

IK DOE MIJN ZAKEN ZO...



Gezond en verantwoord werken met lokale producten, waarbij 'ontspannen' en 'genieten' de pijlers zijn. Dat is de insteek in de keuken van Albert van Rheede, executive chef van het kuuroord Scandic Sanadome in Nijmegen.

door Jeannine Sok

„Goed zorgen voor je lichaam is goed zorgen voor je geest“, vindt Albert van Rheede. Voeding en huidverzorging zijn voor hem onlosmakelijk met elkaar verbonden en staan beide dan ook centraal bij Scandic Sanadome in Nijmegen. Albert wilde zijn passie delen met een groter publiek en stelde daarom onlangs een prachtig boek samen: ‘Kuren en Koken’.

Hierin besteedt hij aandacht aan producten die goed zijn voor je huid (denk aan aromamassage op basis van lavendel of rozemarijn, of een ontspannend kuurbad van citroenmelisse) en aan producten en gerechten die goed zijn voor de inwendige mens. Enkele recepten uit het boek: amandelkrokantjes, shot van tarwegras en crème brûlée met lavendel. Gezond, vers

en puur: het zijn de basiselementen voor Alberts gerechten.

BEWUST, GEZOND EN LOKAAL
Ook verantwoord is een van de peilers. Als het enigszins kan werkt met lokale producten en leveranciers. Brood en banket uit Nijmegen, biologische melkproducten, koffie uit Arnhem. Bij Sanadome geen

'Fris en ontspannen vergaderen'

aardbeien in de winter, geen peultjes en boontjes uit Kenia, vrijwel geen tonijn. Wel de zogenaamde 'vergeten groente', liefst uit de regio: pastinaak, paarse wortel of schorseneren. Gekweekte zeetong uit IJmuiden. „Dat vind ik een fantastische en verantwoorde vis om mee te werken.“ Ook het Limburgs kloostervarken, het Livar varken, is een favoriet. „Deze dieren scharelen in de tuinen van een eeuwenoude abdij in Limburg. Ze krijgen uitsluitend vegetarische voeding, en hebben een fantastisch leven. Zo zorgen de varkenshouders voor een authentiek en ambachtelijk stuk vlees voor de levensgenieter. Dat past helemaal bij de filosofie van ontspannen en genieten van Sanadome.“

BIJBLIJVEN EN OVERBRENGEN

Albert is een echte vakman. Regelmatig bezoekt hij leveranciers en volgt hij voor het up to date houden van zijn vakkennis masterclasses en workshops met andere professionals. Onlangs ging hij een middag op valkenjacht. „Waarom? Om te weten waar het product vandaan komt, wat de geschiedenis is. Je moet een verhaal hebben bij je product.“

Niet alleen kennis vergaren is belangrijk voor hem; ook het overdragen van het vak door workshops in Sanadome te verzorgen, of op locatie bij diverse bedrijven, vindt hij fantastisch. Regelmatig wordt Albert gevraagd om workshops voor gasten van een leverancier te verzorgen. In de keuken zijn altijd stagiaires te vinden. Hij neemt ze serieus, heeft geduld met ze. „Ik zeg altijd: je mag fouten maken, als je er maar iets van leert.“

GEZOND DE DAG DOOR

Bij Scandic Sanadome kan men vergaderen, eten, ontspannen en slapen. Sana-

dome beschikt over 9 vergaderzalen voor 2 tot 240 personen, en is een erkend congresbedrijf geclassificeerd met 5 hamers. Albert raadt bedrijven die komen vergaderen aan zoveel mogelijk gebruik te maken van de faciliteiten van Sanadome. „Er wordt in alle behoeften voorzien. Na een overnachting 's morgens bijvoorbeeld de dag beginnen met aquagym, en een smoothie of biologische muesli als ontbijt. Dan ga je fris en ontspannen vergaderen, omdat je de dag goed begonnen bent. Tijdens de lunch serveren we natuurlijk lichte verse salades met een dressing van azijn en kruiden. Geen zware gevulde pasteitjes, want dan weet je zeker dat er 's middags niet veel meer wordt bereikt. Tussendoor groentesticks met yoghurt, in plaats van de marsen en nutsen die vaak om 4 uur op tafel staan voor een zogenaamde energieboost. Op deze manier wordt vergaderen met wellness gecombineerd en in een uniek jasje gestoken.“

