



Lekkerrijver

VAKBLAD VOOR ONDERNEMERS IN FOODSPECIALITEITEN

De nieuwe L'Amuse in Amsterdam

ASSORTIMENT
Brabants Duingoed

ASSORTIMENT
Lakenvelder Kaas

WINKELCOMPETITIES
Elf finalisten voor
drie hoofdprijzen



Samen stapsgewijs naar klimaatpositief

CONO Kaasmakers is een kleine boerencoöperatie met een grote ambitie. Samen bouwen we aan een klimaatpositieve toekomst, waarbij we onze wereld beter achter willen laten voor volgende generaties. Klimaatpositief houdt in dat we meer CO₂ uit de lucht halen en vastleggen dan dat we uitstoten.

Met onze boeren en kaasmakers werken we op een transparante manier om de lekkerste kaas te maken. Hierbij doen we geen concessies aan de kwaliteit en smaak die je van CONO kaas gewend bent.



Bekijk de video



Onze kazen



18 Nieuwe L'Amuse in Amsterdam

In Amsterdam was L'Amuse echt toe aan een nieuwe toonbank. Het werd een nieuwe winkel, waarin de gewenste opzet tot zijn recht komt.



15



17



24



28



33

17 Vakcentrum

Nieuwe regels voor gebruik van wegwerplastic.

28 Assortiment

Lakenvelder: rauwmelks, van één - heel mooi - ras.

24 Assortiment

Duingoed Kaas voor behoud van Brabants landschap.

33 Competities

Elf winkels voor drie trofeeën.

En verder

- 05 Columns**
Rick Brantenaar (pag. 05), Gea van der Puijl (07), Patricia Hoogstraaten (8), Martijn Droog (11) en Jurry Teunissen (13).
- 06 Kort nieuws**
Bredere Vakbeurs, Alkmaars Goud, Kaasweek, Kaasgilde en nog veel meer nieuws.
- 33 Branche-Event**
Informatie voor de deelnemers.
- 46 Colofon**
Onze eigen productinformatie.

Cover

De toonbank in de nieuwe L'Amuse in Amsterdam.



Graskaas primeur 2023

Al een aantal jaar maak ik mij hard voor een landelijk introductiemoment van graskaas. Dat heeft twee redenen. Eén, graskaas is een traditioneel seizoensproduct dat véél meer aandacht verdient en twee, nu de consumptie van kaas op brood (met name bij jongeren) al jaren afneemt is het belangrijk dat de hele kaasbranche zich aan landelijke afspraken gaat houden om de impact van een landelijke campagne te laten gelden, om de simpele reden dat één stem op één moment veel meer impact heeft dan wanneer iedereen zijn/haar eigen ding doet.

Een paar maanden geleden is een substantieel deel van boeren, kaasmakers en handelaren een verbond aangegaan om naar een landelijk introductiemoment te komen. Hetgeen dit jaar voor het eerst gelukt is zoals je kunt zien op www.echTEGRASKAAS.nl en op social mediakanalen. De eerst opzet kende nog wat 'hiccups', maar de neuzen staan volledig dezelfde kant op om vanaf 2024 een gestructureerd samenwerkingsverband te bewerkstelligen met 100 procent commitment.

Nog een belangrijk argument is dat we de 'cowboys' die volksverlakkerij bezigen tot een halt roepen. Cowboys die soms al in maart/april beginnen te roepen dat ze graskaas hebben, hetgeen de grootst mogelijke onzin is. Niet alleen is het aanbieden van gewone jonge kaas als graskaas misleidend voor de consument, ook wordt de (Europese) wet overtreden!

Het verbond zal dan ook scherper gaan letten op de eerder benoemde 'cowboys' met de steun van de wet in de rug. Op 15 oktober 2008 zijn er regels in werking getreden die het aanbieders verbieden om 'oneerlijke handelspraktijken' toe te passen bij de promotie, verkoop en levering van producten en diensten aan consumenten. Deze regels gelden in alle 27 landen van de Europese Unie. Deze regels, die uitsluitend gelden in de relatie aanbieder-consument, beogen in het handelsverkeer de belangen van zowel consumenten als bedrijven beter te beschermen. Consumenten worden beter beschermd tegen misleiding bij de aankoop van producten of diensten, terwijl bonafide ondernemers beter zullen worden beschermd tegen oneerlijke concurrentie.

Bron: Autoriteit Consument & Markt (ACM)

Over een paar weken gaat het verbond evalueren wat er allemaal goed is gegaan en waar komend jaar verbeteringen te realiseren zijn. Uiteraard houden we onze lezers op de hoogte van de ontwikkelingen.

Tenslotte, ik heb het al vaker gezegd: alleen ben je wellicht sneller, maar samen zijn we sterker!

Rick Brantenaar
Directeur Stichting Foodspecialiteiten Nederland

'De regels beogen de belangen van zowel consumenten als bedrijven beter te beschermen'



Hooi bloem

NIEUW!



De Hooibloemkaas, bedekt met de Honing-Klaver bloem, geeft deze kaas de geur van hooi. Doordat de kaas is gerijpt in deze kruidige bladeren, geeft het de kaas een licht zoetig, romig, maar ook hartige smaak.

Meer informatie of bestellen: Vandersterre Holland B.V. 0172-606111

Vakbeurs Foodspecialiteiten voor alle foodspecialisten in de versbranche



De Vakbeurs Foodspecialiteiten is al geruime tijd niet meer de kaasbeurs waar het ooit mee begon. Steeds meer slagers, AGF-ondernemers, bakkers en specialistische horeca weten de vakbeurs te vinden.

De branchevereniging voor de AGF-sector, AVN, sluit zich dit jaar samen met een aantal groothandels aan. Dit past bij de ambitie van de organisatie van de Vakbeurs Foodspecialiteiten om dé vakbeurs voor alle versdisciplines te worden en daarmee de enige die zich specifiek op alle versbranches richt. Meerdere slagers in Nederland en daarbuiten zijn bijvoorbeeld al succesvol met een afdeling (buitenlandse) kaas in hun winkel. Hiermee wordt niet alleen meer verkocht onder de bestaande klanten, maar het trekt juist ook weer nieuwe klanten aan, zodat de omzet in beide productgroepen stijgt. Eerst zagen wij deze transformatie al bij kaaswinkels die steeds meer foodspecialiteitenwinkels zijn geworden, nu zien

wij deze trend ook in de slagersbranche gebeuren. De Vakbeurs Foodspecialiteiten 2023 wordt gehouden op maandag 2 en dinsdag 3 oktober van 13:00 tot 22:00 uur. De vakbeurs is uitermate geschikt voor zowel grote als kleinere standhouders uit binnen- en buitenland, die zich bezighouden met de verkoop van foodspecialiteiten. Naast het realiseren van omzet is de vakbeurs ook geschikt voor het leggen van nieuwe contacten, het promoten van uw bedrijf en om kennis te maken met nieuwe ontwikkelingen en producten in deze groeiende markt. De vakbeurs wordt al jaren gehouden in Expo Houten. Dit moderne, centraal in Nederland gelegen beurscomplex is uitstekend bereikbaar met de auto en biedt bezoekers gratis parkeerruimte.

www.vakbeursfoodspecialiteiten.nl

Alkmaars Goud nadert voltooiing



De ontwikkeling van Alkmaars eigen kaas, Alkmaars Goud, is weer een stap verder. Medio februari zijn de proefkazen gedistribueerd onder de betrokken partijen; kazen die eind 2022 zijn gemaakt en nu de beoogde leeftijden hebben bereikt. Het evenement waarop de proefkazen werden uitgedeeld, op

18 februari 2023, kende een grote opkomst. Deelnemers waren enthousiast over het bereikte resultaat met deze proefversie. Jong belegen, belegen en oude Alkmaars Goud kaas konden worden geproefd.

Voorlopig gaat de organisatie achter de kaas alléén de belegen versie van Alkmaars Goud op de markt brengen. In december 2022 is de productie gestart bij de Firma Klaver van Alkmaars Goud in de unieke zeshoekige vorm. In de loop van 2023 zijn de zeskantige kazen genoeg gerijpt, en zal er een groot evenement worden georganiseerd voor de introductie van de officiële Alkmaars Goud zeskant kaas.



Certificering Foodspecialiteitenwinkels

De afgelopen maanden zijn weer nieuwe winkels toegevoegd aan de lijst van gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels. Drie nieuwe winkels en een flink aantal hercertificeringen.

Nieuw:

Fromagerie L'Amuse	Amsterdam
Zuivelhoeve by Kaashuis Tromp	
Utrechtsestraat	Amsterdam
Kaashandel Kaas & Jakob	Anna Paulowna
Koffie & Anders Kaas & Anders	Gemert
De Lange Hoeve BV	Genderen
KAASBoutique	Hoogvliet Rotterdam
Kees Oomen Kaasspecialzaak	Nieuwegein
Jaap & Ellen Kaas Lunch en Lekkernijen	Oud-Beijerland
Floor by Jeanne	Papendrecht

Hercertificering:

Kaasspecialzaak Henri Willig	Amsterdam
Landgoed Kaamps	Deurningen
Zuivelhoeve Twello	Twello
Zuivelhoeve Borne	Borne



Nationale Kaasweek: laatste week van mei

Veel foodspecialiteitenwinkels hebben zich weer aangemeld voor de Nationale Kaasweek, die dit jaar wordt gehouden van 26 mei t/m 1 juni 2023. De Nationale Kaasweek heeft tot doel om kaasspecialisten extra in het zonnetje te zetten, en de aandacht nog meer te vestigen op kaas als echte specialiteit waarvoor je naar de specialzaak gaat. De start van de Nationale Kaasweek valt nagenoeg samen met de start van het graskaasseizoen. Als seizoensproduct is graskaas maar een beperkte periode te verkrijgen. Om dat bijzondere karakter van graskaas te benadrukken hebben boeren, kaasmakers en -handel afgesproken om van de start van het graskaasseizoen een feestelijk moment te maken. Daarmee wordt een oude traditie weer in ere hersteld. Het nieuwe initiatief wordt wereldkundig gemaakt zaterdag 13 mei tijdens de 15e editie van de traditionele Woerdense graskaasdag wanneer de historische binnenstad van Woerden volstroomt met kenners en liefhebbers van kaas. De daadwerkelijke start van het graskaas verkoopseizoen is op vrijdag 26 mei. De start wordt gemarkeerd door het luiden van de klok op de Alkmaarse kaasmarkt.



De Wijndragers neemt merk Van TON over

Mosterd- en sauzenfabriek De Wijndragers BV uit Zwolle heeft afgelopen week het merk Van TON uit Zierikzee overgenomen. Hierdoor wordt De Wijndragers een sterker bedrijf in de markt van mosterd, dressings en sauzen. Ook gaat De Wijndragers met het bekende Nederlandse merk Van TON voor het eerst biologische producten maken. Ton Schröer is sinds eind jaren zeventig actief geweest om vanuit een oude mosterdfabriek zijn bedrijf TON's Mosterd te ontwikkelen, eerst in Roosendaal, later in Zierikzee. In 2018 heeft hij zijn bedrijf verkocht aan Arthus de Bousies van het Belgische Bionat. Bionat wil zich nu op haar merken in België en Frankrijk gaan focussen. Het merk en de producten blijven identiek, bij de overgang naar De Wijndragers.

Benaming van boerderijkazen

Er zijn strikte voorwaarden voor het gebruik van namen voor kazen die gemaakt worden op de boerderij. Deze zijn opgenomen in productdossiers en mogen enkel worden gebruikt als aan die voorwaarden wordt voldaan en als de producent is aangesloten bij dit dossier.

Het meest bekend is de naam **Boerenkaas**. Deze naam is vastgelegd in het productdossier binnen de EG-Verordening gearandeerde traditionele specialiteit (GTS). De naam Boerenkaas is hierin verbonden aan een (half)harde kaas, type Goudse, die traditioneel op de boerderij wordt bereid uit rauwe melk (van rundvee, geiten, schapen en buffelkoeien) en wordt gewonnen van minimaal 50 procent eigen melkvee, waarbij van maximaal twee bedrijven melk mag worden aangekocht. Als stremsel mag enkel lebstremsel worden gebruikt en het toevoegen van kruiden is toegestaan. Deze kaas is herkenbaar aan het caseïnermerk in de vorm van een tonnetje waarop onder andere staat vermeld dat de kaas is gemaakt uit rauwe melk en de woorden "Gegarandeerde Traditionele Specialiteit".

De naam **BoerenLeidse met Sleutels** is een halfharde boerenkaas die op traditionele wijze wordt bereid met een vetgehalte in de droge stof tussen de 30 en 40 procent. De naam BoerenLeidse met Sleutels is vastgelegd binnen de EG-Verordening Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB). Deze kaas is stevig tot hard van structuur, bevat komijn, is bereid van gedeeltelijk afgeroomde rauwe melk en is herkenbaar aan een rode coating en een reliëf in de vorm van twee elkaar kruisende sleutels, het wapen van Leiden. De kaas mag enkel worden geproduceerd in vastgelegde productiezones die met name rondom Leiden liggen.

