

# FOOD CONNECT KLAAR VOOR NIEUWE STAP

De bezorgers van Food Connect drukken wekelijks op vierduizend deurbellen in Nederland. „Bij een huisje aan de dijk in Zeeland, maar ook op een boerderij in Friesland en een flat, twaalf hoog in Den Bosch”, zegt eigenaar en oprichter Wim Swier (53) uit Denekamp. „We hebben zesduizend klanten, die wekelijks gemiddeld per persoon vier maaltijden bij ons bestellen.”

De loopbaan van Swier mag bijzonder heten. Hij begint als 17-jarige als kok en staat uiteindelijk achter het fornuis in drie verschillende restaurants met een Michelin-ster. In de jaren daarna werkt hij als interim-manager in de voedingsmiddelenindustrie en onderwijl begint Swier in de garage bij huis met de ontwikkeling van maaltijdconcepten.

Als in 2001 acht verzorgingshuizen in Almelo hun keukens samenvoegen in één productiekeuken - De Garde - ruikt Swier zijn kans. „Die keuken had een capaciteit voor drieduizend maaltijden per dag, maar ze maakten er slechts achthonderd. Ik heb toen gevraagd of ik de keuken kon huren in de uren dat hij niet werd gebruikt. Zo ben ik begonnen. Ik schafte twee busjes aan en ben begonnen met het bezorgen van koelversmaaltijden aan huis.”

De start van Food Connect valt zo ongeveer samen met de terugtocht van de Tafeltje Dekje-organisaties in Nederland. De vrijwilligersorganisatie die lokaal zelf maaltijden bereidt en bezorgt bij ouderen, legt het in veel gemeenten af tegen de magnetron. Sommige lokale Tafeltje Dekje-afdelingen stoppen, andere gaan inkoop bij bedrijven als Food Con-

**FOOD CONNECT MAAKT JAARLIJKS 1,4 MILJOEN MAALTIJDEN DIE AAN HUIS WORDEN BEZORGD OP VIERDUZEND ADRESSEN. HET ALMELOSE BEDRIJF GAAT NIEUWE MARKTEN AANBOREN. ONLANGS WERD EEN MAALTIJDENAUTOMAAT GEÏNTRODUCERD VOOR BEDRIJVEN EN SCHOLEN. DE STAP NAAR THUISBEZORGING BIJ JONGERE CONSUMENTEN LIJKT AANSTAAND.**

nect. Wim Swier: „Dan bestellen ze bij ons verse maaltijden, verwarmen die op locatie en bezorgen die vervolgens dagelijks. Of ze bezorgen dagelijks door ons gemaakte verse maaltijden. De praktijk is dat we zelf eens per week verse of vriesverse maaltijden aanleveren bij vierduizend particuliere adressen, de andere klanten zijn instellingen, samenwonenvormen voor ouderen.”

Benno Schildkamp (46) maakt vanaf 2003 als operationeel directeur de enorme expansie van het bedrijf mee. De onderneming telt inmiddels 120 werknemers. „Toch is groei niet ons primaire doel”, benadrukt Schildkamp. „Groeï in kwaliteit, daar heeft de laatste jaren vooral de focus op gelegen. We wilden het gaarkeuken-ima-

go, dat nog een beetje aan ons kleefde, afschudden. Dat doen we door lekkere en gezonde maaltijden te maken. De klant kan dagelijks kiezen uit vijf verschillende maaltijden, waarbij hij bij elke maaltijd ook nog eens kan kiezen tussen vijf verschillende soorten



■ Benno Schildkamp (links) en Wim Swier bij de maaltijdautomaat, die bedrijven kunnen leasen. foto Lenneke Lingmont

vlees, groente en zetmeel; aardappelen, rijst of puree. En dan bieden we die maaltijden desgewenst ook nog eens glutenvrij of gemalen aan en hebben we een vegetarisch menu. Afhankelijk van de keuze voor het vlees betaal je 5,25 tot 6,45 euro. Ik durf hardop te beweren dat wat wij bieden lekkerder is dan wat er in de supermarkt in het koelvak ligt.” Om nieuwe markten aan te boren introduceerde Food Connect onlangs een maaltijdenautomaat. Na er met succes mee te hebben proefgedraaid bij Bolk Transport, is de tijd nu rijp voor plaatsing. „Drie jaar geleden hebben we bij mengvoederfabrikant For Farmers in Lochem ook een proefge-

**THUISBEZORGING  
MAALTIJDEN BIJ  
NIEUWE DOEL-  
GROEPEN LIJKT ER  
AAN TE KOMEN**

daan met zo'n automaat en dat was toen een drama”, kijkt Swier terug. „Er zit een soort zuignap in die automaat die de gewenste maaltijd er uit moet pikken, maar die zuignap werkte niet goed. We zijn er toen snel mee gestopt.”

Nu werkt de door een externe partij ontwikkelde én geëxploiteerde automaat wel. Benno Schildkamp: „Bedrijven, instellingen en scholen kunnen voor een prijs die tussen de 150 tot 200 euro per maand ligt, een maaltijdautomaat huren. Er kunnen zes verschillende maaltijden in, van elk tien stuks. Je ziet dat er behoefte aan is bij bedrijven waar veel wordt overgewerkt, of die met ploegdiensten draaien. Elke keer Chinees of pizza gaat ook vervelen.”

De automaat kan zowel met vriesverse- als verse maaltijden worden gevuld. „In onze maaltijden zijn door ons geen conserveringsmiddelen toegevoegd en ze zijn niet gepasteuriseerd. Daardoor zijn onze verse maaltijden maximaal tien dagen houdbaar. 80 procent van de huidige klanten kiest

dan ook voor vers.” Food Connect investeerde in de achterliggende periode fors. De twaalf bestelwagens die het op de weg heeft werden opnieuw beplakt en er kwam een nieuwe website. Ouderen kunnen hun bestellingen ook telefonisch doorgeven of een bestellijst voor de volgende week meegeven aan de bezorger, maar 30 procent bestelt inmiddels via de website. Schildkamp: „Twee jaar geleden bestelde 8 procent via onze site. De iPad wordt steeds populairder bij ouderen. Dat geeft ook mogelijkheden voor nieuwe klantgroepen. Bijvoorbeeld (alleenstaande) werkende jongeren, of jonge ouderen... Wim Swier: „We kunnen op onze huidige locatie aan de Plesmanweg de capaciteit nog verdubbelen, dus dat is geen probleem. We gaan niet het retailkanaal in, dat is al overvol. Maar we werken wel aan iets nieuws. Maaltijden op maat maken, is onze kracht en dat kunnen we voor iedereen... Over een paar maanden komen we met onze plannen.”