LUNCH

Gasten betrekken bij zijn filosofie doet hij door arrangementen aan te bieden waarbij het nuttige met het aangename wordt gecombineerd. „Zo stel ik gezelschappen voor om tijdens een hele dag vergaderen in de lunchpauze een wandeling te gaan maken in de frisse lucht. En dan onderweg te picknicken in de bosrijke omgeving. De picknickmand die ik ze meegeef is uiteraard gevuld met heerlijke energieopwekkende gezonde producten.“

Maar keuzevrijheid in voeding is essentieel en het productaanbod moet in alle behoeften voorzien. Zo worden er zo nu en dan ook bitterballen geserveerd. „Er wordt goed gekeken naar de wensen en behoeften van onze gasten. Gastvrijheid, daar gaat het om in Sanadome.“

AUTHENTIEK



Albert haalt zijn biologische groente persoonlijk bij een van de lokale leveranciers.



Albert op expeditie tijdens een werkbezoek op een lokale markt in Valencia (Spanje).



Albert van Rheede met zijn collega's

ADVERTENTIE

FOOD SERVICE TOMATOE

De 'Food Service Tomatoe' is een bijzondere tomaat die o.a. al de innovatieprijs op de Foodlogistica heeft gewonnen. Doordat de tomaat veel vruchtvlees bevat en weinig vocht is het een veelzijdig product voor de horeca.

De tomaat is bijvoorbeeld zeer goed toepasbaar in roerbakgerechten (vanwege het behoud van vaste structuur), het beleggen van broodjes (andere beleg wordt niet vochtig) en het snijden van mooie plakjes (voor een salade caprese of tomatencarpaccio).



Interesse in de vele mogelijkheden van de Food Service Tomatoe? Neem contact op met Corné Smulders via tel. (06) 293 83 365 of mail naar info@foodservicetomatoe.nl.

IK DOE ZAKEN MET...



Albert van Rheede doet zaken met professionele leveranciers. Kwaliteit staat voorop. En als het enigszins kan, betreft hij de producten van lokale producenten.

BROOD OP DE PLANK



BEWUST

In 2009 opende bakkerscafé Brood op de Plank in de gezellige wijk Bottendaal in Nijmegen haar deuren. Een biologische bakkerij waar je met een goed gevoel kunt ontbijten en lunchen en na afloop je brood kunt kopen voor thuis. Jean-Pierre Vincken is manager van dit bijzondere bedrijf waar mensen met een beperking werken. „Wij vinden dat iedereen recht heeft op een plaats in de samenleving en om zelf te zorgen voor 'brood op de plank'. Het bakkerscafé biedt verschillende ontwikkelingsprojecten.”

Dankzij zijn jarenlange ervaring in de horeca weet Jean-Pierre welke horecabedrijven in Nijmegen en omgeving het brood van het bakkerscafé goed kunnen gebruiken. Inmiddels brengen de medewerkers van 'Brood op de Plank' persoonlijk op bestelling brood rond en worden diverse bedrijven en instellingen voorzien van hun heerlijk belegde (lunch)boterhammen.



www.bakkerscafe.nl

VERS

Begin vorige eeuw startte Driessen een peeliërsbedrijf in Zeist. Ronald en Christiaan Driessen zijn sinds 1993 eigenaar van Driessen Food (voorheen Driessen La Flèche d'Or), een versleverancier voor de gastronomie. Het assortiment bestaat uit vis, vlees, vleeswaren, wild, gevogelte, AGF en zuivelproducten. „Het werken met mooie verse producten hebben wij van jongs af aan meegekregen,” aldus Christiaan, algemeen en commercieel directeur. Christiaan heeft vooral passie voor verkoop: „De sociale contacten, wat is de behoefte in de markt, hoe kan Driessen Food zich onderscheiden?!” „Ons assortiment is afgestemd op de doelgroep: gastronomie. Waarbij kwaliteit voorop staat



en trends worden gevolgd. Om de kwaliteit van de geleverde producten en diensten te kunnen waarborgen, hebben wij in 2008, als één van de eerste totaal versleveranciers in Nederland, het ISO 22000 certificaat behaald. Daar zijn wij natuurlijk heel trots op.”



