



Professionals in uw restaurant



Prorest

De juiste mensen op de juiste plek



Prorest. De juiste mer

A woman with blonde hair, wearing a grey blazer and a light pink scarf, stands smiling next to a man in a black Prorest uniform. The man is holding a large silver tray filled with various sandwiches. The background shows a kitchen with stainless steel counters, a pizza oven, and a display of coffee and fruit. The text "Prorest" is visible on the man's uniform and on a box in the background.

nsen op de juiste plek

Prorest. Brengt professionaliteit in uw restaurant



Bedrijven stellen steeds hogere eisen aan de lunch. Restaurants moeten gezellig en trendy zijn, het eten lekker, gezond en het liefst ook nog duurzaam of zelfs biologisch. De cateringmedewerkers moeten de gasten kennen en precies weten wat ze de mensen moeten aanbieden. De derving moet minimaal zijn en de exploitatie zeer efficiënt. Prorest biedt die professionaliteit.

Een goede inkoop, een strakke organisatie én medewerkers met een passie voor gastvrijheid en lekker eten. Dat zijn de ingrediënten voor een succesvol restaurant. Prorest heeft dat als geen ander begrepen. Alle kennis en ervaring die is opgedaan in vele honderden bedrijfsrestaurants, heeft Prorest samengebald in strakke werkmethodeken. Kwaliteit, hygiëne, efficiency en een gedegen organisatie zijn daarmee geborgd. Maar dat is nog maar de basis. Want bij Prorest combineren we die gedegenheid met passie voor eten. Eten dat lekker en gezond is, bereid met goede basisproducten en trendy ingrediënten. We serveren luxe broodjes, lekkere en verantwoorde snacks, heerlijke salades en lekkere drankjes die ook op de kaart van trendy zaken in de stad niet zouden misstaan. Lunchgerechten die bovendien perfect zijn bereid en in een aangename ambiance worden geserveerd. Door medewerkers die hun gasten kennen en weten wat gastvrijheid is.

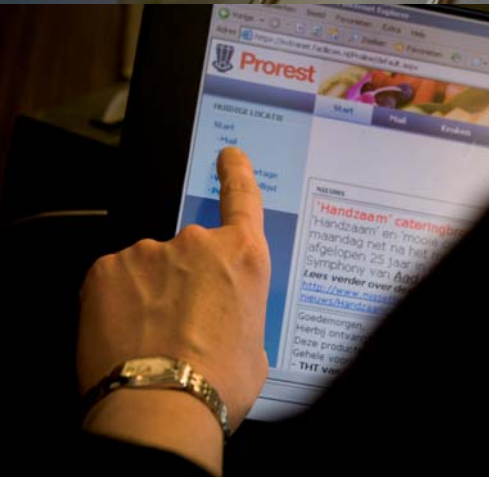
Concurrerend tarief

De gedegen organisatie vormt bij Prorest het fundament voor elk cateringcontract. Maar daar bovenop bouwen we bijna altijd een restaurant op maat. We luisteren goed naar uw wensen. Maken een scherp profiel van elke locatie. Inventariseren de behoeften van de gasten van uw bedrijfsrestaurant.

En komen zo tot een restaurantconcept dat perfect past bij uw bedrijf: in assortiment, sfeer en aankleding. We zoeken daarbij vaak naar meerwaarde. Bijvoorbeeld door het restaurant te laten uitgroeien tot de natuurlijke plek voor vergaderingen en besprekingen met klanten. Of door het bedrijfsrestaurant de centrale ontmoetingsplek te maken door een eigentijdse coffee corner te creëren. Hoe het restaurant er ook uit komt te zien, bij Prorest kunt u altijd kiezen uit elke mogelijke exploitatievorm: een open-boek-contract, exploitatie op basis van een aanneemsom, of (semi-)commerciële exploitatie. Omdat Prorest zeer bedreven is in het efficiënt exploiteren van bedrijfsrestaurants, werken we veel vaker dan andere cateraars op basis van een aanneemsom. Dan wordt u dus nooit geconfronteerd met budgetoverschrijdingen op de afgesproken budgetonderdelen. Dankzij onze strakke werkorganisatie kunnen we u die prettige zekerheid ook nog eens bieden tegen een tarief dat concurrerend is.

