Rob Zager, eigenaar De Voltage.

‘Deze pizza is een echte traktatie’

Wat begon met een eenvoudige kartbaan groeide, dankzij de ambitie van twee jonge mannen, uit tot een populair family-entertainmentimperium met twee locaties. Bij De Voltage (Tilburg) en Powerarea (Vaals) kunnen gasten van jong tot oud terecht voor entertainment, fun én goede pizza’s.

Eigenlijk hadden Jaron Snijckers en Rob Zager weinig met karten. Maar de drive om iets te doen voor de jeugd in Zuid-Limburg maakte dat de mannen negen jaar geleden, halverwege hun twintiger jaren, hun eerste kartbaan Powerarea openden in Kerkrade. Dat had wel wat voeten in de aarde: “We hebben 3,5 jaar aan een ondernemersplan gewerkt en ons budget bleek lang niet toereikend. Uiteindelijk hebben we het met hulp van de bank, eigen middelen en crowdfunding voor elkaar gebokst,” aldus Zager. In 2019 verhuisde het bedrijf naar een nieuwe locatie, een oude schuurpapierfabriek net buiten Vaals. De plek bood meer mogelijkheden, vertelt Zager: “Naast karten kunnen gasten hier terecht voor een heel scala aan indoor entertainment, zoals simracing, bowlen, karaoke, en paintballen.”

Omgaan met piekmomenten
Vorig jaar namen de ondernemers entertainmentcentrum De Voltage in Tilburg over. “Een droom die uitkwam; De Voltage was altijd ons grote voorbeeld,” zegt Zager. Ook hier zijn allerlei entertainmentactiviteiten te doen, waaronder karten, bowlen en escaperooms. “Op drukke dagen kunnen we zomaar tweeduizend bezoekers per locatie hebben.” Zo’n drukke dag betekent een piekmoment in de keuken aan het eind van de middag. Daar zijn beide locaties goed op voorbereid. “Onze keukenprocessen zijn grotendeels gestandaardiseerd. De mise-en-place is op orde en als er bestellingen binnenkomen, weet iedereen precies wat er moet gebeuren,” aldus Zager. Hij kampt nauwelijks met personeelstekorten, maar ziet elke nazomer wel medewerkers vertrekken als ze gaan studeren. “Elk jaar moeten er dus nieuwe mensen ingewerkt worden. Tel daar de piekmomenten bij op, en je hebt een potentieel recept voor stress te pakken.”

‘De pizza’s vallen bij al onze gasten goed in de smaak’

Een goede pizza
Behalve de gestandaardiseerde processen zijn kwalitatieve kant-en-klaar concepten voor in de keuken een manier om dat te tackelen. Een goede pizza voldoet perfect aan het wensenlijstje, meent Zager: “Makkelijk voor de keukenmedewerkers, want zij hebben er nauwelijks werk aan: uit de diepvries halen, plastic eraf, een paar minuten in de oven en serveren maar. Bovendien valt pizza bij vrijwel al onze gasten in de smaak. Die zoeken toch naar een lekkere, snelle en vullende hap; een echte traktatie voor zichzelf.”

Authentieke uitstraling
De ondernemers serveren zes verschillende diepvries pizzavarianten van Pizza Perfettissima, het pizza foodservicemerk van Dr. Oetker Professional. “De pizza’s hebben een authentieke uitstraling. Ze hebben bijvoorbeeld niet allemaal exact dezelfde vorm en zijn van constante kwaliteit. Bovendien zijn ze écht lekker – dat horen we ook geregeld van gasten. Pizza Perfettissima ticks all the boxes.” De samenwerking met Dr. Oetker Professional reikt verder dan alleen de pizza’s. Zager: “In Vaals rijden vier karts rond die zijn bestickerd door Dr. Oetker Professional compleet in Pizza Perfettissima-stijl. We hebben ook een

Pizzarad bij de bowlingbaan staan om de pizzaverkoop een boost te geven, ontwikkeld door Dr. Oetker Professional. Bezoekers die een strike gooien, mogen aan het rad draaien en maken kans op een van de pizza’s. Een groot succes.” De pizza’s zijn een ideaal tussendoortje bij de activiteiten, ziet Zager: “Afgelopen zondag was ik op de locatie in Tilburg, daar vlogen de pizza’s over de toonbank. Iedereen genoot ervan. Dat doet een ondernemer zo goed!”
oetker-professional.nl

Één van de pizzavarianten van Pizza Perfettissima.

FOTO’S Pim Ras

Over Dr. Oetker Professional

Dr. Oetker Professional staat bekend om zijn bakproducten, desserts en (diepvries)pizza’s voor foodservice. Met het merk Pizza Perfettissima biedt Dr. Oetker Professional een compleet concept voor de professionele markt, van vegan pizzabodems tot getopte clean label pizza’s, inclusief professionele steenoven en service op maat. Met Pizza Perfettissima voeg je snel en eenvoudig margerijke pizza’s toe aan je menu.