

# EAT THIS!

Inspirational magazine #8  
Een magazine vol foodservice-inspiratie  
voor reflectie en een blik op de toekomst!

## Tweesterrenchef Hans van Wolde: Terug naar de échte basis van het leven

Duurzaamheid  
voorop, met een  
nieuwe generatie

Geef je keuken een  
oppepper met deze top-5  
foodservice musthaves

Alternatieve proteïnen:  
tijdelijke trend of  
nieuwe noodzaak?

Scroll naar beneden voor meer





Dit is Bellabot, de nieuwste hit in foodservice. Lees alles over robot-tafelhulpjes en andere technologische trends en innovaties op pagina 40.

# Een magazine vol *innovaties* in foodservice

Diverse branches hebben de afgelopen jaren noodgedwongen behoorlijk moeten innoveren, de foodservice-sector in het bijzonder. Zo zorgde de explosieve groei van maaltijdbezorging al voor veel innovatieve ingrediënten, verpakkingen en zelfs totaal nieuwe services. Maar... er komen ook nog grote veranderingen aan!

Neem bijvoorbeeld de eiwittransitie. Deze omslag is essentieel om de almaar groeiende wereldbevolking te voeden, zonder dat daarvoor meer vee of vis nodig is. Het is een tak van sport die enorm in ontwikkeling is, waarbij alternatieve eiwitten worden gewonnen uit landbouwgewassen, aquacultuur en insecten.

Op digitaal gebied zorgen nieuwe ontwikkelingen voor de continue verbetering van bedrijfsprocessen. Zoals beschreven in Eat This! Magazine #7 blijft het personeelstekort een grote uitdaging. Digitale oplossingen bewijzen dan ook steeds vaker hun meerwaarde, op verschillende vlakken in de horeca.

En dan hebben we het nog niet eens gehad over nieuwe manieren om je bedrijf te runnen, nutritionele verbeteringen en het effect van klimaatverandering op ingrediënten... Zeggen dat de foodservicewereld in beweging is, is dan ook zachtjes uitgedrukt! In deze editie van Eat This! geven we je daarom een mooi overzicht van komende ontwikkelingen en delen mede-chefs en horecaeigenaren hun verhalen over innovatie.

Blijf vooral vernieuwen!

**Dennis C. Kabbedijk**

Editor in Chief of Eat This! Magazine

Head of Digital Innovation & Brand Management EMEA, Lamb Weston / Meijer

# Inhoudsopgave

## Interviews

- 4 Culinair directeur Seamus O'Donnell: "Duurzaamheid voorop, met een nieuwe generatie"
- 7 Algemeen directeur van Electrolux Bas van Montfoort: "De moderne keuken? Razendsnel, verbonden en een fijne werkplek"
- 10 Tweesterrenchef Hans van Wolde: "Terug naar de échte basis van het leven"
- 16 Chefkok Yoni Saada: "De beste culinaire ervaring zit vol emotie"
- 19 Boeren Jeremy Leadley & Jan Pieter Evenhuis: Micro-managende apparatuur voor topaardappelen

## Inspiratie

- 6 Instagram: prachtige proteïnes op de plaat
- 9 Alternatieve proteïnen: tijdelijke trend of nieuwe noodzaak?
- 15 Trends die culinaire geschiedenis schreven: Zo gaven historische trends de moderne gastronomie vorm
- 18 Geef je keuken een oppepper met deze top-5 foodservice musthaves
- 21 Technische oplossingen, slimmere foodservice

## Recepten

- 22 Gelakte bloemkoolnuggets met Crispy Cubes en frisse mayonaise
- 23 Overheerlijke carrot-dog met cheesy Ziggy fries
- 24 Tonkatsu-sandwich met Potato Dippers met sushismaak



# Duurzaamheid *waarop* met een nieuwe generatie

**Mocht er ooit een prijs komen voor meest toegankelijke ler, dan is de kans groot dat Seamus 'm in de wacht sleept. De culinair directeur is zichtbaar dol op zijn werk. Wat dat werk inhoudt? Binnen de verschillende vestigingen van The Alchemist zorgt Seamus voor de beste werkomgeving. En dat gaat verder dan de aanschaf van goede keukenapparatuur. Het draait allemaal om de juiste mensen en de juiste filosofie, die elk project ondersteunen - van personeelsbehoud en leerwerktrajecten tot afvalbeheer.**

Seamus steekt zijn enthousiasme niet onder stoelen of banken als hij praat over alle ontwikkelingen bij The Alchemist en vertelt waarom al zijn 350 medewerkers - 25% van zijn chef-koks is trouwens vrouw - zo graag bij het bedrijf werken. Werken bij The Alchemist is meer dan die opwindende baan, met betoverende, verrassende gerechten. De keten speelt actief in op de behoeftes van de nieuwe generatie foodservicemedewerkers. Door een goede balans tussen werk en privé te stimuleren, door open te staan voor nieuwe ideeën en door mensen te helpen om door te groeien. Seamus: "Je hoort mij niet zeggen dat 100% van ons personeel altijd volledig tevreden is, maar eerlijk: de meesten zijn dat wel."

## **De kunst van luisteren...**

Binnen de restaurantketen gaat veel aandacht naar hoe mensen zo prettig mogelijk kunnen werken. Humor in de keuken is onmisbaar, net als snel problemen oplossen en stress bij het personeel wegnemen. "En je moet echt naar je mensen luisteren", vult Seamus aan. Daarom gaf hij al het keuken personeel nieuwe koksbuizen, toen ze zeiden dat deze te warm waren. Na het testen van diverse opties kozen ze uiteindelijk voor een koksbus gemaakt van recyclede flessen. "Een groot deel van ons personeel, ook chef-koks, is oprecht bezorgd over duurzaamheid,

dus nemen we onze verantwoordelijkheid. Dat doen we ook met onze snijplanken, iets wat de keukenbrigade terecht ter discussie stelde. Oude snijplanken gooien we niet meer weg, maar geven we een nieuwe toplaag."

## **...en leren**

Om diezelfde reden neemt hij personeel mee naar leveranciers, zodat ze met eigen ogen zien waar ingrediënten of glaswerk vandaan komen. "Kennis is macht. Als je mensen opleidt, geef je ze de kracht om dingen te veranderen", weet Seamus. En het zorgt voor loyale krachten. Veel medewerkers van The Alchemist begonnen als keukenhulp en werkten zich vanuit daar op. In plaats van te klagen over personeelstekorten, kun je volgens Seamus beter je energie in kennisoverdracht steken. "Wij doen dat via ons leerwerktraject 'The Alchemist Chef'. Dat geeft medewerkers een diploma om trots op te zijn, waarmee ze door kunnen groeien tot junior souschef, souschef, enzovoorts. Belangrijk is dat je het niet alleen voor je bedrijf doet, maar ook voor je mensen. Anders zijn ze weg zodra ze hun diploma op zak hebben."



## **Seamus O'Donnell**

Als culinair directeur van het Britse The Alchemist is Seamus O'Donnell spil in de ontwikkeling van chefs van de toonaangevende, creatieve bar- & restaurantketen. Dankzij zijn kernwaarden van vertrouwen, eerlijkheid en betrouwbaarheid komen zowel het bedrijf als zijn medewerkers tot bloei.



#### De zintuigen prikkelen

De pay-off van The Alchemist luidt: 'Theatre served'. Het vat perfect samen wat er in de 20 vestigingen van de Britse bar- & restaurantketen gebeurt. The Alchemist, opgericht in 2010, staat bekend om zijn mystieke brouwsels en eigenzinnige gerechten, gemaakt om alle zintuigen te prikkelen.

“Kennnis is macht. Als je mensen opleidt, geef je ze de *kracht* om dingen te veranderen.”

#### Greenkeepers, tomatenrestjes en de ORCA voeren

Het streven naar innovatie blijkt uit meer dan de manier waarop The Alchemist met medewerkers omgaat. Zo heeft iedere vestiging zogenaamde greenkeepers die continu werken aan het verlagen van het energieverbruik. De ketchup komt van leverancier Rubies in the Rubble, die tomaten van 'mindere' kwaliteit gebruikt. En om het eigen gft-afval het efficiëntst te beheren, zijn alle keukens uitgerust met een ORCA. Dit slimme apparaat verandert organisch afval in milieuvriendelijk water. “Iedere chef heeft een eigen zwart bakje, waarin ze keukenafval verzamelen. Is het vol, dan 'voeren' ze daarmee de ORCA. Dat zijn kleine dingen die gewoon heel leuk zijn!” lacht Seamus.

