



ONZE DIENSTEN

- Ontbijt & Lunch
- Borrelgarnituur
- Gebak uit eigen bakkerij
- Complete BBQ
- Buffetten
- Foodtruck
- Verhuur artikelen
- Complete partijen

En nog veel meer!

CATERING OP LOCATIE

Albertema Catering is een familiebedrijf met meer dan 50 jaar ervaring in de catering. We werken op gevoel en leveren maatwerk, afgestemd op jouw wensen. Met veel ambachtelijke producten, waaronder lekkernijen uit onze eigen bakkerij en slagerij.



Contact:

050-5034507

Info@albertemapeize.nl

Inhoudsopgave

Portfolio 3

Zakelijke catering met
aandacht en flexibiliteit 4

Duurzaamheid en
verantwoordelijkheid 5

MVO- en ESG-
doelstellingen 6

Uw moment, onze zorg 8

Portfolio



Warm buffet /
Uitgebreid buffet



Verse salades /
Huisgemaakt



Borrelplanken /
Borrelhapjes



Lunchbuffet /
Verse lunch



Verse sides /
Aanvullingen



Foodtruck /
Live cooking



Luxe gebak /
Deense luxe



Drankenservice /
Bar & drank



Feestlocatie /
Event setting



BBQ catering /
Grillservice



Eigen bakkerij /
Vers gebakken



Dessertbuffet /
Zoete tafel

Zakelijke catering met aandacht en flexibiliteit

Albertema Catering is een familiebedrijf met meer dan 50 jaar ervaring in catering voor zakelijke opdrachtgevers. Wij denken mee, werken maatgericht en schakelen snel. Van een kleinschalige lunch tot een compleet verzorgd evenement.

Dieetwensen en allergieën zijn voor ons geen obstakel, maar een vanzelfsprekend onderdeel van het maatwerk dat wij leveren. Onze borrelgarnituren, menu's en buffetten stellen we volledig af op uw wensen en doelgroep.

Wij beschikken over een ruim assortiment aan verhuur, waaronder servies, glaswerk, meubilair, koffieapparatuur en op aanvraag ook tenten. Daarnaast kunnen wij professionele bediening op locatie verzorgen, zodat u volledig wordt ontzorgd.

Ons aanbod bestaat uit huisgemaakte salades, lunches, ontbijten en buffetten. Het vlees wordt geleverd door Rieks Albertema, slager met meer dan 30 jaar ervaring. Ook ons gebak produceren wij volledig in eigen huis. Voor extra beleving kunnen wij catering verzorgen vanuit onze foodtruck.

Alles wat wij doen, doen we met aandacht, vakmanschap en plezier. Dat merkt u in de kwaliteit, de service en de samenwerking.

Benieuwd wat wij voor uw organisatie kunnen betekenen? Neem vrijblijvend contact met ons op voor een voorstel op maat.

Duurzaamheid en verantwoordelijkheid

Bij Albertema Catering zien wij catering als onderdeel van een bredere keten. Daarom werken wij bewust aan het verduurzamen van onze werkwijze, met aandacht voor herkomst, verwerking en impact. Wij kopen waar mogelijk lokaal in, werken met korte ketens en bereiden veel producten in eigen huis. Dat zorgt niet alleen voor kwaliteit, maar ook voor minder transport en een verser eindproduct.

Wij kiezen voor herbruikbaar servies en glaswerk en beperken wegwerpmaterialen waar mogelijk. Door slim te plannen en porties goed af te stemmen, verminderen wij voedselverspilling. Deze praktische aanpak maakt onze werkwijze stabiel en realistisch, geen tijdelijke trend.

Onze manier van werken sluit aan bij organisaties die waarde hechten aan MVO- en ESG-doelstellingen. Zo kunnen opdrachtgevers bewust kiezen voor catering die past binnen hun duurzaamheidsbeleid, zonder in te leveren op kwaliteit of gastvrijheid.



