

DELICATESSE CATERING: YOUR PARTNER IN FOOD SOLUTIONS

GENKS CATERINGBEDRIJF NIEUWE TRENDS GAZELLEN AMBASSADEUR 2010!



Voorlopig staat er geen rem op de forse groei van het Genks cateringbedrijf, Delicatesse Catering. Sinds Geert Spapen in 2000 Delicatesse Catering oprichtte, zijn de activiteiten jaarlijks uitgebreid. Deze producent en distributeur van warme maaltijden en vacuüm verpakte gerechten beschikt momenteel over een team van zo'n 100 personeelsleden. Dagelijks worden er 5000 maaltijden bereid en een 15-tal grootkeukens geëxploiteerd. Daarnaast biedt Delicatesse Catering totaaloplossingen voor de privésector. Delicatesse Catering werd als klap op de vuurpijl eind maart Trends Gazellen Ambassadeur voor kleine bedrijven in Limburg. Dit jaar zou de firma eveneens het ISO-22000-certificaat op zak moeten hebben.

OVER DELICATESSE CATERING

Rond 2000 stort industrieel ingenieur Geert Spapen zich op de catering business. Na de opstartfase groeide Delicatesse Catering snel uit tot een gespecialiseerd cateringbedrijf in de bereiding van warme maaltijden en kant-en-klare vacuüm verpakte gerechten. Dagelijks worden er 5000 maaltijden bereid en een 15-tal grootkeukens geëxploiteerd. Het merendeel wordt in de hoofdzetel in Genk geproduceerd en van daaruit verder verdeeld. De regeneratiekeuken in Sint-Niklaas zorgt ervoor dat gemakkelijk heel wat OCMW's in het Waasland kunnen worden voorzien van warme maaltijden. Delicatesse Catering profileerde zich vanaf het begin reeds als cateringbedrijf voor de sociale sector. Het is dan ook niet verwonderlijk dat de klanten voornamelijk rusthuizen, scholen, OCMW's, kinderdagverblijven en verblijfscentra zijn. Daarnaast levert het bedrijf ook cateringdiensten voor de privésector. Op drie jaar tijd verviervoudigde het personeelsbestand, terwijl de omzet vorig jaar met zo'n 45% steeg.

UNIEK CONCEPT

Delicatesse Catering is niet afhankelijk van de infrastructuur van hun klanten omdat ze een eigen centrale keuken hebben, inclusief eigen beenhouwerij en eigen logistiek netwerk. Op die manier kan Delicatesse Catering steeds flexibel en snel aan uw wensen voldoen en de perfecte maatoplossingen bieden.



MAALTIJDEN OP MAAT

Door de nodige know-how in de voedingssector en een uitgebreid netwerk is Delicatesse Catering steeds in staat om op al uw vragen een oplossing te bieden. De gezonde maaltijden die garant staan voor een superieure kwaliteit, zijn samengesteld door diëtisten en afgesteld op het doelpubliek. Bovendien bespaart u heel wat tijd doordat Delicatesse Catering instaat voor de aankoop en de levering van grondstoffen en producten en uw stockvoorraden beheert. Onnodige overschotten worden vermeden en er kan zelfs voor extra personeel worden gezorgd. Leveringen gebeuren het hele jaar door, aangepast aan uw tijdschema!

AMBITIE

Delicatesse Catering wil volop op het elan van inzet, ambitie en kwaliteit doorgaan. Vorig jaar werd 2 miljoen geïnvesteerd in de uitbreiding van zowel keuken, productieruimtes, stockruimtes, burelen en automatisatie. Zo kan de productiecapaciteit verder worden verhoogd en zou Delicatesse Catering tegen 2012 de kaap van 12 miljoen euro omzet moeten bereiken. Met de titel 'Trends Gazellen Ambassadeur 2010 voor kleine ondernemingen' bewijst het Delicatesse Catering nogmaals eens dat het de klappen van de zweep kent.

Delicatesse Catering

Toekomstlaan 22,
3600 Genk
Tel.: 089/84.58.45
Fax: 089/84.58.46

info@delicatessecatering.be
www.delicatessecatering.be