



Voorgerecht



Welkom in 2009 en welkom bij alweer de vijfde editie van Aan Tafel. We hebben u ook dit jaar weer volop smakelijk nieuws te melden.

Zo maakt u in dit nummer kennis met Theo Ketels die ervoor zorgt dat onze verse groenten maar een paar kilometers hoeven te reizen. Het landje met boerenkool ligt bijvoorbeeld op slechts acht kilometer van Henri. Goed voor het milieu en goed voor de kwaliteit.

Onze Pottenkijkers kijken deze keer niet in de pan maar in de wok. En wel bij HotWox, een Thais concept van HMSHost, de cateraar van Schiphol. Direct achter de douane valt onder andere te genieten van drie nieuwe curries, die we samen hebben ontwikkeld.

Goed nieuws voor mensen die het wat minder hebben: gratis El Bosco soep afgelopen Kerst. Een project van de Vincentiusvereniging, de Voedselbank uit Den Bosch en mijn vader.

De El Bosco soep was gratis – voor alle andere soepen, sauzen en maaltijden moet natuurlijk gewoon betaald worden. Uw bestellingen komen, via uw groothandel, terecht bij onze Verkoop Binnendienst. En met die afdeling en de overige mensen op kantoor laten we u graag kennismaken.

Schuif dus snel aan en geniet een momentje van deze eerste Aan Tafel in het nieuwe jaar.

Veel leesplezier! Marc van Olphen

Terug naar de oorsprong

Een klassiek recept verbeterd door Léon en Mark

Léon en Mark kent u wellicht uit de vorige editie van Aan Tafel. Samen vormen ze de keuken van de afdeling productontwikkeling, de één vooral creatief, de ander vanuit technisch perspectief.

Toen ze een tijdje geleden de visshotel nog eens proefden, zaten ze daar een beetje mee in hun maag. Letterlijk. Hij was niet slecht, integendeel, maar Léon zou 'm liever klassieker maken. Met nog betere vis en een lichtere saus. Samen met Mark ging hij voortvarend aan de slag. Een half jaar lang streefden ze naar perfectie, en toen zag hij het licht: onze nieuwe visstoofschotel.

Léon: "Ik proefde net die saus nog eens. De smaak gaf me een gevoel van vroeger. Zo'n mooie, klassieke saus proef je nog maar zelden ergens. We zijn helemaal terug naar de oorsprong gegaan. De ingrediënten zijn helder: slagroom, roomboter, pinot blanc, visbouillon en peper. Meer niet. Het recept is perfect."

Ook de vis werd aangepast. Garnalen maakten plaats voor grote scampi's en er werden grote stukken zalm en witvis toegevoegd. Vis met een mooie smaak die ook nog eens duurzaam is - "We willen namelijk nog héél lang genieten van deze visshotel" - aldus Léon.

Bereiding

Léon: "Omdat de visstoofschotel zo goed is, hoef je hier eigenlijk niks meer aan te doen. Je kunt je volledig storten op de presentatie. Daarom bedacht ik deze etagère. Hieronder het 'recept' om deze etagère zelf te maken - de recepten van de bijgerechten die ik heb verzonnen, vind je op www.henri.nl."

Kies een mooi (oud) klassiek servies voor deze etagère. Lijm midden op het onderste bord de grote kop - ondersteboven. Plak hierop het kleine bord en daarbovenop de kom. Ook leuk met bijvoorbeeld een ouderwets Hollands servies. Serveer bovenin de visstoofschotel, en op de borden de bijgerechten - dat oogt gewoon geweldig!

Weetje:
Léon en Mark verbeterden ook de smaak van de vissoep, bouillabaisse en de Provençalse visshotel én die bevatten óók nog eens duurzame vis.

