



## Voorgerecht



*Het is al weer 30 jaar geleden dat mijn vader begon met Henri. Zijn ideaal van toen was een hogere omzet voor zijn klanten door schaalvergroting en originele, creatieve recepturen.*

Aan dat ideaal hebben we in drie decennia niets veranderd. En juist in crisistijden zoals nu, blijven we er vol overtuiging aan werken.

Met Henri maakt u daarom nog steeds een prachtig menu van hoge kwaliteit – met een keukenslag van minder dan 5 euro per persoon. Tel maar op. Een kop kerriesoep, basmatirijst en tikka massala: € 0,50 + € 0,70 + € 2,20 = € 3,40 per persoon. En dan blijft er zelfs nog wat over voor een nagerecht.

De keten Gauchos Grill-Restaurants bestaat 33 jaar en is bijna de helft van die tijd klant bij Henri. Onze Pottenkijkers nemen u mee voor een kijkje in de keuken. Daar worden echt niet alleen maar steaks gegrild, maar ook gerechten bereid die we in KoKreatie met Gauchos hebben ontwikkeld.

Vanuit ons magazijn bij Kivits Transport in Elshout rijden de vrachtwagens dagelijks af en aan. We stellen u graag voor aan Berry van Bladel en zijn team, die ervoor zorgen dat al die heerlijke gerechten op tijd worden afgeleverd.

Tot slot aandacht voor verse aspergesoep. Gemaakt van de mooiste asperges en vakbekwaam geschild door het bedrijf van Corné Ooms. Een man met een enorme kennis van zaken.

Snel Aan Tafel dus - en geniet ervan!

*Veel leesplezier!  
Els van Olphen*

## NIEUW van Henri



De kans is groot dat u onze culinaire Carpaccio dressing al kent. Perfect op smaak en breed inzetbaar. Inmiddels zijn er vier nieuwe, al even aantrekkelijke dressings bij gekomen: de Pesto dressing, de Caesar dressing, de Tai Soy dressing en de Basis dressing waarmee u echt alle kanten op kunt.

**Tip**  
De Tai Soy dressing is heel goed te combineren met roergebakken gamba's!

# Henri 30 jaar

## 1979

Margaret Thatcher begint als eerste vrouwelijke premier van Groot-Brittannië en Mohammed Ali stopt zijn glorieuze carrière als bokser. Het noorden van Nederland wordt getroffen door een extreme sneeuwstorm. Maar ook Chrysler zit in zwaar weer en vraagt

de Amerikaanse overheid om een miljard dollar steun. De Sjah van Perzië vertrekt hals over kop naar Egypte. Maar niet zo snel als Jan Raas die in Valkenburg het WK wielrennen wint. Het is geboortjaar van Johnny de Mol. En van Henri - het bedrijf van Harrie van Olphen.



## Clean label: een nieuw niveau van puur en eerlijk

“Van iets slechts kun je niets goeds maken”. Dat is de lijfspreuk van Henri-oprichter Harrie van Olphen en die wijsheid is er ook bij de volgende generatie goed in gepompt. Daarom koken we zoveel mogelijk met verse ingrediënten. Maar nu zijn we in ons streven naar “puur en eerlijk” zelfs nog een stap verder gegaan. We werken hard aan een Clean Label assortiment.

Puur en eerlijk dus, maar ook veel lekkerder. Want aan smaak doen we bij Henri nu eenmaal geen concessies. Voor dit speciale project hebben we Hans van der Lee als productontwikkelaar aangetrokken, een expert op het gebied van ingrediënten.

Na een half jaar gedegen onderzoek is nu al een derde van ons assortiment Clean Label. Wilt u weten welke producten dat zijn, kijk dan op [www.henri.nl](http://www.henri.nl) bij Verantwoord Lekker – Clean Label.

