

SMAAK MAKEND

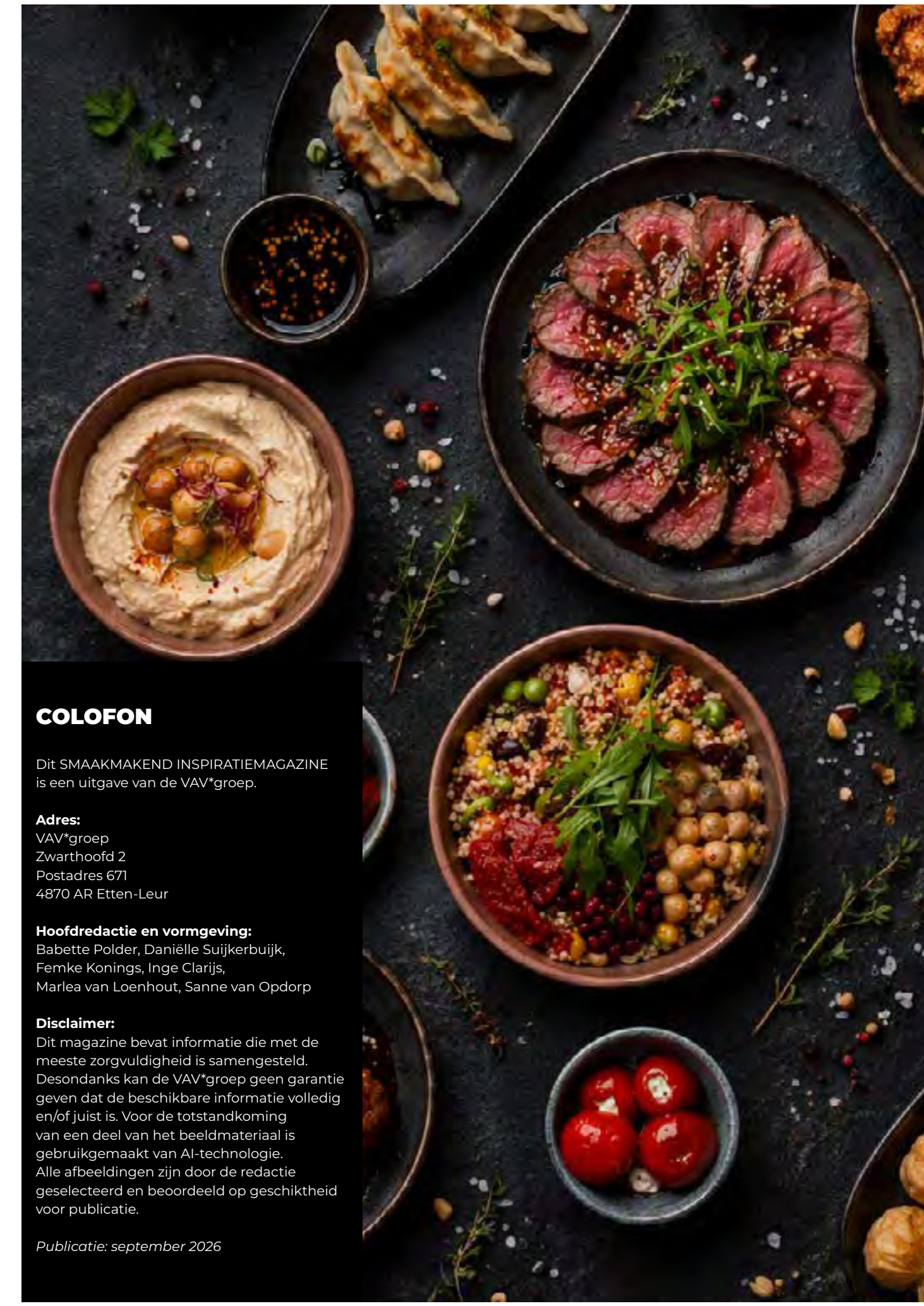
INSPIRATIEMAGAZINE

HERFST/WINTER 2026

Neem met ons een kijkje
in de keuken van onze
VERSSPECIALISTEN

Verras met Duitse
specialiteiten op de
BORRELPLANK

Wordt **KAASFONDUE**
het nieuwe gourmetten?



COLOFON

Dit SMAAKMAKEND INSPIRATIEMAGAZINE is een uitgave van de VAV*groep.

Adres:

VAV*groep
Zwarthoofd 2
Postadres 671
4870 AR Etten-Leur

Hoofredactie en vormgeving:

Babette Polder, Daniëlle Suijkerbuijk,
Femke Konings, Inge Clarijs,
Marlea van Loenhout, Sanne van Opdorp

Disclaimer:

Dit magazine bevat informatie die met de meeste zorgvuldigheid is samengesteld. Desondanks kan de VAV*groep geen garantie geven dat de beschikbare informatie volledig en/of juist is. Voor de totstandkoming van een deel van het beeldmateriaal is gebruikgemaakt van AI-technologie. Alle afbeeldingen zijn door de redactie geselecteerd en beoordeeld op geschiktheid voor publicatie.

Publicatie: september 2026



Voorwoord

Beste lezer,

De tweede helft van 2026 is aangebroken. Het eindejaar lonkt en juist in deze periode maakt een goede voorbereiding het verschil. Want hoe drukker het wordt, hoe waardevoller slimme keuzes, efficiënte processen en een doordacht assortiment zijn.

Daarom organiseren we in oktober opnieuw inspiratiesessies rondom gemak, maaltijden en de feestdagen. Een mooi moment om ideeën op te doen, ervaringen uit te wisselen en samen vooruit te kijken.

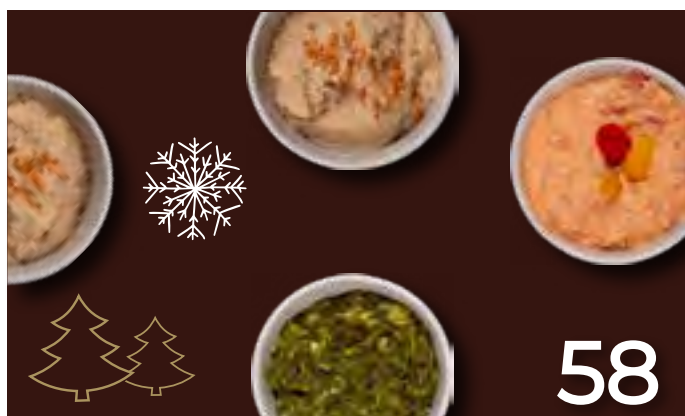
Er vindt dit jaar geen najaarsbeurs plaats, maar we bieden wél een aantrekkelijk alternatief: tijdens onze Beursvullers-periode profiteer je van scherpe aanbiedingen om je voorraad én rendement een extra impuls te geven.

In dit magazine vind je volop inspiratie voor het najaar en de feestdagen, van verrassende producten en recepten tot commerciële kansen rond Halloween en pakjesavond. Alles om jouw klanten nét dat beetje extra te bieden.

Veel leesplezier, succes met de voorbereidingen en vergeet vooral niet om tussen alle drukte door ook zelf te genieten van alles wat deze mooie periode te bieden heeft.

Groet, Geert Verdaasdonk

INHOUDSOPGAVE





6 **Feestdagen**

8 *Receptinspiratie:* Carpaccio

10 Grillado

12 *Specialist aan het woord:* Baaij-Fresh

16 Wild Christmas

17 *Onze mensen aan het woord:* Eryka

18 *Receptinspiratie:* Ode aan de steak

20 Bakjesavond

22 Maaltijdsauzen

23 December toppers

24 Groene kruiden

26 Japans

28 Kaasfondue

30 **Gemak**

32 Soep seizoen

34 *Specialist aan het woord:* Slagerij Antens

38 *Receptinspiratie:* Kumar's

40 *Onze mensen aan het woord:* Alex

42 *Receptinspiratie:* Gruwelijk genieten

44 *Receptinspiratie:* Gevuld stokbrood

46 **Borrel & Brunch**

48 Focaccia

50 *Specialist aan het woord:* Slagerij Knobbout

56 *Onze mensen aan het woord:* Rudy

57 *Receptinspiratie:* Naan kebab

58 Winterdip

60 Borrelfest

62 *Receptinspiratie:* Bao buns

63 Webshop



FEESTDAGEN

December is de maand van gezelligheid, lekker eten en nét dat beetje extra aandacht voor je gasten. En laten we eerlijk zijn: soms zijn het juist de kleine verrassingen die het verschil maken. Daarom geven we in dit hoofdstuk een frisse draai aan een paar bekende favorieten. Wat dacht je bijvoorbeeld van carpaccio, maar dan met zalm? Of van een gezellige Bakjesavond in plaats van Pakjesavond, waarbij de tafel vol staat met kleine gerechtjes om samen van te proeven?

Van verrassende borrelhappen tot feestelijke recepten die er indrukwekkend uitzien zonder uren voorbereiding, je vindt hier volop ideeën om jouw assortiment en klanten te inspireren tijdens de drukste én lekkerste periode van het jaar.

Dus schenk nog eens bij, schuif gezellig aan en laat je inspireren. Want de feestdagen worden nóg leuker als er iets nieuws te ontdekken valt. Smakelijk!



CARPACCIO

LAAT UW KLANT SCHITTEREN ALS EEN ECHTE THUISCHEF

Een geliefd koud voorgerecht dat eenvoudig te serveren is en feestelijk kan worden afgewerkt met smaakvolle toppings. Ontdek onze inspirerende variaties met runder- en zalmcarpaccio.



109010



507079



754000



602203



750654



400545



204400



400627



203566



656850



654875



Met een compleet carpaccio-pakket zet iedereen tijdens de feestdagen eenvoudig een feestelijk en smaakvol voorgerecht op tafel.

