



PERSBERICHT

Schiedam, 23 september 2015

Prorest Catering lanceert nieuwe concept JUUL

Prorest, onderdeel van Facilicom Services Group, lanceert vandaag een volledig nieuw cateringconcept: JUUL. Het nieuwe concept sluit naadloos aan op de vraag van de gast, de ontwikkelingen in de markt en uiteraard bij de missie en visie van Prorest. Niet voor niets is de pay-off van JUUL dan ook: geeft je energie.

De basis van het nieuwe concept is "lekker eten en drinken". Dat klinkt basaal, maar niet is minder waar. Commercieel directeur van Prorest Catering Patrick Polak legt uit: 'De toegevoegde waarde van eten en drinken in een organisatie wordt steeds belangrijker, omdat je daarmee zowel fysieke als mentale energie in een organisatie kunt brengen. En dat draagt weer bij aan gezondere werknemers en goed werkgeverschap. Wij zijn er namelijk van overtuigd dat voor iedere organisatie geldt dat de medewerkers het belangrijkste kapitaal zijn. Zij maken het verschil en zijn de drijvende kracht achter het succes van een organisatie. En hoe beter de medewerkers in hun vel zitten, hoe beter de organisatie presteert.'

JUUL's gastvrijheid

Deze visie past Prorest ook op de eigen medewerkers toe. Polak vervolgt: 'De cateringmanagers bij JUUL zijn zelf verantwoordelijk voor de menusamenstellingen op de locatie. Ze krijgen vrijheid en we ondersteunen ze in ondernemerschap. Omdat het in onze ogen steeds méér gaat om de gedachte achter het concept, om het verhaal. Uiteraard in combinatie met de juiste uitstraling in een horeca-achtige omgeving, met de gastvrijheid die daar bij komt kijken en met de juiste producten. Het liefst ambachtelijk, zoals de producten van ons eigen label *Met liefde gekozen*. Hierin vallen alleen maar authentieke, ambachtelijke producten waaronder ons eigen brood van de hand van Meester Boulanger Hiljo Hillebrand.'

JUUL als ontmoetingsplek

Een ander bijzonder aspect aan het nieuwe concept zijn de openingstijden. JUUL hanteert ruime openingstijden. Zo wordt het restaurant veel meer een ontmoetingsplek. Patrick licht verder toe: 'Wij geloven dat lunch gelijk staat aan rustmoment. Even de bakens verzetten, andere collega's spreken, aandacht voor jezelf. Waar mensen – naast lekker en gezond eten en drinken – elkaar ontmoeten. Dat is de toekomst.'

Noot aan de redactie:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

Prorest Catering

Babette Sarlet, manager communicatie
Karel Doormanweg 4
3115 JD Schiedam
Tel.: 010 - 298 12 75
Mob: 06-113 930 24
E-mail: bsarlet@facilicom.nl
Website: www.prorest.nl

Over Prorest Catering

Prorest Catering verzorgt het beheer en de exploitatie van bedrijfsrestaurants voor bijna 225 opdrachtgevers. Prorest is actief in contractcatering, transportcatering, scholencatering en projectadviesing en heeft circa 650 werknemers in dienst. Het bedrijf is lid van Veneca, de Vereniging van Nederlandse Cateringorganisaties. Prorest is in bezit van het ISO 9001-2008 certificaat en is gecertificeerd met het PSO-certificaat niveau 3. Kwaliteit, hygiëne, efficiency en een gedegen organisatie zijn daarmee geborgd. Prorest combineert die gedegenheid met een passie voor eten en manifesteert zich als dé betrokken cateraar. Zo brengt Prorest gastvrijheid en professionaliteit in het bedrijfsrestaurant. Prorest Catering is onderdeel van Facilicom Services Group.