



Lekkerrijver

VAKBLAD VOOR ONDERNEMERS IN FOODSPECIALITEITEN

Vakcentrum en SCM:

Ondernemersreis Zwitserland

BEURS

Vakbeurs Foodspecialiteiten
toont bredere basis

WINKELS

Bon Fromage
Eyserhalte

POUR DES
DES CAVES DE

Spaarkaaas

Het unieke spaarsysteem in de CONO app

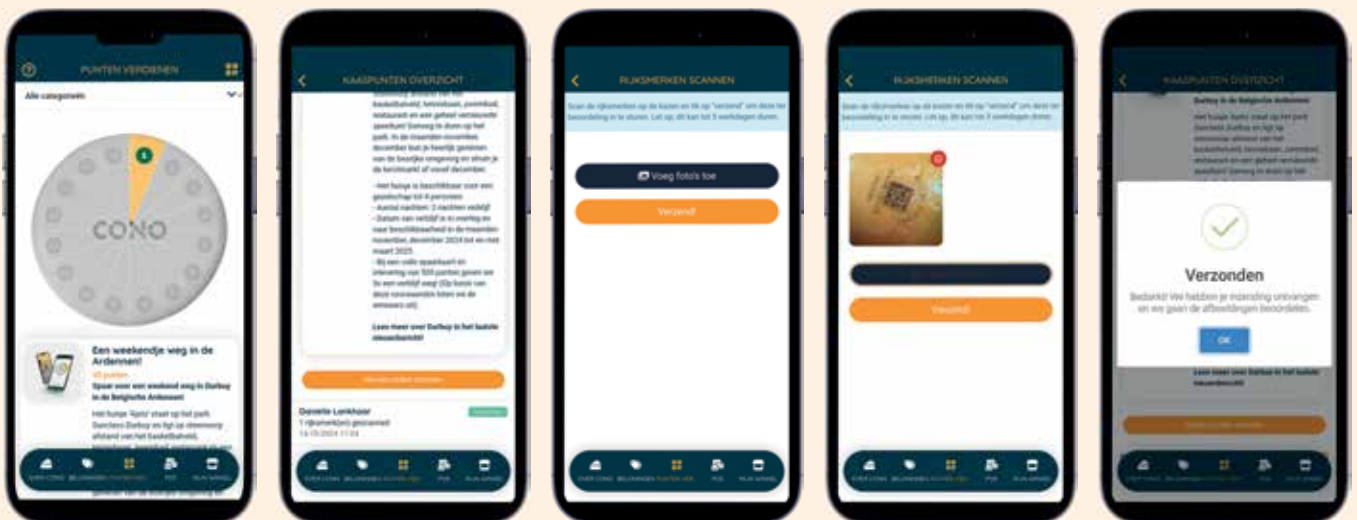


Bij CONO Kaasmakers werken we samen om de lekkerste kaas te maken. Elke CONO kaas wordt voorzien van een uniek rijksmerk. Naast het kunnen herleiden van de herkomst en het recept, is dit volgens ons ook een perfecte manier om punten mee te sparen.

Daarom introduceren we de functie 'Spaarkaaas'. Dit is een spaarkaartfunctie exclusief in de CONO app. Via de tab 'punten verdienen' kun je het unieke rijksmerk op de CONO kaas scannen. Per goedgekeurd rijksmerk krijg je een kaaspunt en vul je de gehele kaas, dan krijg je 25 punten. Deze punten zijn, net als de overige punten, in te leveren tegen workshops, dagjes uit of andere beloningen.

Hoe werkt het?

1. Open de CONO app.
2. Navigeer naar 'Punten verdienen' via de menubalk onderaan.
3. Selecteer 'Kaaspunten'.
4. Voeg foto's toe of maak een foto van je CONO kaas, waarbij het unieke rijksmerk duidelijk zichtbaar is.
5. Klik op de knop 'Verzend' om je foto's in te sturen
6. Klaar! Je foto's worden beoordeeld en het 'kaaswiel' vult zich.
7. Zodra de 'spaarkaaas' vol is, worden de punten automatisch aan je account toegevoegd.





34 Studiereis

Ondernemers reizen met Vakcentrum Foodspecialiteiten en Switzerland Cheese Marketing naar de bron van L'Etivaz AOP en Vacherin Fribourgeois AOP.



42



28



26



38



20

20

Vakbeurs

Vakbeurs Foodspecialiteiten heeft met Slavakto een bredere basis.

38

Interview

Henk Brok heeft een nieuwe weg voor zijn passie gevonden.

28

Eyserhalte

Een winkel Out of the box: lekker eten op de eerste plaats bij familie Leclercq.

42

Winkel

Bon Fromage heeft nu veel meer ruimte in Heesch.

En verder

05 Columns

Rick Brantenaar (pag. 05), Gea van der Puijl (07), Patricia Hoogstraaten (08), Martijn Droog (11) en Jurry Teunissen (13).

06 Kort nieuws

Winnaar NNKC, winnaars Noviteiten, winnaar Slavakto, nagekomen beursberichten en nog veel meer nieuws.

16 Kaasgilde

Vriendendag in Woerden en nieuwe leden op de Maas.

19 Vakcentrum Informatie

Loket voor meldingen ongewenst gedrag en misstanden.

46 Colofon

Onze eigen productinformatie.

Cover

Ondernemers op studiereis doen kennis op over onder andere L'Etivaz AOP.



Remijn en Route



Inspiratie aan huis

“Remijn en Route” is gebaseerd op de rijdende supermarkt van vroeger, maar dan op het gebied van exclusieve buitenlandse kaassoorten. Onze vertegenwoordigers rijden tot aan uw voordeur. In de auto kunt u de buitenlandse kazen zien, ruiken en proeven. Wat u aanspreekt laten we direct bij u achter.

Meld u nu aan voor een gratis bezoek.

0418 633 101 of info@kaashandelremijn.nl

De mooiste

Buitenlandse voor u

Binnen handbereik.

Inspiratie

September, wat een prachtige maar drukke periode. In deze maand zet de organisatie van de Vakbeurs Foodspecialiteiten de laatste puntjes op de i én de organisatie voor de jaarlijkse studiereis met gecertificeerde foodspecialisten.

De studiereis was dit jaar in samenwerking tussen Vakcentrum Foodspecialiteiten en Switzerland Cheese Marketing (SCM). Samen met Marie-Claire Quittelier als vertegenwoordiger van SCM mocht ik de gecertificeerde ondernemers begeleiden op de ontdekkingsreis in Zwitserland naar de befaamde Zwitserse AOP kazen. Het hele verhaal vind je verderop in deze uitgave.

De Vakbeurs Foodspecialiteiten ligt inmiddels achter ons en kan met recht succesvol worden genoemd. Daar liggen meerdere zaken aan ten grondslag. Zo zijn vanaf dit jaar naast de kaas- en delicatessenbranche, ook exposanten uit de slagers- en AGF-branche goed vertegenwoordigd. Ook internationaal wordt de Vakbeurs Foodspecialiteiten steeds beter gevonden én gewaardeerd door buitenlandse exposanten en bezoekers.

Het is nodeloos te zeggen dat dit betekent dat er nog meer inspiratie te vinden is voor de foodspecialist in versproducten. Het is voor niemand een verrassing als ik zeg dat onze branche als eerste sterk is geworden in de transformatie van kaaswinkels naar delicatessenwinkels. Nu zien we dat in de andere versbranches ook steeds vaker gebeuren.

En dat is maar goed ook, want stilstaan is achteruitgaan. De ontwikkeling van jou als ondernemer, je team én je assortiment is dus van alle tijden en zal ook altijd in beweging moeten blijven. Consumenten van vandaag laten zich meer dan ooit verleiden door 'one stop shop'-concepten. Dat kun je zien als bedreiging, maar ik zie het als een kans!

Hoe gaaf is het om het je bestemming te maken te ontdekken wat jouw klanten dan aantrekt in zo'n concept en hoe jij je verdienmodel daarmee kan verstevigen of minimaal kunt bestendigen. Vooral in de coronaperiode zagen wij aan de zijlijn nieuwe ontwikkelingen in de branche. Bezorging, uitbreiden van assortiment en zelfs verbreden van activiteiten waren aan de orde van de dag. Ter inspiratie hebben we een reportage gemaakt van een winkel die zéér bedreven is in het 'out of the box'-denken.

Tot slot, veel leesplezier en heel veel succes en met de leukste periode van het jaar die eraan komt!

Rick Brantenaar
Directeur Stichting Foodspecialiteiten Nederland



'De ontwikkeling van jou als ondernemer, je team én je assortiment is van alle tijden'



Nationale Competities gaan weer van start

Over enkele weken wordt weer een begin gemaakt met de verkiezingen van de beste foodspecialzaken van Nederland, de Nationale Competities.

Begin 2025 gaat de jury op pad voor de keuringen.

Dit jaar wordt er gestreden om de titel Nederlands Beste Foodspecialiteitenwinkel, Nederlands Beste Foodspecialist Kaas van de Boer en Nederlands Beste Foodspecialist Noten.

In 2023 werd Het Oude Zuivelhuis uit Haarlem uitgeroepen tot Nederlands Beste Foodspecialiteitenwinkel (foto).

De titel Nederlands Beste Foodspecialist Kaas van de Boer was toen voor Renkema Kaas uit Amersfoort en Nederlands Beste Foodspecialist Noten was dat jaar De Notenwinkel van Zeist.

De winnaars worden volgend jaar bekendgemaakt op het Branche-Event, op maandag 2 juni 2025.

Keurslager Jongmans wint Lekkerste Bal Gehakt 2024

De winnaar van de Lekkerste Bal Gehakt 2024 is op dinsdag 1 oktober bekendgemaakt op de Vakbeurs Foodspecialiteiten in Houten. Keurslager Jongmans uit Klundert mag zich voor de derde keer de trotse winnaar noemen van deze door KNS georganiseerde vakwedstrijd. Zijn gehaktballen kwamen net zoals in 2019 en 2022 als beste uit de keuring van deze vakwedstrijd voor ambachtelijk slagers. De tweede prijs is voor Keurslager Arisse Vleesch uit Beesd en Keurslager De Jong uit Gilze nam de derde prijs in ontvangst. De verkiezing van de Lekkerste Bal Gehakt is een initiatief van branchevereniging Koninklijke Nederlandse Slagers (KNS).



Gouden Kaasboor voor Hendrika Wesseling

Met het hoogste aantal punten ooit behaald op het Nederlands Nationaal Kaaskeur Concours (NNKC) heeft Hendrika Wesseling (Royal Lactalis Leerdammer) de Gouden Kaasboor gewonnen. 242 punten heeft zij behaald tijdens de keuring.

Op 30 september en 1 oktober 2024 beoordeelden 707 kaasprofessionals uit de kaasindustrie, -handel, specialzaken en kennisinstituten een speciaal voor hen geselecteerd assortiment Nederlandse kazen. Ze keken, roken, voelden en proefden om de kwaliteit, het rijpingsstadium, de smaak en het soort kaas te onderscheiden.

Tijdens een sprankelende entertainmentshow op vrijdagavond 11 oktober in het Hart van Holland in Nijkerk, werden de winnaars bekendgemaakt.

Na afloop genoten de gasten van een uitgebreid kaasbuffet met de beste kazen die Nederland te bieden heeft.

De gouden medailles van het NNCK zijn uitgereikt in de categorie Handel aan Suzan van der Linde (Westland Kaas), in Industrie aan Daniëlle de Bruin-Schuttel (Rouveen Kaasspecialiteiten) en in Detailhandel aan Dirjan Torn Broers, (Kaashandel Torn Broers).



Op de foto vlnr: zangeres Numidia, scheidend voorzitter NNCK Yves Vancoillie, winnaar Hendrika Wesseling, Frau Antje en presentatrice Fleur Huijs.

Kaas uit andere melk

Na ruim zeven jaar columns over kaas en zuivel geef ik het stokje door aan een volgende columnist. Daarom leek het me leuk om in deze laatste column te schrijven over kaas uit andere melk dan koemelk. Naast kaas uit koemelk zien we namelijk steeds vaker kaas uit melk van geiten, schapen en soms ook buffels. Wat is het verschil in de bereiding? Het verschil in smaak hangt hoofdzakelijk samen met het verschil in de vetzuren samenstelling in deze melksoorten. Geitenmelk bevat meer middellange vetzuurketens als caprinezuur, wat een kenmerkende smaak geeft aan deze melk en de producten gemaakt uit deze melk. Ook de geur van de omgeving waar de melk wordt gewonnen en bewaard kan invloed hebben op de geur en smaak van de melk. Vet neemt makkelijk geuren op uit de omgeving.