Ingrediënten

- Groot bord
- Klein bord
- Grote kop
- Kom
- Boekbinderslijm



Foodmiles

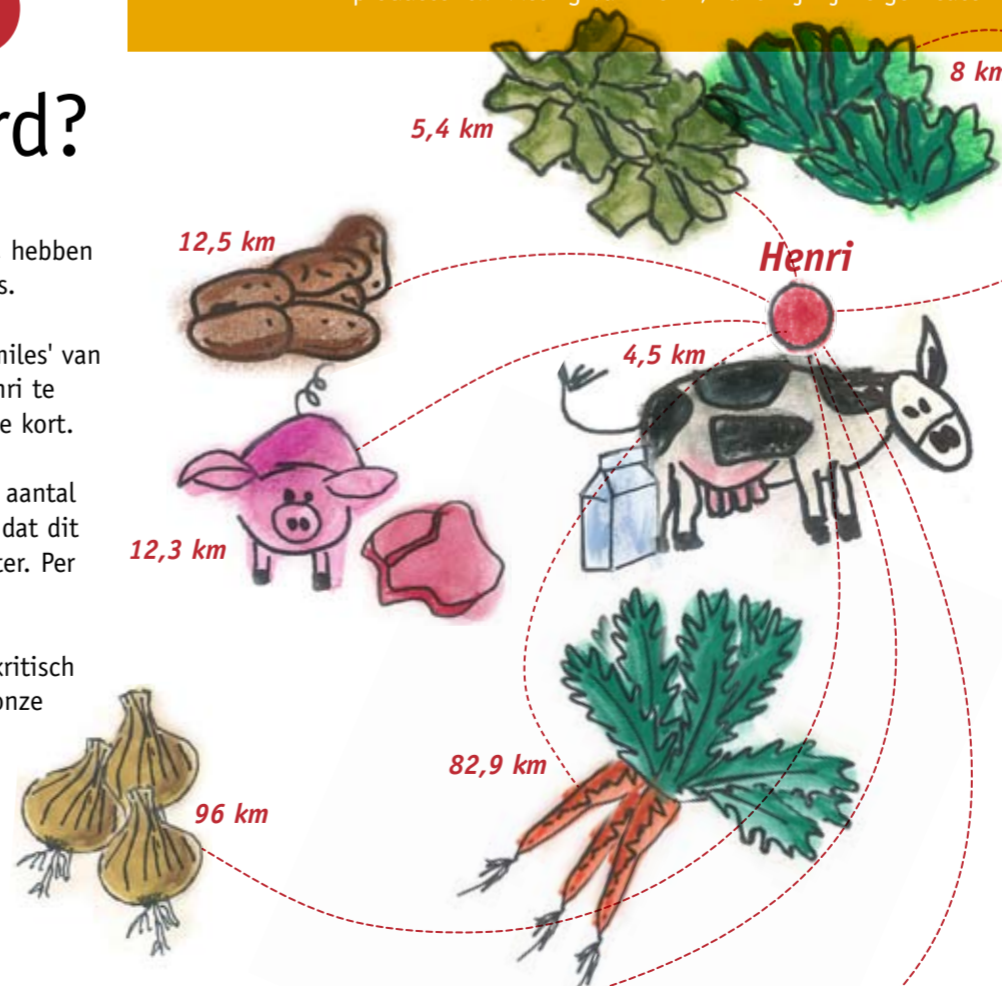
Hoeveel kilometer ligt er op je bord?

Inkopen doen we bij Henri het liefst in de buurt. Zo houden we onze ingrediënten vers, hebben we zicht op de kwaliteit, en zijn we zeker van een eerlijke beloning voor de leveranciers.

Maar ook milieuoverwegingen tellen voor ons mee. We berekenen bijvoorbeeld de 'foodmiles' van onze gerechten: het aantal kilometers dat de ingrediënten af moeten leggen om bij Henri te komen. Die afstand proberen we zo kort mogelijk te houden - in de illustratie ziet u hoe kort.

Er zijn meer manieren om foodmiles te berekenen. Wij doen dat door te kijken naar het aantal kilometers dat een ingrediënt aflegt. Deze kilometers delen we door het totale gewicht dat dit ingrediënt per gerecht bevat. Bij Henri 'reist' 1 kilo stamppot bijvoorbeeld zo'n 300 meter. Per kilo legt nootmuskaat zo ruim 400 kilometer af - rauwe boerenmelk maar 30 meter.

Wat wij belangrijk vinden is niet hoe je het nu precies berekent, maar vooral dat je er kritisch naar blijft kijken en je verantwoordelijkheid durft te nemen. Niet alleen wij, maar ook onze klanten hechten daar overigens steeds vaker waarde aan.