### Clean Label bij Henri betekent:

- Vrij van E-nummers
- Vrij van kunstmatige smaakversterkers (waaronder MSG)
- Vrij van conserveringsmiddelen
- Vrij van kunstmatige kleur-, geur en smaakstoffen
- GMO-Vrij

### Hans van der Lee

Hans werkt sinds vorig jaar bij Henri. Hij is speciaal aangenomen voor één project: het streven naar Clean Label. Voor Hans betekent dat óók het minimaliseren van het aantal ingrediënten, zodat je het gerecht zo puur mogelijk houdt. Hans verdiende zijn strepen als productontwikkelaar bij diverse voedingsbedrijven. Zo ontwikkelde hij bijvoorbeeld de wokolie van Conimex, en zocht naar toepassingen van geur- en smaakstoffen voor Dragoco. Met alle opgedane kennis over grondstoffen, is hij bij Henri nu omgekeerd aan het werk: hij zoekt nu juist naar vervangende ingrediënten, met zo min mogelijk E-nummers. Hij vond al oplossingen voor bruine suiker (dat helemaal niet zo'n natuurlijk ingrediënt blijkt te zijn als het lijkt) en koksroom.



## Inhoud

### Pagina 2

Zomerstamppotje van Els

Pottenkijkers bij Gauchos in Eindhoven

### Pagina 3

Een 'buitenbeentje', de expeditie van Henri

### Pagina 4

Het witte goud in de soep

Henri 30 jaar



Sinds een jaar of 15 bereidt Henri op speciale receptuur producten voor Gauchos. Op de huidige kaart staan onder andere: bouillabaisse, chimichurri, bearnaisesaus, champignon-truffelsaus, olijf-tomatentapenade en tomatensotto. De carbonada, een stevig gevulde Argentijnse goulashsoep, is al jaren een favoriet. Ook bij Henri trouwens, want als er een bakje over is na productie, zit iedereen er op te azen.

## Pottenkijkers

### Een sterk concept en constante kwaliteit

*Trouw blijven aan je concept. De hoge kwaliteit handhaven. En je gasten in de watten leggen. Ziedaar de verklaring voor het 33-jarige succes van Gauchos.*

Deze keten van Argentijnse grill-restaurants heeft al heel wat crisistijden overleefd en is veel geïmiteerd maar nooit overtroffen. Gauchos koopt al 15 jaar in bij Henri. Hoogste tijd voor een bezoek van de Pottenkijkers.

We zijn te gast bij Gauchos Eindhoven en worden daar warm ontvangen door franchisenemer Diny Saas. De directeur van Gauchos, Jan Geenemans, is er ook. "Wij serveren gewoon de beste steak ter wereld. What you see is what you get. En een goede service staat voorop" aldus Diny Saas. De Eindhovense vestiging kent daardoor tal van trouwe gasten. Consumenten en zakelijke klanten en flink wat bekende voetballers.

Binnen het concept van Gauchos wordt zoveel mogelijk uitbesteed en daar is echt niets mis mee. "Het voordeel van outsourcing is de constante kwaliteit, terwijl je ook de prijs-kwaliteitsverhouding scherp in het oog kunt houden".

De producten die Henri speciaal voor deze restaurants creëert worden in KoKreatie ontwikkeld. Het ontwikkelteam van Gauchos komt meerdere keren

bijeen in het proeflokaal van Henri en neemt dan de kaart kritisch onder de loep. In het team zitten drie franchisenemers en drie mensen van het hoofdkantoor, waaronder Jan Geenemans. Ook Diny Saas maakt deel uit van het team.

"We kijken gezamenlijk naar de gehele kaart, zo is er sprake van wederzijdse inspiratie, een soort kruisbestuiving. Natuurlijke smaken en authentieke producten zijn daarbij heel belangrijk. Het moet lijken alsof het ter plekke bereid is", vertelt Jan Geenemans. "En het moet echt af zijn. De sauzen moeten bijvoorbeeld hoog op smaak zijn om het krachtige vlees te kunnen begeleiden".

Alle gerechten worden tot in detail uitgewerkt (tot de blaadjes sla aan toe), vervolgens gefotografeerd en uiteindelijk strak gecalculeerd. Dit zorgt voor een optimale beheersing van de menukaart. Als alles vast staat wordt Léon van der Heijden, productontwikkelingskok bij Henri, ingehuurd om de implementatie te begeleiden.



**Tip**  
Bezoek [www.gauchos.nl](http://www.gauchos.nl) en lees "het verhaal van de steak".



## Zomerstampotje van Els



"Het waren mijn eigen kinderen die me hebben geïnspireerd tot dit zomerstampotje", vertelt Els van Olphen. "Het is kleurig en leuk om te zien. Het zit boordevol groenten en de smaak is super. Ook voor volwassenen is het een mooi vegetarisch gerecht, dat extra lekker is met noten."