Een andere steeds meer gebruikte naam is **Kaas van de Boerderij**. Deze naam is eigendom van de Bond van Boerderijzuivelbereiders en verbonden aan kaas die zich op een aantal punten onderscheidt ten opzichte van Boerenkaas. De belangrijkste is dat het ook mogelijk is om de melk voor het maken van deze kaas te thermiseren of pasteuriseren. Er zijn echter nog meer verschillen. Naast (half)harde kaas mag ook een ander type kaas worden gemaakt, mag ander stremsel (bijvoorbeeld microbieel stremsel) worden gebruikt, en moeten gebruikers van deze naam lid zijn van de Bond van Boerderijzuivelbereiders. Deze kaas mag alleen in Nederland zijn gemaakt van Nederlandse melk. Kaas van de Boerderij is ook herkenbaar aan een caseïnermerk in tonnetjes vorm. Hierop staat onder andere vermeld: "Kaas van de Boerderij, NL" en de verhitingswijze.

Gea van der Puijl
Adviseur voor de boerderijzuivelsector



Sup

Sup. Het modewoord van 2023? Ik dacht in eerste instantie aan een prachtig board om je op ontspannen wijze op het water te bewegen. Dat kan bijna overal. Sup staat voor Stand up Paddling, staand roeien dus, een rage op het gebied van watersport.

Stel je voor dat je binnenkort rustig op een Sup staat. Het peddelen maakt de mens hongerig en dorstig. Geen probleem! Als je gekozen hebt voor een grachtentocht in een stad, dan zie je genoeg mooie winkels. Winkels waar je een lekkere maaltijdsalade kunt kopen om even later op te eten. Dus, even aanmeren, bestellen, betalen en terug naar je sup, die onbewaakt een stukje verderop ligt.

Daar controleer je voor de zekerheid de bon nog even. Verbaasd lees je: 'Sup heffing'. Betalen voor het aanmeren? Zeker niet!

Sup staat ook voor single use plastics en gaat over verpakkingen voor eenmalige gebruik. Materiaal, dat je ook vaak in de grachten ziet drijven. De wetgever zag dat ook en daar moet nu een eind aankomen. Het gebruik moet beperkt worden.

Vanaf 1 juli 2023 moeten alle winkeliers, op de kassabon niet alleen de prijs van de kaassalade vermelden maar los ervan, op dezelfde bon, ook een bedrag voor het eenmalige plastic.

Dat geldt alleen voor producten die verpakt zijn in een plastic verpakking voor eenmalig gebruik, die kant en klaar zijn en buiten de winkel direct opgegeten kunnen worden.

Op het moment dat ik de column schrijf heeft Vakcentrum gepleit voor één algemene beschrijving: 'heffing Sup', ongeacht wat het is.

Tot 1 juli betaalt de consument dat natuurlijk ook en zit dat materiaal verwerkt in de consumentenprijs. De winkelier zelf betaalt die heffing ook. Als hij de maaltijdsalade zelf maakt en verpakt, betaalt hij heffing over de verschillende onderdelen, dus over het bakje, het losse dekseltje en het bijgeleverde plastic vorkje. (Dekseltjes worden nu dan ook steeds vastgemaakt aan bakjes.)

De volgende vraag is, wat is de hoogte van de door te rekenen bedragen? De winkelier mag dat helemaal zelf bepalen. O ja, als alles in de winkel wordt opgegeten, zijn de regels anders en ook bij als de consument het product thuis nog moet bewerken (verhitten).

Kunt u het nog volgen? Het Vakcentrum heeft alles op een rij gezet voor de leden. Daar zijn wij voor. Vraag dat op, zo vind je toch nog tijd voor je eigen Sup.

mr. Patricia E.H.
Hoogstraaten RAE
Directeur Vakcentrum



Samenwerking Maaz Cheese en Blok Kaashandel

Blok Kaashandel is al vier generaties lang gespecialiseerd in opleg en handel van Boeren- en Boerderijkaas en gaat zich weer volledig toelagen op het rijpen en veredelen van Boeren- en Boerderijkaas, exclusief voor Maaz Cheese. De medewerkers van Blok Kaashandel komen per 1 mei 2023 bij Maaz Cheese in dienst. Arie Blok, de eigenaar van Blok Kaashandel, gaat de selectie, rijping en orderpicking van Boeren- en Boerderijkaas en enkele andere specialiteiten tot in de perfectie uitvoeren. Maaz Cheese heeft hiermee een partner waarmee het segment Boeren- en Boerderijkaas in binnen- en buitenland kan worden ingevuld en uitgebouwd.

De volledige klantenkring van Blok Kaashandel wordt per 1 mei 2023 door Maaz Cheese vanuit Bodegraven belevd met een compleet assortiment, uiteraard inclusief Boeren- en Boerderijkaas. Maaz Cheese heeft in september 2019 een nieuw rijpings- en distributiecentrum in Bodegraven in gebruik genomen. Wekelijks wordt door ruim 180 Europese producenten kaas aangeleverd die haar weg vindt in de verschillende verkoopkanalen binnen en buiten Europa.



Nieuwe collega's bij De Kaasfabriek

De Kaasfabriek in Woerden, de specialist voor de (kaas)specialzaak, heeft de afgelopen weken het verkoopteam versterkt met twee nieuw verkoopmedewerkers. Gina Ernesto is in dienst getreden als junior accountmanager en Pieter Rijnveld is toegevoegd aan de verkoopbinnendienst.

Frisse en lichte zomerse salades

De mooie dagen komen eraan en daar horen frisse salades bij voor een heerlijke lunch in de tuin of een gezellige picknick in het park. Met deze Zwitserse AOP kazen – **Emmentaler AOP**, **Le Gruyère AOP**, **Tête de Moine AOP** – zorg je voor een extra smaakdimensie. Pimp je salades met wat kaas in *blokjes*, *staafjes*, *geschaafd* of in *krullen*.

Wat dacht je van een *Caesarsalade met roosjes Tête de Moine AOP op blaadjes rood witlof*, *salade van geroosterde groenten en blokjes Emmentaler AOP*, *pompelmoesvinaigrette (grapefruitvinaigrette)* of een *witlof-venkelsalade met Gruyère AOP*.

De echte, geen namaak

De oorsprongsbenaming «**Appellation d'Origine Protégée**» (AOP) geeft aan dat je te maken hebt met een kaas die voldoet aan de strenge kwaliteitseisen van de door het Zwitserse Ministerie van Landbouw opgestelde strenge lastenboeken. Het basisingrediënt is rauwe melk van hoge kwaliteit afkomstig van koeien die in de zomer vers gras, wilde kruiden en bloemen grazen en in de winter worden gevoerd met hooi. Het gebruik van additieven of GGO's is verboden. Melkproductie, bereiding en rijping op sparrenhouten planken vinden plaats in het gebied van oorsprong.

Lactosevrij

Bij het kaasmaken zit tijdens de wrongelvorming de meeste lactose in de wei die wegloopt bij het aftappen. De rest wordt verwijderd tijdens het rijpingsproces. Het wordt omgezet in melkzuur.

Emmentaler AOP

Deze kaas, vernoemd naar het dal van de Emme-rivier in het kanton Bern, wordt tegenwoordig in zo'n 110 dorpskaasmakerijen geproduceerd volgens voorouderlijke recepten en processen. In de bereiding van de kaas worden naast melkzuurbacteriën ook propionzuurbacteriën aan de melk toegevoegd. Deze geven de kaas zijn typische nootachtige smaak en dankzij de verschillende temperaturen en de vochtigheidsgraad van



de kelders produceren ze tijdens de rijping koolmonoxide, waardoor gaten in de zuivel ontstaan.

De Emmentaler AOP heeft een laag zoutgehalte van 0,5 g per 100 g kaas zonder dat de smaak eronder lijdt.

Le Gruyère AOP

Deze populaire harde kaas wordt sinds 1115 volgens het traditionele recept, overgedragen van generatie tot generatie, in 155 dorps- en 55 alpenkaaskaasmakerijen geproduceerd in de omgeving van het stadje Gruyères in het kanton Freiburg, maar ook in de kantons Vaud, Neuchâtel, Jura en in sommige gemeenten van het kanton Bern. Na het pekeldbad worden de wielen regelmatig ingewreven met zout en water. Dankzij dit vocht ontwikkelt zich een plakkerige korstlaag («morge» in het Frans) bestaande uit een groot aantal micro-organismen die een belangrijke rol spelen in het rijpingsproces en de aromaatwikkeling.



Tête de Moine AOP

Tête de Moine AOP, letterlijk 'monnikshoofd', werd oorspronkelijk in het klooster van Bellelay in de Berner Jura geproduceerd. Deze halfharde cilindervormige rauwmelkse kaas met zijn delicaat ivoorwitte tot bleekgele zuivel smelt als het ware in de mond. Deze kaas wordt niet gesneden, maar met een speciale schaaaf, de Girolle®, tot fijne roosjes gedraaid. Door het schaven komt een groter oppervlak van de kaas in aanraking met de lucht. Dit verandert enerzijds de structuur van het zuivel en bevordert anderzijds de volle ontplooiing van de aromatische smaak.

Je vindt deze recepten en vele anderen op www.kaasuitzwitserland.nl



Bellini Cocktail Originale

De Bellini is een vermaarde klassieke cocktail, uitgevonden in Harry's Bar in Venetië. Het recept is in 1948 bedacht door Giuseppe Cipriani, destijds de bartender van de wereldberoemde bar. Het deed hem denken aan de geschilderde zonsondergang op het schilderij van de 15e eeuwse schilder Giovanni Bellini. Om een perfecte Bellini te maken kneus je een witte perzik tot fluweelachtige puree (niet blenderen).

Voeg daarna een paar druppels sap van wilde frambozen toe voor de kleur. Neem 1/3 deel perzik puree en 2/3 Prosecco.

Meng en serveer gekoeld. Gebruik flûtes of wijnglazen voor het meest feestelijke effect. Is dit je allemaal teveel werk dan kies je voor de kant en klare Originale Bellini van Canella. Sinds 1988 produceert de familie Canella de enige echte Venetiaanse Bellini cocktail.

De Canella's gebruiken hun eigen Prosecco en hun eigen gekweekte en met de hand geplukte witte, vlezige Maria Bianca perziken.



Goed om te weten:

De Bellini cocktail wordt gebotteld zonder toevoegingen van kleur- en smaakstoffen, suiker of conserveringsmiddelen.

Is glutenvrij, caloriearm en bevat slechts 5% alcohol.

Exact zoals je de cocktail zelf in een hippe cocktailbar zou bestellen.

Saluti!



Wilt je weten hoe Bellini smaakt? Dat kan!
Vraag een gratis proefpakket aan en ervaar het succes van de klassieke cocktail.

Jos Rijnaarts | Edisonweg 14 | 1821 BN Alkmaar
072 511 85 37 | info@jr.nl

Foto: Jelle de Jong



Samenwerking Vogelbescherming en De Fryske

Kaasmaker de Fryske en Vogelbescherming Nederland gaan samenwerken om meer vogelvriendelijke zuivel in de supermarkt te krijgen. Samen willen ze ervoor zorgen dat meer zuivelproducenten vogelvriendelijk aanbod ontwikkelen en dat retailers daar flink meer ruimte in de schappen voor maken.

Kaasmaker de Fryske en de Vogelbescherming hebben hetzelfde doel: een einde maken aan de stille lente op het boerenland. Dat kan alleen als melkveehouders meer ruimte aan de natuur gaan geven, waardoor weidevogels kunnen terugkeren.

Piet Spoorenberg van de Vogelbescherming: "Zulke boeren zijn er wel, maar nog veel te weinig: minder dan 5% van alle zuivel in de supermarkt is 'vogelvriendelijk'. De enige manier om dat percentage flink omhoog te krijgen, is als iedereen in de zuivelsector samenwerkt."



Zeeuwsche Zoute bouwt aan de toekomst

Zeeuwsche Zoute wil een nieuwe zoutziederij bouwen in Bruinisse. Om dit te realiseren is het bedrijf een crowdfunding gestart. De zoutziederij puilt uit en daarom staat er een verhuizing naar een nieuwe locatie in de haven van Bruinisse op de planning. Dit is dichterbij de bron van het product: de Oosterschelde. Het wordt een plek waar door nieuwe technieken als een van de weinige zoutziederijen zonder fossiele brandstof ambachtelijk zeezout kan worden gemaakt.

En: Na een eerdere lancering van de zoutsmaken Wakame en Zeekraal aan het begin van 2021, introduceert Zeeuwsche Zoute nu ook 100% Wakame en 100% Zeekraal. Bij deze varianten wordt er geen zeezout toegevoegd. Zo kun je met minder zout toch de zilte Zeeuwse smaak aan je gerecht geven.

www.zeeuwschezoute.nl

Zuidvruchten (2)

In mijn column in Lekkernijver 86 had ik het onder andere over de gezondheidsaspecten van zuidvruchten. Hieronder benoem ik wat specifieke eigenschappen van enkele zuidvruchten.

Vijgen

In vergelijking met verse vijgen bevat de gedroogde variant meer kcal per 100 gram. Doordat aan de gedroogde variant veel vocht is onttrokken, blijven relatief meer suikers over. Vijgen bevatten de meeste vezels van de zuidvruchten, en het meeste calcium, wat belangrijk is voor de opbouw en het onderhoud van botten en tanden. En vijgen bevatten weinig natrium en juist veel kalium, wat gunstig is voor de bloeddruk.

Dadels

Verse dadels zijn minder zoet, smaken juist meer naar honing en zijn minder plakkerig. Ook de dadels bevatten veel kalium wat goed is voor de bloeddruk. Vaak wordt er gedacht dat er aan dadels een suikerlaagje wordt toegevoegd, maar het zijn de natuurlijke suikers van de dadels die zorgen voor de glans en het plakkerige.