Léon van der Heijden

Léon wist op zijn zesde al dat hij later kok wilde worden. Waar hij ook gaat, hij is altijd bezig met smaken, geuren en presentatie. Een kok in hart en nieren dus. Léon heeft inmiddels al 32 jaar horeca-ervaring, opgedaan bij onder meer bij het gerenommeerde Château Neercanne en Hotel Barbizon in Maastricht. Naast zijn samenwerking met Mark Beniers op de afdeling productontwikkeling van Henri, runt hij zijn eigen cateringbedrijf 'Koken is passie'.



Inhoud

- Pagina 2**
De regeltantes van Henri
- Pagina 3**
Een kijkje achter de douane bij HMSHost
Theo Ketels, groenteteler
- Pagina 4**
El Bosco soep
Thema-proeverijen
Beleef het zelf!

Afdeling in beeld

DE REGELTANTES van Henri



Mieke Wetzter



Cindy van Bostel



Monica Hoogmoed

De mensen op het kantoor van Henri werken niet alleen samen, ze eten ook regelmatig met elkaar. Iedere dinsdag zitten de medewerkers van de administratie, verkoop binnendienst, marketing/PR, Personeel & Organisatie én de directie, samen aan tafel. Drie van de dames aan tafel stellen we graag aan u voor: de regeltantes van de binnendienst.

Mieke Wetzter werkt al weer bijna 20 jaar op de binnendienst. "Ik heb bijna alles meegemaakt bij Henri", vertelt ze. "De eerste computer, de verhuizing naar een groter pand, de pensionering van de heer Van Olphen en het aannemen van alle collega's om mij heen".

Op de afdeling van Mieke werken ook Cindy en Monica. Cindy, van huis uit banketbakster, is eerst op de kruidenmengerij van Henri terechtgekomen en werkt nu dus op de binnendienst. Monica komt uit het magazijn van Henri. Niet letterlijk natuurlijk. Oorspronkelijk pakte ze daar de orders voor de verschillende groothandels.

Mieke, Cindy en Monica onderhouden alle contacten met uw horecagroothandel. Zij zorgen dat de bestellingen

juist worden verwerkt, zodat de groothandel weer tijdig bij u kan leveren. Onderweg kan er van alles gebeuren, maar Mieke heeft overal een oplossing voor. "Je kunt de klant nóg in de steek laten", zegt Mieke. "Mensen rekenen op je. Je kunt een restaurant of een ziekenhuis toch niet zonder eten laten zitten en hun gasten teleurstellen?".

Op de verkoop binnendienst is het alles behalve saai. Het is het zenuwcentrum van Henri: de spil tussen verkoop en het bedrijfsbureau, de schakel tussen administratie en voorraadbeheersing. De telefoon rinkelt er voortdurend. Faxen en e-mails komen binnen en er wordt flink doorgewerkt.

In december was het volop wildseizoen. Het regent dan werkelijk telefoontjes van klanten die willen weten tot wanneer ze het wild kunnen bestellen. "Ze willen nu eenmaal per se die van Henri", zegt Mieke. "En da's ook niet zo gek, want onze hazenpeper, wildragout en wildsoep zijn gewoon heel erg lekker. Heerlijk met één van onze stampotten, zuurkool is mijn favoriet. Tja, je hoort zeker wel dat ik van de gestampte pot ben hè?"



Peter Klaver

Is sinds anderhalf jaar inkoper Food voor Nederland. Juist de diversiteit en het dynamische, maken deze functie voor hem zo aantrekkelijk. Hij werkt trouwens zelf regelmatig achter de schermen mee. Zo blijft hij op de hoogte van wat er speelt en slaat hij een brug tussen inkoop en de operatie. "Het is een combinatie van grote volumes aansturen, soms ad hoc beslissingen nemen en daarna snel resultaat zien".



Pottenkijkers

Een kijkje achter de douane bij HMSHost

Schiphol. Een bruisende wereld met jaarlijks miljoenen bezoekers, die natuurlijk ook graag iets willen eten en drinken. Voor iedere reizigersgroep is hier wel een aantrekkelijk foodconcept bedacht. HMSHost exploiteert ruim 70 horecalocaties, waarvan zo'n 80% 'achter' de douane op de luchthaven.