www.driessenfood.nl

DRIESSEN FOOD

VANILLA VENTURE

TRADITIONEEL

Vanilla Venture is in 1995 ontstaan na een bezoek van Gerard Jansen aan Madagaskar. Dit leidde tot de rechtstreekse import van vanille. Door de uitzonderlijke kwaliteit was er aansluiting bij de grote chefs. De missie van Gerard Jansen is internationaal de mooiste gastronomische ingrediënten importeren, en deze leveren



aan professionals die op hetzelfde niveau willen werken. Het assortiment bestaat uit zo'n 1200 delicatessen en specerijen. Deze worden gebruikt door bijzondere chefs in tenminste 15 verschillende landen. Inmiddels is Vanilla Venture uitgebreid met 2 filialen in Maastricht en Dublin. Arthur Kissels startte vijf jaar geleden zijn filiaal in Maastricht. „Ik heb een enorme passie voor en kennis van buitengewone, eerlijke en vaak traditionele producten. Vanilla Venture producten zijn niet meer weg te denken uit de hedendaagse topkeuken.”



www.vanillaventure.nl



WELLNESS OP HET MENU

Well Food en Wellness gaan in Sanadome gastronomisch hand in hand. Zij onderhouden hun gasten dan ook graag in culinaire sferen. Vier restaurants met ieder een eigen uitstraling. Wellness op het bord; zorgvuldig geselecteerde producten met aandacht voor oorsprong en ecologische kwaliteit. En dat proeft u!

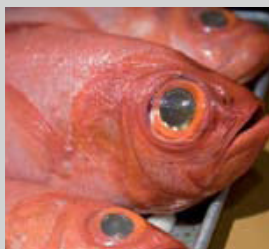
SCHMIDT ZEEVIS

GEZOND

Schmidt Zeevis Rotterdam B.V., hofleverancier van vele toprestaurants en culinaire instellingen, werd begin vorige eeuw opgericht door Oma Schmidt. Bijzonder is dat de mooie viswinkel al bijna 100 jaar op dezelfde locatie gevestigd is. „In vis zit van nature de Omega-3-vetzuren, onmisbaar voor een goede gezondheid. Bij ons heb je keuze uit 133 soorten vis. Het is dus heel eenvoudig om te variëren,” aldus een enthousiaste Marcel van Breda van Schmidt Zeevis Rotterdam. „Wij zijn er trots op dat ons bedrijf al vele malen in de prijzen is gevallen. We hebben bijvoorbeeld al twee keer de haringtest van het AD gewonnen.”



www.schmidtzeevis.nl



STRIK PATISSERIE

AMBACHT

In veel Nijmeegse horecabedrijven vind je tegenwoordig de meest luxe taartjes van Strik Patisserie. Al 70 jaar zijn zij een begrip in Nijmegen en omgeving. Wie Strik zegt, denkt aan bijzondere taarten, vlaaien en bonbons, maar ook jezelf in goed gezelschap trakteren op een high tea in de proeverij naast de winkel in



de Ziekerstraat. In 1991 nam Maurits van Geenen, samen met zijn vrouw Jacqueline, Strik Patisserie aan deze Nijmeegse straat over. Inmiddels is de zaak flink gegroeid: 3 winkels in Nijmegen en een aparte productiebakkerij in Malden. „We blijven innoveren en vernieuwen, maar werken nog steeds ambachtelijk!” In 2008 won Strik de Grote Smaakprijs van het Gilde van de Betere Banketbakkers (‘Heerlijk & Heerlijk’).



www.strik-patisserie.nl



INNOVATIEF

HANOS/ISPC is al meer dan 40 jaar trendsetter binnen de horecamarkt. De groothandel biedt de beste producten en diensten, alsook gewaardeerde vakkennis en service. Al meer dan 10 jaar rijdt HANOS/ISPC bovendien dagelijks met veel plezier van Breda naar Nijmegen. „De samenwerking met Sanadome is bijzonder, we spreken van een ‘long time relationship’”, aldus John Braspenning. „albert neemt alleen genoegen met het beste van het beste. Wij hopen dat het de gasten van Sanadome aan niets ontbreekt. Wij zorgen voor de basis; Albert maakt er mooie gerechten van. Zodat gasten heerlijk kunnen genieten op deze prachtige locatie.”



www.hanos.nl

HANOS/ISPC