De kleur van kaas uit geiten-, schapen- en buffelmelk is witter dan die van koemelk. De gelere kleur van koemelk wordt bepaald door de aanwezigheid van caroteen. Geiten, schapen en buffels zetten caroteen uit het voer in hun spijsverteringskanaal om in het kleurloze vitamine A. De soort melk heeft ook invloed op het productieproces, vooral door de gehalten aan vet en eiwit in de melk. Hogere gehalten geven een hogere opbrengst aan kaas. Voor een kilo kaas uit koemelk en geitenmelk is 9 tot 10 liter melk nodig. Schapenmelk en buffelmelk hebben duidelijk hogere gehalten waardoor voor een kilo amper 7 liter melk nodig is. Paardenmelk bevat slechts zeer lage gehalten aan vet- en eiwit en een hoog gehalte aan melksuiker. Zou je kaas van paardenmelk willen maken, dan zal dat als gevolg van de lage vet- en eiwitgehalten een erg lage opbrengst geven. Door het hoge gehalte aan melksuiker zal er veel melkzuur worden gevormd en is ook de kans op een zure kaas erg groot. Ook de verhouding tussen het vet- en eiwitgehalte in de melk heeft invloed op het bereidingsproces. Wrongel krimpt bij een verhoudingsgewijs lager vetgehalte namelijk makkelijker

waardoor er bij een gelijke behandeling minder vocht in blijft. Dit kan de kaasmaker bijsturen door de wrongel minder intensief en/of bij lagere temperatuur te bewerken. Vele onderwerpen heb ik de afgelopen jaren mogen aanstippen. Ik hoop dat ik u daarmee een stukje extra vakkennis heb gegeven dat heeft geholpen bij het beantwoorden van vragen van klanten en het vertellen in uw winkel over kaas. Tot slot wil ik u alle goeds toewensen! Ik blijf actief als adviseur voor de (boerderij)zuivelsector dus wie weet tot ziens!

Gea van der Puijl
Adviseur voor de
boerderijzuivelsector



BKKC 2025

De volgende editie van het Buitenlands Kaas Keur Concours vindt plaats op 7 april 2025, op de locatie van SVO in Houten. Het BKKC kent een groeiende populariteit, met inmiddels meer dan 150 deelnemers. Dit jaar was Luuk Koopman (Zuivelhoeve Egmond aan den Hoef) de beste proever van buitenlandse kaas. Hij kreeg de Huber van der Weegen bokaal uitgereikt op de Voorjaarsbijeenkomst van het Kaasgilde bij Remeker in Lunteren.

Gefeliciteerd!

Treur Kaas feliciteert de winnaars van het Nederlands Nationaal Kaaskeurconкурс.

TREUR KAAS
ieder zijn kracht

Treur Kaas | 0348-688941 | info@treurkaas.nl | www.treurkaas.nl



Mmm in vertrouwen

Een primeur! Ik vraag ik me af of de foodspecialisten zich realiseren dat het om meerdere redenen zinvol is om gebruik te maken van het voorlichtingspakket, dat onlangs is gepresenteerd.

Mmm in vertrouwen, is een nieuw 'loket' voor meldingen over ongepast gedrag en misstanden bij zelfstandige winkeliers. Door gebruik te maken dit loket voldoen de foodspecialisten op eenvoudige wijze aan de huidige en aankomende wetgeving als het gaat om ongewenst gedrag, misstanden en klachten van medewerkers. De inzet van *mmm in vertrouwen* (powered by Vakcentrum, CNV en FNV) is vooralsnog kosteloos.

Als werkgever heb je een aantal verplichtingen met betrekking tot de aanpak van ongewenst gedrag, het faciliteren van klokkenluiders en de behandeling van klachten van medewerkers. 'Dat komt in mijn winkel niet voor', hoor ik veel specialisten denken. Toch is het nodig om er aandacht aan te besteden. Deze verplichtingen komen onder andere voort uit de Arbowet. De Arbeidsinspectie kan hierop dus controleren en zo nodig beboeten als een en ander niet goed geregeld is. Het Vakcentrum ontzorgt en heeft recent een primeur gepresenteerd.

Branchebreed zorgen wij voor één loket waar ongewenst gedrag en misstanden besproken kunnen worden. Ongewenst gedrag en misstanden mogen we niet tolereren. De retail moet een veilige werkplek zijn. Het moet dan ook voor werkgevers makkelijk zijn om hun medewerkers in staat te stellen meldingen te doen. En werkgevers moeten erop kunnen vertrouwen dat die meldingen op een zorgvuldige wijze worden behandeld. Met de inzet van *mmm in vertrouwen* is dat geregeld voor de zelfstandige retail-ondernemers en franchisenemers en hun medewerkers. Daarbij is de inzet van *mmm in vertrouwen* gratis, zowel voor de werkgever als de werknemer. Ondernemers die *mmm in vertrouwen* willen inschakelen hoeven zich niet vooraf aan te melden.

Het bekend maken van de contactgegevens van *mmm in vertrouwen* aan de medewerkers is voldoende. Het informatiemateriaal is te vinden op www.mmmlekkerwerken.nl en www.vakcentrum.nl

Al gaat het dus niet over kaas, wijn en andere specialiteiten, het gaat wel over een primeur, die een gesprek waard is: *Mmm in vertrouwen*

mr. Patricia E.H.
Hoogstraaten RAE
Directeur Vakcentrum

Patricia

Nagekomen Noviteit

Bij het ter perse gaan van het beursnummer van Lekkernijver (nr. 92) waren nog niet alle aangemelde Noviteiten op de redactie binnengekomen. Bijgaand geven we u de nagekomen inzendingen.

Bloemenkorst

Boer'n Trots Hooibloem is een heerlijke romige kaas met een kruidige, hartige smaak. De kaas heeft een bijzondere uitstraling doordat de korst van de kaas is bedekt met de Honing Klaver bloem.



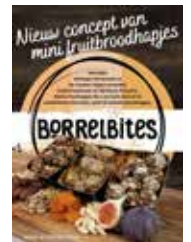
Chocolade balsamico

De Neolea Chocolade Balsamico Azijn is een gewaagde fusie van chocolade en gerijpte Griekse balsamico. Deze smaaksensatie verandert gewone gerechten in feestelijke ervaringen en nodigt uit tot gezellige momenten aan tafel. Sprengel

het over desserts, kaas of hartige gerechten om elke maaltijd naar een hoger niveau te tillen.

Fruitbroodhapjes

Ontdek een vernieuwend concept van mini fruitbroodhapjes! Verwen jezelf met deze Borrelbites, heerlijke éénhapsminisnacks in de verfijnde smaken Vijg-Amandel, Dadel-Hazelnoot en Abrikoos-Pistache. Ideaal om zo van te genieten of te combineren met kaas, paté of andere borrellekkernijen voor een perfecte smaakexplosie.



Handgemaakte kaaskoekjes

Hier vloeien traditioneel vakmanschap en nieuwe smaken harmonieus samen.

Deze knapperige, gouden Salto kaaskoekjes hebben een uitgesproken hartige smaak: proef ze bij het aperitief of als tussendoortje of combineer met je favoriete bar bite. Geproduceerd en verpakt door de vakmensen in onze ateliers in Lokeren (BE) en in Evergem (BE).

Superieure chai

GILI Masala Chai is een authentieke, kant-en-klare infusie die de traditionele Indiase chai heruitvindt. Gemaakt van gember- en kurkuma-pulp uit onze productie in België, vormt het een circulaire en duurzame aanpak. Geïnfuseerd met verse biologische masala-kruiden en van superieure kwaliteit. Een innovatieve, gezonde en milieuvriendelijke chai.





EEN WEEK ZONDER FONDUE IS EEN WEEK NIET GELEEFD.

(Een Zwitsers gezegde)

Een lekkere Zwitserse kaas voelt zich thuis in elk seizoen. Maar in de winter is hij het meest geliefd. Graag stellen we de echte traditionele half-om-half fondue voor en wat tips voor een succesvolle fondueavond.

Half-om-half fondue met LE GRUYÈRE AOP en VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

VOOR 4 PERSONEN:

Voorbereiding: 10 min
Kooktijd: 8 min

- 400 g Le Gruyère AOP, geraspt
- 400 g Vacherin Fribourgeois AOP, geraspt
- 2 el maïzena
- 1 teentje knoflook, in tweeën
- 2,5 tot 3 dl droge witte wijn
- 1 mespunt nootmuskaat
- 2 el kirsch (of 1 scheutje citroensap)
- 600 g oud brood, in blokjes gesneden zilveruitjes in azijn, augurken
- zout, peper
- Meng in een kom de Gruyère AOP, de Vacherin Fribourgeois AOP en het zetmeel. Zet opzij.
- Wrijf de fonduepan in met het teentje knoflook. Breng de witte wijn aan de kook. Voordat het kookpunt is bereikt, verlaag je het vuur. Voeg op middelhoog vuur - onder voortdurend roeren met een houten lepel - de kaas handje voor handje toe tot de kaas is gesmolten en het mengsel homogeen is. Herhaal dit tot wanneer de kaas op is. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Voeg vervolgens de kirsch (en/of het citroensap) toe.
- Ontsteek het brandertje van het fonduestel. De vlam moet zwak zijn opdat de fondue het kookpunt niet zou bereiken. Plaats de pan op de brander. Breng de fonduepan en de broodmand aan tafel. Serveer er wat zilveruitjes en augurken bij. Prik een blokje brood op de fonduevork en dip in de fondue.

De 10 geboden voor een succesvolle fondueavond:

1. Hoeveelheid: 200 g per persoon, 250 g voor de stevige eters
2. Keuze: 50 % harde kaas gemengd met 50 % half harde kaas voor een smeuïge textuur
3. Vloeistof: 1,5 tot 2,5 dl droge witte wijn, of nog water, groentebouillon of appelsap
4. Zetmeel: 1 el maïzena per 400 g kaas
5. Brood: 125 g brood per persoon, liefst oud brood, wit of half volkoren, niet te zacht en niet te hard
6. Aardappelen: 150 g per persoon, gestoomd in hun vel
7. Bereiding: smelt de kaas op een laag tot matig vuur om te voorkomen dat de kaas schift.
8. Bestek: lange vorken met 4 tanden om het brood in de fondue te dippen. Vorken om de stukjes brood op het bord te nuttigen.
9. Roer het brood en/of de aardappelen telkens goed door de fondue om de fondue romig te houden.
10. Vleeswaren worden in Zwitserland altijd voor de fondue geserveerd.

Geen verspilling!

Tover het overschot om tot een smakelijk gerecht.

- Garneer een sneetje brood met wat fondue en laat onder de grill van de oven gratineren.
- Voeg wat room aan de fondue toe om de textuur smeuïg te maken. Draai dit mengsel door pasta of voeg het toe aan een groente- of aardappelgerecht en maak er een heerlijke ovenschotel van.

Om te eindigen

- Een frisse groene salade
- Een licht dessert op basis van fruit

Gesmolten kaas kun je beter niet bevriezen.

Geniet van deze traditionele Zwitserse fondue met Le Gruyère AOP en Vacherin Fribourgeois AOP!



Wil je meer weten over de verschillende soorten en receptideeën, kijk dan naar www.kaasuitzwitserland.nl



Zwitsers. Natuurlijk.



Kaas uit Zwitserland.
www.kaasuitzwitserland.nl




ALPENBRISE
MOUNTAIN CHEESE

KARAKTERVOLLE KAZEN UIT DE **ALPEN**



Vandersterre
THE CHEESE FAMILY FROM HOLLAND

MEER INFORMATIE OF BESTELLEN?
T: 0172-606111 | M: verkoop.ned@vandersterre.nl

Beste Noviteit: soep in blik

Tijdens de Vakbeurs Foodspecialiteiten in Expo Houten is Brandt & Levie met 'Tomatensoep met ballen en porcini' uitgeroepen tot de winnaar van de Beste Noviteit 2024. Deze prestigieuze erkenning werd uitgereikt door een deskundige vakjury onder leiding van culinair journalist en influencer Laura de Grave. Zij beoordeelde samen met foodspecialisten Wouter Renkema (Beste Nederlandse Kaasspecialzaak 2024-2026) en Maarten van Oeffel (Beste Nederlandse Foodspecialist Charcuterie 2024-2026), alle inzendingen op smaak, originaliteit, nieuwswaarde en meer. De Beste Kaasnoviteit is Triple Greb van Kaashandel Remijn. Een unieke lokale kaas gemaakt van zowel geiten-, schapen- en koemelk in de vorm van een grote donut, aldus de vakjury. De 'Felix Wilbrink Award', voor het product dat iedereen blij maakt, is toegekend aan Garum van 621 Ferments. Deze nieuwe smaakmaker in drie varianten, gemaakt van reststromen, heeft de jury zeer verrast.



