

PERSBERICHT  
Waalwijk, 27 september 2018

## Het Verslokaal neemt maaltijdproducent DMC uit Oude-Tonge over

Jongste maaltijdproducent van Nederland vestigt plek in de markt met vernieuwende foodconcepten voor mensen in (zorg)instellingen

Producent en leverancier Het Verslokaal neemt DMC Maaltijdservice uit Oude-Tonge over. Het Verslokaal bedenkt, creëert en levert klantspecifieke zorgmaaltijden en voedingsconcepten voor de institutionele markt. De overname is een grote stap voor Nederlands jongste maaltijdproducent uit Brabant. Voor het eind van 2018 staan meerdere strategische overnames en samenwerkingsverbanden gepland.

Oprichter van Het Verslokaal Joost Cranen (algemeen directeur bij foodmakelaar FoodFocus) zag de vraag naar gepersonaliseerde maaltijden in de institutionele markt de afgelopen jaren explosief stijgen. Dit als gevolg van diëten, allergenen, allergieën, slikproblemen en de verschillende voedingstradities in onze multiculturele samenleving. Cranen: "De kwaliteit van klantspecifieke maaltijden laat echter vaak sterk te wensen over. Vooral op het gebied van ambachtelijkheid, versheid en beleving van het eten liggen er verbeterpunten. Het Verslokaal brengt daar een focus in aan en komt met vernieuwende maaltijdconcepten voor mensen in (zorg)instellingen."

Maar Het Verslokaal doet meer dan alleen maaltijdproductie. Cranen: "We kiezen voor een nieuwe manier van dienstverlening waarbij de volledige aandacht uitgaat naar het leveren van maatwerk voor de klant en gepersonaliseerde menucycli. Door te investeren in strategische samenwerkingen met zorginstellingen en toeleveranciers kunnen we de kwaliteit van de maaltijden en componenten optimaliseren en waarborgen."

De kennis en ervaring van Maître, welke al jaren actief is met de productie van specifieke maaltijden voor de zorg, wordt ingezet om het concept van Het Verslokaal verder in te richten en te optimaliseren voor andere zorginstellingen en cateraars.

Gerard van der Krogt, directeur van Maître: "Sinds 2017 investeren wij in nieuwe ultra-verse maaltijdconcepten en nieuwe productiemogelijkheden voor de consumenten- en foodservicemarkt. We constateerden dat de toenemende vraag naar gepersonaliseerde maaltijden in de zorg een heel specialistische aanpak vergt. Hierin vond DMC aansluiting bij de werkwijze en het gedachtegoed van Het Verslokaal. Wij kijken met veel voldoening terug op DMC. Het bedrijf gaat nu een nieuwe fase tegemoet waarin onze mensen niet alleen het plezier voor koken ervaren, maar ook meer bezig zullen zijn met het creëren van een goed gevoel bij de klant. Eten is tenslotte emotie."

*Voor eind 2018 heeft Het Verslokaal meerdere overnames en strategische samenwerkingsverbanden met keukens van zorginstellingen gepland.*