



Voorgerecht



Voor de derde keer alweer heten we u met veel plezier welkom Aan Tafel! We weten inmiddels dat een kijkje in de keuken bij klanten en leveranciers, en nieuws over onze eigen producten door u op prijs wordt gesteld.

In deze editie meer over een persoonlijk project van mij: de 'Verantwoord Lekker' soepen die laten zien dat gezond niet ten koste van de smaak hoeft te gaan. Sterker nog: onze scherpere normen voor vetten, zout en suiker hebben de ambachtelijke en eerlijke Henri soepen zelfs nog lekkerder gemaakt.

De Brabantse aardappelsoep en de klassieke kreeftensoep zijn nieuw in ons assortiment. Net als de Indiase tikka masala, Thaise groene curry en de koningin van de rijst: basmati. Authentiek genieten van Brabant tot Thailand dus!

We nemen u graag mee naar de smeltkroes van ons bedrijf: de afvalafdeling, de plek waar alles samenkomt bij Henri. Astrid Pors werkte vroeger op de afvalafdeling van Henri, maar maakt nu op haar zuivelboerderij de melk voor onze stampotten. We laten zien hoe ambachtelijk ze werkt.

Verder trekken we naar de Maasvlakte om te kijken wat de medewerkers van het grootste containeroverslagbedrijf van Europa voorgeschoteld krijgen van kok Johan Zweeren van Albron Catering. En heeft u inmiddels zelf trek gekregen, dan heeft onze eigen kok Andy Cuijpers een leuke menutip voor u.

Wacht dus niet langer en kom lekker Aan Tafel!

Veel leesplezier! Els van Olphen

NIEUW in het assortiment

Kreeftensoep

Heerlijk voor de feestdagen, deze exclusieve kreeftensoep. Een romige klassieker. Tip uit het Henri Kerstmenu: serveer de kreeftensoep met gegrilde scampi's. In het Kerstmenu vindt u meer serveertips. Geen Kerstmenu gehad? Vul dan de antwoordkaart in of bel 0416-375933. Bak 1,5 kg. Verdunning 1:1.

Brabantse aardappelsoep

Een stevige soep van aardappelen en spek naar traditioneel Brabants recept. Met streekingrediënten makkelijk om te toveren tot uw eigen authentieke soep. Bijvoorbeeld Texelse boeren aardappelsoep met schapenkaas of Volendamse aardappelsoep met gerookte paling. Bak 1,5 kg. Kant-en-klaar.

Zie meer nieuwe producten op pagina 4 >



Heerlijke soepen Verrassend gezond



De Verantwoord Lekker soepen van Henri bewijzen dat gezonde voeding en een heerlijke smaak voortreffelijk samen kunnen gaan. Sterker nog: onze scherpere normen voor vetten, zout en suiker hebben de ambachtelijke en eerlijke Henri soepen zelfs nog lekkerder gemaakt.

"Het lijkt tegenstrijdig: harmonie tussen lekker eten en verantwoorde voeding - en dat kregen we toen we aan dit project begonnen dan ook vaak te horen," vertelt Els van Olphen, "Maar de smaak blijft wel voorop staan, zoals onze klanten dat van Henri gewend zijn."

Met die uitdaging zijn de specialisten in de keuken van Henri druk in de weer geweest. En het is ze gelukt. Door gebruik te maken van nog meer natuurlijke ingrediënten en slimme samenstellingen, en door overbodige ingrediënten weg te laten, blijven de smaken niet alleen behouden maar komen ze zelfs nog beter tot hun recht.

Achtien van de zesentwintig soepen in grootverpakking en alle soepcups voldoen aan de opgestelde normen*. En alle soepen zijn vrij van transvetten (behalve de transvetten die van nature aanwezig zijn in vlees en melk).