Op de foto vlnr, achter: Tijmen van der Stoel (salesmanager Brandt & Levie) en juryleden Maarten van Oeffel (ondernemer Het Oude Zuivelhuis, Haarlem), culinair journalist en presentator Laura de Grave, en Wouter Renkema (Renkema Kaas, Amersfoort); voor: Jorre Roggeband (accountmanager Brandt & Levie), Maarten Bezem (eigenaar 621 Ferments) en Peter Verweij (commercieel directeur Kaashandel Remijn).

Rectificatie Bodart BV

In de vorige Lekkernijver is een verkeerde tekst terechtgekomen bij de vermelding van Bodart BV. De juiste tekst had moeten zijn:

Bezoek www.bamix.nl van Bodart en ontdek er de Zwitserse bamix® staafmixer die zo krachtig is dat je er zelfs ijs mee crusht. Ook voor een sneetje Belgische precisie ben je aan het juiste adres. De I-RON (www.i-ronslicers.nl) snijmachines zijn een staaltje hightech in een stijlvol design. Twee cutting edge merken, onmisbaar in de professionele keuken. Bij vragen, contacteer anique.meijer@bodartbamix.nl

Uitgezongen...

Een tijdlang heb ik hier 'noten op m'n zang' gehad. Ik heb deze column met veel plezier geschreven en vond het leuk hem steeds weer terug te zien in Lekkernijver. Wat ooit begon met regelmatig opmerken dat er "maar weinig over noten en zuidvruchten in Lekkernijver stond, onttaarde in de vraag of ik dan columns wilde schrijven over noten en zuidvruchten. En zo geschiedde. Veel product-informatieve columns, en af en toe gewoon een ondernemersverhaal. Maar dit wordt mijn laatste. De redactie van Lekkernijver wil vernieuwen en daar horen dan ook andersoortige columns bij, dat snap ik en is ook goed.

Eenzijds ga ik het missen anderzijds was het vaak het lastig om een keuze te maken; waar ga ik het in mij column over hebben? Ik maak vaak zoveel dingen mee en wil soms zoveel vertellen dat het lastig was om te bepalen wat ik met jullie wilde delen. Mensen die mij kennen weten dat ik graag uitvoerig vertel, dus het beperkte aantal woorden heeft wel voor wat persoonlijke frustratiemomenten gezorgd.

In mijn kop zit een hoop noten-passie maar dat vertalen naar een korte column is soms gegaan onder het eeuwenoude gezegde 'Schrijven is schrappen'. Daarom wil ik ook gebruik maken van de gelegenheid om de eindredactie te danken voor de kritische blik en helpende mails. En voor het begrip wanneer een column weer eens ná deadline aangeleverd is. Iets met een te lange to-do-list en schaarste in tijd, ondernemers snappen als geen ander wat ik bedoel...

Het deed me goed te ervaren dat mijn column veel gelezen werd en dat de noten op m'n zang gewaardeerd werden, dank jullie wel!

Voor nu ben ik even "uitgezongen", maar ik zal de redactie van Lekkernijen af en toe nog wel blijven porren als het gaat om de noten-inhoud van dit fijne blad...

Goede zaken gewenst allemaal!

Martijn Droog
Ondernemer Noten & Zo, Zutphen



Erik Pinckaers winnaar Slavakto vakwedstrijden



Tijdens de Vakbeurs Foodspecialiteiten 2024 zijn de winnaars van de Slavakto vakwedstrijden bekendgemaakt. Dit jaar was er een bijzondere samenwerking tussen de beurs en Stichting Slavakto, wat de prijsuitreiking tot een belangrijk onderdeel van het evenement maakte. Keurslager Catering Erik Pinckaers uit Eijsden (foto's) werd tot Algemeen Kampioen uitgeroepen, dé onderscheiding voor slagersondernemers.

Tygo Schurink won de titel van Algemeen Junioren Kampioen 2024, als beste leerling onder de 26 jaar. Roeland Buijsse, voorzitter college van bestuur SVO vakopleiding food, reikte de prijzen uit.



Delmo toont handige doseermachine

Voor winkeliers met veel voorverpakte goederen heeft Delmo op de Vakbeurs Foodspecialiteiten een interessante introductie gedaan. Het EDP-Doseertoestel helpt bij het zeer snel en nauwkeurig vullen van bakjes als noten, granen en drop. Het afwegen van precies 100 gram product is een tijdrovend karwei, met steeds even schudden voor die laatste grammen in het bakje vallen.

Met deze machine hoeven bakjes of zakjes niet meer met de hand afgevuld en gewogen te worden, wat een aardige productiviteitsstijging kan opleveren. De trechter wordt gevuld met het product, het vulgewicht ingegeven en de verpakkingen kunnen gevuld worden. Bakje eronder, druk op de knop en klaar voor de volgende. Het EDP-Doseertoestel is gebruiksvriendelijk en eenvoudig te bedienen, is hygiënisch afgewerkt en eenvoudig schoon te maken. Hij kan zes tot twaalf doseringen per minuut afleveren. De trechter heeft een capaciteit van 20 liter, en de dosering per bakje kan worden ingesteld van 20 tot 999 gram. www.delmo.nl



Wild-assortiment voor speciaalzaak



Opvallend op de Vakbeurs Foodspecialiteiten was de presentatie van De Predetariër, een bedrijf van drie enthousiaste jongens die een alternatief zochten voor supermarktvlees. De Predetariër levert wild, van dieren die een fatsoenlijk leven in de natuur hebben gehad. Een fraaie aanvulling voor het assortiment van de delicatessenwinkel.

Het assortiment charcuterie en kant-en-klaar bevat zorgvuldig bereide en gevarieerde producten, perfect voor de fijnproever. Zoals delicate plakjes coppa van wild zwijn met een diepe, kruidige smaak, een karaktervolle fuet van hert en wild zwijn, of prosciutto van hert en ree – een ware klassieker die met zijn verfijnde aroma's uitstekend past op een luxe borrelplank. De producten worden gevacumeerd geleverd en passen perfect in het aanbod van een delicatessenzaak die op zoek is naar hoogwaardige wildproducten. www.depredetarier.com

PROEF ONZE NIEUWSTE KAASSPECIALS

Probeer onze heerlijke
smaakmakers, gemaakt van
Mekkerstee kazen!

NIEUW!

Mekkerstee Specials
Smokey Goat

NIEUW!

Mekkerstee Specials
Buffelkaas



NIEUW!



mekkerstee

MET ZORG VOOR MENS, DIER & NATUUR

Hofdijksweg 34, 3253 KB Ouddorp www.demekkerstee.nl

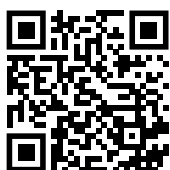


Alexanderhoeve
— kaas & noten —

FRANCHISER WORDEN BIJ ALEXANDERHOEVE?

Denkt u wel eens aan uw eigen winkel met een groot assortiment aan kaas, noten, wijn en andere delicatessen? Word dan franchisenemer bij Alexanderhoeve.

Dit is dé gelegenheid om uw eigen zaak te starten. Of misschien heeft u al een eigen zaak en wilt u zich bij ons aansluiten? Wij zijn regelmatig op zoek naar franchisenemers in heel Nederland. Heeft u zelf een plan voor een mooie locatie? Twijfel dan ook niet om contact op te nemen.



Momenteel zoeken wij franchisenemers voor winkels in de regio's **UTRECHT**, **DEN HAAG** en **ROTTERDAM**. Scan de QR code voor meer informatie.

Acquisitie n.a.v. deze advertentie wordt niet op prijs gesteld.

www.alexanderhoevekaas.nl Alexanderhoeve kaas en noten

DE BESTE HONING KOMT VAN BREITSAMER SINDS 1935



INTERESSE?
voor meer informatie:



Tel.: 050-3144804
www.rehafood.nl
info@rehafood.nl

100% Pure honing
VAN DE HOOGSTE KWALITEIT
AFKOMSTIG VAN ERKENDE
GERENOMMEERDE IMKERS



**81% kans
dat Ellen
haar
volgende
verjaardag
kan vieren**



19% kans van niet

Op dit moment geneest 81% van de kinderen met kanker. Dat moet en kán beter. Het is ons doel om 100% genezing te halen. Helpt u mee? Met uw steun is onderzoek naar kinderkanker mogelijk en dit is hard nodig. Word donateur, steun KiKa éénmalig of kom in actie. Ga naar www.kika.nl



Samenwerking **MAAZ** en **De Kaasbunker**

Vanaf 1 januari 2025 gaan MAAZ Cheese en De Kaasbunker samenwerken. De samenwerking houdt concreet in dat de bunkerkazen na afrijping in de bunkers, door MAAZ Cheese verkocht en gedistribueerd worden, met ondersteuning door de kennis en expertise van Jan Peter Nijenhuis. Ook wordt onderzocht welke nieuwe mogelijkheden deze bijzondere manier van rijpen kan bieden.



De **Brabantse Schone**

Het paradekaasje van Coöperatie Duinzuivel, de 'Brabantse Schone', is vernieuwd. Door een nieuwe rijpingstechniek krijgt de natuurkorstkaas een uitzonderlijk smeuïge smaak en een vol en pikant karakter dat doet denken aan een gewassen korstkaas. Voorzitter en melkveehouder Paul Hazenberg: "Vanaf het eerste moment dat De Brabantse Schone verkrijgbaar is hebben we veel waardering ontvangen voor de bijzondere kaas, onder andere door het winnen van de gouden medaille op de Frankfurt Trophy van 2022. Maar hoewel de smaak super was, bleek het lastig om een natuurkorstkaas constant te houden. Dat is nu gelukt, en hoe! Ik ben trots dat we de kaas nu op een manier kunnen affineren die in de verte doet denken aan vochtige kaaskelders in Frankrijk, maar dan gewoon in ons eigen Brabant op de plank." Vanaf begin 2025 zijn de kazen van Coöperatie Duinzuivel landelijk verkrijgbaar bij Velder.

De Wet Franchise piept wat

Franchisenemers Netwerk Nederland, FNN, is de gesprekspartner van de overheid voor de franchisenemers in Nederland. Deze organisatie initieerde laatst weer een goede franchisebijeenkoms. De opkomst was goed. De sprekers waren goed en de input van de aanwezigen was goed. Je hebt wel eens van die bijeenkomsten die gewoon goed zijn.

Het was met name goed voor besturen van franchisenemersverenigingen, die stoeien met de Wet Franchise en met franchisegevers (die stoeien met de Wet Franchise). De vraag stond centraal hoe het nu, met de wet in de hand, nog beter kan en moet ... en of de wet beter kan en moet.

Want de wet gaat worden geëvalueerd. De goede luisteraars begrepen dat een en ander nog niet naar wens is. En dat is niet gek. De wet is nog een kuikentje, net uit het ei. Schaalscherfjes hangen er nog aan. Het kuikentje 'tokt' nog niet als een kip. Het piept wat. Om warmte en voedsel.

Misschien kan de wetgever nog wat influisteren over de kleur van de kip die het moet worden, hetgeen niet goed is te duiden alleen op grond van de schaal. Maar het besef is aanwezig dat het ook de franchisegevers en de franchisenemers zelf zullen moeten zijn die het kuikentje gaan voeden en warmhouden. Dat gaat tegenwoordig met Engelse kreten als 'best practices', 'shared understanding' en 'lessons learned'. Daarmee kan een veilig hok worden gebouwd.

Het zal in ieder geval tijd vergen en aandacht. Daarover denkt FNN na. Samen met de (besturen van) franchisenemersverenigingen. En wie weet straks met de franchisegevers. Met ongetwijfeld meer goede bijeenkomsten.

Jurry Teunissen is als advocaat gevestigd in VC Advocatuur, voor ondernemers in het mkb.



Column

Vriendendag is een blijvertje

Zaterdag 7 september was de derde editie van de Vriendendag van het Kaasgilde. Deze dag liet zien dat het evenement terecht een vaste plek heeft verworven in de kalender van het gilde. Het bestuur, verschillende van de vaste leden en de Vrienden hadden opnieuw een aangename en leerzame dag.



Nog even de achtergrond bij de dag. Alle activiteiten van het gilde worden bekostigd met gelden van sponsoren en bijdragen van leden. Sinds 2022 is er ook ruimte voor de 'Vrienden van het Buitenlands Kaasgilde': mensen die geen gildelid zijn, maar buitenlandse kaas wel een warm hart toedragen, beroepsmatig of uit liefhebberij. Als dank voor hun bijdrage kunnen deze vrienden gratis deelnemen aan het Buitenlands Kaaskeur Concours (BKKC) en krijgen zij eens per jaar een speciale Vriendendag aangeboden, waarop zij elkaar kunnen ontmoeten tijdens een mooi evenement, en waar ook veel te leren en te proeven valt.

