



Modern ambachtelijke en typisch Hollandse cateringconcepten

DUTCH
FOOD CONCEPTS



POP-UP | FESTIVALS | BEURZEN | THEMAPARKEN | EVENTS

Dutch Food Concepts, event- en beurscateraar van Hollandse lekkernijen



Als partner van event-, beurs- en festivalcateraaars verzorgen wij de catering van typisch Nederlandse, ambachtelijke lekkernijen. Zowel in binnen- en buitenland. Van RAI Amsterdam, Madurodam en Circuit Park Zandvoort tot Kingsland, Flying Dutch en de Sail Amsterdam. Wij begrijpen als geen ander wat ervoor nodig is om op volle toeren te draaien bij evenementen en op locaties met grote bezoekersaantallen. Op volle snelheid, met hoge capaciteit en ambachtelijke kwaliteit. Een meerwaarde voor bezoeker én organisatie.

Onze cateringconcepten bieden gerenommeerde merken en bedrijven de mogelijkheid hun zichtbaarheid en toegankelijkheid te vergroten. Op landelijke en wereldwijd bekende locaties, waar we Hollandse lekkernijen op een frisse en originele manier presenteren. Onze speciaal ontwikkelde en zeer flexibele mobiele units kunnen fungeren als blikvanger of juist opgaan in de sfeer van een locatie of evenement. Traditionele, Hollandse producten komen daarmee helemaal tot leven op events, beurzen, festivals en in pop-up-stores.

De merken van Dutch Food Concepts voeren allemaal hun eigen identiteit, maar hebben wel hetzelfde DNA. Met vezels als liefde voor ambacht, smaak, professionaliteit, innovatie en ruimte voor fun en plezier.



Eatdutchwaffles

De traditionele Nederlandse stroopwafel als een modern en ambachtelijk product.



De PoffertjesBar

De PoffertjesBar geeft een volledig nieuwe dimensie aan oma's authentieke poffertjesrecept.



CrêpesHouse

Een ambachtelijke en smakelijke knipoog naar onze Nederlandse pannenkoek.



Oliebolls

Wat is er traditioneler dan een oliebol? Met ons concept Oliebolls gieten wij de vertrouwde oliebol in een fris en smakelijk jasje.



Belgium Waffles

Hét ambachtelijk gebakken product van onze zuiderburen, dat wij met ons grote wafelhart graag omarmen.



Tortilla Wraps

Nieuw & gezond concept! Een frisse snack met verse ingrediënten, echt voor tussen-door. Vanuit onze speciale foodtrailer.



Broodje Beemster

Van de lekkerste plak kaas tot het leukste cateringconcept. Het traditionele broodje kaas hebben we samen met Beemster omgetoverd tot een smakelijk cateringconcept.



TastyTosti

'More than just bread, ham and cheese!' Onder dat motto maken we op drukbezochte locatie in Nederland de lekkerste tosti's!



Sweetlilly

De suikerspin is een guilty pleasure van veel (jong)volwassenen. Sweetlilly biedt een zoete belevenis om je vingers bij af te likken.



PopFun

Altijd vers van de popcornpers, een vrolijke noot op elk evenement.

Dutch Food Court Alle concepten van Dutch Food Concepts zijn zowel apart als gezamenlijk inzetbaar. Denk eens aan het opbouwen van een compleet Dutch Food Court voor een beurs of ander evenement. Maak het zo smakelijk als je zelf wilt. Onze mobiele units nemen weinig ruimte in, waardoor ze ook geschikt zijn voor projecten over de landgrenzen.



Eatdutchwaffles. Dat is andere koek



Het internationale stroopwafelmerk Eatdutchwaffles zet de traditionele Nederlandse stroopwafel neer als een modern en ambachtelijk product. Deze hoofdingrediënten komen terug in de smaak van de stroopwafels en in de uitstraling van de zelf ontwikkelde stroopwafelunits. De moderne uitstraling en ambachtelijke smaakbeleving slaan aan op alle denkbare locaties en evenementen.