Topproducten

Goede producten zijn essentieel in een restaurant. Daarom werkt Prorest in het restaurant én in de keuken voornamelijk met A-merken. Dankzij onze grote inkoopkracht kunnen we die kwaliteit bieden tegen een goede prijs. Prorest ziet deze leveranciers bovendien als belangrijke partners in de keten en werkt dan ook intensief met ze samen om bijvoorbeeld assortiment, productsamenstellingen, bereidingsmethodes, productveiligheid en zelfs verpakking en vervoer te verbeteren. Het zijn technische zaken waar we u als opdrachtgever niet gauw mee lastig zullen vallen en waar gasten al helemaal niets van hoeven te weten, maar die er wel toe bijdragen dat hun Prorest-lunch in werkelijk alle opzichten goed, gezond en verantwoord is.



Alles draait om organisatie

Prorest is al jaren gecertificeerd volgens ISO 9001:2000. Elke cateringcrew verricht dagelijks een kwaliteitsmeting die wordt vastgelegd in de computer. De kwaliteitsmanager geeft adviezen, past objectdraaiboeken en procedures aan als actualiteit of regelgeving daarom vragen en licht jaarlijks elk restaurant geheel door. Door de voortdurende metingen zijn zelfs kleine, incidentele afwijkingen direct bij te sturen. De nauwgezette manier van werken zorgt tegelijkertijd voor een uitstekende beheersing van de kosten. Door bovendien veel aandacht te besteden aan ergonomie en verzuimpreventie weten we het ziekteverzuim structureel lager te houden dan gemiddeld in de branche.

Prorest. Maakt uw lunches lekker, gezond, duurzaam en biologisch



Ook voor vergaderingen, tussendoortjes en partijen

Prorest doet méér dan alleen een lekkere en gezonde lunch serveren. We verzorgen koffie en thee, steeds vaker door het inrichten van een eigentijdse coffee corner. Natuurlijk kunt u op ons rekenen voor de vergaderservice, desgewenst met luxe broodjes, salades, vers fruit en gezonde drankjes. In de ochtend of middag kunnen we alle medewerkers aangenaam verrassen met onze cateringcar met gezonde tussendoortjes en drankjes. We verzorgen het diner voor mensen die moeten overwerken, ook als dat slechts incidenteel gebeurt. En voor uw receptie of productpresentatie verzorgen we zelfs de partycatering.

Prorest Pluspunt

Een gegarandeerde kwaliteit



De lunch is een welkom rustpunt in een hectische werkdag. Organisaties en medewerkers zien een goed verzorgde catering dan ook steeds vaker als een belangrijke secundaire arbeidsvoorwaarde. Een gezellig restaurant draagt bovendien bij aan de werksfeer en de uitstraling van het bedrijf. En als zo'n restaurant ook gezonde en verantwoorde lunchgerechten biedt, past het ook nog eens perfect in het gezondheidsbeleid.

Lekker en gezond gaan steeds vaker samen. Steeds meer mensen realiseren zich hoe belangrijk goede voeding is als ze zich prettig willen voelen. Ze zoeken naar authentieke en pure producten, vaak biologisch of toch in ieder geval duurzaam geproduceerd. Prorest vertaalt deze trend naar het bedrijfsrestaurant. We bouwen steeds vaker bestaande restaurants om tot trendy locaties met een horeca-uitstraling. Binnen zo'n ambiance bieden we lunchgerechten die niet alleen lekker zijn, maar ook gezond en indien gewenst voldoen aan de normen van 'Ik Kies Bewust'. Ook letten we op duurzaamheid en kiezen we waar mogelijk voor biologisch. Bij verschillende organisaties hebben we zelfs het totale assortiment herzien en is nu maar liefst 60 procent van het gehele aanbod duurzaam, gezond, fair trade én biologisch.

Gezond eten stimuleren

Prorest stimuleert gezond en verantwoord eten. Lang voor de invoering van 'Ik Kies Bewust' had Prorest al een eigen lijn gezonde producten. Tegenwoordig voeren we niet alleen tal van verpakte producten die aan de 'Ik Kies Bewust'-richtlijnen voldoen, maar zijn we gecertificeerd om in al onze restaurants ook broodjes, soepen en salades vers te bereiden die voldoen aan deze strenge richtlijnen. In overleg met opdrachtgevers

vervangen we op steeds meer locaties alle koffie door fair trade-koffie. Alle vis die Prorest in de restaurants serveert en verwerkt, is goede vis die niet wordt overbevist of die zorgvuldig is gekweekt. Snacks zijn van gezondere samenstelling en worden op een verantwoorde manier bereid. Vaak bieden we ze aan in kleinere porties. Alle melk en steeds meer andere zuivelproducten zijn biologisch. Prorest is een overtuigd deelnemer aan het overheidsprogramma om het aandeel biologisch en duurzaam in de bedrijfsrestaurants te vergroten. Ook andere initiatieven, bijvoorbeeld voor het tegengaan van overgewicht, steunen we. Ze vormen voor ons een leidraad bij het inkopen van producten, het bedenken van recepten en het bereiden van lunchproducten.

Natural Delicious

Lekker, vers, natuurlijk en gezond komen samen in Natural Delicious, een Prorest-concept dat bovendien een horeca-beleving biedt. Eigenlijk mag Natural Delicious geen concept heten: het is een nieuwe invulling van eten en drinken in het bedrijfsrestaurant. En hoe dat wordt ingevuld, kan per locatie verschillen. Bepalende elementen zijn de sandwichbar waar mensen à la minute luxe broodjes kunnen laten samenstellen, gezonde drankjes, een uitgebreide saladebar, lekkere wokmaaltijden en bijzondere soepen met verse toppings. Natural Delicious draagt positief bij aan de uitstraling van het bedrijf, past uitstekend bij het bevorderen van een gezonde levensstijl en is naadloos in te passen in het beleid om maatschappelijk verantwoord te ondernemen. De eigentijdse producten, de aangepaste styling van het restaurant en de horeca-beleving zorgen ervoor dat mensen opvallend makkelijk overstappen op meer gezond en biologisch, zelfs als ze daar iets meer voor moeten betalen. Invoering van Natural Delicious leidt bij de meeste restaurants zelfs tot meer gasten die per bezoek vaak méér besteden.

Prorest. Geheel gericht op de wensen van u en uw gasten



U wilt een restaurant dat precies past bij uw wensen. Dat door zoveel mogelijk gasten wordt bezocht. Waar gasten graag terugkomen omdat ze zich welkom voelen en omdat ze er lekker kunnen eten, in een sfeer die ze aanspreekt en tegen een prijs die ze passend vinden. Daarom levert Prorest voor iedere locatie in feite maatwerk. En dat kan heel ver gaan. Van alleen het vaststellen van het assortiment, tot het meedenken over de bouw van een geheel nieuw restaurant.

Prorest is geen cateraar met één standaardconcept. Integendeel. Prorest levert in feite op elke locatie maatwerk. Zelfs bij bedrijven met meerdere restaurants kijken we per locatie naar het soort werk dat uw medewerkers verrichten en de samenstelling van de populatie. Waar nodig inventariseren we al de wensen die gasten hebben. Die informatie gebruiken we bij het bepalen van de aankleding, het vaststellen van het assortiment, het opstellen van het exploitatiemodel en de bijbehorende prijzen, de training en instructie van de cateringmedewerkers. Natuurlijk allemaal in overleg met u. Want we begrijpen heel goed dat de beleving van het restaurant een grote bijdrage kan leveren aan het werkplezier van de medewerkers en de uitstraling van uw bedrijf. En dat de lunch een belangrijke drager kan zijn van het gezondheidsbeleid dat u nastreeft.

Eigentijdse restaurantconcepten

Bij dienstverlenende organisaties, in de kennissector, bij bedrijven met flexibele arbeidstijden en in panden waar veel publiek komt, is de behoefte groot aan eigentijdse restaurantconcepten. Prorest zoekt dan naar een passend

assortiment dat vaak wisselt en de gasten blijvend weet te verrassen. We passen openingstijden aan en bieden bijvoorbeeld de hele dag door wisselende gerechten, desgewenst met bediening, in de sfeer van een brasserie, met koks die het eten à la minute en in het zicht van de gasten bereiden. Maar ook als u geen behoefte heeft aan al deze extra's, zal uw restaurant geen standaardrestaurant worden. Alle cateringmedewerkers van Prorest worden getraind om goed te kijken wat hun gasten precies willen. Ze kunnen van dag tot dag zelf het aanbod te bepalen. En we voeden ze voortdurend met spannende recepten waar ze zelf een selectie uit kunnen maken. Daarbij hebben ze de keuze uit een breed assortiment, bestaand uit producten die we zorgvuldig hebben geselecteerd op kwaliteit, smaak en prijs. Zo kunnen we werkelijk in elk restaurant een aanbod creëren dat precies past bij wat u en uw gasten wensen.

Catering by Design

Bij Prorest gaan we overigens nog veel verder in het leveren van maatwerk. Voor sommige bedrijven denken we zelfs vanaf het prille begin mee over totaalconcept, routing, sfeer, inrichting, naamgeving en eetconcept en zelfs de bouw, verbouw of restyling van het restaurant. In samenspraak met alle andere betrokkenen creëren we dan een restaurant dat in zijn geheel uniek is. Een verregaande vorm van meedenken die we ook een naam hebben gegeven: Catering by Design®. Het is een concept dat eigenlijk heel logisch is: want als de cateraar ook is betrokken bij *design* en *build*, kan hij veel makkelijker excelleren in de fase van *maintain* en *operate*. En omdat we erg overtuigd zijn van deze integrale aanpak, zijn we vaak bereid om een contract af te sluiten waarbij Prorest nog meer risico neemt.

Prorest Pluspunt Maatwerk en eigentijdse concepten



Open voor ontbijt, lunch en diner

Het bedrijfsrestaurant als echt restaurant: opdrachtgevers vragen er steeds vaker om. Bedrijven met flexibele arbeidstijden bieden hun medewerkers daarmee de mogelijkheid de spits te mijden: ze kunnen eerder van huis of langer doorwerken want ze hebben de gelegenheid op het werk te ontbijten of te dineren. Het is ook een uitkomst voor mensen die de stress willen vermijden van na het werk nog boodschappen moeten doen en koken. Prorest speelt daar op in met een restaurant dat een vers, gevarieerd en gezond assortiment biedt. De sfeer wordt aangepast aan het eetmoment, zodat mensen ook graag gebruik maken van deze mogelijkheden.



Prorest. Professionals met een passie voor gastvrijheid en lekker eten



De kassa als kenniscentrum

Het Proline-kassasysteem van Prorest is eigenlijk geen kassa, maar een computer die ook kan afrekenen. De Proline-kassa staat permanent in verbinding met het computernetwerk van Prorest, waardoor het mogelijk is prijzen op afstand aan te passen en recepturen landelijk te verspreiden. Meetgegevens worden met behulp van deze computer geregistreerd en zijn dus meteen digitaal beschikbaar. Al deze administratieve gegevens worden op centraal niveau verwerkt, uw cateringcrew kan zich dus volledig concentreren op de dienstverlening. Overigens is het Proline-kassasysteem ook geschikt voor zelfbediening: u kunt er dus voor kiezen de kassier uit te sparen.

Prorest Pluspunt

Betrokken cateraar



Met Prorest krijgt u professionals met passie in uw restaurant. Alle cateringmedewerkers hebben een passie voor lekker eten en gastvrijheid en hebben professionaliteit en vakmanschap hoog in het vaandel staan. Prorest levert een uitstekende begeleiding, zorgt voor ontplooiingsmogelijkheden en peilt voortdurend de medewerkerstevredenheid. Het ziekteverzuim is dan ook opmerkelijk laag. Daarmee is de continuïteit in uw restaurant gegarandeerd en blijft de kwaliteit constant op een hoog niveau.

De medewerkers van Prorest excelleren in dienstverlening. We selecteren ze op gastvrijheid, representativiteit en betrokkenheid. Vervolgens leiden we ze op in professionaliteit en kwaliteit conform de eisen van de Stichting Opleiding Contract Catering (OCC). Nemen we medewerkers over van uw bedrijf of van een andere cateraar, dan zorgen we ervoor dat ook zij door middel van opleidingen, informatiebijeenkomsten, ons in eigen beheer ontwikkelde e-learning-programma en inwerkstages snel vertrouwd raken met de manier van werken bij Prorest. Ook dan krijgt uw restaurant er dus meteen professionals met passie bij. Doordat het ziekteverzuim bij Prorest structureel lager is dan het branchegemiddelde, is de continuïteit groot en ziet u dus altijd dezelfde gezichten in uw restaurant. Doordat de medewerkers tevreden zijn en veel ontplooiingsmogelijkheden hebben, zijn ze uiterst loyaal en is het verloop gering.

Betrokken medewerkers

Goede ingrediënten en een strakke organisatie zijn essentieel voor een goede catering, maar het zijn de mensen die het

maken. Prorest zorgt dan ook uitstekend voor zijn medewerkers. Veel aandacht voor arbeidsomstandigheden en ergonomie, goede ondersteuning en begeleiding, korte lijnen, een open sfeer en regelmatige onderzoeken naar de medewerkers-tevredenheid maken dat onze mensen zich prettig voelen, betrokken zijn en kwaliteit leveren. Door beheerders en managers ontplooiingsmogelijkheden te bieden via onze eigen Prorest Master Class en de managementdevelopment-programma's van moederbedrijf Facilicom, weten we ze te boeien en te binden. Zo blijven hun kennis, ervaring en creativiteit behouden voor de organisatie. Daarom kunnen we onze werkmethodeken zelfs na twintig jaar nog steeds verfijnen, weten we de efficiency telkens verder te verhogen en zijn we als geen ander in staat om op een innovatieve manier te blijven meedenken met onze opdrachtgevers.

Vaste invallers

Zelfs een medewerker van Prorest gaat wel eens op vakantie of is wel eens ziek. Maar uw restaurant moet natuurlijk wel elke dag gewoon draaien. Alle rayons van Prorest beschikken daarom over een eigen regioteam dat bijspringt waar het nodig is. Of het nu gaat om een cateringmedewerker, de kok of de restaurantmanager: we zorgen altijd voor vervanging op gelijkwaardig niveau. Het zijn ervaren medewerkers die beschikken over de objectdraaiboeken van alle restaurants in hun rayon en zich snel de bijzonderheden van uw locatie eigen kunnen maken. Dus ook bij ziekte of vakantie van de vaste medewerkers kan uw restaurant gewoon open en is de kwaliteit van het eten en de dienstverlening van hetzelfde hoge niveau. Ook dan kunnen uw medewerkers net zo smakelijk lunchen als altijd, in de sfeer die ze gewend zijn.

Prorest. De Prorest Plusformule

De aanpak van Prorest is zo consequent dat kan wordt gesproken van een formule: de Prorest Plusformule. We zetten onze pluspunten nog een keer op een rij.

Professionals in uw restaurant

Prorest werkt met strakke werkmethodeken. Kwaliteit, hygiëne, efficiency en een gedegen organisatie zijn daarmee geborgd. We combineren die gedegenheid bovendien met een passie voor lekker eten. Samen is dat hét recept voor een succesvol restaurant.