De derde editie van de dag was een fraaie voortzetting van de succesvolle dag van vorig jaar. Na edities in Gouda (Cheese Experience) en Alkmaar (Kaasmarkt) was Woerden een logische volgende stad. Kasteel Woerden blijkt een gastvrije, stijlvolle en zeer aangename locatie om zo'n gezelschap te ontvangen. Drie presentaties kregen de vrienden deze dag, en natuurlijk viel er veel te proeven. Huug Nieuwenhuijs (vierde generatie) vertelde over het ontstaan van Wijngaard Kaas en hun wereldberoemde Reypenaer, waarbij het

publiek in tweeën werd gesplitst. De ene helft ging eerst het traditionele kaaspakhuis bekijken, de anderen kregen eerst de geschiedenis. Het pakhuis is op loopafstand van Kasteel Woerden en het weer was geweldig. De eenvoud van het pakhuis (hout, kaas, en luiken om het klimaat te beheersen) was indrukwekkend. 16.000 kazen kunnen er liggen. De kazen wegen ruim 11,5 kilo en worden in 48 gelijke schuitjes gesneden van 240 gram. De leeftijd varieert van 1 tot 3 jaar in drie varianten: de gewone, de VSOP (2 jaar) en de X.O. Vooral die laatste wordt door liefhebbers bij de beste kazen van de wereld gerekend.

Na de fijne lunch op het balkon, uitkijkend over de stad, werd de middag geopend door Oos en Camiel Kesbeke, met hun historie van het familiebedrijf, en hoe ze ertoe zijn gekomen om mee te doen met een reality soap over zijn 'tafelzuurimperium', en hun samenwerking met onder andere Jonnie Boer. Hun relaas ging gepaard met een proeverij van combinaties van kaas met Kesbeke-assortiment. De witschimmel met rode biet was geweldig. Een Kesbeke-augurk bij een stukje Hollandse kaas was wat overheersend. Jaap Sloof, culinair adviseur bij Sligro/De Kweker wijdde zijn gehoor in in de geheimen van ibericoham. Hij vertelde het verhaal van Herman van Teylingen, maestro cortador, die door ziekte was verhinderd. Ook hier werd geproefd: een fijne serrioham met een nog veel fijnere iberico. Ook deze dag werd afgesloten met een prachtig kaasbuffet, wéér op het prachtige balkon. Het Kaasgilde bedankt alle sponsoren, alle Vrienden en de vrijwilligers voor alle hulp. ◀◀



Eduard Treur, Denise Stoof, Elise van Os, Ralph de Wit, Grand-maître Wim Tiemessen, AnneBart Bolt, Tom Klijnstra, Peter Poelstra, Annelies van den Ende en voorzitter Ingeborg van den Heuvel.



De Kaaskoningen uit Woerden, vlnr: Jan de Goey, Jos van Riet, Cees Verburg, Daan Treur en John de Goey, en burgemeester Victor Molkenboer van Woerden.

Gilde omarmt nieuwe leden in Rotterdam

Voor de najaarsbijeenkomst had het Kaasgilde aangemeerd aan de Rotterdamse kades. En ook al waren we in Manhattan aan de Maas, toch kon er een bezoek worden gebracht aan een kaasboerderij. De intronisatie van nieuwe leden vond later op de dag plaats, eveneens óp het water.

De ontvangst van de ochtend was bij Floating Farm. Een boerderijconcept voor de urbane gebieden. Hier opende Jurre Beijneveld, accountmanager De Kaasfabriek, de ochtend met een presentatie van negen topkazen uit Spanje, een presentatie in samenwerking met ICEX, het Spaanse promotiebureau voor de export. Na de koffie volgde de algemene ledenvergadering, waarna gastheer Peter van Wingerden, initiatiefnemer van Floating Farm, vertelde over het ontstaan ervan en de groei in de afgelopen tien jaar. De Farm is een betonnen kuip met drie etages, waarvan de onderste onder water steekt en daardoor een constantere temperatuur heeft. Hier is onder andere de kaasopslag. In het midden is de productieruimte, en op de bovenste etage staan de koeien op stal. Van Wingerden stelt dat de Farm voedselverspilling tegengaat, foodmiles en luchtvervuiling beperkt (je produceert in de stad waar de consumenten wonen), de voedselkwaliteit verbetert, bewustzijn creëert, duurzaam en circulair is (regenwater wordt opgevangen, de mest gaat als voeding voor de

bodem terug naar de stad, etc). Indrukwekkend zijn de cijfers over bezoekersaantallen en publicaties over Floating Farm. Natuurlijk werd er ook geproefd van de kazen en zuivelproducten van de Farm.

Het middagprogramma was op raderstoomboot De Majesteit, een indrukwekkend schip, mede door de ramen met uitzicht op de machinekamer. Zo'n vierenhalf uur voer het gilde langs de skyline van Rotterdam, bij daglicht en in de schemering. Om deze tocht en de intronisatie van nieuwe leden mee te kunnen maken konden sponsors een tafel boeken aan boord. Naast de vaste sponsors van het gilde kwam er zo extra steun van DeJong Cheese, Maza / Hansel, Henk Scheer Kaas, Boska en Gemeente Woerden & Het Kaasgenootschap.

Zoals elk jaar worden in het najaar de nieuwe gildeleden voorgesteld. Zes namen werden bijgeschreven in het grote boek: Eduard Treur (Treur Kaas), Elise van Os (Bouter), Ralph de Wit (Velder), AnneBart Bolt (Zuivelhoeve Zuidlaren), Denise Stoof (Sligro) en Tom Klijnstra (Boska).

De kaas bij het aperitief was De Rotterdamsche Oude, hoe kan het anders. Na het diner was er een kaasbuffet van de negen Spaanse kazen van de ochtendsessie, met dank aan ICEX. Bakker Bussing zorgde voor voortreffelijk brood als begeleider. ◀◀



De duurzame totaalleverancier voor de betere kaasspecialzaak.

Bekijk hier
onze 1896
collectie!



snijden - verpakken - presenteren

Snijden zonder afval, verpakken in stijl en presentatietools om jouw kwaliteitsproducten een podium te geven. Bij BOSKA vind je alles wat jouw zaak verdient. Vragen? Happy to help!

Contact opnemen kan via: backoffice@boska.com of 0172 - 611 502.

BOSKA.COM

Certified



BOSKA[®]
professional

SINCE 1896

Cheese Tools for Pros



MAAZ
cheese

DÉ BUITENLANDSE KAAS IMPORTEUR VAN NEDERLAND

ASSORTIMENT VAN RUIM 180 PRODUCTEN OP VOORRAAD

MAAZ CHEESE TOTAALLEVERANCIER VAN EUROPESE KAZEN

+31 (0)172 55 3000 | info@maazcheese.nl | maazcheese.nl

SCHULP



Een gezond eindejaarspakket samenstellen doe je met Schulp. Bestel bij uw groothandel of informeer bij uw verkoopadviseur.

Jaap (rayon Noord)
06 - 22 65 29 93

Frederik (rayon Midden)
06 - 57 67 83 01

John (rayon Zuid)
06 - 20 95 03 94

schulp.nl/geschenken



Vakcentrum, CNV en FNV Handel komen met primeur:
Loket voor meldingen ongewenst gedrag en misstanden

Retail moet veilige werkplek zijn

mmm lekkerwerken **mmm in vertrouwen**

Wil je eens praten?
Je kunt altijd terecht bij een van de leidinggevendenden of de ondernemer.
Soms wil je praten met iemand anders. Bel dan **mmm in vertrouwen**

| | | |
|---|--|---|
| <p>ONGEWENST GEDRAG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intimidatie • Pesten • Agressie en geweld • Discriminatie • Seksuele intimidatie <p>Bel of app: (073) 532 35 82 of mail: mmmilvertrouwen@merfjgroep.nl</p> | <p>MISSTANDEN</p> <p>Activiteiten vanuit de winkel die de samenleving schade toebrengen en grote overtredingen van de wet.</p> <p>Bel: (0348) 41 97 71 of mail: info@mmklekkerwerken.nl</p> | <p>WANNEER NEEM JE GEEN CONTACT OP MET MMM IN VERTROUWEN?</p> <p>Als het gaat om jouw functioneren, de werktijdplanning etc. neem je contact op met je leidinggevende.</p> |
|---|--|---|

Extern | Onafhankelijk | Veilig | Kosteloos

powered by: **mmm lekkerwerken**, **cnv**, **Handel**, **VAKCENTRUM**

Mmm lekker werken en mmm in vertrouwen zijn projecten van de Stichting 3XM waarin CNV, FNV Handel en Vakcentrum samenwerken aan de duurzame inzetbaarheid in de detailhandel.

'Mmm in vertrouwen' is een nieuw 'loket' voor meldingen over ongepast gedrag en misstanden bij zelfstandig retailondernemers. Het loket is opgezet door mmm lekker werken (powered by het Vakcentrum, CNV en FNV Handel). Door gebruik te maken van mmm in vertrouwen voldoen zelfstandig ondernemers en franchisenemers in de retail op eenvoudige wijze aan de huidige en aankomende wetgeving als het gaat om ongewenst gedrag, misstanden en klachten van medewerkers. De inzet van mmm in vertrouwen is voor ondernemers voorsnog kosteloos.

Werkgevers hebben een aantal verplichtingen met betrekking tot de aanpak van ongewenst gedrag, het faciliteren van klokkenluiders en de behandeling van klachten van medewerkers. Deze verplichtingen komen onder andere voort uit de Arboret. De Arbeidsinspectie kan dan ook controleren en zo nodig beboeten als een en ander niet goed geregeld is. Bij de opzet van mmm in vertrouwen is ook al rekening gehouden met nog te verwachten wetgeving.

Primeur

Vakcentrum-directeur Patricia Hoogstraaten: "Dit is echt een primeur, branchebreed zorgen wij voor één loket waar ongewenst gedrag en misstanden besproken kunnen worden. Ongewenst gedrag en misstanden mogen we niet toelaten. De retail moet een veilige werkplek zijn. Het moet dan ook voor werkgevers makkelijk zijn om hun medewerkers in staat te stellen meldingen te doen. Dat zijn zij immers verplicht vanuit de Arboret. En werkgevers moeten erop kunnen vertrouwen dat die meldingen op een zorgvuldige wijze worden behandeld. Met de inzet van mmm in vertrouwen is dat geregeld voor de zelfstandig retailondernemers en franchisenemers en hun medewerkers. Daarbij is de inzet van mmm in vertrouwen gratis, zowel voor de werkgever als de werknemer.

Niet alle vragen

Medewerkers hoeven zich niet langer af te vragen waar zij terecht moeten voor een gesprek met een vertrouwenspersoon of het melden van een misstand. Daarbij geldt een belangrijke voorwaarde: als het gaat om het eigen functioneren van de medewerker, de werktijdplanning en dergelijke, dan is dat geen zaak voor mmm in vertrouwen. Die zaken moeten gewoon met de direct leidinggevende worden besproken. Ondernemers die mmm in vertrouwen willen inschakelen hoeven zich niet vooraf aan te melden. Het bekend maken van de contactgegevens van mmm in vertrouwen aan de medewerkers is voldoende.

Meer informatie is te vinden op www.mmmlekkerwerken.nl en www.vakcentrum.nl

BHV-verplichting makkelijk geregeld

Als ondernemer probeert u ongelukken te voorkomen. Als het noodlot toch toeslaat, wilt u dat iedereen binnen uw bedrijf weet wat hij of zij moet doen. Snel ingrijpen en hulpdiensten waarschuwen, kan erger voorkomen. Uw bedrijfshulpverlening moet dus goed geregeld zijn.

Het is wettelijk verplicht dat u een BHV-plan hebt en uw medewerkers ook de inhoud van het plan kennen. Alleen een EHBO-cursus is dus niet voldoende.

Leden van Vakcentrum kunnen voordelig gebruik maken van de BHV-tool van HELP123.

Met deze tool kunt u een digitaal BHV-plan opstellen. Dit digitale plan is vervolgens het startpunt voor een efficiënte training van uw medewerkers, zodat iedere medewerker daadwerkelijk van het BHV-plan op de hoogte is. Snel, veilig en kostenbesparend.

De kosten bedragen voor Vakcentrumleden € 7,50 per medewerker per jaar. (Niet-leden betalen € 10,00.)
Op www.vakcentrum.nl/bhv vindt u meer informatie.





Meer branches, meer exposanten, meer bezoekers

De Vakbeurs Foodspecialiteiten was dit jaar zoals verwacht een groots evenement.

Voor het eerst was er de samenwerking tussen Stichting Foodspecialiteiten Nederland en Slavakto, terwijl verschillende agf-bedrijven die vorig jaar de beurs al hadden ontdekt, ook dit jaar weer present waren.



