. Daar is ook de samenwerking met ABA ontstaan. In die tijd werd er een ruimte in het stadion vrijgemaakt en ingericht waar zakenmensen elkaar rondom de voetbalwedstrijden van Ajax konden ontmoeten.

Dat heeft geleid tot de oprichting van de Ajax Business Associates | ABA. Maison van den Boer verzorgde ook tijdens ABA bijeenkomsten de catering. Toen de Amsterdam ArenA geopend werd, stond Maison van den Boer buitenspel. ‘Begrijpelijk’, zegt DGA Noud van den Boer. ‘Eén van de founders van de ArenA was Amsterdam RAI en die had zijn eigen cateringorganisatie. Na zeven jaar hebben wij in goed overleg de activiteiten weer naar ons toegehaald en nu zijn wij alweer ruim 13 jaar de grootste leverancier van catering en partyservice in de Amsterdam ArenA en dus ook aan ABA. De hervatting van de samenwerking met ABA voelde als “welkom thuis” en zo voelt het nog steeds.’



KONINKLIJK

In 1906 wordt Gijsbertus van den Boer eigenaar van een bakkerswinkel in Veghel. Vier jaar later startte hij een banketbakkerij. Onder de nieuwe naam 'Maison van den Boer' werd anno 1920 een lunchroom geopend. Dat was het vertrekpunt voor het uitzendhuis van diners en de basis voor de hedendaagse activiteiten. Het kleine bedrijf is uitgegroeid tot een moderne hospitality-organisatie, maar is nog altijd een familiebedrijf.

Inmiddels is de vierde generatie in charge en zijn er circa 750 mensen werkzaam. Het hoofdkantoor staat in Veghel. In 2006 bestond Maison van den Boer 100 jaar en heeft sindsdien het predicaat 'Koninklijk'. De focus ligt op catering & exploitatie, hospitality en foodservices door heel Nederland, Duitsland en ook daarbuiten.

GEOLIEDE MACHINE

Terug naar de Amsterdam Arena. 'Hier hebben we te maken met verschillende opdrachtgevers, zoals de Arena zelf, Ajax, maar ook de KNVB en /of concertorganisatoren', legt Noud van den Boer uit. 'En ABA natuurlijk. Hoe die samenwerking is? Om een cliché te gebruiken: 'Het draait als een geoliede machine'. Daniëlle en Marjolein zijn daarin 'de spin in het web' tussen de ABA-leden en ons team. In de ABA-Lounge kunnen we voor de wedstrijden tot 250 gasten een diner of lunch serveren. De menu's wisselen en worden voor ieder evenement bekend gemaakt. Als het menu niet aanspreekt, kan er ook à la carte gegeten worden. Dat is best bijzonder', aldus Noud van den Boer.

STRAK TEMPO

'Op het dineren voor de wedstrijd ligt altijd wel een gezonde druk', is de ervaring van de koks Arjan Wouters en Frans van Dijk. 'De gasten komen zo'n ruim twee uur voor de wedstrijd aan tafel. De kunst is om een kwartier voor de aftrap de koffie te serveren. Dit vraagt om een strak tempo. Als de wedstrijd begint hebben wij met onze brigade al een wedstrijd gespeeld. Per seizoen werken we met een vaste staf en een team van in totaal zo'n 90 medewerkers die per wedstrijd of evenement worden ingeroosterd. Als onze vaste klanten gasten uitnodigen, horen wij vaak hoe lekker het eten is. Dat is fijn om te horen, daar doen we het voor. Gasten het naar hun zin maken, is en blijft onze passie.'

PEPTALK

Arjan Wouters: 'Wat ook leuk is, is dat voor iedere wedstrijd ABA bestuurder Peter Brugman in de keuken komt en à la de trainer van Ajax, een peptalk



'Gasten het naar hun zin maken, is en blijft onze passie.'

houdt. Op z'n Amsterdams en uit de grond van z'n hart'. 'Dat werkt', beaamt Frans van Dijk en tekent zijn gedrevenheid. 'Peter heeft onmiskenbaar veel verstand van het vak en is voor ons een kritische, maar oprechte sparringpartner. Hij staat zowel logistiek alsook culinair z'n mannetje. Hij houdt ons scherp. Dat doet hij niet voor zichzelf, maar voor de ABA-leden en hun gasten. Dat waarderen we zeer, want daar doen wij bij Maison van den Boer het ook voor.'