Er zijn enkele soepen die niet op alle criteria kunnen voldoen. Een Chinese tomatensoep bijvoorbeeld moet nu eenmaal zoet zijn, zodat deze per definitie niet aan het criterium voor suiker kan voldoen. Een kreeftensoep moet smaken naar de zilte zee en voldoet daarom niet aan de norm voor natrium. En zo zijn er nog een paar soepen waarbij gezonde veranderingen niet ten goede komen van de smaak. In die gevallen is er gekozen voor de smaak, daar mogen geen concessies aan gedaan worden.

De consument wil in eerste instantie een verrukkelijke soep. Als die ook nog eens verantwoord samengesteld is, dan is het dubbel genieten aan tafel. Kijk op www.verantwoordlekker.nl en proef het vooral zelf maar eens.

* Verantwoord Lekker is per 100 gram gegarandeerd minder dan:
- 100 kcal
- 1,4 gr verzadigd vet
- 0,14 gr transvet
- 350 mg natrium
- 3,25 gr suiker
En bijzonder smakelijk!



Inhoud

- Pagina 2
Tajine, gemakkelijk genieten
Smeltkroes van ingrediënten
en culturen: De afvalafdeling
- Pagina 3
Aan tafel met... Astrid Pors
Pottenkijkers bij Europe
Container Terminals
- Pagina 4
Vervolg nieuw in het
assortiment
Buffet CD nieuwe versie
Bourgondische eetbelevens

Tajine

Gemakkelijk genieten



Tip
Kijk bij de groothandel eens naar 1-persoons tajines om dit gerecht in te serveren.

Ingrediënten

200 gram tajine
200 gram aardappelpuree
50 gram knolselderij
2 gram verse selderij
2 gram paprikapoeder

Creativiteit met convenience is het motto van Andy Cuijpers, die in deze derde Aan Tafel voor u kookt. Hij koos voor de tajine, een zeer ambachtelijk gerecht met traditionele kruiden en specerijen. "Als je zelf tajine maakt, moet het gerecht lang stoven, maar bij Henri vindt je het kant-en-klaar. Heerlijk met kikkererwten en rundvlees." Andy serveert dit gerecht met aardappelpuree en gebakken knolselderij. Maar het is ook lekker met couscous, het bekende gerecht van kleine bolletjes tarwegriet met de traditionele zeven verschillende groenten.

Bereiding
Verwarm de tajine in de pan of in de combi-steamer. Snijd de knolselderij in kleine blokjes en bak deze in een beetje boter met de paprikapoeder mooi gaar. Voeg de aardappelpuree toe en verwarm deze. Doe er op het laatst de verse selderij bij. Serveer de gerechten in kleine tajines, pannetjes of in een mooi groot diep bord.



Andy Cuijpers
De altijd vrolijke creatieveling Andy Cuijpers is kok, maar koos al snel voor een adviserende rol. Hij was culinair adviseur bij Verstegen Specerijen en ontwikkelde zich in het verkoopvak bij Bonduelle. Sinds een aantal jaren is Andy rayonmanager Zuid-Oost Nederland bij Henri en adviseert hij over bijvoorbeeld menu's en regeneraeremethoden. Ook laat hij graag zien hoe je creatief om kunt gaan met convenience. Onlangs heeft Andy een cursus afgerond zodat hij zich behalve afgestudeerd kok nu ook officieel accountmanager mag noemen.

"Het leukst vind ik het om mijn ideeën te kunnen delen met anderen."



Meer weten?
Loop dan gerust eens binnen of kijk eerst op www.zuivelboerderijdekern.nl voor meer informatie.



Aan tafel met... Astrid Pors van Zuivelboerderij De Kern



In de polder bij Drunen ligt zuivelboerderij De Kern. Een ambachtelijk bedrijf waar links en rechts geautomatiseerd wordt, maar waar de kwaliteit en de smaak van het product altijd op nummer één staan. Net als bij Henri.

De Kern is een echt familiebedrijf. De oorspronkelijke boerderij werd gerund door opa. "Kaasmaken was een hobby van mijn schoonmoeder", vertelt Astrid Pors, samen met haar man Gertoin van Dal eigenaar van De Kern. "De kaas werd populair in het dorp en de hobby werd een dagtaak. Mijn schoonmoeder begon een winkeltje, de oude varkensstal werd omgebouwd tot zuivelboerderij en er kwamen meer producten."

Het bedrijf is inmiddels flink gegroeid en gemoderniseerd. Er lopen 90 koeien rond, en er zijn altijd tussen de 50 en 60 stuks jongvee. De moderne afvulmachine voor bijvoorbeeld yoghurt en rijstapen heeft geen geheimen voor Astrid, ze heeft namelijk drie jaar op de afvalafdeling van Henri gewerkt.

Het dorp Drunen groeide, waardoor de boerderij op een gegeven moment midden in het centrum stond en de koeien op stal moesten blijven. Tien jaar geleden week men daarom uit naar de polder. Er werd een nieuwe stal en een nieuwe winkel gebouwd. En de koeien zijn allemaal 'te voet' verhuisd.

"Gertoin en ik hebben de boerderij volgens de traditie overgenomen van mijn schoonouders. En misschien neemt onze dochter Anouk het weer van ons over. Verder groeien doen we niet want dan raak je het ambachtelijke kwijt", aldus Astrid.

"Het oorspronkelijke winkeltje bleef open, tot we voor ieder flesje melk heen en weer moesten rijden", vervolgt Astrid, "Later hebben mijn schoonouders de oude melkstal verbouwd tot Bed & Breakfast De Kern. Want met pensioen gaan is niets voor ze".

De taken zijn goed verdeeld. Echtgenoot Gertoin zorgt voor de koeien, melkt ze en brengt alle bestellingen rond. Zo ook de melk die gebruikt wordt in de stampotten van Henri. Astrid maakt de zuivel, runt de winkel en doet de excursies. "Er komen hier allerlei groepen over de vloer. Van vrijgezellenfeesten tot stadse kinderen die denken dat melk uit een pak komt."

Smeltkroes van ingrediënten en culturen

De afvalafdeling



Na de huisslager en de kokerij zetten we deze keer de afvalafdeling van Henri in de schijnwerpers. Op bezoek bij teamleider Niels Swinkels.

"De afvalafdeling is het laatste station, de plek waar alle ingrediënten samenkomen," aldus Niels. "Gerechten uit de kokerij vullen we af in de speciaal voor Henri ontworpen verpakkingen. Vaak voegen we daar rauwe ingrediënten aan toe, zoals groenten of vis."

Het assembleren van ingrediënten gebeurt op zes afvullijnen die allemaal verschillend zijn, van volledig geautomatiseerd tot helemaal handmatig. Gemiddeld kan één machine op één dag zes totaal verschillende producten afvullen. Tussendoor moet de hele machine natuurlijk grondig worden schoongemaakt om de voedselveiligheid te kunnen waarborgen.

De snelste afvullijn 'draait' maar liefst 40 bakken per minuut. Volledig automatisch. Toen deze lijn onlangs in gebruik werd genomen, klopte de afvalafdeling na een klein kwartiertje al op het raam dat de ketel leeg was. De kokerij stond perplex.

"Dat was schrikken. De kokerij dacht deze nieuwe lijn nooit bij te kunnen houden! Maar omdat de ketel eerder leeg was, is de ketel ook weer eerder inzetbaar. Dus feitelijk gezien kregen zij er ook capaciteit bij."

Lang niet alle producten kunnen volledig geautomatiseerd worden afgevoerd. Alle maaltijden worden bijvoorbeeld handmatig geassembleerd. Zo komt er in iedere bak de juiste hoeveelheid vlees of vis, blijven de groenten knapperig en behouden de ingrediënten hun structuur.

"Het is de jongste afdeling van het bedrijf, met een grote variëteit aan persoonlijkheden en culturen. Van Elly uit Drunen en Helena uit Polen, tot Hussein uit Irak. Een mengelmoes van mensen die vooral heel veel voor elkaar over hebben", besluit Niels trots.