Vakbeurs Foodspecialiteiten



Dat maakte de vakbeurs dit jaar nog weer diverser. Vaste onderdelen zijn gebleven: de Noviteitenstand bij de ingang van de beurs, de verkiezing van de Beste Noviteit 2024 en de Felix Wilbrinkprijs. Nieuw zijn de prijsuitreikingen van Slavakto en de verkiezing van de Lekkerste Bal Gehakt, die nu ook tijdens de Vakbeurs Foodspecialiteiten plaatsvonden. De winnaars staan voor in dit nummer vermeld.

U kunt vast blokkeren in uw agenda voor volgend jaar:

Vakbeurs Foodspecialiteiten 2025
maandag 29 en dinsdag 30 september 2025



Uitgelicht!



Borrelbites!

Leo van Kempen's Borrelbites zijn, naast de producten van het merk Proast, toegevoegd aan het assortiment! Deze smaakvolle fruithapjes zijn ideaal om zo van te genieten, of om te combineren met kaas, paté of andere borrellekkernijen voor een perfecte smaakexplosie. Verkrijgbaar in drie heerlijke varianten: hazelnoot-dadel, abrikoos-pistache en amandel-vijg. Gemaakt van 100% natuurlijke ingrediënten.

Noviteit!



Filosnaps!

Vanuit Kroatië naar Nederland: de Filosnap! De Filosnap van New Bakery is een knapperige delicatessie, gemaakt van fijn filodeeg, gevuld met gedroogd fruit, haver, noten, pitten en subtiele kruiden, en afgewerkt met een vleugje honing. Alle varianten zijn uitstekend bij thee, koffie en dessert! De cranberry- en abrikoosvarianten zijn daarnaast ook perfect te combineren met kaas. Nu verkrijgbaar bij Voets Specialiteiten.

Proef de authentieke smaken van Kroatisch vakmanschap in elke hap!

Noviteit!



Scan voor meer nieuwe producten!

WWW.VOETSSPECIALITEITEN.NL

Vakbeurs Foodspecialiteiten





Lexovac

VACUÛM VERPAKKEN

Een vacuümverpakkingsmachine van Lexovac kan niet ontbreken in uw bedrijfsproces. Met keuze uit een breed assortiment aan typen modellen, capaciteiten en opties. Bijvoorbeeld keuze uit tafel- of vloermodellen. Kiest u voor een vloermodel met dubbele kamer, dan levert dit aanzienlijke arbeidsbesparing en efficiency op. Ook kan

de machine uitgerust worden met een MAP-verpakkingsoptie, om een langere houdbaarheid van het product mogelijk te maken. Kortom: voor elk bedrijfsproces en elke kaas is een oplossing. Samen met u komen we graag tot een passende oplossing wat voor type machine het beste past binnen uw bedrijf.

“ De machine beschikt over softair, zodat de trekkracht kan worden ingesteld op het soort kaas. Handig!”

- Rik Dijkgraaf van Kaaswinkel in Gouda -

Unieke eigenschappen

- Behoud van smaak en kwaliteit
- Verschillende programma's instelbaar
- Te gebruiken voor zowel harde als zachte kazen
- Eenvoudig schoon te maken
- Bereikt de maximale houdbaarheid van uw product

exclusief verdeler
van Lexovac

Vakbeurs Foodspecialiteiten





Remijn en Route houdt het assortiment in beweging

Een van de (vele) innovaties op de recente Vakbeurs Foodspecialiteiten was de 'Remijn en Route' verkoopwagen van Kaashandel Remijn. Commercieel directeur Peter Verweij geeft een toelichting op dit initiatief.

Wat is Remijn en Route?

Peter Verweij: "Het is gebaseerd op de rijdende kruidenier van vroeger. De wagen komt voorrijden en nodigt de mensen uit om hun boodschappen te komen doen. Wij importeren al een aantal jaren een behoorlijk assortiment buitenlandse kaas, en we merken de laatste jaren dat er een behoefte is aan meer specialisme, aan onderscheidende producten. Veel ondernemers zijn daarin zoekende, weten soms niet zo goed wat ze moeten bestellen of waar ze het kunnen vinden. Met deze wagen proberen wij de ondernemer daarin te ondersteunen, we rijden voor de deur en lopen met de ondernemer door de wagen. In de wagen staan onze specialisten die meer over de kazen kunnen vertellen. Ondernemers kunnen de kazen proeven en we hebben direct voorraad bij ons, dus wat de ondernemer leuk vindt laten we ook direct achter."

Wanneer gaat deze wagen rijden?

"De wagen rijdt in principe het hele jaar door, maar dat zal in de praktijk neerkomen op zo'n 35 van de 50 weken. In de zomervakantie, de twee weken van kerst en de eerste twee weken van januari hoeven we bijvoorbeeld niet rond te rijden."

Op welke ondernemers is dit gericht?

"We willen ons richten op ondernemers die dit ook leuk vinden en meer willen werken met onderscheidende buitenlandse kazen. Wil je gaan werken met mooie, onderscheidende producten, dan komen wij graag voorrijden."

Ondernemers zouden ook naar jullie magazijn in Kerkdriel kunnen rijden.

"Dat gebeurde al regelmatig, maar de meeste ondernemers hebben geen tijd om elke paar weken bij hun groothandels langs te gaan. We kunnen beter om de drie, vier weken naar de klant rijden, om zo veel frequenter het assortiment te kunnen verfrissen met nieuwe ontdekkingen."

Hoe werkt het? Maakt de ondernemer een afspraak?

"Ja. We hebben vaste rijroutes in vaste regio's gemaakt. De bestuurder van de wagen neemt altijd even contact op, om zijn komst aan te kondigen. Maar na verloop van tijd zal dat een vast ritme worden, waarbij de ondernemer er rekening mee kan houden bij het doen van zijn bestellingen. Zo kan hij zijn voorraad wat beperkter houden als hij weet dat wij binnenkort weer langskomen."

En drie weken is ook het ritme in een winkel, de tijd waarna een ondernemer een volgend assortiment wil aanprijzen om de consument weer te verrassen...

"Exact. Dat betekent dat we zo'n tien tot twaalf keer per jaar kunnen langskomen. De belangstelling was tijdens de vakbeurs dusdanig groot, dat het nog een puzzel wordt om het passend te maken. Gelukkig is dit concept makkelijk schaalbaar. Sterker nog: de tweede wagen wordt op dit moment al ingericht en zal vanaf januari mee gaan draaien. Uit de reacties tot nu toe is wel gebleken dat het veel prettiger inkopen vanuit zo'n wagen is dan op afstand met een bestellijst waarvan je veel producten helemaal niet kent."

Het is alleen niet goed begrijpbaar hoe in die wagen van alle producten ook voorraad aanwezig kan zijn. Hoe zit dat?

"Ha, ja, onze vertegenwoordigers klagen ook al dat ie eigenlijk te klein is. Maar we wilden dat je met deze wagen met een gewoon B-rijbewijs kunt rijden. En we kiezen bewust voor een

'Duidelijk wisselen zorgt voor veel meer reuring in de tent'

wat kleiner aanbod wat we continu laten wisselen; je hoeft geen tachtig soorten bij je te hebben. Het gaat om een wisselend aanbod dat past bij het seizoen. Dat is hetzelfde wat op de winkelvloer gebeurt. Ons advies is om gedurende enkele weken te focussen op een beperkt aantal producten in plaats van je koelvitrine vol te leggen met heel veel verschillende zachte kazen. Duidelijk wisselen zorgt voor veel meer reuring in de tent dan heel veel soorten neerleggen en van alles maar een klein beetje verkopen. Een oud gezegde luidt: Verras je klant voordat hij/zij jou verrast. Dat geldt ook absoluut voor het assortiment in de winkel."

Hoelang duurt een bezoek?

"Dat hangt sterk van de ondernemer af, hoe meer kennis de ondernemer heeft, des te minder hoeven wij uit te leggen. In de praktijk komt dit gemiddeld neer op 15-30 minuten per adres." ◀◀



Eyserhalte:

Top-delicatessen uit eigen keuken

Een delicatessenwinkel die anders is dan alle anderen. Een ondernemer die out of the box denkt, of zoals hij zelf zegt: “We zijn een vreemde eend.” De winkel van André Leclercq en Monique Jacobs biedt delicatessen en uitzonderlijke groenten en fruit. En na dertig jaar zet hij de volgende stap: een eigen truffelgaard aan huis.

Vanuit Wittem neem je naast het klooster de weg naar Eys. Daar fiets je een paar minuten heuvel op. (Met de auto kan ook, maar het Heuvelland is op z'n mooist met de fiets.) Bij de parkeerplaats begint de weg te dalen en na een flauwe bocht zie je het beneden liggen, ingebed tegen de volgende heuvelrij: Eyserhalte. Genoemd naar het stationnetje Eys-Wittem aan de oude spoorlijn Maastricht-Aken, nu onderdeel van 'De Miljoenenlijn', waar je nog steeds af en toe met de stoomtrein terug in de tijd kunt.

Alle aandacht voor eten

Op deze plek komt André Leclercq (nu 56) in 1983 met zijn ouders wonen. Zijn vader heeft een fruitbedrijf. Boven woont het gezin, beneden is de sorteeral, waar een hoek is ingericht voor de verkoop van eigen fruit en aardappelen van boeren uit de omgeving. Ook wordt er appelsap van eigen fruit verkocht, en stroop gemaakt in België, op hout gestookt in koperen ketels. “Mijn moeder kookt graag en goed”, vertelt André. “Bij ons staat eten echt op de eerste, tweede en derde plaats. Daar gaat alle aandacht naartoe en daar komt ook onze liefde voor het maken van een product vandaan. Mijn moeder maakte confitures die ook in de verkoop gingen.”

André volgt de fruitteeltschool in Tiel en komt in 1989 in het bedrijf werken. In 1990 kent de oogst door voorjaarsvorst maar 10 procent van de normale omvang, waardoor André gedwongen

wordt tijdelijk elders te gaan werken. In een groentewinkel in Geleen leert hij gedurende een half jaar veel bij. “Dat vond ik zó leuk, dat ik thuis met mijn moeder de verkoop met meer groenten en fruit ben gaan uitbreiden tot een grotere winkel. De belangstelling van klanten werd steeds groter en mijn moeder ging steeds meer eigen gerechten maken voor de verkoop. Het groeide zo hard dat ik uiteindelijk een bevriende kok heb gevraagd om te komen werken.”

De gerechten worden steeds populairder: sauzen, mayonaises, stoofgerechten, en allemaal in weckpotten voor de houdbaarheid. Het huis wordt te klein voor al die gerechten en een grotere keuken is noodzakelijk om te kunnen voldoen aan de groeiende vraag.

“Aan de overkant van de weg staat een voormalig koelhuis voor appels en peren, van de vorige fruittelers, de familie Brand, van het bier. In 2003 hebben we dat verbouwd tot één groot versparadijs met delicatessen, en daar zitten we nu nog. In de





jaren daarna is de fruitteelt omgebouwd tot een landgoed met wat hoogstamboomfruit, en nu ook een truffelgaard.”

Open keuken

Eyserhalte heeft een bruto vloeroppervlak van zo'n 400 meter, inclusief een gekoelde ruimte voor groenten en fruit (het "Versparadijs"), en inclusief de open keukens waar de productie van sauzen en gerechten plaatsvindt. "Iedereen kan zien wat daar gebeurt, en soms lopen mensen ook de keuken in om te kijken, te ruiken en te proeven. We hebben in de winkel ook geen toonbankverkoop, we staan naast de klant. Je kunt zelf op ontdekkingstocht gaan en waar mogelijk proberen we aan te haken en te vertellen, want we hebben bij elk product wel een verhaal. En dat vertaalt meten ook de waarde. Bijvoorbeeld: appelstroop wordt gemaakt van fruit, maar het rendement is 10 procent. In een potje van 500 gram stroop zit 5 kilo fruit. En het kookproces duurt tussen de 24 en 36 uur. Het wordt handmatig gemaakt, niet in een fabriek, bij een boer



in België, die dit nog als seizoenswerk doet. Dat is gewoon uitzonderlijk. Zo hebben we bij elk product wel een toelichting, die de waarde kan onderbouwen. Er zijn ook mensen die zeggen: het is duur. En dan snap ik wat ze bedoelen: duur is iets wanneer de prijs hoger is dan de beleving en de kwaliteit die je uiteindelijk proeft. Dan is het duur. Maar anderen zeggen: het zijn hoge prijzen, maar het is wel heel erg lekker en bijzonder. En dan is het prima.”

