

**Worstjes van WE CANTEEN, ondernemer Bulls & Dogs, met salami, zoete uien, oude komijnenkaas, zuurkool en korianderzaad, citroenmayo en rode kool, hangopsaus met komkommer en knoflook...**



### Funky saus (voor 10 hotdogs)

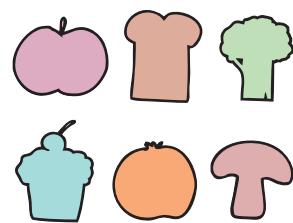
#### Nodig

- 1 pak volle yoghurt
- 1 komkommer
- 1 teentje knoflook
- rasp van 1 citroen
- 150 ml lekkere mayonaise
- 10 pretzels (of pistoletjes)
- ½ witte kool, fijngesneden
- 1 tl kurkuma
- 1/3 rode kool, fijngesneden
- olijfolie
- 10 ambachtelijke worsten van een goede slager
- paar takjes tijm, blaadjes gerist
- sap van ½ citroen
- 1 bosje lente-ui, fijngesneden

#### Zo maak je het

Maak dikke hangop: doe de yoghurt in een theedoek en hang minimaal 12 uur uit. Rasp de komkommer grof en bestrooi met zout. Laat de komkommer in een zeef ± 1 uur uitlekken. Pers de knoflook uit in een kom, doe de citroenrasp erbij en voeg de mayonaise en komkommer toe. Pureer met een staafmixer glad. Spatel de hangop erdoor.

Kook 1/3 van de witte kool met de kurkuma 10 min. Giet af, spoel koud en laat uitlekken. Meng de gekookte witte kool met de rauwe en rode kool. Verhit wat olijfolie en bak de worsten ± 4-5 min, voeg wat citroensap toe en de tijm. Snijd de pretzel broodjes over de lengte door en vul met de kool. Leg de worst ertussen en maak een mooie streep saus. Maak de hotdog af met bosui. Bereiden 40 min. / uitlekken 12 uur



WE CANTEEN



### WE CANTEEN verandert de spelregels in de Nederlandse cateringmarkt

**Cateringconcept WE CANTEEN is inmiddels alweer sinds 2011 op missie om bedrijfsrestaurants om te vormen tot food courts waarbinnen diverse lokale food ondernemers samen een gevarieerd en echt lekker cateringaanbod verzorgen. “Écht lekker en eerlijk eten, bereid door lokale ondernemers, die heel bewust hebben gekozen om 200 tot 300 dagen per jaar de mooiste paella, een 100% biologische hot dog, een geweldige açai juice of zelf gerookte zalm te bereiden. Vanuit een passie om mensen mooi en verrassend eten te serveren. Dat is waar wij gelukkig van worden”, zegt Maaïke de Reuver, founder van WE CANTEEN.**

#### Game changer

Met die ambitie roeit WE CANTEEN stevig tegen de stroom van de traditionele contractcatering in. Ze lijken uit te gaan groeien tot de UBER van de cateringmarkt. “Grappig dat je dat zegt”, reageert Maaïke enthousiast. “UBER, het grootste taxibedrijf ter wereld bezit geen taxi’s. AirBNB is de grootste hotelketen, maar bezit geen kamers. En ergens zijn wij ook een game changer. WE CANTEEN is een cateringorganisatie, maar koopt zelf geen ingrediënten in en heeft geen personeel”.

#### Invloed

Maaïke de Reuver werd in 2014 door Misset Catering in de top drie van meest invloedrijke personen in de Nederlandse cateringmarkt opgenomen. Niet voor niets, zo blijkt. Het is geen verrassing dat mensen de laatste jaren op een andere manier naar eten zijn gaan kijken. De consument wil weten

wat men eet. Zeker in de steden neigen mensen weer naar het doen van boodschappen bij een lokale scharrelslager of groenteboer. “Men hecht een steeds groter belang aan de kwaliteit van eten. Onbespoten, seizoensgebonden, lokaal of fair trade en bereid met aandacht”, aldus Maaïke. “Een groeiende groep consumenten heeft een steeds grotere hang naar authenticiteit, tastbaarheid, beleving en transparantie. De traditionele cateringmarkt probeert op de trends in te springen, maar slaagt daar slechts ten dele in”.

#### Lokaal ondernemerschap

WE CANTEEN zet lokale ondernemers in om het aanbod in het bedrijfsrestaurant te verzorgen. En dat blijkt te werken. Inmiddels verzorgt WE CANTEEN het eten en drinken in meerdere bedrijfsrestaurants in Nederland en zijn ze de opstartfase voorbij. “Overall waar WE CANTEEN begonnen is, zien we dat er meer mensen naar het bedrijfsrestaurant komen”, licht Maaïke toe. “Opeens staan de ondernemers – die mensen normaal gesproken tegenkomen in de winkel of het restaurant van de ondernemer, op de markt of tijdens een evenement – in het bedrijfsrestaurant van het kantoor. Dat geeft een totaal nieuwe beleving”.

#### De toekomst

Recent won We Canteen de publieksprijs bij de Accenture Innovation Awards binnen het thema Fair Food“ en kreeg de opdracht gegund om in de Nederlandse kantoren van TomTom de bedrijfshoreca te gaan verzorgen. We weten inmiddels dat ons concept aanslaat en in de praktijk ook echt werkt. Dat is geweldig en maakt ons allen nog maar meer overtuigd dat de weg die wij zijn ingeslagen een duurzame is.”

Tekst en Fotografie: We Canteen