



Aysel Alkan, oprichter van Multitaste: "We produceren geen nummers, maar gerechten die met zorg en aandacht zijn bereid."

Internationaal handelsbemiddelaarster Aysel Alkan bedacht het concept Multitaste: catering, productontwikkeling en culinaire relatiegeschenken voor en door wereldculturen. Haar ideeën bleken goud waard. Ze sleepte er twee innovatieprijzen mee in de wacht en BN'ers, instellingen, cateraars en levensmiddelenbedrijven staan voor haar in de rij.

Multitaste brengt meer dan twintig wereldsmaken on



Foto's: Hans Lebbe, Zeist

Het begon allemaal met een pannenkoek, zo'n zes jaar geleden. "Ik was toen bezig met de afronding van mijn opleiding Internationale handel en werkte als handelsbemiddelaar voor een Turks technologiebedrijf, dat productielijnen ontwikkelde voor onder meer de voedingsmiddelenindustrie. Tijdens een beursbezoek proefde ik wat mediterrane hapjes, maar die smaakten naar niets. Ik proefde alleen standaard ingrediënten en de authentieke smaak ontbrak", vertelt de 33-jarige Aysel Alkan.

Pannenkoek

De Turks-Nederlandse fijnproefster raakte in gesprek met de - Nederlandse - fabrikant en kwam zo aan haar eerste opdracht: de ontwikkeling van een Döner Crêpe, een gekruide pannenkoek met kebabvulling. Dat smaakte naar meer en ze besloot haar eigen bedrijf op te richten, gespecialiseerd in cultureel verantwoord producten. Het werd Multitaste, bedoeld voor mensen met een mondiale levensstijl of belangstelling voor een culinaire wereldreis.

Over de keuze voor een mondiaal concept hoefde Alkan niet lang na te denken. "Er is een groeiende markt voor internationale gerechten. Vooral de jongere generatie heeft veel belangstelling voor cultureel verantwoord genieten en beleven. Daarbij komt dat ik me zelf een wereldburger voel en ben opgegroeid in zowel de christelijke, joodse als moslimwereld. Ik wil van al die culturen zoveel mogelijk beleven en proeven", vertelt ze met enthousiast fonkelende ogen. Bij productontwikkeling alleen bleef het niet. "Productontwikkeling is een langdurig proces en ik wilde meteen flink aan de slag. Daarom besloot ik me ook te richten op catering", verklaart Alkan. Ze sloot een lening af bij de Rabobank en tikte in Utrecht een pand op de kop met ruimte voor een warme en koude keuken, opslagruimte, een koelcel en ruimte voor administratieve werkzaamheden.

Ook entertainment

Van daaruit verzorgt Multitaste nu catering, culinaire kerstpakketten en 'ready

food' – desgewenst met bijpassende aankleding, muziek en entertainment – voor uiteenlopende bedrijven en organisaties, variërend van grotere cateraars en ziekenhuizen tot christelijke zendelingenorganisaties en organisaties waar bij veel verschillende nationaliteiten betrokken zijn, zoals DHL, de Kamer van Koophandel en de politie.

Klanten kunnen kiezen uit meer dan 20 wereldsmaken, afkomstig uit de Midderrandee, Afrika, Azië, Latijns-Amerika, het Caribisch gebied en – wat dichterbij huis – Europa. Enkele gerechten 'op de kaart' zijn gevulde wijnbladeren, gekruide gehaktballetjes, een stoofschotel met lamsvlees, Caribische garnalen in cococurry, Indiase chicken tikka met linzenpuree en Griekse roomyoghurt of zoete pompoen met ijs als toetje. Ook een complete Hollandse haringkraam behoort tot de mogelijkheden. Net als de gerechten zijn de bijgeleverde dranken afkomstig uit de hele wereld, variërend van Turkse en Kroatische wijn tot sappen uit tropische oorden, zoals de Surinaamse frisdrank fernetes, Egyptisch mangosap, Griekse ouzo en Hollandse wijn. "We bereiden gerechten uit aparte keukens, maar organiseren ook regelmatig buffetten waar gerechten van alle continenten tegelijk geserveerd worden. Ik heb in totaal vijftig mensen op contractbasis in dienst, van uiteenlopende nationaliteiten. Soms staan er wel acht verschillende culturen naast elkaar in de keuken. Het is telkens weer mooi om te merken dat samen koken, proeven en



Multitaste verzorgt catering, culinaire kerstpakketten en 'ready food' – desgewenst met bijpassende aankleding, muziek en entertainment – voor uiteenlopende bedrijven en organisaties.

beleven mensen dichterbij elkaar brengt. Door de juiste sfeer te creëren reageren mensen positiever op elkaar en worden ze nieuwsgierig naar elkaars afkomst. We laten immers zien dat je samen kunt genieten met behoud van je

Voor de jongere generatie heeft veel belangstelling voor cultureel verantwoord genieten en beleven

eigen identiteit en dat wereldkeuken meer met elkaar gemeen hebben dan je zou denken. Daaraan zie je bijvoorbeeld dat Turkije echt bij Europa hoort", grinnikt ze.

Kant-en-klaar

Behalve catering levert Multitaste ook verpakte producten aan supermarkten en culinaire geschenken, zoals kerstpakket-

Wereldsmaken

Multitaste biedt keuze uit meer dan twintig wereldsmaken, afkomstig uit de Midderrandee (Turks, Grieks, Spaans, Balkan), Noord-Afrika (Marokkaans, Algerijns en Egyptisch), Midden-Afrika (Kenia, Somalië, Nigeria), Azië (Indiaas, Pakistaans, Irakees, Perzisch, Afghaans, Rusland, Latijns-Amerika (Surinaams, Braziliaans, Argentijns, Chileens en Mexicaans), het Caribisch gebied (Antilliaans en Arubaans), Oost-Europa (Oekraïne) en West-Europa (Neder-

lands, Engels, Frans). Het bedrijf verzorgt de catering – desgewenst met aankleding, muziek en entertainment – voor uiteenlopende bedrijven en organisaties. Daarnaast levert Multitaste kant-en-klaarproducten en culinaire geschenken. De gerechten worden desgewenst halal, vedisch of Kosjer bereid. Multitaste sleepte met haar activiteiten onder meer de Rabobank Prijs en de Taskforce Innovatie Prijs Utrecht in de wacht.
www.multitaste.nl

tig
onder een dak

Kosjer

Joden eten alleen vlees – volgens een bepaalde methode geslacht – van dieren met gespleten hoeven. Varkensvlees is daarom verboden. Vis is alleen Kosjer als het vinnen en schubben heeft. Het is verboden om melk en vlees samen te eten. Voor vlees en melk wordt apart eetgerei gebruikt en tussen het eten van vlees en melk wordt een wachtperiode in acht genomen. Fruit, groente en granen zijn in principe altijd kosjer, maar moeten wel vrij zijn van insecten. Wijn of druivensap moeten een kosjer-verklaring hebben. Kosjer voedsel moet een kasjroet-certificaat (hechsjer) hebben van een rab-bijn of kasjroet-organisatie.

Halal

Halal vlees is uitgebloed vlees van een dier dat volgens de Islamitische rituele voorschriften geslacht werd. Het slachten is op die manier een vorm van offerande. Varkensvlees, vlees van carnivoren en van dieren die spontaan gestorven zijn, zijn enkel toegestaan wanneer er niets anders voorhan-

den is om in leven te blijven. Dieren die nog zogende jongen hebben en de zogende jongen zelf mogen niet geslacht worden. Het doden van een dier is alleen toegestaan voor consumptie of om het uit zijn lijden te verlossen als het ziek of gewond is. Alles wat uit de zee komt, is in principe halal.

Vedisch

Vedisch koken is in beginsel een levenswijze die ongeveer vijf duizend jaar geleden is ontstaan vanuit het Hindoeïsme en de ayurvedische levensvisie. Met een vedische levensstijl creëert men evenwicht op geestelijk en lichamelijk niveau. Vedische gerechten bevatten geen vlees, vis, ei, ui, knoflook, champignons, koffie, zwarte thee en chocolade en zijn zuiver vegetarisch. Een vedische maaltijd is volwaardig en uitgebalanceerd. De maaltijden bestaan uit verschillende gerechten met als basis linzen, rijst veel diverse groentes en melkproducten. Door gebruik van verschillende kruiden heeft een vedisch gerecht een positieve invloed op de spijsvertering.

ten. Daarnaast ontwikkelt Alkan kant-en-klare producten, toegespitst op de retail, landelijke cateraars en de voedingsmiddelenindustrie. “Bedrijven vragen ons wanneer we kunnen gaan leveren en vertellen wat zij ons te bieden hebben als we gaan samenwerken. Dat vind ik een goed teken. Andersom zou ik van bedrijven graag horen wat zij op dat terrein precies van ons verwachten, zodat we in de ontwikkelingsfase rekening kunnen houden met hun wensen”, zegt Alkan. “Ik werk nu aan een concept om kant-en-klarproducten zoveel mogelijk beleving mee te geven, bijvoorbeeld door het verpakkingsontwerp en productinformatie. Ook ga ik een team speciaal opleiden voor de productie van de gerechten. Net als bij onze cateringactiviteiten willen we klanten ook hier een totaalpakket aanbieden en er samen met hen voor zorgen dat cultureel verantwoord en beleving zowel in product als verpakking terugkomen. Een totaalpakket houdt ook in dat ik klanten producten kan leveren die aan de gro-

te supermarkten normaliter niet geleverd worden, zoals de Mediterrane yoghurt-drink ayran.”

Aandacht

De stap naar meer kant-en-klarproducten voor de retail en de voedingsmiddelenindustrie betekent voor Multitaste ook de stap van dagvers naar langer houdbaar. “We zijn bijna HACCP-gecertificeerd en werken aan ISO-, halal- en vedische certificatie (voor een toelichting zie kader, red.). En we experimenteren net zo lang tot de langer houdbare versie even goed smaakt als de verse variant. We produceren immers geen nummers, maar gerechten die met zorg en aandacht zijn bereid”, betoogt ze. Multitaste is in staat om in drie dagen gerechten te bereiden voor een slordige acht duizend mensen. Als het aan Alkan ligt, gaat die capaciteit met de komst van nieuwe apparatuur, medewerkers en na een verbouwing straks flink omhoog. “In september beginnen we met een drie-

maanden durende pilot voor kant-en-klarproducten. De verkoop in kant-en-klar bedraagt nu nog vijf procent van de omzet, maar moet uitgroeien tot een aandeel van vijftig tot zestig procent.”

Halal?

Alle gerechten worden desgewenst halal, vedisch of Kosher bereid. “Een aantal instellingen wil dat we op grotere schaal halalproducten voor ze produceren en vraagt om een halal-certificaat. Dat is best moeilijk te realiseren, want er zijn veel verschillende certificeringsinstellingen met elk hun eigen opvattingen, terwijl een door de overheid erkend orgaan

Samen koken, proeven en beleven brengt mensen dichter bij elkaar

ontbreekt. Misschien moeten we ons eigen halal-standpunt ontwikkelen en dat uitdragen naar onze klanten”, overweegt Alkan. “Overigens betekent dit niet dat halal ons uitgangspunt wordt, wel dat we halal leveren als men erom vraagt. Wij gaan echter uit van alle culturen onder één dak en dat hoeft lang niet altijd halal te zijn”, benadrukt ze. Behalve van de energie stroomt Alkan over van de plannen en ambities. “Over vijf jaar wil ik marktleider zijn in cultureel verantwoord eten en misschien een franchiseketen onder mijn hoede hebben. We lopen een jaar voor op de oorspronkelijke omzetradingen, dus ik durf mijn dromen nu wel uit te spreken. De markt ziet er goed uit. Als we ons best doen en een goede aanpak hanteren, moet het lukken”, zegt ze vastbesloten.



Klanten kunnen kiezen uit meer dan twintig wereldsmaken, afkomstig uit de Mediterranée, Afrika, Azië, Latijns-Amerika, het Caribisch gebied en Europa.

Lisette de Jong