Buiten de dorpsmarkt en braderie is de oer-Hollandse stroopwafel uit het beeld verdwenen. Voornaamste reden is dat de uitstraling en de beleving van een marktkoopman niet aansluit op de bezoekers van bijvoorbeeld een (vak)beurs, festival of themapark. Daar brengt Eatdutchwaffles verandering in. Met als smakelijke optie een stroopwafel-unit (kraam, bar of pop-up) in eigen huisstijl of thema!

Wie kan de geur van verse stroopwafels weerstaan? Wat een smakelijke verrassing voor bezoekers van jouw beurs, bedrijfsfeest of sportevenement! Met onze mobiele stroopwafelunits staan wij op evenementen met bezoekersaantallen uiteenlopend van enkele tientallen tot tienduizenden om jouw bedrijf te promoten. Dat betekent mouwen opstropen, bakken en meedenken met de klant. Daarbij kunnen we onze stroopwafelunits zelfs helemaal aankleden in de stijl van jouw bedrijf. Eatdutchwaffles is inmiddels een bekend gezicht op grote festivals en (vak- en publieks) beurzen.



Ambachtelijke uitstraling op locatie?

Als innovatief stroopwafelmerk heeft Eatdutchwaffles de productbeleving van de verse, ambachtelijk gemaakte stroopwafel gevangen in een professioneel merkconcept. Resultaat is ons ambachtelijke pop-up-concept, dat we kunnen aanpassen aan de verkoop-omgeving. Zo staan we met onze pop-upconcepten op grote locaties als de Amsterdam RAI en Keukenhof. Eatdutchwaffles werkt daar samen met de grootste cateraars van Nederland.

Altijd een smakelijke belevenis



Poffertjes. Original Dutch recipe

PoffertjesBar

ORIGINAL DUTCH RECIPE

De PoffertjesBar is een smakelijk cateringconcept, dat een volledig nieuwe dimensie geeft aan oma's authentieke poffertjesrecept. Op een relatief kleine oppervlakte kunnen veel gasten genieten van deze overheerlijke Nederlandse lekkernij. Van absolute meerwaarde voor elk denkbaar evenement.

De PoffertjesBar introduceert niet alleen een modern ambachtelijke concept rondom poffertjes, maar geeft organisaties ook nog eens de kans om gasten te laten genieten van deze overheerlijke Nederlandse lekkernij. Altijd op ambachtelijke wijze bereid, door getrainde medewerkers. De meerwaarde van de PoffertjesBar is heel eenvoudig: van poffertjes eten een ware belevenis maken.



Poffertjes - of 'Dutch mini pancakes', zoals wij het vaak uitleggen aan buitenlandse gasten - zijn onlosmakelijk verbonden aan onze Nederlandse traditie. Nederlands meest bekende fun food krijgt dankzij deze Poffertjes-Bar een moderne en hippe uitstraling.

Maak je geen zorgen, een opfrisbeurt aan het concept betekent natuurlijk niet dat er iets verandert aan het recept. In de poffertjes die wij voorschotelen, proeven de bezoekers altijd de Nederlandse ambacht. The original Dutch recipe.

Op Keukenhof exploiteren wij de Poffertjesboerderij. Dé cateringlocatie centraal in dit mooiste lentepark ter wereld. In dit authentieke onderkomen staat de pure ambacht centraal. Ons werk in de altijd gezellig drukke PoffertjesBoerderij bewijst dat wij als geen ander in staat zijn ons concept aan te passen naar de wens van de opdrachtgever en de locatie.

Pure ambacht



CrêpesHouse. Pick your own flavour

CrêpesHouse
pick your own flavour

Het internationaal georiënteerde CrêpesHouse is een ambachtelijke en smakelijke knipoog naar onze Nederlandse pannenkoek. Wie op zoek is naar een lekkere crêpe, hoeft niet langer de landgrenzen over. Die kan naar het CrêpesHouse! Het CrêpesHouse kan ook naar jou toekomen, op alle denkbare evenementlocaties. Met onze mobiele units kunnen we eindeloos veel kanten op voor de lekkerste crêpes.

Dutch Food Concepts bouwt ook crêperies als pop-upstore voor gewenste periodes, locaties en evenementen. Bij het Crêpeshouse worden de crêpes altijd op ambachtelijke wijze bereid. Het beslag op de gloedhete crêpesplaat strijken onze crêpes-kunstenaars met de hand vlak. En heel handig, ook voor de wachttijden: het bakken van crêpes is een magische beleving. Dus kijken en smullen maar!



Bij het Crêpeshouse ben je vrij om een keuze te maken uit de beschikbare toppings, zoals chocolade, aardbeienjam, stroop of slagroom. Heel even hebben we nog nagedacht om te spelen met de Nederlandse variant, want het concept had natuurlijk ook gewoon 'FlensjesHouse' kunnen heten, maar crêpes ligt bij ons toch lekkerder op de tong.



Oliebolls. Real dutch treat!



Bij Dutch Food Concepts kun je een oliebollenkraam huren voor elk denkbaar evenement; van kerstmarkten en winterfestivals tot bedrijfsfeesten en netwerkborrels. Met ons concept Oliebolls gieten wij de vertrouwde oliebol in een smakelijk jasje. Uiteraard zonder te knoeien met het recept voor de echte Hollandse oliebol. Verwacht geen traditionele oliebollenkraam. Wij passen ons concept aan op jouw omgeving, met flexibele units of in (bijvoorbeeld) chalets.

Zo hebben wij op het Allerhande Kerstfestival van 2015 een compleet oliebollenplein ingericht met houten chalets om vervolgens ruim 25.000 oliebollen te bakken. Deze opdracht was de start van het concept Oliebolls, waarmee Dutch Food Concepts de traditionele oliebol in een fris en smakelijk jasje giet. Het hele jaar door is de oliebol het product om bijvoorbeeld vernieuwing te vieren. Oliebollen in de zomer zijn een gegarandeerde en originele verrassing.



Het kalenderjaar op z'n Hollands afsluiten? Het einde van je boekjaar op smakelijke wijze vieren? Of gewoon midden in het jaar iedereen verrassen? Verse oliebollen zijn het ideale relatiegeschenk voor zowel medewerkers, klanten als prospects. Dankzij Oliebolls wordt het eten van deze oud-Hollandse lekkernij een onvergetelijke ervaring.



Oliebolls is een ideaal concept voor bedrijven, instellingen en andere organisaties die mensen willen verrassen met een oud-Hollandse lekkernij. Of die mensen nu medewerkers, opdrachtgevers, leveranciers of bezoekers van een evenement zijn. Met Oliebolls maak je iedereen blij. En niet alleen rond oudjaar, maar het hele jaar door. Altijd en overal een smakelijke belevens.

Einde jaar op smakelijke wijze vieren?





Belgium Waffles. Taste the Original



Hét ambachtelijk gebakken product van onze zuiderburen, dat wij met ons grote wafelhart graag omarmen. Deze Belgium Waffles maken we ter plekke klaar, zodat de bezoekers dit staaltje vakmanschap met eigen ogen kunnen aanschouwen. Om de authenticiteit van de Luikse wafels te koesteren, halen we de ingrediënten en deegbollen voor deze zoete lekkernij rechtstreeks uit de beste bakkerijen in België. Bij grote aantallen is het eventueel mogelijk de wafels vooraf vers af te bakken.



Luikse wafels zijn over de hele wereld een begrip. Tot ver buiten België en Nederland smullen mensen van deze zoete lekkernij en genieten ze van ons modern ambachtelijke concept. Om de samenwerking tussen Nederland en België te laten zien, hebben creatieve geesten zelfs het initiatief genomen om Luikse wafels te combineren met de Nederlandse stroopwafels.

Luikse wafels zijn van zichzelf – vanwege de suikerstukjes in de wafel - al lekker zoet. Voor nog meer smaak en een luxe uitstraling kunnen we Belgium Waffles ook beleggen met toppings als kersen, aardbeien en nootjes. En als je namens een bedrijf of merk Belgium Waffles wil (laten) uitdelen, kun je zelfs nog kiezen voor verschillende groottes. Beleving en ambachtelijke smaak gegarandeerd.

Belgium Waffles. Voor nog meer smaak en luxe!





De gezonde snack voor elke gelegenheid



Het nieuwste concept van Dutch Food Concepts is Tortilla Wraps! Een gezonde aanvulling op onze zoete lekkernijen. Heerlijk voor tussendoor. Een frisse snack met verse en gezonde ingrediënten. Bezoekers van jouw event kunnen daarbij zelf de kleur en smaak bepalen, dankzij de keuze uit diverse soorten wraps: gerookte kip, gerookte zalm, parmaham of de vegetarische caprese. Het concept Tortilla Wraps krijgt extra smoeel door onze speciale, moderne en hippe foodtrailer. Een echte eyecatcher op elk evenement. Opvallend én compact!



Tortilla Wraps.
Lekker in je vel!

Tortilla Wraps past als concept helemaal bij deze tijd; bij mensen die leven in het nu, met oog op morgen. Fris van geest en lekker in hun vel. Enjoying life, achieving goals. Zonder daar de hele tijd bij stil staan. Een snelle hap hoort bij hun gejaagde leven en bij een druk evenement, maar ze willen wel proeven wat ze eten. En zich daarna beter voelen. Frisser, verser. Scherp. Ready to go!

Broodje Beemster. Meer kracht. Meer smaak



FOODSERVICE

Nederlands bekendste lunchproduct: een lekker broodje kaas. En bij de mensen van Beemster is ambachtelijk het toverwoord. Niet zo vreemd dus dat Beemster voor het ontwikkelen van een smakelijk cateringconcept bij ons aanklopte. Speciaal voor evenementen waar bezoekers met een lekker broodje kaas hun honger kunnen stillen.

Beemster heeft de kaasmakerij gemoderniseerd, maar toch kiezen ze er nog steeds voor om de kaas op ambachtelijke wijze te maken. De kaasmeester roert bijvoorbeeld de wrongel, waar we kaas van maken, nog steeds handmatig. En de kaas mag bij Beemster nog op eigen tempo rijpen. Die ambachtelijke filosofie hebben wij verwerkt in de uitstraling en beleving van ons Broodje Beemster-concept.



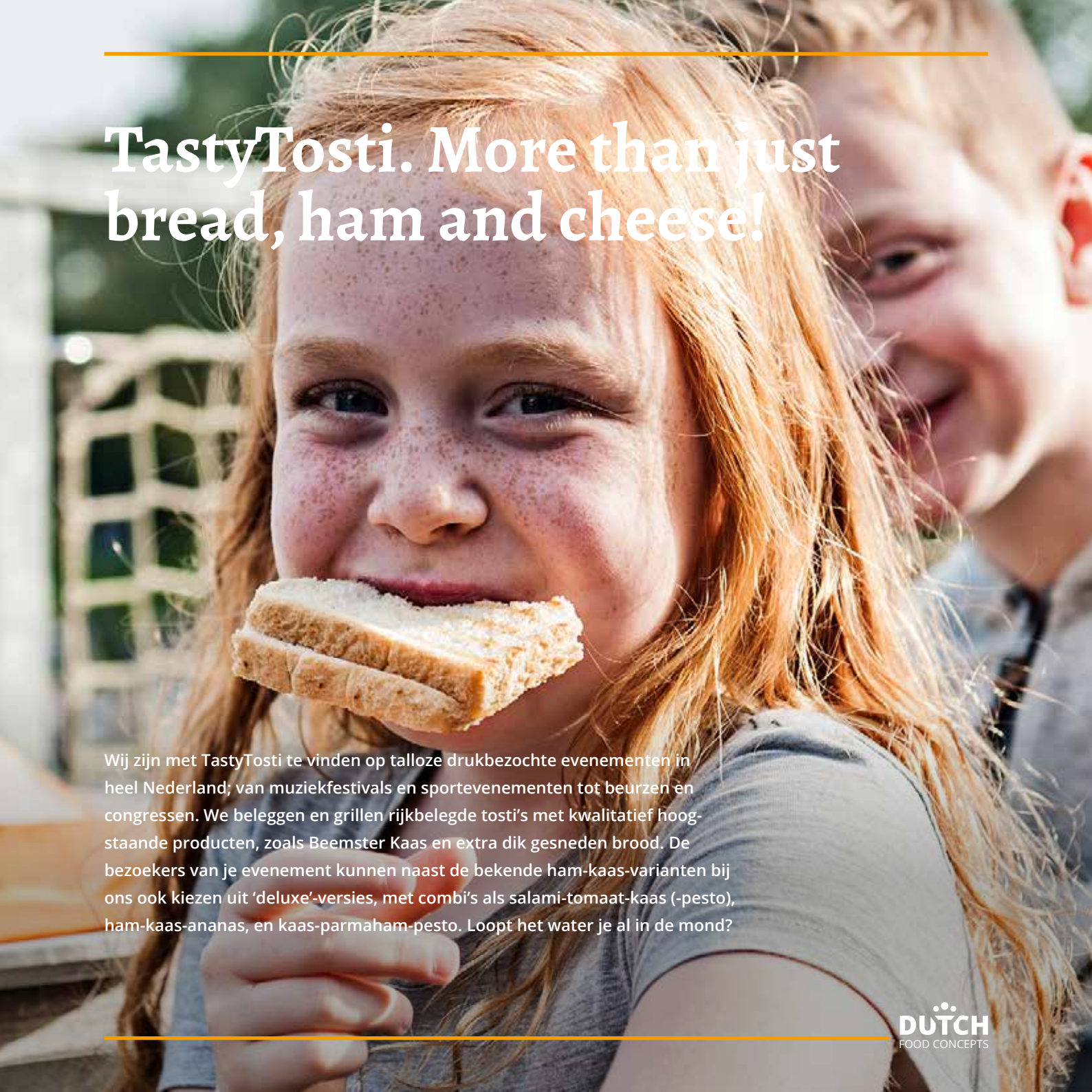
Dankzij de samenwerking met Beemster verkopen we broodjes kaas op verschillende locaties in Nederland én maken we het hele jaar door, overal in het land, promotie voor dit bekende merk. Dat doen we door blokjes en broodjes kaas klaar te maken om uit te delen aan bezoekers van evenementen. Het geheim van deze krachtige samenwerking is de combi van het sterke merk van Beemster en de conceptmatige aanpak van Dutch Food Concepts.



Lekker in de hand, een lust voor het oog



Dutch Food Concepts presenteert het geheel vernieuwde cateringconcept: TastyTosti! Onder het motto: 'More than just bread, ham and cheese' hebben we TastyTosti omgetoverd tot meer dan alleen een smakelijk cateringconcept. Samen met Beemster hebben we ook de verpakking en het gebruik van overige ingrediënten goed onder de loep genomen. Met als resultaat een product dat heerlijk smaakt, lekker in de hand ligt én een lust voor het oog is!



TastyTosti. More than just bread, ham and cheese!

Wij zijn met TastyTosti te vinden op talloze drukbezochte evenementen in heel Nederland; van muzikfestivals en sportevenementen tot beurzen en congressen. We beleggen en grillen rijkbelegde tosti's met kwalitatief hoogstaande producten, zoals Beemster Kaas en extra dik gesneden brood. De bezoekers van je evenement kunnen naast de bekende ham-kaas-varianten bij ons ook kiezen uit 'deluxe'-versies, met combi's als salami-tomaat-kaas (-pesto), ham-kaas-ananas, en kaas-parmaham-pesto. Loopt het water je al in de mond?



Om je vingers bij af te likken...



Sweet Lilly. Suikerspinnen en meer lekkers.

Suikerspinnen zijn niet alleen populair bij kinderen, maar zijn ook een guilty pleasure van veel (jong) volwassenen. Lekker kleverig en zoet, om je vingers bij af te likken. Ze laten je weer even jong voelen, een kind misschien zelfs. Suikerspinnen hebben iets ondeugends, en in de vorm van het concept SweetLilly doen ze het goed op elk denkbaar evenement



Popfun. Voor een knallend feest.

Bij een knallend feest hoort een bakje verse popcorn, zoet of zout. Alleen die lekkere popcorngeur al kan niemand weerstaan. Onze PopFun is altijd vers van de popcorn-pers, een vrolijke noot op elk evenement. En onze popcornmachines kunnen een capaciteit leveren waar bioscopen jaloers op zijn.

Altijd vers!



Pop-up stores en Mobiele units

DUTCH
FOOD CONCEPTS

Dutch Food Concepts is gespecialiseerd in de catering van fun food, in de vorm van mobiele units en de realisatie van pop-up stores. We zijn dé totaalaanbieder van typisch Nederlandse foodconcepten voor de evenementenbranche. Het interessante is dat je elk van deze concepten zowel apart als gezamenlijk kan inzetten; zo kunnen wij met onze units een compleet Dutch Food Court opzetten. Je kunt het zo uitgebreid en smakelijk maken als je zelf wilt.