Lekker, gezond, duurzaam en biologisch

Prorest maakt lunchen niet alleen lekker, maar ook gezond. Zelfs veel verse gerechten voldoen bij ons aan de richtlijnen van 'Ik Kies Bewust'. We letten bovendien op duurzaamheid en kiezen steeds vaker voor biologisch.

Maatwerk en eigentijdse concepten

Prorest levert in feite voor elk restaurant maatwerk. We luisteren goed naar uw wensen en stellen een profiel op voor elke locatie. Het resulteert vaak in eigentijdse restaurants die een grote bijdrage leveren aan het werkplezier van de medewerkers en de uitstraling van het bedrijf.

Passie voor gastvrijheid en lekker eten

Prorest werkt met cateringmedewerkers die zijn geselecteerd op gastvrijheid, representativiteit en betrokkenheid. Doordat we veel aandacht geven aan opleiden en trainen, worden zelfs de medewerkers die we overnemen al snel professionals met een passie voor gastvrijheid en lekker eten.

Betrokken cateraar

Prorest is oprecht betrokken bij elk restaurant. We willen graag een duurzame verbintenis aangaan met u en uw gasten. Die betrokkenheid vindt u ook terug bij onze cateringmedewerkers: zij worden getraind en gestimuleerd om goed in te spelen op de (veranderende) wensen van de gasten op uw locatie.

Een gegarandeerde kwaliteit

Prorest is gecertificeerd volgens ISO 9001:2000. Dagelijkse kwaliteitsmetingen garanderen de kwaliteit in de restaurants. Elke locatie wordt eens per jaar door onze kwaliteitsmanager geheel doorgelicht en door externe deskundigen bacteriologisch onderzocht. Resultaten zijn altijd meteen digitaal beschikbaar, ook voor u als opdrachtgever.

Resultaatgericht werken

Prorest is zeer bedreven in het efficiënt exploiteren van restaurants. Daarom werken we graag op basis van resultaatgerichte aanneemsommen. U bent dan verzekerd van een vaste, scherpe prijs en wordt nooit geconfronteerd met budgetoverschrijdingen.

Zeer ervaren in het overnemen van restaurants

Prorest is zeer ervaren in het overnemen van restaurants. We weten elk restaurant snel om te vormen tot een efficiënt Prorest-restaurant met betrokken en goed opgeleide medewerkers, een aangename ambiance en een ruime keuze aan lekkere en gezonde producten.

Platte en flexibele organisatie

De strakke werkmethodeken past Prorest ook toe op zichzelf. Onze platte organisatiestructuur, de efficiënte back office en de slechts kleine staf zorgen voor korte lijnen en een directe betrokkenheid van iedereen bij de operatie.