Abrikozen

Er zijn gezwavelde, ongezwavelde en zure abrikozen. Abrikozen worden bij het drogen bruin. Om ze weer oranje te laten kleuren, worden ze soms gezwavelde. De ongezwavelde abrikoos is dus bruin, is natuurlijk en daardoor zachter van structuur; de smaak is voller en zoeter. Zure abrikozen hebben door de hoge hoeveelheid kalium en andere aanwezige stoffen een gunstig effect op de bloeddruk.

Pruimen

Pruimen staan erom bekend dat ze goed zijn voor de stoelgang, maar de precieze reden hiervoor is nog niet bekend. Hoewel de vruchten veel vezels bevatten zijn er waarschijnlijk ook nog andere stoffen in dit product die voor het laxerende effect zorgen.

Rozijnen

Rozijnen en krenten zijn beide gedroogde druiven. De kleur van de rozijnen hangt af van het soort druif dat gebruikt wordt. Krenten komen van een speciaal druivenras (gerelateerd aan het Griekse Korinthe) en smaken droger en zuurder dan rozijnen.

De kleur van rozijnen varieert van licht geel (gemaakt van de witte druif) tot blauwe en bruine rozijnen (van blauwe, pitloze druiven gebruikt). De Sultana is de meest bekende soort. Na het plukken worden de druiven in een oplossing geweekt waardoor de velletjes gaan scheuren en de druif makkelijker verdroogt. Hierna worden ze gewassen en worden de steeltjes verwijderd.

Martijn Droog
Ondernemer Noten
& Zo, Zutphen



Soms niet blaffen

Milieu-uitdagingen, economische en politieke bewegingen, marktontwikkelingen, machtsverhoudingen, lobbytrajecten, betekenisvorming van 'sociale' media, ik bewonder de ondernemers die het volgen, erbij blijven en zelfs meedoen. Het is de meesten niet (vaak) gegeven om de tijd en de energie op te brengen. Het is vaak ook niet te volgen.

Als jurist begrijp ik het bestaan van sommige regels niet, maar ik heb weleens gehoord dat regeldruk toeneemt wanneer je onbegrijpelijke regels begrijpelijk wil maken. Neem nu de arbeidsmarkt. Niemand kan genoeg werknemers vinden, deze generatie bepaalt graag zelf waar en wanneer ze werkt. Werk is slechts een deel van het leven dat moet worden geleid, ook tijdens werktijd. En toch kondigt het kabinet aan dat oproepcontracten weer verder zullen worden beperkt. De regels weer strenger. Ook in de detailhandel waar sinds jaar en dag de behoefte aan flexibiliteit voornamelijk een werknemersbelang is.

Het gevaar is dat je cynisch wordt en blijft. Het voordeel van de advocaat is dan wel dat een cynische inslag de altijd partijdige inzet wat vergemakkelijkt. Het woord "cynisme" komt van het Griekse woord "Kunikos" dat "honds" betekent. Een advocaat zwerft rond als een hond, eenzaam en onafhankelijk, maar trouw aan zijn baas. Blaffend bij gevaar.

Maar blaffen en bluffen zijn echt verschillend. Ik blaf pas bij een verdedigbaar standpunt. Laatst vroeg een klant mij hard te blaffen in de verwachting dat de tegenpartij, een zieke zaterdaghulp, oproepkracht, nul uren zelfs, met een advocatenbrief wel zou afdruipe. Uit angst voor de hond. De werknemer was twee weken ziek en vond dat ze recht had op loondoorbetaling bij ziekte. Voor meer dan 0 uren.

En dan ben ik van partijdig ineens onafhankelijk. Advocaat is een vrij beroep. Ik weigerde mijn klant een harde afwijzende brief. Ik legde uit dat ik hier krom niet recht kon blaffen. Een betere oplossing lag voor de hand. Deze zaterdaghulp was precies dat en meer wilde ze ook niet. Die kreeg dus een contract voor 8 uur en zou daarnaar ook bij ziekte worden uitbetaald. Dat deed de werkgever voorafgaande aan de ziekte al en een deel van de ziekteperiode werd gedekt door de verzekeraar. De werkgever had daarmee nu een vaste arbeidskracht waar hij ook op kon rekenen. Tegen een lagere ww-premie. De werknemer keerde na een maand hersteld en tevreden terug. Iets meer kosten, iets meer tijd, iedereen kon in de spiegel kijken en was uiteindelijk tevreden. Geen wetwijziging nodig in deze nu al bijzonder veeleisende wereld. Woef.

Jurry Teunissen is als advocaat gevestigd in VC Advocatuur, voor ondernemers in het mkb.



Vijftig jaar Voets

Vijftig jaar geleden begon Cor Voets aan zijn ondernemerschap. Het bedrijf is inmiddels een aantal verschillende ondernemingen verder en Cor werkt nog steeds met liefde en plezier bij Voets Specialiteiten. Begin maart, tijdens het Voets Fine Food Festival in Veghel werden Cor en Marij Voets in het zonnetje gezet. Op de portretfoto van links naar rechts zoon Bram, Cor, Marij en zoon Don.



Overname Foodelicious door Voets Specialiteiten

Op 11 april 2023 is door de rechtbank in Rotterdam het faillissement van Foodelicious Store BV en Foodelicious Wholesale BV uitgesproken. Voets Specialiteiten heeft aan de curator kenbaar gemaakt geïnteresseerd te zijn. Op 10 mei kwam het bericht dat Voets daadwerkelijk de nieuwe eigenaar is geworden van het merk Foodelicious en alle overige relevante activa. Deze producten gaan worden aangeboden via de website www.voetsspecialiteiten.nl. Ook facturering zal via Voets Specialiteiten lopen.

Blu 61 Vero Amore

Exclusief verkrijgbaar bij: **Naturalia**

discover our masterpieces www.lacasearia.com

WORLD CHEESE AWARDS

LA CASEARIA dal 1976 CARPENEDO

ZORGEN VOOR MENS, DIER & NATUUR... DAT IS ONS DNA!

MENS > Al vanaf het ontstaan van de Mekkerstee zorgen wij voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt en willen wij hen een goede dagbesteding geven. Zij werken mee in onze stal, kaasopslag, winkel en restaurant.

DIER > Goed voor onze geiten zorgen, onze boeren doen niets liever. Vers gras, vrij van bestrijdingsmiddelen, voldoende ruimte in onze potstal voor iedere geit met heerlijke wellnessborstels en in de zomer lekker de wei in! Als een geit goed in zijn vel zit geeft hij de beste melk!

NATUUR > Samenleven met de natuur, dat hoort er bij ons helemaal bij. Daarom zijn wij biologisch. Een grasland rijk aan kruiden, geen bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Daarom zijn er veel insecten en vogels in onze omgeving.

Laat u inspireren en bezoek onze boerderij!

Hofdijksweg 34, 3253 KB Ouddorp www.demekkerstee.nl

mekkerstee MET ZORG VOOR MENS, DIER & NATUUR

Mekkerstee Oud
Mekkerstee Italiaanse Kruiden
Mekkerstee was Biologisch Product van het jaar 2022
Onze geitenkaas is biologisch

♦ GROOTS VAN SMAAK ♦

LUTJEWINKEL

1916



- ♦ Hét Noord-Hollandse meesterwerk
- ♦ Bereid door de kaasmakers van Lutjewinkel
- ♦ Vakkundig op allerbeste smaak gerijpt

Meer informatie over Lutjewinkel1916? Telefoon: (0172) 630 100 e-mail: info@zijerveldfood.nl



Het 25ste BKKC, eind maart in Kasteel Woerden.



In het wit Gea van der Puijl en met de bloemen young talent Justin van Emstede.



Het bestuur en de drie beste proevers van buitenlandse kaas. Vlnr: Annelies van den Ende, Ingeborg van den Heuvel, Rik Breuker, winnaar Timme Helmes, Luuk Koopman, Wim Tiemessen en Marcel Verheul.



De nieuwe leden, met bloemen, tussen het bestuur. Vlnr: Niels Vermolen (Emmi Benelux), Iris Schot (La Chica del Queso), Marcella Botterblom (Hendrik & Marcella, Kenners in Kaas en Delicatessen, Breda), Martin Damhuis (Zuivelhoeve HQ) en Melvin Verwaal (Vandersterre).



Rondje van Schulp

Bestel bij uw groothandel of informeer bij onze verkoopadviseur.

Jaap (Noord): 06 - 22 65 29 93
 Frederik (Midden): 06 - 57 67 83 01
 John (Zuid): 06 - 20 95 03 94



Ook in Bio variant 

Schulp Vruchtensappen | Zandpad 76, Breukelen | www.schulp.nl

Timme Helmes wéér beste proever buitenlandse kaas

Eind maart werd voor de 25ste maal het Buitenlands Kaas Keur Concours (BKKC) gehouden. De jubileumeditie had in Kasteel Woerden een fraai onderkomen gekregen. Een recordaantal van 206 deelnemers testten er hun kennis van buitenlandse kaas. Begin mei werd de winnaar bekendgemaakt op de Voorjaarsbijeenkomst van het Kaasgilde.

Met 322 punten werd Timme Helmes voor de derde maal de winnaar van het BKKC, na eerdere overwinningen in 2015 en 2020. De tweede plaats was voor Luuk Koopman, winnaar in 2022. Rik Breuker, winnaar in 2002, 2006 en 2007 eindigde als derde.

De Young Talent Award, voor deelnemers die pas een jaar of korter in de branche werken, ging naar Justin van Emstede, met 261 punten. Zijn prijs is een cursus boordevol kaaskennis bij Gea van der Puijl Zuiveladvies.

Voor de Voorjaarsbijeenkomst was het Kaasgilde te gast bij FrieslandCampina in Wageningen. De gildelieden werden door het moederbedrijf van Zijerveld Cheese eerst ontvangen met een lezing over de voedingswaarde van kaas. Daarna kwamen verpakkingen aan bod. FrieslandCampina werkt hard aan het verduurzamen van verpakkingen. In 2025 wil het bedrijf dat alle verpakkingen recyclebaar zijn. Nu zijn al 95 procent van alle verpakkingen ontworpen op recyclebaarheid, maar de laatste meters zijn altijd het moeilijkst, weet ook FC.

Na een rondleiding was er ook nog een uiteenzetting over proefpanelen bij FC. Het bedrijf werkt met proefpanelen die worden samengesteld uit het eigen personeel. Slechts 8 procent van de medewerkers is in staat om een grote diversiteit aan

smaken onderscheidend genoeg te proeven om voor een plek in een panel in aanmerking te komen. En ja: vrouwen proeven doorgaans beter. Daarnaast zijn er voor kaas de echte kaaskeurders, die professioneel de afwijkingen in kazen kunnen herkennen, en een consumentenpanel, dat gewoon eenduidig moeten aangeven of iets lekker is of niet.

Na alle leerzame voordrachten was het tijd voor de intronisatie van vijf nieuwe leden (zie foto) en het uitroepen van de winnaar van het BKKC.

25 winnaars BKKC

1996 Piet van Leeuwen	2010 Ed Chavernac
1997 Betty Koster	2011 Wim Maassen van den Brink
1999 Aad Notenboom	2012 Jos Waaijer
2000 Erica van den Beld	2013 Tobias Geradts
2001 Betty Koster	2014 Michel ter Hart
2002 Rik Breuker	2015 Timme Helmes
2003 Wim van den Berg	2016 Wouter Koenkema
2004 Paul van Erp	2018 Toon Sarlet
2005 Ingeborg van den Heuvel	2019 Laura Visser
2006 Rik Breuker	2020 Timme Helmes
2007 Rik Breuker	2022 Luuk Koopman
2008 Betty Koster	2023 Timme Helmes
2009 Petra Captein	

STAPELGEK OP KAAS?

START JE EIGEN KAASWINKEL



Wij zoeken ondernemers voor:

- zelfstandige kaas- en delicatessenwinkels
- goedlopende winkels met stabiele omzet
- begeleiding is mogelijk



Wil je meer informatie?

Mail naar verkoop@kaashandelremijn.nl

Vanaf 1 juli: regels voor wegwerpplastic

Op 1 juli gaan nieuwe regels gelden voor het gebruik van wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten. Ondernemers worden verplicht hun klanten een extra bedrag te vragen voor voorverpakt drinken in bekens en eenpersoonsporties voorverpakt eten in bakjes.

Voor verpakt eten en drinken in de detailhandel en kiosk betaalt een klant extra voor wegwerpbekers en -bakjes. Dit geldt voor eten en drinken dat rechtstreeks uit de verpakking kan worden gegeten of gedronken. Denk hierbij aan een beker zuivel, een bakje met een maaltijdsalade, voorverpakte ijskoffie of een eenpersoonsbakje groente, fruit, snack of ijs. De regels gelden *niet* voor bekens en bakjes met voorverpakt eten of drinken dat klanten nog verder moeten bereiden, denk hierbij aan het opwarmen van magnetronmaaltijden, koken of braden. Het schillen en wassen van groente en fruit – zoals een portie snoepgroente in een vormvaste verpakking – worden niet gezien als verdere bereiding.

Welke bekens en bakjes vallen onder de regels?

Wel:

- Bekens en bakjes voor eenmalig gebruik, die plastic bevatten:
- Bioplastic.
- Toegevoegde polymeren om water- of vetafstotend te maken.
- Producten met een plasticvrij logo. Dit logo sluit het product niet uit van de regelgeving.

Voor bakjes geldt aanvullend:

- Het voedsel hoeft niet verder bereid te worden, zoals koken, ontdooien of verwarmen.
- Bakjes met voorverpakt eten: alleen eenpersoonsporties.
- Bakjes die ter plekke worden gevuld: geen volumegrens.