Niels Swinkels
Na zijn studie facilitaire dienstverlening begon Niels in 2004 op de afvalafdeling, waar hij sinds kort teamleider is. Niels vindt het mooi dat zijn afdeling aan het moderniseren en verjongen is. "Mijn streven is om gedurende de dag alles zo vloeiend en efficiënt mogelijk te laten verlopen, en daar zet ik me volledig voor in!"



IJsbrand Winters
Al 30 jaar kok in de catering, waarvan de laatste 15 jaar voor Albron. Net als Johan heeft hij na een klassieke basis koksopleiding eerst ervaring in de horeca opgedaan.



Johan Zweeren
Begonnen in de horeca en nu al 32 jaar kok bij ECT en sinds zes maanden in dienst bij Albron. Ook thuis kookt hij het liefste zelf. Net als bij ECT gevarieerd, verrassend en met een gezellig gedekte tafel.

Pottenkijkers

Een kijkje in de keuken bij Europe Container Terminals



Op de Maasvlakte bij Rotterdam bezoeken we Europe Container Terminals, het grootste en meest geavanceerde containeroverslagbedrijf van Europa. Het bedrijf is 24 uur per dag en 7 dagen per week operationeel en er werken 1.300 mensen. En die moeten uiteraard ook eten.

De catering bij ECT wordt verzorgd door Albron. Op zes locaties en 24 uur per dag. "Er komt nogal wat bij kijken om permanent kwaliteit te leveren. En met drie diensten is het een kunst om toch een teamverband te creëren", vertelt Johan Zweeren, al 32 jaar kok bij ECT. Samen met collega-kok IJsbrand Winters zorgt Johan voor een steeds aantrekkelijk aanbod. Met gezonde producten die, na eerst wat weerstand, nu gretig aftrek vinden. En met leuke specialiteiten, zoals een Broodje 40-voeter of Broodje Carrier. Onder de lunchgerechten is de Bourgondische bol erg populair: een boerenbol gevuld met de kippenragout van Henri.

Voor diner en lunch worden regelmatig gerechten van Henri gebruikt. Bami, nasi en stampotten bijvoorbeeld. Maar ook voor nieuwe gerechten zoals 'Thaise rode curry' staan de gasten open. Johan Zweeren heeft een eigen site op het intranet van ECT: "Koken met Johan". De site is niet alleen een kookboek voor medewerkers maar zeker ook een uitlaatklep voor het thuisfront. Verder wordt er vier keer per jaar een themaweek georganiseerd. Tijdens een Spaans thema konden de gasten zelfs genieten van een zingende en zichzelf op gitaar begeleidend Johan!

Sinds vele jaren is er direct contact met rayonmanager Hans de Kruijf van Henri. Johan en Hans inspireren elkaar op culinair vlak en weten elkaar als vakidioten te vinden. "Naast kwaliteit en een aantrekkelijk assortiment is een goede communicatie met je leverancier heel belangrijk," vertellen Johan en IJsbrand. "Als er problemen zijn kan er direct wat aan gedaan worden." Bij het zien van het Henri-assortiment komt de kok in hen direct naar boven en maken ze in gedachten al de heerlijkste combinaties. Het leuke is dat ze dit bij ECT ook meteen dagelijks in de praktijk kunnen brengen.



Lunchtip van ECT
"Jonk Far East": pompoenpit-fruitbroodje met Thaise rode curry – heerlijk gerecht, smakelijk geserveerd. Halveer het broodje en snijd de bovenkant doormidden. Schep de verwarmde Thaise rode curry, met meegebakken paprika en taugé, op de onderste helft. Leg daar bovenop bieslook en de stukken brood. Garneer of met tuinkers en rode bietjeschuitjes.

Buffet CD

Nieuwe versie

In de eerste editie vertelden we u al over de Buffet CD van Henri. Er is nu een nieuwe versie!

