



**Bjorn Verstedt:**

- 24/11/1979
- **Levensvisie:** Always in motion but never in overdrive.
- **Hobby's:** Outdoor cooking, mijn hond en jeugdvoetbal



**Jurgen De Baets:**

- 28/06/1978
- **Levensvisie:** When the going gets tough, the tough gets going....
- **Hobby's:** Creatief bezighouden en een gezellig etentje/drankje...



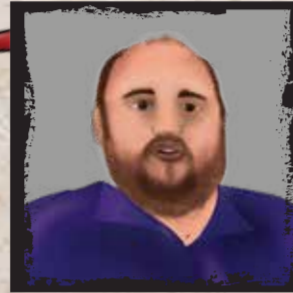
**Rakki Amghar:**

- 18/01/1977
- **Levensvisie:** Succes is not final, failure is not fatal: it is the courage to continue that counts! (Winston Churchill).
- **Hobby's:** Voor corona te weinig tijd buiten gezin, tijdens corona te veel tijd: vooral lange afstand hiken en vinylverzameling in kaart brengen.



**Wouter Schampelaere**

- 26/03/1980
- **Levensvisie:** Doe maar normaal het is al moeilijk genoeg
- **Hobby's:** Lego met de kids, sinds corona tijd gemaakt voor mijn eigen moestuin en schrijnwerkerij.



**Wout Janssen:**

- 17/09/1981
- **Levensvisie:** Moeilijk gaat ook!
- **Hobby's:** De momenten dat ik niet bezig ben met de business spendeer ik graag aan familie (vrouw en 4 kids) en gastronomie. => Als foodie steeds op zoek naar originele adresjes.



Jens een gedreven tiener zoekt zijn weg in het leven en komt bij hels terecht waar hij enkele jaren meedraait en uitgroeit tot een vaste waarde. Hij slaat zijn vleugels uit binnen de licht en geluid sector waar hij ondertussen een gekend gezicht is geworden. Tijdens de corona crisis werkt hij verder aan zijn hobby en start met "Smoke J". Met vallen en opstaan creëert hij verschillende smaken en producten vanuit zijn smoker. Een gewaagde stap om dit in onzekere tijden te doen. Hij heeft voor jullie de nootjes 24u gerookt op appelhout. Het resultaat is een notenmix die een zoetige fruitige smaak combineert met de spicy zoute smaak van de kruiden.

**Mirabel**

De eerste **Mirabel** rolde van de keukentafel bij Katrien in 2016. In haar zoektocht, als mama van 2, bottelde ze aan een nieuw alternatief. Geen detox-middel maar een puur en vrolijk drankje voor de kleine rakkers en voor de papa's en mama's maak je een lekkere cocktail. Katrien brengt met al haar enthousiasme Limonade atelier **Mirabel** in de wereld. Het atelier bloeit en groeit en de tijd slinkt stilaan voor Katrien. Bij het vallen van de bladeren in 2017 neemt Igor, gepassioneerd door de bevoegenheid van haar, limonade **Mirabel** over inclusief de positieve vibes. Gelukkig voor onze klanten blijft Katrien's werk vereeuwigd en is ze nooit ver weg. Igor, een creatieve duizendpoot, bouwt in hetzelfde elan verder. Om **Mirabel** nog sterker in de markt te zetten komt Koen in 2018 het team versterken. In hetzelfde jaar verwelkomen we Annelies, zus van Katrien en smaakkenster. Igor, Katrien, Koen en Annelies vormen vanaf heden de olijke motor achter limonade atelier **Mirabel**.

Naturel & ondernemend waar wij van houden.

**To Mocktail OR To Cocktail!**

Neem je glas uit de box en vul het met ijsblokjes.

Doe een half flesje Mirabel in het glas.

Voeg er de helft van de botanicals aan toe uit het potje (Kardamon en bloedappelsien.)

Doe een 1/2 flesje Double Dutch Tonic in het glas of naar smaak.

Nu heb je een mocktail.

Voeg een half flesje Steam Gin toe en kan je genieten van een lekkere cocktail.