Peter Klaver, inkoper Food, vertelt ons met trots hoe HMSHost inspelt op het enorme aantal reizigers van ruim 40 miljoen per jaar. In het hoogseizoen werken er bij deze internationale horeca- en retailorganisatie dan ook maar liefst 1600 medewerkers.

HMSHost kent een aantal eigen formules, zoals Bubbles, Het Paleis, Grand Café Plaza, Dakota, The Brasserie, HotWox en verschillende foodcourts. Daarnaast exploiteert HMSHost een aantal franchiseformules.

Door strengere veiligheidscontroles verblijven reizigers steeds langer op de luchthaven – en dat maakt de rol van HMSHost natuurlijk alleen maar nog belangrijker. Complexer en interessanter wordt het overigens ook, want met zo veel verschillende bezoekers is diversiteit alsmaar belangrijker geworden.

Gasten moet je blijven verrassen en daarom worden de concepten steeds weer aangepast aan de behoefte en zo mogelijk verbeterd. HotWox is daar een goed voorbeeld van. Bij dit concept worden Thaise gerechten direct vanuit de wok geserveerd. Dankzij de snelheid en authenticiteit van het product is het een populair concept geworden, maar de maaltijden hebben dit jaar toch een verbeterlag gemaakt. Een speciaal samengesteld team van HMSHost is hier, samen met Nong Siriphonphuthkum van Thais eethuis "Siriphon" en de productontwikkelaars van

Henri, mee aan de slag gegaan. Een prachtige vorm van Kokreatie dus! Na meerdere testen en proeverijen zijn er drie fraaie, authentieke gerechten ontwikkeld: een Thaise groene curry met kip, een Thaise gele curry met vis en een Thaise rode curry met rundvlees.

"We gaan er nu niet alleen in smaak op vooruit. Op deze manier creëren we ook meer synergie in de inkoop. We betrekken namelijk al diverse soepen en maaltijden van Henri", aldus Peter Klaver. Het project is een goed voorbeeld van kruisbestuiving. Henri heeft een aantal nieuwe authentieke gerechten in het assortiment en HMSHost heeft gerechten op maat ontwikkeld.



"ik ben van de gestampte pot"



Op het land van... Theo Ketels, groenteteler

Met de neus in de wind

Verser dan vers. Zo mag je de prei in de soep van Henri wel noemen - deze onmisbare smaakmaker wordt namelijk op slechts een paar kilometer afstand van Drunen verbouwd door boer Theo. Vandaag is het een heerlijke dag om eens een kijkje te nemen - gaat u met ons mee?



Theo Ketels is een specialist die alles weet van zijn gewassen – en van de wensen van de klant. Zo heeft hij het teeltplan speciaal afgestemd op de behoefte van Henri. "Ik ben een ander ras prei gaan verbouwen toen bleek dat jullie meer witte prei nodig hadden", vertelt Theo, die ook teeltadviseur is en dankzij een opleiding aan de HAS een echte expert is op dit gebied.

Dat hij weet wat vers is, is ook duidelijk. De groenten van Theo worden op de dag van bestelling geoogst en direct opgeslagen in de koeling. Dezelfde dag nog worden ze gewassen en gesneden door Toptuin – de snij-vers compagnie die voor alle verse groenten van Henri zorgt. Hierdoor kunnen alle groenten direct de volgende dag al bij Henri worden verwerkt in soepen, sauzen of gerechten.

Nadat we met eigen ogen hebben gezien dat de prei er prachtig bij staat, rijden we door naar de boerenkool. Ook dat veld bevindt zich op nog geen 5 kilometer van Henri. We kijken uit over 3 hectare boerenkool. Een indrukwekkende hoeveelheid als je bedenkt dat die straks bijna helemaal in onze stampot verwerkt zal worden.

"De boerenkool oogsten we met de hand. Zo zorgen we ervoor dat er geen gele bladeren tussen komen, want dat willen jullie en jullie klanten niet", aldus Theo. Vol trots laat hij zien wat voor een prachtige plant een boerenkool eigenlijk is. "Kijk maar naar de structuur van de bladeren en de mooie krullende randen. Het is bijna zonde dat deze helemaal fijn gesneden wordt".