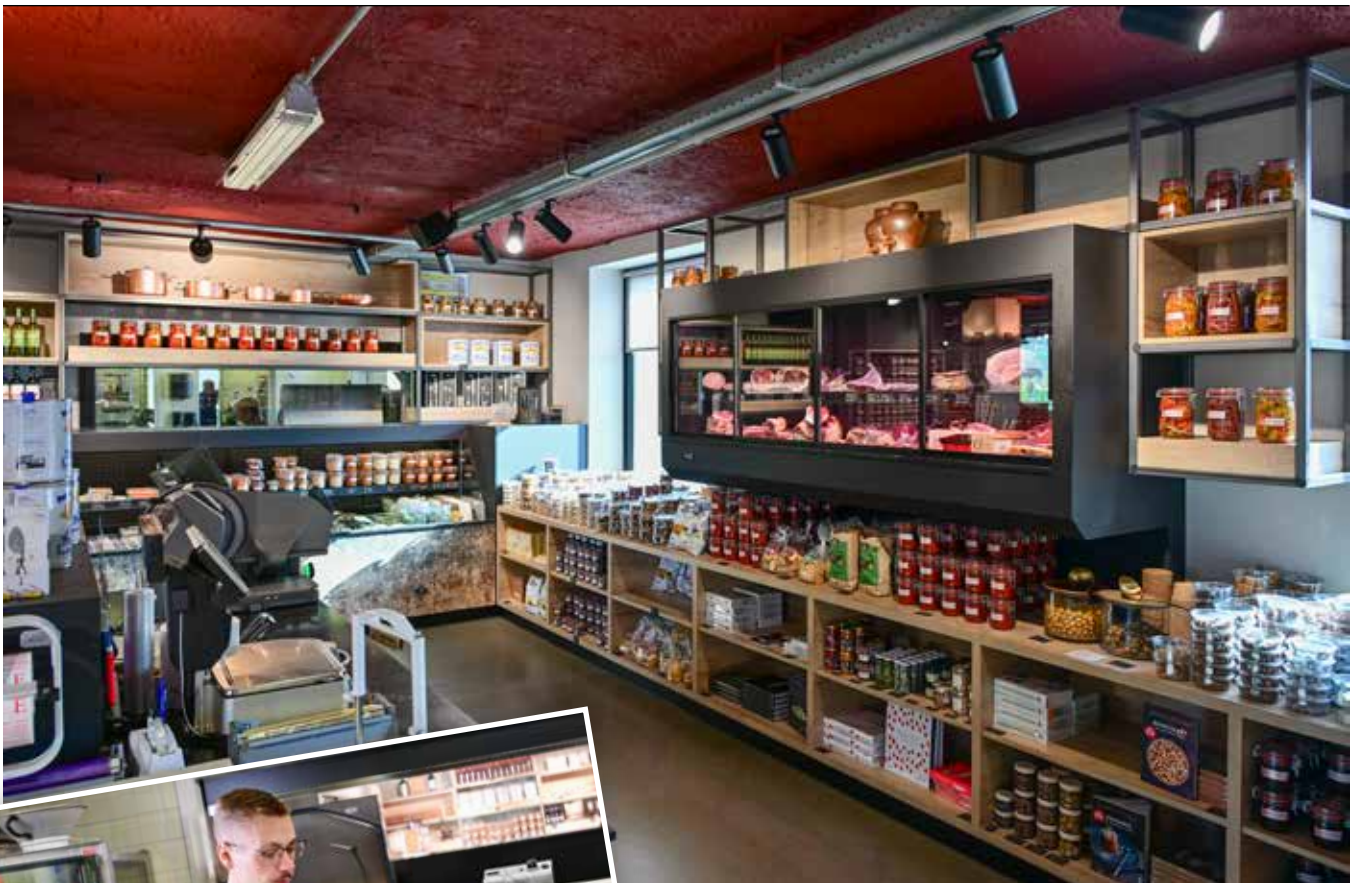
‘We hebben bij elk product wel een toelichting, die de waarde kan onderbouwen’

Voor de winkel is een terras, deels met overkapping en deels in een glazen serre (of "kas"), waarin je ook in de winter buiten kunt genieten. Binnen is een bar waar koffie, taart en lunches worden geserveerd en zijn er enkele plekken om rustig te zitten en te genieten. Een beproefd concept: terwijl je in je koffie roert zie je allemaal dingen om je heen die je verleiden straks nog iets extra's mee te nemen.

Compleet diner

Het assortiment bestaat uit kaas, worstjes, vlees- en vleesgerechten uit de koeling, sauzen, soepen, stoofgerechten, confitures en allerlei andere producten in honderden weckpotten, salades, verse focaccia's brood, en veel producten van producenten uit de omgeving. Wijnen uit Vijlen, Noorbeek,

Out of the box



Stokhem en Thorn, kazen en bieren uit de regio of de gehaktbal van Brut 172, sinds vier jaar het restaurant van Hans van Wolde, vlakbij in Reijmerstok, met inmiddels twee sterren. En een riant aanbod aan verse groenten waaronder ook de niet alledaagse soorten (kressen bijvoorbeeld). Eyserhalte levert dan ook veel aan de horeca, goed voor ongeveer 40 procent van de omzet, en daar is dit een goed aanbod voor. De gewone winkelklant kan er ook zijn aankopen doen. "Bij ons is niks te gek. We werken met Rungis in Barendrecht, we krijgen dagelijks geleverd en we zijn altijd op zoek naar bijzondere producten in het seizoen om onze klanten te verrassen. Maar ook om te laten zien dat er zó veel mogelijk is met groenten en fruit; het is veel diverser dan vis en vlees."

"Eigenlijk trachten we een compleet diner aan te bieden. Maaltijden kun je verkopen met een houdbaarheid van vijf of zeven dagen, maar de maaltijden in onze weckpotten kun je meenemen om op voorraad te hebben. We doen geen concessies aan kwaliteit. We willen de

beste smaak in de pot hebben, zonder gebruik te maken van kunstmatige smaakversterkers. Zuurvlees, kalfswang, black angus-stoof, het zijn ook veelal gerechten waarvan de mensen niet meer weten hoe ze te maken. Een verzamelnaam is er niet voor en we hebben ook geen folder waarin alles staat opgesomd. We zijn ook wel een vreemde eend in de bijt." Om het de consument thuis nóg makkelijker te maken zijn er luxe receptenkaarten waarop kookboekenschrijfster Janneke Philippi uiteenzet hoe met producten van Eyserhalte een diner te creëren.

Op jacht naar truffels

Halverwege de winkel valt een vierkante, glazen koeling op, met truffels in verschillende formaten, gepresenteerd op kalksteen en onder glazen stolpen. Leuk, denk je, tot je goed kijkt en ziet dat het Limburgse truffels betreft. Dan zie je ook het boek ernaast en de foto van André en hond Gaya, op jacht



naar truffels. André is zelf een truffeljager. Hij is er gek van om mee te koken, en verkoopt in zijn winkel al jaren truffels uit Italië en Hongarije. Op een lokale ondernemersavond spreekt hij de eigenaar van een steengroeve die net die dag een grote lading mergelkalk had afgeleverd bij een vrouw in Wageningen, die het nodig had voor haar truffelkweek. Dat brengt André bij Judith Evenaar en haar experimenten. Zij vertelt hem dat ook Zuid-Limburg truffels heeft, vanwege de kalkrijke grond. In 2020 ploegt hij een hectare oude boomgaard om, mengt voor de zekerheid honderdduizend kilo extra kalk door de grond, zorgt voor je juiste irrigatie en plant boompjes aan op de juiste afstand (haagbeuk, hazelaar, zomereik). De truffels moeten gaan groeien in het schimmelstelsel dat tussen de wortels van de bomen gaat ontstaan (mycorrhiza). Een forse investering. En de eerste truffels van eigen kweek kan hij niet voor 2028 verwachten.

“Het is een intrigerend product, met zo veel smaak en mystiek. Toen ik van truffels uit Nederland hoorde kon ik het niet geloven, maar inmiddels weet ik wel beter. Ik zoek regelmatig met mijn eigen hond. Zij kan het heel erg goed. Ik heb vier plekken in onze omgeving waar we regelmatig wat vinden. Ik vind het prachtig dat

‘We krijgen dagelijks geleverd en zijn altijd op zoek naar bijzondere producten in het seizoen’

wij het hier uit de grond halen, en iemand in een restaurant er dan een mooi gerecht mee maakt.” André benadrukt dat hij niet de enige is. Op meer plekken in Nederland wordt er al geëxperimenteerd. “En in Duitsland zijn er al heel veel. Duitsland wordt het nieuwe truffelland, door de droogte en de hogere temperaturen in het zuiden.” ◀

Eyserhalte

delicatessen – groenten – fruit

André Leclercq en Monique Jacobs

Wittemerweg 2

6287AB Eys

www.eyserhalte.nl





Velder toont nieuwe aanwinsten

Velder is sinds afgelopen maart de nieuwe naam voor Zijerveld. Veel is echter hetzelfde gebleven, zoals het jaarlijkse evenement waarin het bedrijf het eigen assortiment in de schijnwerpers zet: nu het Velder Event.

Het Velder Event 2024 is ondergebracht in het Hembrugterrein in Zaandam, om met een element van theater het voor de bezoeker nog specialer te maken. Op het event worden vele noviteiten gepresenteerd, soms ook door de makers zelf. Timme Helmes, assortimentsmanager bij Velder, licht er enkele bijzonderheden uit.

“Romagna Terre is een nog jonge kaasmakerij in Italië, vlak boven San Marino. Het is voor Velder een nieuwe partner waar ik heel blij mee ben. Italianen zijn de laatste tien, twintig jaar innovatief in kazen met toevoegingen en verschillende melksoorten. Deze kazen zijn daar een exponent van: Lamucco di Bosco (foto 1), van koemelk, gerijpt in een houten kist met gedroogde, verpulverde bosbessen. De kleur (en de smaak) van de bessen trekt in de korst en de kaas. De Bufala di Lucrezia (2), een zwart baksteenmodel, is bedolven in gedroogde, gemalen korenbloem. Dit voegt niet zozeer een bijzondere smaak toe, maar zorgt vooral dat alle eigenschappen van de melk behouden blijven.”

“In Italië gaat veel melk naar de klassieke DOP-soorten als Parmigiano of Grana Padano, Taleggio en Gorgonzola. Maar de boeren die buiten de DOP-gebieden zitten zoeken andere manieren om toegevoegde waarde te creëren. Niet met imitaties, maar met eigen, nieuwe, creatieve kazen. Dat zijn echt mooie innovaties, buiten de gebaande paden.”

“Bijzonder is ook deze vintage cheddar (3), wat langer gerijpt in doek. Veel cheddar in Nederland is vaak kort gerijpt, hooguit drie of vier maanden. Dit is de oorspronkelijke rijpingswijze, en dat geeft veel smaak aan het product, vooral aardse smaken. Het is geen grote innovatie maar voor ons wel nieuw in het assortiment. We zien dat Engelse kazen steeds moeilijker naar het vaste land van Europa komen, en dan is het fijn om zo'n Engelse boerderijkaas toch naar Nederland te krijgen. Dat is niet zo makkelijk; er



‘Rothschild, bekend van de wijnen, heeft ook een kaasboerderij’

zijn 4 tot 500 kleine kaasmakerijen, dat krijg je heel moeilijk verzameld voor transport.”

“Ook de kazen van Rothschild maken mij als assortimentsmanager erg blij. Rothschild is vooral bekend van de wijnen, maar de familie heeft ook een kaasboerderij. Het is de enige boerderij nog die Brie de Meaux maakt. Alle andere komt uit fabrieken. Deze Rothschild is dus een Brie de Meaux Fermier. Ze maken ook varianten gevuld met lokale producten als honing en noten, mosterd, of truffel uit de Perigord (4, 5, 6). Geen heel goedkope kaasjes, maar qua smaakbeleving is het de max. Verder maken ze ook een Coulommiers, die iets pittiger is, en er is een tussenmaat van anderhalve kilo.”

“Brabants Duingoed (7) is ontstaan vanuit een initiatief van FrieslandCampina-boeren. Dat is een korte lijn naar Velder. Net als bij Skylger op Terschelling is Duingoed een manier van boeren rond de Brabantse duinen om hun melk te verwaarden in bijzondere kazen: ‘Jong & Smeuig’

en ‘Ferm & Rijp’ (belegen), en twee kazen met toevoegingen: Brabantse Duinkruiden met kruiden uit de eigen omgeving en de nieuwe De Zaaier.”

Helmes: “Het is ontstaan vanuit een duurzaamheidsgedachte: de melk bij elkaar houden, transport beperken en lokaal kaas maken. De grootste afnemers zitten ook in dezelfde regio, zoals we ook op veel andere plekken steeds meer zien dat de kaas dichterbij huis blijft. Voor ons als groothandel is dit absoluut een aanwinst, door de onderscheidende, volvette boerderijkazen.” ◀



4



5



6



7



Met Vakcentrum naar Zwitserland

Eind september gingen verschillende gecertificeerde foodspecialisten op een vierdaagse studiereis naar de regio's van de Vacherin Fribourgeois AOP en L'Etivaz AOP. Vakcentrum Foodspecialiteiten had deze reis in samenwerking met Switzerland Cheese Marketing (SCM) georganiseerd.



Op zaterdag 21 september om 05:00 uur verzamelde zich een prettig gezelschap van gecertificeerde foodspecialisten op Schiphol. Na een vlotte vlucht en aansluitende busreis door het pittoreske kanton van Fribourg arriveerde het gezelschap in Vully, alwaar het werd onthaald door Marie-Claire, contactpersoon van SCM, die onder een strakblauwe hemel aan het meer van Vully de inwendige mens verwende met koffie en thee met gâteau de Vully, een lokale specialiteit, in de zoete uitvoering.

Vervolgens ging het gezelschap te voet naar de wijngaarden van Château du Vieux Praz om daar door een gids ondergedompeld te worden in kennis van Zwitserse wijnen. Praten over en luisteren naar verhalen over wijn is natuurlijk één ding, maar proeven zegt zoveel meer. Dus werd de gang gezet naar Cave du Vieux Praz, waar het gezelschap werd ontvangen door de eigenaar, Christophe Dupasquier, die een heerlijke wijnproeverij had voorbereid, uitgebreid met lokale specialiteiten en een assortiment Zwitserse AOP en andere lokale kazen. Met een nieuwe dosis kennis en goed gevulde magen zette het gezelschap de reis voort naar Charmey om in te checken bij Résidence Hôtelière Le Sapin met gelegenheid om even op te frissen, alvorens aan te schuiven voor een geweldig diner met lokale producten bij het heerlijke Bistronomy Nova.

Zondag was een rustdag voor degene die dat wenste, maar de actieve leden in de groep werden door Marie-Claire verrast met een onvergetelijke rit in de kabelbaan naar maar liefst 1800 meter hoogte, waar een echte alpenkaasmakerij direct in het oog sprong. Helaas werd er op dat moment geen kaas gemaakt, maar de kaasmaker was ongelooflijk gastvrij, liet vol trots zijn eindproducten proeven en wees het gezelschap op een plek om mooie foto's te maken. Bovenop de berg bevond zich ook restaurant "les Dents Vertes" waar het gezelschap genoot van traditionele lunch producten uit de lokale omgeving en keuken. Een aantal heldhaftigen besloot de weg naar beneden te voet te gaan, een wandeling van ruim anderhalf uur!

Na te zijn bijgekomen van het avontuur op de berg was het tijd om op te frissen en klaar te maken voor een echt traditionele fondue avond in restaurant "L'Enclume". Een fondue van 100% Vacherin Fribourgeois AOP, niet bereid met wijn, maar met water! Geheel volgens de Zwitserse traditie werd die lauwwarm geserveerd.



De maandag was een dag met een vroege start. Om 07:00 uur vertrok de bus richting kaasmakerij van Stéphane Schneuwly en de naastgelegen boerderij van melkveehouder Philippe Bulliard. Stéphane en Philippe waren meer dan gastvrij en namen werkelijk alle tijd om de vele vragen te beantwoorden om vervolgens het bezoek af te sluiten met een heerlijke proeverij van AOP-kazen van Stéphane, gemaakt van de melk van Philippe.

Na vertrek bij de heren richting de affinagekelders van Vacherin Fribourgeois SA was er een tussenstop bij restaurant "Au Fribourgeois" in Bulle. Dit restaurant bleek een ouderwets traditioneel eetcafé te zijn waar de lokale bevolking bijeenkomt om de lunch te genieten. Zo nu en dan speelde het caféorgel. Een bezoek is aan-

bevelingswaardig omdat het oogstrelend mooi is en tongstrelend lekker wat er geserveerd wordt.

Met volle magen werd de bus in gang gezet naar de affinagekelder van Vacherin Fribourgeois SA, alwaar deuren open zijn gegaan die eigenlijk gesloten moeten blijven, dus een echt exclusief kijkje in de schatkamer van de Vacherin Fribourgeois AOP kazen.

De dag werd afgesloten met een fantastisch gastronomisch diner in Hotel Cailler alwaar de brigade alles uit de kast had gehaald om een perfect diner te serveren met uiteraard de AOP kazen met lokale kaasbegeleiders als toegift. Lang mocht de avond niet duren, want de wekkers gingen de volgende ochtend om 05:00 uur al af omdat om 06:00 de bus ging vertrekken naar het klapstuk van de reis; de kaasmakerijen van L'Etivaz in de hooggelegen alpen.

Na een heldhaftige reis met de bus (de weggetjes waren zéér smal en hobbelig) werd de groep in tweeën gesplitst omdat de kaasmakerijen in de alpen zo klein zijn dat je er niet met meer dan tien personen in kunt zonder dat je de kaasmaker in de weg loopt tijdens het kaasmaken.

Het maken van de kaas der kazen gebeurt in de alpenkaasmakerij nog volgens eeuwenoude traditie in een grote koperen ketel van 1000 liter boven een vuur van lokaal gesprokeld sparrenhout. De beleving die dit aan het gezelschap gaf is met geen pen te beschrijven en ook de foto's doen niet half recht aan wat je ervaart als je er met je neus bovenop staat. Terwijl de wrongel werd opgewarmd werden de groepen door de boeren getrakteerd op een typisch traditioneel Zwitsers boerenontbijt (dat gretig aftrek vond) met als hoogtepunt

‘Een exclusief kijkje in de schatkamer van de Vacherin Fribourgeois AOP’

een ter plaatse geproduceerde L'Etivaz AOP en een Vacherin Mont-d'Or AOP uit de Jura Vaudois, zoals je die nog nooit hebt geproefd.

Na het kaasmaken vervolgde het gezelschap de reis naar de affinagekelders van L'Etivaz AOP voor een uitgebreide rondleiding, met als afsluiting een proeverij van lokale Zwitserse wijn met L'Etivaz AOP van verschillende rijpingen en de bijzondere Rebibes (de opgerolde plakjes) bij La Maison de L'Etivaz.

Moe maar voldaan vertrok het gezelschap met de bus naar het vliegveld van Genève om de reis huiswaarts aan te gaan om, via Schiphol, 's avonds laat, dromend van Zwitserse AOP kazen, in slaap te vallen. ◀

Vakcentrum Foodspecialiteiten

Vakcentrum Foodspecialiteiten organiseert regelmatig workshops, studiereizen en inspiratietours voor gecertificeerde ondernemers. Ben jij geïnteresseerd en wil je je aansluiten bij dit gezelschap? Stuur dan een mail naar info@foodspecialiteiten.nl.



Interview



De overstap van Henk Brok:

‘Volg je hart’

Na zestien jaar in zijn eigen winkel is Henk Brok (49) er dit jaar mee gestopt. Terwijl zijn zaak toch zo mooi floreerde. De rasondernemer vond een nieuwe stap. ‘Omdat het leven nog veel te leuk is om te leven.’

Stralend stond hij die avond in april 2018 met zijn vrouw op het podium van Hart van Holland. In de zaal het trotse, juichende team van trouwe medewerkers. In zijn handen een zware trofee. Naast hem presentator Irene Moors, die zijn winkel net had uitgeroepen tot Beste Foodspecialiteitenwinkel van Nederland. Henk Brok had het helemaal voor elkaar. Zijn droom om met zijn zaak de beste van het land te worden was uitgekomen. Heel Borne was trots, en je zou denken: daar kan Henk nog jaren mee door. Dit voorjaar is hij gestopt. Hij heeft zijn winkel overgedaan aan een nieuwe enthousiaste ondernemer en is een nieuw pad ingeslagen.

“Op 1 april 2024 is mijn winkel overgegaan naar de nieuwe eigenaar. Geen grap. Pasen was de afsluiting.”

Waarom ben je gestopt?

“Omdat het leven nog veel te leuk is om te leven. En omdat er nog heel veel mooie dingen zijn buiten het in de Champions League een winkel draaien. En dat begon aan me te knagen. Ik werd geïllustreerd. Het is serieus zwaar werk. Je werkt op topniveau en dan wil je altijd alles perfect voor elkaar hebben. Maar ik wilde ook de wereld in, wat meer zien, ook van Nederland, en meer beleven. Ik zat vast tussen de muren, zo voelde ik het. En wat willen we samen gaan doen, ik en mijn vrouw? We hadden een supergoede toko, het liep als een trein, maar toch heb ik voor mezelf gekozen, om meer rust te krijgen.”

Was het ook het idee dat je het hoogste bereikt had?

‘Ja, ik heb mijn doel gehaald in 2018, de beste van Nederland worden. Dat was echt mijn aller-grootste droom. Eigenlijk heb ik alleen maar mooie dingen meegemaakt, en meer nog dat ik zelf had kunnen voorzien.’

Jouw vrouw hielp af en toe in de winkel, maar ze heeft haar eigen baan. Wat vond zij ervan dat je ging stoppen met de winkel?

“We hebben ooit gezegd toen we begonnen: als een van beide zegt dat het genoeg is geweest, dan is het goed. Als zij eerder had gezegd: Henk, stop er maar me want het gaat ten koste van... dan was het ook goed geweest. Bij mij kwam het gevoel vorig jaar in de zomer, op vakantie in Toscane. Toen heb ik het uitgesproken, terwijl het al een jaar in mijn hoofd zat.”

Had je die zomer ook al een idee wat je na je winkel wilde gaan doen?

“Ik was al gestart met Woods Tableware, het importeren van Portugese houten planken. Die handel liep op de achtergrond al mee, sinds 2021. De vorige eigenaar wilde ermee stoppen, en ik vond het een prachtig product, waar ik achter kan staan. Mooi spul, op z'n Twents gezegd. Ik ben dat verder gaan professionaliseren, met meer voorraad en meer actief naar de klanten toe, maar ik werkte er af en toe aan, als ik wat tijd had. Dus toen de winkel sloot kon ik direct verder met deze handel. Ik ben er volle bak mee aan de gang gegaan. Klanten bezoeken, veel social media, we hebben een graveermachine toegevoegd...”



CONO app al geregistreerd?

Scan en verdien 10 punten!



Scan, spaar en ervaar

De CONO app is de zakelijke app voor ondernemers die CONO kaas verkopen. Ondernemers kunnen punten sparen door onder andere QR codes of unieke rijksmerken te scannen en mee te doen aan opdrachten. Deze punten kunnen via de app worden ingewisseld voor producten of leuke ervaringen.

Nieuwsgierig geworden? Neem contact op met jouw contactpersoon bij CONO om de unieke activatiecode op te vragen.

Benieuwd naar de CONO app?





‘Doe vooral de dingen die je leuk vindt’

Wie zijn je klanten nu?

“Met Woods Tableware lever ik aan individuele winkels van ondernemers, of aan winkelketens. Foodspecialiteitenwinkels, slaggers en ook naar lifestyle-winkels. Maar ook voor andere bedrijven die zelf bijvoorbeeld een gegraveerd cadeau willen maken voor hun personeel of klanten. In oplages van één tot noem maar op. Alles is handgemaakt in Portugal, ik ben er in juni nog geweest, want ik wil toch graag zien hoe ze werken. Ik ben de enige importeur voor Nederland. We hebben grenen, acacia, eiken en olijvenhout. Alles voedselveilig, behandeld met lijnolie. En we zijn uniek in de vormen en maten. De klanten komen uit mijn netwerk van de jaren in de horeca en de winkel.”

Naast Woods Tableware heb je ook een webwinkel voor mooie wijnen, gericht op de consument, Wijnpracht.nl. Hoe is dat ontstaan?

“Die wijnhobby was al gegroeid in de winkel, daar hadden we al 150 soorten wijn. Ik vond wijn al leuk, ik heb mijn wijncursussen gedaan, ik heb een wijnbrevet, oorkondes voor SDEN 2 en SDEN 3 van het Wijninstituut. Er zit zoveel achter, net als met kaas maken. Daar heb ik enorm veel lol in. Tijdens de winkel was ik al bezig met een online platform voor wijn.”
“Wijnpracht.nl is 1 september live gegaan. Het is een webwinkel voor de consument, waarbij we meedenken met de

gelegenheid waar de klant zijn wijn voor zoekt. Op de website kun je het aanvinken: ik wil een rode wijn, graag uit Spanje, en ik wil hem bij de borrel schenken. Klik op ‘Zoek’ en je krijgt de wijnen die daar perfect bij passen. Daarnaast geven we steeds meer combinaties voor wijn en spijs. En we zijn heel toegankelijk: je kunt gewoon bellen als je een vraag hebt. En voor wie wil verzorgen we proeverijen op locatie. Het gaat erom dat ik er plezier in heb: doe vooral de dingen die je leuk vindt.”

