

algemeen

JOP'S CATERING LAAT DE MENSEN ECHT GENIETEN

'MIJN INDISCHE RIJSTTAFELS ZIJN IDEEAAL VOOR BEDRIJFSFEESTEN'

17
10-2014

Koken is van kinds af aan zijn hobby geweest. Een jaar geleden is Harderwijker Jop van der Bijl van start gegaan met Jop's Catering. Hiermee etaleert hij zijn passie voor lekker eten met als specialiteit rijsttafels. Jop's Catering is echter ook het adres voor een keur aan buffetten, barbecues en lunchgerechten. Daarnaast verzorgt Jop van der Bijl workshops en kooklessen.

'Er zijn best wel de nodige cateraars in de regio, maar zij maken geen Indische rijsttafels. Ze zijn ideaal voor bedrijfsfeesten, of jubilea. Ik heb al een paar keer rijsttafels verzorgd voor vierhonderd mensen en heb net een aanvraag van het Leger des Heils gekregen voor tweehonderd personen. M'n kennis heb ik opgedaan in Den Haag waar ik in aanraking kwam met de honderd procent Indische keuken. Ik ben kooklessen gaan volgen en begon met het cateren van familie, vrienden, de kerk en verenigingen waarbij ik te horen kreeg dat ik het heel professioneel deed.'

De rijsttafels van Jop's Catering blinken uit door hun kleurrijke uiterlijk, ze zijn lichtverteerbaar en bestaan alleen maar uit verse ingrediënten. 'Ik combineer de authentieke smaak met een Westerse stijl, niet te heet, maar wel de originele recepten. Het is heel bewerkelijk, soms ben ik wel een week bezig en dat proef je er duidelijk aan af. Indien gewenst regelen wij de bediening, of we geven uitleg. Op verzoek kunnen we de rijsttafel glutenvrij maken. En wij kunnen ook uitkomst bieden voor kerstdiners bij de mensen thuis.'

Jop van der Bijl runt Jop's Catering samen met zijn vrouw Viviane vanuit een professionele keuken in multifunctioneel centrum De Bogen. Ze hebben beiden evenementenmanagement gestudeerd. Daarom kunnen ze ook alles regelen voor feesten, partijen en bruiloften. Voor

elk budget is iets voorhanden en voorop staat dat er altijd heel goed geluisterd wordt naar de wensen van de klant. 'We doen ons uiterste best om die wensen te overtreffen, lopen net een stapje harder en willen de mensen echt laten genieten.'

Jop's Catering is van alle markten thuis en Jop van der Bijl maakt met even veel gemak luxe dinerbuffetten in Italiaanse, of Mexicaanse stijl, Hollandse stampotten, of lekkere hapjes. Jop's Catering denkt mee met vergaderingen, conferenties en kan voor zakelijke nieuwjaarsbijeenkomsten natuurlijk ook met elke passende oplossing komen. Voor de zakelijke lunch zijn er diverse luxe broodjes, eigengemaakte soep, salades, of snacks. Voor de kleine portemonnee is de budgetlunch bedacht.

Jop van der Bijl timmert stevig aan de weg en tijdens het terugkeerde Christmas Carol op de Vischmarkt in Harderwijk presenteerde hij van 12 tot en met 14 december versgemaakte saté. Recentelijk is ook de totaal vernieuwde website de lucht in gegaan met professionele fotografie en een zakelijke uitstraling. Het is de wensdroom van Jop van der Bijl om op termijn een eigen studio te hebben voor zijn workshops en kooklessen. 'Nu kan ik dat bij mensen thuis doen, of in bedrijfskantines. Lekker samen koken en eten is een prima vorm van teambuilding.'

Jop van der Bijl, zijn vrouw Viviane en een medewerkster gebruiken alleen maar verse ingrediënten en ze zijn van alle markten thuis. Foto: Fotostudio Merjenburgh