MVO- en ESG- doelstellingen

De werkwijze van Albertema Catering sluit aan bij organisaties die duurzaam en verantwoord willen ondernemen. Onze keuzes dragen op meerdere vlakken bij aan doelstellingen op het gebied van MVO (Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen) en ESG (Environmental, Social & Governance).

Environmental – Milieu

- Inkoop via korte ketens en waar mogelijk lokale leveranciers
- Minder transportbewegingen en daarmee lagere CO₂-uitstoot
- Gebruik van herbruikbaar servies en glaswerk in plaats van wegwerp
- Beperken van voedselverspilling door slimme portieplanning
- Veel producten in eigen huis bereid, wat zorgt voor minder verpakkingen

Social – Mensen

- Samenwerking met vaste leveranciers en partners uit de regio
- Betrokken en ervaren team dat werkt met aandacht voor kwaliteit en service
- Veilige en zorgvuldige omgang met voedsel en hygiëne
- Catering die bijdraagt aan een positieve beleving voor medewerkers en gasten



Governance – Werkwijze & betrouwbaarheid

- Korte lijnen en direct contact met opdrachtgevers
- Transparante afspraken en duidelijke communicatie
- Zoveel mogelijk processen in eigen hand, wat zorgt voor continuïteit en kwaliteit
- Een stabiele werkwijze gebaseerd op jarenlange ervaring, geen trendgevoelige aanpak

Door deze manier van werken kunnen organisaties bewust kiezen voor catering die past binnen hun duurzaamheidsbeleid en verantwoordingsdoelstellingen, zonder concessies te doen aan gastvrijheid of kwaliteit.

Bewuste menukeuzes

Wij denken actief mee over een evenwichtige samenstelling van het menu, met ruimte voor plantaardige en lichtere opties naast traditionele gerechten. Zo kan de milieubelasting worden verlaagd, terwijl smaak, kwaliteit en beleving voor gasten centraal blijven staan. Deze aanpak maakt het mogelijk om duurzame keuzes te integreren zonder dat dit ten koste gaat van gastvrijheid of uitstraling.

Zorgvuldig omgaan met reststromen

Tijdens de voorbereiding en uitvoering van evenementen gaan wij bewust om met grondstoffen en afval. Door porties goed af te stemmen en efficiënt te werken, beperken wij voedselverspilling.

Daarnaast streven wij ernaar het gebruik van verpakkingsmateriaal te minimaliseren en afvalstromen waar mogelijk te scheiden. Zo dragen wij op een praktische manier bij aan een verantwoorde uitvoering van elk evenement.



Uw moment, onze zorg

Bij Albertema Catering geloven wij dat een geslaagd evenement draait om meer dan alleen goed eten. Het gaat om beleving, gastvrijheid en het vertrouwen dat alles goed geregeld is. Of het nu een zakelijke bijeenkomst, bedrijfsfeest, jubileum of andere gelegenheid is, wij denken met u mee vanaf het eerste idee tot de laatste gast naar huis gaat.

Wij combineren vakmanschap met flexibiliteit. Door onze huisgemaakte producten, eigen bakkerij en slagerij en ervaren team kunnen wij kwaliteit waarborgen en snel schakelen. Zo ontstaat een totaalplaatje waarin smaak, uitstraling en organisatie naadloos op elkaar aansluiten.

Wat u van ons mag verwachten

- Persoonlijk contact en korte lijnen
- Duidelijke afspraken en heldere communicatie
- Meedenken in oplossingen die passen bij uw wensen en budget
- Huisgemaakte producten uit eigen keuken, bakkerij en slagerij
- Professionele bediening en een verzorgde uitstraling op locatie
- Een betrokken team dat werkt met aandacht en plezier

Benieuwd wat wij voor uw gelegenheid kunnen betekenen?

Wij maken graag een voorstel op maat, volledig afgestemd op uw wensen, locatie en doelgroep. Samen zorgen we voor een evenement waar u met een goed gevoel op terugkijkt.

 050-5034507

 Info@albertemapeize.nl

 www.albertemapeize.nl

Een goed verzorgd evenement begint met een goed gesprek.