

2017

HAKVOORT
PROFESSIONAL

NIEUW

DE HORECA PROFESSIONAL

Nieuwsmagazine van *Hakvoort Professional* voor de horeca- & grootkeukenbranche.

De perfecte keuken
CSMART Hotel Almere

Proef de magie
De Vapogrill®

Coverstory
**Restaurant
Sukade Meppel**

**INTERVIEW LEEN HAKVOORT
DE SPECIALIST SEBASTIANO ROVIDA
ON THE JOB OFFSHORE KEUKENS
DE STADSHERBERG KAMPEN**



INTERVIEWS + GADGETS IN FOOD & NON FOOD + PRODUCTPRESENTATIES

APPARATUUR VOOR HORECA & GROOTKEUKEN

BESTELT U EENVOUDIG VIA WWW.HAKPRO.NL



Wist u dat u ook grootkeukenonderdelen van bekende merken eenvoudig kunt bestellen?

restoparts.nl 
HORECA ONDERDELEN

24 uur per dag
Vakkundig in grootkeukenonderdelen
Meer dan **100.000 onderdelen** leverbaar
Betrouwbare en **snelle levering**
Landelijke **servicedienst**
Onderdelen van **vele bekende merken** leverbaar



Restoparts in onderdeel van:

EMMELOORD
Platinaweg 21
8304 BL Emmeloord
Tel: (0527) 635 635
info@hakpro.nl

AMSTERDAM
De Flinsstraat 20
1114 AL Duivendrecht
Tel: (020) 665 6428
amsterdam@hakpro.nl

GRONINGEN
Verl. Bremenweg 10c
9723 JV Groningen
Tel: (050) 318 1600
 groningen@hakpro.nl

ROTTERDAM
Schuttevaerweg 13
3044 BA Rotterdam
Tel: (010) 750 2750
 rotterdam@hakpro.nl

VENLO
Venrayseweg 44
5928 NZ Venlo
Tel: (077) 387 4242
 venlo@hakpro.nl

VLISSINGEN
Bedrijfsweg 9
4387 PD Vlissingen
Tel: (0118) 493 222
 vlissingen@hakpro.nl

hakpro.nl

HAKVOORT
PROFESSIONAL

Family business



Wanneer ik in een eerste kennismaking uitleg dat wij een familiebedrijf zijn met vier broers aan het roer, worden steevast de wenkbrauwen gefronsd. Je ziet de gesprekspartner zich afvragen of dat wel goed gaat. Bij familiebedrijven wordt vaak ten onrechte gedacht dat familie en zaken niet goed samengaan. Dat de praktijk anders is, bewijzen tal van bedrijven met families aan het roer.

Heineken, Albert Heijn, Jumbo en Bavaria zijn slechts enkele voorbeelden van zeer succesvolle familiebedrijven met een rijke geschiedenis. Familiebedrijven onderscheiden zich van andere bedrijven door de sterke betrokkenheid van het personeel en management, het lange termijn denken en rentmeesterschap. Het bedrijf is tenslotte het familievermogen wat moet worden overgedragen aan volgende generaties.

Het meest aansprekende voorbeeld van een succesvol familiebedrijf is dat van de Japanse familie Hoshi. Het Japanse familiehotel Hoshi Ryokan wordt sinds het jaar 718 onafgebroken door de familie Hoshi geleid. Tegenwoordig staat de 46e generatie aan het roer van het oudste hotel ter wereld.

Een ander voorbeeld is dat van Antonio Zanussi, die op 26-jarige leeftijd met de productie van houtgestookte fornuizen begon. Toen zoon Lino bij een vliegtuigongeluk om het leven kwam, werd het familiebedrijf onderdeel van het Zweedse Electrolux concern en heeft het tegenwoordig een van de grootste en modernste fabrieken van grootkeukenapparatuur ter wereld. Eind oktober vierden we in het mooie Florence het 100-jarig bestaan van Zanussi Professional. Een bedrijf waar we alweer veertig jaar geschiedenis mee delen. Het jubileum van Zanussi Professional werd gevierd bij de familie Antinori. Zij runnen een familiebedrijf met een historie die maar liefst teruggaat tot het jaar 1180. De 26e generatie maakt hier nog altijd met grote passie de mooiste wijnen.

Onlangs vierden wij het 50-jarig bestaan van Hakvoort Professional. In 1965 startte onze vader Jan 'de Bakker' als brood- en banketbakker een "handeltje" naast zijn bakkersbestaan. Wat begon met tweedehands grootkeukenapparatuur is in vijftig jaar uitgegroeid tot een familiebedrijf van formaat. Wij zijn vertegenwoordigd in Nederland, België en Engeland met ruim 270 werknemers. Onze keukens staan over de hele wereld. Met trots kunnen we zeggen dat de derde generatie inmiddels werkzaam is binnen ons mooie bedrijf.

We realiseren ons terdege dat in het verleden behaalde resultaten geen garantie zijn voor de toekomst. Kwaliteit, service en klanttevredenheid zijn belangrijke kernwaarden in ons bedrijf: wat vandaag goed is, moet morgen nóg beter. Alleen dan kunnen we met vertrouwen de komende vijftig jaar tegemoet treden.

In dit magazine geven wij u graag een kijkje in onze eigen keukens.

Leen Hakvoort
Directeur



Inhoud 2017

DE HORECA PROFESSIONAL

UITGAVE

De Horeca Professional
is een uitgave van:
Hakvoort Professional
Postbus 1080
8300 BB Emmeloord
Telefoon: 0527 635 635
www.hakpro.nl
info@hakpro.nl

REDACTIE

Cathelijne Cras. Met medewerking
van Marrit Nijboer, Jessy van Dorsser en
Fransje Leering

PRODUCTIE & VORMGEVING

Studio Flinder Dronten

We horen graag uw mening! Vragen, ideeën en
opmerkingen zijn welkom. Stuur uw mail naar:
info@hakpro.nl.

© Het is niet toegestaan artikelen of delen
daarvan over te nemen, te vermenigvuldigen
of te kopiëren zonder uitdrukkelijke
schriftelijke toestemming van de uitgever.
Hakvoort Professional is niet aansprakelijk
voor eventuele onjuistheden in deze uitgave.



6 Ondernemersportret

Leen Hakvoort: gepassioneerd ondernemer met een groot familiehart voor de zaak.

10 Kijk in de keuken

Samenwerking Hakvoort Professional, Dura Vermeer, Carnival Corporation & plc en HSG levert resultaat.

12 Product in beeld

Nieuws uit de keuken van Hakvoort Professional.

14 Proef de magie van de Vapogrill®

De Rubbens Vapogrill is al jaren een fenomeen bij chef-koks en bewijst zich keer op keer.

16 Productgeschiedenis

Rubbens: van smid tot fabrikant van industriële keukens.

18 Coverstory

De duurzame droomkeuken van chef-kok Thomas van Mechelen

20 Hakvoort on the job

Offshore keukens moeten volledig zelfvoorzienend zijn.

22 Afdeling in beeld

Jacob Hakvoort: eindverantwoordelijke voor productontwikkeling en techniek.

24 Productinspiratie

Producten uit de webshop van Hakvoort Professional.

26 Het interview

Met de Italiaanse tv- en chef-kok Sebastiano Rovida.

28 Kwaliteit in partnership

Homint: "Een goed interieur levert meer omzet."

30 In front & the back

De Stadsherberg Kampen: "Je wilt een ruimte waar je zelf als gast zou willen zitten."

32 Klant aan het woord

Restaurants en bistro's IKEA vestigingen van de hoogste kwaliteit.

34 De fabrikant

Ovri laat de professionele keukens draaien: vakwerk & maatwerk: een stalen combinatie.

37 De mannen van het magazijn

Een kijkje in het distributiecentrum van Hakvoort Professional.



26



28



32

A portrait of Leen Hakvoort, a middle-aged man with grey hair, smiling. He is wearing a dark blue suit jacket over a light blue button-down shirt. He is standing in a warehouse, with blue metal shelving units and yellow boxes visible in the background. A semi-transparent dark blue banner is overlaid on the lower half of the image, containing text.

Leen Hakvoort, commercieel directeur van Hakvoort Professional

**‘Gepassioneerd ondernemer met
een groot familiehart voor de zaak’**

Zuiderzeevisser en banketbakker als grootouders en een vader die naast een brood- en banketbakkerij ook nog een cafetaria, een zalencentrum én de kantine voor de gemeentelijke visafslag runde. Leen Hakvoort groeide onbetwist op in een omgeving waar met een brede en kritische blik naar voedsel werd gekeken.

■ **TEKST** CATHELIJNE CRAS ■ **FOTO'S** STERKER IN BEELD



Jan 'de Bakker', vader van de gebroeders Hakvoort en oprichter van het familiebedrijf.

Als commercieel directeur bestuurt Leen Hakvoort samen met zijn drie broers het familiebedrijf Hakvoort Professional. Een immer groeiend bedrijf waar voedselbereiders in de professionele markt al jaren tot grote tevredenheid professionele keukenapparatuur- en benodigdheden aanschaffen.

Je schouders eronder zetten met hart voor de zaak is Leen Hakvoort met de paplepel ingegoten. Op de middelbare school stond Leen om 5 uur 's ochtends te helpen in de broodbakkerij voordat hij naar zijn lessen ging. "Op zaterdag had ik een eigen ventwijk met honderden klanten voor onze verse broden. In de schoolvakanties runde ik zelfstandig de cafetaria van mijn ouders", herinnert Leen zich met energie. De dagelijkse leiding van Hakvoort Professional ligt bij Leen en zijn broers, waarbij ze allemaal hun eigen vakgebied hebben. Leen is commercieel directeur; Teun heeft P&O en de productie

onder zijn hoede; Project management, logistiek en service worden aangestuurd door Bert; Jacob is de drijvende kracht voor de afdeling Onderdelen en productontwikkeling.

Familiebedrijf vol gedrevenheid

"Werken bij een familiebedrijf vergt grote betrokkenheid. Wij verwachten inzet en passie voor het werk. Daar pas je als medewerker al dan niet tussen. We zijn trots op de vele jubilea die we met regelmaat mogen vieren. Het record staat op 52 jaar dienstverband", vertelt de commercieel directeur. Zelf zetten de broers zich ook onverminderd in voor de gerenommeerde onderneming die 24/7 paraat moet staan voor hun (internationale) klanten. "Als familie moeten we het voorbeeld geven. Wij zijn degene die hier 's morgens vroeg het licht aandoen en aan het einde van de dag het gebouw weer afsluiten," stelt Leen met een gedrevenheid die de passie voor het werk laat zien. De derde generatie 'Hakvoorts' werkt >>



V.l.n.r.: Leen, Teun, Jacob en Bert in de showroom van de hoofdvestiging van Hakvoort Professional in Emmeloord.



MARIETTE DE BOER-HAKVOORT

Mariëtte de Boer-Hakvoort, dochter van de directie: “Vroeger had ik een kantoorbaan niet voor ogen, vooral het idee om de hele dag op een kantoor te moeten zitten, stond me tegen. Mijn toekomst zag ik daarom niet bij het familiebedrijf. Ik deed de opleiding detailhandel, maar dat bleek niet het vak waarin ik me thuis voelde. Ik vulde mijn diploma vervolgens aan met secretariële en administratieve opleidingen en liep mijn laatste stage min of meer toevallig bij Hakvoort Professional. Sindsdien heb ik op diverse afdelingen gewerkt, op verschillende vestigingen.

Het is heel waardevol om van zoveel functies en afdelingen te zien hoe het werk in de praktijk gaat en fijn om zoveel collega's te kennen. Op dit moment werk ik op de afdeling inkoop. Ik heb het ontzettend naar mijn zin in het bedrijf dat door mijn grootouders is opgebouwd en denk dat ik hier voorlopig zeker nog werk.

inmiddels ook in het familiebedrijf. Mariëtte (dochter van Leen) is werkzaam op de inkoop en Jan (zoon van Jacob) is werkzaam in de productie van frituurbakwanden en kookeiland.

Het geheim van het familiebedrijf

Het geheim van het familiebedrijf is naast gedrevenheid, vakkennis en passie vooral de flexibiliteit om continu scherp te blijven op de veranderingen in de markt. Maar dat is niet meer dan logisch, redeneert Leen: “Continue verbetering en aanpassing aan de omstandigheden is een absolute noodzaak. De wereld om ons heen verandert in rap tempo. Daar moet je voor open staan en je moet meedenken. Wij ontwikkelden als eerste een hoogrendement frituurtoestel; een belangrijke innovatie in duurzaamheid voordat dit een hip begrip werd. Wanneer er over niet al te lange termijn een keuken uit een printer komt - hetgeen we ons nu nog nauwelijks kunnen voorstellen - dan willen wij daarbij betrokken zijn en niet moeten constateren dat we de boot gemist hebben”. Hakvoort Professional geeft talent daarom graag een kans en werkte bijvoorbeeld samen met Hogeschool-studenten voor een redesign van frituurbakwanden. Vooruitdenken betekent ook dat je in je eigen bedrijf kritisch moet blijven kijken naar verbeteringen en oplossingen met nieuwe technieken. “Wanneer we constateren dat er een bedrijfsproces beter kan verlopen, dan pakken we het ook meteen aan om het ten goede te veranderen”, schetst Leen de bedrijfsvoering. Geen tijd verdoen, maar de schouders eronder.



Scherp op kwalitatief eindresultaat

In al die voortvarende gedrevenheid van Leen en zijn familie blijft iedereen wel scherp op het eindresultaat dat geleverd wordt naar de klant. “Complete keukens en apparatuur van ons zijn te vinden bij opdrachtgevers als IKEA en KLM. Maar ook internationaal op de luchthavens van Hongkong, Dubai, Singapore, Seoul, Taipeh en bijvoorbeeld bij grote bedrijven als BMW, Audi en Mercedes. Dat is natuurlijk een portfolio waar we trots op zijn, maar het is vooral belangrijk dat je al die klanten het allerbeste biedt en blijft bieden”, realiseert Leen zich heel goed. Een eigen transportdienst dat een apparaat niet op de stoep aflevert en vertrekt, maar zorgt dat het op de juiste plek staat en werkt; de 24/7 beschikbaarheid bij calamiteiten; snelle onderdelenvoorziening door een voorraad van meer dan 100.000 verschillende onderdelen die klanten met een muisklik kunnen bestellen. Het zijn enkele voorbeelden van de service waar de klanten op kunnen rekenen. “Tevreden klanten die je kunt voorzien in hun vraag, soms al voordat zij hem zelf stellen, dat is belangrijk. Het is net als de relatie met onze leveranciers die ook veelal langdurig is. We zijn er het bedrijf niet naar om elk jaar van

leverancier te wisselen. We waarderen dat je weet wat je aan elkaar hebt en van elkaar kunt verwachten”, motiveert Leen. Afgelopen jaar overleed een belangrijke leverancier van Hakvoort Professional uit Italië en de ondernemer realiseerde zich dat hij veertig jaar zaken had gedaan. “Maar we schromen niet om te breken met een leverancier die niet (meer) aan onze hoge eisen voldoet, tenslotte willen we voor de volle 100% achter onze producten staan. De bedrijfscontinuïteit op

de markt? “Een hoop natuurlijk. Zowel mijn grootvader als mijn vader waren altijd al scherp op marktveranderingen en dat zijn wij nog steeds. De belangrijkste verandering ten goede is, mijns inziens, de professionaliseringsslag die de markt heeft gemaakt. De ondernemers in de horeca zijn echte ondernemers geworden die focussen op kwaliteit en beleving”, erkent Leen. Op de vraag wat er ten nadele is veranderd in de afgelopen jaren, moet hij even nadenken. “Ik denk dat

“Wanneer er over niet al te lange termijn een keuken uit een printer komt dan willen wij daarbij betrokken zijn.”

lange termijn is voor ons essentieel. Dit bedrijf is onze passie, het is onze geschiedenis en daarmee is het een belangrijk deel van onze familie”, benadrukt Leen.

Succesvol zijn en blijven

Hakvoort Professional biedt sinds 1965 kwaliteit in horeca- en grootkeukenapparatuur. Wat is er in al die jaren veranderd in

de markt wel meer open zou moeten staan voor nieuwe technieken en ontwikkelingen. Ondernemers zien nog niet altijd het profijt op de lange termijn en wachten soms te lang met het inzetten van innovaties. Niet de sterksten, maar zij die zich het beste aan verandering aanpassen, zullen succesvol zijn en blijven”, tipt de ondernemer ter afsluiting. ■



Samenwerking Hakvoort Professional, Dura Vermeer, Carnival Corporation & plc en HSG levert resultaat:

De perfecte keuken op een indrukwekkende manier

In de duinen van Almere is in opdracht van 's werelds grootste cruisevaartbedrijf, Carnival Corporation & plc de afgelopen jaren een Centre for Simulator Maritime Training (CSMART) gebouwd door Dura Vermeer. Bij de trainingslocatie van Carnival is eveneens een hotel verzezen van vijftien verdiepingen. De exploitatie van het hotel wordt uitgevoerd door Hospitality Support Group (HSG). In de 176 kamers van het Accommodation & Parking van de speciale campus, kunnen de kapiteins en officieren van het cruisebedrijf verblijven tijdens trainingen. Dura Vermeer kwam via een referentie van de eindgebruiker bij Hakvoort Professional terecht voor het ontwerp en de plaatsing van de complete keuken, barinstallatie, alsook de warmte- en koelbuffetten in het restaurant van de campus.

Projectleider Bart Pigge van Dura Vermeer kijkt positief terug op de samenwerking tijdens het ontwerp en de realisatie met Hakvoort Professional. "Het was voor ons de eerste samenwerking en deze is goed verlopen", concludeert hij nadat het project in juli 2016 is opgeleverd. Hakvoort Professional presenteerde het bedrijf, de kennis en de mogelijkheden in keukenapparatuur en werd geselecteerd door Dura Vermeer: "Wij zijn natuurlijk niet zelf de eindgebruikers en niet gespecialiseerd in keukens. Het team van Hakvoort Professional heeft daarom samen met een chef-kok van HSG en het team van Carnival de keuken en restaurantomgeving samengesteld naar aanleiding van de wensen." Pigge zag in dat proces dat Hakvoort Professional, net als Dura Vermeer, bewust en klantgericht te werk gaat. "Het doel is niet om zoveel mogelijk te verkopen, maar om een


MENNO ALEWA

CHEF-KOK BIJ CSMART HOTEL ALMERE

“De keuken is een mooie, lichte omgeving passend bij dit hotel. De ruimte wordt gecreëerd door de hoge plafonds en het vele daglicht in de keuken. Ik denk dat veel koks dromen om te kunnen koken met zo’n uitzicht over het IJsselmeer als hier. Doordat alles klimaatgestuurd is en we op inductie koken is de werkt temperatuur zeer aangenaam. De keuken is efficiënt ingericht, er is goed overzicht en er zijn genoeg werkplekken om de aantallen die wij hier wegdraaien aan te kunnen. De geplaatste apparatuur past precies binnen ons concept.”



kkende trainingslocatie

goed resultaat af te leveren dat aansluit bij de wensen van de klant. Samen met je klant het project maken.”

Indeling naar wens van de eindgebruiker

Bij CSMART is een hoogwaardige kwaliteitskeuken met veel energiezuinige apparatuur gerealiseerd. In een aantal groepssessies met een chef-kok van HSG, het team van Carnival, installateur Linthorst Techniek, aannemer Dura Vermeer en de deskundigen van Hakvoort Professional is de keuken in een relatief kleine ruimte optimaal ingetekend. De nieuwe grootkeuken beschikt ondermeer over een HR elektrische frituse van Fry Logic en HR Halton afzuigkappen. Voor de koelmachine van de koelingen is gekozen

voor een centrale installatie vanuit de kelder. Dit geeft een efficiënter energieverbruik en scheelt geluidsoverlast en warmteafgifte in de keukens, omdat daar geen motoren meer draaien. Aangezien er geen gasaansluitingen in het gebied zijn is er gekozen voor koken op inductie. De kooklijn is voorzien van een speciale hygiënische onderbouw. Deze is naadloos gebouwd, waardoor het schoonmaken eenvoudiger en grondiger kan plaatsvinden. De warmte- en koelbuizen zijn voorzien van Corianbladen met glazen elementen. De afwaskeuken heeft een energiezuinige korventransportmachine van Meiko in combinatie met een doorschuifvaatwasser welke gevuld wordt met osmosewater. Een speciaal ontwerp, zodat deze ook geschikt is voor glaswerk.

Strakke lean planning gehaald

Tijdens de bouw van CSMART was er wekelijks contact met het team van Hakvoort Professional om te informeren over de planning. “We werkten in een strakke lean planning, waarbij alle werkzaamheden efficiënt op elkaar aansloten. Voor hen was het belangrijk om te weten of alles op schema lag en wanneer ze welke werkzaamheden konden uitvoeren. In goed overleg konden bepaalde activiteiten bijvoorbeeld verschoven worden, zodat de teams goed na elkaar werkten zonder vertraging in de planning.” Voor Pigge was het duidelijk dat de experts van Hakvoort goed wisten waar ze over praatten en geloofden in hun product, dat geeft vertrouwen. ■

Moretti Forni

Nieuwe conveyor oven is een revolutie in bakken

Moretti presenteert de T-serie. Een compleet vernieuwde serie voor multifunctioneel gebruik. De ovens staan voor hoogwaardige techniek, snelle opwarmtijden, betrouwbaarheid en verminderd energieverbruik van maar liefst 30%. Ongeëvenaard in het tunnel-oven segment en voorzien van de laatste technologieën. Deze ovens zijn naast het bakken van pizza's ideaal voor het bereiden van gerechten, zoals groenten, lasagne, spareribs, shoarma, oven-snacks, noten en broodproducten. Deze lopende band ovens hebben 4 internationale patenten.

Adaptive Gas Technology Regelt geleidelijk de modulatie van de vlam intensiteit en is direct gekoppeld aan de ingestelde oventemperatuur. Dit resulteert in een uniform bakresultaat en besparingen in het gasverbruik (uitsluitend in gasovens).

Cool-Around Technology De externe behuizing van de oven is koel dankzij de Cool-Around Technology. Koude luchtstromen tussen de buiten- en binnenwand zorgen ervoor dat de hoge temperaturen niet naar de buitenkant worden geleid. De omgevingstemperatuur wordt minimaal beïnvloed en de buitenkant van de oven blijft koeler (max. 40°C). Dit zorgt voor extra veiligheid.

Dual Temperatuur Flow Technology De boven- en onderwarmte van de oven kunnen apart geregeld worden. Hiermee kan de temperatuur op het gerecht afgestemd worden en beter in balans worden gebracht (uitsluitend T97 model).

Best Flow System De ovenkamer is zo ontworpen dat er minimale hete lucht verdwijnt bij het openen van de deur en optimaal circuleert gedurende de ovenscyclus. De temperatuur in de ovenkamer blijft beter behouden wat het energieverbruik vermindert.

Overige pluspunten zijn de stand-by mogelijkheid van de lopende bandsnelheid en de Smart Belt: een dubbele passage van de T64E, wat zeer handig is in een kleinere ruimte. Elke conveyor oven kan worden voorzien van het Swing In/Out System. De scharnierende deuren (boven de band) gaan automatisch open en dicht wanneer er een gerecht op de band staat.

hakpro.nl/band-ovens-cC1612



Passie voor inrichten

Een goed inrichtingsconcept weerspiegelt de identiteit van de ondernemer en zijn horecabedrijf. De interieurontwerpers van Homint denken graag met u mee om een sfeervolle, eigentijdse look & feel te realiseren. Ondersteunt door sfeerimpressies, tekeningen en fotorealistische afbeeldingen ziet u uw nieuwe interieur tot leven komen. In de showrooms van Homint vindt u de laatste trends. Voor meer informatie: lees verder op pagina 28.

homint.nl



Beproefd design ViVO bakwanden

Met de ViVo wordt een compleet nieuwe standaard neergezet op het gebied van frituren. De ViVo is net zo robuust als hij eruitziet: het afwerkingsniveau en de gebruikte materialen zijn van ongekend hoog niveau. Het robuuste design, het 2 mm dikke roestvaststalen blad en de naadloze, gelaste afwerking zijn kenmerkend. De ViVo bakwand behoort zonder twijfel tot de topklasse.

Als het gaat om innovatie en ontwikkeling wordt er bij Hakvoort Professional nooit stil gezeten. Begin 2016 werd de ViVo op de Horecava gepresenteerd, een bakwand die een nieuwe standaard neerzet op het gebied van frituren. De ViVo heeft een robuust design en hoog afwerkingsniveau met naadloze, gelaste afwerking. De touch control met vetbewaking maken de bakwand zeer gebruiksvriendelijk. Vrijwel alle wensen kunnen binnen de bakwand

worden gerealiseerd: frituurpotten, bakplaten, bain-marie, gaskomforen, scoops, roestvaststalen werkdelen en vis/snack bakketels behoren tot de mogelijkheden.

hakpro.nl/vivo-bakwanden.html



Moduline Cryogene blastchillers

Voor perfect behoud van geur, kleur, smaak en gewicht koelt u levensmiddelen met een cryogene blast chiller.



Binnen enkele minuten levensmiddelen koelen van +90 °C naar 0 °C? Of binnen een half uur van +90 °C naar -20 °C? Dat is mogelijk met de Moduline cryogene blast chiller. Snel terug koelen is essentieel voor het behoud van de geur, kleur en smaak van levensmiddelen. Dankzij de snelheid van het koelen van een cryogene blast chiller blijven niet alleen voedingsstoffen optimaal behouden maar treedt er ook zeer beperkt gewichtsverlies op. Het gewichtsverlies is slechts 0,5%. Dit percentage is 16 keer lager dan bij een traditioneel mechanisch koelsysteem, waarbij 8% de standaard is.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Hakvoort Professional te Emmeloord, telefoon 0527 635 635.

Proef de magie van de Vapogrill®

Een perfect stuk vlees of vis grillen met een mooie streep. De Rubbens Vapogrill is al jaren een fenomeen bij chef-koks en bewijst zich keer op keer bij hen én bij de gasten die een zeer smakvolle vis en het meest malse stuk vlees gepresenteerd krijgen.



GT-3 (7001.030)



Het 'Vapo' effect

Het voorkomen van aanbakken en verbranden van vet is één van de vele wensen die een chef-kok heeft. De speciale bereidingsmethode van de Vapogrill is het geheim voor een mals en sappig product. De hoogwaardige grill heeft een bak met water direct onder grill. Dit water wordt verwarmd en de waterdamp zorgt voor de perfecte omgevingstemperatuur en luchtvochtigheid voor het vlees of de vis op de grill. Zonder dat het vlees aan de grill vast komt te zitten, krijg je als chef de gewenste streep of ruit op het vlees. Door de hoge temperatuur van de Vapogrill schroeit het vlees snel dicht en blijven de sappen behouden. Met de Vapogrill is vlees roosteren zonder toevoeging van olie of andere vetstoffen mogelijk, waardoor deze grillmethode ideaal is voor diëtvoeding. Gerechten op deze grill kunnen volledig naar wens bereid worden door het te kruiden en zelfs te flamberen.

Snel op de perfecte temperatuur

Doordat de Vapogrill snel op hoge temperatuur is, hoeft deze niet de gehele tijd aan te staan en warmte af te geven in de keuken. Dat scheelt in energiekosten en is veiliger in de keuken. De zones zijn afzonderlijk regelbaar en perfect afgestemd op het vlees, de vis of de groente die de chef erop wil grillen. Het grillen gebeurt direct op de elementen zonder dat deze 'plakken'. Vetten worden opgevangen in de speciale bak met water. Hierdoor verbrandt dit afvalvet niet, ontwikkelt er geen rook door vetverbranding en is er geen slechte of vreemde smaak van verbrand vet en rook.



Alles weten over de Vapogrill?



VIDEO
Scan de QR-code



Eenvoudig reinigen

Het systeem is veiliger en bovendien gemakkelijker met schoonmaken. De geparelstraalde RVS behuizing van de Vapogrill is volledig naadloos gelast en van zeer hoge kwaliteit, hetgeen de hygiëne verder verbetert. De waterbak is geëmailleerd wat het reinigen vergemakkelijkt en eenvoudig uitneembaar. Het schoonmaken wordt daarnaast eenvoudig dankzij de pyrolytische zelfreinigende elementen. Bij zeer hoge temperaturen worden vuil en vet verpulverd waarna de as eenvoudig kan worden verwijderd.

Eigen productie met een goede naam

De Vapogrill is een product van fabrikant Rubbens. Als professionele kok profiteert de gebruiker van de hoge kwaliteit waar Rubbens al meer dan negentig jaar om bekend staat. De sterke service en de uitstekende prijs-kwaliteitverhouding kan Rubbens bewerkstelligen door de inzet van hoogwaardige materialen en het beste personeel.

Het 'Vapo'-effect op vlees en vis bewijst zich in de keuken en in de mond

Inbouwen of juist meenemen

De Vapogrill is flexibel inzetbaar in iedere professionele keuken. Er zijn vier types die verschillen in formaat. De meest compacte variant heeft één grilloppervlak van 15x36 cm en kan makkelijk worden opgeborgen wanneer deze niet in gebruik is. De grootste uitvoering heeft in totaal zes elementen die alle zes apart regelbaar zijn. Het totale grilloppervlak komt op 75x48,5 cm. De Vapogrill kan ook op een externe locatie of buitenkeuken snel en efficiënt worden ingezet als professionele grill. De twee grotere types functioneren op krachtstroom (400 V). De Vapogrill kan ook ingebouwd worden in kookeilanden, uitgiftebuffetten en allerlei fornuizen zodat de Vapogrill altijd klaar is voor gebruik.



Rubbens: Van smid tot fabrikant van industriële keukens

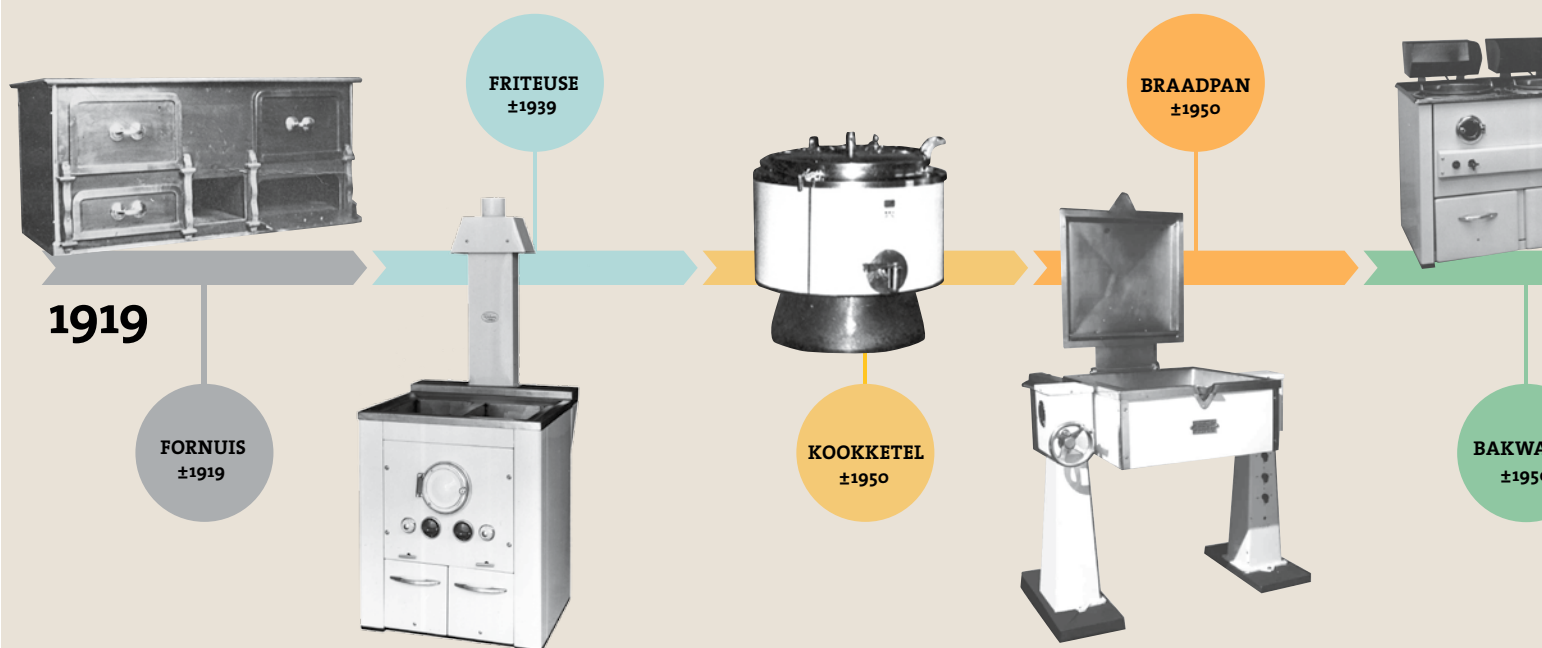


Al bijna 100 jaar is het merk Rubbens niet meer weg te denken uit de horeca en grootkeuken. Een lange historie die startte in 1919 toen smid Maurice Rubbens begon met de productie van fornuizen. Binnen enkele jaren breidde hij samen met zijn zoon Jos uit. Zij startten met de productie van ovens, bakwanden, kookketels en tal van andere grootkeukenapparatuur.

Het familiebedrijf Rubbens werd in 2013 overgenomen door de familie Hakvoort. 450.000 onderdelen en de productie van de apparatuur werden van Stavelot (België) naar Emmeloord verhuisd. Rubbens werd voortgezet onder de vlag van de Hakto Groep.

Anno 2017 voorziet Rubbens in meer dan 50 landen klanten van apparatuur. Van een kleine cafetaria in Italië tot complete keukens op de grootste luchthavens ter wereld, zoals in Singapore, Dubai en Qatar. De apparatuur van Rubbens is niet meer weg te denken uit de grootkeukenindustrie.

EVOLUTIE IN DE PRODUCTONTWIKKELING VAN RUBBENS



TOEN

Grootkeukenapparatuur van emaille, werkbladen van hout, pannen van aluminium, hout gestookte fornuizen: vroeger waren dit zeer gebruikelijke materialen om mee te werken.

De productie bleef beperkt tot losse apparatuur.

Apparatuur moest vooral veel vermogen hebben, om een zo groot mogelijke productie te kunnen draaien.

NU

Tegenwoordig werken we voornamelijk met roestvaststaal dat naadloos wordt gelast en voorzien van ronde hoeken om hygiënisch te kunnen werken.

Alle Rubbens apparatuur is modulair, zodat dit harmonisch bij elkaar aansluit en zo tot één geheel gebouwd kan worden.

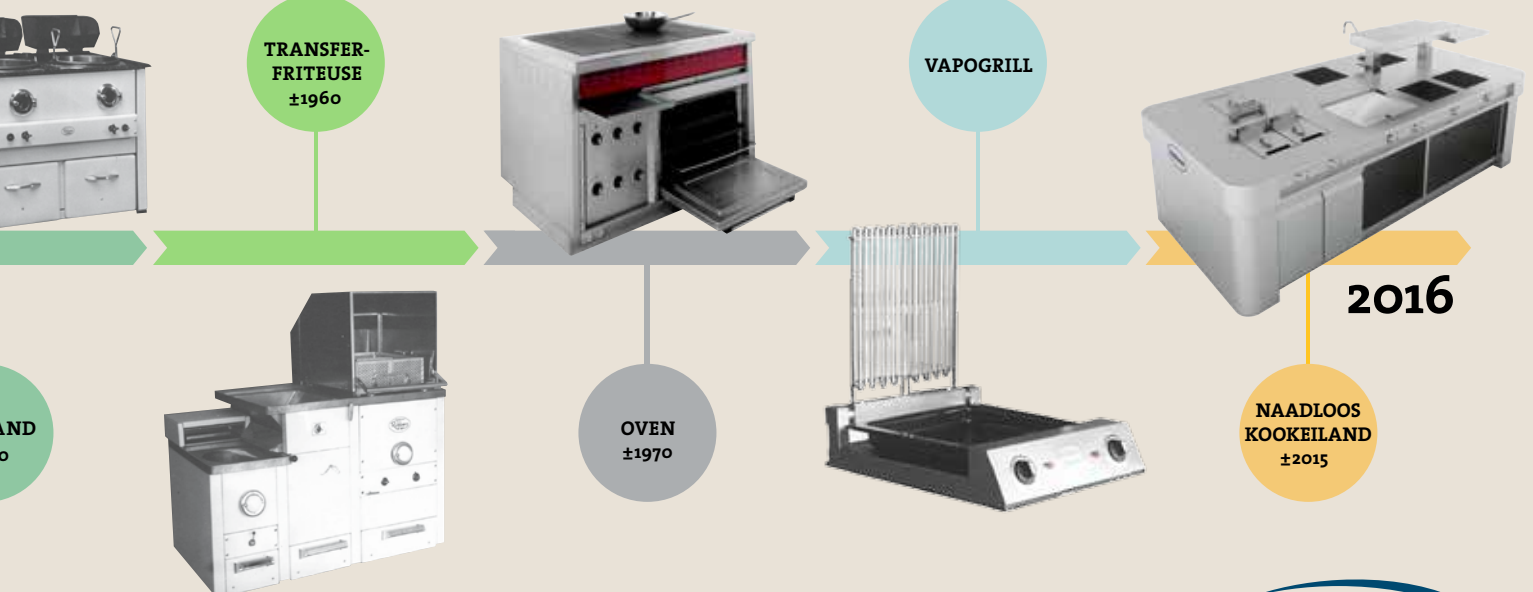
Door de jaren heen is energiezuinige apparatuur steeds belangrijker geworden. Waar de eerste toestellen voornamelijk een hoog vermogen moesten hebben, wil de klant nu ook dat een apparaat zuinig werkt. Met de nieuwe hoog rendement/energiezuinige apparatuur kan tot wel 70% op energiekosten worden bespaard.



Maurice & Jos Rubbens



Oorlogstransport





*Smaeckpakhuis Sukade,
Meppel*

Na maanden verbouwen was het eind november eindelijk zover: Smaeckpakhuis Sukade in Meppel opent haar deuren. Een laagdrempelige ontmoetingsplek op een unieke locatie, voor iedereen die van lekker en verrassend eten houdt.

De duurzame droomkeuken van chef

Een klassiek Franse keuken met moderne invloeden, zo laat de keuken van Sukade zich het beste omschrijven. De gerechten zijn vernieuwend maar in basis herkenbaar. Chef-kok Thomas van Mechelen vertelt over de droomkeuken die hij samen met het team van Hakvoort Professional heeft gerealiseerd: “Als je bij ons binnenkomt is de keuken direct een blikvanger. Hij is echt heel open. Je kijkt gelijk recht op onze werkbanken en dat mag ook. Mensen zijn vrij om bij ons in de keuken te komen kijken. We krijgen dan heel veel positieve reacties dat die keuken zo fantastisch mooi is. En dat is hij ook!

Ik heb helemaal mogen meedenken in het ontwerp van mijn eigen keuken. Ik kreeg hierin de vrije hand van de eigenaar van Smaeckpakhuis Sukade. Samen met Hakvoort Professional adviseur Wian Scholten zijn we tot een mooi plan gekomen en is eigenlijk alles doorgevoerd zoals wij dat hebben bedacht. Vooral de routing in mijn keuken is heel erg belangrijk. De apparatuur staat nu echt op de juiste plek.



“Ik ben heel blij dat de routing werkt zoals we die van tevoren hadden bedacht.”



-kok Thomas van Mechelen

Chef-kok Thomas van Mechelen

Omdat de keuken zo open is, is het uiterlijk heel belangrijk. Er zijn door Hakvoort Professional speciale RVS kasten gemaakt zowel in de afwas als de keuken zelf. We hebben zelfs ingebouwde prullenbakken want ik wilde geen open prullenbakken in een open keuken. Ik vind het geen gezicht dat mensen in je container kunnen kijken. Samen met Wian hebben we daar een oplossing voor bedacht en alle prullenbakken ingebouwd in het kookeiland. Ook in de werkbank is bijna alles inbouw. Zo hebben we er onder andere twee combisteamers in staan.

Duurzaamheid hebben we hoog in het vaandel staan. Op het bord maar ook in de keuken. We hebben daarom gekozen voor nieuwe, zuinige apparatuur. Zoals bijvoorbeeld onze Zanussi doorschuifvaatwasser, die heeft een ingebouwd warmte terugwin systeem. De damp die uit de vaatwasser komt, wordt opgevangen door de vaatwasser zelf en die gebruikt hij weer om de boiler op

te warmen. Ook hebben we een afzuigkap die heel slim werkt. Die kost misschien wat meer, maar uiteindelijk is het rendement veel hoger.

We koken elektrisch. Nou wil ik niet zeggen dat het per se duurzamer is maar we hebben wel groene stroom. Ook heel bewust voor gekozen. Ik kook op inductie en ben - denk ik - wat minder klassiek in dat opzicht. Het verhaal van 'gas onder de pannen' geldt voor mij niet. Ik heb liever inductie onder mijn pannen. Dat werkt voor mij nauwkeuriger en sneller als het moet.

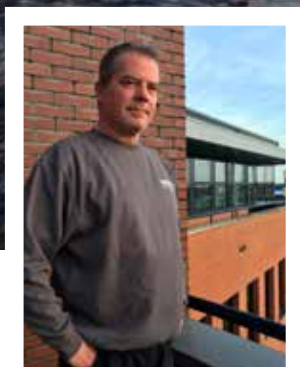
Ik ben heel blij dat de routing werkt zoals we die van tevoren hadden bedacht. In de 3D tekening krijg je wel een bepaald beeld van hoe het eruit komt te zien. Maar als het dan daadwerkelijk staat, is het echt heel mooi. Ik ben trots op het totaalplaatje. Als ik voor de keuken sta en ik kijk de keuken in, dan ben ik trots op alles wat ik op dat moment zie." ■

DE TIP VAN CHEF-KOK THOMAS VAN MECHELEN

“Als u op zoek bent naar een nieuwe keuken, laat Hakvoort Professional meedenken. De mensen bij Hakvoort hebben genoeg kennis om dingen uit te sluiten of dingen efficiënter aan te passen.”



"Offshore keukens moeten volledig zelfvoorzienend zijn"



Voor de scheepsvaart en offshore projecten van Hakvoort Professional installeert technicus Frank Gruben maatwerk keukens

*Technicus bij Hakvoort Professional,
Frank Gruben*

Hakvoort Professional zorgt voor maatwerk op iedere locatie. Dat het installeren van een keuken en het onderhouden van alle apparatuur ook maatwerk op zichzelf kan zijn, bewijzen de bijzondere opdrachten in de portfolio. Een keuken installeren op een booreiland, wat komt daar allemaal bij kijken? Technicus Frank Gruben neemt u mee naar de wereld van koken op zee.

■ **TEKST** CATHELIJNE CRAS

De grootkeukens op een boorplatform of schip hebben grotendeels dezelfde faciliteiten als apparatuur aan land. Een verschil is dat deze keukens volledig zelfvoorzienend moeten zijn. Het brood moet ter plekke gebakken kunnen worden. "Een marinekeuken heeft daarnaast natuurlijk veel maatwerk om het compact en zo efficiënt mogelijk in te delen. De ruimte die je hebt moet je optimaal benutten", weet Frank Gruben. De technicus van Hakvoort Professional reist regelmatig af naar boor-



Frank Gruben: "Iedere twee jaar worden we speciaal bijgeschoold en opgeleid zodat je weet hoe je moet handelen in geval van gevaar of een calamiteit."



Hakvoort Professional put uit een breed assortiment marine apparatuur en maatwerk apparatuur om de keuken zo compact en efficiënt mogelijk in te delen.



eilanden. "Het is een bijzondere ervaring die een goede voorbereiding vereist van het hele team. Wanneer je er als technicus aankomt per helikopter, is al het materieel al per boot vervoerd naar het eiland. Nadat alle vergunningen zijn geregeld, kun je direct aan de slag."

Maatwerk naar de omstandigheden

Ook voor de installatie vergt het enkele aanpassingen. "De apparatuur dient aangesloten te worden op een andere voltage/hrz. Bovendien gelden er extra veiligheidseisen voor de keuken, aangezien deze op een risicovolle locatie staat. Hiermee gaat ook meer papierwerk gemoeid. Er moet duidelijk worden gedocumenteerd welke werkzaamheden zijn verricht, waarmee en door wie. Door alle veiligheidseisen kun je ter plekke weinig aanpassingen meer doen. Even bijlijpen is absoluut onmogelijk dus alles moet echt perfect kloppen met de tekeningen." Het maatwerk is in de voortrajecten dan ook van extra groot belang. De plaatsing moet immers in één keer perfect

zijn, want het Hakvoort Professional team kan niet zomaar terug. "Ik heb het één keer gehad, dat er ondanks alle voorbereidingen een klein onderdeel miste. Dat kon gelukkig met een volgende helikoptervlucht meegenomen worden, waardoor we de klus wel gewoon konden voltooien", glimlacht Frank.

groepje mensen. Iedereen is op elkaar aangewezen. Meestal ben je twee dagen aan het installeren. We hebben een keer een nacht langer moeten blijven, omdat het weer te slecht was om terug te vliegen. Daardoor zou ik onverwacht mijn verjaardag deels moeten vieren op het booreiland. Er werd

'Alles moet aanwezig zijn voor de installatie, je kunt niet zomaar even terug'

Veiligheid en kwaliteit

Voor de veiligheid worden de installatiespecialisten van Hakvoort Professional medisch gekeurd. "Iedere twee jaar wordt gekeken of we in goede conditie zijn. Daarnaast worden we speciaal bijgeschoold en opgeleid voor dit soort projecten, zodat je weet wat er kan gebeuren en hoe je moet handelen in geval van gevaar of een calamiteit. Als je op het booreiland bent, ben je onderdeel van het team daar", ervaart Frank. Hij roemt de vriendelijkheid van de werknemers op een booreiland: "Het is echt een betrokken

bij dat bericht prompt in de nieuwe keuken taart gebakken." Op een booreiland midden in de zee is de kwaliteit van de keuken en de apparatuur van immens belang. Hakvoort Professional levert deze hoogwaardige kwaliteit en adviseert in de duurzaamheid van de apparatuur. "Ook in dit opzicht geldt: je kunt niet zomaar terug. Het onderhoud wordt daarom tijdig ingepland en we hebben voorafgaand aan de trip goed contact met de locatie over eventuele storingen. Zo komen we goed voorbereid aan op het booreiland", aldus Frank Gruben. ■



Jacob Hakvoort zorgt dat Hakvoort Professional de tijd vooruit blijft:

'Het optimaliseren van systemen do

Jacob is de Hakvoort-broer die het meest geeft om techniek. Hij voelt zich als eindverantwoordelijke voor de productontwikkeling en voor het magazijn van Hakvoort Professional dan ook als een vis in het Zuiderzeewater.

“Het is mooi om te zien hoe de techniek zich continu blijft vernieuwen en ontwikkelen. Als bedrijf zetten we onverminderd in op het verbeteren van werkstromen en efficiëntie, techniek maakt dat mogelijk”, aldus de enthousiaste Jacob Hakvoort.

Al die innovaties en ontwikkelingen in de techniek, in hoeverre is dat nu nodig? “Het is essentieel. De nieuwste technieken zorgen ervoor dat we als bedrijf succesvol blijven functioneren: nu en in de toekomst”, realiseert Jacob zich. Hakvoort Professional heeft zes bedrijfsvestigingen met showrooms in Nederland en levert maatwerk uit de

eigen fabriek in Emmeloord met onder andere drie merken bakwanden en de populaire Vapogrill. De grootkeukens van het bedrijf staan over de hele wereld. “En toch kunnen we in een enkele muisklik zien hoe het met de historie van een apparaat staat. Wanneer is er voor het laatst onderhoud gepleegd en welke problemen zijn opgelost. We hebben niet alleen ons magazijn goed geautomatiseerd, maar ook de systemen erachter”, legt Jacob met voldoening uit.

Vorbereid op pad

Het bedrijf uit de polder is haar tijd het liefst vooruit en staat altijd open voor verdere optimalisering. “Een mooi voorbeeld



Jacob Hakvoort: "Als bedrijf zetten we onverminderd in op het verbeteren van werkstromen en efficiëntie, techniek maakt dat mogelijk."



or innovatieve techniek'

daarvan is het beladen van de wagens van onze 36 monteurs (foto 1). Aan het einde van de dag worden alle onderdelen die een monteur de volgende dag nodig heeft bij klant X en klant Y 'gepikt' in het magazijn (foto 2). Dit magazijn met meer dan 100.000 verschillende onderdelen is inmiddels volledig geautomatiseerd. De onderdelen worden in transport-

monteurs is dat zij direct de juiste spullen bij zich hebben voor de specifieke klus. Storingen worden gemeld bij de serviceafdeling, welke op haar beurt de monteurs aanstuurt. Het callcenter is 365 dagen per jaar, 24/7 bereikbaar. "Elk apparaat dat we ooit hebben geleverd is oproepbaar in het ERP systeem, zodat direct inzichtelijk is om welke type en model

"We hebben overal in ons bedrijf de juiste experts op de juiste plek zitten. Zo wordt de klant optimaal bediend."

bakken verpakt welke aan het einde van de dag door de nachtkoerier worden opgehaald. Vervolgens worden de transportbakken 's nachts in de bus van de monteurs geplaatst. Zo kunnen ze in de ochtend direct op pad", schetst Jacob. Een groot voordeel voor de

het gaat. Daarnaast kijken we hoe het ervoor staat met het onderhoud, zodat de monteurs goed voorbereid bij de klant aankomen. Uiteraard hebben de monteurs daarnaast nog steeds een zorgvuldig geselecteerde 'standaarduitrusting' aan onderdelen bij zich", laat

AFDELING IN BEELD

Jacob zien. Het automatiseren van het magazijn ging niet van de ene op de andere dag. "We leiden ons personeel zorgvuldig op zodat zij met de laatste noviteiten kunnen werken. Wij beseffen als geen ander dat klanten snel en vakkundig geholpen moeten worden bij een storing."

Onderdelenwebsite

Online zijn de vele onderdelen voor alle apparatuur in horeca en grootkeukens te vinden, zodat elke professional ze kan bestellen om zelf onderdelen te vervangen. De speciale website restoparts.nl van Hakvoort Professional is dan ook populair. "We bieden hier niet alleen onderdelen van onze eigen merken, maar van nagenoeg alle merken in horeca en grootkeukenapparatuur. Ook wanneer je de apparatuur niet bij ons hebt aangeschaft, ben je welkom als klant voor de onderdelen", toont Jacob de overzichtelijke site. De website is populair door de uitgebreide voorraad, de snelle leveringen (in heel Europa) én door de deskundige helpdesk. Desgewenst kan een klant een onderdeel aan de balie in Emmeloord ophalen of kan het tijdstip van levering zelf bepalen. Een flexibele service die aansluit bij de verschillende openingstijden van de klanten. "Klantspecifieke onderdelen worden in de eigen fabriek op maat gemaakt", vertelt Jacob. "Bijvoorbeeld voor een groot project in Zuid-Soedan waar we mee bezig zijn. Onze producten en onderdelen staan werkelijk over de hele wereld."

Wanneer je zo lang in het vak zit als Jacob, zijn er altijd verhalen die je door de jaren heen zijn bijgebleven. "Als je iedereen die hier tien jaar of langer werkt om één anekdote vraagt, dan heb je een bestseller, echt waar", zegt Jacob met een open glimlach. Het is meer dan eens voor gekomen dat een klant belt en zegt dat hij door de fabrikant was doorgestuurd met de mededeling: "Als Hakvoort Professional het niet heeft, dan heeft niemand het meer."

Uitgelicht

Uit de webshop www.hakpro.nl



1. De **Big Green Egg** heeft meer mogelijkheden dan alle andere conventionele fornuizen gecombineerd. Gril, bak, kook, stoof en rook uw gerechten. Gebruik 'The Egg' **voor slow cooking of als steengriloven** voor onovertroffen pizza's en broodjes. Benieuwd hoe Herman den Blijker zijn gerechten nog smaakvoller maakt? Scan de QR Code of bekijk deze link: www.hakpro.nl/big-green-egg.html#video. Art.groep: 5316. **2.** Zeer nauwkeurige temperatuur regulering, energiezuinig, minder hitte in de keuken en weinig schoonmaakwerk. Slechts enkele voordelen die **inductie-apparatuur van Rubbens** biedt. Art.nr. 7010.010 en 7010.020. **3.** De dikke bodem en het hoogwaardige gietijzer zorgen ervoor dat gerechten die worden bereid in **LAVA potten en pannen (cocottes)** onovertroffen zijn. De pannen houden niet alleen de warmte goed vast, door de dikke structuur wordt de warmte optimaal verdeeld. Artikelgroep: E862.226. **4.** De trend voor 2017: reliëf, handgemaakt en natuurlijk servies. Neem de Q Authentic bordenserie met reactief glazuur. Dankzij deze unieke manier van glazuren is geen enkel bord hetzelfde. Art.groep. 2130.



5. In een Italiaans restaurant of op het terras, de **designovens van Alfa Pizza zijn een echte blikvanger**. Ontworpen door de ogen van de chef, voldoen deze ovens aan alle verwachtingen op het gebied van kwaliteit, gebruiksgemak, prestaties en kostenefficiëntie. In diverse gas- en houtgestookte modellen. Art.groep: 4216. Afgebeeld: 4216.122 **6.** Bespaar tot € 300,- per jaar met de **energiezuinige koeling van Zanussi Professional**, energie-label A. Art.nr. 4554.146 **7.** De **Profinox warmhoudlamp** is niet alleen functioneel. Zijn koperen uitstraling is ook een eyecatcher in uw restaurant! Art.nr. 4089.198. **8.** Klein van formaat maar groots qua prestaties! De **Miracle combisteamers van Rubbens** leveren dezelfde prestaties als zijn grotere broers, maar met een kleinere voetprint. Ideaal voor de compacte keuken. Art.nr. 7002.010 t/m 050. **9.** Authenticiteit straalt uit elke acacia houten vezel van deze **vintage hakblokken**. Niet alleen als hakblok maar zeker als presentatiemeubel een echte blikvanger! Art.nr. 3000.310 en 3000.320. **10.** **Cuppone kent de cultuur en tradities in de Italiaanse keuken!** Al meer dan 50 jaar gebruikt de marktleider uit Italië zijn ervaring en kennis in hoogstaande ovens en toebehoren. Art.groep: 4020. Afgebeeld: 4020.276 (met onderstel en afzuigkap).



We nemen een kijkje in de wereld van chef-kok Sebastiano Roviada. Naast Italiaanse tv-personality, is hij vooral chef-kok. Hij vertelt ons vol passie over zijn creativiteit, obsessie voor finger food en zijn geheime wapen in de keuken.

5 vragen aan chef-kok Sebastiano Roviada

Snij, Rol & Eet!

■ FOTO'S RICCARDO GAGLIO



Sebastiano omschrijf jezelf eens: wat voor type chef-kok ben je?

"Ik ben een zeer dynamische, vastberaden man. Ik word aangetrokken door alles wat staat voor innovatie. Dankzij mijn creativiteit en doorzettingsvermogen kan ik mijn doelen in de keuken bereiken."

Kun je meer vertellen over je achtergrond als chef-kok?

"Nadat ik twee jaar op de vakschool in Pavia (Italië) zat, besloot ik mezelf uit te dagen. Ik was nog heel jong en ambitieus. Ik ben onderaan de ladder begonnen, in oude en versleten keukens. Ik denk dat iedere dag die ik in een keuken heb doorgebracht de sleutel is tot hetgeen ik nu heb bereikt. Ongeacht of het super-professionele, kapotte of zelfs een niet echt bestaande keuken was. In die drie jaar heb ik echt ontdekt wat koken is. Ik realiseerde me dat koken niet alleen een baan maar ook een levensstijl is. Koken is kunst, poëzie, creativiteit en inspiratie. Een nieuwe wereld opende zich voor me! Die tijd werkte ik continu en mijn spaarzame vrijetijd gebruikte ik om te studeren. Mijn wereld was in de keuken en ik kon niet afgeleid zijn. Sindsdien ben ik niet meer gestopt met koken. Ik heb gewerkt in exclusieve

Met de manueel aangedreven vliegwielmachines van Berkel behoud je maximale smaak en structuur.

*Berkel vliegwielmachine P15 (5164.260)
vervaardigd van gietijzer en voorzien van handgeschilderde details*

Bij snijmachines denken we altijd aan vlees, maar in werkelijkheid zijn de mogelijkheden eindeloos. Ook vis, groenten en fruit zijn zeer goed te snijden met de snijmachines. Bijvoorbeeld een groente salade is zeer eenvoudig te maken met gesneden venkel, selderij, rapen en wortelen. De precisie van het snijden en de snelheid zijn ideaal voor het maken van hapjes.

SURF TURF

Zeebaars-spek rolletjes

Ingrediënten voor 10 hapjes:

300 gram zeebaars
15 plakjes spek
60 gram gekookte bieten (gepureerd met room)
40 ml aroma olie
10 laurierbladeren
Snufje zout

Bereiding

Snijd de zeebaars in drie dunne plakken, leg ze 10 minuten in de bieten crème en droog ze met een keukenpapier. Neem een plakje spek, leg deze op de baars, rol op en snijd er kleine rolletjes van.

Steek een prikker in de rolletjes en bak gedurende 8 minuten op 200 °C in de oven.

Voeg voor een mooie presentatie aan de achterkant van de rolletjes een laurierblad toe.

Voor meer recepten:

www.hakpro.nl/berkel/recepten.html

restaurants met grote verantwoordelijkheden. Ik heb gereisd en vele evenementen- en bruiloftscatering gedaan. Op die gelegenheden ontmoette ik veel VIP's. En toen kwam mijn ervaring op de Italiaanse televisie. Eerst met Fuori Menù in 2010, gevolgd door mijn eigen tv-show: Finger Food Factory. Een geweldige ervaring waar ik veel plezier heb gehad. Het maakte me populairder en bovenal gaf het me de mogelijkheid om mijn ideeën te presenteren. In 2014 werd mijn boek Finger Food Factory gepubliceerd."

"Toen Berkel mij benaderde voor een nieuw project was ik meteen enthousiast.

Niet alleen omdat Berkel 's werelds grootste producent is van snijmachines, maar ook omdat ik begon na te denken over de mogelijkheden voor een nieuw concept:

Berkel'n'Roll: Snij, Rol en Eet!

De culinaire markt innoveert voortdurend. Wat is jouw visie?

"Ik heb een passie voor innovatie en nieuwe technologieën. Ik verveel me snel, maar de eindeloze mogelijkheden van het koken, in combinatie met de voortdurende innovatie, maakt me nog gepassioneerder. Je kunt alleen op hoog niveau koken als je de basics kent. In andere woorden, het heeft geen zin om exclusieve recepten te maken als je niet een goed bord spaghetti met tomatensaus op tafel kunt zetten. **Een voorbeeld van een apparaat dat innovatief gebruikt kan worden, is de snijmachine van Berkel. Deze zijn uiterst nauwkeurig, praktisch en esthetisch. Als we als chefs iets meer open-minded zouden zijn, zouden we ontdekken dat de gebruiksmogelijkheden eindeloos zijn.** We kunnen van elk product dunne plakjes maken en dit maakt creativiteit de enige beperking. Inspiratie is overal."

Jouw ideeën rond de toepassingsmogelijkheden van een snijmachine zijn origineel. Neem bijvoorbeeld de fantastische Finger Food creaties. Kan je toelichten op welke wijze Berkel een creatieve aanvulling geeft in de professionele keuken?

"In mijn keuken worden snijmachines op verschillende manieren gebruikt. Bij snijmachines denken we altijd aan vlees, maar in werkelijkheid zijn de mogelijkheden eindeloos. Ook vis, groenten en fruit zijn zeer goed te snijden met de snijmachines. Bijvoorbeeld een groente salade is zeer eenvoudig te maken met gesneden venkel, selderij, rapen, wortelen etc. De precisie van het snijden en de snelheid zijn ideaal voor het maken van hapjes. De Berkel snijmachines versnellen de voorbereiding. Bovendien garandeert Berkel chirurgische precisie."

Maak deze zin eens af: "Ik bent pas echt tevreden als...?"

"de passie voor mijn werk weerspiegelt in mijn gerechten en ik de verwondering in de ogen van mijn gasten zie."



Een goed interieur levert meer omzet



Nienke Idzerda: “Onze duurzaam producerende fabrieken maken het meubilair geheel naar wens als het gaat om comfort, stoffering en kleur.”

Met alleen een keuken heeft u echter nog geen succesvolle onderneming. Hakvoort Professional werkt daarom nauw samen met de adviseurs van Homint. Dit zusterbedrijf is een gerenommeerde totaalinrichter en levert interieurconcepten op maat. Wij spraken met Nienke Idzerda, interieurontwerpster bij Homint.

De klant adviseren bij de inrichting van een horecabedrijf, een Leisure-omgeving of een congreslocatie, is waar Homint naam mee heeft gemaakt. Door de kennis van Hakvoort Professional en Homint te combineren, profiteren klanten van de optimale samenwerking. Zij waarderen het dat Homint een hoogwaardig project Turn Key kan opleveren. “We denken vanaf het begin met de klant mee. Wat zijn de ambities, wat is de huisstijl en welke

inrichting past bij dat concept?”, legt Nienke de start van het transparante proces uit. De showrooms van Homint en Hakvoort Professional zijn op de meeste locaties in Nederland gecombineerd, waardoor opdrachtgevers meteen een totaalbeeld krijgen van de mogelijkheden. Nadat alle wensen en eisen van de opdrachtgever op tafel liggen, duikt de interieurontwerpster in de creatieve oplossingen. Met een collage, plattegrond en 3D-presentatie krijgt de opdrachtgever

Van collage & 3D tekening naar realisatie



Met een collage, plattegrond en 3D-presentatie krijgt de opdrachtgever direct een sfeervolle inkijk in zijn/haar nieuwe onderneming. Boven afgebeeld het eindresultaat van project Posthuus te Kampen.



direct een sfeervolle inkijk in zijn/haar nieuwe onderneming. "Het concept moet aansluiten bij de onderneming en haar doelstellingen. Het gaat daarbij altijd om maatwerk. Gericht op de locatie, de diensten die er geboden worden en de sfeer die het bedrijf wil uitstralen."

Eigen identiteit behouden

Homint is ooit uit Hakvoort Professional ontstaan door het verzoek van klanten om ook stoelen te leveren. Nienke: "Vanuit deze marktvraag is een bedrijf ontstaan dat met dezelfde kwaliteitseisen werkt. We houden de trends goed in gaten, onze eigen kennis van materialen en technieken up-to-date en zorgen voor een klantgericht advies." Dat dit advies met een zorgvuldig ontworpen inrichting een goede investering is, blijkt uit de vele succesverhalen van opdrachtgevers. Een goed doordachte inrichting levert meer omzet op. Het versterkt het imago van het bedrijf en zorgt ervoor dat de gastvrije sfeer direct opgemerkt wordt. Het samenspel van kleuren, materialen, licht, akoestiek en zichtlijnen is de kracht van Homint, die van concept tot realisatie met haar klanten meedenkt. "We streven ernaar om vanuit

creatief vermogen met vernieuwing te komen. Een zoveelste horecagelegenheid die een trend kopieert heeft geen eigen identiteit", stelt Nienke helder.

Voor ieder budget

Niet alleen nieuwe ondernemers maken gebruik van de creatieve kennis van de totaalinrichter. Ook bij renovatie-, verbouwings- of herinrichtingsprojecten weten de

"De klant waardeert het dat Homint hoogwaardig Turn Key kan opleveren"

experts van Homint het budget te koppelen aan een eigentijdse uitstraling. "Voor ieder budget zijn er mogelijkheden. We hebben drie kasten met boeken vol producten en meubilair en vier kasten vol met materialen en stoffen", laat Nienke met een glimlach zien. De mogelijkheden zijn eindeloos en dat is precies waarom klanten het zo waarderen dat de totaalinrichter de beste opties vast op een rijtje zet. Wanneer het ontwerp is goedgekeurd, gaat Homint samen met Hakvoort Professional aan de slag. De opdrachtgever is altijd vrij om een deel zelf te (laten) doen,

maar velen waarderen juist het gemak dat ze het in een totaalproject kunnen uitbesteden. Door de ervaren samenwerking van de twee bedrijven, kan het ook op een efficiënte en snelle manier worden gerealiseerd. "Een groot deel van het assortiment is snel en uit voorraad leverbaar. We hebben klanten die binnen vijf maanden na hun eerste oriënterende gesprek hun zaak openen. We zetten met zijn allen de schouders eronder en werken intensief aan een project van collage tot het moment dat de deur van het slot kan om gasten te ontvangen."

homint

DE STADSHERBERG | KAMPEN

“Je wilt een ruimte waar je zelf als gast zou willen zitten”



Foto: Freddy Schinkel

Broer Stefan en zus Lotte komen uit een ondernemend gezin met een horecabedrijf en een bloembollenkwekerij. Van hard werken is de familie Menting allerm minst vies. De nieuwste aanwinst in de familie is de karakteristieke Stadsherberg in Kampen, een bijzondere horecalocatie aan de kade van het Overijsselse Kampen. Broer en zus gingen samen het avontuur aan en kozen Hakvoort Professional en Homint uit als leverancier voor hun restaurant.

Alle vrijheid door casco oplevering

Het oude pand in Kampen stond anderhalf jaar leeg toen het bij de familie Menting in handen kwam. “Alles was eruit gesloopt en wij kregen het casco opgeleverd. Daardoor konden we vrijwel alles zelf bepalen en ons eigen plan trekken qua inrichting, faciliteiten en sfeer”, vertelt Lotte. “We zijn in eerste instantie zelf gaan



DE KEUKEN



tekenen. Waar willen we de keuken, de bar, de tafels en hoe richten we de serre in? Met deze tekeningen zijn we naar Hakvoort Professional en Homint gegaan om te kijken naar de mogelijkheden.” Samen met de experts van beide bedrijven is er een concreet plan gecreëerd. “Het was een fijne samenwerking waarbij zij ons hebben geholpen met het uitwerken van onze wensen”, beschrijft Lotte het proces. Naast de compacte keuken is er een aparte spoelkeuken gerealiseerd in de casco ruimte en een kantoor. De keuken is voorzien van alle benodigde apparatuur om tijdens de ruime openingstijden de gasten te voorzien van lunch, borrelplanken, high tea en diner.

We willen geen trends volgen en hebben ook niet bij concullega's gekeken om juist iets bijzonders neer te zetten.

Tijdloze basis met natuurlijke materialen

Wat betreft de inrichting van het restaurant heeft de familie Menting, naast haar eigen ideeën, zich laten inspireren door onder andere de moodboards van Homint. Lotte: “We willen

geen trends volgen en hebben ook niet bij concullega's in Kampen gekeken om juist iets bijzonders neer te zetten. We hadden eigenlijk heel duidelijk voor ogen dat het een ruimte moest zijn waar wij zelf als gast zouden willen zitten”. Een heel persoonlijke aanpak waarbij een gastvrij en eigentijds huiskamergevoel werd gecreëerd door Homint die past bij het pand en bij de eigenaren. De basis is tijdloos met warme kleuren en natuurlijke materialen. Ook de lounge en de open haard geven alle comfort. In De Stadsherberg is laag en hoog dineren gecombineerd in een warme uitstraling. “We hebben ruime openingstijden en een divers publiek. We ontvangen gasten voor een kop koffie met de krant, voor een (zakelijke) lunch, een borrel met vrienden of een heerlijk diner”, laat Lotte zien.

Uitbreiding keukencapaciteit

In drie maanden tijd werd de volledige verbouwing volgens plan gerealiseerd en in december 2015 openden broer en zus hun nieuwe horecaonderneming. Dat het concept aansloeg blijkt uit de capaciteitsuitbreiding van de keuken, waar ze nu binnen een jaar al naar kijken. “In principe zijn de wintermaanden ons drukste seizoen, omdat we geen open terras hebben voor de zomerdagen. Onze serre aan de IJssel is gelukkig in alle seizoenen heerlijk en daar maken zowel de mensen uit Kampen als de vele toeristen graag gebruik van”. ■



Maatwerk in een vast concept

Restaurants en bistro's IKEA vestigi

Waar je ter wereld ook in een IKEA woon-
warenhuis komt, je weet dat je er in ieder
geval tijdens het shoppen een restaurant
tegenkomt om even te zitten voor een kop
koffie, ontbijt, lunch, diner of snack.

Hakvoort Professional zorgde ervoor dat
ook bij de nieuwe vestigingen in Mons en
Hasselt de Zweedse balletjes, hotdogs en
zalmshotels met smaak gegeten kunnen
worden. Zij realiseerden voor deze IKEA
vestigingen de restaurants, bistro's van de
winkel en de personeelskantines.

■ **TEKST** CATHELIJNE CRAS ■ **FOTO'S** STERKER IN BEELD

Het wereldberoemde woonwarenhuis uit Zweden stelt hoge eisen
aan de leveranciers waarmee zij samenwerken. Toen voor de
nieuwbouwprojecten in Mons en Hasselt een leverancier voor de
grootkeukens en uitgiftebuffetten werd geselecteerd, bracht ook de Venlose
vestiging van Hakvoort Professional een offerte uit. Zij werden uitgekozen
in de verdere oriëntatie en het team van IKEA maakte kennis op het hoofd-
kantoor in Emmeloord, waar ook de directie van Ovri (de roestvrijstaalfab-
riek van Hakvoort) aansloot voor het gesprek. “Het is belangrijk dat we
goed weten met welke leveranciers we samen het project oppakken, zeker
gezien het feit dat dit de eerste samenwerking was en het direct om twee
locaties ging. We wilden zeker zijn van de beste prijs-kwaliteitverhouding
voor onze restaurant- en keukenprojecten”, beschrijft Katrijn Cooreman,
Retail Project Manager van IKEA. Na de goede gesprekken bracht IKEA een
bezoek aan een soortgelijk referentieproject in Nederland. “Dat was een zeer
goede referentie, omdat daar eveneens met grote volumes wordt gewerkt.
Daarnaast zagen we de afwerkingsgraad en de wijze waarop aan details
is gedacht”, aldus de positieve opdrachtgever. De conclusie was dan ook
positief en Hakvoort Professional ging aan de slag met de experts van IKEA.
Waar de schetsen, het materiaal en de vereiste benodigdheden bij iedere
vestiging hetzelfde zijn, komt het bij het realiseren van de keukens desalniet-
temin altijd neer op maatwerk. “Bovendien heeft onze vestiging in Hasselt



ngen van de hoogste kwaliteit

een andere indeling. Waar je normaal altijd de verplichte routing volgt en de lijn in spiegelbeeld in het restaurant is gesitueerd, is er in Hasselt een Free Flow toegepast waarbij de gasten hun eigen route kunnen volgen”, laat Cooreman zien. De specialisten van IKEA en van Hakvoort Professional werkten hierin nauw samen. “Het was een mooi leerproces voor beiden. We hebben hier te maken met de Belgische wetgeving omtrent hygiëne, die verschilt van de Nederlandse. Maar het samenwerken tussen de nationaliteiten verliep zeer prettig.”

Een prachtig eindresultaat

Het eindresultaat is een indrukwekkende restauratie die voldoet aan de hoge eisen van IKEA en waar de volumecapaciteit een belangrijke rol speelt. Tijdens piekmomenten op een zaterdag moeten 2.000-2.500 gasten kunnen worden bediend. Daarnaast zijn er de

personeelskantines en de bistrofaciliteiten die altijd bij de uitgangszone zijn gesitueerd. “Het gehele traject van het realiseren van een nieuwe vestiging start zo’n 1,5 jaar op voorhand. Wanneer alle plannen klaar en goedgekeurd zijn kan de bouw van start gaan.

“We hebben hier te maken met de Belgische wetgeving omtrent hygiëne, die verschilt van de Nederlandse. Maar het samenwerken tussen de nationaliteiten verliep zeer prettig.”

Deze deadlines zijn onmogelijk te verschuiven in verband met de opening en alle communicatie daaromheen. We werken daarom enkel met partners die eenzelfde bedrijfscultuur hebben en aan onze specifieke eisen kunnen voldoen qua planning. Met Hakvoort Professional is dat volledig naar wens en binnen de

planning verlopen”, schetst Katrijn Cooreman. Ze prijst de expertise die ingebracht werd voor de realisatie en ondersteuning in techniek. Bij de vestigingen werden onder andere volledige uitgiftebuffetten, warme en koude keukenzones, een saladebar en

diverse kookapparatuur toegepast. Door de gezamenlijke werkvergaderingen waren de processen van ontwerp, het maatwerkbouwen en het hoogwaardige afwerken van de keuken- en restaurantfaciliteiten continu inzichtelijk voor de tevreden opdrachtgever. ■



De lasersnijmachine zorgt voor precisiewerk tot een honderste millimeter nauwkeurig.

Fabrikant Ovri laat de professionele keuken draaien

Vakwerk & maatwerk: een stalen combinatie

Zij zijn de absolute specialist in RVS-maatwerk. Spoeltafels, werktafels, afzuigkappen, kook-, bak-, braadapparatuur en leskeukens worden van heinde en ver besteld, voortgedreven door de kwaliteit. De productielijnen van fabrikant Ovri draaien volop, waarbij ook speciale maatwerkopdrachten met grote deskundigheid door de RVS-experts worden uitgevoerd.

■ **TEKST** CATHELIJNE CRAS ■ **FOTO'S** STERKER IN BEELD

“We beschikken over een ultramodern machinepark waar door middel van moderne lasersnijmachines, apparatuur tot op een honderste millimeter nauwkeurig kan worden geproduceerd. Bijna alles is mogelijk. We denken met de gekste ideeën mee in oplossingen, waarbij nooit concessies worden gedaan in kwaliteit of de werkzaamheid in de praktijk”, stelt Paul Crielaard met zekerheid. Paul is reeds tien jaar bedrijfsleider bij de fabriek, die al sinds 1984 bestaat.



Hoogrendement bakwand

Ovri is de fabrikant van Rubbens keukenapparatuur en produceert daarnaast twee eigen merken friteuses en bakwanden. Paul vertelt met gepaste trots: “OVRI ontwierp en produceerde als eerste ter wereld een hoog rendement bakwand, de Fry Logic. Ons andere merk is Hakto, dat eveneens een uitgebreide productlijn heeft. Bij beide lijnen zie je het innovatieve karakter van onze fabriek. We kijken goed naar de markt en springen in op de behoeften die er zijn.” Een voorbeeld van het blijven doorontwikkelen is de derde versie van de Fry Logic bakwand. “De technieken zorgen continu voor nieuwe gebruiksvriendelijke aanpassingen. De nieuwste versie van de hoog rendement bakwand heeft bijvoorbeeld de nieuwste glazen touchscreens die het bedienen nog makkelijker maken”, laat Paul zien.

Maatwerk van concept tot realisatie

Wanneer er een opdracht via Hakvoort Professional binnenkomt bij Ovri, gaan de experts van beide bedrijven samen om tafel. “We kijken allebei vanuit onze eigen expertise naar de wensen en mogelijkheden van de klant. De volgende stap is een 3D-tekening van de maatwerkoplossing. Hakvoort Professional koppelt dit terug aan de opdrachtgever



*Paul Crielaard,
bedrijfsleider Ovri.*

en wij nemen het in productie wanneer alles naar wens is. Specialisten van Hakvoort Professional installeren de door ons geproduceerde keukens op locatie.” Een sprekend voorbeeld is het strandrestaurant De Dam in Zeeland. Op het Vrouwenpolderse strand is het naadloze keukenconcept van Rubbens toegepast. Van ontwerp tot fabricage en installatie is alles tot in detail uitgevoerd door een nauwe samenwerking tussen Hakvoort

>>



Het nieuwe strandpaviljoen op het Zeeuwse strand bij Vrouwenpolder maakte sinds maart 2016 een vliegende start. In de keuken van het paviljoen staat een indrukwekkende roestvrijstalen Rubbens-keuken met een grote bakwand, naadloze werkplekken en solide apparatuur.

ROBIN DE VISSER

EIGENAAR STRANDPAVILJOEN DE DAM

“De koks zijn ook zeer blij en trots op de keuken en hij wordt zorgvuldig schoongehouden”, vertelt De Visser met een brede lach. Eigenaar Robin de Visser wist precies wat hij wilde met het eigentijdse strandpaviljoen en maakte zijn prognoses meer dan waar in het eerste half jaar. “Bij het onderhoud van de spoelkeuken, werden we er door de monteurs van Hakvoort Professional al op gewezen dat we ver boven het horecagemiddel zitten met het aantal wasbeurten.” Tijdens de topdrukte in het zomerseizoen draaide De Dam rond de 850 gasten op één dag voor lunch en diner. “Het is met de hele familie heel hard werken. We kijken voor volgend seizoen naar een tweede externe keuken waar we mise en place kunnen voorbereiden om een nog betere doorlooptijd te hebben”, deelt De Visser zijn plannen.

Professional en Ovri. De chefs van De Dam wilden alleen ‘het beste van het beste’ en kozen daarom voor een solide en betrouwbare Rubbens maatwerk keuken. Het productieproces van een maatwerk grootkeuken neemt meestal drie tot vijf weken in beslag, tenzij de nood aan de man is. “Een paar jaar geleden was er een brand bij een klant van ons. Geen keuken betekent geen inkomsten. We zetten dan allemaal de schouders eronder en produceerden zijn hele bakwand, zodat hij drie dagen later weer kon bakken”.

Watervrije woktafels

In de toekomst zal de fabrikant de markt blijven voorzien van mooie innovatieve oplossingen. “We leveren binnenkort de eerste blancheerketels op stoom uit voor enkele luchtvaart maatschappijen in de golfstaten. Een mooie manier om groente op een gezonde en snelle wijze te bereiden en razendsnel terug te koelen.

“Normaal leveren we in vier tot zes weken, maar we hebben ook een klant gehad die na een brand al na drie dagen zijn nieuwe bakwand kon gebruiken.”

Daarnaast zijn we druk bezig met het watervrij maken van de woktafels, hetgeen een kostenbesparing voor onze klanten oplevert”, licht Paul een tipje van de sluier. De samenwerking met Hakvoort Professional is een mooie balans van expertise delen en elkaar aanvullen. “Het enorm brede assortiment en de hoge kwaliteit van de producten van Ovri, alsmede de passie en flexibiliteit om de klant het allerbeste te leveren, sluit immers naadloos aan bij de visie van Hakvoort Professional.” ■

■ **TEKST** MARRIT NIJBOER ■ **FOTO'S** STERKER IN BEELD

13.000 palletplaatsen in het distributiecentrum van Hakvoort Professional

Een dag met de mannen van het magazijn

Meer dan twee voetbalvelden groot en ruim 13 meter hoog, we zijn in het distributiecentrum van Hakvoort Professional. Een magazijn met meer dan 13.000 palletplaatsen en duizenden apparaten en horeca gerelateerde producten. Hier wordt het begrip 'direct uit voorraad leverbaar' wel heel letterlijk genomen. We kijken een dagje mee met de mannen van het magazijn.



05.30 uur De dag begint vroeg in het distributiecentrum. De computers worden opgestart, de heftrucks komen van de stroom en de koffie pruttelt. Marten van Dijk zorgt elke ochtend dat zijn collega's fris aan de dag kunnen beginnen. Hij werkt al meer dan 13 jaar in het magazijn van Hakvoort Professional en Homint. De mannen komen binnen en we maken ook kennis met Jan, Reijer, Fastwin en Henri. Stuk voor stuk kerels die van wanten weten. Als iedereen binnen is, is er een kort werkoverleg en gaan de handen uit de mouwen.

6.00 uur We lopen naar de laaddocks waar de vrachtwagens al klaarstaan. Een compleet fornuis, bakwand, steamer, koelwerkbank, afzuigkappen en nog veel meer apparatuur staan goed verpakt te wachten om geladen te worden. "Dit is een compleet project", laat Marten zien. "Op maandag gaan vaak de grote klussen de deur uit, zodat ze die week door

onze monteurs geplaatst kunnen worden. We kunnen de hele vrachtwagen met apparatuur voor dit project vullen." Alles wordt goed vastgezet in de vrachtwagen om transportschade te voorkomen. Om de kostbare apparatuur veilig bij de klant te krijgen, maakt Hakvoort Professional gebruik van een eigen transportdienst. Hierdoor kan de grootkeukenleverancier haar klanten ook extra service bieden: Apparatuur wordt niet op de stoep afgeleverd - zoals zij vaak bij derden zien - maar wordt bezorgd tot in de keuken. Desgewenst wordt de oude apparatuur direct afgevoerd. "Extra service die we zonder eigen vrachtwagens en chauffeurs niet kunnen leveren", aldus Marten. De afgedankte apparatuur wordt op verantwoorde wijze verwerkt. Hiervoor is Hakvoort Professional aangesloten bij de Stichting NVLG Grootkeuken Recycling (NGR).

7.00 uur Als de laatste vrachtwagen het dock verlaat, valt op hoe stil ze zijn. Het

vrachtwagenpark van Hakvoort Professional voldoet aan de laatste milieueisen en zijn voorzien van de moderne Euro 6 motoren.

9.00 uur Het is tijd voor een welverdiend bakje koffie terwijl de planning voor de dag binnenkomt. De routes voor de volgende dag zijn bekend en de mannen beginnen met het picken van de orders. Op hun scanapparaat krijgen ze precies te zien op welke locatie de apparatuur zich bevindt. Zodra ze een straat binnenrijden schiet het licht aan. Alle wanden zijn voorzien van een hagelwitte coating waardoor fors op verlichting bespaard kan worden. Duurzaamheid loopt als een rode draad door het magazijn welke zijn energie krijgt van de zonnepanelen op het dak. Als het om innovatie gaat, is het magazijn een para-depaardje van Hakvoort Professional. Zo is elk product nauwkeurig terug te vinden. Zelfs van het kleinste theelepeltje is bekend waar het zich in dit immense magazijn bevindt. >>



De producten in het DC zijn digitaal geregistreerd. Ze zijn voorzien van een barcode, net als alle straten en vakken in het magazijn. Zodra een apparaat het magazijn verlaat, wordt deze gescand. Fouten worden tot het minimum beperkt en de voorraden zijn altijd optimaal. Daarnaast wordt het product direct toegevoegd aan het garantiebestand en voorzien van de juiste (klant)gegevens en leverdata.

12.00 uur Ovri levert Rubbens blancheerketels, stootvast verpakt in een houten krat. “We leveren aan vele landen waaronder in het Midden Oosten”, legt Marten uit. “Morgen gaat dit mee op transport naar Rotterdam, vanwaar het apparaat verscheept gaat worden.” Hakvoort Professional exporteert niet alleen veel, ook importeert het bedrijf uit de hele wereld. In het magazijn komen dagelijks tientallen vrachtwagens goederen afleveren vanuit heel Europa. Overzeese importen komen binnen met zeecontainers. Om drukte op de landelijke wegen te verminderen laat

Hakvoort Professional de voor haar bestemde containers tegenwoordig per boot van Rotterdam naar Lelystad varen, waarna ze nog minder dan 30 kilometer over de weg worden vervoerd naar het distributiecentrum.

14.15 uur Er staat een vrachtwagen voor de laaddeur die net terugkomt uit Italië. Elke week worden bakwanden en friteuses bij klanten in Italië geleverd waarna deze vrachtwagen terugkeert met apparatuur van de Italiaanse producent Electrolux Professional. Als eerste worden de koelingen uit de vrachtwagen gelost en we rijden mee naar het vak. Automatisch springen de lichten in de straat aan waarna goed zichtbaar wordt dat Hakvoort Professional meer dan één professionele koelkast op voorraad heeft. Wel 50 tot 60 soorten koelkasten en van elk 30 tot 40 stuks. “Levering uit voorraad is een grote kracht van Hakvoort Professional. In noodgevallen kan een apparaat nog dezelfde dag aan de klant geleverd worden”, verduidelijkt Marten.

15.30 uur De mannen doen nog een laatste ronde door het magazijn. Een pizzaoven is de laatste order van de dag. “Met een heftruck plaatsen we deze morgen eenvoudig in de vrachtwagen maar het zal voor de chauffeur nog een hele klus zijn om hem in de binnenstad te leveren.” Er is een glaszetter geregeld omdat het apparaat niet door de smalle deur van de pizzeria past. “Panden zijn vaak niet gebouwd op deze grote apparaten, ook met gekoelde werkbanken en grote koelkasten lopen we vaak tegen zulke problemen aan. Maar er is altijd een passende oplossing om de klant naar tevredenheid te voorzien van zijn apparatuur. Als het moet wordt er zelfs een hijskraan geregeld”, vertelt Marten trots.

17.00 uur De schemer treedt in. De dag in het magazijn zit erop. Met een voldaan gevoel doen we de lampen uit, wetende dat er morgen voor deze mannen weer een goed gevulde dag voor de boeg staat. ■

V.l.n.r.: Marten, Reijer, Jan en Fastwin.





Horeca- en grootkeukenbenodigdheden bestelt u direct online

91% uit voorraad leverbaar

- ✓ De grootste voorraad van Nederland.
- ✓ Duizenden producten direct uit voorraad leverbaar.
- ✓ Snelle levering met eigen transportdienst.
- ✓ In geval van spoed vaak nog dezelfde dag in huis.
- ✓ Ook een ruim assortiment goede gereviseerde occasions beschikbaar.

www.hakpro.nl



EMMELOORD
Platinaweg 21
8304 BL Emmeloord
Tel: (0527) 635 635
info@hakpro.nl

AMSTERDAM
De Flinsstraat 20
1114 AL Duivendrecht
Tel: (020) 665 6428
amsterdam@hakpro.nl

GRONINGEN
Verl. Bremenweg 10c
9723 JV Groningen
Tel: (050) 318 1600
 groningen@hakpro.nl

ROTTERDAM
Schuttevaerweg 13
3044 BA Rotterdam
Tel: (010) 750 2750
 rotterdam@hakpro.nl

VENLO
Venrayseweg 44
5928 NZ Venlo
Tel: (077) 387 4242
 venlo@hakpro.nl

VLISSINGEN
Bedrijfsweg 9
4387 PD Vlissingen
Tel: (0118) 493 222
 vliissingen@hakpro.nl

hakpro.nl

HAKVOORT
PROFESSIONAL

Terwijl iedereen zijn best doet om topprestaties te leveren, kunt u in uw keuken heel wat records breken.



Denk maar aan snelheid en gemak van bereiding of aan efficiëntie en veelzijdigheid van apparatuur. Wat uw streven ook is, Hakvoort Professional adviseert u graag. Daarbij putten we uit een breed assortiment aan kookgroepen, vaatwassers, koelingen, werkbanken en andere professionele apparatuur van kwaliteitsmerken. Altijd gunstig geprijsd. Uw wensen werken wij vrijblijvend uit in een ontwerp dat past binnen het beschikbare budget. Na plaatsing kunt u rekenen op onze uitstekende service.



“Eén leverancier voor apparatuur, kleinmateriaal en horecameubilair. Met een eigen ontwerpafdeling en professionele adviseurs.”



EMMELOORD
Platinaweg 21
8304 BL Emmeloord
Tel: (0527) 635 635
info@hakpro.nl

AMSTERDAM
De Flinsstraat 20
1114 AL Duivendrecht
Tel: (020) 665 6428
amsterdam@hakpro.nl

GRONINGEN
Verl. Bremenweg 10c
9723 JV Groningen
Tel: (050) 318 1600
 groningen@hakpro.nl

ROTTERDAM
Schuttevaerweg 13
3044 BA Rotterdam
Tel: (010) 750 2750
 rotterdam@hakpro.nl

VENLO
Venrayseweg 44
5928 NZ Venlo
Tel: (077) 387 4242
 venlo@hakpro.nl

VLISSINGEN
Bedrijfsweg 9
4387 PD Vlissingen
Tel: (0118) 493 222
 vlissingen@hakpro.nl

hakpro.nl

HAKVOORT
PROFESSIONAL