



IJzerlaan 11
2060 Antwerpen
tel. 03/224.38.12
fax 03/226.56.34
info@prorest.be
www.prorest.be

Catering
Healthcare

Onderdeel van Facilicom

Bedrijven van Facilicom

Facilicom Facility Solutions
Gom Schoonhouden
Prorest Catering
Axxicom Personeelsdiensten



Professionals in uw restaurant



De juiste mensen op de juiste plek



Prorest. De juiste mensen op de juiste plek

Prorest. Haal de professionals in uw restaurant



Elke kok weet het: een goed restaurant kan alleen bestaan dankzij een perfecte organisatie. Dat geldt ook in de catering. Prorest heeft de opgedane kennis van de afgelopen jaren samengebond in goed gedefinieerde werkmethodeken en doelstellingen. Kwaliteit, hygiëne, efficiency en een gedegen organisatie zijn daarmee geborgd. Het is op die basis dat uw medewerkers elke dag kunnen genieten van een perfect kopje koffie of thee. En in een aangename ambiance kunnen kiezen uit een breed assortiment smaakvolle gerechten, zonder dat u er omkijken naar heeft.

Een lekker kopje koffie of thee, een smakelijke lunch: het zijn welkome rustpunten in een hectische werkdag. Organisaties en medewerkers zien goed verzorgde catering dan ook steeds vaker als een belangrijke secundaire arbeidsvoorwaarde.

De juiste kwaliteit eten en drinken, een brede keuze, voldoende variatie en een aangename ambiance zijn deel gaan uitmaken van een passende beloning voor de inzet die mensen leveren. Door de steeds strenger wordende eisen op het gebied van kwaliteit en hygiëne en het groeiende verlangen van mensen naar verrassing en variatie, valt het bedrijven steeds moeilijker om zelf invulling te geven aan goede catering. Zelfs voor veel cateraars blijkt het lastig om elke dag in een strakke regie een perfect product neer te zetten. Daarom is het goed om kennis te maken met de professionals van Prorest.

Verse ingrediënten

Goed eten en drinken begint met de juiste ingrediënten. Prorest heeft niet alleen verstand van eten, maar beschikt ook over een grote inkoopkracht. Zo kunnen we bij onze vele vaste leveranciers kwaliteit bedingen tegen een goede prijs. We werken zoveel mogelijk met A-merken en verse ingrediënten die we zelf verwerken in uw restaurant. Misschien nog wel belangrijker is onze aandacht voor gezonde voeding. Niet alleen bestaat ons assortiment voor een groot deel uit gezonde producten, door ze in de schijnwerpers te zetten willen we het bewustzijn en de consumptie van deze producten bevorderen. Zo helpen we u bij het stimuleren van gezonder leven, het verbeteren van de productiviteit en het voorkomen van ziekteverzuim.

Spannende recepten

Zelfs als eten biologisch of gezond is moet het natuurlijk vooral lekker en gevarieerd zijn. Prorest werkt voornamelijk met seizoensgebonden producten. Deze zijn terug te vinden in onze menu's. Elke week zijn er specials, gemaakt op basis van spannende recepturen. We haken in op feestdagen en evenementen om aan te sluiten bij de belevingswereld van uw medewerkers. Onze teams hebben veel aandacht voor de presentatie van de gerechten. Bovendien zorgen onze mensen ervoor dat de sfeer in uw restaurant telkens optimaal is. Een prettige omgeving zorgt er immers voor dat mensen zich welkom voelen, meer zullen genieten van hun maaltijd en optimaal tot rust kunnen komen tijdens hun lunchpauze.



Profit zorgt voor gezondheidswinst

Als betrokken cateraar voert Prorest al jaren tal van gezonde producten in zijn assortiment. Met het programma 'Profit. Lekker in balans' maken we dat ook zichtbaar. Via specifieke signalisatie en communicatie leggen we uit waar Profit voor staat en proberen we, zonder belerend te worden, uw medewerkers te stimuleren vaker te kiezen voor gezond. We maken die keuze bovendien aantrekkelijk door te zorgen voor een lekker en gevarieerd assortiment gezonde producten. Mocht u meer gezonde producten willen of het bewustzijn bij medewerkers nog verder willen bevorderen, dan is dat natuurlijk altijd mogelijk. Met Profit zorgen we ervoor dat uw medewerkers zich fitter voelen. En dat levert u weer profijt op!