**Hop Macarons  
Hoeck Oulichki Pastry**

David Hoeck en Taha Oulichki zijn allebei jonge getalenteerde chefs met een gastronomische achtergrond.

Taha heeft 4 jaar bij Likoké\*, het project van Piet Huysentruyt gewerkt, en stuurt al enkele jaren de planning bij kitchenstaff aan.

David is chef patisserie, heeft onder andere zijn strepen verdiend bij The Glorious\* en zet zijn passie nu verder bij The Chick.

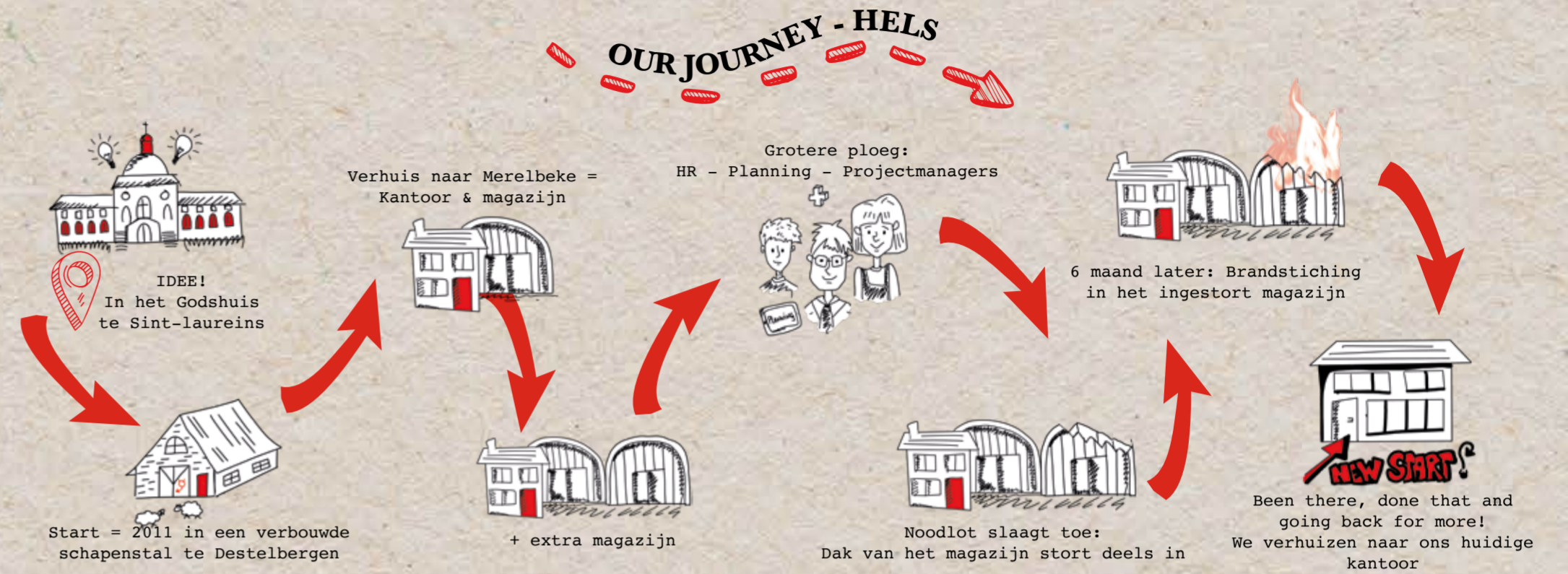
Samen zijn ze recent HOP gestart, klassieke macarons naar een hogere niveau getild, met diverse smaak- en kleurencombinaties. Van klassiek tot gedurfd origineel.

Jonge gedreven ondernemers die we graag mee ondersteunen!

*Laat het smaken!*



# HET VLEGEND DUVELTJE



09/2004	10/2005	03/2007	09/2010	11/2013	2014	03/2016	05/2017	10/2018	11/2019	01/2020	04/2020	07/2020
Oprichting Flying Services BVBA in Leuven	Kantoor Gent (eerst ICC inhouse; nu Koningin Astridlaan 59)	Kantoor Antwerpen verhuisd nieuw kantoor juli 2020	Kantoor Brussel	Opstart Kitchenstaff en intrede van W. Janssen als aandeelhouder	Uitrol Kitchenstaff over alle kantoren	Intrede Dovesco	Kantoor Kortrijk	Opstart FS in Nederland (samenwerking met Supreme) kantoor Eindhoven	Lancering Djobz (recrutering langdurige contracten)	Kantoor Utrecht	Lancering RestochezMoi	Kantoor Hasselt

OUR JOURNEY - HELS - FLYING SERVICES



Let's Talk About us!

