

MAARTENZ CATERING

Drie jaar geleden begon Maarten Nieuwenhuis een eigen cateringzaak: Maartenz Catering. Hij verzorgt ontbijtjes en lunches, maar ook complete diners door heel Nederland. Voor een feest met 1500 gasten, draait hij zijn hand niet om. Omdat ieder bedrijf wel iets te vieren heeft, catert hij diverse gelegenheden. Van een bedrijfsfeest tot Open Huis, Office Cooking of vergaderontbijtjes: Maarten zorgt samen met zijn medewerkers voor bedrijfscatering op maat. Alles wordt toegespitst op de individuele wensen van de gast, met een scherpe prijs-kwaliteitverhouding. Wat de organisatie betreft heeft Nieuwenhuis op het gebied van catering en homecooking alles in huis. Van producten, servies, meubilair tot de aankleding eromheen. Een springkussen of clown voor jeugdige gasten? Ook dat regelt Maartenz Catering. Kijk voor meer informatie over Maartenz Catering op www.maartenzcatering.nl.

“Unieke samenwerking Maartenz Catering en restaurant Klavertje Vier”

Nog niet eerder werkte een restaurant samen met een topcateraar; Maartenz Catering uit Harderwijk en restaurant Klavertje Vier uit Vierhouten gaan een unieke uitdaging aan.

De samenwerking tussen Maarten Nieuwenhuis, eigenaar van Maartenz Catering, en Rieno Bos, chef-kok en eigenaar van Klavertje Vier, is niet toevallig. Nog voordat Nieuwenhuis aan zijn cateringavontuur begon, werkte hij voor diverse toprestaurants, waaronder Klavertje Vier. De basis voor de gerechten wordt in de keuken van Klavertje Vier gelegd. Het ‘afkoken’ gebeurt op locatie door Maartenz Catering. Rieno Bos: „We hebben lange tijd gasten moeten teleurstellen wat de catering voor feesten en partijen betreft. Ik kom als

chef-kok de keuken niet uit, dus organisatorisch gezien was het niet te doen.” Die zorg kan Nieuwenhuis voor Bos uit handen nemen. Het is een win-winsituatie voor beiden. Nieuwenhuis: „De afgelopen drie jaar heb ik met mijn bedrijf kunnen laten zien wat service inhoudt. De kwaliteit heb ik al op grote hoogte kunnen brengen, maar voor het hoogste niveau ontbrak simpelweg de tijd. De samenwerking met Klavertje Vier zorgt ervoor dat ik net die laatste stap naar een compleet aanbod kan maken. Het mooiste aan



onze samenwerking is dat het bij ons draait om de hoogst haalbare service.”

Maarten verzorgt de ‘finishing touch’ van de gerechten die de heren in overleg hebben bedacht. Het resultaat hiervan is een stukje smaakvolle exclusiviteit van beide zaken. De koks koken zoveel mogelijk biologisch: groente wordt gehaald uit de Dorpstuin van Nunspeet en vlees wordt besteld bij een zelfslachtende slager uit Oene. Laura van Putten, gastvrouw bij Klavertje Vier: „We vullen de gerechten daarnaast mooi aan met onze wijnen. We kijken wat de behoefte van de gast is en passen daar de maaltijden en wijnen op aan.”

Maartenz Catering en Klavertje Vier werken enkel en alleen met mooie en verse producten. Toch is het de wens van de gast waar hun business om draait. Een bestellijst? Daar werken ze niet mee, omdat vrijwel alles mogelijk is. Nieuwenhuis: „Van zelfgemaakte bitterballen tot complete diners, iedere dag is voor ons weer anders. Vandaag maken we bijvoorbeeld broodjes

voor een receptie, morgen buffetten voor een Open Huis of een personeelsfeest.”

Door middel van een persoonlijk gesprek met de opdrachtgever proberen de heren erachter te komen wat de gast precies wil. Bos: „Zo heeft Klavertje Vier ooit de catering verzorgd voor een stel dat zijn dertigjarige jubileum vierde. Wat voor diner ze in gedachten hadden? Ze vonden het heel moeilijk om te beslissen, tot we vroegen wat ze bij hun trouwerij hadden gegeten. We hebben een bijzondere variant gemaakt op het diner wat ze destijds hadden genuttigd.” De horeca moet volgens de ondernemers terug naar de wens van de klanten, en hen niet verplichten voor een bepaald pakket te kiezen. Daar zijn de producten van Klavertje Vier en Maartenz Catering ook te veelzijdig voor. Nieuwenhuis: „Daarom noemen wij dit catering op maat, voor elk budget.”

tekst | **ARJAN KLAVER**
fotografie | **ASCHWIN SNEL**



Restaurant
Klavertje Vier

De basis van de keuken van Klavertje Vier is Frans met af en toe een tintje Italiaans. Het restaurant staat drie jaar in de Michelinids en mag zich sinds vorig jaar ‘lens topper’ noemen. Via de site www.iens.nl kunnen bezoekers hun waardering uiten over diverse restaurants door heel Nederland. Klavertje Vier wordt hierbij hoog ingeschaald op het gebied van eten en service. In oktober wordt het restaurant altijd druk bezocht tijdens de Wilddagen. Dit meerdaagse evenement trekt bezoekers uit heel Nederland die op de hapjes van de horecagelegenheden in het Veluwe dorp af komen.

Voor meer informatie over restaurant Klavertje Vier: www.klavertjevier.nl.

MAARTENZ
Catering

Celsiusstraat 17
3846 BK Harderwijk

T 0341 - 41 45 73
info@MaartenzCatering.nl
www.maartenzcatering.nl