#### Veranderen in de hele keten

En dan zijn we er nog niet... Zo gebruikt The Alchemist onder andere biologisch afbreekbare tassen, hebben ze energiebesparende luifels en staat er een cocktail op het menu die geschonken wordt in een eetbaar 'glas'. Met twintig vestigingen om veranderingen in door te voeren, kan de keten al snel duurzame impact maken. Volgens Seamus kan ieder bedrijf dit. “Het belangrijkste is dat je er echt hart voor hebt.” Om die reden werkt The Alchemist alleen samen met leveranciers die een gelijke filosofie hebben. “We streven allemaal hetzelfde doel na”, zegt Seamus, “en ik denk dat leveranciers en de hele toeleveringsketen onmisbaar zijn om verantwoordelijkheid te nemen en iedereen vooruit te stuwten.”

#### Door openheid gedreven

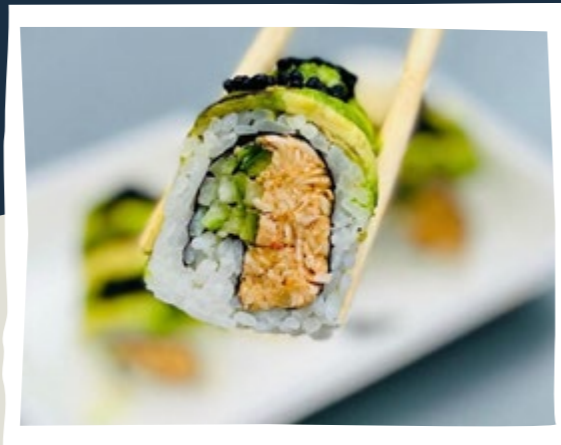
Ook al zit het continu zoeken naar ethischere manieren om het bedrijf te runnen verankerd in het DNA, The Alchemist doet het niet alleen. Best-practices van anderen worden overgenomen en de eigen gedeeld. Om te zien én laten zien dat ze echt werken, worden de resultaten actief gemeten. “Sinds kort schreeuwen we het wat meer van de daken”, grinnikt Seamus, “we doen tenslotte ook heel veel.” Hij wijst nog eens op de kernwaarden die hij wil zien en realiseren. “Houd mensen nooit een worst voor”, waarschuwt hij, “daarmee behaal je enkel succes op de korte termijn. Wij willen graag pragmatisch en transparant zijn, omdat dat volgens mij het best werkt voor ons en onze medewerkers.” Met vertrouwen, eerlijkheid en betrouwbaarheid bereik je uiteindelijk het meest. ■

# Prachtige *proteïnes* op de plaat

Hoe je van alternatief naar adembenemend gaat? Nou, zo dus! Deze inspirerende voorbeelden laten zien hoe je van nieuwe eiwitbronnen een echt vegan feestje maakt!



Een plantaardige regenboog op je bord? Doen ze gewoon bij het Italiaanse [@flower\\_burger!](#) Deze paarse burger is gemaakt van kikkererwten en bloemencheddar. Of ga voor een Ladybird Burger van paprika, bietjes en zwarte sesamzaadjes.



Nope! Geen krab in deze smakelijke sushirol van het New-Yorkse [@beyondsushinyc.](#) Het is romige jackfruitsalade die de komkommerreepjes gezelschap houdt. Wat geschroeide avocado, zwarte truffelkaviaar en misoglazuur en voilà: helemaal vegan, helemaal heerlijk!



Deze frisse, gezonde bagel met vegan zalm serveren ze bij het Zwitserse [@velocafeinterlaken.](#) Oké, het oogt een tikkeltje meer oranje dan het vissige origineel, maar de smaak is er niet minder om!



Vegan groothandel [@veganxl](#) zette deze fraaie creatie van [@veganzeastar's](#) sashimi op de kiek. Varianten Zalm en Notuna zijn voorzien van witte strepen, die zorgen voor de karakteristieke seafood-look. En dat ziet er super smakelijk uit!



Ben je in Groot-Brittannië, stap dan eens binnen bij [@littlebaoboy.](#) Streetfood in volle glorie, met een ruim aanbod vegan opties. Hoewel ze hun neus niet ophalen voor echt vlees, pakten ze voor hun maandspecial mooi deze vegan buikspek-bao. In een knapperig chili-jasje, met komkommer, Sriracha, Hoisin, lente-uitjes en sesamzaad. Jammie!



Gedurfde zet van het Britse [@pizzaface\\_ltd:](#) Samen met [@horizoninsects](#) creëerden ze de 'Rickety Cricket'. Een extra krokante pizza met rode uien, verse chilipepers en geroosterde paprika. Én met nootachtige krekels in een jasje van gerookte paprika, chipotle chili en hete saus!



Het Nederlandse speciaalbiermerk [@gebrouwendoorvrouwen](#) raakte geïnspireerd door het eiwitrijke zeewier uit de Noordzee. Het resultaat is Zonnig Zeewit, een lichte white ale mét Noordzeewier. Ook mooi: van ieder verkocht blikje gaat tien cent naar [@the.seaweed.farmers,](#) voor onderzoek naar het gebruik van zeewier.



Dat zijn nog eens ieniemini kipfiletjes! Ze komen echter niet van ieniemini kippen: dit is gekweekt vlees. Hier worden ze geglazuurd, voor het experience dinner van [@goodmeatinc.](#) De filets zijn het belangrijkste ingrediënt van de 'cultivated chicken bao bun'. Klinkt goed, of niet?



# De moderne keuken? *Razendsnel*, verbonden en een fijne werkplek

Voor een keuken is volgens Bas meer nodig dan alleen apparatuur. Nogal een uitspraak voor iemand die werkt voor een vooraanstaand producent van keukenapparatuur. "Je kunt het op twee manieren uitleggen", glimlacht hij. "Je hebt de fysieke keuken en je hebt de keuken als concept." In de laatste, voor met name foodservice zware jaren, zag Bas het eigenaarschap in de keuken verschuiven. Formules nemen een vlucht, operators werken samen en grote investeerders melden zich aan de poort. Tel daar nog het personeelstekort bij op en het mag geen verrassing zijn, dat de nadruk ligt op snelheid en reproduceerbaarheid. Maar, hoe beïnvloedt dit innovatie?

## Bas van Montfoort

Bas van Montfoort, algemeen directeur van Electrolux Professional Benelux, kent zijn weg in de professionele keuken. Het hart van foodservicebedrijven wordt wereldwijd steeds verder gestandaardiseerd.



### Kwaliteit, snel geserveerd

“Als je het terugbrengt tot de essentie, dan draait alles in de keuken om opwarmen, afkoelen of natmaken”, begint Bas. “Apparaten als de combi-steamer verenigen die functies weliswaar, maar als je het mij vraagt moeten we anders naar innovatie kijken.” Bas doelt op de optimalisatie van processen. “Snelheid zou wel eens onze belangrijkste focus kunnen zijn”, zegt hij bedachtzaam. “Veel chef-koks besparen tijd door gerechten voor te bereiden of te laten bereiden door een onafhankelijke keuken. Je kunt snelheid ook bereiken met fool-proof apparatuur. Immers, eenvoud versnelt het leerproces. Daarnaast investeren we in connectiviteit, dat vooral snelheid brengt in processen waar voorheen gespecialiseerde monteurs en technici voor nodig waren. Tegenwoordig kan de programmering van onze apparatuur met slechts één druk op de knop worden aangepast, voor een hele bedrijfsketen. En hapert een apparaat, dan kan op afstand worden geconstateerd wat het probleem is, waarna een externe monteur de operators meestal door het herstelproces kan loodsen.”