Onderdeel van facilitair totaaloplosser Facilicom

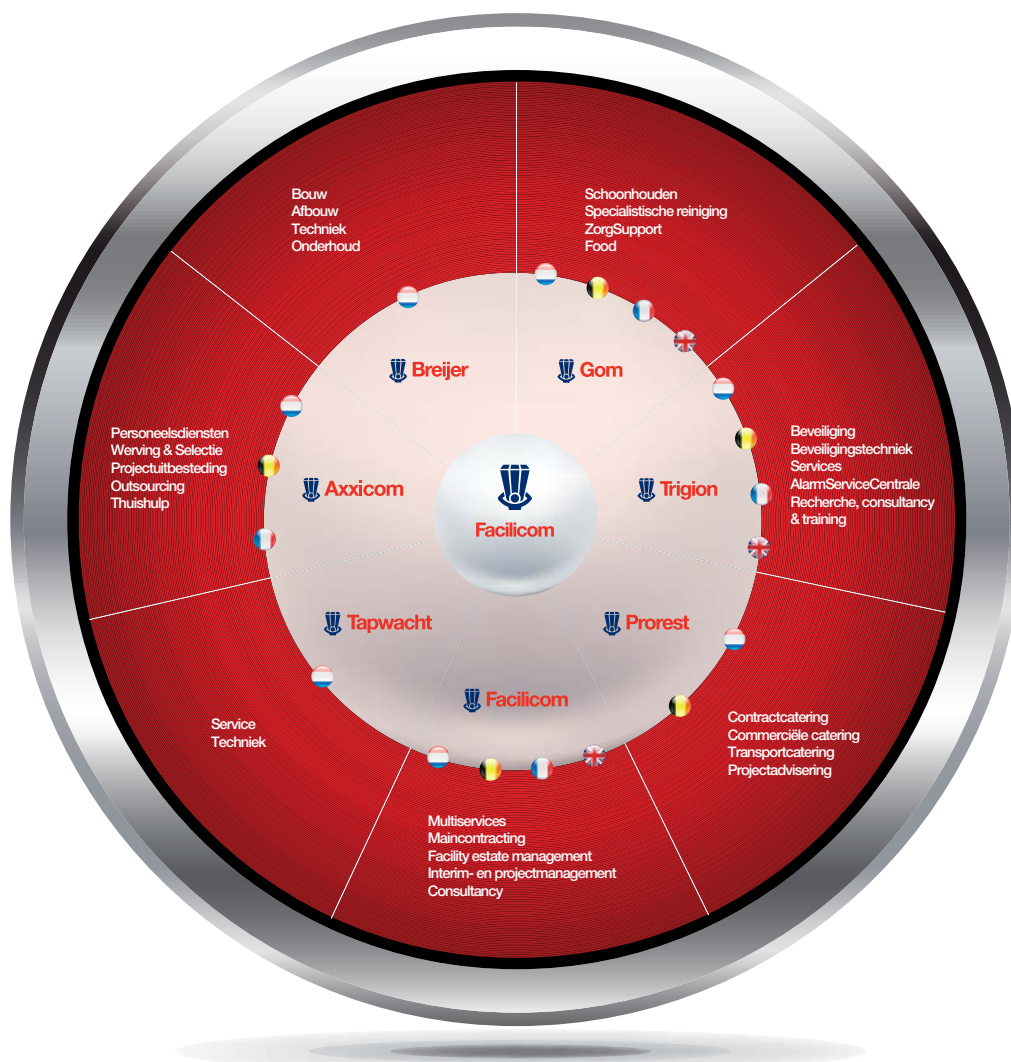
Doordat Prorest onderdeel uitmaakt van Facilicom, is continuïteit een zekerheid. Bovendien kan Facilicom u als opdrachtgever alle facilitaire zorg uit handen nemen. Samen met onze zusterbedrijven zijn we als geen ander in staat om combinatiecontracten af te spreken die ook financieel zeer interessant zijn.



Prorest. Onderdeel van Facilicom

Facilicom is een Nederlandse onderneming die facilitaire diensten verricht voor bedrijven, organisaties, overheden en instellingen. Facilicom is onder meer actief in schoonhouden, beveiliging, bedrijfscatering, personeelsdiensten, facilitair management, bouw en installatie en horecatechniek en levert voor steeds meer opdrachtgevers combinaties van diensten, gebundeld tot één geïntegreerd pakket. Facilicom Services Group telt ruim 30.000 medewerkers en is actief in Nederland, België, Frankrijk en Engeland.

Facilitaire werkgebieden van Facilicom





Karel Doormanweg 4
3115 JD Schiedam
Postbus 144
3100 AC Schiedam
tel. (010) 298 11 99
fax (010) 298 12 55
info@prorest.nl
www.prorest.nl

Contractcatering
Commerciële catering
Transportcatering
Projectadviesing

Onderdeel van Facilicom

Bedrijven van Facilicom

Facilicom Facility Solutions
Trigion Beveiliging
Gom Schoonhouden
Prorest Catering
Axxicom Personeelsdiensten
Breijer Bouw en Installatie
Tapwacht Service en Techniek

