

What Chefs Want Rungis 30 Jaar!



Rungis, de groente- en fruitspecialist voor de Nederlandse restaurants en foodprofessionals bestaat 30 jaar en vierde dat 3 juni j.l. op een grandioze manier.

In het schitterende park van Landgoed Vollenhoven in De Bilt waren hun partners en telers uitgenodigd om samen met de klanten van Rungis een middag van voelen, kijken, ruiken en natuurlijk proeven te beleven.

“WIJ GELOVEN DAT EEN BEDRIJF ZONDER VERNIEUWING EN VERBETERING GEEN TOEKOMST HEEFT. Bij Rungis maken we innovatie praktisch: we voegen jaarlijks een flink aantal producten toe aan ons assortiment waarmee we de verwachtingen van onze chefs keer op keer weer kunnen overtreffen. Door continue verbeteringen door te voeren in logistiek, gerichte inspiratie, snelheid en flexibiliteit, blijven wij dé partner waar je van op aan kunt en die samen met jou voor blijft lopen op de markt. Rungis kiest in alles voor kwaliteit.” aldus een trotse oprichter eigenaar Gert Jan Zonneveld Piek, die van stand naar stand en van klant naar klant liep, zo gelukkig als een kind in een snoepwinkel. En terecht want met **RUIM 4000 PRODUCTEN IN DE ALLERBESTE KWALITEIT**, het juiste product op het juiste moment, zijn ze werkelijk uniek te noemen in groenten- en fruitproducten.

Francis Zonneveld Piek commercieel directeur/eigenaar straalde als gastvrouw en ontving de vele toegestroomde chefs op haar eigen persoonlijke manier. Ook voor Yoram Vooijs, bedrijfsleider bij Rungis, en de rest van het Rungis team was deze dag het moment waarop alles samenkomt.



Wat Rungis heel duidelijk goed begrijpt is wat de chefs willen. Dat bleek wel uit de selectie van telers en leveranciers die hun beste beentje voorzetten.

Ik zag *Frank Radder*, Herborist en biologische kruidenteler *Jan Kruijsse*, Zeewiersnijder, *Rob Janssen* teler van de Cerisa kersen, *Sebastiaan Hoes* van Friethoes de lekkerste verse frieten, *Han en Saskia Lammers* van PUURgroenten, *Sander*, de teler achter Dutch Wasabi, *Joël Goudsmit* en *Rosalynn Campbell* van Sapje gezonde slowjuice sapjes, *Ponthier* met een sublieme kwaliteit, koel verse vruchtenpuree's, *Zilte zeegroenten* uit Portugal, *JanisFarm*, bessen, groente- en fruitpoeders en sappen uit Letland, *David van Steenkiste* van Herbas, verse kruiden en eetbare bloemen, *Masia el Altet*, premium olijfolie, *Keltenhof*, de lekkerste micro leafs en wilde groenten, *Funghi Funghi*, paddenstoelen specialist met meer dan 60 soorten eetbare paddenstoelen, *Molenaar aardappelen*, het beste van Hollandse bodem, *DOOR partners*, de beste vruchtgroenten uit het Westland, *Beekers Berries*, zachtfruit telers met o.a. Lambada aardbei, de intense Kennedy framboos of ananas aardbei, *Organic Nature Woodii*, de shiitake specialist uit Portugal, *Eminent Food*, specialist in kwaliteitsgroenten onderscheidend in maat, vorm, kleur of smaak, *Evers Specials*, specialist in taugé, *Koppert Cress*, cressenspecialist, *Johan Zwinkels*, courgettespecialiteiten waaronder fantastische bloemen, *Nature's Pride*, Importeur unieke groente & fruit, *Rungis Peru assortiment*, Peruaanse groente en fruit, veel aardappelsorten, mais en pepers, *Looye kwekers*, tomatenteler van o.a. de honingtomaten, *Harvest House*, lekkere en kleurrijkste tomaten, *Picvert*, Mini sla en mini groenten aan de bos met teeltgrond gelegen in Portugal en Picardië in Frankrijk. Picvert heeft een ruim assortiment van gekleurde bospeen, mini pastinaken tot mini meirapen, allemaal aan de bos.