Groot voordeel is de flexibiliteit van onze mobiele units, die weinig ruimte innemen. We zijn ook flexibel in de zin dat het mogelijk is elke dag te schitteren met een ander concept. Denk aan stroopwafels op dag 1, poffertjes op dag 2 en crêpes op dag 3.

En nog een leuke twist: het is mogelijk onze pop-up stores helemaal in te richten (met branding) naar jouw wensen.

Mouwen opstropen en knallen

Op het tempo van de beats uit de boxen, kunnen wij ook losgaan op *festivals en dancefeesten. Denk aan OranjeRock, Kingsland en Flying Dutch. En dat betekent mouwen opstropen en knallen. Wij weten niet beter. Sterker nog, dan zijn we helemaal in ons element. Wij begrijpen dus als geen ander wat er voor nodig is om op volle toeren te draaien bij evenementen met grote bezoekersaantallen. Op hoge snelheid, met hoge kwaliteit.





Smakelijke aanvulling op elke beurs!

Voet aan de grond krijgen op beurzen?

Op zoek naar een ijsbreker om bezoekers naar je stand te lokken? Of als organisator op zoek een smakelijke aanvulling voor de beursvloer? Beurslocaties als Amsterdam RAI, Jaarbeurs Utrecht en World Forum zijn voor ons al jaren bekend terrein. Wij voelen ons helemaal thuis op (vak)beurzen.

Onze ervaren eventmanagers weten precies wat een smakelijke promotie op stand of beurs kan betekenen en hoe dit het beste nieuwe verkoopleads kan genereren. Nederlandse beursgebouwen kennen voor ons geen geheimen, maar wij gaan net zo makkelijk met onze units naar een buitenlandse beurs. Al het regelwerk met de beurs of organisatie nemen wij daarbij volledig uit handen.

Hoe kom je als een van de vele serieuze bedrijven op een beurs in contact met bezoekers? Een verse stroopwafel of portie poffertjes is de ideale ijsbreker. Uiteenlopende bedrijven in de ICT, industrie en luchtvaart hebben dit kunstje inmiddels met ons vertoond.

Aankleding naar eigen smaak

Door een unit in eigen huisstijl blijf je dicht bij jezelf, terwijl je bezoekers aantrekt met die heerlijke geur van verse producten. Sterker nog, bezoekers zullen het gelukzalige gevoel van een verse stroopwafel of portie poffertjes onlosmakelijk verbinden met wat ze zien. Onze getrainde medewerkers denken mee met de klant en zijn een perfecte aanvulling op het beursteam.

Eigen identiteit

Door de unit volledig te stylen in jouw eigen huisstijl, beklijft de boodschap die je wilt uitstralen. Of je nu kiest voor een authentieke unit, een bar of voor onze speciale cateringunit voor op reis. En natuurlijk kun je altijd kiezen voor de authentieke stijl van het concept zelf. Onze conceptontwikkelaar ontwerpt zonder moeite een unit die past bij de huisstijl van jouw bedrijf.



Een andere wereld

Bezoekers van een dierentuin of pretpark wanen zich in een andere wereld. De kunst is de verkozen thematiek overal op het park terug te laten komen. Ook in de catering. Bij het smullen van een verse stroopwafel, een portie poffertjes of een bakje popcorn. Onze speciale fun-foodconcepten toveren een glimlach op ieders gezicht; hoe oud de bezoekers ook zijn, waar we ze ook vandaan komen.

De meerwaarde van samenwerken met Dutch Food Concepts zit 'm in onze conceptmatige benadering. Wij zijn in staat om de beleving van het pretpark terug te laten komen in het cateringconcept, en dat kan zo ver gaan als je wilt. Van de complete (her)inrichting van een bestaande cateringlocatie tot alleen de branding van een unit. Altijd in samenwerking met onze opdrachtgevers.

De tijd
vliegt!

