



Sebastiaan Schreuder
en Jeroen Boere

NEXT KITCHEN CATERING

EEN LEKKER 500-ERVARING OP DE NETWERKBORREL

NEXT KITCHEN BRENGT RESTAURANTNIVEAU NAAR EVENTS

TEKST: MARIE-LOUISE HOOGENDOORN | FOTOGRAFIE: MENNO RINGNALDA

Om vier uur 's ochtends brandt het licht al in de keuken van Next Kitchen, cateraar en eventpartner uit Nieuwegein. Een team werkt aan een ontbijt voor 240 gasten. Chef Sebastiaan Schreuder – afkomstig uit de keuken van Ciel Bleu – stuurt bij waar nodig.

'Dit kan niet eerder', zegt eigenaar Jeroen Boere. 'Vers is vers. En als je kwaliteit wilt, moet je daar vroeg voor opstaan.' Dat vroege opstaan zijn Jeroen en zijn team gewend. Next Kitchen verzorgde festivals en events waar op één dag tot wel tweeduizend gasten werden bediend.

Zulke aantallen vragen om een goede voorbereiding en logistieke precisie.

'Dat kunnen we', zegt Jeroen. 'En dat hebben we vaak gedaan. De festivalwereld is hectisch en dat geeft energie. Maar waar wij echt blij van worden, is het bedienen van 50 tot 500 gasten. Dan is er ruimte voor nuance. Voor techniek. Voor gerechten die nét wat meer aandacht vragen. Juist dan kunnen we laten zien wat we in huis hebben.'

'Het hoeft niet overdreven. Als het maar goed is'

Jeroen begon achttien jaar geleden voor zichzelf, na zijn tijd als chef bij De Nonnerie. Koken op niveau zat er vanaf het begin in. Ondernemen leerde hem vooral één ding: kiezen. 'Ik vind veel dingen leuk', vertelt hij. 'Maar de rode draad is altijd kwaliteit. Mooie events waar alles tot in de puntjes klopt. Dát is het belangrijkste.'

VAN KEUKENTAFEL NAAR CATERAAR

In het begin werkte hij vanuit huis. Met een website en een keukentafel als uitvalsbasis – iets wat thuis niet altijd even enthousiast werd ontvangen. Van daaruit startte hij een kleine productietak en leverde hij aan bedrijven en cateraars.

Langzaam groeide dat door naar eigen opdrachten en uiteindelijk complete evenementen. Zo ontstond stap voor stap de full-service cateraar die Next Kitchen vandaag is. Bijna alles gebeurt in eigen beheer. Van concept tot uitvoering. Meubilair wordt zelf bedacht en gebouwd: een fietsbuffet, een drankenbar, vliegtuigtrolleys die worden omgebouwd tot ijscoman.

Wie al die ideeën bedenkt? 'Dat doen we samen', zegt hij. 'Ik kom met een idee, het team maakt het beter.' In de loop der jaren groeide Next Kitchen gestaag door. Met de nieuwe hoofdlocatie aan de Industrieweg in Nieuwegein is er nu genoeg ruimte voor de volgende stap. Alles zit er onder één dak: de professionele keuken, de creatieve werkplaats en het kantoor.

Die groei zorgde ook voor een andere focus. 'Tien jaar geleden was ik vooral bezig met opdrachten uitvoeren', zegt Jeroen. 'Nu vind ik het minstens zo belangrijk dat dit een fijne plek is om te werken. Dat het er goed uitziet. Dat mensen hier graag binnenkomen.'

ETEN DAT MEEBEWEEGT

Die aandacht voor kwaliteit zit in details. 'Een bitterbal is niet zomaar een bitterbal', zegt hij. 'Die moet kloppen. Van de ragout tot de korst.'

Bij grotere events draait het om keuzes maken. 'We kiezen er in sommige gevallen bewust voor om geen vis te serveren', zegt Jeroen. 'Omdat het in een bepaalde setting snel uitdroogt. Dan past het niet bij het niveau dat we willen neerzetten. Rood vlees zorgen we dat het rood blijft.

Dat vraagt om techniek en timing.' Die manier van werken zie je terug op locatie. 'Een netwerkborrel is vaak vluchtig. Mensen lopen rond, praten bij en vertrekken weer. Dan moet het concept kloppen.'

Daarom werkt Next Kitchen met kleine gerechten die verspreid over de ruimte op tafel staan. Geen onderbreking van het gesprek, maar eten dat vanzelf onderdeel wordt van de avond. Bijvoorbeeld een warm soepje in een glazen flesje. Kleine gerechten die je in één keer kunt eten, zonder in te leveren op niveau. 'Het moet kloppen in smaak, maar ook in moment', zegt Jeroen.

'Bij een netwerkbijeenkomst willen mensen bewegen', vervolgt hij. 'Je moet het programma van de opdrachtgever ondersteunen, niet in de weg zitten.' Hoewel luxe nog steeds mag, ziet hij de vraag veranderen: minder nadruk op uiterlijk vertoon, meer op kwaliteit en beleving. 'Het hoeft niet overdreven. Als het maar goed is.' Dat zie je ook terug in de keuken. Waar chef Schreuder momenteel mee experimenteert? Hartige macarons. Klein van stuk, maar met een verrassend hart van zout, zoet en een lichte pit.



Next Kitchen
Catering & Events

Next Kitchen Catering

Industrieweg 18
3433 NL Nieuwegein
0302432898 | info@nextkitchen.nl
www.nextkitchen.nl