



Voorgerecht



In de keuken van Henri gebeurt zó veel dat we u er graag een kijkje gunnen. In Aan Tafel serveren we u daarom met veel plezier het laatste nieuws, opmerkelijke trends en handige tips. Daarnaast nemen we u mee naar interessante klanten en leveranciers.

We laten u in deze eerste editie bijvoorbeeld kennismaken met Toptuin, een prachtig bedrijf in vers gesneden groenten, al jaren een vaste leverancier en een onderneming waar de mensen net zo veel passie voor lekker eten hebben als wij. Even onmisbaar als vers gesneden groenten is goed en eerlijk vlees. Onze even vakbekwame als enthousiaste 'huislager' Leen vertelt u meer over kip en koe.

Tussendoor maken we een ontspannen uitstapje naar Thermen Holiday in Schiedam. Chef-kok Carlo Kuiper geeft daar aan onze kant-en-klare gerechten een eigen creatieve draai en laat u graag meegenieten. Maar ook onze eigen chefs zetten hun beste beentje voor. Rayonmanager Hans de Kruijf bijt het spits af met een oer-Hollands gerecht in een modern jasje. Een aanrader!

De Kerst mag dan alweer een tijdje achter ons liggen, we denken nog steeds met plezier terug aan de Wereldsoep die we mochten bereiden voor het restaurant van de Vincentiusvereniging. Een bijzonder initiatief van mijn vader en oprichter van Henri: Harrie van Olphen. Ga dus snel 'aan tafel' en geniet. Laat ons vooral weten wat u ervan vindt. En kom zeker ook eens persoonlijk proeven in Drunen – u bent van harte welkom!

*Veel leesplezier!
Ad van Olphen*

NIEUW

in het assortiment

Petit Henri

Smakelijk gemak per portie

*Baramundi in
knoflooksaus
(150 gram gegaard)
Petit Henri verpakking
300 gram*

Een voorproefje...

Vanaf 1 april in ons assortiment!

Baramundifilet in knoflooksaus

Baramundi is een mooie, stevige zeebaars uit de Stille Oceaan die prachtig combineert met de milde knoflooksaus.

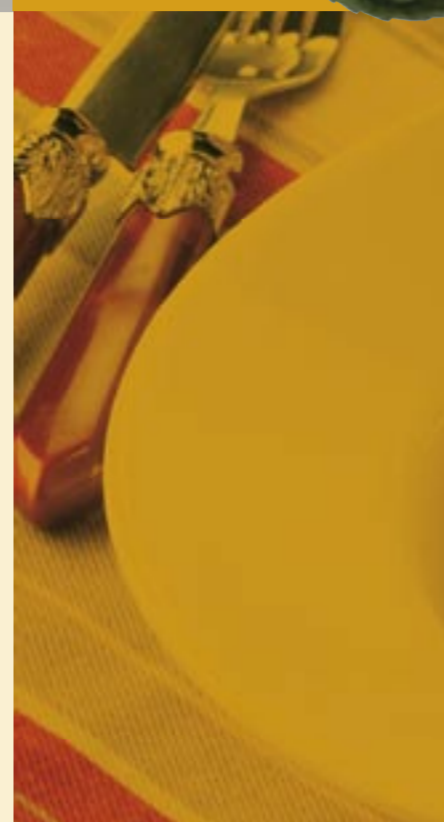
Tilapiafilet in kreeftensaus

De inmiddels zeer populaire tilapia is een gezonde, stevige vissoort die bekroond wordt met een fraaie, romige kreeftensaus.

*Tilapia in
kreeftensaus
(150 gram gegaard)
Petit Henri verpakking
300 gram*



Verantwoord eten, volop genieten



Verantwoorde menutip

INGREDIENTEN

250	gram	Braziliaanse stoverij
40	gram	abrikozen
90	gram	bruin broodje
75	gram	gemengde salade

DIT GERECHT BEVAT PER PORTIE

472	Kcal
11,6	gram vet
2,7	gram verzadigd vet
0,1	gram transvet
11,5	gram vezels
1,6	gram natrium
0,6	gram cholesterol
58,1	gram koolhydraten

Al deze waarden vallen binnen de gestelde normen.

Gezond eten krijgt steeds meer aandacht. En terecht, want bijvoorbeeld overgewicht is inmiddels een groot en hardnekkig maatschappelijk probleem geworden. Al jaren vindt de consument gezondheid het belangrijkste dat er is, maar vooral de laatste tijd vertaalt dat zich meer en meer in bewust kiezen voor gezonde voeding.