Niet:

- Herbruikbare bekens en bakjes, ook als ze uit plastic bestaan.
- Flexibele voedselverpakkingen, zoals zakjes, folies en wikkels. Let op: deels vormvast en deels flexibel valt wel onder de regelgeving.
- Plasticvrije materialen, zoals hout of papier waar geen plastic aan is toegevoegd. Let op: aluminium heeft een hoge milieubelasting en wordt daarom sterk afgeraden.

Verdere regels:

- Een ondernemer mag zelf bepalen welke meerprijs deze voor de wegwerpbekens of voedselverpakkingen voor eenmalig gebruik vraagt.
- De meerprijs van de plastic verpakking moet apart terug te vinden zijn op de kassabon.
- De 'opbrengsten' van de beprijzing mag door de ondernemers naar eigen inzicht geïnvesteerd worden in herbruikbare alternatieven voor de klanten, zo stelt de overheid.

Op www.vakcentrum.nl/verpakking kunt u onder andere een factsheet van het Ministerie van Infrastructuur en Waterstaat downloaden met regels en adviezen.

Duidelijk is dat een en ander nog nadere uitwerking behoeft. Heeft u vragen kijk dan op www.vakcentrum.nl/verpakking of neem contact op met het Vakcentrum.

Goedkopere energie: het kan weer, maar blijf alert

Veel ondernemers worstelen met hoge energiekosten. De afgelopen tijd zijn de prijzen gedaald, onder andere omdat veel mensen minder verbruiken en zonnepanelen installeren. Dat biedt kansen om via de spotmarkt een lagere energierekening te krijgen. Benieuwd of en hoe u kunt besparen? Vraag een gratis en vrijblijvende energiescan aan bij het Vakcentrum.

Heeft u een concreet voorstel liggen, lees dan op de Vakcentrum website wat u moet weten voordat u een energiecontract afsluit.

www.vakcentrum.nl/energie

Screen potentiële medewerkers (en waarschuw uw collega's)

Vakcentrumleden kunnen zich kosteloos aansluiten bij het Waarschuwingsregister Detailhandel. Zij kunnen dan via de website van het Waarschuwingsregister makkelijk nagaan of van een sollicitant een frauduleus verleden bekend is bij een ander deelnemend winkelbedrijf. Als dat onverhoopt zo is worden de contactgegevens van het referentbedrijf automatisch getoond.

Moet u een medewerker op staande voet ontslaan wegens diefstal, dan kunt u via de website een melding doen bij het Waarschuwingsregister Detailhandel. Het Waarschuwingsregister verzorgt vervolgens de aangifte bij de politie en zorgt voor de vermelding in het register om collega's te waarschuwen.

Het Vakcentrum is 'brancheloket' voor de aansluiting van mkb-winkeliers. Als u dus vragen heeft over de aansluiting of het doen van een melding kunt u contact opnemen met het Vakcentrum (0348) 41 97 71.

Aansluiting op het Waarschuwingsregister Detailhandel is gratis voor Vakcentrumleden. Ga voor meer informatie en aanmelden naar www.vakcentrum.nl/waarschuwingsregister.

Deze baan laat je niet gaan!

Op zoek naar medewerkers? Op <http://www.vakcentrum.nl/toolkitwerving> vindt u tips en hulpmiddelen zoals winkelposters en social media posts die u kunt gebruiken om de juiste kandidaat te vinden.



L'Amuse heeft nu ook in Amsterdam de ruimte



Vlak voor de kerstdrukte verhuisde L'Amuse in Amsterdam naar een nieuw pand, vier deuren verderop. Welke keuzes hebben Betty en Martin Koster gemaakt? Hoe ziet een topkaaswinkel anno 2023 eruit? En hoe gaat het in IJmuiden?

Ooit - rond 1988 - startte Betty Koster en later ook echtgenoot Martin een kaaswinkel in Haarlem. Tien jaar later komt de overstap naar Santpoort-Noord. In die veel te kleine winkel in Santpoort wordt ook een bloeiende export opgezet. Twaalf jaar lang buiten ze elke centimeter van de winkel uit. Ondertussen is ook een winkel in Amsterdam gestart, eerst aan de Stadionweg, later aan Olympiaplein 111. De export en horecaleveringen lopen ondertussen zo goed dat Santpoort in 2013 echt niet meer past. In de haven van IJmuiden huren ze aan de Halkade een fors havengebouw voor winkel, export, horecaleveringen en ontvangst van gasten. Weer vier jaar later vinden ze een uiteindelijke toplocatie aan de Dokweg in IJmuiden. Hier begint de groei pas echt goed. Natuurlijk is er een geweldige kaaswinkel, er is een magazijn voor de voorraad, er

zijn inmiddels vijf rijpingscellen (waarvan een door een glazen wand zichtbaar is voor de klant in de winkel) en er is flink de ruimte voor het klaarmaken van bestellingen voor export en horeca. Bovendien is er een riante Cheese Bar waar gasten onder andere van een kaasplankje kunnen genieten met thee, wijn of bier, en waar demonstraties, evenementen en proeverijen kunnen worden gehouden.

Betty: "We doen daar iedere maand een grote proeverij voor klanten. Het is een middagvullend programma van 12.00 tot 16.00 uur, waarbij we twintig kazen laten proeven met vier drankjes erbij, en bij elke kaas het verhaal erbij. Soms doen we het met een thema, of samen met een wijnleverancier. Klanten kunnen erop intekenen, en meestal is het snel vol." De winkel in IJmuiden loopt fantastisch. "We hebben een vaste clientèle die ons goed weet te vinden. Vrijdag, zaterdag en zondag zijn daar de topdagen. De rest van de week zijn we druk met de verwerking van de export en horecabestellingen. De vijf rijpingskamers maken het werken ook erg prettig. IJmuiden is niet gevestigd in een woonbuurt zoals Oud-Zuid in Amsterdam; klanten komen met de auto of de



Betty Koster

fiets. De klantenkring is zeer divers; deels de oude klanten uit Santpoort, die ons steeds zijn trouw gebleven, deels IJmuidenaren die ontdekt hebben dat we helemaal niet zo duur zijn vergeleken met de supermarkt, en heel veel mensen met een strandhuisje die allemaal langs onze winkel rijden. Veel huisjes worden verhuurd en hebben een kaartje met leuke winkeltips waar ook L'Amuse op staat vermeld."

Olympiaplein 125

Ondertussen is de winkel aan het Olympiaplein in Amsterdam ook aan zijn grenzen gekomen. Begin december is L'Amuse Amsterdam verhuisd naar Olympiaplein 125, vier winkelpanden verderop. "Dat moet je natuurlijk nooit doen hè, verhuizen in december, maar we wilden onze klanten graag voor de kerst in de rij binnen hebben in plaats van buiten." "We waren echt toe aan een ruimere winkel en we móesten een nieuwe toonbank hebben. Nieuwe toonbanken zijn tegenwoordig allemaal wat breder en dat paste niet in dat pand. Hier in de nieuwe locatie passen die toonbanken wel. Zo heel veel groter is het pand niet, maar in winkelruimte zijn we er

fors op vooruit gegaan, het is veel praktischer. Natuurlijk is de huur iets hoger en valt de investering van de verbouwing altijd vreselijk tegen. Maar we hadden een goeie aannemer en het resultaat is erg naar onze zin."

Alles nieuw

Welke keuzes maak je als je een topwinkel helemaal opnieuw kunt inrichten?

"De toonbank is het belangrijkste element in de winkel. Veel andere kaasspecialisten kiezen voor van die meeneemwinkels, waar alle kaas voorgesneden in folie ligt om de klant zelf te laten pakken. Je moet dus dubbel zo attractief zijn voor de klant als ze het niet zelf mogen pakken, want veel klanten vinden dat zelf pakken toch prettiger. Terwijl ik denk: je komt toch voor het advies en de kwaliteit? Dat zelf pakken kan je in de supermarkt ook. Ik heb een bloedhekel aan voorsnijden en voorverpakken. Dat doen wij niet. Ook niet op zaterdag. Het is mijn heilige overtuiging dat de consument dat ook juist wil, en dat hij het ook vertrouwt. En voorverpakken gaat gewoon ten koste van je kwaliteit." ➤



'We móesten een nieuwe toonbank hebben'



Niet aan de kaas komen

Een nieuwe inrichting zou ook kunnen zonder een bedieningscounter, een winkel waarin je met de klanten meeloopt. "Nee, dat willen wij niet. Ik wil niet dat mijn klanten aan mijn kaas komen. Ze mogen proeven, maar ze mogen niet gaan knijpen en ruiken. Dat mag alleen met het stukje dat we ze aanbieden om te proeven."

De winkeldeur zit in het midden van de gevel. Links van de deur loopt de toonbank met zachte kazen de winkel in. "De toonbank is heel lang. Als je dan wilt dat mensen tot achterin langs de toonbank lopen moet je daar je meest favoriete kaas leggen, bij ons de truffelbrie. Wie aan het eind van die toonbank komt ziet vanzelf ook de rest liggen. Maar we hebben het toch omgegooid, en het ligt nu weer zoals het hoort qua rijping: eerst de geitenkazen, die bloot in de koeling liggen, en niet in plastic, want dan gaan ze verzuren. Dan de witschimmels, de roodflora, de halfharde kazen en schaaap, en we eindigen de koeling met de blauwe kazen." Achter de toonbank is de zijmuur gevuld met Hollandse kazen en bergkazen. In de achterwand zit een ruit die een kijkje biedt in de rijpingscel. "Daar leggen we enkele bijzondere kazen met natuurkorsten. Dat oogt veel leuker dan een dichte wand; het straalt uit wat we doen."

Zo'n rijpingskamer kan ook het begin zijn van een verhaal om aan de klant te vertellen. Werkt dat in Amsterdam? "Inmiddels wel. De Amsterdammer heeft wel meer dan gemiddeld verstand van lekker eten, maar je kunt een verhaal bij je product aan ze kwijt. En er zitten hier veel expats; Fransen, Engelsen, Italianen, die veel meer dan Nederlanders geïnteresseerd zijn in wat ze proeven."

In het rechterdeel van de winkel staat een kleine toonbank voor traiteurassortiment en charcuterie. Een ander type toonbank, met een minder sterke luchtstroom, wat beter is voor het product.

Zwart plafond

"De toonbanken komen van Edmond. Zij denken heel erg mee en adviseerden ons het plafond zwart te maken. Maar het pand is vrij diep, zouden we dat nou wel doen? Maar we hebben er geen greintje spijt van. Het toont zo warm, en als je de rest vrij licht houdt, dan heb je er helemaal geen erg in." De vloer is licht van kleur, de versgroepen zijn met witte metrotegels bekleed, en het donkere plafond, de donkere kasten en de ledverlichting leggen de focus subtiel op de producten. Sfeervol en chique. De leverancier van de verlichting heeft hiervoor een keurig lichtplan verzorgd. "Die lichte vloer is wel gewaagd, want 's winters met regen en sneeuw sta je wel veel te dweilen. Maar je ziet wanneer het vuil is, dus je houdt het schoon. Je winkel blijft er dus schoner door."



Touchscreen

Opvallend is het touchscreen midden in de winkel. De wijnen uit het assortiment kun je hierop opzoeken, en per fles staat het verhaal achter de wijn beschreven en staan er adviezen voor een perfecte pairing met kaas. Met een QR-code kan de klant kan de informatie naar zichzelf e-mailen. Links en rechts van de deur zijn twee grote etalages, maar voor kaas is het geen goede plek. De gevel wijst weliswaar naar noord-noordwest, maar op een zomeravond kan de zon dan toch naar binnen schijnen. Dus liggen er dummies, kaasgerelateerde producten, grote wijnvaten en andere attributen. Links achterin is een kleine extra ruimte met twaalf tot veertien zitplaatsen, een kleine cheese bar. "Hier kunnen we klanten een kaasproeverij aanbieden, georganiseerd of gewoon een kaasplankje voor wie even gezellig wil zitten. Maar we maken er niet te veel tamtam over, want de ruimte is beperkt, zeker wanneer meerdere stellen gezellig willen kletsen. Daarnaast gebruiken we het voor presentaties voor horecaklanten, of voor gasten van een hotel verderop."

Assortiment

L'Amuse kan in Amsterdam minder kaas kwijt dan in IJmuiden. Het assortiment bevat nu 280 tot 300 soorten, in de oude winkel waren dat er 200. In Amsterdam ligt dan weer meer charcuterie dan in IJmuiden. "Vooral de Fransen en Italianen



'Thassia en Juliette hebben grote belangstelling, ze staan te trappelen'

kopen allemaal die rauwe hammen en salami's en droge worst. We hebben hier niet voor niets twee snijmachines staan, want op zaterdag is dat gewoon echt nodig. We hebben natuurlijk Brandt & Levie, maar ook de Haarlemse worstenmaker Hans Cordemeijer, kleinschalig en zeer goed gemaakt. Voor zijn assortiment gaan we nog een aparte stelling inrichten."

Champagne en thee

Mooi in het wijnassortiment is de champagne van Koechlin. "De oom van de eigenaar is de ontwerper van de Eiffeltoren. Alleen heeft die daar nooit de credits voor gekregen. De jongste dochter trouwde met een Nederlander, en die zei: jullie zijn gek dat je daar niks mee doet. Nu gaan sommige flessen vergezeld van een stukje kant met een klein Eiffeltorentje eraan. En nu is Koechlin de champagne van dat Eiffeltorentje geworden. En ook mooi: ze zoeken zelf hun afnemers; je kunt hem niet overal krijgen."