### De keuken van de toekomst

En hoe zit het dan met futuristische functionaliteiten? Of robotapparatuur? “Het toevoegen van functionaliteiten moet ook echt van toegevoegde waarde zijn”, vindt Bas. “Het moet processen of kwaliteit in je keuken eenvoudig verbeteren. Een keuken die jou bijvoorbeeld meldingen kan sturen, dat voegt een extra laag bruikbare informatie toe.

Daar zijn we, naast het verhogen van de snelheid, nu dan ook druk mee bezig. Tegelijkertijd ziet Bas momenteel een totaal tegenovergestelde trend: eentje die teruggaat naar de basis. “Het is heel anders dan wat wij doen, maar een open vuur zorgt vaak voor een geweldige beleving”, legt hij uit. “Het laat zien dat er altijd een tegenbeweging is. Tenslotte zijn moderne apparaten eigenlijk metalen kisten die jou volledige controle geven. Het laat daarbij ook mooi zien dat je geen miljoen functionaliteiten nodig hebt om iets bijzonders te maken.” Lachend: “Ik blijf mijn frietjes het lekkerst vinden als ze gewoon uit de frituur komen!”

### Maak van je keuken een geweldige werkplek

Het belangrijkste om nu in te investeren, volgens Bas? Een keuken waarin mensen graag willen werken. “Of je nu een groot of klein bedrijf hebt, maak van je keuken een geweldige werkplek! Niemand wil werken in een bedompte, donkere kelder. Ook met doordacht design en een duidelijke focus op functionaliteit verbeter je het werklevens van mensen enorm.” Bas geeft een voorbeeld van hoe Electrolux, in samenwerking met chef-koks, een deurklink ontwikkelde die je met je elleboog kunt openen. “Eerlijk is eerlijk: hoe fijn het ook is om je keuken uit te rusten met hoogwaardige apparatuur, die allemaal op een gelijksoortige manier werkt en eenvoudig te bedienen is; het echt grote verschil maak je met zaken als een goede keukenindeling, effectieve ventilatie of geweldige ergonomie!”



“Met doordacht design en een *duidelijke* focus op functionaliteit verbeter je het werklevens van mensen enorm.”



# Alternatieve proteïnen

## tijdelijke trend of nieuwe noodzaak?

Feit: ongeveer de helft van de wereldbevolking eet nu minder vlees dan voorheen. Niet dat de vleesindustrie op omvallen staat, maar vleesvervangers veroveren wél langzaam maar zeker de markt. Supermarktschappen liggen er steeds voller mee, er worden miljoenen euro's worden gepompt in ontwikkeling en kweekvlees-initiatieven kunnen rekenen op forse steun van investeerders. Ook op menukaarten schitteren bonen, linzen, soja-eiwitten en granen als nooit tevoren. Om over zeewier, algen en insecten nog maar te zwijgen. Deze groeimarkten worden mainstream, dus mis de trend niet! Geef je menukaart een verrassende opfrisser, met aantrekkelijke vleesalternatieven.



### **Holy crab!**

De lijst met vlees- en visvervangers is lang, heel lang. Je hebt merken die de moleculaire structuur van vlees proberen na te bootsen, met identieke bouwstenen uit niet-dierlijke bronnen. Andere proberen met alledaagse ingrediënten de structuur, smaak en het uiterlijk van het origineel zo dicht mogelijk te benaderen. En zo ontstaan pareltjes als sushi-waardige tonijn van tomaat, olijfolie, sojasaus en algenextract, of gerookte zalm van wortel. Het Nederlandse Mosa Meat en het Singaporese ShioK Meats geven

er weer hun eigen draai aan. Door vlees uit cellen te kweken, elimineren ze milieuschade door veeteelt. ShioK Meats kopieert zelfs de exacte structuur van schaaldieren met een 3D-printer. Holy crab, toch?!

### **Amandelcamembert en cheddar van haver**

Alternatieve eiwitten zijn binnen de zuivelwereld al behoorlijk gevestigd. Melk op basis van rijst, noten of granen vind je wereldwijd in supermarkten en koffiebars. Consumenten wenden zich om verschillende redenen tot

alternatieven, en dus blijft deze markt groeien. Nog een relatieve nichemarkt is die van alternatieve room- en kaassoorten, maar ook hier volgen de ontwikkelingen elkaar snel op. Wat denk je bijvoorbeeld van camembert van amandelen en cheddarkaas op basis van haver?

### **De kieskeurige consument**

Dat de consument klaar is voor alternatieve proteïnen is zo klaar als een klontje. Zelfs fervente vleeseters ruilen hun stukje vlees steeds vaker in voor een plantaardige variant. Maar, consumenten zijn kieskeurig. Zo eten ze liever 'plantaardige' 'vleesvrije' gerechten. Sterker nog: 43% van alle 65+- consumenten wereldwijd vindt plantaardig nu nog geen aantrekkelijk alternatief. Gen Z en Millennials gaan er wel helemaal voor. Zij laten zich hierbij leiden door de veronderstelde fysieke

en mentale gezondheidsvoordelen, dierenwelzijn en duurzaamheid.

### **De toekomst is... alternatief!**

De voorspelling is dat het aantal vleesvervangers de komende jaren nog verder stijgt. Dat geldt zowel voor niet van echt vlees te onderscheiden lookalikes als voor vervangers met totaal andere ingrediënten. Naar verwachting zal de markt voor eencellige eiwitten als schimmels en algen met 6% de sterkste groei laten zien, de verwachte groei van vleesvervangers zit op 4,5%.

Een kleine stap voor alternatieve proteïnen, maar een flinke sprong voorwaarts voor foodservice! Gasten omarmen de vleesrevolutie en dat opent een wereld aan mogelijkheden in smaak, kleur en structuur. En juist daarom is het juist geen trendy keuze om alternatieve eiwitten op de kaart te zetten. Alternatief verandert razendsnel in essentieel. Dus, wil je laten zien dat je openstaat voor iedere dieetvoorkeur én voor verandering? Dan kun je niet om vleesloze variatie heen!



# Terug naar de échte basis van het *leven*

Vol energie komt Hans van Wolde binnen, door een van de schuurdeuren van zijn restaurant **Brut172**, in het Zuid-Limburgse Reijmerstok. Met aanstekelijk enthousiasme springt hij van het ene onderwerp naar het andere. Zijn filosofie, zijn plannen en het team dat het tweesterrenrestaurant zo uniek maakt... ze passeren allemaal de revue. Bij Brut geen ouderwetse 'work hard, play hard'-mentaliteit, maar eentje die draait om het leven begrijpen en laten zien dat spelen mag, nee: móet.

## Hans van Wolde

Met zijn eerste restaurant Beluga oogstte hij culinaire roem. Maar sinds de docuserie 'Brut, Dromen Onder Grote Druk' op tv verscheen, kent heel Nederland Hans van Wolde. De serie volgt de metamorfose van een oude hoeve tot zijn nieuwe restaurant Brut172. Samen met zijn team maakt hij daar zijn droom waar: terug naar de basis en vorm geven aan dat waar het leven écht om draait.



### Een kleine terugblik

In 2018 verkocht Hans zijn tweesterrenrestaurant Beluga, klaar voor een nieuw avontuur. Met het Zweedse restaurant Fäviken als inspiratiebron, besloot hij terug te gaan naar een eenvoudiger concept. 'Brut' betekent rauw, zonder opsmuk, en dat zie je terug in de gerechten en in het restaurant. Het project verliep zeker niet zonder slag of stoot. Toen Brut eindelijk alle financiële, technische en wettelijke tegenslagen had overwonnen, moest het vanwege de pandemie de deuren sluiten. Hans hield zijn team bij elkaar tot de heropening en een jaar later, in 2021, sleepte Brut172 twee Michelinsterren in de wacht. Het team werkt met lokale ingrediënten, uit de regio en uit eigen tuin. Ook de inrichting van het restaurant is gebaseerd op vijf pure materialen: stof, staal, wol, beton en glas. Het resultaat is een transparante, eerlijke plek die tegelijk een warme, gastvrije sfeer ademt. Een sfeer die goed past bij de mensen van Brut, die voor hun gasten tot het uiterste gaan.