Kiezen voor gezonde producten kan nog best lastig zijn. Dus waarom zou u uw gasten niet een handje helpen bij het maken van een verantwoorde keuze? Henri geeft u daarvoor op een unieke wijze ondersteuning. De afgelopen jaren hebben we uitgebreid onderzoek gedaan naar gezonde voeding. Eén van de resultaten is een database boordevol informatie om gerechten te beoordelen.

Aan de hand van normen van o.a. het Voedingscentrum en de Gezondheidsraad wordt een menusamenstelling beoordeeld op bijvoorbeeld de juiste vetzuursamenstelling, energie, zout, suiker en vezels. Er wordt ook gekeken naar de verhouding van groenten, vlees en zetmeelcomponenten als aardappelen, pasta en rijst.

Door te variëren met hoeveelheden en creatief om te gaan met combinaties kunnen de heerlijkste, verantwoorde gerechten worden samengesteld. Kijk voor ideeën ook eens op www.henri.nl bij Verantwoord Genieten.

Gezonde weetjes

- Onze Boeuf Bourguignon bevat slechts 74 Kcal per 100 gram en slechts 1,6% vet. Een mooi gerecht voor een balansdag en toch heel Bourgondisch!
- Onze stamppotten bevatten per portie van 450 gram minimaal 150 gram groenten, m.u.v. de zuurkoolstampot en de hamprestampot.
- Kippenragout in een pasteitje is helemaal fout. Maar dezelfde kippenragout met aardappeltjes en broccoli is wel een verantwoorde combinatie.
- Onze medewerkers krijgen iedere dag gratis vers fruit.



Inhoud

Pagina 2

- Aan tafel met Toptuin
- Erwtensoepp in een modern jasje

Pagina 3

- Iers rund en Hollandse kip
- Pottenkijkers bij Thermen
- Holiday Schiedam

Pagina 4

- Wereldsoep op tafel
- Bourgondische eetbelevenis
- Buffet CD



Aan tafel met...

Annie van den Udenhout van Toptuin snij-vers compagnie

“Je kunt geen saus, soep of gerecht maken zonder groenten, daar komt de smaak namelijk voor een groot deel vandaan”. De vrouw die er vol passie over vertelt is Annie van den Udenhout.

Samen met haar man Ad runt ze de Toptuin snij-verscompagnie uit Vlijmen. Deze veelzijdige groothandel in vers gesneden groenten, fruit en rauwkost is al jaren een belangrijke leverancier en inmiddels zo'n beetje een verlengstuk van Henri.

Al bijna 30 jaar in groente en fruit

Annie van den Udenhout weet waarover ze spreekt. Koken is haar grote hobby en ze is lid van de kookclub Le Cercle des Gourmands de Bois le Duc. Vanaf 1978 had Annie samen met Ad een groentewinkel. Een hele bijzondere, want met hun Bretonse bloemkolen en Franse appels wisten ze zelfs een onderscheiding in de wacht te slepen.

Toen Annie en Ad van den Udenhout het snijbedrijf begonnen, werd na een jaar Henri benaderd. Ze kan het zich nog goed herinneren: “We hebben geen tuinman nodig, was het antwoord. Dat bleek een misverstand want na meerdere groenteleveranciers onder de loop te hebben genomen, werd gelukkig toch voor Toptuin gekozen!”.

Vandaag snijden, morgen in de pan

De lijnen tussen Henri en Toptuin zijn kort en dat is voor beide partijen wel zo prettig. Ongeveer 3 dagen van te voren ontvangt Toptuin de bestellingen die door het nieuwe computerprogramma van Henri automatisch worden aangemaakt. Dan maakt Annie een personeelsplanning en worden de groenten ingekocht, gewassen, gesneden en klaargezet naar gewicht.

Tussentijds kan Henri de bestellingen nog aanpassen, soms wel tot een uur van te voren. Vaak wordt er meerdere keren per dag geleverd. Wat ook geleverd wordt, zijn de door Annie zelf samengestelde kisten met overheerlijk vers fruit voor ons eigen team. Een groot succes!

Meedenken met passie

Toptuin levert niet alleen groenten en fruit maar denkt ook mee over nieuwe producten. Toen we een speciale stampot wilden maken met ‘vergeten groenten’ ging Annie ogenblikkelijk en zeer enthousiast op onderzoek uit.

“Onze handel leeft altijd”, vertelt ze trots. Liefde voor lekker eten, goed koken en mooie ingrediënten is wat Henri deelt met Annie – en zeker ook met echtgenoot Ad, die zorgt dat bij Toptuin snij-vers compagnie ook operationeel alles vlekkeloos verloopt.



‘Henri gerechten smaken en zien eruit alsof je ze zelf gemaakt hebt’

EEN SMAKELIJK SEIZOEN

Erwtensoep in een modern jasje

INGREDIENTEN

- 200 gram erwtensoep Henri
- 75 gram balkenbrij
- 80 gram bloedworst
- 15 gram roomboter
- 1 stuk braeburn appel
- 2 stuks kleine bruine broodjes
- 10 gram appelstroop
- een paar blaadjes rucola

Voor iedere uitgave van Aan Tafel zal een rayonmanager van Henri een recept maken met een typisch seizoensproduct. Hans de Kruijf is de eerste smulpaap met zijn recept voor erwtensoep met hamburgers van balkenbrij en bloedworst. Een oer-Hollands gerecht in een modern jasje dus. En een smakelijk bewijs dat je ook met heel eenvoudige en goedkope ingrediënten iets bijzonders kunt serveren. Rijk gevuld en hartverwarmend!

Bereiding

Verwarm de erwtensoep. Bak de broodjes af. Snijd één broodje horizontaal in 2 delen en de ander horizontaal in drie delen. Steek de balkenbrij en de bloedworst uit in twee rondjes en bak deze in de roomboter. Snijd de appel in plakjes en bak die in de jus van de balkenbrij en bloedworst. Stapel de bloedworst tussen het in drieën gesneden broodje. Beleg het andere broodje met rucola en de balkenbrij. Verdun de appelstroop met een beetje water en gebruik het als dressing voor de balkenbrij. Serveer zoals op de foto.

Eet smakelijk!



Als rayonmanager is Hans de Kruijf verantwoordelijk voor de relaties van Henri in Zuidwest-Nederland. Van huis uit is Hans chef-kok. Hij werkt al 15 jaar met veel plezier voor Henri. Hans: “Ik heb een geweldig mooie baan.” Volgens Hans was het een hele stap om als chef-kok vanuit de veilige keuken de wereld van de klant binnen te gaan. “Wat ik erg leuk en leerzaam vind, is het contact met de mensen en de diversiteit die ik daarin tegenkom. En ik denk dat klanten mijn culinaire achtergrond wel kunnen waarderen.”





Afdeling in beeld Iers rund en Hollandse kip

Voor zover we kunnen achterhalen heeft de familie Van Olphen al sinds 1600 raakvlakken met het slagersvak. Aandacht voor vlees zit dus in onze genen. Of zijn familie toen ook al in het vak zat weten we niet, maar de liefde voor vlees is bij onze huisslager Leen van Tilborg onbetwistbaar.

Vlees en kip behoren tot de belangrijkste ingrediënten bij Henri en daarom besteden we er zeer veel aandacht aan. Ons rundvlees wordt vers aangeleverd en komt uit Ierland. Het Ierse vlees is meer gemarmerd, blijft daardoor mals en is perfect voor stoofgerechten. Voor onze kipperechten gebruiken we meestal kippdijvlees, omdat het lekker mals en rijk van smaak is. De kip komt trouwens gewoon uit Nederland.

Per week wordt er tussen de 700 en 1300 kilo kip en ongeveer 1600 kilo rundvlees verwerkt. Daar komt in het wildseizoen ook nog eens zo'n 850 en 1200 kilo wild bij, waarvan heel wat hazenachterbouten voor in de hazenpeper. Onze huisslager Leen van Tilborg zorgt dat ook bij zulke grote hoeveelheden de kwaliteit goed bewaakt wordt. Het vlees wordt handmatig gesneden, door Leen zelf gemarineerd en

voorgegaard. Zo krijgt ieder gerecht een geheel eigen karakter. Voor onze nasi en bami bijvoorbeeld wordt de kip maar liefst 24 uur gemarineerd voordat het verder in productie gaat. Een hoop handwerk dus, maar dát proef je dan ook!

Halverwege dit jaar zal er overigens een zeer innovatieve braadlijn geïnstalleerd worden waarmee we het vlees nog mooier kunnen garen. Daarover vertellen we u zeker meer in een volgende aflevering van Aan Tafel.

'Als het vlees bij mij de deur uitgaat, sta ik er volledig achter.'