"Wat we ook graag wilden in de winkel was een vrieskast voor de kaascroquetjes van Holtkamp. Maar ook andere soorten liggen erin, en huisgemaakte quiches en Flammkuchen, wat vegan ijs en bladerdeeg." Naast de vrieskast staat een koelkast voor gekoelde wijnen. In stellingkasten staan verder



olijfoliën, azijnen, toast, confitures, karamel, honing en chocolade, en thee... Opvallend is het zeer beperkte aanbod thee, terwijl Betty Koster toch juist zo goed kan uitleggen hoe mooi thee bij kaas past. Ze geeft er zelfs workshops voor in Sri Lanka in de School of Tea. In IJmuiden was het theeassortiment van Dilmah toch veel breder weggezet? "Dat klopt. Maar bij ons in IJmuiden staat de winkel op zichzelf en hier in Amsterdam heb je allerlei koffie- en theewinkels om je heen."

Dorp

"We doen veel demonstraties. Midden in de winkel kunnen we een tafel plaatsen waar leveranciers op vrijdag en zaterdag kunnen demonstreren, met wijn, charcuterie, chocolade of olijfolie bijvoorbeeld. Dat werkt enorm goed. Als onze champagne er staat verkopen we op een dag 1200 euro champagne."

"Oud-Zuid is toch een beetje een dorp op zich. De klantenkring varieert hier van oude mensjes met een rollator die voor twee onsjes kaas in plakjes komen, tot mensen met oud geld die gewoon superrijk zijn. En er wonen veel artiesten, die ik soms zelf niet eens herken, maar als ze de winkel uit zijn dan praten de andere klanten erover." ➤

VOETS
SPECIALITEITEN

The Finest in Food

Ben je opzoek naar meer inspiratie voor thema presentaties?

Bezoek onze website www.voetsspecialiteiten.nl
Of maak een afspraak voor een bezoek aan onze showroom

@voetsspecialiteiten /voetsspecialiteiten T: +31 (0) 73 54 96 881

"Uiteindelijk is het goed geweest om begin december weer open te zijn. Met kerst hadden de klanten de nieuwe winkel alweer ontdekt; de rijen stonden tot achter in de winkel, met een wachttijd tot anderhalf uur. Maar iedereen bleef gewoon wachten. En we hebben mandjes bij de deur, waardoor iedereen tijdens het wachten zijn mandjes kon vullen."

Toekomst

IJmuiden is met de export, de horeca, de productie en de Cheese Bar met evenementen toch wel de plek waar Betty en Martin het meest te vinden zijn. Amsterdam wordt geleid door een goede bedrijfsleider, Jasper de Graaf. "En als je een goede bedrijfsleider hebt moet je hem loslaten." Betty en Martin zijn voorlopig nog wel actief in het bedrijf. Maar de toekomst ziet er al heel mooi uit. Hun twee dochters, Thassia en Juliette, hebben grote belangstelling voor het bedrijf van hun ouders. "Ze staan te trappelen", zegt Betty. "Martin is nog steeds druk met administratie en ikzelf ben nog sterk betrokken bij de productie, maar heel langzaam zijn we aan het bouwen om straks het stokje te kunnen overgeven. Ze hebben beiden hun eigen delen in de organisatie waar hun belangstelling ligt; de een is meer van de horeca en de winkel en de show, de ander is meer van de webshop, de export. Het is een cadeautje als het allemaal zo goed past." ◀

L'Amuse

Olympiaplein 125
1077 CX Amsterdam
www.lamuse.nl



Met Brabantse gezelligheid adviseer en ondersteun ik jou bij de verkoop van de lekkerste kazen.

Christel

Adviseren doe ik in alle eerlijkheid en met aandacht voor jou. Ook zet ik graag ieder in z'n kracht.

Bert

Met een frisse blik sta ik altijd voor jou klaar. Ik help je graag ambitieuze plannen waar te maken.

Jelle

Mijn kracht is mijn passie en kennis over kaas. Deze kennis deel ik graag met jou en jouw verkoopteam.

Edward

Persoonlijk contact, uitgebreide verkoopondersteuning, marketingmateriaal op maat én de beste kazen van hoge kwaliteit. Dat maken onze mensen bij Treur Kaas voor jou mogelijk. Scan de QR-code om te ontdekken wat we voor jou kunnen betekenen.

TREUR KAAS
ieder zijn kracht

Treur Kaas - www.treurkaas.nl - 0348-688941 - info@treurkaas.nl



Kaas voor het behoud van het Brabants landschap

De Duinboeren in het gebied rond de Loonse en Drunense Duinen zetten zich al jaren in voor het behoud van het natuurgebied. Met de aangescherpte visies op landbouw en natuur hebben ook zij in 2019 die inzet versterkt, met mooie streekproducten en eigen Brabants Duingoed kaas. Nota bene in Frankfurt goed voor een Grand Gold award. Een fraaie kaas, ook voor buiten Brabant.



Midden in Brabant, tussen Waalwijk, Den Bosch en Tilburg, ligt een enorme zandvlakte, omgeven door naaldbossen, heide, weilanden en moerassen. De zandvlaktes zijn ontstaan in de late Middeleeuwen, deels door bewuste verwoesting van de begroeiing tijdens de Tachtigjarige Oorlog. In 1921 werd het door aankoop al in bescherming genomen door Natuurmonumenten. In 1995 is het gebied benoemd tot Nationaal Park De Loonse en Drunense Duinen. 170 agrarische bedrijven rond het duingebied hebben zich destijds verenigd in stichting Overlegplatform De Duinboeren. De organisatie probeert de natuur in het gebied te bewaren en hun bedrijven zo aan te passen dat de natuur en de omgeving er zo goed mogelijk van profiteren. Het zijn veelal kleinschalige bedrijven, met een lange band met het gebied hebben. Gedreven, met respect voor de omgeving en altijd zoekend naar de verbinding tussen boer, land, natuur en inwoners.

De laatste jaren is de druk op natuur en landbouw verder vergroot. Met een nieuwe Gebiedsgerichte Aanpak hebben de Duinboeren in 2019 een nieuw initiatief gestart om hun producten te verkopen onder het kwaliteitslabel Brabants Duingoed – van de Duinboeren. Met de verkoop van producten en diensten onder dit label zoeken de boeren de verbinding met de mensen die in het gebied wonen, werken en recreëren om zo het gebied rondom de Loonse en Drunense Duinen mooi en waardevol te kunnen houden.



35 ondernemers zijn lid van Brabants Duingoed en brengen hun producten en beleefactiviteiten (bezoek de boer of een boergondische wandeling) direct aan de man. Ook hebben veertien melkveehouders zich verenigd in Coöperatie Duinzuivel. Een deel van hun melk wordt gebruikt om kaas te produceren die verkocht wordt in eigen winkels, in boerderijautomaten en in delicatessenwinkels in de eigen regio. De boeren brengen de kaas zelf naar de afnemers. Het idee van deze korte keten is zo weinig mogelijk schakels te hebben en producten allereerst in de eigen regio te verkopen omdat daar de binding tussen het product, het landschap en de boer het sterkst is. Andere ondernemers van Brabants Duingoed zijn in recreatie gestapt, zoals campings en een pluktuin, of in tomaten- of aspergeteelt.

Boeren die deelnemen aan Brabants Duingoed zijn daarvoor gecertificeerd. Gezamenlijk zetten zij een extra stap op de duurzaamheidsladder. Bijvoorbeeld voor natuur, biodiversiteit, water, milieu, energie, educatie, zorg of dierenwelzijn.

'De verbinding tussen boer, land, natuur en inwoners'



Brabants Duingoed Kaas

Veertien melkveehouders uit het landschap rondom de Loonse en Drunense Duinen maken samen een regionale en onderscheidende landschapskaas van de beste melk die ze zelf produceren. De samenstelling van de grond in het gebied zorgt voor een calciumrijke melk. De melk wordt niet afgeroomd en de kaas wordt op ambachtelijke wijze gemaakt bij kaasmakerij Hollandsche Meesters in Rhenen. Er worden verschillende kazen gemaakt. Onder het label Brabants Duingoed is er een lijn Goudse kaas (jong belegen, belegen, extra belegen en oud). Ook zijn er varianten met fenegriek en een kruidenkaas met onder andere daslook en venkel. Daarnaast is er een natuurkorstkaas met de naam Brabantse Schone.

De kazen wegen 8 tot 9 kilo. Ook de gecoate kazen zijn iets kleiner dan de gebruikelijke 12 kilo voor goudse kazen. ➤

“Dat hebben we bewust gedaan, om ze handzaam te houden en onderscheidend”, stelt Frederiek van Lienen, als Projectleider Zuivel betrokken bij Duingoed.

Een deel van de opbrengst van de kaas wordt gebruikt om het landschap, de natuur en de biodiversiteit in het gebied te onderhouden. Zo is onder andere 10.000 vierkante meter

'Voor de boer blijft een eerlijke melkprijs over'

bloemenstrook rondom de weilanden van de veertien melkveehouders aangeplant voor een betere biodiversiteit en een verfraaiing van het landschap. Daarnaast zijn er plannen voor kikkerpoelen, insectenhôtels en nog meer.

Tegelijk blijft er voor de boer een eerlijke melkprijs over. Dit komt ten goede aan het voortbestaan van het agrarisch gebied en de verbetering van de leefomstandigheden voor de dieren. De koeien lopen in de wei met kruidenrijk gras. Het veevoer is deels zelf verbouwd en is divers: het is verrijkt met veldbonen, tarwe en voederbieten. Zo wordt een lagere voetprint bereikt, betere biodiversiteit, meer dierenwelzijn en mooiere, rijkere melk.

Grand Gold

Dat de coöperatie niet zomaar kaas maakt blijkt uit de prestigieuze Frankfurt Trophy, waar Brabantse Schone de hoogste onderscheiding Grand Gold heeft gewonnen. Uit een



verkiezing van 380 kazen is de kaas als beste Nederlandse kaas beoordeeld. En dat, terwijl de kaas nog maar kort op de markt is. Wat heeft het winnen van de prijs betekend voor het collectief?

Van Lienen: “Met name veel zichtbaarheid, voor de natuurkorstkaas. Vooral speciaalzaken in de regio hebben door deze prijs interesse gekregen om onze kazen op te nemen in hun assortiment, omdat het een sterke waardering is voor de kwaliteit van de kaas. Ook het feit dat we een landschapskaas zijn, een kaas die door hem te consumeren een steun is voor het behoud van het landschap, maakt het interessant voor de winkels en de consumenten. Het is én een goede kaas, én hij is goed voor het landschap. Het product, de boer en het landschap versterken elkaar, wat zorgt voor een goede regionale basis. Maar een kaas als Brabantse Schone is wel zó gemaakt dat hij ook aantrekkelijk is voor kaaswinkels in andere regio's van het land.”

Toekomst

Wat zijn de volgende stappen voor Brabants Duingoed? “De organisatie wil verder professionaliseren. Tot nu toe is het zeer goed aangeslagen; het wordt voor de regio nu veel meer zichtbaar dat de boeren in het landschap horen en dat daar producten bij horen die én lekker zijn én een ondersteuning voor de boer en het landschap zijn. Dat verhaal loopt nu drie jaar en daar beginnen we nu de resultaten van te zien.

Dat geldt ook voor het verhaal van de kaas. De komende tijd zullen we meer gaan groeien. Met de zuivelboeren bekijken we nu waar we onze kazen verder kunnen afzetten. Er zijn nu zeventig verkooppunten in de eigen regio. We willen gaan opschalen om de distributie landelijk te maken. We hebben nog heel veel melk die verkaasd kan worden, dus veel groeipotentie.”

'Brabantse Schone is ook aantrekkelijk voor andere regio's'



Prachtige koeien, prachtige kaas

Gelijk maar alle troeven op tafel: Lakenvelder Kaas is een rauwmelkse kaas met natuurkorst, van de rijke melk van één, bijzonder koeienras. Prachtige koeien, prachtige kaas. En een bijzonder verhaal van de maker ervan: Jens van Leeuwen (20).

Kaashandel Jens van Leeuwen, aangenaam. Met een leeftijd van 20 jaar zeer waarschijnlijk de jongste zelfstandig kaasmaker van Nederland. Na zijn middelbare school volgt Jens de beroepsopleiding voor melkveehouderij. In de klas is hij de enige van wie zijn ouders geen boerderij hebben. "Mijn ouders hebben een kaaswinkel in Den Haag. Ze zeiden altijd: ga doen wat je leuk vindt. Als jongetje kwam ik vaak op een boerderij en de omgang met de dieren vond ik het leukst. Maar de eisen zijn zeer streng en een bedrijf overnemen is zeer kostbaar." Na zijn opleiding gaat hij een jaar werken: twee dagen per week in de winkel van zijn ouders, drie dagen op een boerderij. Zijn schoonvader houdt een twintigtal Laken-

velders, als hobby. En de vraag dient zich aan: is er eigenlijk ook kaas van Lakenvelders? Jens gaat hardop dromen: in Friesland is een melkveehouder met 120 Lakenvelders. En in Rhenen staat kaasmakerij Hollandsche Meesters, van kaasmaker Hans Boot, een oude bekende van zijn vader. "Mijn vader was dan ook een van de eersten om nieuwe kazen aan te kopen toen Hans Boot zijn kaasmakerij begon. Vaak ben ik meegegaan om daar nieuwe kaasexperimenten te proeven. Ook dat heb ik altijd al interessant gevonden."

