

Haantje de Voorste

In deze nieuwsbrief kijken we ook weer eens over de rand van onze eigen sector. Wie vaart er mee in het kielzog van de agrarische sector? Wie onderneemt aanverwante activiteiten? Wie kan ons inspireren? Dit keer ging de redactie op bedrijfsbezoek bij Haantje de Voorste, gespecialiseerd in project- en bedrijfscatering.

De busjes met de pronte haan

Van Den Helder tot Alkmaar kom je ze tegen. De witte busjes met de pronte haan er op. Busjes van Haantje de Voorste, voor wie een personeelsfeestje, familiereünie of een buurtbarbecue organiseert. Maar zie je de busjes in de buurt rijden, dan is de kans ook groot dat ze op weg zijn naar een bloembollenbedrijf, met maaltijden voor Poolse arbeidskrachten.

Van haver tot gort

Coos de Wit uit Schagerbrug, Haantje de Voorste him-self, is geen onbekende in de sector.



Hij woont te midden van agrariërs en kent ze ècht van haver tot gort.

Jarenlang stond hij achter de bar in Café 't Geveltje in Schagen. Vrijwel alle boeren, kwekers, tuinders en akkerbouwers uit de regio (en anders wel hun zonen of dochters) heeft hij aan de toeg gehad. Coos de Wit, een amicale man die van aanpakken weet. Die trots is op z'n bedrijf en op de mensen met wie hij werkt.

100% catering

Jarenlang liep Coos de Wit zich de benen uit het lijf om allerlei ballen in de lucht te houden. Met een poeliersbedrijf, groothandel en kiprestaurant in Den Helder. Sinds anderhalf jaar doet hij nog uitsluitend catering.

Al weer 8 jaar geleden kreeg hij daartoe een eerste verzoek. Dat verzoek kwam van een buurman, bloembollenkweker Hulsebosch, die hem vroeg de Poolse medewerkers van uitzendbureau Oriatic van een warme maaltijd te voorzien. Dat verzoek kreeg op allerlei manieren vervolg. Coos de Wit zag zijn markt voor catering groeien en vond het tijd om een keuze te maken. Inmiddels bestaat grofweg 70% van zijn werk uit projectcatering en 30% uit bedrijfscatering, ofwel maaltijdservice op de bollenbedrijven.

Als we Coos de Wit halverwege september spreken is er juist een busje vertrokken, op weg naar 5 bedrijven waar nog Polen aan het werk zijn. Maar in de piekperioden worden er ook wel 20 bedrijven bediend. Met soms 5, soms 10, soms 50 maaltijden.

Haantje de Voorste werkt met 7 mensen. Drie vaste krachten die de keuken bestieren, en een team van vier chauffeurs die twee aan twee (week op, week af) de bezorging doen. Daarnaast staan een aantal oproepkrachten paraat. Want moet er een groot buffet worden gedaan, dan is het alle hens aan dek. Niet alleen in de keuken, maar ook in de opslag van waaruit de tafel, stoelen, serviesgoed en bestek moeten worden aangesleept.

Professionele keuken op Noorderhaven

"Toen we de overstap maakten naar uitsluitend catering zijn we verhuisd naar het terrein van Noorderhaven. Daar had men besloten de maaltijden voor bewoners elders te laten bereiden, en daarmee kwam de keuken vrij. Een professionele keuken waar wij goed uit de voeten kunnen.

Met een gekoelde verwerkingsruimte, een koelcel voor rauwe producten, een koelcel voor gare producten, een vriescel, een opslagruimte voor verse producten, een aparte opslagruimte voor droge producten, een grote afwasstraat ..."

Maar wie denkt aan een keuken waar de kok nog in grote ketels roert, die komt bedrogen uit. De vijf grote ketels in de keukens doen alleen nog dienst als er voor heel grote gezelschappen moet worden gekookt.



Op gewone dagen worden alle aardappelen, groenten en vlees op karren bereid in 3 grote 'steamers', waar de producten onder stoom worden gegaard. Na die bereiding worden de karren in 2 grote 'blastchillers' teruggekoeld naar een temperatuur van minder dan 6 graden.

Vervolgens wordt het eten in porties verdeeld en in de koelcel bewaard. Voordat de maaltijden op transport gaan, worden ze in dezelfde 'steamers' weer op temperatuur gebracht. Op de bollenbedrijven worden de maaltijden in speciale warmhoudcontainers bij 80 tot 95 graden bewaard.

De smaak van de klant

"We hebben een weekmenu dat we in het Pools hebben vertaald", vertelt Coos de Wit. "Daarmee gaan we naar onze klanten toe. Soms hebben ze liever geen bal gehakt, of ze laten de macaroni staan. Pindasaus lusten ze al helemaal niet. Als het niet wordt gegeten, dan maken we iets anders. Maar als je alleen maakt wat iedereen lekker vindt, dan wordt het pad steeds smaller. Daarom houden we goed contact met onze klanten en sleutelen we regelmatig aan het menu. De smaak van de Polen verandert ook. Er zijn steeds meer jonge Poolse mensen. Die hoeven niet meer zo nodig de eigen Poolse smaak, die willen liever mager eten."

Steeds meer catering

"Ik zie vooralsnog de catering groeien", aldus Coos de Wit. De grote institutionele cateraars, die de optredens van Jantje Smit bijvoorbeeld doen, ja daar gaat het wat minder. Maar wij hebben ook veel particuliere klanten en die merken nog niet veel van de crisis.

En ook in de maaltijdservice gaat het goed. Wij plussen zelfs met maaltijden. Het werk in de bollenbedrijven wordt niet minder. Ik zie bedrijven zich clusteren om het werk gedaan te krijgen. En bollenkwekers zijn de afgelopen jaren ook steeds beter voor hun personeel gaan zorgen. Zeker degenen die het personeel op hun eigen bedrijven huisvesten. Die hebben een goede band met hun mensen.

Kijk ik naar de bollenbedrijven dan zie ik absoluut integere mensen die keihard werken, al zitten ze in zwaar weer. Ze staan voor moeilijke keuzes, zeg maar in de afdeling Impopulaire Maatregelen. Bijvoorbeeld kiezen voor omploegen in plaats van oogsten. Maar kijk ik naar mezelf, als ik was doorgegaan met het uitbenen van kipfilet in m'n winkeltje, dan had ik nu niet meer bestaan. Ja, wat doe je wel en wat doe je niet...

Voor wie meer wil (w)eten:

www.haantjedevoorste.nl