Geboren in een slagersfamilie, is vlees verwerken Leen van Tilborg met de paplepel ingegoten. Het slagersbloed stroomt letterlijk door zijn aderen. Bij Henri werkt Leen als slager én kwaliteitsbewaker. "Ik heb de verantwoordelijkheid voor de constante kwaliteit van het vlees. En dat herkennen van kwaliteit, dat is iets wat je al kunt zien bij de oorsprong van het vlees." Het is de grondkennis en de jarenlange ervaring die van Leen een vakman maken. "Wat ik leuk vind aan mijn vak, is dat ik me er nog steeds helemaal in kan uitleven."



Pottenkijkers Interview met Carlo Kuiper, chef-kok Thermen Holiday Schiedam

In de wereld van rust en ontspanning van Thermen Holiday sauna & beautycenter in Schiedam, ontmoeten we chef-kok Carlo Kuiper. Net zoals de Thermen straalt ook zijn restaurant een warme sfeer uit en is alles gericht op pure verwennerij.

Rust en ontspanning voor de gasten is hard werken achter de schermen. Tussen 10 uur 's morgens en half 12 's avonds vinden tot wel 800 gasten hun weg naar het restaurant, zeven dagen per week, 364 dagen per jaar. Een hele organisatie dus, om met een brigade van 15 koks de gasten te voorzien van een kleine lunch of een uitgebreid 4-gangendiner.

80% van de kaart bestaat uit hardlopers, 20% uit specials. En juist deze specials geven de ruimte voor variatie en creativiteit. Alles vers bereiden is niet meer haalbaar en daarom werkt Carlo graag met Henri. Hij gebruikt de producten als basis en geeft er een eigen karakter aan. 60% van wat er uit de keuken komt is vers bereid, 40% is convenience.

Vooraf met Henri soepen wordt veel gewerkt. De tomatensoep, mosterdsoep en uiensoep zijn de echte hardlopers. Maar ook de gerechten van Henri, zoals de hazenpeper, worden regelmatig geserveerd.

Om soepen en gerechten op een leuke wijze te presenteren maakt men bij Thermen Holiday gebruik van het pannetjesconcept van Henri. De gasten reageren er enthousiast op, aldus Carlo. En de gerechten blijven er goed warm in – wel zo handig als je een eindje moet lopen voordat je bij de tafel bent.

Al op zijn negende wist Carlo dat hij kok wilde worden en inmiddels zit hij bijna 20 jaar in het vak. Thuis heeft hij een uitgebreide collectie kookboeken en om alle trends te volgen bezoekt hij regelmatig beurzen in binnen- en buitenland.

Een belangrijke ontwikkeling is dat het management in de keuken alsmaar belangrijker wordt en daar richt Carlo zich dan ook steeds meer op. Zijn doel is om Thermen Holiday tot de meest spraakmakende keuken van alle Thermen in Nederland te maken. Kwaliteit staat centraal, maar dan wel "met weinig mensen - voor veel mensen".

Receptidee van Carlo Kuiper:

Serveer de Hazenpeper eens in een pannetje van Henri. Maak daarbij een torentje van rode kool en aardappelpuree met behulp van een ring. Zet daar een gestoofd peertje op. Zo heb je in een handomdraai een prachtig én heerlijk gerecht! Buiten het wildseizoen leent ook onze boeuf bourguignon zich uitstekend voor dit gerecht.

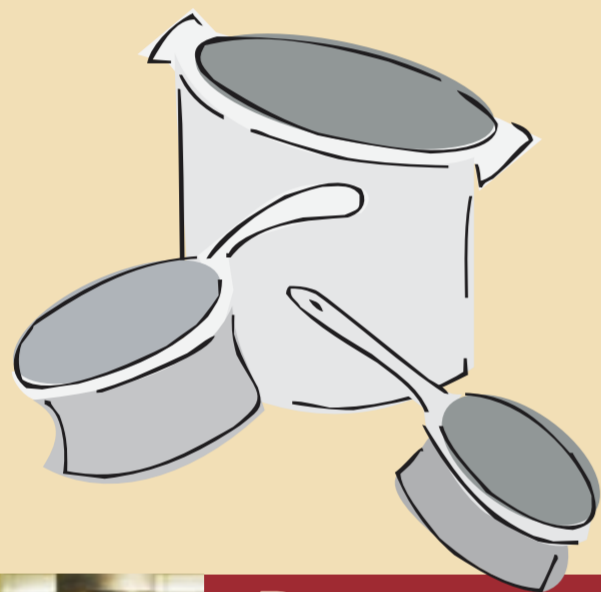




Aan tafel met Jan Scheepers van de Vincentiusvereniging

Wereldsoep op tafel

Je inzetten voor mensen in problemen - daarvoor staat de Vincentiusvereniging. De vereniging ontstond in 1833 in Parijs, maar vond al snel navolging in inmiddels 135 andere landen. Sinds 1847 bestaat de Vincentiusvereniging Den Bosch, met 170 vrijwilligers de grootste en meest bloeiende van de ongeveer 90 verenigingen in Nederland.