27 wielen

In juni 2021 koopt Jens 2000 liter melk en maakt er met Hans Boot in Rhenen kaas van. "We hebben een proefbatch gemaakt met drie typen kazen: een natuurkorst, een natuurkorst met coating, en gecoate kaas uit een kuip. Het is een nieuwe kaassoort, van enkel Lakenvelder melk, en ik wilde dus eerst zien wat de verschillende behandelingen met de smaak van de kaas zouden doen." In augustus 2021 staat hij met een stand voor de winkel van



zijn vader en verkoopt hij zijn kazen aan de klant. "Toen zag ik dat de mensen toch wel het meest belangstelling hadden voor de kaas met natuurkorst. Hij springt er veel mooier uit tussen alle gecoatete kazen in de winkel. Daarop heb ik de keuze gemaakt om alleen met de natuurkorst verder te gaan."

In november 2021 start Jens met zijn kaasproductie. Elke week rijdt hij zelf naar Friesland om 2000 liter melk op te halen bij de familie Hoekman. In Rhenen maken ze er 27 wielen van ongeveer 8 kilo van.



Duurzame koe

Het idee van kaas van Lakenvelders ontstaat via zijn schoonvader, maar Jens ziet ook het bijzondere van dit koeienras. "Het is een sterke en duurzame koe en ze hebben een vriendelijk karakter. Ze kunnen zich goed redden op basis van een sober rantsoen, ze hebben geen krachtvoer nodig, ze kalven makkelijk (dat kunnen ze gewoon zelf in de wei), ze zijn nooit ziek en kunnen goed tegen winterweer. En ze zijn gewoon heel erg mooi. Het is een puur natuur koe, en een dubbeldoelkoe, goed voor hun melk en hun vlees, waardoor ook de stiertjes welkom zijn. De koeien zijn niet doorgefokt op melkproductie. Een Lakenvelder koe geeft zo'n 5000 liter per jaar, wat hem voor melkproductie minder rendabel maakt. Maar de melk zit hoog in eiwit en vet, waardoor de kaas zeer smaakvol wordt."

Lakenvelders zijn inderdaad prachtige koeien, die altijd direct worden herkend in een weiland. Begin jaren zeventig was de soort bijna uitgestorven; er waren toen nog zo'n 250 runderen over. Inmiddels is het ras weer uitgebreid en zijn er zo'n 3000 in Nederland.

Rauwmelks

"Ik heb gekozen voor een kaas van rauwe melk. Daar ben ik mee opgevoed. De productie van rauwmelkse kaas vindt in Nederland steeds minder plaats, omdat we te bang zijn voor een afwijking, en ik vind dat we dit in ere moeten houden. Ik

gebruik microbiologisch stremsel, dus vegetarisch. De wrongel gaat niet in kaasvaten, maar we gebruiken de Zwitserse manier met twee ringen in het doek. De hoogte is altijd hetzelfde, de grootte van de kaas varieert soms iets. Deze methodiek wordt ook gebruikt bij veel kazen van Meester Affineurs, de kazen die ook in Rhenen worden gemaakt. Verder wilde ik wel met mijn kaas onderscheidend zijn van de andere kazen uit de kaasmakerij. Ik wilde daarom geen letterreliëf in de rand, maar heb gekozen voor een groot etiket met een Lakenvelder erop, omdat dat het unieke is van deze kaas."

Twaalf weken krijgen de kazen de rust om te rijpen, wat maakt dat de kaas tussen jong belegen en belegen in zit. De distributie doet Jens zelf, soms door het zelf naar een winkel te brengen, maar verzenden kan ook via een koerier. Ook in België wordt Lakenvelder Kaas inmiddels verkocht. Jens raakt al zijn kazen makkelijk kwijt. Soms houdt hij er wat over, maar de week erna belt België dan, of Fromagerie Kef, en die kunnen er zo 15 of 20 tegelijk bestellen.

Bacterie

In het voorjaar van 2022 heeft Jens een paar maanden geen kaas gemaakt. Een bacterie in de melk maakte dat de kwaliteit niet kon worden gegarandeerd. Thermiseren zou het probleem wel verhelpen, maar de meeste klanten waarderen de kaas juist om zijn rauwmelkse karakter. En de smaak van de kaas wordt er toch anders van, concludeert Jens. Dus liever even niet leveren dan niet goed leveren. Inmiddels is de oorzaak gevonden en is het probleem verholpen. "Het heeft wel wat kazen gekost eer we het doorhadden. Ik heb er natuurlijk ook van geleerd; ik meet de melk veel meer en doe vaker een proefboring. Gelukkig weten de afnemers van rauwmelkse kaas dat het ook wel eens fout kan gaan. Ik neem dat risico en zij weten dat."

Uitbreiden

De vraag is groot genoeg, en Jens wil op korte termijn uitbreiden naar twee of meer batches per week. Vier dagen per week werkt hij als zzp'er bij Hollandsche Meesters. Een halve dag van die vier is ingepland voor het ophalen van de melk.

Naast zijn eigen kaas maakt Jens ook andere kaas en verricht hij andere werkzaamheden voor het bedrijf.

"Ik moet nog een hoop leren. Ik heb inmiddels ook een kaascursus gedaan bij Gea van der Puijl, een vrouw met heel veel verstand van kaasmaken en zuivel. Verder leer ik enorm veel waar ik nu werk. Dus mijn toekomst ligt voorlopig nog wel bij Hollandsche Meesters. Ik vind ook dat dat een bedrijf is waar unieke dingen worden gemaakt en waar unieke, mooie dingen aan zitten te komen, ook voor mijzelf. En heel misschien ooit in een verre toekomst, kan ik beginnen met mijn eigen koeien..."

'Begin jaren zeventig was de Lakenvelder bijna uitgestorven'



81% kans dat Ellen haar volgende verjaardag kan vieren



19% kans van niet

Op dit moment geneest 81% van de kinderen met kanker. Dat moet en kán beter. Het is ons doel om 100% genezing te halen. Helpt u mee? Met uw steun is onderzoek naar kinderkanker mogelijk en dit is hard nodig. Word donateur, steun KiKa éénmalig of kom in actie. Ga naar www.kika.nl



Uw steun is dus hard nodig



Maandag 5 juni 2023: Branche-Event Foodspecialiteiten

De bekendmaking van Nederlands Beste Foodspecialiteitenwinkel, Beste Foodspecialist Kaas van de Boer en Beste Foodspecialist Noten vindt dit jaar plaats op het water. Op het luxe schip Oceandiva wachten elf foodspecialiteitenwinkels op het verlossende woord...

Op maandag 5 juni 2023 vindt het Branche-Event Foodspecialiteiten plaats, en dit keer op een bijzondere locatie: het grote luxe schip 'Oceandiva' in Amsterdam vormt het podium voor een evenement met een heel andere inslag dan eerdere jaren. Naast de bekendmaking van de winnaars van de Nationale Competities staat de Stichting Foodspecialiteiten Nederland ook stil bij het 25-jarig bestaan van de Certificering Foodspecialiteitenwinkels. Reden voor een extra groot feest.

De presentator van de avond is Gaston Starreveld. Het feest wordt opgeluisterd door optredens van Mart Hoogkamer en de Leidse coverband 'The Day After'. De deelnemers worden onthaald op eten, drinken en een groots kaasbuffet. Het wordt

een feest in foodfestivalsfeer met allerlei foodcorners waar de lekkerste hapjes en drankjes kunnen worden geproefd.

Vanaf 18.30 uur is de ontvangst op de Oceandiva, waarna om 19.00 uur de avond start. De avond is alleen toegankelijk op uitnodiging. Gecertificeerde winkels, sponsors en andere genodigden hebben inmiddels een uitnodiging ontvangen.

Voor deelnemers: De Oceandiva ligt aangemeerd bij Steiger 14 (De Ruijterkade) achter Amsterdam Centraal Station. In de omgeving zijn meerdere parkeergarages aanwezig. Het is ook gemakkelijk om met het openbaar vervoer te komen.



Mart Hoogkamer.



Gaston Starreveld.



The Day After.

Hoofdsponsors





Sponsors







Donateurs







Delinuts De Kaasfabriek MAAZ CHEESE Roodbonter Kaas Wijngaard Kaas

Gastrovino Vaneker, Enschede

Michiel en Hanneke Vaneker hebben in Enschede een fraaie Gastrovino-winkel van 130 vierkante meter in winkelcentrum Het Stroink, met in pandig een kleine brasserie met 24 stoelen.

Begin 2020 zijn ze in het nieuwe pand getrokken, precies het moment dat corona alle horeca onmogelijk maakte. Gelukkig mocht de winkel wel openblijven. Hiervoor zat Gastrovino Vaneker in een pand een stuk verderop in het winkelcentrum. Michiel nam daar in 2013 de zaak van zijn vader over (Jos Vaneker, ooit mede-oprichter van Sans Fin, dat later met Delivers uitgroeide tot Gastrovino). De samenwerking met Gastrovino zorgt voor continu activiteit op de winkelvloer, de winkelier wordt ontzorgd in zijn inkoop en collega-ondernemers staan altijd klaar voor vragen en tips. Het nieuwe pand heeft een Gastrovino-uitstraling, maar het interieur is een eigen ontwerp van Michiel. Opvallend zijn de fraaie stalen frames met hout die samen met het baksteenmotief een gezellige robuustheid geven. De winkel biedt kaas, salades, charcuterie, wijn, bier, noten, zoetwaren, Twentse streekproducten en veel aanvullend assortiment. Gastvrijheid is de specialiteit. Er wordt de tijd genomen om met klanten mee te lopen en hen waar nodig te adviseren. Met deze nieuwe opzet wilden Michiel en Hanneke aan de winkel meer blurring en beleving toevoegen. Dat is goed gelukt; de maandelijkse evenementen zitten vol. Er is een professionele keuken, er zijn veel wijn-spijs-avonden met een kok die een vijf gangendiner verzorgt met passende wijnen of bieren, en er zijn wijnmasterclasses en bierproeverijen. De brasserie geeft met de horecavergunning en deze activiteiten een extra aanvulling op de winkel, want natuurlijk is alles wat geproefd wordt in de winkel te koop. De kaart biedt koffie en thee met gebak, lunch, high-tea, high-wine en high-beer, en een aantrekkelijk borrelmenu. De kaart van de brasserie sluit altijd aan op de (thema)producten in de winkel. Het effect is dat klanten makkelijker komen met een hogere besteding.

Gastrovino Vaneker
Michiel en Hanneke Vaneker
Veldhoflanden 5B
7542 LA Enschede
www.gastrovinovaneker.nl



Kaasgenoten, Etten-Leur

Kaasgenoten draait om Hollandse kaas, chocolade en noten. Maar ondernemer Colin Cornel schenkt er ook uitstekende koffie.

Bij binnenkomst zie je een brede counter met ruim 60 soorten Hollandse kaas. Rechts in de hoek staat een ruim aanbod noten en zoutjes, honing, jam en dipjes. De wijnhoek heeft een aantrekkelijk assortiment, met onder andere wijn van het huis Salentein uit Argentinië. Ook de cadeaupakketten - die je ook zelf kan samenstellen - zien er fraai uit. De noten worden vers gebrand en geleverd door Edwin Schreff uit Zeist, de kazen worden geleverd door Corné Vonk uit Stolwijk. Voor de stellingen met noten staat een grote stamtafel met acht stoelen, bij de wijn staat een kleine tafel. Hier kun je ontspannen een lekkere cappuccino drinken of een overheerlijke tosti eten. Bovendien wordt bij lekker weer het terras uitgezet. Colin is de winkel in de coronatijd gestart en is nu twee jaar open. Het pand heeft lang leeggestaan als extra opslagruimte, totdat Colin nieuw leven in de brouwerij blies. Inmiddels is het een bruisende winkel die alle dagen van de week geopend is. Het vvo is 88 meter en het team staat zeven man sterk. Colin heeft eerder een winkel in Delft gehad, daarna werkte hij bij Van der Valk Exclusief. Met gastvrijheid en klantencontact zit het dus wel goed. Bij elke aankoop krijgen klanten een voucher mee voor een gratis tweede kop koffie of thee. Hierdoor genieten ze gelijk van de kwaliteit van de koffiebonen van Hesselink of de thee van Peeze. Combineer je kop koffie of thee met gebak van de echte bakker Van Disseldorp aan de overkant. Zo steunen ondernemers elkaar. Daarnaast is de winkel een kans voor veel klanten om gezellig bij te kletsen en de gastvrijheid te ervaren, terwijl ze tegelijk in de winkel rond kunnen kijken.

Kaasgenoten BV
Colin Cornel
Bisschopsmolenstraat 81
4876 AJ Etten-Leur
www.kaasgenoten.nl



Het Oude Zuivelhuis, Haarlem

Maarten van Oeffel nam in 2018 speciaalzaak Het Oude Zuivelhuis over. Een pand met inderdaad een lange historie in de zuivel, en nota bene in de buurt waar hij zelf opgroeide.

Met de hulp van het geweldige team paste hij de winkel op verschillende punten aan aan de vraag van de moderne consument, maar liet de ziel van het pand intact. Het assortiment werd aangevuld met verschillende topproducten en twee eigen kazen: Haerlems Beleg en Haerlems Ontzet (met Jopen Quadrupel gemaakt door Joris Mathijssen). In 2021 werd zijn winkel uitgeroepen tot Beste Foodspecialiteitenwinkel van Nederland.

“Toen was dat een geweldige verrassing; het idee was eerst eens meedoen en proberen in 2023 in de finale heel ver te komen. De lat ligt dus hoog voor dit jaar. Het was voor ons moeilijk meetbaar wat die overwinning heeft betekend voor de omzet, omdat het midden in de coronaperiode viel. Wel hebben we gezien hoe fantastisch alle klanten hebben gereageerd. En we hebben die week 750 flessen wijn cadeau gedaan aan de klanten als bedankje, en daar plukken we nu nog de revenuen van.”

In deze laatste twee jaar is de winkel weer verder verfijnd met kleine stapjes. Een nieuw kassasysteem, ledverlichting in heel de winkel, fotoprints op de deuren, nieuw schilderwerk en deels nieuw tegelwerk. Op de lijst met klusjes staan nu nog wat kleinere zaken die buiten de gewone winkelvoering vallen.

“Het belangrijkste van deze winkel vinden onze klanten de ongedwongen sfeer. Het team en ik voelen ons daar heel prettig bij. Haarlem is een flinke stad, maar in deze wijk heerst een dorps karakter. Zo’n 80 procent van de klanten zijn bij naam bekend bij het personeel en er is een informele omgang. Mijn groenteboer in Heemstede kan zes keer in één zin ‘meneer’ tegen me zeggen. Dat zul je hier niet horen. Het is veel meer ‘je’ en ‘jij’.”

Het Oude Zuivelhuis

Maarten van Oeffel
Kleverparkweg 2
2023 CE Haarlem
www.hetoudezuivelhuis.nl



Zuivelhoeve, Heerenveen

Mark en Vanessa Manshande hebben een bijzondere geschiedenis. Mark komt uit een ondernemersfamilie, werkt acht jaar bij de landmacht, en doet daarna de hotelschool. Vanessa werkt tien jaar in logistiek bij de luchtmacht en daarna bij UPC (Ziggo). Beide hebben ze ook een passie voor lekker eten en drinken en gastvrijheid, en een passie die nu in hun Zuivelhoeve-winkel naar voren komt.

Zo’n winkel als die in Barneveld, van Jan Jaap en Inge Overeem, die ze kennen uit de tijd dat Mark de hotelschool volgde, zo’n soort winkel zoeken Mark en Vanessa. Zij gaat zelfs stagelopen om het gevoel te ervaren. Mark: “Zo hebben we de Zuivelhoeve-organisatie leren kennen, een heel fijne club. Zelf kwamen we al van bij Zuivelhoeve Leeuwarden. We hebben de organisatie laten weten dat dit ook iets voor ons zou zijn.” In 2018 Zuivelhoeve Heerenveen te koop. Dit is een grote kans.

In vijf jaar tijd hebben Mark en Vanessa zich de winkel helemaal eigen gemaakt. Sinds 2018 is er best wat veranderd. Er wordt meer boerenkaas en kaas van de boerderij verkocht. Het assortiment groeit ook met de smaak van de consument mee, zoals in buitenlandse kaas. Mark: “We proberen de sterktes van onze medewerkers in te zetten. Een van hen heeft een passie voor buitenlandse kaas en iemand anders voor speciaal-bieren. Zo vult het team elkaar aan en stralen we nog meer passie uit.” Vanessa: “Kaas en noten zijn de basis van de winkel, maar de sfeer maakt dat klanten graag terugkomen. We denken graag mee met de klant.” Elk hoekje in de winkel heeft zijn eigen fraaie presentatie. Opvallend in het assortiment zijn de Grutte Pier, een 60 kilo jumbo van boerderij De Gelder in Tijnje, en de grote stapel Skyltger vooraan in de winkel, een kaas die hier bijzonder gewild is. Ook de andere Friese streekproducten krijgen hier flink de ruimte.

Zuivelhoeve Heerenveen

Mark en Vanessa Manshande
Dracht 53
8442 BL Heerenveen
www.zuivelhoeveheerenveen.nl



Wij rijpen
kaas tot in
perfectie



De oude kaas specials van Weydeland zijn uniek. Deze kazen worden volgens familie-recept gemaakt en krijgen een speciale rijping. Daardoor ontwikkelt een karakteristieke smaak en een krachtig aroma. Oude kazen die Flink, Rijck & Unieck zijn van smaak.

TREUR KAAS
ieder zijn kracht

Treur Kaas | 0348-688941 | info@treurkaas.nl | www.treurkaas.nl



BESTEL EEN GRATIS MARKTKAART MET KORTINGSCODE:

50x70ACTIE23

Gratis is dan ook écht gratis, ook zonder verzendkosten.

**Maak je eigen prijskaarten eenvoudig en snel op
marktkarten.nl**

Zelfklevende etiketten?

✓ Vanaf 50 stuks

✓ 5 dagen levertijd



Bestel hier
je etiketten



eshuis.nl

Mail: webstore@eshuis.nl
Bel: +31 5 29 438 195
WhatsApp: +31 6 10 005 529



WILT U MEER RENDEMENT UIT UW WINKEL?

SLUIT U AAN BIJ ALEXANDERHOEVE!

Één grote organisatie waar u centraal de inkoop doet, die de marketing en bevoorrading regelt en ook uw administratie en personeelszaken verzorgt. Waardoor u écht bezig kunt zijn met verkopen in uw mooie winkel. Dat is wat Alexanderhoeve voor u kan betekenen.

In de afgelopen jaren heeft een aantal ondernemers met een eigen kaas- en delicatessewinkel zich al bij Alexanderhoeve aangesloten, zoals onlangs nog Kaas Aan Zee in Noordwijk.

Wilt u weten wat wij voor u kunnen betekenen? Neem dan contact op met Theo van Dijk via 06 - 5313 0439 of e-mail ondernemer@alexanderhoevekaas.nl

Of vraag vrijblijvend onze kennismakingsbrochure aan. Acquisitie n.a.v. deze advertentie wordt niet op prijs gesteld.

www.alexanderhoevekaas.nl Alexanderhoeve kaas en noten

Finalist Foodspecialiteitenwinkel 2023

Hof van Heusden, Heusden

Theo en Petri Nieuwenhuis hadden tien jaar lang een kleine groente- en fruitspecialzaak in Heusden. In 2016 maakten ze de overstap naar het pand van de voormalige supermarkt, waarmee het vvo van 35 naar 280 meter ging.

Het assortiment werd veel breder: groente en fruit, kaas en zuivel, vlees en vleeswaren, maaltijden en salades en ten slotte kruidenierswaren en delicatessen kregen elk ongeveer een vijfde van de omzet. De laatste jaren hebben ze verschillende categorieën toegevoegd en uitgebreid: veel speciaalbiere, handgemaakte chocolade truffels en verse noten, en steeds meer nieuwe delicatessen zoals exclusieve Italiaanse noga op basis van honing in plaats van suiker, in 45 smaken, en al net zo exclusief Turkish Delight in 50 varianten, allebei eigen import.... Boerenkaas komt van lokale kaasboerderij Hoefhuys uit Genderen. Streekproducten krijgen sowieso extra aandacht. Theo en Petri hebben een hoek van de zaak ingericht met producten die je normaal niet aantreft in een foodspecialiteitenwinkel, zoals toiletpapier of schoonmaakmiddelen. De stad Heusden heeft al jaren geen supermarkt meer en dat assortiment is een service aan de klanten, die hiervoor anders een flink eind moeten rijden: de basis in non-food en alles in vers. Zo houden ze de stad levendig. Bovendien doen een paar honderdduizend toeristen jaarlijks de stad aan, waaronder veel watersporters die het prettig vinden hier ook boodschappen te kunnen doen. De winkel telt zo'n 6500 producten. En bij 6000 producten hebben Theo en Petri het verhaal waarom ze dit verkopen en waarom geen andere producten. Leveranciers worden geselecteerd op hun betrokkenheid bij het product, en dat maakt dat er wel vijftig verschillende zijn. Theo en Petri draaien de winkel met z'n tweeën, zes dagen per week. En dat gecombineerd met de zorg voor vier jonge kinderen. En toch ziet de winkel er zeer strak uit. "Maar", zegt Theo, "als je het bijhoudt is het niet zo veel werk."

Hof van Heusden
Theo en Petri Nieuwenhuis
Hoogstraat 1
5256 AW Heusden
www.hofvanheusden.nl



Kaas van Daan en meer, Alkmaar

Kaas van Daan en meer behoort tot de beste kaaswinkels van het land. Met de bekroning vorig jaar, toen de winkel werd uitgeroepen tot de beste Kaasspecialzaak van Nederland en Daan en Jolanda Blankendaal het Gouden Kaasmes eindelijk mee naar huis mochten nemen.

Door die overwinning zijn ze overladen met reacties van klanten, en kaasliefhebbers uit het hele land (zelfs uit Breda) wisten de winkel te vinden.

Dit jaar is er de finaleplek bij de Foodspecialisten in Kaas van de Boer. Jolanda: "We zijn de laatste jaren alleen maar meer aandacht gaan geven aan boerenkaas. Meer erover praten in de winkel en klanten uitdagen door ze nieuwe dingen te laten proeven. Ook meer boeren bezoeken, nieuwe boeren toevoegen en meer kennis overdragen." Daan: "Zeker in deze tijd moet je je goede producten echt verkopen. Mensen zijn heel gevoelig voor dierenwelzijn, voor gezondheid, voor CO2-uitstoot. Dan hebben wij met onze biologische boeren een product dat daar goed bij past." Jolanda: "We kiezen onze boeren bewust uit op hun duurzame bedrijfsvoering. En boerenkaas uit de eigen regio is sowieso duurzamer, en daarom is het een specialisme bij ons. Omgekeerd vinden de aangesloten boeren het ook mooi dat hun kaas bij de beste winkel van Nederland wordt verkocht."

De competitie gaat dit jaar ook over Kaas van de Boerderij; ook gethermiseerde kazen vallen onder de groep. Daan: "De groep wordt daarmee groter, maar het verhaal van de branche naar de consument is nog steeds zeer verwarrend. 'Echte Boerenkaas' is een veel duidelijker verhaal. Wij blijven het uitleggen aan de klant, maar onze echte specialiteit is toch de echte boerenkaas."

Toppers in de winkel zijn natuurlijk de Boeren Goudse Opleg en Remeker, maar ook de biologische Ruyge Weyde, de boeren Edammer van Sjaak en Lia Koopman en de eigen boerenkaas-lijn van Kaas van Daan.

Kaas van Daan

Daan en Jolanda Blankendaal
N.G. Piersonstraat 45
1814 VB Alkmaar
www.kaasvandaan.nl



Renkema Kaas, Amersfoort

Jarenlang voerde Piet Renkema de kaaswinkel aan de Leusderweg in Amersfoort. Inmiddels is de winkel overgegaan naar zoon Pieter, en zoon Wouter zal vanaf 1 januari 2024 aanstaande mede-eigenaar worden, al werken de twee nu ook al als twee ondernemers nauw samen. Renkema Kaas is een specialist voor heel de regio.

Onder Piet zat de winkel al vele malen bij de besten van Nederland, en dat is nu niet anders. Boerenkaas en Kaas van de Boerderij zijn enorm belangrijk in het assortiment en ook dit jaar is de winkel goed voor een finaleplaats. "Ambachtelijke kazen van de boerderij, ook in het buitenlandse assortiment, dat is waarom we in deze wedstrijd zitten. Een Italiaan of Fransman die in Nederland op vakantie is geweest zal moeten toegeven dat we hier in Nederland ook prachtige zachte boerenkazen maken. Zoals Fransje, van Mathilde's Kaas uit Kockengen. Of de biologische boeren Grutte Grise van Doetie Trinks uit Jubbega. Of Machedoux van Hanneke Kuppens. We waren al goed in boerenkaas, maar de laatste jaren is het alleen maar beter geworden. We zijn verdergegaan waar mijn vader was gebleven." De winkel was ooit een franchise-zaak, maar de naam Renkema Kaas is allang een begrip geworden, hoewel veel klanten het ook gewoon hebben over 'Piet', of nu 'Pieter'. "De eigen naam maakt ook dat mensen ons niet meer zien als onderdeel van een keten. En we hadden wel wat vrijheid als franchisers, maar niet zo veel als nu. We hebben nu rechtstreeks contact met veel van onze boeren. En sommige boeren willen niet eens leveren aan een organisatie, maar enkel aan winkeliers die hun kazen zelf komen halen." Zoals de mooie biologische kaaslijn van familie Van Vliet. Of Remeker, waar Pieter af en toe met de bakfiets zijn kazen gaat ophalen. "Hoe duurzaam wil je het hebben?"

Renkema Kaas

Pieter Renkema
Leusderweg 116 -II
3817 KD Amersfoort
www.renkemakaas.nl



in Zuid-Holland begint de weg naar succes

Graeff van Blesckens

Ook als Graskaas leverbaar..



OOK ALS
PRIVAT LABEL
KAAS
LEVERBAAR

MAAZ
cheese



De lekkerste biologische kaas

- ✓ Het lekkerste 100% Biologische kaasassortiment
- ✓ GMO- en E-nummervrij
- ✓ Van kruidenrijk grasland, zonder bestrijdingsmiddelen
- ✓ Met meer ruimte voor de koe
- ✓ Geen gebruik van kunstmest
- ✓ Minimaal tot geen gebruik van antibiotica
- ✓ 100% biologische kruiden en specerijen
- ✓ In zeezout gepekeld



MAAZ Cheese B.V. | +31 (0)172 55 3000 | maazcheese.nl

DE NOTENBEURS
PREMIUM QUALITY
Noten & Zuidvruchten



SPECIALIST EN
GROOTHANDEL
IN *noten* EN
ZUIDVRUCHTEN



Nijverheidscentrum 24
2761 JP Zevenhuizen
+31 (0)180-63 70 63
orders@notenbeurs.nl

Via social media op



NOTENBEURS.NL

Wij rijpen
kaas tot in
perfectie



De oude kaas specials van Weydeland zijn uniek. Deze kazen worden volgens familierecept gemaakt en krijgen een speciale rijping. Daardoor ontwikkelt een karakteristieke smaak en een krachtig aroma. Oude kazen die Flinck, Rijck & Unieck zijn van smaak.