MAAK EEN DIY PAKKET

Basis

Rundercarpaccio 109010
Zalncarpaccio 602203

Topping

Parmezaanse kaas 507057
Pijnboompitten 754000
Rucola
Rode ui 400627
Truffelmayonaise 204400
Kappertjes 750654
Rode kool/appel 400545
Honing-mosterd dressing 203566
Gebakken ui 656850
Sesamzaadjes 654875
Balsamico azijn 753590

Verpakking

Pet verpakking 80 ml 859628
Pet verpakking 125 ml 859625
Pet verpakking 250 ml 859407

Onderlegger karton 858301
aan twee kanten te gebruiken



CARPACCIO BONBON

Bonbon vormen

Leg een stuk vershoudfolie van ongeveer 20 x 20 cm op de werkbank.
Leg hierop 2 à 3 plakjes carpaccio overlappend in een cirkel.
Spuut of schep in het midden:
Roomkaas 506767, kaasspread met truffel 550027 of forelsalade gerookt met champagne 150553



Dichtmaken

Pak de folie aan de vier hoeken vast.
Trek de folie omhoog zodat de carpaccio zich om de vulling sluit.
Draai de folie strak aan zodat een mooie ronde bonbon ontstaat.
Leg minimaal 30 minuten in de koeling om op te stijven.

Afwerken

Verwijder voorzichtig de folie.
Garneer met:
Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola, paar druppels truffelmayonaise of balsamico azijn.



Tip, gebruik een kommetje of koffiekopje voor het vullen van de bonbon. Zo krijgt de bonbon direct de juiste vorm.

een FEESTJE in jouw toonbank én op tafel

Alsof je langs de vitrines van een patisserie loopt: deze Grillado creaties

zijn echte blikvangers. Met het Grillado concept van Degens zet je eenvoudig een onderscheidend en feestelijk product in de toonbank. Dankzij de Grillado Tool maak je snel burgers met een strakke vorm en karakteristieke inkeping, klaar om te vullen met verrassende smaakcombinaties. Presenteer ze in een ovenschaal en geef je klanten als bereidingstip mee: ongeveer 20 minuten op 160°C in de oven of airfryer.

Grillado Tool
800459



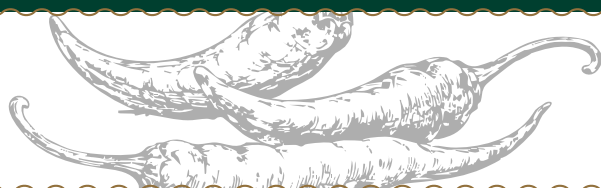
GRILLADO GELE CURRY

Ingrediënten

1 kg	kipgehakt
5 gr	rode peper
5 gr	groene peper
5 gr	vene cress
30 gr	Subliem Burgermix P&Z Zhero 653521
30 gr	Crumbs Punjabi 653407
30 gr	Currysous Geel Zhero 202489

Bereidingswijze

- Meng 1 kg kipgehakt met 30 gr Subliem Burgermix P&Z Zhero zónder water en meng goed, portioneer op 120 gr.
- Rol door de Crumbs Punjabi en druk met Grillado Tool de burger.
- Schep de Currysous Geel Zhero in het ronde gat in het midden en garneer af met een blaadje venne cress en rode en groene peper.



GRILLADO STROGANOFF

Ingrediënten

1 kg	rundergehakt
50 gr	paprikareepjes rood/groen 400523
30 gr	Subliem Burgermix P&Z Zhero 653521
30 gr	Paneermix Fantasia Wit 653376
30 gr	Stroganoffsous Met Groente 202516

Bereidingswijze

- Meng 1 kg gehakt met 30 gr Subliem Burgermix P&Z Zhero en 10% water en meng goed
- Portioneer op 120 gr en rol door de Paneermix Fantasia Wit voor crispy effect en druk met Grillado Tool de burger.
- Schep de Stroganoffsous Met Groente in het ronde gat in het midden en garneer af met 2 kleuren paprika.



GRILLADO CHAMPIGNON

Ingrediënten

1 kg	gehakt H.O.H.
10 gr	beukenzwam
5 gr	bosui
30 gr	Subliem Burgermix P&Z Zhero 653521
30 gr	Paneermix Easy Boerenschitzel 653373
30 gr	Champignonroomsaus 202518

Bereidingswijze

- Meng 1 kg gehakt met 30 gr Subliem Burgermix en 5% water en meng goed, portioneer op 120 gr.
- Rol door de Paneermix voor een crispy effect en druk met Grillado Tool de burger.
- Schep de Champignonroomsaus in het ronde gat in het midden en garneer af met de beukenzwam en de gesneden bosui.



GRILLADO MEXICAANS

Ingrediënten

1 kg	gehakt h.o.h.
10 gr	spekblokjes (uitgebakken) 101763
20 gr	gebrande mais 400869
30 gr	Subliem Burgermix P&Z Zhero 653521
30 gr	Mexicaanse Saus 202424
30 gr	Crumbs Bacon 653406

Bereidingswijze

- Meng 1 kg gehakt met 30 gr Subliem Burger Mix en 5% water en meng goed, portioneer op 120 gr.
- Rol door de Crumbs Bacon voor crispy effect en druk met Grillado Tool de burger.
- Schep de Mexicaanse Saus in het ronde gat in het midden en garneer af met een stukje gebrande mais en stukje uitgebakken spek.



GRILLADO PIRI PIRI

Ingrediënten

1 kg	rundergehakt
200 gr	roomkaas 506767
250 gr	cherrytomaatjes
100 gr	groene mini asperges
100 ml	water
30 gr	Subliem Burgermix P&Z Zhero 653521
	Flame Grill Burgermix 653308
20 gr	Marinade Piripiri 653497

Bereidingswijze

- Meng het gehakt met de Subliem burgermix en 10% water goed door elkaar, en portioneer op 120 gr.
- Rol door de Flame Grill Burgermix voor crispy effect en druk met Grillado Tool de burger.
- Meng de roomkaas met de Piripiri marinade en vul af in een spuitzak. Spuit een rozetje in het midden van ontstane gat, garneer af met een topje van de groene asperge en een kwart cherry tomaatje.



BAAIJ-FRESH



Lisse

Gelegen in het winkelcentrum van Lisse vind je het veelzijdige winkelconcept van Baaij-Fresh. Een echt familiebedrijf in hart en nieren waar de familie Baaij al vanaf het begin actief is. Wat ooit begon met de verkoop van vis in het pand in de Kanaalstraat, is in de loop der jaren door verschillende generaties doorontwikkeld en uitgegroeid tot een drukbezochte verswinkel. Onder leiding van de twee broers Kees en Ad Baaij, is daarnaast een groot deel van de familie betrokken bij de zaak.



We zijn in gesprek gegaan met Thomas (27 jr.), Dani (23 jr.) en Johan (25 jr.). Drie zonen van Kees Baaij, en inmiddels de 4e generatie van de familie die hard meewerkt in de winkel. **“Wij zouden in de toekomst graag het stokje overnemen. Het is erg leuk om met de hele familie in de zaak te werken. Vader, oom, onze zusjes en moeder. Het geeft een speciaal gevoel om met je familie samen te werken. Ieder heeft z'n eigen verantwoordelijkheden. En dat werkt goed.”**

Achtergrond van de broers

Ieder hebben de broers van jongs af aan in de winkel meegeholpen. Thomas is momenteel verantwoordelijk voor de visafdeling. Hij heeft commerciële economie gestudeerd, maar omdat hij al veel meewerkte in de winkel heeft hij dit achterwege gelaten. Vier jaar geleden heeft hij de opleiding visspecialist gevolgd op de SVO.

“Het werd er al een beetje met de paplepel ingegoten bij ons”

Thomas verteld dat hij op jonge leeftijd al met zijn opa en met zijn vader meeking naar de visafslag voor inkopen in Scheveningen. *“We gingen dan 's ochtends vroeg weg in de oude bus, dat was altijd leuk en zijn nog altijd mooie herinneringen.”*

Dani heeft na zijn middelbare school de opleiding commerciële economie op het MBO behaald. Vervolgens is hij bij Baaij-Fresh aan de slag gegaan en 2 jaar geleden vast in dienst gekomen. Samen met Thomas werkt hij op de visafdeling en heeft hij daarnaast de leiding over de smulcorner.

Johan is vanaf zijn 16^{de}, begonnen aan de koksopleiding en heeft toen 2 tot 3 jaar in de horeca gewerkt. In 2019 is hij terug in de winkel gaan werken en is sindsdien de slagerij zijn verantwoordelijkheid. *“In deze branche is het normaal om veel en hard te werken. Zeker als het een eigen zaak is. Dan doe je dat gewoon en werk je makkelijk zo'n 50-60 uur in de week. Je begint vroeg, maar omdat we redelijk optijd klaar zijn is er 's avonds tijd om leuke dingen te doen.”*





Het winkelconcept

Het Baaij-Fresh winkelconcept is door de jaren heen steeds verder gegroeid en uitgebreid. In 2013 werd de slagerij toegevoegd en in 2018 vond er een grote verbouwing plaats. Het pand naast de originele viswinkel is erbij getrokken en heeft er voor gezorgd dat het één grote verswinkel is geworden. Wanneer je de winkel binnenkomt loop een route langs de slagerij, maaltijdenafdeling en tenslotte de visafdeling. Naast de producten in deze toonbanken, zijn er langs de looproute ook veel voorverpakte artikelen beschikbaar in zelfbediening toonbanken. Aan het einde van de route is er een centrale kassa waar de consument afrekent.

“We lijken een beetje op een supermarkt, maar proberen ons met service en goede kwaliteit te onderscheiden.”



De Smulcorner

Een nog vrij recent project dat sinds twee jaar is geopend is *De Smulcorner*. Vroeger bereidden ze broodjes aan de voorkant van de winkel, maar dit groeide al snel uit zijn jasje. Toen de ruimte naast de winkel vrij kwam is *De Smulcorner* gerealiseerd. Hier worden niet alleen vers belegde broodjes bereid, maar wordt er ook ijs geschept en friet gebakken. De focus ligt hier enkel op take away producten.

De Proeverij & catering

Gelegen in Lisse, zo'n 300 meter verderop van de winkel, vind je het pand genaamd *De Proeverij* waar feesten, bruiloften en partijen worden gehouden. Ome Ad heeft de verantwoordelijkheid voor de catering. Alle hapjes die geserveerd worden tijdens een evenement worden gemaakt in de winkel. Ook wordt er voorzien in catering buiten de deur. Denk hierbij onder andere aan luxe hapjes, buffetten en barbecue pakketten.