Het nieuwe zomerstampotje is verkrijgbaar als éénpersoons maaltijdcomponent van Petit Henri. Superhandig dus om à la carte te serveren. En niet alleen aan vegetarische klanten!

#### Ingrediënten

450 gram zomerstampotje
25 gram noten
25 gram rucola
handje pastinaakchips

#### Bereiding

Verwarm het zomerstampotje in de combi-steamer of magnetron. Schep ongeveer eenderde uit de verpakking op het bord. Leg daarop kruiselings wat rucola. Herhaal deze stap en leg daar bovenop het laatste deel stampot. Strooi er een flinke hand gemengde noten overheen. Steek bovenop nog wat grove, ambachtelijk gebakken pastinaakchips. En smullen maar!



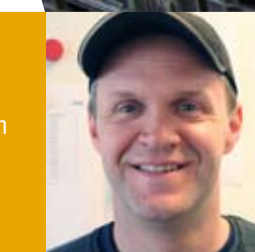
#### Tip van Els

Hoe je iets serveert is misschien wel net zo belangrijk als de kwaliteit van een gerecht. Besteed daarom ook aandacht aan het servies. Zorg dat het servies past bij uw bedrijf en de gerechten toegevoegde waarde geeft. U kunt dan zó een paar Euro meer rekenen. Komt u er niet helemaal uit? Bel dan even – we helpen u met alle plezier!



#### Berry van Bladel

"Ik ben nu zo'n zes jaar bij Henri in dienst en heb veel ervaring opgedaan door op bijna alle afdelingen te werken. Henri is een echt familiebedrijf – en dat kun je ook aan de familie Van Bladel zien. Mijn moeder Elly werkt op de afvalafdeling en mijn vader Ad bij de technische dienst."



## Afdeling in beeld

# Een leverbetrouwbaarheid van 99,77%

De afdeling van Henri die we u deze keer voorstellen is een beetje een buitenbeentje. Alleen letterlijk dan, want de Expeditie is namelijk niet gevestigd in Drunen maar in Elshout. In een andere plaats dus – maar hemelsbreed niet verder dan 200 meter bij ons vandaan, gewoon aan de andere kant van de A59.

In 2007 groeide Henri uit zijn jasje. De grote koelhal, waar alles op voorraad stond, werd echt te klein. Zelfs in de kleinste hoekjes stond nog wel een pallet soep. We hebben toen besloten om meteen het hele magazijn te verhuizen.

Onze transporteur, Kivits BV, had namelijk nog plek genoeg, én ging een nieuwe koelhal bouwen. Vijftien vrachtwagens boordevol producten werden in één weekend naar Elshout verhuisd. Ongeveer een jaar geleden verhuisde het magazijn nog een keer: naar de nieuwbouwalocatie.

Berry van Bladel geeft leiding aan ons team in Elshout. Hij zorgt er samen met zijn mensen voor, dat alles wat besteld wordt door horecagroothandels en grossiers, correct wordt uitgeleverd. Met een goede THT én op een nette manier.

Elke order krijgt van de binnendienst een ordernummer. Dit nummer wordt door Wilko en Carlo, die de orders picken, ingevoerd in een scanner die ze om hun hand en pols dragen. Op het scherm komen dan alle te picken artikelen te staan.

De producten worden gepickt, gescand, automatisch van de voorraad afgeboekt, en op de pakbon gezet voor transport. Om er echt helemaal zeker van te zijn dat een klant exact krijgt wat hij heeft besteld, vinken de orderpickers de producten ook op papier nog eens af.

Dat die aanpak goed werkt, blijkt wel uit de meting van onze leverbetrouwbaarheid: maar liefst 99,77%! Iets waar Berry en zijn hele team absoluut trots op kunnen zijn.



# Aan tafel met... Corné Ooms, asperge-expert

## Het Witte Goud in de soep

In het voorjaar maken we bij Henri soep van verse asperges. Een aantal jaren geleden kon dat nog niet door de hoge prijs van handgeschilde asperges. Gelukkig heeft de techniek niet stilgestaan en zijn er inmiddels machines voor het automatisch en in grote hoeveelheden schillen van verse asperges. Daardoor kunnen we onze klanten nu heerlijke, verse én betaalbare aspergesoep aanbieden.