### Back to basics

“Je hoort het tegenwoordig inderdaad overal...”, geeft Hans toe, “maar vaak vraag ik me af of mensen ook écht terug naar de basis gaan.” Hij werpt een blik op zijn tuin, achter de hoeve. “De basis is voor mij: daar waar iets begint, zo dichtbij mogelijk.” Dat betekent niet dat Hans alles zelf teelt of dat hij geen ingrediënten uit het buitenland haalt. “Dat zou gekkenwerk zijn; ik ben chef-kok, geen boer. Daarom is ‘lokaal’ voor mij óók werken met mensen uit de streek.” Hij weidt uit over de verschillende samenwerkingen met specialisten in buitengewone ingrediënten. “Het draait allemaal om geven”, zegt Hans met een glimlach. “...Als iemand de zachtste, romigste, lekkerste boter kan maken en wij samen een product kunnen ontwikkelen waar we allebei dol op zijn, waarom zou ik dat dan niet doen? Als je passie laat zien in wat je doet, dan gun ik je de wereld.”



“Als je passie laat zien  
in wat je doet, dan  
gun ik je de wereld.”



#### **60/40 en het belang van luisteren**

Brut serveert gerechten in een 60/40 verhouding: zestig procent groente en veertig procent vis en vlees. “Van mij hoeft niet iedereen vegetariër te worden, maar ik denk wel dat deze verhouding een steentje bijdraagt. Het overgrote deel van het menu is gevuld met groentes, de rest bestaat uit biologische producten van topkwaliteit. Die 60/40-verhouding gaat verder dan het menu...”, legt Hans uit. “Voor restaurantgasten telt de totaalbeleving voor zo’n zestig procent. Het eten? Slechts veertig. Ik verzin het niet! Vraag mensen naar wat ze hebben gegeten en ze vertellen je hoe leuk de bediening was.”

Het zijn voorbeelden die volgens Hans laten zien wat echt belangrijk is. “Ik zeg altijd: houd je ogen en oren open voor de wensen van je gasten en je personeel. Wat houdt ze bezig? Waar praten ze over? Door goed te luisteren kom je te weten wat jouw zaak succesvol maakt.” “En luister vooral ook naar jezelf”, vervolgt Hans. “Ik heb er heel lang over gedaan om uit te vinden wat ik nu écht wilde en ik moedig jonge chefs aan dat ook te doen. Ik wil dat ze op zoek gaan naar hun eigen creativiteit en ik wil ze helpen hun eigen stijl te ontwikkelen.”

“Ik voel de drang om ze te helpen dat fanatisme in zichzelf te vinden. Want daarmee kom je pas écht verder.”



#### Een coach voor de jongere generatie

Gasten van Brut spreken vol of over het team, weet Hans. “Volgens mij voelen ze heel duidelijk de warmte, toewijding en dankbaarheid van het team.” Toch benadrukt hij dat voor niets de zon opgaat. “Deze generatie maakt liever niet te lange uren, gaat graag het liefst vijf keer per jaar op vakantie en ook nog eens twee keer per week uit eten. En ik kan ze geen ongelijk geven, sterker nog, ik moedig ze aan! Daarom werk je bij Brut drieënhalve dag per week. Op die dagen ga je er ook helemaal voor. Zie ik dat je keihard werkt, dat je echt onderdeel van deze familie wil zijn, dan verwelkom ik je met open armen.

Hij valt even stil. “Weet je, de oudere generatie noemt de jongere generatie weleens lui. Maar dat zijn ze volgens mij helemaal niet. Ze groeien op in een andere tijd, een andere wereld. Maar, ik voel wel de drang om ze te helpen dat fanatisme in zichzelf te vinden. Want daarmee kom je pas écht verder.” Anderen helpen slagen is een geweldig gevoel, zegt Hans, zichtbaar enthousiast. En die derde ster? Hij lacht. “Die moeten ze zelf koken. Ik ben alleen hun coach.”

#### Lessen voor de toekomst

De inzichten die Hans nu bij Brut toepast zijn misschien niet per se innovatief te noemen. Toch maken ze de weg vrij voor de toekomst. Voor zijn restaurant, maar vooral voor de volgende generatie. “Ik ben niet zo’n boodschapper”, glimlacht Hans. “Maar ik weet wel wat belangrijk is.” Hij somt verschillende lessen op. Ten eerste: het draait nooit om jou. Hans benadrukt hoe belangrijk het is mensen te vragen te doen wat ze het liefst doen en ze daarvoor te betalen. “Ik houd er echt van mensen samen te brengen en ik voel dat ik dat in de toekomst moeten blijven doen. We gaan bij Brut een kas bouwen. Het lijkt me geweldig daar ouderen bij te betrekken en met ze te verbinden via eten.” “Ten tweede”, vult hij aan, “die zestig-veertigbalans.” Hij benadrukt het belang van lokaal geproduceerd voedsel. Niet in de laatste plaats omdat het ook bijdraagt aan het bepalen van een unieke identiteit. “Als meer chefs dat zouden doen, komt dat niet alleen de gastronomie, maar ons allemaal ten goede, denk ik.” En ten slotte: “Vertrouw op je intuïtie! Dat is met de druk van online recensies, van iedereen die overal zijn mening kan geven, misschien niet altijd even makkelijk. Maar ik ben ervan overtuigd dat je niet te veel over het leven moet nadenken. Hij lacht ondeugend. “Je moet het leven gewoon leven.”

# Trends die culinaire geschiedenis schreven

## Zo gaven historische trends de moderne gastronomie vorm

De jaren tachtig, twintig, zestig... ze zijn weer helemaal terug. Wie het nieuws bijhoudt valt het vast op dat trends om de zoveel tijd terugkeren. Maar wat is er dan gebeurd met de hypes rond vetvrij voedsel, actieve houtskool of de cronut? Trends komen en gaan binnen foodservice, maar als je beter kijkt, zie je dat sommige culinaire stromingen een blijvend effect hebben. Historisch gezien zijn het precies deze 'grotere' trends die bijdragen aan het verfijnen van de gastronomie!

## 1903



### Het begon allemaal met de Fransen

In het jaar 1903 veranderde Auguste Escoffier de gastronomie, met het uitbrengen van zijn 'Le Guide Culinaire'. Het boek was als een bijbel voor chefs en hoewel sommige recepten ouderwets aandoen, werd het boek de basis voor de moderne keuken. Natuurlijk was Escoffier de eerste noch de laatste chef die de gastronomie vormgaf en beïnvloedde. We denken aan Marie-Antoine Carême, Fernand Point, Paul Bocuse en vele anderen. Een echt Frans feestje!

## 1955



### Van zwaar... naar licht

In de jaren zeventig leidden maatschappelijke veranderingen tot de Nouvelle Cuisine. Deze culinaire beweging draaide volledig om gerechten die minder zwaar op de maag lagen. Gasten wilden geen avondvullend menu meer, het bestaan werd jachtiger en chefs speelden daar slim op in. Bijvoorbeeld met beurre blanc en de groenteterinne, met kleinere kaarten en kortere bereidingstijden. Verbeterde transportmogelijkheden zorgden voor versere ingrediënten en nieuwe apparatuur gaf chefs alle creatieve ruimte, waarbij ze inspiratie haalden uit regionale gerechten. Wat er nog van deze trend over is? Onder andere de vele verschillende bereidingswijzen voor groenten, onze veranderde kijk op het vak en het tegemoet komen aan de wensen van gasten, met hoogwaardige ingrediënten en pure smaken!

## 1990



### De focus op fusie

Halverwege de jaren negentig, toen de Macarena de hitlijsten aanvoerde, was 'Fusion Cooking' hipper dan hip. Het kwam overgewaaid uit Australië en Groot-Brittannië en werd gebracht als iets compleet nieuws. Historisch gezien gebeurde 'fusion' al overal ter wereld, sinds mensen begonnen met reizen. Dat betekent niet dat de fusieperiode ons niets heeft gebracht. Na het verdwijnen van de vreemde smaakcombinaties, bleef onder andere de wok achter in de keuken.