80-jarig jubileum

Volgend jaar, in oktober viert Baaij-Fresh haar 80-jarig jubileum. Samen kijken zij met trots terug op de ontwikkeling van de winkel: van de kleine viswinkel waarmee het ooit begon tot de veelzijdige verswinkel van vandaag. Volgens de broers hebben zijn vader en oom met het doorontwikkelen en toekomstbestendig maken van het concept een goede keuze gemaakt. *“Daar plukken we nu de vruchten van en dat gaan we gewoon lekker uitbouwen in de toekomst.”*

Doelgroep & assortiment

De klantenkring van Baaij-Fresh is niet beperkt tot Lisse, maar komt ook uit omliggende dorpen. Het gezellige centrum, de horeca en de mogelijkheid om gratis te parkeren trekt vele bezoekers uit de omgeving. De doelgroep is dan ook breed: klanten die voor de lekkere trek een broodje of portie kibbeling meenemen, tot 20- tot 40 plussers die bewust kiezen voor lekker, vers en gezond eten. Zij komen regelmatig speciaal voor een mooi stuk vlees of verse vis.

Thomas noemt Baaij-Fresh daarom ook wel eens 'de gezonde snoepwinkel'. *"Consumenten willen tegenwoordig investeren in hun gezondheid en graag weten waar hun eten vandaan komt. Door dat verhaal te vertellen, kun je echt van meerwaarde zijn."* Het assortiment sluit hierop aan met onder andere biologisch vlees, scharrelkip, MSC-gekwalficeerde vis en vleesvervangende producten. Zo is er voor iedere klant iets te vinden.



"Het concept bevat vele facetten, is zeer divers en er gebeurt gigantisch veel. Dat is zeker wel de kracht van het bedrijf."



◀ Toonbanktopper

Japanse Baaijmie met kibbeling

Wordt volgens eigen receptuur bereid en op smaak gebracht met een kruidenmelange en vers gebakken kibbeling. Binnen het uitgebreide maaltijdenassortiment behoort deze huisspecialiteit tot één van de best verkochte maaltijden. Geïntroduceerd in het jaar 2000 en zelfs een vakprijs bekroning in 2005, is deze maaltijd nog altijd een hardloper en favoriet bij klanten.

Maaltijden

Het maaltijden assortiment bestaat uit een gedeelte zelfbediening met een vast assortiment van hardlopers, maar ook wisselende maaltijden passend bij het seizoen.

Daarnaast kan de klant in het bedieningsgedeelte hun maaltijden geheel naar eigen wens laten samenstellen. *Het rad van fortuin* wordt deze ook wel genoemd. Het is een rond draaiplateau onderverdeeld in vakken met maaltijd componenten zoals: krieltjes, rijst of pasta, stukje vlees of vis en verschillende soorten groentes. Er is daarbij keuze uit: eenpans- gerechten, zoals bijv. paella met kibbeling, lasagne met gehakt of Lissese visstooftpot. Daarnaast 2-vaks maaltijden of 3-vaks maaltijden. Dit gaat per gewicht van 400, 500 of 600 gram, voor een vaste prijs. Sinds kort kunnen klanten ook via een flyer of de webshop gemakkelijk hun maaltijden bestellen. Baaij-Fresh bezorgt dagelijks verse maaltijden.



Er kunnen zo'n 2000 verschillende combinaties gemaakt worden met alle maaltijdcomponenten.



Ontwikkelingen & Trends

Voordat een nieuw product in het assortiment belandt, wordt er eerst volop getest en geproefd. Alle producten worden eerst kritisch beoordeeld op smaak en kwaliteit, waarna recepturen, waar nodig, worden aangepast. Inspiratie wordt voornamelijk uit trends op internet, online video's en nieuwe ideeën vanuit leveranciers gehaald. Vervolgens gaan ze er graag zelf mee aan de slag. *“Wij vinden het leuk om zelf te knutselen met producten en recepturen.”*

Personeel

Johan vertelt met enthousiasme over het team: *“We werken met een leuke club mensen. Volle bak doorgaan en hard werken. Als alles aan het einde van de dag is verkocht, geeft dat wel een goed gevoel. Dat hebben we dan toch even met z'n alle goed gedaan!”*

Baaij-Fresh draait momenteel met zo'n 40 tot 45 medewerkers en er heerst een goede sfeer. De uitdaging ligt in het zo efficiënt mogelijk werken met de mensen die je hebt. Zeker met het oog op personeelskosten die erg in ontwikkeling zijn de laatste jaren. De afgelopen periode hebben de drie broers zich daarnaast verder ontwikkeld in hun rol als leidinggevende. Samen volgden ze een cursus en kunnen ze wat ze geleerd hebben direct in de praktijk toepassen. *“Wij zijn als kleine ventjes begonnen in de winkel en nemen inmiddels in sommige mate de leiding. Dat gaf soms gekke situaties voor medewerkers die hier al lange tijd werken.”* Door dit samen met het team te bespreken, ontstond er begrip en duidelijkheid. *“Die aanpak is heel goed geweest.”*



Social media

Sinds de broers in het bedrijf zijn gestapt, zetten zij zich met veel passie in om Baaij-Fresh ook online zichtbaar te maken. Via social media delen ze acties, nieuwe producten en bijzondere stukken vlees en vis. Vaak in de vorm van leuke en spontane video's. Ze merken dat klanten hier enthousiast op reageren. Een persoonlijke aanpak die ze samen met alle medewerkers uitdragen.



Neem via de QR code een kijkje op de Instagram pagina van Baaij-Fresh



VAV*GROEP & BAAIJ-FRESH

De samenwerking met VAV*groep gaat al jaren terug sinds de start van de winkel. Toen Thomas, Johan en Dani als kleine jongens meehielpen in de zaak, was Martien namens VDB divers in Noordwijk al een vertrouwd gezicht.

Dani vertelt: *“Jullie hebben topchauffeurs.”* Chauffeur Martijn wordt zelfs speciaal genoemd vanwege zijn vriendelijkheid en service.

Er wordt meegedacht wanneer een product onverhoopt niet leverbaar is. Dit wordt tijdig gecommuniceerd en er wordt een passend alternatief geboden. Juist die persoonlijke benadering en oplossingsgerichte werkwijze maken de samenwerking al jarenlang waardevol.





WILD

van paté

Tip!
Combineer met konfijt

Uienkonfijt met yuzu
754108

Appelkonfijt Calvados
754115

Vijgenkonfijt Porto delice
754115

Bosvruchtenkonfijt
250085

Een ware traktatie voor fijnproevers

Wild paté heeft een rijke en karaktervolle bereidingswijze, vaak gemaakt van hert, wild zwijn of fazant. Brengt de pure smaken van de natuur samen in één smeug geheel. Met subtiele kruiden, een vleugje cognac of port en een zachte structuur is wild paté perfect om te serveren op een knapperig stuk brood of toast.

Of je het nu serveert tijdens een feestelijke borrel of als luxe voorgerecht, wild paté straalt altijd iets bijzonders uit. Combineer het met een frisse chutney, een beetje vijgenjam of een glas stevige rode wijn en je hebt een smaakbeleving die zowel rustiek als verfijnd is.

Een klein hapje, maar groots in smaak!



250088

REEBOKPASTEI

Een verfijnde wildpasta met het karakteristieke, zachte vlees van reebok. De subtiele kruiding zorgt voor een elegante smaakbeleving die perfect past op een feestelijke borrelplank of als luxe voorgerecht.



250086

EVERZWIJNPASTEI

Vol van smaak en robuust van karakter. Deze ambachtelijke pasta wordt bereid met mals everzwijnvlees en heeft een rijke, hartige smaak die liefhebbers van een uitgesproken wildsmaak zeker zal verrassen.



250085

FAZANTPASTEI

Licht, verfijnd en verrassend zacht. De delicate smaak van fazant komt prachtig tot zijn recht in deze smeuge pasta. Een echte favoriet voor wie houdt van subtiele wildspecialiteiten.



250087

HAZENPASTEI

Een klassieke wildpasta met een krachtige, volle smaak. Het rijke hazenvlees geeft deze specialiteit een authentiek karakter, ideaal voor liefhebbers van traditionele wildgerechten tijdens de koudere maanden.

ERYKA AAN HET WOORD

“

Ik had niet verwacht dat één van mijn eerste sollicitaties meteen tot zo'n leuke baan zou leiden.

Eryka kwam eigenlijk 'per ongeluk' bij de VAV*groep terecht. Na haar hbo-opleiding Human Resource Management aan Avans wilde ze graag verder studeren en begon ze aan een premaster Bestuurskunde. Al snel kwam ze erachter dat deze studie toch niet helemaal bij haar paste. Tijd om het over een andere boeg te gooien. Tijdens haar zoektocht naar een baan kwam ze online een vacature bij de VAV*groep tegen. Van het bedrijf zelf wist ze op dat moment eigenlijk nog maar weinig. De gesprekken voelden goed en dus besloot ze ervoor te gaan. Inmiddels zijn we bijna twee jaar verder.

Vrijheid & vertrouwen

Wat Eryka vooral waardeert binnen de VAV*groep? Daar hoeft ze niet lang over na te denken: vrijheid en vertrouwen. Ze krijgt veel ruimte om haar werkzaamheden zelfstandig in te delen en haar functie op haar eigen manier uit te voeren. Die vrijheid geeft haar ook de mogelijkheid om tijd te maken voor de mensen binnen de organisatie. Even bij iemand binnenlopen, vragen hoe het gaat en horen wat er speelt: juist dat menselijke aspect vindt ze belangrijk. *"Ik zorg dat de dingen die ik af moet hebben gewoon af zijn. Daarnaast heb ik de tijd en ruimte om te kijken hoe het*

met de rest van het personeel gaat." In het begin was het natuurlijk nog even zoeken.

Sociaal op én buiten werk

Dat contact met mensen zo goed bij Eryka past, is niet zo gek. Ook buiten werktijd is ze graag onder de mensen. Ze spreekt veel af met vriendinnen, gaat graag uit eten of kijkt gezellig een filmpje. *"Ik heb gewoon een heel sociaal leven en omring me graag met mensen."*

Daarnaast is ze regelmatig in de sportschool te vinden. Al noemt ze dat zelf met een kleine kanttekening niet direct haar grootste hobby. Na een hele werkdag zitten is wat beweging volgens haar vooral hard nodig.

