

# De snijkeuken van **Rungis** Zelf snijden is lijden!

Continu is groente- en fruitspecialist Rungis in het Nederlandse Barendrecht bezig met innovatie en verder professionaliseren. Een mooi voorbeeld is de snijkeuken waar sinds jaar en dag wordt gewerkt volgens de hoogste certificeringen, en met succes!

"Ik weet nog goed hoe we vijfendertig jaar geleden in onze toen heel kleine groentewinkel zijn begonnen, als een van de twintig eersten, met het snijden van groenten. Een piepklein keukentje met de meest basic apparatuur erin. Niemand deed dat toen in de groentebranche en de klanten wisten ook niet echt wat ze ermee aan moesten." Zo vertelt Gert Jan Zonneveld Plek samen met zijn vrouw Francis, eigenaar van het inmiddels 140 man grote bedrijf.

"Nu, met de steeds krapere arbeidsmarkt, zie je dat veel Horecabedrijven het lastig hebben om aan personeel te komen. Laat staan goed personeel. We kregen de vraag vanuit de chefs of wij ze niet konden helpen met het voorbereiden van groenten en fruit. **HET IS NIET ALLEEN TIJDROVEND VOOR DE CHEFS, MAAR HET IS ZEKER OOK GEEN LEUK WERK ALS JE IEDERE DAG DEZELFDE SLA MOET WASSEN**, groenten moet snijden en fruit schoon moet maken. Een jaar geleden hebben we onze snijkeuken fors uitgebreid, momenteel is het verreweg ons snelst groeiende product."

## taylormade producten op bestelling

Rungis zou niet Rungis zijn als ze geen **ENORM HOGE EISEN AAN DE VOORBEBWERKTE PRODUCTEN** zouden stellen uit hun snijkeuken. "Er zijn grote spelers genoeg op de markt die produceren en waar bedrijven op afroep (lees uit voorraad) bestellen. Maar je merkt dan al direct dat je kwaliteitsverlies hebt doordat je een dag, of meerdere dagen verliest. Bij ons bestellen de chefs na hun servies de groenten en bewerkte producten die ze dan de volgende ochtend in huis hebben. Het grote voordeel van de salades en fruitbewerkingen is dat wij het **SUPERVERS BINNENKRIJGEN** en dat het dezelfde dag samengesteld, bewerkt, gewassen en verpakt wordt. Verser kan het gewoon niet!"

En je kan echt alles wat je maar wilt bestellen. Stel je eigen salades samen of kies uit de al voor je gecomponeerde samenstellingen. Wil je een deel met bijvoorbeeld radijsjes erin en een ander deel zonder? Dat kan!

**EEN ANDER GROOT VOORDEEL IS DAT JE EXACT BESTELT WAT JE NODIG HEBT.** Stel je zelf je salades en fruitmengsels samen, dan koop je altijd te veel. En dat kost geld natuurlijk!



## precies de juiste producten

De chef kan niet alleen eigen mengsels samenstellen vanaf zeer kleine hoeveelheden, maar hij weet ook dat er exact de juiste producten voor gebruikt worden. Neem nu bijvoorbeeld de "a vijf" (tussen de vliezen) uitgesneden citrusvruchten. **HET IS BELANGRIJK DAT JE DAARVOOR DE JUISTE VRUCHTEN KIEST** anders lukt het nooit. En eerlijk is eerlijk: zo mooi als bij Rungis heb ik ze zelden gezien!

**"JA DAT IS INDERDAAD WEL BELANGRIJK MAAR DAARVOOR ZIJN WIJ DE SPECIALISTEN TOCH? WIJ KUNNEN PRECIJS KIEZEN WELKE SOORT VOOR WELKE BEWERKING HET MEEST GESCHIKT IS. BOVENDIEN HALEN WIJ ER ALLES UIT WAT NIET HELEMAAL IN ORDE IS."**



Rungis

www.rungis.nl





## PASTINAAK, BIET, RADIJS, UI EN PARMEZAAN

AARDS, FRIS EN RIJK

### Ingrediënten

Pastinakenbrunoise 3 mm (**RUNGIS SNIJKEUKEN**), geschoonde zilverui (**RUNGIS SNIJKEUKEN**), parisienneboor bollen van gele biet 22 mm (**RUNGIS SNIJKEUKEN**), parisienneboor bollen van red meat radijs 22 mm (**RUNGIS SNIJKEUKEN**), ronde Parmezaan tuilles, PUUR mini green featherleaf, bloemen van herbs & Flowers NEXT LEVEL.

Gaar de fijne pastinakenbrunoise in een scheut olijfolie en een eetlepel water zonder te kleuren.

Maak op smaak met zout en sushi vinegar.

Stoof de parisienneboor bollen van de gele biet en red meat radijs afzonderlijk van elkaar beetgaar in de pan onder een deksel met weinig water, olijfolie en zout.

Bak de geschoonde zilveruien goudbruin op laag vuur, neem hier de tijd voor.

Blus op het laatst af met aceto balsamico azijn en maak op smaak met peper en zout.

Maak de ronde Parmezaan tuilles door plakken Parmezaanse kaas in de magnetron krokante te bakken op bakpapier of een siliconematje.

Steek de tuilles, als ze nog warm zijn, direct uit met een ronde steker.

Serveer alle onderdelen lauwwarm en dresseer als op de foto.

Niels van den Berg  
SVH Meesterkok  
Communicatie & Trends Rungis

## de beste apparatuur

Rungis heeft ook bovenmatig geïnvesteerd in de apparatuur. Dat wil zeggen het is zo ongeveer het beste dat er te krijgen is op de markt en eigenlijk, nu nog tenminste, klaar voor de toekomst.

Niels van den Berg verantwoordelijke voor communicatie & trends bij Rungis: "Het is super belangrijk dat je kan vertrouwen op de apparatuur. **WE WASSEN MET WATER VAN 2°C ZONDER VERDERE TOEVOEGINGEN. DAT HOEFT NIET OMDAT WE MET DE BESTE EN SUPER VERSE PRODUCTEN WERKEN. DE SNIJMACHINES ZIJN ECHTE PRECISIEAPPARATEN MET ALTIJD WAANZINNIG SCHERPE MESSEN. DAT IS BELANGRIJK OMDAT JE DAN DE TERE PRODUCTEN HET MINST KWETST.** En iedere chef kent dat wel uit zijn eigen keuken: na een dag beginnen slasoorten al bruine randjes te krijgen. Dat komt omdat in de meeste keukens de messen gewoon te bot zijn in vergelijking met die uit onze machines."

## hoogste voedselveiligheidsstandaard

De ISO 22000 FSSC norm, waar de snijkeuken van Rungis aan voldoet, is vergelijkbaar met de Nederlandse HACCP criteria maar dan ook internationaal geaccepteerd. Deze norm brengt aanvullende eisen met zich mee waarop we ons regelmatig laten controleren. Dat geeft zekerheid.

