

IK DOE MIJN ZAKEN ZO...



Ronald Siroen: „Ik wil een kleinschalig evenement in de regio voor horecamensen, waarbij het gaat om verse producten“

SMAAKMAKEN

„De champagnefles mag open!“ juicht Ronald Siroen enthousiast bij het ondertekenen van de oprichtingsakte van stichting Smaakmaken. Vorig jaar nam hij het initiatief om met andere versspecialisten die aan de horeca hun producten leveren, een culinair event te organiseren. „Dit jaar willen we het professioneler aanpakken. Daar past een onafhankelijke stichting bij.“

door Jeannine Sok

De 'Smaakmakers' die inhoud geven aan Fresh Food Fair 2010 zijn onder andere Holleman Brood, Oliva delicatessen, Vis-handel Heinen en Koelewyn, Roelofsen groente en fruit, Appeldoorn Wijn, Cook & Boon en Siroen Vlees. Deze versspecialisten staan voor kwaliteit en persoonlijk advies. „Wij ondersteunen elkaar door slim om te gaan met ons netwerk. Wij leveren allemaal aan de horeca en dan is het

verstandig om samen te werken, je kunt elkaar versterken. Een prachtige uiting van deze samenwerking is het event Fresh Food Fair 2010, op 20 en 21 september in het Wijnfort Lent,“ aldus Ronald Siroen.

NETWERK DELEN

Ronald is naast het slagervak ook gek op organiseren en regelen. Smaakmaken ziet hij als regionale tegenhanger van de Hore-

cava. „Ik wil een kleinschalig evenement in de regio voor horecamensen, waarbij het gaat om verse producten en niet om het aanbod van het meest fantastische kassasysteem of een mega muziekinstallatie.“ De identiteit van alle bedrijven blijft tijdens Fresh Food Fair gehandhaafd, de kleinschaligheid en de korte lijnen blijven duidelijk merkbaar. Bij alle deelnemende ondernemers zijn adviseurs aanwezig om niet

‘Smaakmaken stimuleert het gebruik van seizoensproducten’

alleen alles over hun eigen bedrijf te vertellen, maar ook om bezoekers in contact te brengen met de overige deelnemers.

KENNIS

„Wij kunnen alleen maar leveren tot aan de koelkast.“ Helaas kan er daarna nog veel mis gaan. Denk bijvoorbeeld aan het te lang buiten de koelkast laten liggen van vlees, het rundvlees niet voldoende op smaak brengen, of een verkeerde snijtechniek gebruiken. „Een tourmedos te lang laten bakken of een verkeerde omschrijving op de kaart; daar help je je gasten niet echt mee.“ Ronald brengt daarom niet alleen zijn verse vlees van A naar B. „Ik vind het leuk om mijn kennis en ervaring te delen met de koks, zij willen vaak graag meer weten over een stukje vlees. Waar het vandaan komt, hoe het dier heeft geleefd, hoe je het vlees moet behandelen en hoe je het op een goede wijze kunt bereiden.“

VERHAAL

„Een kok moet weten wat hij koopt en waarom. Ik zie te vaak koks die op de automatische piloot bestellen en zich niet openstellen om te werken met nieuwe, duurzame kwaliteitsproducten uit de regio.“ Een gemiste kans in de ogen van Ronald. „Ik vind het van de gekke dat ik bijvoorbeeld in de zomer nog hertenbiefstuk moet leveren. Dan ben je naar mijn idee niet bewust met je vak bezig.“ De versspecialisten ondersteunen de horecaonderne-

mers met het maken van bewuste keuzes, door samen een menusuggestie te doen. „Een compleet viergangenmenu met verse groente, vlees, vis en bijpassende wijn.“ Op die manier stimuleert Smaakmaken het gebruik van seizoensproducten die in de aanbieding zijn en op dat moment beter van kwaliteit zijn. „Een mooi verhaal bij je gerechten, door bijvoorbeeld in de menukaart te vermelden wat de herkomst is van de producten. Of zo'n velletje op de boter met daarop geschreven *‘Gezonde grasboter van de koeien uit de Ooijpolder.’*“

DAT KAN ANDERS!

„Het is belachelijk dat er drie busjes tegelijkertijd op de stoep staan voor het leveren van verse producten aan een horecabedrijf,“ vindt Ronald. Zijn ervaringen vormen de basis voor het initiatief om samen te gaan werken met collega-versspecialisten. „Na het Fresh Food Fair moeten we samen eens kijken naar de mogelijkheid om een bakfiets aan te schaffen. Leuk voor het straatbeeld in de stad, goede marketing voor Smaakmaken. Met deze bakfiets kunnen we op een milieuvriendelijke manier onze producten leveren aan de bedrijven in het centrum. We kunnen een voorbeeld nemen aan de detailhandel in Nijmegen, die net buiten het centrum een logistiek distributiecentrum heeft. Minder files, minder CO₂ uitstoot. Voor gekoelde producten moeten we een andere oplossing vinden, maar daar komen we zeker uit met onze partners van Smaakmaken.“

Een smaakvol initiatief

SAMENWERKEN



„Wij leveren allemaal aan de horeca en dan is het verstandig om samen te werken, je kunt elkaar versterken“



„Een kok moet weten wat hij koopt en waarom“.



i Siroen Vlees
(0481) 45 99 88
info@siroenvlees.nl
www.siroenvlees.nl /
www.smaakmaken.nl