Uitdaging

Een nieuwe organisatie betekent nieuwe werkzaamheden, nieuwe gezichten en vooral heel veel namen leren kennen. Inmiddels merkt Eryka dat haar werk steeds uitdagender en veelzijdiger wordt. En juist dat maakt het voor haar leuk. *"De afgelopen maanden merk ik dat er steeds meer verschillende dingen op mijn pad komen. Dat vind ik juist heel leuk."*



ERYKA

HUMAN
RESOURCE

Favoriete product:

Eryka vindt het lastig om één favoriet product aan te wijzen. Als ze dan toch moet kiezen, springt de karaage kip eruit. Die proefde ze tijdens een borrel en viel direct in de smaak.



“

Ik heb gewoon een heel sociaal leven en omring me graag met mensen.

EEN ODE AAN DE STEAK

Een steak is zoveel meer dan alleen een klassieke biefstuk. Ook met varkensvlees en gevogelte creëer je verrassende steakspecials die zorgen voor volop variatie in de toonbank.

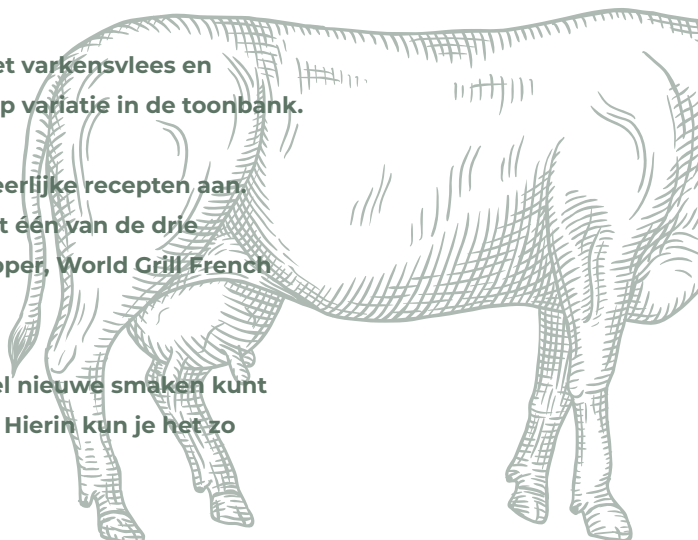
We zijn met Verstegen in de keuken gedoken en reiken je hier 8 heerlijke recepten aan. Stuk voor stuk specials die je in een handomdraai kunt maken, met één van de drie geselecteerde marinades: World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper, World Grill French Garden en World Grill Cajun Louisiana.

We laten je zien dat je op basis van slechts drie marinades heel veel nieuwe smaken kunt geven aan een biefstuk, procureurlapje, kipfilet of een beefburger. Hierin kun je het zo eenvoudig houden als je zelf wilt.

World Grill French Garden 651282

World Grill Basic Seasalt & Lampong pepper 651259

World Grill Cajun Louisiana 657155



Biefstuk gevuld met een mix van roomkaas & World Grill French Garden.

Gemarineerd met World Grill French Garden. 651282

Saustip: Peppersaus
201412
Consumentenverpakking
201540



Biefstuk gevuld met Parmezaanse kaas, zontomaatjes, pijnboompitten, kappertjes, basilicum & balsamicostroop. Gemarineerd met World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper. 651259

Saustip: Grand Veneur saus
201429



Procureurlapje gevuld met verse spinazie, rauwe ham en mozzarella.

Gemarineerd met World Grill Cajun Louisiana. 657155

Saustip: Kerriesaus
201472





Filetlapje gevuld met een mix van roomkaas & World Grill Cajun Louisiana. Gemarineerd met World Grill Cajun Louisiana. 657155



Saustip: Smokey BBQ saus
201477



PORK BUTTER STEAK

Beefburger op smaak gebracht met Italian La Spezia. Gemarineerd met World Grill French Garden en gedecoreerd met Italian La Spezia 658640



Saustip: Smokey BBQ saus
207408



GEHAKT STEAK FRENCH



Beefburger gemarineerd met World Grill Cajun Louisiana 657155 en omwikkeld met een plakje gerookt spek.



Saustip: Salsa saus Cubaanse stijl
207405



GEHAKT STEAK CAJUN

Filetlapje gevuld met rucola, brie & gerookte kipfilet. Gemarineerd met World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper. 651259



Saustip: Jachtsaus
201420



CHICKEN ROLL

Kipfilet gevuld met een mix van roomkaas & World World Grill Cajun Louisiana. Gemarineerd World Grill Cajun Louisiana. 657155



Saustip: Salsa Cajun saus
201502



CHICKEN BUTTER STEAK





VIER MET GEMAK

Bakjesavond

Feestdagen zijn er om uit te pakken!

Met de maaltijdcomponenten van Altoni, Keldermann en Maurice haal je het vakmanschap van onze zuiderburen in huis. Vers, huisgemaakt en bereid met de allerbeste ingrediënten.

Van feestelijke seizoensspecialiteiten tot vertrouwde klassiekers: het brede assortiment biedt volop mogelijkheden voor een smaakvolle feestperiode. En dat proef je!

Gewoon lekker tijdens
Bakjesavond



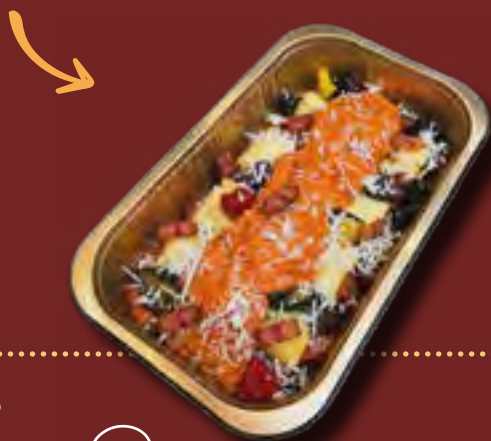
Cannelloni carne met gegrilde groenten en tomatensaus

Ingrediënten

4 st	cannelloni carne 304800
100 gr	gegrilde groenten (aubergine, courgette, paprika)
75 ml	tomaat mascarpone saus 204802
75 ml	Arrabiatasaus 204804
20 gr	Guanciale stagionato 103295
10 gr	parmezaanse kaas 500756

Bereidingswijze

- Voeg de gegrilde groenten toe aan een ovenbestendige schaal
- Plaats hierop 4 stuks cannelloni carne
- Meng de arrabiatasaus met de tomatomascarpone saus (1 op 1) en verdeel over de cannelloni
- Werk af met uitgebakken guanciale en geraspte Parmezaanse kaas.
- Bereidingswijze klant: 20 min. in een voorverwarmde oven op 175 °C.



Saltimbocca met Funghi porcinisaus, mozzarella en aardappelpuree

Ingrediënten

100 gr	aardappelpuree 404800
100 gr	Funghi porcini saus 204808
125 gr	zachtgegaarde kalfslende
50 gr	mozzarella 550802
50 gr	peultjes 400559
10 gr	gesneden bieslook 650791
3 plakken	Prosciutto di Parma 108018

Bereidingswijze

- Plaats de spuitbare aardappelpuree in een spuitzak en maak hier 2 rozetten van.
- Voeg de Funghi porcinisaus toe.
- Leg hierop de kalfslende, een plak Prosciutto en 2 plakken mozzarella.
- Garneer met geblancheerde peultjes, verse bieslook en een extra plak Prosciutto.



Of alleen
ook eens met andere puree 404812





Trifle Sinaasappel Cantuccini

Ingrediënten

- 1 kg slagyoghurt 508206
Grensland Sinaasappel compound 659007
cantuccini



Trifle Kers & Brownie

Ingrediënten

- 1 kg slagyoghurt 508206
Grensland Kers compound 659009
brownie



Sunny winter crumble

Ingrediënten

- 1 kg slagyoghurt 508206
Grensland Sinaasappel compound 659007
speculaas brokken
kaneel 650807

Bereidingswijze

Opkloppen

- 1 kg slagyoghurt opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten. Verdeel in 2 delen. 1 deel laat je naturel, voeg aan het andere deel de sinaasappel compound naar smaak toe.

Portioneren

- Maak kleine brokken speculaas. Plaats een laagje onderin de bekertjes. Maak laagjes met slagyoghurt naturel, slagyoghurt sinaasappel en stukjes speculaas. Decoreer af met kaneel en speculaas.

Terugkoelen

- Plaats de luchtige yoghurt bekertjes in de koeling en koel minimaal 1 uur terug voor consumptie.

Presenteren

- Gebruik het dessert glas 855211 + deksel 855212. Verzegel bekertjes eventueel met een seal sticker 508519 en ze zijn klaar voor presentatie in de koeling.



MAALTIJDEN

Slim gemaakt én verpakt



Maaltijd Jagerstoof

Meng 1.5 kilo gegaarde rundvleesblokjes met 3 kilo **Jagerwijnsaus** 204902. Voeg per ovenschaal 175 gram gegratineerde witlofrolletjes, 150 gram vlees met saus en 175 gram aardappelgratin 400177 toe.



Maaltijd Hachee

Meng 1.5 kilo gegaarde rundvleesblokjes met 3 kilo **Hacheesaus** 204905. Voeg per ovenschaal 175 gram rode kool met appel 400545, 150 gram vlees met saus en 175 gram aardappelpuree 400188 toe.



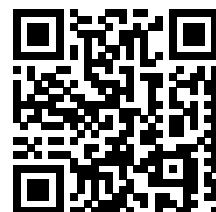
Maaltijd Oosterse sesam

Meng 1 kilo shredded kipfilet 604565 met 3 kilo **Oosterse Sesamsaus** 204578. Voeg per ovenschaal 175 gram wokmix 400602, 150 gram vlees met saus en 175 gram mekong rice mix 400574 toe.

Verpak slimmer. Bewaar langer. Verspil minder.

Zoek je een verpakingsoplossing die zowel duurzaam als praktisch is? Met onze ovenbestendige CPET-maaltijdschalen en verpakkingsmachine kies je voor maximale kwaliteit én toekomstbestendig verpakken.

- ✓ 100% recyclebare CPET-schalen (monomateriaal)
- ✓ Geschikt voor ovengebruik
- ✓ Optimale productpresentatie
- ✓ Verlengde houdbaarheid met behulp van gasverpakking (MAP)
- ✓ Minder voedselverspilling en retouren



Ook aan de slag met duurzaam verpakken?