Smakelijke aanvulling op elk feest

Elke kans om onze kunsten te vertonen op evenementen grijpen we met beide handen aan. Onze versgebakken lekkernijen doen het goed op elke denkbare locatie; van voetbalverenigingen en skioorden tot racecircuits en jachthavens. Denk bij events ook aan open dagen, bedrijfsfeesten, winkelopeningen, recepties en Hollandse avonden; onze fun foodconcepten hebben hun kracht op alle soorten gelegenheden bewezen.



Dutch Food Concepts over de grens

Dutch Food Concepts verzorgt de catering van typisch Nederlandse, ambachtelijke lekkernijen in binnen- én buitenland. En met catering bedoelen we ter plaatse gebakken, zodat alle zintuigen van de bezoekers geprikkeld worden. En ter plaatse kan overal zijn, van Messe München en Waagnatie Antwerpen tot The Las Vegas Convention Center en Javis Convention Center New York. Geen uitdaging is ons te zwaar en geen plek is ons te ver.



Waarom verse stroopwafels en poffertjes op beurzen in het buitenland? Zoete tussendoortjes zijn van toegevoegde waarde op elke beurs, overal ter wereld. Het is voor beursorganisaties een smakelijke aanvulling op het cateringaanbod én voor standhouders de ideale manier om in contact te komen met beursbezoekers, de ideale ijsbreker horen we vaak. Wie kan tenslotte die geur weerstaan van versgebakken Hollandse lekkernijen?

Afhankelijk van de bestemming vervoeren we onze mobiele units per schip of met onze eigen bakwagen. Om de vervoerskosten te drukken, beschikken we nu ook over speciale mobiele cateringunit voor in het vliegtuig. In dat licht interessant om te weten: met Eatdutchwaffles zijn wij tevens gevestigd in Amerika. Alle middelen zijn daar aanwezig, waaronder zelfs een mobiele unit. Dat maakt het voor bedrijven en andere organisaties extra aantrekkelijk om ons in te huren voor beurzen in Noord-Amerika.

Praktische informatie mobiele units

Authentieke unit

Voor stroopwafels, poffertjes, crêpes en oliebolletjes.
2200 (L) x 1220 (B) x 2320 (H) mm



Basic Bar

Voor Luikse wafels en stroopwafels
1340 (L) x 440 (B) x 1140 (H) mm



Moderne unit

Voor poffertjes, Luikse wafels, oliebolletjes, crêpes en wraps.
2000 (L) x 860 (B) x 2060 (H) mm



Suikerspin | Popcorn only

Uitsluitend voor suikerspin en popcorn
1300 (L) x 790 (B) x 2490 (H) mm



Foodtrailer

Voor stroopwafels, Luikse wafels, tosti's, wraps en koffie & thee.
2350 (L) x 1650 (B) x 2350 (H) mm



Stroopwafelijzer

Voltage: 230 Volt
Stroomverbruik: 2200 Watt



Poffertjesplaat

Voltage: 2 x 230 Volt
Stroomverbruik: 4400 Watt



Wafelijzer

Voltage: 230 Volt
Stroomverbruik: 1500 Watt



Oliebolletjesfriteuse

Voltage: 240 Volt
Stroomverbruik: 9 Kw



Crêpesplaat

Voltage: 230 Volt
Stroomverbruik: 3600 Watt



Popcorn-maker

Voltage: 230 Volt
Stroomverbruik 2400 Watt



Suikerspinner

Voltage: 230 Volt
Stroomverbruik: 2400 Watt



TortillaWraps koeling

Voltage: 230 volt
Stroomverbruik: 2400 Watt



Tosti ijs

Voltage: 230 Volt
Stroomverbruik: 2400 Watt



Voor meer informatie zie: dutchfoodconcepts.nl

Trots op onze opdrachtgevers

Dutch Food Concepts is voor uiteenlopende organisaties actief op diverse beurzen, events en festivals. Wij bieden de unieke mogelijkheid voor het invullen van cateringaanvragen in binnen- en buitenland. Van Antwerpen tot Las Vegas en van London tot Durban. Geen uitdaging is ons te zwaar en geen plek is ons te ver.





DUTCH
FOOD CONCEPTS

DUTCH FOOD CONCEPTS

T +31 (0)252 34 96 17 | info@dutchfoodconcepts.nl
Smederij 6 | 2211 SM | Noordwijkerhout

dutchfoodconcepts.nl