Rungis



www.rungis.nl





Natuurlijk werd de Rungis snijkeuken gepresenteerd

Niets uit onze snijkeuken komt uit voorraad, alles wordt 'just in time' bewerkt. Handgesneden fruitsalades van eetrijp fruit, frisse rauwkost, gepelde knoflook, handgeschilde aardappelen of gesneden groenten in julienne, brunoise, partjes, plakjes of bâtonnets, ons team draait er de hand niet voor om. En natuurlijk alles volgens de ISO 22000 FSSC norm." verklaart Niels van den Berg, manager communicatie & trends van Rungis. Een groeiende business in de tijd van personeelstekorten.

de "vrienden" van Rungis

En los van de telers en leveranciers waren er de "vrienden" van Rungis aanwezig. Bedrijven waarmee bij allerlei gelegenheden wordt samengewerkt en waarmee een heuse "mariage de bonheur" bestaat.

Ik spotte SVH leermiddelen en ook de Cas Spijkers Academie die 5 teams neerzette met als examenopdracht het mede organiseren van een event meekregen en ieder maar liefst 350 spetterende gerechtjes maakten. Michel Lambermon van Big Green Egg verzorgde de evenveel prachtige Green Eggs die door de Cas Spijkers Academie, er was immers geen elektriciteit, als enige hittebron gebruikt werden. Die maakten overigens ook à la minute ijs op de klassieke manier met stikstof. Prachtig om te zien.

Schmidt Zeevis, goede vriend van Rungis, pronkte met heel bijzondere Canadese oesters. Zalig!

Nice to meat, altijd leuk om ze te ontmoeten, toonde overduidelijk dat hun slogan "Meat is Art" geen loze kreet is.

En natuurlijk ontbreken de kazen van Bourgondisch Lifestyle niet. De meest verfijnde en frisse kazen van het Westelijk Halfrond!

En ofschoon chefs hoofdzakelijk voor "food" komen mag er best een glaasje wijn gedronken worden. De wijnen van Anfors Imperial, importeur van kwaliteitswijnen mochten er zijn en konden de chefs toch verleiden, met gemak overigens, tot een of twee glaasjes voortreffelijke wijn.



Het Vlaamsch Broodhuys, broodbakkers pur sang hadden hun match gevonden in het Limburgse Kloostervarken LVAR. Wat wil je ook anders? Perfect natuurlijk brood in vele variaties met de worsten, hammen en een overheerlijke paté gaan natuurlijk hand in hand. Bakkerij Carl Siegert, bakkers sinds 1891, liet zien dat er meer dan genoeg ruimte is voor meerdere bakkers en deze sympathieke "uitvinder" van het breekbrood interesseerde de chefs voor een van de meest eenvoudige, maar oh zo belangrijke, ingrediënten: brood zoals het zijn moet.

Een goed begin na een rit is altijd een geurige kop koffie ditmaal geschonken door Smit & Dorlas koffiebranders en ook de afsluiting met een sterke opkikker gaat er altijd wel in. Het water werd verzorgd door EARTH water Zuiver Nederlands mineraalwater hoewel het natuurlijk ook nog steeds flessenwater is.

De presentatie was in handen van (zijn er nog andere?) Ramona van Zweden die met haar betoverende stem en opmerkelijke kennis van de Horeca alles weer feilloos aan elkaar praatte. Tussendoor verzorgde DJ Rose, het entertainment samen met haar saxofoniste.

Ik zag er echt vele vele chefs waaronder een paar heel grote namen maar ook velen die gewoon daar waren uit interesse en een hart voor producten op de juiste plaats. Slechts enkele namen **CEES HELDER, CEES TIMMERMAN, JEROEN VAN OIJEN, JONATHAN ZANDBERGEN EN ROBERT KRANENBORG.**

*Wat een prachtige dag!
Francis, Gert Jan en Yoram: ga zo door.*