Is het toeval dat je eigenlijk bij de foodspecialiteitenbranche betrokken blijft?

“Nee, ik heb een horeca-achtergrond, was chef-kok, en mijn passie ligt bij lekker eten, mooie producten, de sfeer, de emotie en alles eromheen. Ik kom ook uit de groothandel; die dingen heb ik samengevoegd in de winkel. En alles wat ik de afgelopen zestien jaar heb gedaan voeg ik nu weer samen.”

Mis je de winkel?

“Nee. Maar zou je mij vragen of ik wil helpen met de kerstdagen, en het gaat alleen om helpen in de winkel, zonder de drukte achter de schermen, dan zou ik dat zo doen hoor. De liefde voor het vak is niet weg, en ik vind het nog steeds schitterend om zo’n winkel binnen te komen.”

Wat zijn de lessen die de jaren van ondernemerschap in de winkel jou hebben gebracht?

“Volg je hart, maar denk ook aan jezelf. Jaag je dromen na, ga gerust een keer op je muil, dat is niet erg. Opstaan, ervan leren en weer door. Maar cijfer jezelf niet te veel weg, zorg dat je op tijd je rust neemt. De tent draait ook wel door zonder jou.”

Wat doe jij over zeven jaar?

“Ik hoop dit nog steeds. Ik ben heel vrij in mijn agenda, en ik kan mooi sturen in wat ik wil doen.” ◀

Bon Fromage heeft nu heerlijk de ruimte



Jarenlang had Bon Fromage twee winkels, in Heesch en Oss. Nu draaien ze enkel nog in Heesch, in een winkel die bruto ruim twee keer zo groot is geworden.

In 2006 startten Ton en Elly Bens hun speciaalzaak in het centrum van Heesch. Zes jaar daarna volgde een tweede winkel in Oss, waar ze tot juni 2022 op twee verschillende locaties een winkellocatie delen met de Bakkers Lamers. Oss en Heesch liggen vlak bij elkaar, maar de autosnelweg A50 ligt ertussen. Vanaf 2020 kennen ze enkele zware jaren. Corona zorgt voor topdrukke en lichamelijke problemen maken het voor Ton, en later ook Elly, niet makkelijker. Het aansturen van twee winkels gaat zijn tol eisen. Ze besluiten hun huurcontract in Oss niet meer te verlengen en vanaf juni 2022 gaan ze alleen verder met de winkel in Heesch. Jarenlang was die winkel al aan de krappe kant, maar als de klanten uit Oss nu ook naar Heesch gaan komen barst de winkel dat najaar uit zijn voegen. In december staan de

rijen tot op de hoek. Op dat moment besluit de buurman, een poelier, met pensioen te gaan: de kans voor Ton en Elly om in Heesch flink uit te breiden met het naastgelegen pand.

Oss

Nog even over Oss: twee winkels in één ruimte, hoe is dat bevalen?

Elly: "Het heeft veel voordelen, als klanten bij de bakker brood halen en vervolgens bij ons voor hun beleg terecht kunnen. Maar je bent gebonden aan de openingstijden van de bakker, en je moet goed je best doen om de bakkersklant ook naar jouw winkel te halen. Wel hebben we er dingen geleerd die we ook in Heesch in praktijk hebben kunnen brengen."

Ton: "Zomaar een tweede zaak erbij is nog niet zo makkelijk. Maar de winkel in Oss heeft veel betekend voor onze naamsbekendheid in de regio. Nu we alleen in Heesch zitten is dit de plek voor het assortiment dat ze zo van ons gewend zijn. Het is maar vijf kilometer. Nu komen die klanten massaal naar Heesch."



Ton en Elly Bens.

‘We wilden de klant beter laten zien wat we allemaal hebben’

Verbouwen

In februari 2023 wordt er getekend, per november wordt de sleutel overgedragen. Elly: “Eerst hebben we onze kerstpakkettenproductie nog ondergebracht in het nieuwe pand. Daarna zijn we beetje bij beetje gestart met de verbouwing.” Ton: “Het hele pand van de poelier is gestript en alles is vernieuwd. We hebben de locatie in tweeën gedeeld. 40 vierkante meter aan de voorzijde is bij de winkel getrokken, de 70 meter aan de achterzijde is nu onze opslag met koeling. In de voorgevel is een kaasautomaat ingebouwd, zodat onze klanten ook buiten de openingstijden hun kaas kunnen kopen.”

De winkel is vergroot van 80 naar 190 meter. De 70 meter magazijn heeft de winkel en het personeel veel lucht gegeven. Er is ruimte voor opslag, ruimte voor pakkettenproductie en ruimte voor een grote koelcel. Wie nu ziet hoe druk het is op

een doordeweekse ochtend snapt niet hoe dat eerst op die 80 meter heeft gekund.

De oude winkelruimte bevat de koelingen voor salades, vleeswaren, tapas en buitenlandse kaas. Hier ligt ook de binnenlandse kaas, een counter voor het bonbonassortiment en veel verpakte noten. De nieuwe vleugel aan de linkerkant biedt een flink wijnaanbod, sappen, noten, pakketten, vacuümverpakte kaaspuntjes, een rek met oliën, veel houdbaar assortiment en een grote inpaktafel voor geschenkpakketten.

Ton: “Voor ons was het belangrijkste dat we de kleine winkel zoals hij was gingen vergroten. Het ging niet om meer assortiment opnemen, maar om de klant veel beter te laten zien wat we allemaal al hebben. De voorgevel is twee keer zo groot geworden, met meer ramen waardoor je ook van buiten veel beter ziet wat we allemaal bieden.”

Elly: “We zitten op een A-locatie. We hebben wel vaker beke-



Kaas uit Zwitserland

Eeuwenoude tradities.
Tijdloze smaken.



Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland. 

www.kaasuitzwitserland.nl

BESTEL ONZE BEURS-HIT :
DUBAI BLU CREMA PISTACHE



BEKIJK EN BESTEL ONS MOOIE
ASSORTIMENT VIA DE WEBSHOP

Vraag inlogcode via: bestelling@dekaasfabriek.nl



Een mix van het lekkerste
fruit voor een overheerlijk
wintersap.

Zonder alcohol! 

SCAN DE QR
VOOR ONS
ASSORTIMENT



T. +31 (0)321 - 33 10 52 • verkoop@slandsbeste.nl • www.slandsbeste.nl



‘Zorgen dat je mensen goed in hun vel zitten’

ken of we elders niet iets groters konden vinden, maar je bent aan veel dingen gebonden. Je wilt geen zon op je ramen, de bereikbaarheid, parkeren voor de deur, veel andere interessante winkels in de buurt... Lang niet elke locatie is geschikt voor een goede delicatessenwinkel.”

Personeel

Er is iets bijzonders met het personeel van Bon Fromage. Op de dag van deze winkelreportage komen alle medewerkers naar de winkel voor een groepsfoto. Personeel is belangrijk voor elke winkel. Maar hoe zit dat hier?

Ton: “De kracht zit in communicatie, zorgen dat je mensen goed in hun vel zitten. Elly houdt bijvoorbeeld alle momenten in het jaar in de gaten, om te zorgen dat er iets extra’s voor hen is met de feestdagen et cetera. Als je iets geeft kun je ook iets terugkrijgen, en dat zien we heel veel.”

Elly: “Het gaat om respect en waardering. Dat stralen wij uit naar onze mensen, en dat stralen zij uit naar de klant. Ze voelen zich veilig, en weten dat als er iets is ze bij Ton of bij mij het kunnen melden. Wil iemand een dag vrij zijn, doen we er alles aan om het in te passen.”



Elke kaasplank
een groot succes

Villa Kruidenkaas
Authentieke kruidenkaas bereid op de
boerderij. Verkrijgbaar in 27 varianten.

PROEF HET AMBACHT!

De kruidenkazen uit de Villa-reeks zijn stuk voor stuk bijzonder. Alle kazen worden op ambachtelijke wijze volgens eigen receptuur gemaakt. Deze kruidenkazen worden gemaakt door geselecteerde boeren die gespecialiseerd zijn in het maken van unieke kruidenkazen. Elke kaas krijgt eigen kruidentoevoegingen waardoor de specifieke smaak ontstaat.

Treur Kaas - www.treurkaas.nl - 0348-688941 - info@treurkaas.nl

**TREUR KAAS**
ieder zijn kracht



GREBBEBERGER
Een product ontwikkeld door Kaashandel Remijn
www.kaashandelremijn.nl - 0418 633 101



WIJ
BIEDEN JE
NOTEN
INSPIRATIE
EN KENNIS VAN
DE MARKT

Delinuts
exploring tastes & stories

Colofon

Lekkernijver is een initiatief van het Vakcentrum en wordt uitgegeven door de Stichting Foodspecialiteiten Nederland. Blekerijlaan 1, 3447 GR Woerden
T 0348 419 771
F 0348 421 801
E info@foodspecialiteiten.nl
I www.foodspecialiteitenwinkel.nl

Hoofdredactie
Rick Brantenaar, Stichting Foodspecialiteiten Nederland

Redactie en productie
Blad in Bedrijf
Fruitlaan 1, 6515 CA Nijmegen
T 06 55 77 24 92
E leokoomen@gmail.com

Medewerkers aan dit nummer:
Rick Brantenaar, Saskia Brattinga, Martijn Droog, Patricia Hoogstraaten, Leo Koomen, Gea van der Puijl, Evelien de Ruijg, Jurry Teunissen.

Advertenties
Dock35 Media
Frank Roosenbeek
T 0314 355 830 (direct)
F 0314 355 800 (algemeen)
E frank@dock35media.nl

**VAKCENTRUM**
Voor zelfstandig retailondernemers

Vormgeving
Dock35 Marketing

Druk
Print2Pack, Duiven

Lekkernijver is gedrukt met bio-inkt op FSC®-mixed credit papier.



© 2024. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze publicatie mag in enige vorm of op enigerlei wijze worden vermenigvuldigd of vastgelegd zonder voorafgaande toestemming van de uitgever. Uitgever, redactie en auteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, maar kunnen niet instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. Uitgever en auteurs aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen op grond van deze informatie.



Ton: "Je bent geen baas, je bent ondernemer, samen met je mensen. Wanneer zij iets doen vraag ik waarom ze iets zo doen. Vervolgens kan ik het gaan veranderen of samen gaan veranderen. Wanneer je zegt: zo wil ik het hebben, krijg je geen informatie terug. Die medewerkers zijn ook de oren op de winkelvloer, waar je ook veel van kunt leren." ◀◀

Bon Fromage
 't Dorp 69
 5384 MB Heesch
 www.bonfromage.nl

**'Je bent geen
 baas, je bent
 ondernemer, samen
 met je mensen'**



Certificering

Naam: Bon Fromage

Foodspecialist sinds: "In kaas en delicatessen sinds 2006. Daarvoor was Ton al drie jaar bakker en 23 jaar groentespecialist. Elly komt uit de evenementenbranche, regelt alle zaken op de achtergrond en veel in de winkel."

Gecertificeerd sinds: "2011."

Waarom gecertificeerd: "Het straalt uit dat je alles op orde hebt."

Sterk punt van de certificering: "De klanten-enquête, dat houdt je scherp. En de Whatsapp-groep; ook daar hebben we soms veel aan."

Kan de certificering nog beter: "Ik vond het heel goed dat alle gecertificeerden dit jaar een podiumplaats kregen op het Branche-Event. Ook dat geeft positiviteit naar de klanten. En sowieso alle voordelen van het lidmaatschap van het Vakcentrum."

Moet iedere foodspecialist certificeren: "Je moet iets doen waar je je goed bij voelt. Soms komen we in een heel mooie winkel die dan niet meedoet aan die certificering. Dat is ook prima. Wanneer je iedereen verplicht wordt het onderscheid ook weer minder groot."

Kan het kroontje van de certificering een keurmerk worden? "Ja, het voegt toch wat toe. We gebruiken het kroontje op onze website, in onze correspondentie naar de instanties, op de vlaggen, op het raam..."



Ons rijpingsproces is een uniek samenspel tussen mens en natuur.

Michu, KALTBACH grotmeester

Alleen de beste kazen komen in onze beroemde zandstenen grot terecht...

Dankzij het natuurlijke vocht dat het kwarts in de rots opslaat, biedt onze zandsteengrot de perfecte omstandigheden voor het affineren van de kaas en geeft het een sublieme textuur en subtiele, pittige smaak. Door het borstelen, zouten en draaien van de kaas zorgen onze grotmeesters ervoor dat elke kaas zijn onmiskenbare karakteristieke smaak ontwikkelt. Ontdek en ervaar ons veelzijdige assortiment.



Volg ons via
@emmicheesenl



Gerijpt door onze
grot en kaasmeester.