Voorzitter Jan Scheepers was vroeger directeur van de projectdivisie van Philips. Het werken met vrijwilligers en voor mensen die het moeilijk hebben, betekende voor hem een enorme ommekeer. Zowel zijn managementstijl als zijn wereldbeeld zijn ingrijpend veranderd.

“Ik heb nog nooit zoveel vergaderd”, verzucht hij met een knipoog. Maar tegelijkertijd merk je hoe bedrijvig en warm het in het Vincentiushuis in Den Bosch is. De winkel is helemaal vernieuwd, de medewerkers zijn trots en de bezoekers zijn blij. Er is zelfs een koffiehokje waar je gewoon even kunt zitten om een praatje te maken.



Ook 't Anker, het restaurant voor dak- en thuislozen en andere mensen aan de rand van de samenleving, is onlangs vernieuwd en een stuk warmer en gezelliger geworden. Dagelijks komen er tussen de 25 en 40 mensen eten. Het restaurant wordt volledig gerund door vrijwilligers en dat is een hele klus. Coördinatrice Joke Veldman staat dan ook nog vaak zelf te koken.

Met de kerst hebben de gasten van 't Anker én klanten van de Voedselbank kunnen genieten van de Wereldsoep. Een soep geschikt voor moslims, hindoes en katholieken. Deze wereldsoep komt overigens uit een dorp, uit Drunen om precies te zijn. Want het was Harrie van Olphen, oprichter van Henri, die leveranciers van ingrediënten en 'soepspecialist' Henri aan elkaar koppelde.

De Wereldsoep, waarover zelfs een lied is gezongen in een uitzending van de Bossche omroep Bostion, bevat onder andere zalm, kip en ansjovis. “Dat er goederen worden gedoneerd door bedrijven komt regelmatig voor, maar dat er een product speciaal voor de Vincentiusvereniging en de Voedselbank is ontwikkeld, dat is uniek”, vertelt Jan Scheepers.

Initiatiefnemer Harrie van Olphen is tevreden, maar wil het hier zeker niet bij laten: “Uiteindelijk wil ik samen met andere fabrikanten armen in heel Brabant een kerstpakket aanbieden”.



Bourgondische eetbelevenis

Eten moet je beleven en daarom organiseert Henri regelmatig proeverijen. In een sfeervolle ambiance tonen onze professionele koks de verschillende toepassingsmogelijkheden van de producten. Uiteraard kunt u hier zelf proeven én keuren. Wij schenken er graag een wijntje bij, want Henri geeft ook graag op deze wijze invulling aan de term: Bourgondisch. U bent welkom om zo'n Bourgondische eetbelevenis mee te maken. U kunt zich nog inschrijven voor maandag 12 maart, dinsdag 24 april of maandag 14 mei. De aanvang is 13:00 uur. En natuurlijk komt u ons tegen op diverse beurzen en workshops. Kijk daarvoor op www.henri.nl.

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

- Maandag 12 maart
 Dinsdag 24 april
 Maandag 14 mei
- Wij zijn verhinderd op deze data: graag worden wij op de hoogte gehouden van volgende proeverijen.

Bedrijfsnaam: _____

Contactpersoon: _____ m / v

Adres: _____

Postcode en plaats: _____

Telefoonnummer: _____

E-mail: _____

Wij komen in totaal met _____ personen

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: 0416-320154.

Buffet CD feestelijk, snel en makkelijk!

Wanneer u voor uw gasten een buffet wilt samenstellen, kunt u met onze maaltijdcomponenten natuurlijk alle kanten op. Maar waarom verrast u uw gasten niet eens met een themabuffet zoals een Globetrotter-, Stampot- of Feestbuffet? Dankzij de Henri BuffetCD is dat nu in een handomdraai geregeld.

Alles wat u hoeft te doen is een thema kiezen en het aantal gasten invoeren. Vervolgens verschijnt het buffet met omschrijving en kostprijs per persoon. En zelfs de bestellijst wordt automatisch voor u samengesteld. Meer weten? Bel dan Felice van Zanten (0416) 37 59 33.



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
6.000

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