**WISE GROEP**

Passie, doorzettingsvermogen, gezond boerenverstand en lef. Dat zijn de eigenschappen die Hels en Fsk delen. Elk bedrijf heeft haar specifiek dna, dit bepaalt de identiteit van de onderneming. Wel laat dit nu de basis zijn waar hels en fsk elkaar vinden. En natuurlijk de specifieke markt van events en hospitality waar beide bedrijven al jaren actief in zijn. Door dit doorgedreven partnership willen we een betere en bredere service aanbieden. Met een groot bestand met elk hun specialisatie: van opbouw van events, warehousing, consultancy, staffing (keuken, zaal, bar, stagehands, techniciers...), payroll en selectie voor langdurige contracten. Ieder van ons heeft natuurlijk zijn eigen karakter, sterktes en zwaktes, maar in de fond komt het er gezamenlijk op neer: zeggen wat we doen en doen wat ze zeggen.



# ONZE SKILLS

## HELs

(HORECA- EVENTS- LOGISTIC-SUPPORT)

*We work in the shadows to lighten up somebody else's day*

**Alles draait om logistiek bij Hels.** In de brede zin van het woord betekent logistiek het management van de goederenstroom tussen de plaats van herkomst en de plaats van verbruik van een bepaald product. Tijdens dit proces wordt verondersteld om de verwachtingen van de klant ten harte te nemen en in te lossen. Laat nu net dat laatste één van de kerngedachten zijn waar Hels voor staat.

**We bieden zowel interne als externe logistieke ondersteuning aan.** Intern betekent tijdelijke of permanente opslag van uw eventmateriaal in ons magazijn in Wondelgem.

Inventarisatie en onderhoud neemt onze magazijnbeheerder met plezier op zich. Aansluitend staan we in voor het transport tussen ons magazijn en de locatie waar u uw materiaal wilt opzetten. Op locatie kunnen we logistieke manoeuvres uitvoeren dankzij onze geattesteerde heftruck-, verreiker- en hoogwerker bestuurders.

We zijn bezeten door het uitwerken van innovatieve food-concepten en hun toepasbaarheid voor evenementen. We menen namelijk dat eventcatering ook sexy kan en zou moeten zijn. We zijn er op gebrand om volledig out of the box te denken om de f&b beleving op uw evenement naar ongekende hoogtes te tillen. We vinden uitdagingen op dit vlak geweldig. Zo kunnen we een compleet vernieuwende foodstand ontwikkelen voor uw merk of bedrijf maar we engoed met u in zee om de logistieke werking op punt te stellen.

Ons team heeft door de jaren zowat alle mogelijke setups gebouwd, van mobiele keukens voor sterrenchefs op tijdelijke locaties tot publieksbars in het midden van een zaal of evenement. Hierbij denken we steeds twee stappen verder en garanderen zo een vlotte werking. Een gedetailleerde afwerking is voor ons vanzelfsprekend.

We bouwen en dressereren dinertafels met het grootste gemak en kicken op perfect uitgelijnd bestek en servies. Gewapend met niets dan een rolmeter en heel veel enthousiasme beginnen we in een lege zaal en transformeren deze in een oogverblindende mooie diner-setting. Van het positioneren van de lege tafels over het dresseeren en uiteindelijk het afwerken met een fleurig bloemetje, we plaatsen alles heel secuur en met de perfectie als streefdoel.