Scan de QR-code of
ga naar [vavgroep.nl/
duurzaamverpakken](http://vavgroep.nl/duurzaamverpakken)

CROSTINI MET OSSENWORST

Rooster een aantal plakjes van het stokbrood in een grill of op een bakplaat. Besmeer de geroosterde plakjes stokbrood met een laagje mosterdmayonaise.

Leg daar een bedje rucola op.

Bedek de rucola met een wat dikkere plak ossenworst.

Decoreer de plak ossenworst nog met een toefje truffelmayonaise.

Strooi wat gemalen peper over de ossenworst en garneer met een klein augurkje.



ossenworst 102867
stokbrood 350999
truffelmayonaise 204400
rucola 406769

KERST

BORRELBITES

1 kg half-om-half gehakt

20 st mini ragoutbakjes

80 gr World Grill Pesto 657193

150 gr cranberry 400424

100 gr gehakte walnoten 756702

Bereidingswijze:

Rul het gehakt.

Breng dit op smaak met

World Grill Pesto.

Meng het gehakt met de gehakte walnoten en cranberry's.

Vul de ragoutbakjes met het gehaktmengsel.

Presenteer in de toonbank met een blaadje basilicum bovenop.



DECEMBER TOPPERS

NOTENPATÉ

250012



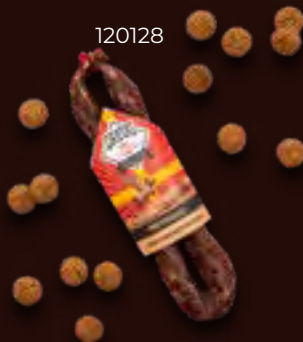
FUET TARTAR

110504



METWORST PEPERNOOT

120128



PLAATCAKE RED VELVET CHEESE

358434



ASIAN UMAMI KIP YAKITORI SPIESJES

450 gr kipfilet

100 gr maaltijdsaus Asian Umami

203658

3 stengels bosui

5 gr wit sesamzaad 650817

1 el zonnebloemolie

20 gr uitjes gebakken 656850

50 gr Wasabisaus 203647

Bereidingswijze:

Snijd de kipfilet in repen en marineer met de helft van de maaltijdsaus Asian Umami. Laat 10 minuten marinieren in de koelkast. Rooster het sesamzaad goudbruin. Rijg de kip aan de spiesjes en grill met de zonnebloemolie in 10 minuten gaar. Lak de Asian Umami kip Yakatori spiesjes af met de rest van de maaltijdsaus. Verdeel het sesamzaad, de uitjes en bosui over de Umami kip Yakatori spiesjes en serveer met de Wasabisaus.



TAFELBOL

357194

Een tafelbrood dat alleen al door zijn uitstraling direct in het oog springt.

Maak het verschil met een product dat kwaliteit en authenticiteit uitstraalt.



LET'S SPICE THINGS UP

Smaak zit vaak in de details. Met de vriesverse kruidenmixen van Ardo voeg je in een handomdraai extra pit, frisheid of diepgang toe aan je gerechten. De zorgvuldig samengestelde mixen combineren gemak met kwaliteit: vers geoogst, direct ingevroren en daardoor boordevol smaak. Zo heb je altijd de juiste kruiden bij de hand om jouw creaties nét dat beetje extra te geven.



Een uitstekende smaakmaker voor Thaise gerechten, soepen, sauzen en marinades.

Mix van: koriander, gember, citroengras, sjalotten, knoflook, limoenbladeren & rode chili

656683



Perfect als topping voor diverse witte vis- en vleesbereidingen en bij eindeloze barbecuegerechten.

Mix van: sjalot, look, rozemarijn, tijm, marjolein, salie, bonenkruid, chilipeper, ovengedroogde tomaten, zonnebloemolie & tomaat

656682



De kruidenmix voor een Italiaanse touch in je gerechten, marinades, sauzen en dressings

Mix van: rode ui, peterselie, basilicum, lookscheuten, tijm & oregano

656681



Ideaal voor BBQ, op aardappelen en groenten, ratatouilles

Mix van: rozemarijn, tijm & oregano

400748



Lekker op pizza, als topping, bij bruschetta, met vlees en vis

Mix van: tomaat, basilicum, oregano, ovengedroogde tomaten & zonnebloemolie

400747



Perfect voor mossel- en visgerechten, tzatziki, dressings

Mix van: dille, peterselie, daslook, lente-ui, ui & wakame

400746

ENKELVOUDIGE KRUIDEN

Binnen ons assortiment vind je niet alleen samengestelde kruidenmixen diepgevoren, maar ook enkelvoudige kruiden zoals peterselie, bieslook, basilicum en dille.

Deze smaakmakers zijn ideaal om jouw gerechten in een handomdraai meer diepgang te geven.





KRUIDENBOTER

Maak je eigen kruidenboters door ongezoeten roomboter te mengen met bijvoorbeeld peterselie 400587 en bieslook 656671. Óf breng de roomboter op smaak met de Provençaalse kruiden 400748. Houd de volgende verhouding aan: **15 gram kruiden per 250 gram boter**. Breng eventueel nog extra op smaak met zout en peper.

TOM KHA KAI

Ingrediënten

1 kg	Wok Verde 400676
150 gr	Thai Style Herb Mix 656683
1.5 ltr	kokosmelk 509201
500 gr	shredded kipfilet 604565
500 ml	groentebouillon 752186
50 gr	lente ui 400729
	limoensap

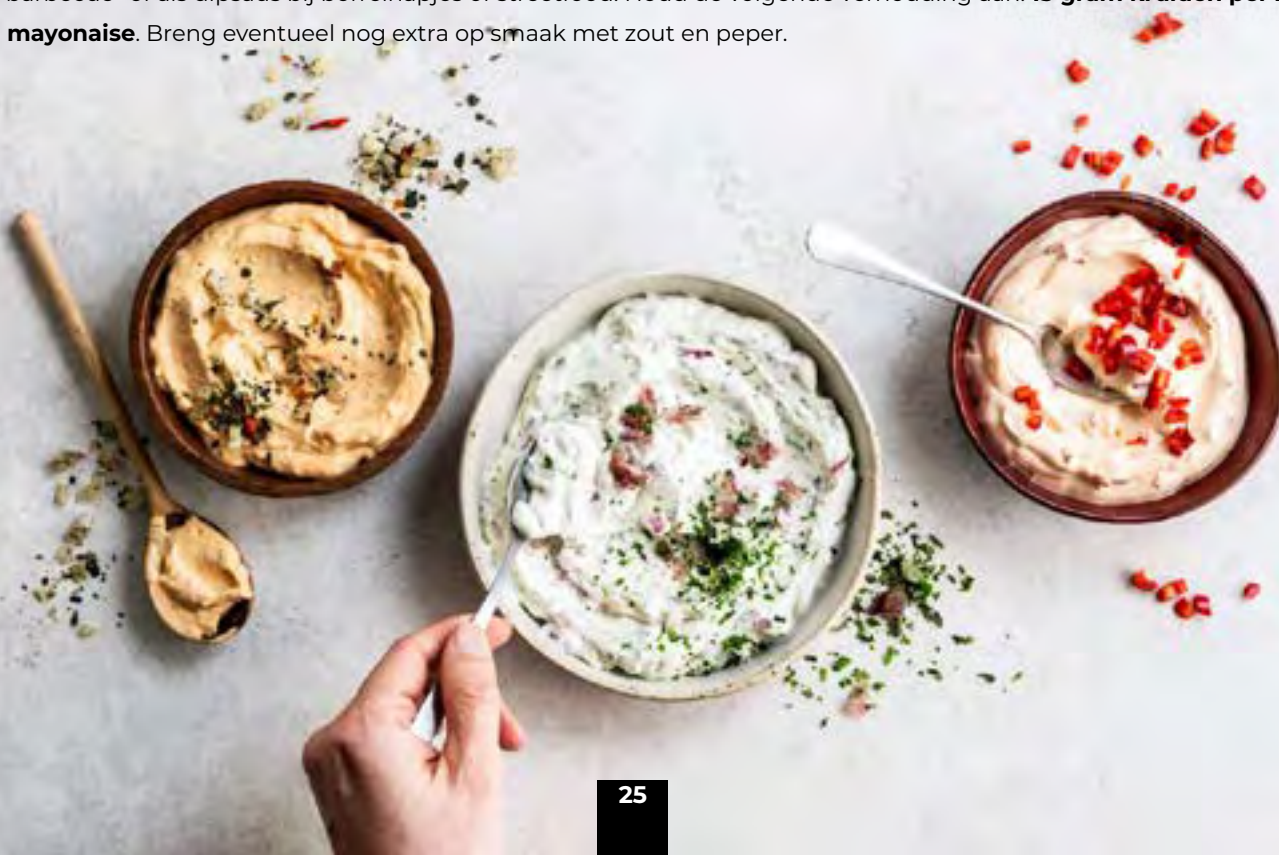
Bereidingswijze

- Breng de groentebouillon samen met de kokosmelk en de Thai Style Herb Mix aan de kook. Breng op smaak met een beetje limoensap.
- Voeg de Wok Verde, shredded kipfilet en lente ui toe aan de soep en breng terug naar het kookpunt.
- Werk eventueel af met koriander.



MAYONAISE VARIATIES

De kruidenmixen van Ardo lenen zich perfect om te mengen met mayonaise voor een verrassend lekker sausje, heerlijk bij de barbecue- of als dipsaus bij borrelhapjes of streetfood. Houd de volgende verhouding aan: **15 gram kruiden per 250 gram mayonaise**. Breng eventueel nog extra op smaak met zout en peper.



KIPPENDIJEN IN JAPANESE SESAMSAUS

Ingrediënten

1.5 kg	witte rijst, gegaard 400544
500 gr	paprika, rood/groen in reepjes 400523
300 gr	witte ui 400626
200 gr	sugar snaps 400529
1 kg	kippendijen in blokjes
200 gr	Japanse sesamsaus 204878
olie	
sojasaus	

Bereidingswijze

- Marineer de kipdijblokjes met een klein scheutje sojasaus.
- Doe wat olie in de wok (goed heet laten worden) en bak hier de kipdijblokjes in.
- Voeg hier de paprikareepjes en sugar snaps aan toe en wok deze mee.
- Voeg de ui toe.
- Voeg daarna de Japanse sesamsaus toe en verwarm dit alles even goed door.