## 2000



### Spectaculair moleculair

Rond de eeuwwisseling omarmden chefs het experiment. Scheikunde, emotie en nieuwe technologieën werden met elkaar verbonden en leidden tot de hype der hypes: de Moleculaire Gastronomie. Aanjager was de Hongaarse natuurkundige Nicholas Kurti, die zijn werk en liefde voor eten met elkaar combineerde. Onder invloed van onder andere Heston Blumenthal van The Fat Duck en de gebroeders Adrià van El Bulli werd de stroming een regelrechte hit. De echte hype is voorbij, maar gaf chefs van nu veel nieuwe technieken om op voort te borduren. Dat maakt het een van de belangrijkste trends ooit.

## 2010 - Nu



### Vandaag en morgen...

De laatste jaren is een beweging op gang gekomen die teruggaat naar de bron, weg van het spektakel van moleculair koken. (Hyper) Lokaliteit, duurzaamheid en voedselbewustzijn voeren de boventoon, eigenschappen die door corona nog een extra zetje kregen. Natuurlijk blijft fusie bestaan in een wereld die steeds kleiner wordt. En moleculaire technieken worden nog steeds ingezet voor interessante structuren die smaak en mondgevoel perfect combineren.


Wat de toekomst brengt is nog ongewis, maar wat zeker is, is dat de huidige ontwikkelingen de moderne gastronomie zeker nog verder zullen verfijnen! Puur en eerlijk.

# De beste culinaire *erwaring* zit vol emotie

Yoni Saada haalt graag het onderste uit de kan. De zoon en kleinzoon van Parijse slagers behaalde in 2013 de finale van Top Chef en bezit vandaag de dag verschillende restaurants. Zijn lunchzaak Bagnard heeft inmiddels vier vestigingen en hij richtte het zonnige 'Zaza' op, waar gasten terecht kunnen voor instagrammable mediterrane streetfood. "Maar, tijd voor mijn gezin en mijzelf is ook heel belangrijk!" lacht hij. Toegegeven, met twee dochtertjes en een liefde voor sport, reizen én kunst is het wel eens goochelen met uren. "Als kok ben je heel intensief met je werk bezig, maar je hebt balans nodig om die passie ook over te brengen aan je gasten en de mensen met wie je werkt."







“Als kok heb je balans nodig om je passie door te kunnen geven aan je gasten en de mensen met wie je werkt.”

Het harde werken in de horeca staat overal ter wereld ter discussie. Dat is in Frankrijk niet anders, vertelt Yoni. “Ik ben wel iemand die altijd hard gewerkt heeft. ’s Ochtends heel vroeg beginnen, lang doorwerken en laat klaar zijn. Inmiddels wordt er meer gekeken naar iemands privéleven en of iemand bijvoorbeeld een avond- of een ochtendmens is. Dat is een grote verandering, die ook wel echt nodig was.” Hij denkt even na: “Sommige mensen denken dat dat ten koste gaat van de kwaliteit, maar ik denk dat het tegendeel waar is. We zijn zover gekomen dat we de lat hoog kunnen leggen, terwijl we óók kijken naar wat bij iemand past.”

#### **Chef de famille**

Dat persoonlijke aspect komt ook sneller naar voren in de keuken, vertelt Yoni. Hij ziet onder andere dat jonge chefs minder lang werknemer zijn en sneller zelfstandig iets opzetten. “Ik vind dat erg mooi om te zien”, zegt Yoni, “maar, vergis je niet in de hoeveelheid energie die zoiets vraagt! Zeker als je jong bent en misschien nog niet zoveel ervaring hebt.” Hij doelt daarbij niet alleen op het overwinnen van obstakels. “Met elk restaurant maak je eigenlijk een nieuwe familie. Dat is iets wat ik heel fijn vind, om met mensen samen te werken waar je écht van op aan kunt. Maar, je bent daarmee ook een soort ouder voor je team. Die rol moet je niet onderschatten.”

#### **Slagen in het leven**

Het belangrijkste dat Yoni chefs dan ook wil bijbrengen, is de drang om te slagen. In het werk én in het leven. “Ik wil ze de drive, de schoonheid en de emotie meegeven. Als chef begin je met iets moois, een puur ingrediënt bijvoorbeeld, en maak je daar iets subliems van. Dat gaat niet alleen over het technische aspect, maar zit ook in hoe mooi het is als iemand een mes op de juiste manier hanteert, of een gerecht met aandacht voor de gast neerzet.” Daarvoor is het belangrijk dat je ook buiten je werk iets vindt wat die passie aanjaagt. “Voordat je écht de emotie van het vak kunt overbrengen aan je gasten, zul je eerst zélf die emotie moeten ervaren”, aldus Yoni.

#### **Koken voor een mooiere wereld**

Als zoon en kleinzoon van een Parijse slager werd de liefde voor het vak Yoni met de paplepel ingegoten. “Ik heb vanuit die achtergrond drie dingen meegekregen”, zegt hij. “Altijd proberen iemand een plezier te doen, altijd kiezen voor kwaliteit en, ten derde, kunnen genieten van de schoonheid van het juiste gebaar.” Het zijn belangrijke pijlers voor Yoni, en ze zijn zichtbaar in zijn aanpak. Bij het kiezen van de juiste ingrediënten, door echt aandacht te besteden aan zijn personeel en gasten en zijn ziel en zaligheid te steken in alles wat hij maakt. “Kwaliteit is het mooiste om te hebben én te geven”, zegt hij. En om dat te behouden, moeten we ons continu aanpassen. “De manier waarop we eten en hoe we met eten omgaan, zegt iets over wie wij zijn. De wereld heeft zoveel moois te bieden, zowel op culinair gebied als daarbuiten. Ik vind het belangrijk om er samen voor te zorgen dat dat ook zo blijft!”

## Yoni Saada

Chef Yoni Saada is eigenaar van verschillende restaurants in Parijs en omgeving. Daar zorgt hij er samen met zijn meer dan vijftig medewerkers voor dat zijn gerechten precies de juiste snaar raken, of het nu gaat om streetfood of haute cuisine.





### Sous-vide zeebaars met venkel, schuim en citroen

Door deze zeebaars sous-vide te bereiden en daarna lichtjes te schroeien met een brander, ontstaat een heerlijk geroosterde smaak zonder dat de vis te gaar wordt. Maak je daar een snelle, huisgemaakte zuurkool van venkel bij, dan heb je een perfecte combinatie! 4-12 uur is te kort voor echt gefermenteerde smaken, maar je krijgt hiermee wel de frisheid van zuurkool, met de verfijnde anijssmaak van venkel. Serveer dit met schuim van bouillabaisse en Rustic Fries met citroenzout en je hebt een heerlijk gerecht, in slechts een paar eenvoudige stappen!

## Geef je keuken een oppepper met deze top-5 foodservice musthaves!

Eigentijds, vooruitstrevend of simpelweg het perfecte keukenhulpje. Deze vijf coole items zijn onmisbaar, ook in jouw keuken.



### Hendi sous-vide apparaat

Sous-vide koken geeft niet alleen een fantastische textuur en smaak. Je behoudt ook alle natuurlijke aroma's en voedingsstoffen en hebt een zeer gelijkmatige garing. Dit apparaat doet er nog een schepje bovenop. Voortaan serveer je zonder stress heerlijke gerechten, perfect op temperatuur.



### Inzetkorf voor de frituur

Met de steeds stijgende prijzen van frituurolie is het slim wat meer moeite te doen om je olie vers en schoon te houden. Met deze inzetkorf bespaar je geld, schoonmaaktijd en kun je je olie langer gebruiken. Toppertje dus!



### Wüsthof Performer Serie

Gemaakt met (robotische) precisie en bekleed met matzwart 'Diamond-like Carbon' zijn deze messen vlijmscherp en ijzersterk. Dankzij de honingraatstructuur in het handvat ligt het mes onder alle omstandigheden stevig in de hand. Een perfect mes voor een perfectionistische chef.



### De OFYR

De keuken staat steeds vaker op de voorgrond en de OFYR laat fraai zien hoe een restaurantbeleving letterlijk om zo'n open keuken kan draaien. Dit veelzijdige, ronde kooktoestel is het stralende middelpunt van elke buitenruimte. Goed gezelschap voor de chef die van showkoken houdt!