## FLYING SERVICES

### FLYING SERVICES

Sinds 2004 stellen we met Flying Service professioneel opgeleid horecapersoneel tewerk tijdens de bekendste events en in de leukste zalen en keukens van België. Authentieke brasserie of sterrenzaak, bedrijfsevent of internationaal topfestival: verspreid over heel het land bouwden we doorheen de jaren een stevige reputatie op. Onze focus? Het bieden van constante topkwaliteit, elke dag opnieuw, voor keukens, zaal en bar. We doen dit door nauwe samenwerkingen aan te gaan met onze klanten én ons personeel. Want uw zaak, uw event: die verdient alleen maar de beste en de meest geschikte medewerkers.



**Kelner:** Op zoek naar een vlotte, vriendelijke en klassevolle bediening? Onze immer glimlachen-

Veelzijdig, gemotiveerd, enthousiast, toegewijd... ze zijn het allemaal, maar zijn dit geen eigenschappen die een crew agency hoe dan ook moet aanbieden!? In essentie bestaat ons team uit een stel stevig gebouwde mannen en vrouwen die heel creatief zijn in het vinden van logistieke oplossingen.

**Stagehands, site crew, audiovisuele crew, heftruckbestuurders...** u noemt ze, wij hebben ze.

Onze gasten zijn allen gedreven en hebben een 'can do' ingesteldheid gemeen.

Met een **ongeziene hoeveelheid ervaring** op kantoor als ruggensteun, gaan onze Hels-duivels steeds tot het uiterste om het beoogde resultaat te behalen. We staan dag en nacht voor u klaar en laten ons nergens door tegenhouden. Noch slecht weer, onvoorzien omstandigheden of uitdagende manoeuvres brengen ons van ons stuk, we blijven gaan en zoeken steeds de efficiëntste methode om een opdracht te volbrengen.

Weet je exact welke sfeer uw evenement dient uit te uitademen en welk gevoel uw gasten horen te ervaren, maar tast u nog in het duister hoe u dit kan realiseren? Geen zorgen, reken er maar op dat we u hierin kunnen ondersteunen. Strakke planning is een kolfje naar onze hand en we kennen altijd de perfecte partner als het om externe leveranciers aankomt. We nemen het **volledige proces van 3D-tekening tot productie** graag voor onze rekening.

Alles samengevoegd kunnen we bij Hels beroep doen op decennia aan ervaring in productieondersteuning en management op **sportevenementen, festivals, productlanceringen en allerhande B2B en B2C festiviteiten** waardoor we een op maat gemaakte en uiterst professionele aanpak kunnen garanderen.

*"Mijn oprechte dank en waardering is wederkerig. FSK is gedurende onze samenwerking, en dit voor meer dan 10 jaar, steeds een correcte dienstverlenende partner geweest die onze waarden van kwaliteit en stiptheid mee hebben helpen vorm geven. Ik ben dan ook de directie, alle medewerkers van de planning, alle kelners en koks enorm erkentelijk en dankbaar voor hun onverdroten inzet. Iedereen, zonder onderscheid, heeft een aandeel in ons succes. Ik hoop van harte dat we spoedig opnieuw frequenter kunnen samenwerken."*

Vincent Impe - Impe Catering

de kelners verzorgen uw event gekleed in een wit of zwart hemd, gilet, das, geklede zwarte broek en geklede zwarte schoenen.

**Maitre:** Onze maitres zijn professioneel opgeleid om uw service mee in goede banen te leiden en sturen de kelners aan in een kostuum en geklede zwarte schoenen.

**Ontvangst en hostessenwerk:** De toon zetten, doet u vanaf het begin: onze hostessen ontvangen en begeleiden uw gasten met de glimlach in een zwart klassiek kleedje en geklede zwarte schoenen.

**Facility Host:** De veiligheid voor uw klanten en medewerkers verzekeren? Daar zorgen onze Facility Hosts wel voor. Ze dragen standaard een mondmasker, latex handschoenen en fluohesje.

### KITCHENSTAFF

Van afwasser tot kok, van keukenmedewerker tot chef: als zusterbedrijf van Flying Service is Kitchenstaff sinds 2013 met exact dezelfde waarden uitgegroeid tot een betrouwbare partner voor vele keukens in België. Met onze vliegende brigade van professioneel opgeleide (chef-)koks en keukenmedewerkers

Met de uitvoeringsdatum als ultieme deadline, beginnen we technische plannen, bouwschema's en tijdlijnen op te stellen die we kunnen ondersteunen met 3D-ontwerpen. Vanzelfsprekend beheren we uw **budget** met de grootste nauwkeurigheid. Wanneer het pre-productie verhaal helemaal aan uw wensen voldoet, ontketenen we onze mojo en beginnen we met het uitvoeren van onze plannen.

