



Voor de special bewerkte groenten en fruit zijn de interviews afgenomen voor de Nederlandse regering op zondag 15 maart 2020 besloot dat alle restaurants en horeca tot 6 april moesten sluiten in een poging de verspreiding van het coronavirus te controleren dan wel tegen te gaan. Hetzelfde geldt voor de maatregelen van andere Europese nationale regeringen in de strijd tegen het coronavirus. De leveranties aan de horeca zijn sinds die dag ingestort en is de omzet flink teruggelopen in deze branche.

De producten die bij Rungis gesneden worden in de mise-en-place keuken

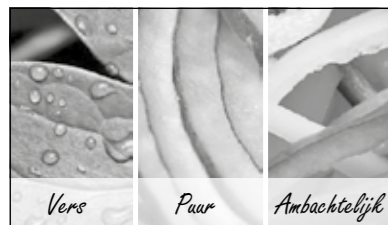
Een kijkje in de (snij)keuken: de markt voor gesneden groenten en fruit in de Benelux

Gesneden groenten en fruit, het is tegenwoordig zo makkelijk om een zakje met de juiste hoeveelheid voorgesneden groenten uit het schap te pakken van de supermarkt voor het avondeten. Het scheelt een hoop mise-en-place in de keuken, de waste is vaak klein en het heeft een betere naam dan een kant-en-klaar maaltijd.

In deze special ging de redactie van Primeur een kijkje in de (snij)keuken nemen van een aantal grote snijderijen in Nederland, België en Luxemburg. We namen

een kijkje in de Mise-en-placekeuken van Rungis waar net een nieuwe wasstraat van Sormac was geïnstalleerd en vroegen hoe het komt dat de vraag vanuit de horeca

naar convenience groeit. We schoven aan tafel bij Heemskerk Fresh & Easy en vroegen naar de nieuwste noviteiten en waar de sector nog in kan groeien. We keken mee bij DV Fresh hoe het staat met de nieuwbouw. In Luxemburg keken we of de markt voor vers gesneden groenten en fruit nu veel verschilt van die in Nederland en België en bij Groenteproduktie Flevoland keken we hoe men lokale producten gebruikt in de snijkeuken en de uitdagingen in de sector. (TD)



Greens & Salads®

Vers, puur, ambachtelijk!

Uw specialist in panklaar, rauwkosten en salades. Zowel voor klein- als grootverbruik.

Greens and Salads B.V. • Pieter Mastebroekweg 12, 7942 JZ Meppel
T: +31 522 244397 • E: info@greensandsalads.eu • www.greensandsalads.eu



Kleine fruitsalades



Robert Bovens bij de wasstraat van Sormac

Rungis – Niels van den Berg, Robert Bovens

Specialist in groenten en fruit zijn ze al 31 jaar lang bij Rungis in Barendrecht. De specialiteit richt zich op het beleveren van de horeca in Nederland met soms heel bijzondere producten. “Dagelijks komen we bij 800 chefs in de keuken,” vertelt Niels van den Berg, manager communicatie en trends bij Rungis. “In het voorjaar zien we de drukte weer beginnen voor de zomer. De strandtenten en seizoensgebonden restaurants zijn in maart al bezig met de planning

voor de zomermaanden. Tussen de zomer zit dan voor ons nog de meest hectische periode, namelijk Pasen en Pinksteren. Net iets hectischer dan de Kerst omdat we bij de laatstgenoemde vaak de extra bestellingen van te voren zien aankomen. Bij Pasen en Pinksteren wordt er vaak nog last-minu-te grote bestellingen geplaatst.”

“We hebben weer veel exclusieve producten in het assortiment zitten,” vertelt Niels.

“Sommige van ver weg zoals Yuzu en Wasabi uit Japan of speciale knolletjes uit Peru. Zowel producten als echte smaakmakers zoals groene aardbeien en vollegrondstomaten en producten waarmee je als kok juist je publiek moet opzoeken zoals zwarte mais of de eerder genoemde Yuzu. Doordat aan de tafel te laten, creëer je die extra beleving bij je gasten.”

sormac 

Small details
... big difference

Groentenverwerkingslijn
Voor het snijden, wassen en drogen van groenten



Veggie LINE
Veelzijdige machines voor de horeca en catering

Sormac B.V.
P.O. Box 419
NL-5900 AK Venlo
T: +31 (0)77 351 84 44
www.sormac.nl

