



Businessclublid Arie Kok: Partyverhuur en catering mét ambacht



Het is eigenlijk wel vaste prik: een feestje of andere bijeenkomst op locatie waar catering en verhuur van alle benodigdheden nodig zijn; dan moet je Arie Kok hebben. Ons businessclublid is in 40 jaar uitgegroeid van een medewerker in een slagerij tot eigenaar van een prachtig Catering-Partyverhuur bedrijf. Arie Kok en zijn vrouw Petra runnen het bedrijf met energie: “We hebben elke dag plezier in het werk.”

Het verhaal van Arie begon in 1984 met een baan in een slagerij in Capelle-West. “Prima tijd en een heel mooi vak om mee bezig te zijn. Ik merkte toen dat mijn toenmalige baas de winkel wel prima vond en niet echt de behoefte had om het verder uit te bouwen. Toen we in 1994 de kans kregen om de slagerij over te nemen, zijn we eigenlijk heel geleidelijk in een uitbreiding gerold. Het was een vaste klant die graag een barbecue op locatie wilde, later wilde iemand wat stoelen erbij, een tent en zo was eigenlijk het cateringbedrijf geboren.”

In de jaren daarna groeide het bedrijf gestaag met meer mogelijkheden van verhuur, maar ook het complete ontzorgen. “We hebben inmiddels een paar loodsen in Krimpen a/d Lek waar we eigenlijk alles hebben wat je nodig hebt voor een feest op locatie met honderden gasten tot een kleine barbecue in de achtertuin. Zo kunnen we een grote bruiloft totaal verzorgen, maar kan je ook bij ons terecht als je een losse grillplaat of suikerspin-machine wilt huren.” Arie Kok en zijn bedrijf bewegen op een eigen manier mee met de wensen van vandaag. “Wij vinden het heel fijn om alles zelf in voorraad te hebben. Als we het niet hebben en de vraag komt van een klant, regelen we het én nemen we het op in onze inventaris. Zo wilde iemand graag witte stoelen voor een bruiloft, dan regelen we het én is het daarna meteen beschikbaar voor anderen.”

Arie Kok is trots op het bedrijf en de manier waarop hij en zijn vrouw Petra het runnen. “Petra is echt mijn steun en toeverlaat. Zij regelt de planning, de administratie en zorgt dat alles in mijn agenda geregeld is. Een heel fijne samenwerking.” Waar het bedrijf de afgelopen jaren groeide naar een mooie onderneming met 10 vaste medewerkers, een indrukwekkend wagenpark en een zeer divers aanbod van verhuur én cateringmogelijkheden, blijft Arie ook nog de slager-vakman van 40 jaar terug. “Ik vind het belangrijk dat als het gaat om het eten en drinken dat we alles zelf bereiden. Salades, maar ook het vlees is ambachtelijk en eerlijk. Zo kunnen we de kwaliteit hooghouden en hebben we altijd zekerheid dat we een goed product neerzetten bij de mensen. Dan hebben we het niet alleen over het reguliere cateringwerk, maar ook over de Kokkies Frituur-karren waar we ook alleen met de beste producten en beste apparatuur werken. Overal staat mijn naam op, dus dan wil ik het perfect hebben.”

Kijk op www.ariekokcatering.nl voor alle mogelijkheden qua catering en verhuur van materialen.