...8:30 uur: start van weer een nieuwe dag, met een vers kopje koffie...

Prorest. Alles draait om organisatie

Prorest Pluspunt

Onderdeel van facilitair
totaaloplosser Facilicom



Alles draait om organisatie

De strakke werkorganisatie van Prorest is niet alleen een garantie voor lekker en gevarieerd eten met een hoge kwaliteit en een perfecte hygiëne, het zorgt ook dat de kosten laag blijven. Door verregaande automatisering, een efficiënte back office, sterk gerationaliseerde werkmethodeken en een laag ziekteverzuim weten we de exploitatie van vrijwel elk restaurant in korte tijd verregaand te verbeteren. Bij Prorest geen samenwerking zonder engagement dus... uw cateringbudget is bij Prorest in goede handen.

Prorest is al jaren gecertificeerd volgens ISO 9001:2000.

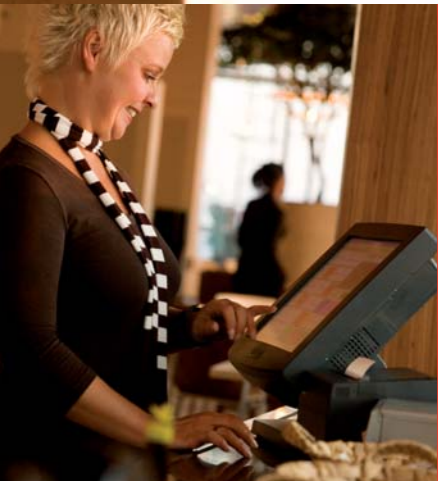
We doorlopen de certificeringprocedure stevast met gemak omdat we alle processen voor elke locatie tot in detail hebben vastgelegd, die werkmethodeken altijd nauwgezet uitvoeren en voortdurend meten en controleren of de kwaliteit wel op het juiste hoge niveau ligt. Zelfs kleine, incidentele afwijkingen zijn daardoor direct bij te sturen. Deze nauwgezette manier van werken zorgt tegelijkertijd voor een uitstekende beheersing van de kosten. Door bovendien veel aandacht te besteden aan ergonomie en verzuimpreventie weten we het ziekteverzuim structureel lager te houden dan gemiddeld in de branche.

Kwaliteitsmanagement

Ons kwaliteitsmanagementsysteem is natuurlijk niet alleen bedoeld om de kosten te beheersen, maar eerst en vooral om de voedselveiligheid te waarborgen en de totale kwaliteit van producten, procedures en dienstverlening te garanderen. De dagelijkse metingen die de cateringploeg verricht, worden vastgelegd en zijn vrijwel direct te raadplegen door de operationele managers en de kwaliteitsmanager. De kwaliteitsmanager ondersteunt de cateringploeg voortdurend met adviezen, past kwaliteitsmappen en procedures aan als de actualiteit of de regelgeving daarom vraagt en licht jaarlijks elk restaurant geheel door. Ook schakelen we minimaal één keer per jaar externe deskundigen in voor een audit en een gedegen bacteriologisch onderzoek. Met behulp van een klanttevredenheidsonderzoek kijken we bovendien hoe u onze dienstverlening ervaart en waardeert. Als opdrachtgever krijgt u vanzelfsprekend alle meetgegevens te zien.

Heldere facturen

Als kwaliteitscateraar gaan we graag langdurige relaties aan met onze opdrachtgevers. Doordat onze operationele manager frequent communiceert met de verantwoordelijke binnen uw bedrijf en minimaal eens om de twee weken langskomt, kunnen we ons snel aanpassen aan veranderende wensen en behoeften van de organisatie en de medewerkers. De heldere facturatie en de duidelijke exploitatieoverzichten geven u een goed inzicht in wat er in uw restaurant gebeurt. Exploitatieoverzichten en kwaliteitsmeetgegevens stellen u bovendien in staat om te beoordelen of we de afspraken nakomen die zijn vastgelegd in het service level agreement.