De nieuwe Buffet CD is uitgebreid met nog meer verrassende ideeën en gerechten. Zo zijn de nieuwe producten, waarover u in deze Aan Tafel meer leest, opgenomen in bestaande buffetten. En voor wie op zoek is naar iets verrassends: er zijn nieuwe thema's bijgekomen, zoals het Duizend-en-één-nacht Buffet en het Nostalgisch buffet. Daarnaast krijgt u nu ook handige tips & trucs om uw buffet een aantrekkelijke, verzorgde en luxe uitstraling te geven.

De Buffet CD van Henri is een makkelijke hulp om een buffet samen te stellen en te calculeren. Kies een buffet of een thema, voer het aantal personen in en u weet precies hoe het buffet is samengesteld en wat de kostprijs per persoon is. Zelfs de bestellijst wordt automatisch voor u opgesteld.



Geïnteresseerd?
Vul de antwoordkaart in
of bel Felice van Zanten:
(0416) 37 59 33.



NIEUW

in het assortiment



Basmatirijst

Witte rijst met een lange, slanke korrel en een volle geur en smaak. Basmati, ook wel de koningin van de rijst genoemd, wordt verbouwd in India in het smeltwater van de sneeuw van het Himalayagebergte. Eén van de beste rijstsoorten ter wereld, nu ook bij Henri. Naturel gekookt. Bak 2,5 kg.

Tikka masala

Een gerecht met een verhaal! Kip tikka is een oorspronkelijk Indiaas gerecht van kip gemarineerd in yoghurt. Veel te pittig, vonden de Britse kolonisten, die bovendien graag saus bij hun vlees hadden. Een slimme Indiase kok voegde een blik tomatensoep toe en zo ontstond tikka masala: kip tikka in kruidige tomatensaus, eerder fris zurig van smaak dan pittig. Dit vroege staaltje Fusion Cooking was toen en nu een smakelijke hit! Bak 1,5 kg.

Thaise groene curry

Botermalse kiphaasjes in een romige groene currysous van kokos en citroengras. Een ware smaaksensatie! Bak 1,5 kg.



ANTWOORDKAART

Wij willen ons graag opgeven voor de 'Bourgondische eetbelevenis' op:

- Dinsdag 13 november Maandag 10 december Wij komen met _____ personen
- Wij zijn verhinderd op deze datums, graag worden wij op de hoogte gehouden van volgende proeverijen
- Ik ontvang graag het Kerstmenu Neem contact met mij op over de Buffet CD
- Ik ontvang ook graag editie 1 en 2 van 'Aan Tafel'

Bedrijfsnaam:	
Contactpersoon:	m / v
Adres:	
Postcode en plaats:	
Telefoonnummer:	
E-mail:	

Stuur deze bon naar Henri BV, Antwoordernummer 52007, 5150 VB Drunen. Een postzegel is niet nodig.
U kunt deze bon ook op mail zetten en mailen aan: verkoopondersteuning@henri.nl, of faxen: (0416) 32 01 54.

Bourgondische eetbelevenis

Misschien bent u al eens bij een proeverij van Henri geweest. Dan weet u wat voor belevenis het is om tussen de afvulmachines en grote ketels rond te lopen. Om van onze koks te horen wat de toepassingsmogelijkheden van de Henri-producten zijn. En om in een sfeervolle ambiance te genieten van onze specialiteiten. Waarom komt u eigenlijk niet nog een keertje?

En bent u nog nooit in Drunen geweest – dan heeft u iets gemist! Schrijf u dus nu in via www.henri.nl of via de antwoordkaart hiernaast. De proeverijen beginnen om 13.00 uur.



Colofon

Uitgave
Henri BV
Antonie van Leeuwenhoekweg 11
5151 DV Drunen
Postbus 79
5150 AB Drunen
Tel. (0416) 37 59 33
Fax (0416) 32 01 54
info@henri.nl
www.henri.nl

Oplage
5.000

Concept en vormgeving
2d studio in vorm
Kaatsheuvel, www.2dstudio.nl

HENRI