TREUR KAAS
ieder zijn kracht

Treur Kaas | 0348-688941 | info@treurkaas.nl | www.treurkaas.nl

Finalist Foodspecialist Kaas van de Boer 2023

De Kaaswereld, Roelofarendsveen

In 2018 werd de winkel van Richard en Olga van Klink verkozen tot beste specialist in boerenkaas (en streekproducten). Sinds die tijd is er veel veranderd. Zoon Jelle is in de winkel komen werken (opvolging?!).

In 2021 kwam het pand naast de winkel vrij, waardoor De Kaaswereld fors heeft kunnen uitbreiden. Op bijna een dubbele winkelvloer is het assortiment uitgebreid in alle bestaande groepen. Een verdubbeling van het aanbod in wijn en noten, en een forse groei in kaas. Kaas is goed voor 65 procent van de omzet, wijn en noten doen allebei 12 procent. Boerenkaas is de groep waar deze winkel zich mee onderscheidt. Sinds de uitbreiding liggen er meer soorten en meer boeren op de planken. Alleen al in jong belegen boerenkaas heeft de klant keuze uit vier soorten; vijf soorten in belegen, extra belegen en oud. Allemaal op verschillende manieren gemaakt. De winkel is ijzersterk in het informeren van de klant over de kaas. Elke kaas is voorzien van een kaart met een foto van de boer, logo's van boerenkaas of kaas van de boerderij, GTS- of BOB, eventueel lactosevrij of biologisch en informatie over boerderij en productie. Zeer overzichtelijk en goed uitgevoerd; foto's en ontwerp zijn van Olga. "We zijn zeer scherp op de correcte aanduiding, want de boerenkaas politie woont om de hoek en komt regelmatig langs", grapt Richard over kaasmaker Marije van der Poel. Trots in het assortiment is de boerenkanjer van Jos van de Geest, nu gemaakt door Patricia Langenveld, de vrouw van Jos' neef Piet; wielen van zestig kilo van gethermiseerde melk, bekroond met Cum Laude. Richard koopt ze met vijf tegelijk. Het ondernemerschap komt ook tot uitdrukking in de Boer en Kaas Fietsroute die Olga en Richard hebben opgezet in samenwerking met kaasboerinnen. Fietstochten langs de kaasboerderijen in de omgeving, om de lokale producten bekender te maken en de verkoop te stimuleren.

De Kaaswereld

Richard en Olga van Klink
Noordplein 9
2371 DA Roelofarendsveen
www.dekaaswereld.nl



Zuivelhoeve by Kaashuis Tromp, Egmond aan den Hoef

Drie jaar is Luuk Koopman (30) nu de ondernemer in de Zuivelhoeve in Egmond aan den Hoef, in winkelcentrum De Driehoek, waar mooie food-speciaalzaken en een Albert Heijn een goede trekkracht op de consument hebben.

Deze Zuivelhoeve heeft een breed aanbod op 60 meter winkelvloer. Luuk is een ondernemer met kennis van zaken; vorig jaar was hij winnaar van het Buitenlands Kaas Keur Concours, dit jaar werd hij tweede. Bij de Nationale Competities was hij vorig jaar finalist in Speciaalbieren, dit jaar dingt hij mee naar de titel Beste Foodspecialist Noten. Het assortiment bevat bijna het hele aanbod van Zuivelhoeve; alleen voor vleeswaren kan de klant terecht bij de slagerij ernaast. Sinds maart van dit jaar heeft hij zijn kassa meer naar achteren verplaatst, waardoor de klant meer de winkel in komt en zo een beter zicht krijgt op het hele assortiment. Ook heeft hij zijn notenbranders naast de notenbalie geplaatst, om de versheid te benadrukken. Buitenlandse kaas en bieren zijn uitgebreider, en ook noten krijgen steeds meer ruimte. "Met noten kan een speciaalzaak zich onderscheiden van het aanbod in de supermarkt of de marktkraam. Je kunt er ook je eigen touch aan geven, door de noten iets langer te branden of juist iets korter, droger branden of juist iets vetter. Wij branden vrij droog, en dat wordt goed ontvangen door onze klanten. Sinds mijn vijftiende brand ik al nootjes en je leert het steeds verder perfectioneren." De kracht van deze winkel als notenspecialist zit hem in de basis, zegt Luuk. "Altijd de beste kwaliteit, en vers gebrand. Macadamia's altijd in stijl nul. Amandelen en pinda's altijd in de beste kwaliteit. We gaan niet voor de prijs. Je ziet vaak dat ondernemers steeds meer pinda's in hun macadamiamix doen en steeds minder macadamia's. Wij houden altijd dezelfde verhoudingen aan. Je klant heeft dat echt wel door."

Zuivelhoeve by Kaashuis Tromp

Luuk Koopman
Nieuwe Egmonderstraatweg 7
1934 PA Egmond aan den Hoef
www.zuivelhoeve.nl



KAASBoutique, Hoogvliet Rotterdam

Jarenlang hadden Ron en Ank van Beek een restaurant (Antichic) en een lunchroom (Cappuccino Rotterdam) in hartje Rotterdam. Zeer populair bij veel Rotterdammers en zakenlieden. Smaak, gastvrijheid en beleving waren de sleutelwoorden.

Corona gooide alles echter overhoop. Een jaar geleden vonden ze een nieuwe weg in KAASBoutique Hoogvliet. Met dezelfde kernwaarden, maar nu zonder personeel en niet meer 's avonds werken. Veel horecaklanten van toen weten nu ook hun winkel te vinden. Geen woorden maar kazen is de slogan van de winkel. Toch wordt er genoeg geklets en geprapt met de klanten, maar ook is er een luisterend oor.

Ron en Ank hebben de winkel hun eigen touch meegegeven. Kaas is het belangrijkste product, met daarna noten en wijn. Die wijn heeft een eigen invulling, mooie, bijzondere flessen waar soms best een prijskaartje aan mag hangen.

Noten zijn het in het eerste jaar steeds beter gaan lopen; die omzet is gegroeid van 10 naar 15 procent van het winkeltotaal. Het geheim: vers branden en alleen de beste kwaliteit, en dat is heel goed zichtbaar voor de klant: joekels van cashews, grote, zeer smakelijke rozijnen in de studentenhaver en prachtige macadamia's. De kaas Rotterdamsche Oude is natuurlijk flink aanwezig ("die haal ik bij Dick"), maar ook de bijpassende notenmelange. Heel eigen is de Roffa Mix: macadamia, pecan, pistache en cashew: de vier duurste noten, gekruid met echte gedroogde truffel, knoflook en chili. Zeer populair. "Veel klanten hebben hier best wat te besteden. En soms komen ze ook van verder weg, en gaan ze gerust met honderd euro boodschappen de deur uit." Het zijn klanten die de winkel de omzet gunnen. Maar Ank timmert ook flink aan de weg met sociale media; elke week een filmpje op Insta, TikTok en Facebook. Op en top ondernemers, met verstand van smaak.

KAASBoutique

Ron en Ank van Beek
In de Fuik 15 q
3192 HD Hoogvliet Rotterdam
www.kaasboutique.nl



ONTDEK DE LOKALE PARELS UIT HET HELE LAND

ONTDEK NU ONS ASSORTIMENT

Wie Nederlandse kaas kiest kan putten uit een enorme rijkheid aan keuze. Zo heeft elke streek zijn eigen specialiteiten. Kazen waar niet alleen finesse, maar bovenal de lokale trots van afspat. Specialiteiten van ambachtelijke makelij die je normaliter niet snel tegenkomt, maar wel naar op zoek bent. Met Kaas van Hier komen de beste, lekkerste en meest bijzondere regionale kazen bijeen. Het zijn de verborgen romige parels uit iedere windstreek, gemaakt met liefde voor het vak door lokale kaasmakers in kleine aasmakerijen. Passie die je proeft, in onze kazen uit alle windstreken. Een unieke aanwinst voor elk assortiment.



Friese Ooister Skylger Kaas van Hier
Frieze Ooister Skylger Friese Ooister en Twentse Bunkerkaas

Meer weten? Neem contact op met Zijerveld voor meer informatie. Telefoon: (0172) 630 100 | info@zijerveldfood.nl



Finalist Foodspecialist Noten 2023

De Notenwinkel van Zeist, Zeist

De Notenwinkel van Zeist, met een café en een terras en met de noten- en chocolade-productie in het zicht van de klant, is al jaren een succes.

Toen tijdens corona het café gesloten bleef is de pakkettenproductie sterk gegroeid. Tot eind 2022 barstte de winkel uit zijn voegen, zo groot was de productie voor derden geworden, waaronder grote, volumineuze klanten. Sinds begin dit jaar is de productie voor alle business-to-businessklanten ondergebracht op een externe locatie van 1000 vierkante meter. Dat was het moment dat de vloer, de muren en het interieur van de winkel en het café weer konden worden opgefrist. De enorme productie met zo veel medewerkers had zijn sporen nagelaten. Het heeft de winkel weer de broodnodige rust en ruimte gegeven en maakt dat het café en de verkoop weer geheel tot hun recht komen. Ondernemer Edwin Schreff: "We hebben van het café weer een huiskamer gemaakt met een (pvc-) houten vloer, en een antracietkleurige (pvc-) tegelvloer in het winkeldeel. Dit moest eerst allemaal op orde zijn voor we mee konden doen met de winkelverkiezing. Bovendien moeten alle puntjes van de bedrijfsvoering weer op de i gezet worden. We denken soms dat we het heel goed doen, maar een adviseur van FoodBase wijst je toch op de zaken die soms beter kunnen." Partner Angelique van Dongen (ze zijn inmiddels getrouwd!) is erg goed in het sturen van zulke verbetertrajecten. De specialiteit van deze notenwinkel? De winkel heeft ruimte voor drie prachtige counters, voor ongebrand, gebrand/ongezouten en gebrand/gezouten. "En kwaliteit", stelt Schreff. "Kwaliteit is een specialiteit. We hebben een keer drie weken lang geen pinda's verkocht omdat we de goede kwaliteit niet konden leveren. De vaste klanten die elke week voor pinda's komen heb ik wel laten proeven, zodat ze het begrepen. We doen het goed, of niet."

De Notenwinkel van Zeist
Edwin Schreff
Eerste Hogeweg 73
3701 HJ Zeist
www.denotenwinkelvanzeist.nl



Ik wil geen medelijden, ik wil zaken met u doen.

U weet ongetwijfeld dat bedrijven die maatschappelijk verantwoord ondernemen, ook vaak succesvoller zijn. Ik wil u daarom een voorstel doen. Net4kids zorgt voor een concreet kinderplichtproject dat aansluit bij de visie van uw bedrijf. En in ruil daarvoor ontvang ik uw financiële support. Deal? Laten we verder praten op www.net4kids.org



Colofon

Lekkernijver is een initiatief van het Vakcentrum en wordt uitgegeven door de Stichting Foodspecialiteiten Nederland. Blekerijlaan 1, 3447 GR Woerden
T 0348 419 771
F 0348 421 801
E info@foodspecialiteiten.nl
I www.foodspecialiteitenwinkels.nl



Vormgeving
Dock35 Marketing

Druk
Print2Pack, Duiven

Lekkernijver is gedrukt met bio-inkt op FSC®-mixed credit papier.



© 2023. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze publicatie mag in enige vorm of op enigerlei wijze worden vermenigvuldigd of vastgelegd zonder voorafgaande toestemming van de uitgever. Uitgever, redactie en auteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, maar kunnen niet instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. Uitgever en auteurs aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen op grond van deze informatie.

Hoofredactie
Rick Brantenaar, Stichting Foodspecialiteiten Nederland

Redactie en productie
Blad in Bedrijf
Fruitlaan 1, 6515 CA Nijmegen
T 06 55 77 24 92
E leokoomen@gmail.com

Medewerkers aan dit nummer:
Rick Brantenaar, Saskia Brattinga, Martijn Droog, Patricia Hoogstraaten, Leo Koomen, Gea van der Puij, Evelien de Ruijg, Silvia van Schaik, Jurry Teunissen.

Advertenties
Dock35 Media
Frank Roosenbeek
T 0314 355 830 (direct)
F 0314 355 800 (algemeen)
E frank@dock35media.nl



Ons rijpingsproces is een uniek samenspel tussen mens en natuur.

Michu, KALTBACH grotmeester

Alleen de beste kazen komen in onze beroemde zandstenen grot terecht...

Dankzij het natuurlijke vocht dat het kwarts in de rots opslaat, biedt onze zandsteengrot de perfecte omstandigheden voor het affineren van de kaas en geeft het een sublieme textuur en subtiele, pittige smaak. Door het borstelen, zouten en draaien van de kaas zorgen onze grotmeesters ervoor dat elke kaas zijn onmiskenbare karakteristieke smaak ontwikkelt. Ontdek en ervaar ons veelzijdige assortiment.



Volg ons via
@emmicheesen1



Gerijpt door onze
grot en kaasmeester.