We garanderen een vlekkeloze communicatie tussen uw projectmanager bij ons op kantoor en productieverantwoordelijke op de vloer. Zo kunt u zich zorgeloos toespitsen op alle andere taken die bij de organisatie van een evenement komen kijken.



**Onze bekwaamheid en toewijding op dit vlak wordt reeds enkele jaren bekroond door een partnership als logistieke leverancier voor Gault&Millau Benelux.**

vangen we elk prangend gebrek in uw keuken op. Liever iemand vast in dienst? Ook daar zorgen we voor. Steeds op maat en volgens de behoeften van uw keuken, dat spreekt voor zich.

**Afwasser:** Onze afwassers worden zorgvuldig opgeleid om uw glazen en servies in een handomdraai terug helemaal schoon te krijgen. Wat ze dragen? Wat in uw keuken de norm is. Maar ze zijn sowieso steeds zelf voorzien van veiligheidsschoenen.

**Keukenmedewerker:** Onze keukenmedewerkers beschikken over een basisopleiding en/of basiservaring waarmee ze uw (chef-)kok zeker kunnen helpen bij een vlotte service. Ze brengen steeds hun eigen koksbroek, koksvest en veiligheidsschoenen mee.

**Kok:** Onze koks beschikken over een ruime ervaring en kunnen zelfstandig werken. Ook zij brengen steeds hun eigen koksbroek, koksvest en veiligheidsschoenen mee.

**Chef:** Onze chefs hebben bakken ervaring. Ze kunnen dan ook vlot zelf de leiding van uw keuken overnemen. En natuurlijk doen ook zij dat in hun eigen koksbroek, koksvest en veiligheidsschoenen.

Meer weten?

Mail naar [info@flying-service.be](mailto:info@flying-service.be)

## 2020 EEN JAAR OM SNEL TE VERGETEN OF TOCH NIET

In februari 2020 beginnen de eerste berichten over een virus in China onze contreien te bereiken. Iedereen is er toen nog van overtuigd dat het allemaal zo erg niet zou zijn.

Vol goedé moet vertrekt een deel van ons team naar Alpe d'Huez om te starten met de F&B-productie voor Tomorrowland wintereditie 2020. Ondanks de overvloedige sneeuwval verloopt de opbouw toch naar wens. Meer en meer berichten over Covid-19 bereiken echter de wereld. Het noodlot slaat toe, en Tomorrowland wintereditie wordt geannuleerd. De eerste tekenen dat het toch iets ernstiger is dan verwacht. We beginnen de ene na de andere annulering te ontvangen. Op amper één dag tijd staat de agenda plots volledig leeg. We blijven de berichtgeving volgen en bij thuiskomst vanuit de Alpen dringt het door: dit wordt een bizar jaar.

Na de eerste klappen te hebben geïncasseerd, begint onze ondernemingszin te borrelen. Samen met onze medewerkers beginnen we met lange digitale brainstormen. Hieruit ontstaat uiteindelijk Helscare. Als een van de eersten komen we met ontsmettingszuiltjes op de markt, als een van de weinigen zorgen we voor grote volumes product.

### 'SUCCESS CONSISTS OF GOING FROM FAILURE TO FAILURE, WITHOUT LOSS OF ENTHOUSIASM'

Begin maart sijpelen de eerste annuleringen bij ons binnen. Eerst de events met internationale klanten, kort daarna de corporate events. Op 12 maart volgt de aankondiging van de federale regering dat alle horeca en events verplicht moeten sluiten. We kijken naar een lege planning, hebben veel vragen en weinig antwoorden. Dit moest een topjaar worden.

Onze aandacht gaat in de eerste plaats naar de praktische zaken: het regelen van de economische werkloosheid voor onze mensen, de vaste en variabele kosten in kaart brengen en trachten te reduceren en proberen in te schatten wat deze crisissituatie betekent op korte of middellange termijn. Het wordt ons al snel duidelijk dat het eerder middellange of lange termijn zal worden...