We zijn op bezoek bij De Brabantse Wal BV en praten met Corné Ooms. Corné kan met recht een asperge-expert worden genoemd. Hij weet niet alleen alles van het telen van asperges (en dat is veel), maar heeft zich ook verdiept in het verwerken van het Witte Goud. Met vier automatische schilmachines is hij bovendien de grootste aspergeverwerker van Nederland.

De asperges worden eerst automatisch gesorteerd. Daarna worden ze met 18 stuks tegelijk geschild door een schilmachine. Heel nauwkeurig, zonder ook maar een stukje over te slaan. Per uur worden er 75 kilo asperges geschild, in het hoogseizoen wel 20.000 kilo per week!

De asperges die bij Henri in de soep belanden, worden bij Corné geschild en door Toptuin precies goed gesneden. Op [www.henri.nl](http://www.henri.nl) kunt u zien hoe wij daar vervolgens een overheerlijke soep van maken.

Henri verwerkt overigens alleen verse asperges van Nederlandse bodem. En het liefst uit de buurt, uit Brabant. Vandaar dat de aspergesoep altijd een echt seizoensproduct is. Van 1 april tot half juni - dan is hij op zijn lekkerst!



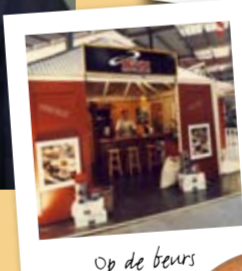
## Aspergepuntjes

- Pas 3 jaar na het zaaien, wordt de eerste asperge geoogst. Vervolgens kun je nog 8 jaar oogsten van dezelfde plant. Maar daarna kan de grond een mensenleven niet meer met asperges beplant worden.
- De asperges die in Nederland geteeld worden zijn onzijdig om wildgroei te voorkomen.
- Aan het begin van het seizoen is het soortelijk gewicht van een asperge hoger dan aan het eind van het seizoen.
- Bij 15 °C wordt de plant pas actief.
- Het plastic op de bedden heeft een zwarte en een witte kant. Zwart om de warmte vast te houden, wit om de warmte te weerkaatsen. Een aspergeteler houdt het weerbericht dus nauwlettend in de gaten.
- De asperge heet de Koningin der groenten omdat het de eerste vollegrond groente van het jaar is.
- Er passen 5 aspergeplanten in een strekkende meter. Eén plant geeft 400 gram (ongeveer 8 asperges) per seizoen.
- De oogst van asperges is erg arbeidsintensief. Het gebeurt nog helemaal handmatig.



## De jarige trakteert!

*Al weer 30 jaar maakt Henri koelverse soepen, sauzen en maaltijdcomponenten voor de horeca. Van topkwaliteit, met alleen de beste ingrediënten.*



## 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](mailto:info@henri.nl)  
[www.henri.nl](http://www.henri.nl)

**Oplage**  
5.500

**Concept en vormgeving**  
2d studio in vorm  
Kaatsheuvel, [www.2dstudio.nl](http://www.2dstudio.nl)



### Gefeliciteerd Henri – en leuk dat je trakteert!

Stuur mij gratis één van de onderstaande nieuwe gerechten.

- Petit Henri Zomerstampotje     Petit Henri Beenhammetje in honing-tijmsaus
- Petit Henri Pappardelle Primavera     Petit Henri Aardappelpuree
- Aspergesoep

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](mailto:verkoopondersteuning@henri.nl), of faxen: (0416) 32 01 54.

## Henri 30 jaar

Toen Harrie (Henri) van Olphen destijds begon, had hij maar één doel: ondernemers helpen hun omzet te verhogen. Door goede en lekkere producten te maken die bij gasten in de smaak vallen en tijdswinst in de keuken opleveren. En door dat op grote schaal te doen waardoor we een lage kostprijs kunnen garanderen.

Aan dat streven hebben we 30 jaar lang niets veranderd. Nog steeds willen we u ondersteunen met kwaliteit, gemak en een scherpe prijs. Met onze nieuwste gerechten kunt u onder de vijf euro per persoon aan inkoopkosten, een heerlijk gerecht op tafel zetten. Dat zijn bedragen waar u iets aan heeft in tijden als deze.

U kunt nu wel heel voordelig kennismaken met die nieuwe producten. Vraag met de hiernaast staande bon gewoon een gratis verpakking aan!

ANTWOORDKAART