Proline als kenniscentrum

Het Proline-beheersysteem van Prorest is meer dan alleen een kassa. Via Proline is er permanent verbinding met het Prorest computernetwerk, waardoor het mogelijk is prijzen op afstand aan te passen en landelijk te communiceren. Meetgegevens worden met behulp van dit systeem geregistreerd en zijn dus meteen digitaal beschikbaar. Al deze administratieve gegevens worden op centraal niveau verwerkt; uw cateringploeg kan zich dus volledig concentreren op de dienstverlening.

...12:00 uur: even relaxen en onthaasten, de batterij opladen voor de middag...

Prorest. Maatwerk in uw restaurant

Prorest Pluspunt

Verse eigentijdse
en gezonde producten

Open voor ontbijt, lunch en diner

Het bedrijfsrestaurant als echt restaurant: opdrachtgevers vragen er steeds vaker om. Bedrijven met flexibele arbeidstijden bieden hun medewerkers daarmee de mogelijkheid de spits te mijden: ze kunnen eerder van huis of langer doorwerken want ze hebben de gelegenheid op het werk te ontbijten of te dineren. Het is ook een uitkomst voor mensen die de stress willen vermijden van na het werk nog boodschappen moeten doen en koken. Prorest speelt daar op in met een restaurant dat een vers, gevarieerd en gezond assortiment biedt in een sfeer die steeds wordt aangepast aan het eetmoment, zodat mensen ook graag gebruik maken van deze mogelijkheid.



Bent u gewoon op zoek naar een cateraar die de klassieke services goed verzorgt... of misschien verlangt u juist van een cateraar dat hij een restaurant kan ontwikkelen waar uw flexwerkers ook voor ontbijt, lunch, lunchpakketten en diner terecht kunnen? Bij Prorest is elk concept mogelijk: van een traditioneel zelfbedieningsrestaurant dat alleen tussen de middag open is tot een sfeerrijke brasserie waar mensen de hele dag welkom zijn en waar alles à la minute wordt bereid. Ook financieel kunt u kiezen voor tal van mogelijkheden: van een open-boek-contract tot een commerciële opzet van het restaurant en alles wat daar tussen ligt.

Bij Prorest kunt u uw restaurant à la carte samenstellen. We zijn natuurlijk uiterst ervaren in het leveren van traditionele catering maar hebben in de afgelopen jaren tal van andere succesvolle restaurantvormen ontwikkeld. Bij dienstverlenende organisaties, in de kennissector, bij bedrijven met flexibele arbeidstijden en in panden waar veel publiek komt, is de behoefte groot aan eigentijdse restaurantconcepten. Prorest zoekt dan naar een passend assortiment dat vaak wisselt en de gasten blijvend weet te verrassen. We passen openingstijden aan en bieden bijvoorbeeld de hele dag door wisselende gerechten, desgewenst met bediening. Of we maken van uw restaurant een sfeervolle brasserie waarin koks alles ter plekke en zichtbaar voor de gasten bereiden. Ook is het mogelijk zo'n sfeer te creëren dat uw restaurant uitgroeit tot de natuurlijke plek voor vergaderingen en besprekingen met klanten. Zo kunt u ook nog eens besparen op spreekkamers en vergaderruimtes.

Nooit overschrijdingen

Ook waar het gaat om de financiële opzet van de catering-activiteiten kunt u bij Prorest kiezen uit een brede reeks opties. Traditioneel werken veel bedrijven en cateraars samen volgens een open-boek-contract: het restaurant wordt volledig beheerd door de cateraar, maar de opdrachtgever is verantwoordelijk voor de exploitatie. Omdat Prorest zo bedreven is in het efficiënt exploiteren van bedrijfsrestaurants, werken we veel vaker dan andere cateraars op basis van forfaitformules. Als opdrachtgever weet u dan zeker dat u nooit wordt geconfronteerd met budgetoverschrijdingen op de afgesproken budgetonderdelen. Dankzij onze strakke werkorganisatie kunnen we u die prettige zekerheid ook nog eens bieden tegen een tarief dat concurrerend is. We gaan daar desgewenst zelfs nog verder in. We exploiteren ook restaurants op (semi-)commerciële basis, waarbij u nog maar weinig of zelfs helemaal niets meer hoeft bij te dragen aan de exploitatie. Uw medewerkers en gasten betalen dan aangepaste prijzen maar krijgen wel precies het aanbod dat past bij hun wensen en verlangens.

Ook advies op maat

Prorest weet als geen ander wat er allemaal komt kijken bij het exploiteren van bedrijfsrestaurants. Die kennis stellen we graag beschikbaar. We denken met u mee over welk concept het best past bij uw situatie en rekenen op heldere wijze voor wat de kosten en de consequenties zijn van de verschillende opties. Zo zijn er situaties waarin het aantrekkelijk is om naast elkaar twee of drie restaurantconcepten te bieden. Uw medewerkers hebben dan elke dag de luxe van een brede keuze, terwijl de exploitatiekosten voor u misschien wel voordeliger kunnen uitvallen.



...16:00 uur: hét moment om nieuwe energie op te doen voor het laatste bedrijf.

Prorest. Uw restaurant krijgt sterren

Prorest Pluspunt

Goed opgeleid
en begeleid personeel



Als u Prorest inschakelt, krijgt uw restaurant er meteen sterren bij. Niet alleen zorgen we voor een gevarieerd assortiment van een hoge kwaliteit; ook wordt uw restaurant vanaf de eerste dag gerund door goed opgeleide cateringmedewerkers die gastvrijheid, professionaliteit en vakmanschap hoog in het vaandel dragen. We begeleiden ze uitstekend, zorgen voor ontplooiingsmogelijkheden, peilen voortdurend de medewerkertevredenheid en weten ziekteverzuim opmerkelijk laag te houden. Zo kunnen we de continuïteit in uw restaurant garanderen en de kwaliteit constant op een hoog niveau houden.

De medewerkers van Prorest munten uit in dienstverlening. We selecteren ze op gastvrijheid, representativiteit en betrokkenheid en leiden ze op in professionaliteit en kwaliteit. Nemen we medewerkers over van een andere cateraar of van uw bedrijf zelf, dan zorgen we ervoor dat deze mensen door middel van opleidingen, trainingen, informatiebijeenkomsten en inwerkstages snel vertrouwd raken met de manier van werken bij Prorest. Ook dan krijgt uw restaurant er dus meteen sterren bij. Doordat het ziekteverzuim bij Prorest structureel lager is dan het branchegemiddelde, is de continuïteit groot en ziet u dus altijd dezelfde gezichten in uw restaurant. Doordat de medewerkers uiterst loyaal zijn, is ook het verloop gering.

Betrokken medewerkers

Goede ingrediënten en een strakke organisatie zijn essentieel voor goede catering, maar het zijn de mensen die het áf maken. Prorest zorgt dan ook uitstekend voor zijn medewerkers. Veel aandacht voor arbeidsomstandigheden en ergonomie, goede ondersteuning en begeleiding, korte lijnen, een open sfeer en regelmatige onderzoeken naar de medewerkertevredenheid maken dat onze mensen zich prettig voelen, betrokken zijn en kwaliteit leveren. Door beheerders en managers ontplooiingsmogelijkheden te bieden via onze eigen Prorest Master Class en de managementdevelopmentprogramma's van moederbedrijf Facilicom, weten we ze te boeien en te binden. Zo blijven hun kennis, ervaring en creativiteit behouden voor de organisatie. Daarom kunnen we onze werkmethodeken zelfs na twintig jaar nog steeds verfijnen, weten we de efficiency telkens verder te verhogen en zijn we als geen ander in staat om op een innovatieve manier te blijven meedenken met onze opdrachtgevers.

Vaste invallers

Zelfs een medewerker van Prorest gaat wel eens op vakantie of is wel eens ziek. Maar uw restaurant moet natuurlijk wel elke dag gewoon draaien. Slechte vervanging is voor heel veel organisaties een doorn in het oog. Prorest beschikt daarom over een eigen mobiel team dat bijspringt waar het nodig is en altijd zorgt voor vervanging op gelijkwaardig niveau ongeacht de functie van de afwezige. Naast de vervangingsmedewerkers heeft Prorest een aantal koks in dienst die tevens in geval van extra activiteiten ondersteuning kunnen bieden.

Na 17:00 uur: tijd voor speciale gelegenheden, gezellig met een hapje en een drankje.

Prorest. De Prorest Plusformule

Probeer de Prorest Plusformule

De aanpak van Prorest is zo consequent dat kan worden gesproken van een formule: de Prorest Plusformule. We zetten onze pluspunten nog een keer op een rij.

Efficiënte werkorganisatie

Onze sterke werkorganisatie is voor u een garantie voor hoge kwaliteit en lage kosten. Door verregaande automatisering, een efficiënte backoffice, geoptimaliseerde werkmethodeken en lager ziekteverzuim weten we de exploitatie van vrijwel elk restaurant sterk te verbeteren.

Betrokken cateraar

Van ons mag u een proactieve houding verwachten. Deze is gericht op het aangaan en onderhouden van een duurzame verbintenis met u en de restaurantgebruikers.

Onderdeel van facilitair totaaloplosser Facilicom

Voor u is het een prettige gedachte dat Facilicom achter ons staat. Op een kwalitatieve, efficiënte en flexibele wijze kan Facilicom u als opdrachtgever alle facilitaire zorg uit handen nemen. We brengen u graag in contact met onze specialisten.

Geavanceerd beheersysteem

Het Proline beheersysteem is een recept van het huis. Naast een management- en rapporteringstool is het eveneens een belangrijk communicatiemiddel tussen uw bedrijfsrestaurant en de centrale organisatie van Prorest. Alle gegevens worden centraal verwerkt, zodat uw cateringploeg zich volledig kan concentreren op de dienstverlening.

Kwaliteitsmeetsysteem

Ons kwaliteitssysteem biedt u te allen tijde de garantie van kwalitatieve en veilige maaltijden.

Platte en flexibele organisatie

Prorest onderscheidt zich door haar platte en efficiënte organisatiestructuur. Vrijwel iedereen is operationeel. Daardoor zijn we makkelijk en snel voor u bereikbaar en komen we frequent op uw locatie bij u, uw gasten en onze medewerkers. Bovendien kunnen we hierdoor goed concurreren op prijs.

Maatwerk dienstverlening

Bij ons geen keurslijf van vastgestelde programma's. Samen met u bouwen we de dienstverlening op rondom uw wensen, à la carte en precies zoals u het wilt. Naast de klassieke restaurantuitbating staat Prorest eveneens in voor het onthaal van uw belangrijke relaties, meeting- en banquettingservices en automatenbeheer.

Partner in business

Ondernemend cateren zit in ons bloed. Daarom spreken we met u graag over resultaatgerichte overeenkomsten. U bent hierdoor verzekerd van een vaste scherpe prijs. Eenduidige heldere vastgelegde afspraken maken een vast onderdeel uit van het partnership dat we met u aangaan. Zonodig investeren we mee.

Goed opgeleid en begeleid personeel

Met Prorest krijgt uw restaurant sterren. Onze medewerkers blinken uit in professionaliteit en gastvrijheid. Uiteraard staan wij in voor performante opleidingen en ondersteuning op de werkvloer.

A-merken en elke dag verse en gezonde producten

We werken zoveel mogelijk met A-merken en trakteren u en uw collega's dagelijks op verse, trendy en afwisselende producten. Bovendien stimuleren we met 'Profit. Lekker in balans' de keuze voor gezonde producten.



Prorest. Onderdeel van Facilicom

Facilicom is een Nederlandse onderneming die facilitaire diensten verricht voor bedrijven, organisaties, overheden en instellingen. Facilicom is onder meer actief in schoonhouden, beveiliging, bedrijfscatering, personeelsdiensten, facilitair management, bouw en installatie en horecatechniek en levert voor steeds meer opdrachtgevers combinaties van diensten, gebundeld tot één geïntegreerd pakket. Facilicom Services Group telt ruim 30.000 medewerkers en is actief in Nederland, België, Frankrijk en Engeland.

Facilitaire werkgebieden van Facilicom

