

VAN VALENTIJSALADE TOT SPRUITJESSCHOTEL

Kwalitatief hoogstaande verse producten, een breed assortiment en een gemotiveerd team van medewerkers: dat zijn de belangrijkste ingrediënten voor het succes van Meuleman Groente Fruit en Primeurs.

door Cees Goettsch

In Beverwijk ligt aan de Plantage een winkelcentrum dat in de volksmond 'De Goudkust' wordt genoemd. Niet zomaar: de versspecialzaken die hier zijn gevestigd zijn van een uitzonderlijk kwalitatief hoog niveau. Frank Meuleman past hier als gespecialiseerde groenteman uitstekend tussen. „Zelf ben ik een enthousiaste hobbykok en merk dat je daardoor een soort vraagbaak bent en veel kunt delen met je klanten.“ Behalve een geweldige presentatie van alle producten, zijn er in de winkel fraaie filmpjes te zien over bijvoorbeeld de bereiding van de zelfgemaakte erwtensoep. Als je naar woorden zoekt om deze winkel te omschrijven, kom je al gauw uit op: watertanden, culinair, creatief en waanzinnig lekker.

GEMAKSSPECIALIST

„De consument wil lekker eten maar niet lang in de keuken staan. Daar spelen wij op diverse manieren op in,“ zegt Frank Meuleman. Absoluut de beste willen zijn is hierbij altijd hun uitgangspunt. Dat blijkt: „Tijdens een vakwedstrijd stuurden we een Valentijnsalade in met als basis bleekseldel-

rij, appel, rode paprika en granaatappeltjes. Een beetje tot onze verbazing haalden we de eerste prijs en ondanks de naam verkopen we hem het hele jaar door.“

EPOS

„Neem nu een product als rode kool. Dit wordt niet zoveel meer gegeten: te bewerkelijk en het geeft veel vuil in de keuken. Sinds wij het kant-en-klaar in diverse variaties aanbieden, loopt het als een trein. Deze trend is natuurlijk al lang aan de gang, niets nieuws. Maar het is de kwaliteit waarmee wij ons weten te onderscheiden. Dit geldt ook voor onze kant-en-klaar maaltijden, waarvoor veel ideeën worden aangeleverd door Epos. Bijvoorbeeld de 'Spruitjesschotel', met gerookte oranje en gele winterpeen. De peen wordt gekookt in bouillon met rookaroma van Epos. De schotel wordt afgemereerd met Epos kaasroomsaus. Op deze wijze maak je een vegetarische schotel, maar wel met een traditionele rookmaak. Alle maaltijden worden dagelijks vers gemaakt en direct na bereiding teruggekoeld in een chiller. Binnen anderhalf uur terugkoelen naar 2 graden zorgt voor een beter houdbaar product en een veel stabielere kleur op je groenten.“

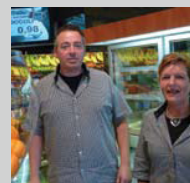
VERGETEN GROENTEN

„Er wordt bij ons in de winkel veel over eten gesproken, daarom is het belangrijk deskundige medewerkers te hebben,“ vervolgt Frank Meuleman. „Mijn vader verkocht al groenten als pastinaak, destijds vooral aan de Engelse werknemers van Hoogovens. Daar is de basis gelegd voor de specialiteiten waarvoor klanten van verre naar ons toekomen. Een lekker duin-aardappeltje, zo van de zandgrond. Of Bloemendaalse gele kool, die vorige eeuw veel werd geteeld op de geestgronden van Kennemerland. Rode boerenkool, zwarte kool (Cavolo Nero), snijbiet rood en geel; te veel om op te noemen. Meer dan voldoende om in alle seizoenen van die lekkere, gekke, vergeten smaken te presenteren. Een maal per maand staat



LEKKER VERS

„Een maal per maand staat er bij ons voor de deur een chef-kok van een lokaal restaurant te koken. Zo laten we onze klanten zien wat ze zo al met die seizoensproducten kunnen doen.“



er bij ons voor de deur een chef-kok van een lokaal restaurant te koken. Zo laten we onze klanten zien wat ze zo al met die seizoensproducten kunnen doen.“

LEUKE GEKKE DINGEN

„Schnitzels van knolselderij: een idee dat zomaar in me opkwam,“ vertelt Frank.

„Ik ben wat gaan experimenteren en heb advies gevraagd bij Epos. Zo ontstond een heel nieuw product. Hoe je het maakt? Schil de knolselderij, kook hem in bouillon van Epos en snijd hem in plakken van ongeveer één centimeter. Dep deze plakken droog en haal ze door het doorhaalwit. Dan paneren met Coteletto paneermix

van Epos. Vanuit dezelfde basis maken we nu ook een heerlijke knolselderijsoep met cantharellen, oude kaas en walnoten.“



Meuleman Groente, Fruit & Primeurs, Beverwijk
(0251) 226 224
www.meulemangroentezaak.nl

‘Veel ideeën voor onze kant-en-klaar maaltijden worden aangeleverd door Epos’



VERKOOPADVISEUR JOS NIESTEN

„Als verkoopadviseur vind ik het belangrijk om mijn klanten breed te ondersteunen. Epos is een bedrijf dat regelmatig nieuwe producten op de markt brengt. Ook voor de AGF branche denkt Epos mee met haar klanten. Door middel van deze kennisoverdracht proberen wij bij Epos een verlengstuk van uw bedrijf te zijn.“

RECEPTEN

Op www.epos-specerijen.nl staan volop recepten: voor AGF, brood, kip, maaltijden, tortilla, vis, vlees en vleeswaren. Kijk bijvoorbeeld eens op de site voor lekkere recepten voor stampotten: hutsput, boerenkool en zuurkool, maar ook het verrassende 'Leidens ontzet'. Ook op gebied van presentatie staan wij ons mannetje. Met leuke specials die makkelijk te maken zijn, en goed verkopen. Het is leuk om zo divers bezig te zijn.“

Graag tot ziens,

Jos Niesten



EPOS bv, Nijkerk
(033) 247 71 90
info@epos-specerijen.nl
www.epos-specerijen.nl

VERKOOPADVISEUR IN BEELD