De hele familie van Theo werkt mee in het bedrijf. Maar hij wil bewust niet te groot worden in deze toch wel moeilijke branche. Door de directe samenwerking met Toptuin en indirect met Henri, kan Theo nog een goede prijs krijgen voor de schatten die hij verbouwt. Zo blijven de lijnen kort. En de groenten vers en vol van smaak.





Wij willen ons graag opgeven voor de 'Thema-proeverij' op:

- Dinsdag 10 februari (Hollands Authentiek) Wij komen met personen
- Maandag 23 maart (Mystiek Oosters) Wij komen met personen
- Maandag 18 mei (Tutti a tavola) Wij komen met personen
- Wij zijn helaas verhinderd. Hou ons wel op de hoogte van volgende thema-proeverijen.

Ik ontvang graag de eerdere edities van Aan Tafel:

- Editie 1 Editie 2 Editie 3 Editie 4

Bedrijfsnaam:

Contactpersoon: m / v

Adres:

Postcode en plaats:

Telefoonnummer:

E-mail:

Stuur deze bon naar Henri BV, Antwoordnummer 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.

Thema-proeverijen

Beleef het zelf!

In onze nieuwe thema-proeverijen staat 'de beleving' centraal - dé trend van dit moment in horeca en catering. Eten kan namelijk een ervaring zijn. Een feest voor alle zintuigen. Heerlijk, gezellig en verrassend. We laten u daarom graag zien hoe ook u uw gasten in plaats van een gewone maaltijd een ware belevenis kunt serveren.



Dinsdag 10 februari Hollands Authentiek

Stoofpotjes en stamppotten – dat is ouderwets genieten. We zijn weer toe aan gezelligheid en urenlang pruttelende pannen op het fornuis. Servies, aankleding en opmaak van het bord, geven uw gast dat huiselijke gevoel van vroeger!



Maandag 23 maart Mystiek Oosters

Keukengeheimen uit de Oosterse keuken. Proef de geurige kruiden, geraffineerd verenigd in de heerlijkste gerechten. Voer uw gasten mee naar Oosterse oorden en verre contreien.



Maandag 18 mei Tutti a tavola: allemaal aan tafel!

Geef uw gasten de indruk dat ze in een zomers Toscane zitten in plaats van gewoon in Nederland. En zet met eenvoudige middelen een origineel Italiaanse maaltijd op tafel compleet met authentieke pastasauzen naar grootmoeders recept.



El Bosco soep op het kerstmenu

Deze Kerst stond er weer een bijzondere soep op het menu voor de minderbedeelden uit 's-Hertogenbosch en omgeving. Net als in voorgaande jaren zorgde de Vincentiusvereniging voor opnieuw een bijzonder rijke kerstsoep die gratis werd geproduceerd door Henri en uitgedeeld werd aan cliënten van de Voedselbank.

Dit jaar was dat de El Bosco soep, niet alleen vernoemd naar Jeroen Bosch maar ook geïnspireerd op het leven van deze wereldberoemde schilder. De even kleurrijke als smaakrijke soep werd bedacht door Harrie van Olphen, oprichter van Henri, en bereid in eigen keuken.

Harrie van Olphen: "Ik wilde mij richten op de persoon Jeroen Bosch, die zoveel betekent voor onze stad. Ik bewonder zijn werk en zijn manier van menszijn: kleurrijk, meeslepend en bovenal warm. En een warhoofd, net als ik!"

De soep is gebaseerd op zijn schilderij Triomftocht van de Hooiwagen, legt Harrie uit. "Het geel van de soep staat voor heiligheid en hooimijt, de zwarte bonen voor de duivel, linzen waren Jacobs eerstgeboorterecht, erwten staan voor de kleur van de hoop en de chorizo heb ik toegevoegd voor de pittige smaak. Een onverantwoord lekkere soep, al zeg ik het zelf. Waarmee ik bedoel dat je gegarandeerd nog een tweede kop neemt!"

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
5.500

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



HENRI

Beleef het ook! Maar meld u tijdig aan, want het aantal plaatsen in ons restaurant is beperkt. Gasten die nog niet eerder bij Henri zijn geweest, krijgen voorrang. De proeverij wordt gehouden van 13.00 uur tot ongeveer 16.00 uur.

ANTWOORDKAART