



ALTIJD EEN BORD VOOR DE KOP

De nieuwste trends op de horecatafel? Meervoudig te gebruiken, lichtgewicht borden. Deze weten steeds meer hun weg vanuit verschillende hoeken van de wereld naar de Nederlandse horeca te vinden. Met dank aan het tienjarige Stylepoint, specialist voor de gedekte tafel.

AFBREEKBAAR
SERVIES IS
HOT ITEM

Meervoudig te gebruiken schotels en borden. Het vormt een groot gemak voor de keuken en de bedieningsbrigade van menig etablissement. Stylepoint uit Utrecht zet hier de laatste tijd flink op in, vertelt Matthijs Felser, een van de oprichters. "We hebben tegenwoordig schotels die passen bij zes soorten kommen en onderborden die geschikt zijn voor een soepbord én een pastabord. Dat betekent dat je dus met relatief weinig items, die onderling prima combineren, veel gerechten kunt serveren. Zo heb je dus minder servies nodig, minder kosten en dus ook minder opslagruimte nodig. Verder grijpt de kok hiermee nooit mis." Een ander aspect van dit servies is het lichte gewicht, dat een verademing vormt voor bedienend personeel.

Meedenken over modellen

Stylepoint bestaat ruim tien jaar en verhuisde afgelopen voorjaar naar een Utrechtse showroom van maar liefst vierhonderd vierkante meter. Hier ontvangen Matthijs en zijn team horecaondernemers uit alle hoeken van de horecamarkt. "Van cafetaria tot sterrentent - we willen graag overal weten wat er leeft. En bij nieuwe ontwerpen nemen we wensen uit de horeca graag mee. Zeker vijf tot zes modellen per jaar komen daaruit voort." Matthijs beschrijft hoe belangrijk hij het ook vindt om kennis te delen. "Om de juiste sfeer voor dit tweerichtingsverkeer in de communicatie neer te zetten, hebben we dan ook veel aandacht besteed aan de inrichting van de showroom. Omdat die centraal gelegen is in Utrecht hopen we dat hier nog veel mensen met hun ideeën komen."

lichtgewicht, verademing voor personeel

Snel op tafel

Naast het almaar bedenken van nieuwe ontwerpen werkt het team van Stylepoint ook altijd op volle stoom aan leversnelheid. "Bijna alles is uit voorraad leverbaar. Daardoor staan onze borden en andere producten heel snel bij eetgelegenheden op tafel, in ieder geval binnen een week." Wie vreest dat een uitlopend servies niet meer nabesteld kan worden, kan opgelucht ademhalen: alle onderdelen van Stylepoint zijn nog lange tijd na te bestellen.

Van stagiair tot serviesleverancier

Grappig verhaal achter alle producten is de ontstaansgeschiedenis van het bedrijf. Matthijs en Rob liepen als hotelschoolstudenten stage in Bali en kwamen terug met een volle container met allerlei spullen voor de verkoop. Want één ding wisten ze zeker: ze wilden gaan ondernemen! In de container zat onder meer een kist met serviesgoed, ontworpen door een Indonesische designer. Wat bleek? Dit servies verkocht goed in Nederland. De ontwerper produceerde tot dan toe eigenlijk alleen voor grote Europese merken en had daarnaast een eigen lijn voor de Aziatische markt. Dit laatste ontwerp mochten ze ombuigen naar de Europese markt en zo ontstond Stylepoint.

Nieuw op tafel

Het Utrechtse bedrijf levert sindsdien alles wat de horeca nodig heeft om de tafel te dekken. Van het genoemde servies en bijbehorend glaswerk tot bestek, sfeerverlichting en buffetservies. "Zo'n 60 procent van onze producten komt van eigen ontwerp en wordt voor ons exclusief in Indonesië geproduceerd." Dit complete aanbod staat in een brochure die ook een helder beeld geeft van prijzen, combinatiemogelijkheden, besteleenheden en levertijd. Wat hier nog niet in staat, maar waar wel hard aan wordt gewerkt: afbreekbaar servies. "Dat is vooral in de catering een hot item." Kortom, Stylepoint blijft zichzelf op de kaart, pardon op de tafel, zetten. ■

KOK GRIJPT
ZO NOOIT
NOOIT MIS

