



‘De smaak staat op nummer één’

Guido ten Hengel is inkoper bij La Place. Ook is hij sinds kort lid van de Adviescommissie Promotie Boerderijzuivel van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. “De smaak van de producten is het belangrijkste”, vertelt hij.

HENK TEN HAVE – FOTO: LA PLACE

Op een bedrijvenpark in Nieuwegein, aan de snelweg A27, staat sinds juni 2012 het distributiecentrum van V&D. Vanuit dit centrum worden goederen vervoerd voor de warenhuizen en de webshop van V&D. De versproducten voor de meer dan tweehonderd La Place-locaties worden niet vanuit Nieuwegein gedistribueerd, maar de succesvolle horecaformule houdt er wel kantoor. Guido ten Hengel is bij La Place inkoper van gekoeld te transporteren grondstoffen, waaronder kaas. “Voor de distributie van deze versproducten zorgt logistiek dienstverlener Vroegop-Windig”, vertelt hij. La Place heeft vier verschillende formules: restaurant, café, express en food. Hier krijgen gasten natuurlijke, dagverse en huisgemaakte producten geserveerd. Voor alle vier formules koopt Ten Hengel producten in. “Ik ben veel onderweg, praat met primaire producenten. We werken met zo weinig mogelijk tussenschakels.”

Ten Hengel koopt de producten voor La Place het liefst in de regio. “Voor ons is de regio heel Nederland.” Maar belangrijker dan de regio is de smaak van de producten. “De smaak staat voor ons op nummer één.” Een speciaal La Place-panel proeft de producten elke donderdagmiddag in een kookschool in Utrecht. “Ook proberen we zo veel mogelijk biologische producten in te kopen.” Na de smaak en herkomst komen de prijs en beschikbaarheid van de producten. Piet van Blokland uit Biddinghuizen levert via De Producent in Gouda de Boerenkaas aan La Place. Het gaat om jong belegen en belegen Boerenkaas. “Van Blokland kan voldoende

volume leveren voor alle La Place-locaties”, zegt Ten Hengel. Hij kan zich voorstellen dat dat jammer kan zijn voor andere kaasmakers die aan La Place zouden willen leveren. “We zijn niet getrouwd met onze leveranciers, maar we switchen niet zomaar. De kaas van een andere kaasmaker zal nog beter moeten smaken en we kijken naar de flexibiliteit van de leverancier en de prijs van de kaas. Ik ken veel Boerenkaasmakers; ik heb wat met die mensen, ga graag bij ze koffie drinken. Maar het is altijd de vraag of ze bij La Place passen. Er zijn bijvoorbeeld maar weinig Boerenkaasmakers die voldoende volume produceren.” La Place doet wel acties met producten van niet-vaste leveranciers. Zo is er een actie geweest met een broodje met Tynjetaler-kaas van kaasboerderij De Gelder in Tijnje. “Zulke acties zijn leuk”, aldus Ten Hengel. “We hebben ook geprobeerd om heel regionaal producten in te kopen, zoals in Noord-Holland en de regio Den Bosch-Eindhoven, en daarmee te werken in de La Place-restaurants in de buurt. Maar dat bleek lastig te besturen en kostte uiteindelijk alleen maar geld.”

Melk, yoghurt, kwark ...

Ten Hengel koopt ook de vloeibare zuivel in voor La Place: kwark, hangop, yoghurt, crème fraîche. Deze producten worden gemaakt bij Hans en Griet Boerenzuivel in Zeewolde. Geitenkaas wordt ingekocht bij Bettinehoeve in Etten-Leur. Voor mozzarella is La Place tijdelijk overstapt op een buitenlandse leverancier. “We willen graag terug naar Nederlandse mozzarella, maar niet dit jaar; dit jaar willen we rust.”

Adviescommissie

Over het lidmaatschap van de adviescommissie kan Ten Hengel nog weinig zeggen. “Ik ben nog maar bij één bijeenkomst geweest. Maar het is duidelijk dat we met boerderijzuivel nog een hele weg hebben te gaan. De consument zal echte boerderijzuivel moeten gaan herkennen en waarderen. Daarnaast verdient het een grotere en betere plek binnen het supermarktkanaal en de foodservice. Voor dit laatste wil ik me binnen de adviescommissie inzetten.” 🗣️

Adviescommissie

De Adviescommissie Promotie Boerderijzuivel bestaat uit acht personen (zie hieronder) en is opgericht om de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders te adviseren over de generieke promotie van boerderijzuivel inclusief Boerenkaas.

- Bernhard Veldhuijzen, Zijerveld (handel)
- Daan Treur, Treur Kaas (handel)
- Piet Renkema, De Kaasspecialist
Piet Renkema (Stichting KDWN)
- Guido ten Hengel (horeca)
- Wim Meure (bereiders Echte Boerderijzuivel)
- Marga Mooren (BBZ)
- Willem Groot Wassink (BBZ)
- Atie van Olst (Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel)