



ROBERT BOVENS EN NEDIM GUNGOR

Dop jij je eigen boontjes nog?

Rungis helpt bij de **mise en place**

Op bezoek in de mise en place keuken van Rungis, een van de meest vooruitstrevende groentebedrijven van Nederland, ben ik in gesprek met Niels van den Berg, SVH Meesterkok en Manager communicatie & trends. Het gaat vandaag over de explosieve expansie van de mise en place keuken van Rungis. Slechts 5 jaar geleden was het aantal medewerkers in de snijkeuken van Rungis op 2 handen te tellen. Nu, eind 2019, is het aantal medewerkers verviervoudigd en wordt er gewerkt in 3 verschillende ploegen. De Rungis mise en place keuken behoort nu tot een van de modernste snijkeukens in Europa.

mise en place op maat?

"Ja we kunnen alles maken wat een klant maar wil hebben. Zowel op gewicht als snijmethode. Dat gebeurt gelukkig meestal door onze hypermoderne machines maar soms, in specifieke gevallen of als het product dat eist, nog gewoon met de hand."

Er wordt gewerkt in 3 ploegen en het is inmiddels een volcontinu bedrijf geworden. Er is zelfs een half jaar gewacht tot de meest moderne machine helemaal op punt stond om maar zo up to date mogelijk te zijn.

"We hebben nu een wasstraat die echt uniek is. **ALLES WORDT TWEEMAAL GEWASSEN MET WATER VAN 0°C ZONDER DRUK, MAAR MET EEN SOORT BUBBELBADSYSTEEM EN ER KOMT GEEN HAND MEER AAN TE PAS.** Op deze manier kunnen we zo goed als al het vuil van de geplukte sla verwijderen. Er is niets vervelender als wanneer je als chef een gebruiksklaar product bestelt en er dan toch nog een controle op los moet laten. Vertrouwen is hierbij een groot goed."

Vandaar gaat de salade, zonder dat er een mens moet aankomen, naar de centrifuge waar het water tot maximaal 5% wordt gereduceerd en dan via een lopende band naar een super hightech afweegmachine, die als laatste stap alles keurig op gewicht verpakt. Een verbluffend staaltje van techniek.

"OP DEZE MANIER KUNNEN WE HELEMAAL VOLGENS DE HELE STRENGE ISO 22000 FSSC NORM WERKEN WAT ONZE KLANTEN STEEDS VAKER ALS EIS STELLEN. OOK INTERNATIONAAL IS DEZE NORM VOLLEDIG DOORGEVOERD, WAT MET NAME BIJ GROTE KETENS EEN MUST IS."



www.rungis.nl

ROBERT BOVENS



STEFANO ASMAWIDJAJA EN NIELS VAN DEN BERG



à la minute bestellen

"Alle bestellingen worden pas gemaakt als ze besteld zijn. Dat betekent dat we pas aan het werk gaan nadat de chef besteld heeft."

DE HOUDBAARHEID VOOR BIJNA ALLE PRODUCTIE IS VIJF DAGEN NA PRODUCTIE dus dat biedt wel wat ruimte.

Wil je gemengde sla in die of die samenstelling? Geen probleem! Geschilde asperges? Perfect gesneden mini brunoise? Het kan allemaal. "Soms ontstaat er in samenwerking met een klant een geheel nieuw product zoals de fraaie uitgeholde aardappelkubusjes. Heel bijzonder en zeker erg bruikbaar."

ongekend assortiment

Ik vroeg Niels, eigenlijk min of meer als grapje, of ze ook **DUBBEL GEDOPTE TUINBOONTJES** kunnen leveren. "Ja dat kunnen we. Liever niet want het is geen leuk werk en het schiet niet echt op. Bovendien is de prijs natuurlijk navenant. Maar als het moet doen we het wel!"

Op de volgende pagina's zie je een greep uit de mogelijkheden en dat is nog lang niet alles.

STEFANO ASMAWIDJAJA





Rungis