### Gourmia voedseldroger

De vraag naar gedroogd voedsel stijgt, vooral uit gezondheidsoverwegingen. Door te drogen behoud je immers de voedingsstoffen en krijg je heerlijk intense smaken. In deze voedseldroger maak je makkelijk je eigen fruitleer, chips of beefreepjes, zonder dat er een oven aan te pas komt.

# Micro-managende apparatuur voor topaardappelen



Het wordt vaak gezegd: wanneer je een productieketen wil vernieuwen, begin dan bij de wortels. In het geval van friet kun je dat vrij letterlijk nemen. Daarom pionieren aardappelboeren Jeremy Leadley en Jan Pieter Evenhuis in de wereld van precisielandbouw. Zo leveren ze efficiënt aardappelen van topkwaliteit, nu en in de toekomst. Een proces dat maakt dat ze niet alleen boer, maar ook data-analist zijn...

**Jan Pieter:** Haha, ja, dat kun je wel zeggen. Naast het werken op het land ben ik ook druk met het ophalen en interpreteren van de data die onze machines verzamelen. Het is een persoonlijke interesse, waardoor we voorop kunnen lopen qua innovatie. We kunnen ontwikkelingen beïnvloeden en zijn een bron van informatie voor andere boeren.

**Jeremy:** Als we competitief willen blijven en onze gewassen beter willen behandelen, moeten we technologie omarmen. We staan in onze branche steeds voor nieuwe uitdagingen en met innovatie kunnen we onze bedrijfsvoering en bodembeheer verbeteren.

“Ik denk dat we nieuwe technologie echt moeten omarmen.”

**Jullie houden je onder meer bezig met yield mapping. Leg eens uit?**

**Jan Pieter:** Mijn opa kende vroeger zijn hele land op zijn duimpje, maar tijden zijn veranderd. Nu huren we bijvoorbeeld een aantal akkers. Die wisselen van gewas en eigenaar, waardoor we de precieze bodemsamenstelling niet weten. Dankzij onze machines kunnen we dat heel nauwkeurig in kaart brengen.

**Jeremy:** Dat klopt. Waar we eerder alles machinaal en handmatig moesten controleren, doet de installatie het nu zo goed als zelf. Met yield mapping zien we precies welke delen van de akker het beter doen dan andere. Met die informatie kunnen we de bodem en de gewasgroei verbeteren voor volgende seizoenen.

**Jan Pieter:** Zo'n kaart kunnen we voor veel zaken gebruiken. Om onze aardappels zo optimaal mogelijk te poten, om te zien waar de bodem kwetsbaar is of waar planten wat extra zorg kunnen gebruiken. Samen met de technologie van BBleap, onze leverancier van systemen waarmee je op plantniveau kunt verbouwen, besproeien we alleen waar dat nodig is en voorkomen we overbelasting van het gewas. Het helpt ons echt om onze akkers beter te beheren.

**Jeremy:** Maar we doen veel meer dan enkel yield mapping. Zo hebben we hier in Norfolk de Dammer Diker, een machine die de waterinfiltratie op akkers verbetert en bodemerrosie vermindert. Ook gebruiken we pootmachines die automatisch uitschakelen. Dat zorgt ervoor dat pootaardappelen alleen daar worden geplant waar ze horen.

## Tegen welke uitdagingen loop je als pionier op dit vlak aan?

**Jeremy:** We werken tegenwoordig nauwer samen met producenten, omdat de techniek in de praktijk niet altijd meteen perfect werkt. Daarom kijken we altijd eerst of een nieuw product op kleine schaal succesvol is, voordat we het uitrollen richting het hele bedrijf.

**Jan Pieter:** Wij werken ook samen met producenten en zien dat elke producent het weer net even anders doet. Zo is één van onze instrumenten ongelooflijk nauwkeurig, terwijl een ander dat precisieniveau bij lange na niet haalt. Daardoor verdwijnen de voordelen van dat eerste instrument. En dan werk je ook nog met verschillende dashboards. Dat betekent dat je tijd moet vrijmaken om data op te halen en te combineren, om de informatie te krijgen die je nodig hebt.

## En wat zijn de voordelen?

**Jeremy:** We kunnen geweldige gewassen blijven kweken, zodat Lamb Weston producten van hoogwaardige, constante kwaliteit kan blijven leveren. We moeten ons blijven ontwikkelen en vernieuwing blijven omarmen, anders lopen we achter de feiten aan. Zeker met steeds minder voorspelbare weersomstandigheden. Bovendien werken onze medewerkers heel graag met deze nieuwe technologieën!

**Jan Pieter:** Ik vind de vergrote transparantie heel tof. Alles wordt gemonitord, dus je weet precies waar een product vandaan komt en wat ermee is gebeurd. En doordat we minder gewassen en grondstoffen verspillen, wordt het product ook nog eens een stuk duurzamer.

## Wat betekent dit alles voor de toekomst?

**Jeremy:** We blijven met nieuwe technologieën werken, maar kunnen zeker nog wat dingen verbeteren. Ik zou graag een verbeterde automatisering en een nog hogere monitoringskwaliteit willen zien. Ook zou ik het fantastisch vinden als ik de plekken kan traceren waar de langste aardappels groeien. En dan ook meteen ontdekken waarom ze juist daar groeien. Ik hoop dat we in de toekomst de impact van onze landbouwgronden nog meer kunnen verkleinen, met zelfrijdend materieel dat wordt aangedreven door alternatieve energiebronnen.

**Jan Pieter:** Het allerliefste zou ik iedere plant afzonderlijk behandelen. Als je met camera's planten bekijkt en die beelden via algoritmes vergelijkt, ontdek je heel snel de behoeftes van een specifieke plant. Op die manier laat je meningen buiten beschouwing en kun je kwaliteit echt goed waarborgen. ◀

**Omdat het verbouwen van aardappels nu eenmaal seizoensgebonden is, verloopt innovatie niet altijd in een even hoog tempo. Toch blijven Jeremy en Jan Pieter trouw aan hun nieuwe technologieën. Daarmee zijn ze voorbereid op de toekomst én zorgen ze ervoor dat ze nog heel veel jaren kwaliteitsaardappelen kunnen leveren!**



## Jeremy Leadley & Jan Pieter Evenhuis

Jeremy is eigenaar van Tas Valley Contracting Ltd in het Britse Norfolk. Jan Pieter werkt bij Evenhuis V.O.F. in Giethoorn. Wat ze met elkaar gemeen hebben? Als aardappelboeren zetten ze allebei de nieuwste technologieën in om akkers en grondstoffen zo efficiënt mogelijk te benutten!

# Technische oplossingen, *slimmere* foodservice

**Beter zicht op de keuzes van gasten, minder medewerkers dankzij de QR-codes op tafels, en foutloze reserveringssystemen. Technologie en foodservice zijn als peper en zout: onlosmakelijk met elkaar verbonden. En hoewel je de ene oplossing wat eenvoudiger in de praktijk brengt dan de andere kunnen we in de toekomst niet zonder technologie. Lees hier wat nu al kan, wat nieuw is en wat de komende jaren allemaal nog staat te gebeuren!**



## Autonome bezorging

Campussen waren voor veel bedrijven ideale testlocaties voor verschillende autonome bezorgopties. Met succes: de kleine robots zijn gepromoveerd en kunnen de straat op. Voorloper Nuro sloeg de handen ineen met Chipotle, Domino's houdt zich ermee bezig en er is Refraction AI, dat samenwerkt met Chick-fil-A. Een ander mooi voorbeeld: Starship. Hun robotvloot bezorgt zowel boodschappen als maaltijden. Af en toe stuiten ze daarbij op obstakels en hun bereik is ook nog niet al te ruim, maar de toekomst ziet er rooskleurig uit. De kleine, rollende voedselbezorgers worden continu getest, de regelgeving eromheen verandert en dat opent perspectieven. Ze zijn slim, veilig en ze stippelen zelfstandig de beste route uit. Zo wordt vers eten nog sneller bezorgd, wat weer zorgt voor nog tevredener klanten!

## Menudigitalisatie

Ken je hem ook? Die ene persoon die echt ALLES verdrinkt in ketchup? Die is voortaan verlost van meewarige blikken, met dank aan menudigitalisatie! Daarin voeg je namelijk makkelijk extra opties toe, zodat gasten niet bang hoeven te zijn om als vreemd of kieskeurig te boek te staan. Ook kun je meer informatie over je gerechten toevoegen. Dat brengt meer beleving, zonder dat je menukaart uit zijn voegen barst. Met blije gasten, meer variatie én maatwerkbestellingen waar je net even wat meer voor kunt vragen tot gevolg.

## Robot als tafelassistent

Ze zijn geweldige gangmakers en ze helpen ook nog eens met afruimen. Maak kennis met de robot-ober. De experimentele- en ontwikkelfase doorliepen deze handige helpers sneller dan normaal door pandemie en personeelstekorten. Sommigen lijken niet meer dan veredelde dienbladen op wieltjes, andere, zoals BellaBot, hebben schermen en hun eigen mimiek. Er zijn er zelfs bij die gasten begroeten, bestellingen opnemen en betalingen afhandelen. Zelfstandig werken is er voor de meeste van deze robots nog niet bij. Ze zullen ons dus niet snel vervangen, maar zijn wel fantastische collega's die graag een (mechanisch) handje helpen!



## Robots aan het fornuis

Slimme restaurantrobots kunnen ook helpen bij het bereiden van gerechten. De Burger Bot bijvoorbeeld, of smoothie-robot Blendid, die momenteel bij twee Walmarts aan de slag is. High-recht restaurant Zume beschikt zelfs over vijf pizzabots! We geven toe: de switch van geautomatiseerde oven naar robotkok is een flinke sprong, maar de robotkeuken komt er zeker aan!

## Foodservice in de metaverse

McDonald's diende al patenten in voor virtuele voedseldiensten, je kunt betaald lid worden van NFT-restaurants en Starbucks lanceert later dit jaar een eigen NFT-collectie. In hoeverre de metaverse foodservice zal veranderen, is nog onduidelijk, maar het opent zeker een wereld aan mogelijkheden. Kruisverbanden tussen de digitale en de echte wereld zijn mogelijk nog boeiender. Wat dacht je van virtuele gerechten die je echt kunt bestellen? Of van uit eten gaan in een chic restaurant, vanuit huis? Of je nu slechts mogelijkheden verkent of een totaal nieuwe merkbeleving creëert, de digitale ruimte blijft in ontwikkeling en biedt nieuwe kansen op verbinding met je gasten!

## Wist je dat...

... Domino's samenwerkt met Dragontail systems om de kwaliteit van pizza's te controleren? De pizza checker controleert op verbrande stukjes en de verspreiding van toppings. Niet op het gewenste niveau? De manager krijgt meteen een seintje!

## Zo maakt AI bedrijfskeuzes makkelijker

Voorspellen hoeveel personeel er nodig is, processen automatiseren of zien wat de hardlopers op je kaart zijn... datawetenschap heeft absoluut veel voordelen. Ruim driekwart van de bedrijven is er zelfs van overtuigd dat ze dankzij Artificial Intelligence de coronatijd hebben doorstaan.\* Vooral doordat AI helpt bij het nemen van beslissingen. Bijvoorbeeld over waar de volgende vestiging verrijst of wat er op het menu komt. AI ontwikkelt ondertussen gestaag door. Met algoritmes die items voorstellen waar klanten hoogstwaarschijnlijk warm voor lopen, die recensies leest zodat je daar snel lessen uit kunt trekken of die data verzamelt uit de sociale media van gasten om trends en populaire gewoontes te achterhalen. Allemaal info die de juiste keuze eenvoudiger maakt. En die je vooruit laat plannen, helemaal klaar voor wat de toekomst vraagt.

## Online bestellen wordt persoonlijker ... en competitiever

Ook bij online bestellen speelt AI een belangrijke rol, met name op de grotere platforms, waar bestellingen steeds persoonlijker worden. Om de klantbeleving te verhogen worden smaakvoorkeuren nauwgezet bijgehouden en wordt het aanbod gepersonaliseerd. Nu ze over zo'n almaar groeiende database beschikken, kijken sommige bedrijven verder dan optimalisatie van hun huidige aanbod. Zij gebruiken de informatie ook om dat kansrijke gat in de markt te vinden. Met een virtueel merk spelen ze daar vervolgens op in: een heel nieuw level van concurrentie!

## Verspilling verminderen met computervisie

Gaat het om duurzaamheid, dan is AI inzetten tegen voedselverspilling één van de belangrijkste ontwikkelingen. Startups als Winnow en Orbisk ontwikkelden al verspillingssensors, die kunnen achterhalen en meten hoeveel van welk soort voedsel wordt weggegooid. Gewapend met deze data kunnen inkoopstrategieën worden geoptimaliseerd. Goed voor kostenvermindering en het milieu. IKEA is pionier met het systeem. De 23 vestigingen die ermee werken brachten hun voedselverspilling al met 50% terug. Go AI!

**Toegegeven, sommige van deze oplossingen liggen mogelijk een beetje boven budget. Maar in ieder geval ben je nu op de hoogte van deze nieuwe, opwindende innovaties. Zo kun je zelf bepalen wat je in de gaten moet houden voor jouw bedrijf. Want slim werken is meestal stukken beter dan hard werken!**

# Gelakte bloemkoolnuggets met *Crispy Cubes* en frisse mayonaise

Dat is nog eens een bite! Deze bloemkoolnuggets hebben een fantastische structuur en een krachtige smaak. De smakelijk gekruide cubes passen er perfect bij en de yoghurt-limoenmayonaise zorgt voor een lekker fris contrast. Eenvoudig vooraf te bereiden, dus nog even frituren, wat soja-gembersaus erbij en klaar!

## Ingrediënten

### Crispy Cubes

1.5 kg Seasoned Crispy Cubes

### Bloemkool-nuggets

1 kg bloemkool in kleine roosjes  
100 g tarwebloem  
100 g maizena  
1 tsp bakpoeder  
1 tsp knoflookpoeder  
250 ml kraanwater  
1.5 l frituurolie

### Soja-gemberlak

50 ml gembersiroop  
50 ml japanse sojasaus  
50 ml ketjap manis  
50 g bruine suiker

### Yoghurt-limoenmayonaise

200 g Griekse yoghurt  
100 g wasabimayonaise  
1 limoen, sap en rasp  
Zout en peper naar smaak

### Overig

2 limoenen  
lente-ui, dun gesneden  
sesamzaad  
Shiso purper

## Vorbereiding

- Stap 1** Maak eerst het beslag voor de bloemkool-nuggets. Meng daarvoor eerst de droge ingrediënten met elkaar en voeg vervolgens al roerende het water toe. Roer tot een glad beslag. Bewaar tot gebruik afgedekt in de koeling.
- Stap 2** Breng voor de soja-gemberlak alle ingrediënten aan de kook en laat dit vervolgens afkoelen.
- Stap 3** Meng voor de yoghurt-limoen mayonaise de yoghurt met de wasabi-mayonaise en het sap en de rasp van de limoen. Breng op smaak met zout.

## Serveren

- Stap 1** Verwarm de frituurolie voor de bloemkool-nuggets tot 180°C.
- Stap 2** Haal de bloemkoolroosjes door het beslag en tik het overtollige beslag eraf. Laat ze stuk voor stuk en met een maximum van 15 stuks in de olie zakken en frituur ze ongeveer 3 minuten. Hou ze warm in een warmkast en frituur de rest.
- Stap 3** Verwarm per portie een paar eetlepels van de soja-gemberlak in een pannetje en voeg de gefrituurde bloemkool toe. Schep even om zodat de nuggets rondom bedekt zijn.
- Stap 4** Bestrooi ze met sesamzaad en lente-ui.
- Stap 5** Frituur de Seasoned Crispy Cubes op 175°C voor ongeveer 3 minuten.
- Stap 6** Serveer de Crispy Cubes samen met de bloemkool-nuggets op borden of in een schaalje. De yoghurt-limoenmayonaise serveer je er los bij. Smullen maar!

## Over de recepten

Deze internationale smaken - met een twist- komen uit de creatieve koker van onze culinaire partner Jeroen van Oijen, de creatieve chef achter Culiversity. Waar de bloemkoolnuggets en carrot-dog perfecte vleesvervangers zijn, biedt de tonkatsu-sandwich een interessante combinatie van alles wat trendy is!

# Overheerlijke carrot-dog met cheesy *Ziggy Fries*

De hotdog is helemaal terug van weggeweest en dit recept past perfect op elk modern menu. Door de structuur van de wortel aan te passen, ontstaat een bijzonder lekkere hotdog, die zelfs de ferventste vleeseter versteld doet staan. Een dotje mosterdmayonaise zet de rokerige smaak wat extra aan en de sjalotjes geven een krokant accent. Samen met de Ziggy Fries en de kaassaus is dit een echt topgerecht!

## Ingrediënten

### Ziggy Fries

1.5 kg [Ziggy Fries](#)

### Carrot-dogs

20 stuks bospeen (+/- 50 gram per stuk)  
100 g Japanse sojasaus  
100 g ketjap manis  
1 theel. knoflookpoeder  
2 theel. uienpoeder  
2 theel. rookpoeder (groothandel)  
1 theel. korianderpoeder  
20 ml appelazijn

### Mosterdmayonaise

150 g mayonaise  
75 g Franse mosterd, scherp  
200 ml gerookte olie  
50 g zout

### Sjalotten

2 sjalotten, in ringen gesneden  
50 g bloem

### Kaassaus

1 eetl. arachide-olie  
1 sjalot, gesnipperd  
zout en peper naar smaak  
1 eetl. witte wijnazijn  
1 eetl. witte wijn  
250 ml kookroom  
250 g cheddar, geraspt

### Overig

10 hotdog broodjes, afgebakken  
erwten-kiemen of andere kiemgroente

## Vorbereiding

- Stap 1** Schil de bospeen en blancheer ze in ruim kokend water met zout tot ze net gaar zijn. Haal ze uit het water en laat ze enkele minuten uitdampen.
- Stap 2** Meng vervolgens de overige ingrediënten en giet die over de wortels. Als je een vacuümapparaat hebt dan kun je de wortels met de marinade vacumeren. Zorg er anders voor dat de wortels regelmatig gedraaid worden in het vocht. Laat ze minimaal 12 uur marineren.
- Stap 3** Dep de gemarineerde wortels droog en laat ze 4 uur indrogen in een droogkast op 50 graden.
- Stap 4** Meng voor de mosterdmayonaise de ingrediënten met elkaar en breng het geheel op smaak met wat zout. Doe de saus in een spuitflesje en bewaar in de koeling.
- Stap 5** Haal de sjalotten door de bloem en klop de overtollige bloem af. Frituur de sjalotten in olie van 160°C. Dat duurt wat langer maar dan zijn ze uiteindelijk krokanter.
- Stap 6** Fruit voor de kaassaus de gesnipperde sjalot in de olie. Voeg wat zout en zwarte peper toe en blus af met de azijn en wijn. Laat dit enkele minuten zachtjes doorkoken.
- Stap 7** Laat kort inkoken en voeg vervolgens de kookroom toe. Laat dit enkele minuten zachtjes doorkoken.
- Stap 8** Giet door een zeef en voeg vervolgens de geraspte kaas toe. Breng eventueel verder op smaak met zout. Dek het oppervlak van de saus af met folie zodat zich geen vel vormt.

## Serveren

- Stap 1** Frituur de Ziggy fries op 175°C voor ongeveer 3 minuten.
- Stap 2** Bak de wortels rondom bruin in een koekenpan met een beetje olie.
- Stap 3** Snij de broodjes aan de bovenzijde in en leg er twee carrot-dogs in.
- Stap 4** Maak de broodjes af met een dotje mosterdmayonaise, de sjalotten en de kiemgroente.
- Stap 5** Serveer met de Ziggy Fries en de warme kaassaus.



# Tonkatsu-sandwich met *Potato Dippers* met sushismaak

Een stukje varkensvlees, gecoat met misopasta en panko, gefrituurd in olie en geserveerd met tonkatsu-saus. Dit populaire Japans gerecht lijkt dan wel op een Wiener Schnitzel, maar de smaken kunnen niet verder uiteen liggen. In dit recept wordt het vlees geserveerd op een bagel, met de ingelegde komkommer en tonkatsu-saus ernaast. Om het helemaal af te maken, zijn de Potato Dippers gekruid met de smaak van Japanse sushi.

## Ingrediënten

### Potato Dippers

1.5 kg [Potato Dippers](#)

### Tonkatsu

1 kg varkensnek (procureur)  
50 g witte miso  
100 g bloem  
200 g ei, losgeklopt  
50 g panko  
1.5 l frituurolie

### Tonkatsusaus

200 ml tomatenketchup  
30 ml worcestershiresaus  
50 ml Japanse sojasaus  
30 ml mirin  
30 g bruine basterdsuiker  
1 teentje knoflook, geraspt  
1 theel. gember, geraspt

### Ingelegde komkommer

10 mini komkommers  
15 g zout  
15 g suiker  
1 dl rijstazijn  
1 rode peper

### Sushi-azijn & wasabizout

1 eetl. Sushi-azijnpoeder  
1 eetl. Wasabipoeder  
50 g Maldon zeezout

### Overig

10 bagels, hier met nigella (uienzaad)  
ijsbergsla of little gem, fijngesneden  
cress of verse kruiden

## Vorbereiding

- Stap 1** Snij dunne plakken van de varkensnek en plet het vlees eventueel nog. Smeer rondom in met de misopasta en laat enkele uren marineren.
- Stap 2** Maak de tonkatsusaus door alle ingrediënten met elkaar te vermengen.
- Stap 3** Doe voor de sushi-azijn & wasabizout het zout, het sushi-azijnpoeder, wasabipoeder en het zeezout in een bakje dat je goed af kunt sluiten. Schud tot alles goed vermengd is en bewaar dit in het bakje, op een droge plaats.
- Stap 4** Snij de minikomkommers in de lengte in vieren en meng ze met het zoutmengsel en de suiker. Laat een half uur staan en giet vervolgens het vrijgekomen vocht af. Meng er de rijstazijn en fijngesneden rode peper door en bewaar tot gebruik in de koeling.

## Serveren

- Stap 1** Paneer de schnitzels achtereenvolgens met de bloem, het losgeklopt ei en de panko en frituur krokant en gaar in olie van 180°C.
- Stap 2** Frituur de Potato Dippers op 175°C voor ongeveer 3 minuten.
- Stap 3** Schud de Dippers direct om met een flinke eetlepel van het sushi-azijn & wasabizout.
- Stap 4** Snijd de bagel door en beleg deze met de gesneden sla, getrancheerde tonkatsu, de tonkatsusaus en de ingelegde komkommer.
- Stap 5** Serveer dit samen met de gekruide Potato Dippers en maak het geheel af door het te garneren met wat cress of verse kruiden!



# SMAAKT DIT NAAR MEER?

Je vindt meer culinaire inspiratie, recepten  
en de laatste foodservice-trends en inzichten  
op onze website: [lambweston.eu](http://lambweston.eu)

## Colofon

**Eat This!** verschijnt twee keer per jaar en  
is gemaakt door Lamb Weston / Meijer.

.....

**Chief Editor:** Dennis Kabbedijk

**Managing Editor:** Lisette van Gelder-Bruins

**Customer Insights Manager:** Tessa van der Maarel

**Culinary advisor:** Jeroen van Oijen, Culiversity

**Vakexperts:** Peter Evans, Julie Le Guen, Elena Bolshakova

**Art direction & copywriting:** GI Eindhoven

**Marketing:** PauwR and Delaware

**Drukwerk & verspreiding:** Keiretsu Printmanagement BV

**Speciale dank aan:** Alle mensen en bedrijven die  
hebben bijgedragen aan deze editie van Eat This!

### Afbeeldingen:

Geïnterviewde horeca,

Lamb Weston / Meijer V.O.F.,

Getty Images, Shutterstock and Unsplash

Fotografie Hans van Wolde: Claudia Angenent

.....



**Your partner in potatoes**

[lambweston.eu](http://lambweston.eu)

**Lamb Weston**   
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES