

Wim Markwat gaat samenwerking met oprichter Wok to Go aan

‘Aziatische fastservice als lifestyle heeft de toekomst’

Horeca ondernemer Wim Markwat werkt sinds vandaag samen met de oprichter van de franchiseformule Wok to Go, Hung Yip. Markwat gaat in eerste instantie de organisatie van deze formule fine tunen. “Fastservice is prima te combineren met Aziatisch eten en gezond leven. Dit is de toekomst. Samen met Yip ga ik van Wok to Go Nederland een merk maken dat de werknemers maar ook de gasten als lifestyle zullen ervaren.”

De komende tijd neemt Markwat de organisatie onder de loep en gaat deze verder professionaliseren. Fysieke groei van het aantal vestigingen in Nederland, is niet prioriteit nummer een. Wok to Go bestaat uit 17 vestigingen in het hele land, van Amsterdam tot Maastricht. Daarvan zijn er vijf company stores. Jongeren, studenten en gezinnen die snelle maar gezonde fastfood zoeken, zijn de doelgroep.

Franchiseketen met eigen productiebedrijf

De franchiseformule staat bekend vanwege Aziatisch natural food dat op een meer Europese wijze is bereid, aangevuld met een aantal lunch- en dagproducten. De Chinese horeca ondernemer Hung Yip heeft Wok to Go in 2003 opgericht. Naast de 17 winkels is er een eigen productiebedrijf. Markwat: “We gaan zorgvuldig naar het assortiment kijken. Alle e-nummers willen we mijden. Ook zullen we meer met groente en fruit werken.” Yip zal zich bezig houden met de groei in andere landen. Egypte en Nigeria hebben al vestigingen. Gezien de grote vraag, zullen de komende tijd nog meer landen volgen.

Andere bereidingstechnieken

Eind vorig jaar ontvouwde Markwat in verschillende media zijn visie ten aanzien van de toekomst van de fastservicesector. “De cafetaria in haar huidige vorm heeft geen goede toekomst in Nederland. Het roer moet om.” De eigenaar van Vitaria, Eeterij Family IJburg Amsterdam en Wetering Utrecht: “Frituren zal blijven bestaan in de cafetaria maar andere bereidingstechnieken zullen meer op de voorgrond treden.”

Gezonde fastservice als *Way of life*

Met de aankondiging van de samenwerking, voegt Markwat de daad bij het woord en gaat hij vorm geven aan zijn toekomstvisie. Daarin vormt gezond leven en eten de hoofdmoot. “We gaan met Wok To Go laten zien dat gezonde fastservice een *way of life* is, waarmee werknemers en gasten zich graag willen identificeren. Vanwege de geweldige producten van Wok to Go, verdient de keten meer bekendheid en vestigingen.”

Sportieve interesse

Inmiddels is er vanuit de voetbalwereld belangstelling voor de Aziatische natural foodformule. “Een voetbalprof van een eredivisieclub heeft interesse om franchisenemer van twee zaken te worden.”

Shop-in-shop

De horeca ondernemer ziet verder mogelijkheden in het aanbieden van Wok to Go als shop-in-shop formule voor cafetariahouders. Geïnteresseerde ondernemers kunnen zich melden bij Markwat.

Over Wim Markwat

Wim Markwat is ruim 30 jaar actief in de horecabranche, eerst als snackbarhouder en later als grondlegger van fastserviceformules als Family, Foodmaster, Vital4Skool. Momenteel runt hij in Amsterdam en Utrecht Family's.

Noot voor de redactie:

Voor meer informatie of een interview kunt u bellen of mailen met:

Wim Markwat | 06 5094984 | wg.markwat@quicknet.nl | www.family-ijburg.nl

Hung Yip | 06 21856729 | yip@woktogo.nl | www.woktogo.nl