

Vacutrade testimonial Traiteur – delicatessen - Geerdink



Artisanaal, anders en aangenaam.

Traiteur Geerdink werkt al meer dan 15 jaar met convenience. *“Irma Geerdink : voor het eerst kwam ik in de hotelschool in Maastricht in contact met kant-en-klare bereidingen. Ik heb in mijn zaak altijd gewerkt met bereide gerechten en bereide maaltijd-componenten en ik zou ook nooit werken zonder. Convenience producten zijn voor mij half fabrikaten die we zelf verwerk en combineren tot nieuwe bereidingen met een artisanale touch.”*

Artisanaal

“Al in mijn opleiding aan de Hotelschool in Maastricht kon je afstuderen op ‘convenience cooking’.” Het is dus duidelijk dat kok en convenience niet tegenover elkaar hoeven te staan. Ik zou mijn kok niet ontslaan omdat ik met kant-en-klare bereidingen werk. Wel zou ik de kok enkel die dingen laten doen waar hij het verschil in kan maken. Zo verwerken we bijvoorbeeld de pastasauzen van Vacutrade in onze lasagna’s en spaghetti’s. Dat doen we niet omdat we per sé zelf iets willen doen met de producten die we kopen maar wel omdat we op die manier met minimale inspanningen een nieuwe artisanale bereiding kunnen maken op een bijzonder snelle en zuinige manier. Het maakt niet uit hoe we het doen, als we er maar in slagen om de klant een lekkere, voedzame en kwaliteitsvolle bereiding aan te bieden met de artisanale touch die de klant

belangrijk vindt. Door de kant-en-klare producten zelf verder te combineren of te verwerken, maken we van een gewoon product, een gastronomisch product met hoge culinaire kwaliteiten

Anders

Het is zonder meer klaar dat convenience een belangrijke plaats bekleeft bij Traiteur Geerdink. Irma Geerdink is bijgevolg goed geplaatst om ons uit te leggen wat de voordelen en de nadelen zijn van de kant-en-klare bereidingen van Vacutrade. “Ik moet het niet zelf doen, want het is kant-en-klaar, de producten, porties en recepturen zijn heel betrouwbaar en het levert met veel tijdswinst op.” “Smaakvervlakking is dan weer een duidelijk nadeel van convenience. Je dreigt dezelfde basissmaak in bijvoorbeeld alle sauzen van een producent terug te vinden. Vacutrade gaat dat goed tegen door een zeer groot gamma aan te bieden met vele mogelijkheden om af te wisselen. Door het grote gamma is het ook niet altijd gemakkelijk om een nieuwe smaak, een nieuw product of een nieuwe leverancier goed in te schatten. Ik maak ook te weinig gebruik van de proefsessies en kookdemonstraties. Als ik regelmatig naar de proefkeuken van Vacutrade zou gaan, zou ik daar niet zo’n probleem mee hebben. Omdat ik als traiteur werk met schepschotels in de toonbank, merk ik vooral het verschil tussen het warm versus koud serveren van convenience. Omdat saus die koud is niet zo goed loopt, lijkt het dat je te weinig saus hebt als het gerecht gekoeld is. Warm je het gerecht op, dan merk je wel dat er voldoende saus bij geleverd is.

Aangenaam

Belangrijker dan het kostprijs aspect van de bereide producten is het gebruiksgemak dat ik er ervaar. Elke dag kan ik weer snel van start gaan en mijn klanten bedienen. Ook belangrijk is de service, de keuze en het advies dat ik krijg van Vacutrade. In de toekomst wil ik meer beroep doen op de proefkeuken en op de kookdemonstraties. Ze zijn een ideale gelegenheid om kennis te maken met nieuwe producten, nieuwe smaken en nieuwe recepten.

Meer info

Mevr. Irma Geerdink

TRAITEUR GEERDINK

Sint Martinusplein 3

3600 Genk

TEL & FAX 089/30 47 10