Zowel Flying Service als Kitchenstaff waren volledig klaargestoomd voor het hoogseizoen dat voor de deur stond.

Amper een week later wordt de markt overspoeld met allerhande zuiltjes, van de meest eenvoudige tot de meest gesofisticeerde toestellen. We behielden echter het vertrouwen in de kwaliteit van ons product en bouwden hierop verder. Ondertussen blijven onze teams vanop hun terras achter de schermen verder werken aan nieuwe zaken. We scholen op enkele weken tijd een deel van ons team om en starten met het bouwen van padel-terreinen. Uiteindelijk plaatsen we in 2020 een groot aantal padel-terreinen, verspreid over heel België. Maar nog is onze honger niet gestild: we gaan verder met de toekomst van Hels. Hieruit ontstaat een service waarbij we de boxen vullen voor onze klanten. We leveren ze ook eigenhandig bij de eindklanten of versturen ze met verschillende partijen op de markt. Ondertussen zijn we bijna eind 2020, en is de samenwerking tussen Flying Service/Kitchenstaff en Hels een feit.

We kijken volop en positief ingesteld uit naar 2021 met nieuwe uitdagingen en plannen vol gas vooruit te gaan in een wereld die langzaam aan het gevecht tegen de pandemie aan het winnen is. In januari werden de eerste mooie projecten al gerealiseerd. Op naar meer van dat!



De maanden voordien hadden we verschillende mensen aangenomen, en er waren net nieuwe contracten getekend voor medewerkers die in maart en april zouden starten.

Na een periode van verbazing, woede en frustratie begon het terug te kriebelen om plannen te maken, om iets te doen. Blijven stilzitten is achter de schermen aan dit project. Het idee? Dat ontstond om onze chefs terug aan het werk te krijgen, want net dat is onze grootste troef: een uitgebreid bestand van gepassioneerde mensen die met volle overtuiging voor onze sector kozen.

Tegelijkertijd speelden we onze hospita-

lityskills uit in de nieuwe functie van 'facility hosts'.

In juni startten we onze kantoren terug op. Een risico, 'onze' sector van events en hospitality was tenslotte nog in lockdown. De eerste week kregen we ongeveer 5% van de uitvragen van het jaar voordien binnen. De weken nadien telkens iets meer, en we vierden elke bestelling alsof we de slag van het jaar binnenhaalden.

Kortom: uiteindelijk wisten we door een combinatie van innovatieve diensten, een sterk team en een trouw klantenbestand dit horrorjaar toch nog positief om te buigen. En nu? We zijn hoopvol. We zijn ervan overtuigd dat we dichterbij dan ooit bij de start van een waanzinnig drukke periode staan. Wanneer? Niemand weet het, maar we vermoeden kort na de zomer. Hoe? Maar een nieuwe partner! Sterker dan ooit! En met bakken goesting!

**DE TOEKOMST**

'Ik wens je veel personeel toe'. Dit is een bekend Joods gezegde, de achtergrond bij deze wens is dat personeel vooral veel ellende met zich mee kan brengen. Wel, u kunt zoveel mooie plannen maken en doelen stellen, maar zonder de juiste mensen op de juiste plek is dit onmogelijk te realiseren. Als partner van vele cateraars, organisatoren, eventbureau's en expohallen zijn wij al jaren de oplossing voor dit probleem. Met een uitgebreid netwerk van diensten en een nationale spreiding kunnen wij met fsk en hels elk event van opbouw tot afbouw en alles er tussenin nog beter inspelend op de wensen van onze klanten. Eén aanspreekpunt, de juiste digitale ondersteuning en kwalitatief en opgeleid personeel, dat zijn enkele van onze troeven. Wordt het augustus, september of eerder oktober? Onze sector zal heropstarten, en dan zijn we vertrokken voor een lange en intense rit. Onze tip voor u als werkgever: zorg goed voor uw mensen. Zorg goed voor het belangrijkste kapitaal. We wensen u voor 2021 veel personeel; U weet ons wel te vinden!