GYOZA MET KIP EN GESNEDEN GROENTEN

TIP: SERVEER MET
DUMPLING SOJA-DIPSAUS

204870





De Japanse keuken staat bekend om haar pure smaken, verse ingredienten en perfecte balans tussen zoet, zout en umami. Ontdek via de QR-code bijvoorbeeld ook onze heerlijke poké bowl recepten.



TOKYO TRUFFELSAUS |

204868

De perfecte balans van sojasaus en zwarte truffel. Ideaal als saus en dressing.



EDAMAME | 654885

Gepelde jonge sojabonen.



SPICY STICKY CHICKEN

KARAAGESAUS | 204869

Vol smaak, pit en karakter. Perfect op karaage.



KARAAGE | 602164

Japans gefrituurde kip.



GOCHU GLAZE SAUS |

204867

Voor een onweerstaanbare glanzende laklaag.



GEMBER | 406973

Een aromatisch kruidig specerij. Smaakmaker in de Aziatische keuken.



DUMPLING DIPSAUS |

204870

Een verfijnde dipsaus, perfect op bereide gyoza's.



GYOZA | 454630

Hartige dumpling met kip en groenten.



Japanse sesamsaus | 204878

Licht zoete, rode saus met geroosterd sesamzaad.



SESAMOLIE | 654887

Een pure, milde Japanse sesamolie op basis van geroosterd sesamzaad.

KAASFONDUE

Een pan vol gezelligheid. Kaasfondue is een mooi alternatief voor gourmetten. Samen dippen, delen en genieten. Het is rijk van smaak en eenvoudig te bereiden voor je klanten. Inspireer met kant & klaar pakketten voorzien van een mooi assortiment vleeswaren en snacks.



KAASFONDUE:

De consument van vandaag zoekt méér dan een product. Hij zoekt gemak, kwaliteit én een moment om samen van te genieten. Met een goed samengesteld kaasfonduepakket speel je hier mooi op in.

Tip: Voeg kleine extra's toe zoals wijn, luxe brood of dips voor meer marge.



SAMEN GENIETEN



KRIELTJES, VOORGEKOOKT	400183
AARDAPPELWEDGES	400193
PRIKKERS GUNSHAPED	801312
PRIKKERS DUBBEL	801333
PRIKKER LOOPED	801319
CIABATTA	350651
SALAMI	100808
PARMAHAM	108018
KIPFILET	102966
SCHWARZWALDERSCHINKEN	101865
BLOEMKOOLOOSJES	400578
AUGURKJES	750454
ZILVERUITJES	750464
SNACKBALLETTJES	450754
TORTILLA CHIPS	756709
KNAKWORSTJES	450168

SPIESJES

Maak van kaasfondue een complete smaakbeleving met gevarieerde spiesjes. Combineer bijvoorbeeld (mini) knakworstjes, kipfilet, bloemkoolroosjes, aardappelwedges en verse champignons.

Ideaal om direct in de warme kaasfondue te dippen.

Maak het de consument gemakkelijk, voeg deze toe aan je kant & klaar kaasfonduepakket.

Traditionele kaasfondue maak je met een mix van Gruyère (voor de smaak) en Emmentaler (voor de romigheid), eventueel aangevuld met een derde kaas voor eigen karakter. Altijd vers raspen voor betere smelting





GEMAK

Gemak is allang niet meer alleen een kwestie van tijd besparen. Consumenten willen snel en eenvoudig, maar verwachten daarbij nog steeds versheid, kwaliteit en vooral veel smaak.

Voor jou als versspecialist ligt daar een mooie kans. Met slimme producten, handige basisoplossingen en een beetje creativiteit zet je in korte tijd iets bijzonders neer. Zo maak je het jezelf makkelijker én bied je jouw klanten precies waar ze naar op zoek zijn.

In dit hoofdstuk vind je volop inspiratie om gemak en kwaliteit samen te brengen. Van praktische oplossingen voor drukke dagen tot recepten die laten zien dat gemak verrassend lekker kan zijn.

Want als het goed is, merkt je klant vooral hoe lekker het is. Niet hoeveel tijd het heeft gekost.



Soep seizoen



EEN GOEDE BASIS MET KNORR PROFESSIONAL



VERRIJK JE SOEP TOT EEN EXTRA VULLENDE MAALTIJD

Een kommetje
warme soep geeft
een vullend gevoel, is
voedzaam en zeg nou
zelf...

Ideaal als makkelijke
maaltijd toch?

Thaise rode currysoep

Courgette schijven
400651
Prei 10 mm
400603
Witte kool
400633
Wortel schijven gegolfd
400569
Kippenvleesstukjes



Thaise rode
currysoep
752354

Uiensoep

Uienringen
400626
Soepvleesstukjes
rund
Lavas gemalen
658673



Franse
uiensoep
752317

Mosterdsoep

Witte kool
400633
Prei 10 mm
400603
Kippenvleesstukjes



Mosterdsoep
752323

Hongaarse goulashsoep

Peperonata
Soepvleesstukjes
rund



Hongaarse
goulashsoep
752348

VERPAK UW SOEPEN EN BIJVERKOPEN
HANDIG VOOR DE CONSUMENT



Ringlockpot + Deksel
565 ml 851949



Saladebakje helder
150 ml 852001



Ringlockpot + Dek-
sel/Hengsel 1000 ml
851974



Saladebakje helder
250 ml 852005

NIEUWE
KLEUR



Soepketel Uniq
857943

Chafing dish Uniq
857944

Pie spicy lamb
356606

GEMAK IN DE TOONBANK MET PAUL'S PIE



Cosy Comfort Food

Sommige gerechten voelen als een warme deken op een frisse herfstdag. De New Zealand Pie is daar het perfecte voorbeeld van. Achter de goudbruin gebakken, krokante korst schuilt een rijke hartige vulling vol diepe smaken.

OOK ERG LEKKERE SMAKEN!

Pie traditional mince
356609



Pie black pepper steak
356634



Vega optie

Pie chicken 'n' mushroom
356615



Pie spinazie & feta
356633



MAAK ALS
MAALTIJD
COMPLEET
MET:



Aardappelpuree
400188

+

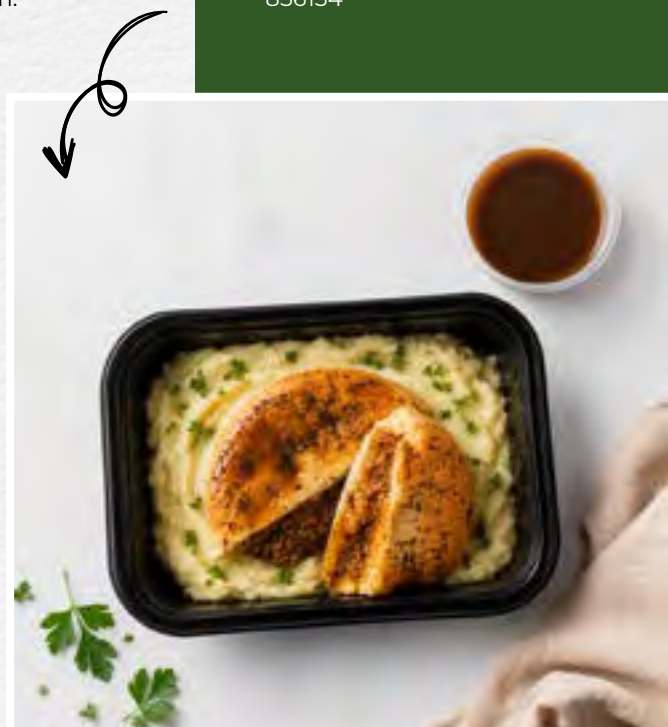


Bruine jussaus
207407

+



Ovenbak zwart 1 vak
856154



SLAGERIJ ANTENS

📍 Roosendaal

Slagerij Antens groeide sinds de verhuizing 3,5 jaar geleden van een krappe, klassieke slagerij naar een overzichtelijke verswinkel. Het maaltijdenassortiment explodeerde van 40 naar 1.500 maaltijden per week. Deze worden volledig door middel van zelfbediening door klanten gepakt en gekocht. Met dit grote succes ging ook een nieuwe werkwijze gepaard zodat, ondanks deze gigantische groei, de personele bezetting beperkt kon blijven.



Iedereen kan eigenlijk alles. Ook als er een keer iemand ziek is, gaat het gewoon door.

In de winkel van Slagerij Antens lopen klanten vandaag de dag zelf hun rondje: langs de snacks, de maaltijden en de vleeswaren. Sinds de verhuizing naar een ander pand is geïnvesteerd in een nieuw soort winkel: overzichtelijk, ruim en met een assortiment dat inmiddels ver voorbij vlees alleen gaat.

Oprichting Slagerij Antens

Slagerij Antens is in 1989 opgericht door de ouders van huidige eigenaar Niels. Zijn vader werkte als slager bij een supermarkt, en besloot vanuit deze ervaring de gok te wagen om zijn eigen slagerij te openen in het destijds net nieuwe Tolbergcentrum. Niels had zelf aanvankelijk een andere toekomst voor ogen: hij voetbalde lang op hoog niveau, tegen het profvoetbal aan. Toen dat uiteindelijk niet doorging, moest hij een keuze maken. In zijn vrije tijd hielp hij al vaak mee in de zaak, en toen het steeds drukker werd, is hij er geleidelijk ingerold.

Niels had toen al zijn eigen ideeën, maar vanwege het ruimtegebrek kon hij deze nog niet echt kwijt. In het nieuwe pand kon hij eindelijk losgaan, en is hij er, samen met zijn vrouw Simone, volledig voor gegaan.

Sinds een jaar of zeven runt Niels de winkel samen met zijn vrouw Simone, waarvan nu 3,5 jaar in het nieuwe pand met de nieuwe indeling. De verdeling tussen beide is duidelijk. Simone doet twee dagen per week de administratie en ondersteunt op de winkelvloer bij de maaltijden en salades. Niels zelf houdt zich vooral bezig met de slagers en het slagersvak.

De oude winkel was, in Niels' eigen woorden, 'rommelig': een klassieke opstelling met een toonbank achterin en weinig loopruimte. Terwijl de wijk om de winkel heen bleef groeien, kon de zaak zelf niet meegroeien, ze zaten letterlijk vast tussen de muren van het pand. Op een gegeven moment was de keuze duidelijk: een nieuwe start, in een pand dat wél ruimte biedt om te ondernemen.



Ben je slager of ondernemer? Als je slager bent, blijf je doen wat je nu doet. Ben je ondernemer, dan ga je verder kijken.

”

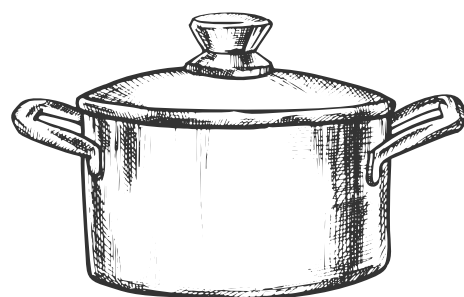


Overzicht

Op een gegeven moment was de keuze duidelijk. Als ze het gingen overnemen, moesten ze het ook goed doen: de hele winkel één geheel maken. Voor de winkelinrichting schakelden ze Integral uit België in. Na een kort gesprek had de ontwerper de winkel al voor 95% getekend zoals Niels het voor ogen had. Overzicht was daarbij het sleutelwoord: het maakt niet uit waar je in de winkel staat, als klant én als medewerker moet je de hele zaak kunnen overzien. Geen verstopte hoekjes.

Voorverpakken

De beslissing om vrijwel alles voor te verpakken, had Niels al langer in zijn hoofd zitten, maar de coronaperiode gaf de doorslag. Toen er nog maar één klant tegelijk naar binnen mocht, ontstonden lange rijen en werd duidelijk hoe kwetsbaar het oude concept was. Sindsdien pakken klanten zelf hun producten, net als in de supermarkt. Wie een vraag heeft, wordt geholpen; wie alleen een paar kant-en-klare maaltijden wil, is zo weer buiten. Het effect op het koopgedrag is groot. Waar klanten vroeger één salade meenamen, pakken ze nu al snel drie, vier, vijf artikelen tegelijk. Het klantenaantal is bijna verdubbeld, de omzet groeide vanzelf mee.



Toen de winkel op de oude locatie zat, gingen er zo'n 40 maaltijden per week over de toonbank. In de nieuwe winkel zijn dat er inmiddels tussen de 1.300 en 1.500!

Klanten kunnen zowel in de zaak als van buitenaf het personeel de maaltijden zien bereiden. Zo wordt het ambachtelijke en de versheid van de producten in de winkel benadrukt.

Nieuwe manier van werken

Om dat aan te kunnen, is ook de manier van produceren veranderd: in plaats van kleine batches van tien maaltijden, wordt er nu in grote hoeveelheden tegelijk geproduceerd, veertig tot vijftig van dezelfde soort achter elkaar. Dat vraagt om structuur. Binnen de winkel werken ze daarom met het FAK-systeem: een naslagwerk waarin exact staat beschreven hoe elk product gemaakt moet worden. Hoe een ei gesneden moet worden of welke mayonaise erin moet. Daardoor is iedereen breed inzetbaar. Twee vaste medewerksters koken dagelijks de maaltijden, maar ook de andere collega's kunnen grillen, inpakken of klanten helpen.

Ondernemer

Niels noemt zichzelf liever ondernemer dan slager. Voor hem betekende dat verder kijken: investeren in een groter pand, in vers zelfgemaakte maaltijden, en in een assortiment dat veel breder is dan enkel vlees. Die spreiding zorgt ervoor dat financiële klappen, zoals stijgende personeelskosten en duurdere inkoop, beter kunnen worden opgevangen dan een winkel die volledig op vlees leunt. Het voorverpakken verbetert daarnaast de doorstroming in de winkel, alsook de snelheid van de werkzaamheden.



Ambacht

Slagerij Antens onderscheidt zich in de ambacht: bijna niets komt kant-en-klaar binnen. Iedere woensdag wordt zo'n 70 tot 90 kilo aardappelen zelf gekookt en tot puree verwerkt, vleescomponenten worden zelf bereid, en maaltijden worden opgebouwd uit losse, verse ingrediënten. Alleen loempia's en lasagne worden extern ingekocht; de rest komt uit eigen keuken.

"Zonder onze medewerkers zijn wij helemaal niks. Dat proberen we op alle mogelijke manieren te laten blijken."

Betrokkenheid

De groei van 11 naar 20 medewerkers sinds de verhuizing gaat gepaard met opvallend weinig personeelsverloop. Medewerkers blijven vaak jarenlang, sommigen al meer dan dertig jaar. Dit wijdt Niels o.a. aan de verantwoordelijkheid die de medewerkers krijgen: iedereen is belangrijk in het team. Deze gedeelde verantwoordelijkheid is daarnaast ook nodig. Het is niet meer mogelijk om het overzicht te behouden door één of twee personen. Vacatures worden doorgaans binnen een week ingevuld, vaak via via: collega's die collega's aandragen. Daarnaast zijn de nieuwste slager en leerling slager precies op

het juiste moment binnen komen lopen, wanneer daar behoefte aan was. Per toeval, of geluk, zoals Niels het zelf ziet.

Om de betrokkenheid van het team te belonen, wordt er geïnvesteerd in kleine attenties: een cadeautje bij een verjaardag, iets extra's met Sinterklaas, een uitgebreid kerstpakket. Ook buiten dat soort momenten springt Niels bij waar nodig, of het nu gaat om een zak brandhout voor een alleenstaande medewerker of financiële steun in een moeilijke periode.



Kerst

Met kerst draait de winkel volledig om. Tot een dag of vier voor kerst ligt het normale assortiment in de toonbank, daarna is de volledige toonbank gevuld met het kerst assortiment: luxere vleessoorten, aardappelgerechten en bijgerechten. Hoeveel overal van gemaakt moet worden schat Niels in op basis van cijfers. Hij vergelijkt hiervoor de omzet van de afgelopen periode, met de omzet van dezelfde periode een jaar ervoor. Deze groei verrekent hij door op het te maken kilo's van alle verschillende producten.

Vorig jaar kwamen ze daar erg goed mee uit.

Daarnaast gaat op een vooraf bepaald moment de webshop dicht. Voor iedereen, ongeacht hoe goed de klant bekend is. Afgelopen jaar was het voorbedachte aantal behapbare orders al eerder bereikt en is toen besloten de webshop al dicht te gooien.

Die grens is bewust: extra omzet in de laatste dagen voor kerst weegt niet op tegen de druk die het op het team legt.

“Wat heeft het voor zin als ik hier tot twee uur ’s nachts sta voor een paar euro extra? Mijn personeel wil met kerst ook lekker aan tafel zitten.”

Mond-tot-mond reclame

Ondanks de forse groei adverteert de winkel bewust niet. De klandizie is vrijwel volledig via mond-tot-mondreclame ontstaan: een klant die tegen zijn vrienden aan de biljarttafel vertelt over de nieuwe maaltijden, of een gezin dat de winkel via via ontdekt. Door de ligging krijgt Slagerij Antens ook veel klanten vanuit het ziekenhuis. De een neemt een maaltijd mee voor tijdens de avonddienst, de ander eet deze thuis.

Niels ziet genoeg branchegenoten met kortingsacties en prijsstunts op social media, maar kiest er bewust voor dit zelf niet te doen.



Verdere ontwikkelingen

De winkel blijft ontwikkelen: er staat een koeling gepland in het midden van de winkel zodat er op termijn ook voorverpakte vleeswaren kunnen worden aangeboden. Dat de vleeswaren nu nog per klant gesneden moeten worden is het grootste pijnpunt. Het duurt te lang. Wanneer je het hebt liggen kun je een klant veel makkelijker weghelpen. De service voor op maat gemaakte portie blijft daarnaast bestaan.

Er wordt daarnaast gefantaseerd over de mogelijkheden met het grotere pand naast de huidige winkel, vooral door Simone. Niels is wat meer behouden. Groter hoeft voor hem niet per se. Het huidige overzicht en de werkbaarheid zijn minstens zo belangrijk als verdere groei.



VAV*GROEP & SLAGERIJ ANTENS

De samenwerking met VAV*groep omschrijft Niels als praktisch en soepel. Er wordt twee keer per week geleverd, waarbij de vrijdag dient als extra moment voor spoedbestellingen. Vertegenwoordiger Pieter komt twee keer per jaar langs met inspiratie, deze frequentie bevalt hem goed.

*“Het is snel schakelen met VAV*groep. We waarderen de vaste chauffeur: geen wisselende gezichten, gewoon één vertrouwd gezicht aan de deur.”*



SOUS-VIDE

Met Kumar's ready to serve sauzen spelen we in op één van de belangrijkste ontwikkelingen: de groeiende behoefte aan kwalitatieve convenience. Met deze lijn kan je snel, efficiënt en consistent complete maaltijden aanbieden, zonder concessies te doen aan smaak, authenticiteit of uitstraling.

- Verkort de Mise en Place
- Constante, ambachtelijke smaak
- Breed inzetbaar (pan, sous-vide, au bain-marie)
- Kookbestendig en buffetproof
- Geschikt voor portieservice en toonbank
- Lange houdbaarheid buiten de koeling

STAMPPOT MASSAMAN

Ingrediënten

90 gr	World Grill Indian Mystery pure 651287
1 kg	aardappelpuree 400188
800 gr	bloemkool 400578
1 kg	half-om-half gehakt
80 gr	Gehaktballenmix compleet pure 658716
80 ml	water
10 gr	Tandoori kruiden fijn zonder zout pure 657189
	Kumar's ready to serve sauce Massaman 209801

Bereidingswijze

- Spoel de bloemkool licht af met koud water.
- Meng de World Grill Indian Mystery pure door de aardappelpuree.
- Meng de bloemkool door de aardappelpuree.
- Meng het gehakt met het water, Gehaktballenmix Compleet pure en de Tandoori kruiden fijn zonder zout pure.
- Maak hier een gehaktbal van en braad deze in de pan of oven.
- Verwarm de Kumar's ready to serve sauce Massaman.
- Garneer de gehaktbal af met Kumar's ready to serve sauce Massaman.



KUMAR'S BUTTER CHICKEN

Ingrediënten

1 kg	kippendijen
250 gr	ui 400531
250 gr	paprika 400522
1 kg	Kumar's ready to serve Butter Chicken sauce 209802
20 gr	Binding DS pure 651150



Bereidingswijze

- Snijd de kippendijen en meng met de uien, paprika en Binding DS pure.
- Meng met de Kumar's ready to serve Butter Chicken sauce.
- Vouw de vacuümkoekzak open, vul deze en vacumeer.
- Gaar de Kumar's Butter Chicken op 85 °C gedurende 45-60 minuten.



KUMAR'S KIPRENDANG

Ingrediënten

1 kg	kippendijen
500 gr	uienringen 400626
500 gr	sperziebonen 400526
20 gr	Binding DS pure 651150
1 kg	Kumar's ready to serve Rendang sauce 209803



Bereidingswijze

- Snijd de kippendijen, meng hier de uien en sperziebonen door.
- Meng de Binding DS pure en kruid de kippendijen en groenten hiermee.
- Meng hierna Kumar's ready to serve Rendang sauce erdoor.
- Vouw de vacuümkoekzak open en vul met het geheel en vacumeer.
- Gaar de Rendang op 85 °C gedurende 1 uur.



Ready to serve sauzen

Ambachtelijk ontwikkelde, volledig uitgebalanceerde sauzen geïnspireerd op authentieke wereldkeukens. Ze zijn ontworpen voor direct gebruik en kunnen:

- over gerechten worden geserveerd
- meegegaard of meeverwarmd worden in pan, oven, au bain-marie of sous-vide
- ingezet worden als smaakdrager binnen complete maaltijden

In tegenstelling tot een bumbu paste zijn deze sauzen geen startpunt, maar een eindoplossing. In de saus is onder andere al bouillon verwerkt, waardoor de smaak rond, vol en compleet is.

ALEX AAN HET WOORD



“

Als we samen een probleem voor een klant kunnen oplossen, geeft dat enorm veel voldoening

Binnen onze vestiging in Zaltbommel is Alex een vertrouwd gezicht. Hij begon in de buitendienst; eerst voor retailklanten en later steeds meer voor ambachtelijke klanten. Toen tijdens de coronaperiode een functie op de binnendienst vrijkwam, maakte hij bewust de overstap naar binnen. Die keuze bleek een schot in de roos.

Hoewel zijn functietitel binnendienstmedewerker is, ziet Alex zichzelf vooral als de spin in het web. Naast orderverwerking houdt hij zich bezig met facturatie, ondersteunt hij bij inkoop en schakelt hij voortdurend met collega's van verschillende vestigingen. Júist dat samenwerken geeft hem energie. Is een product niet beschikbaar in Zaltbommel maar wel in Etten-Leur? Dan zet Alex alles op alles om het toch op tijd bij de klant te krijgen. Sinds de aansluiting bij VAV*groep zijn de mogelijkheden alleen maar groter geworden.

Bourgondisch genieten

Alex woont in Middelburg en reist drie dagen per week met de trein naar Zaltbommel. De andere twee dagen werkt hij vanuit huis. Die afwisseling zorgt voor een fijne balans.

Als zelfverklaarde Bourgondiër voelt hij zich helemaal thuis in de wereld van food. Hij krijgt veel energie van inspiratiesessies, nieuwe producten en het adviseren van klanten. Dankzij zijn ervaring weet hij vaak precies welk product of alternatief het beste past bij de wensen van de klant.

Geslaagd van A tot Z

Waar veel mensen kijken naar een succesvolle werkdag, kijkt Alex liever naar het grotere geheel. Voor hem is een week pas geslaagd als alle afspraken zijn nagekomen, orders correct zijn geleverd en de administratie netjes is afgehandeld. Pas wanneer alles van A tot Z klopt, is hij echt tevreden. “Als de klant krijgt wat we hebben beloofd en alles achter de schermen goed geregeld is, dan is mijn week geslaagd.”

Gezelligheidsdier

Ook buiten werktijd zit Alex niet stil. Hij houdt van gezelligheid en zoekt graag de mensen op. Of dat nu tijdens een vrijdagmiddagborrel is of bij zijn schietvereniging. Al ruim 25 jaar is hij fanatiek sportschutter en daarnaast actief als bestuurslid. Het sociale aspect spreekt hem daarbij minstens zo veel aan als de sport zelf.



ALEX

MEDEWERKER
COMMERCIËLE
BINNENDIENST

Favoriete product:

Denk je aan Alex, dan denk je aan een borrelplank. Zijn absolute favoriet? De **Cacciatore**. Die mag volgens hem eigenlijk nooit ontbreken. Al laat hij hem af en toe bewust staan, zodat hij speciaal blijft. Maar stiekem blijft dit zijn onbetwiste nummer één.



“

*Sinds de aansluiting bij VAV*groep zijn de mogelijkheden alleen maar groter geworden.*



MAALTIJDEN MET ZALM

ZALM TUIN

ingrediënten

750 gr	risotto funghi 400500
10 st	warmgerookte zalmoot 602202
500 gr	edamame muki gepelde sojabonen 654885
3	citroenen
200 gr	rasp grana padano 500794
50 gr	dille-topjes 650829

bereidingswijze

- Rasp en snij de citroen uit en meng samen met de edamame boontjes door de risotto.
- Doe in een bakje en bestrooi met grana padano en edamame boontjes.
- Leg de zalm in het midden en decoreer met dille-topjes.

verpakking

ovenbak zw 227x178x50mm 856154

Breid je maaltijdassortiment uit met zalm. Een smaakvolle en verrassende keuze waarmee je inspeelt op de groeiende vraag naar gemak, variatie én kwaliteit.

Zin in meer recepten?



bereidingswijze consument

Verwarm 8 - 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.



Asian salmon bowl



Penne salmone rosso



Pasta verde salmone



Aardappelgratin royaal



GRUWELIJK GENIETEN

Een beetje spannend, vooral ontzettend lekker! Met een vleugje spanning en een flinke dosis vakmanschap maak je van je toonbank dé blikvanger van het seizoen. Deze gemaksrecepten helpen je om zonder hocus pocus verrassende gerechten te presenteren. Dát is pas gruwelijk genieten!



Duivels lekker gekruide

VLEERMUIS VLEUGELS

Kippenvleugels marineren met Kruidenolie Saphiro
Cyros [655035](#). Afwerken met witte en zwarte
sesamzaadjes [650817](#), [654875](#)

FRANKENSTEINS BROUWSEL

Makkelijk gemaakt, monsterlijk lekker!

Ingrediënten

1 bus	erwtensoep 752330
1 kg	pulled chicken 103420
500 gr	uitjes gebakken 656850
500 gr	crème fraîche 502163

Bereidingswijze

- Maak de soep op basis van de beschrijving aangevuld met de pulled chicken.
- Voeg in elke soepbeker een lepel crème fraîche toe.
- Verpak de gebakken uitjes apart zodat ze krokant blijven.





ZOMBIE BURGER

Ingrediënten

- 1 kg half om half gehakt
- 100 gr Hamburgermix Amerikaanse stijl [652507](#)
- 40 gr uitjes gebakken [656850](#)
- Balsamico azijn modena [753590](#)

Bereidingswijze

- Meng de hamburgermix Amerikaanse stijl en de gebakken uitjes door het gehakt.
- Portioneer de burgers per 150 gram.
- Garneer met Balsamico azijn modena.



SPARERIBJES

Ingrediënten

- 500 gr spareribs gemarineerd [104576](#)
- Smokey BBQ saus [207408](#)

Bereidingswijze

- Smeer de spareribs in met de Smokey BBQ saus.
- Portioneer en garneer af met de Smokey BBQ saus.

Bereidingswijze klant

- Gaar de spareribs 8 minuten in de oven op 180 °C.



Tip:

Leg een laagje chili tomaat konfijt op je spareribs om ze extra speciaal te maken

[753733](#)

PLAATCAKE

Een gruwelijk lekker toetje

Plaatcake appel kaneel [358432](#) in porties snijden en garneren met een framboos compound [659002](#).



Gevuld stokbrood

met pulled pork

Ingrediënten:

550 gr	Maaltijdsaus Sweet Piri Piri 203664
2 kg	varkensnek
300 gr	rode kool 400564
70 ml	witte wijnazijn
60 gr	poedersuiker
1 st	rode peper
330 gr	mais 400653
300 gr	kidneybonen 750134
12 st	piccolo bruin 352264
70 gr	wortel julienne 400650

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 140°C. Verdeel 450 gram van de Maaltijdsaus Sweet Piri Piri over de varkensnek en plaats gedurende 5 uur in de voorverwarmde oven tot deze gaar is en het vlees uit elkaar valt.
- Snijd ondertussen de rode kool in plakken en marineer met de witte wijnazijn en poedersuiker. Snijd de rode peper in dunne ringen.
- "Pull" de varkensnek en maak aan met de rest van de Maaltijdsaus Sweet Piri Piri, mais en kidneybonen.
- Snijd de stokbroden aan de bovenkant in en vul deze met de pulled pork, serveer het pulled pork stokbrood met een topping van rode peper, wortel julienne, rode kool en landcress.
- Consumentenbereiding: afbakken in een op 180°C voorverwarmde oven, vervolgens kan de topping over het stokbrood verdeeld worden.



Piccolo

Vers brood op elk moment van de dag. Met de druk in de winkel en haastige klanten is dit broodje dé oplossing. Met Pastridor PLUS piccolo heb je het snelste afbakbroodje van Nederland. Binnen 5 minuten van vriezer naar vers - zonder stress, zonder verspilling en zonder concessies aan kwaliteit. Meer tijd voor je klanten. Meer rust voor je team. 352264



Aziatische carpaccio

Ingrediënten:

- 50 gr rosbief 102894
- Maaltijdsaus Asian Umami 203658
- Wasabisaus 203647
- sesamzaadjes 650817
- uitjes gebakken 656850
- pagoda schaal 855291
- pagoda deksel 855243

Bereidingswijze

- Serveer de rosbief carpaccio op een Pagoda schaal
- Garneer de rosbief carpaccio met sla, Asian Umami, Wasabisaus, sesamzaadjes en eventueel gebakken uitjes.

Meer inspiratie?

Met carpaccio scoor je altijd! Zo hebben wij meerdere variaties op de welbekende carpaccio voor jullie uitgewerkt. Zo zit er altijd wel iets bij wat aansluit op jullie assortiment.





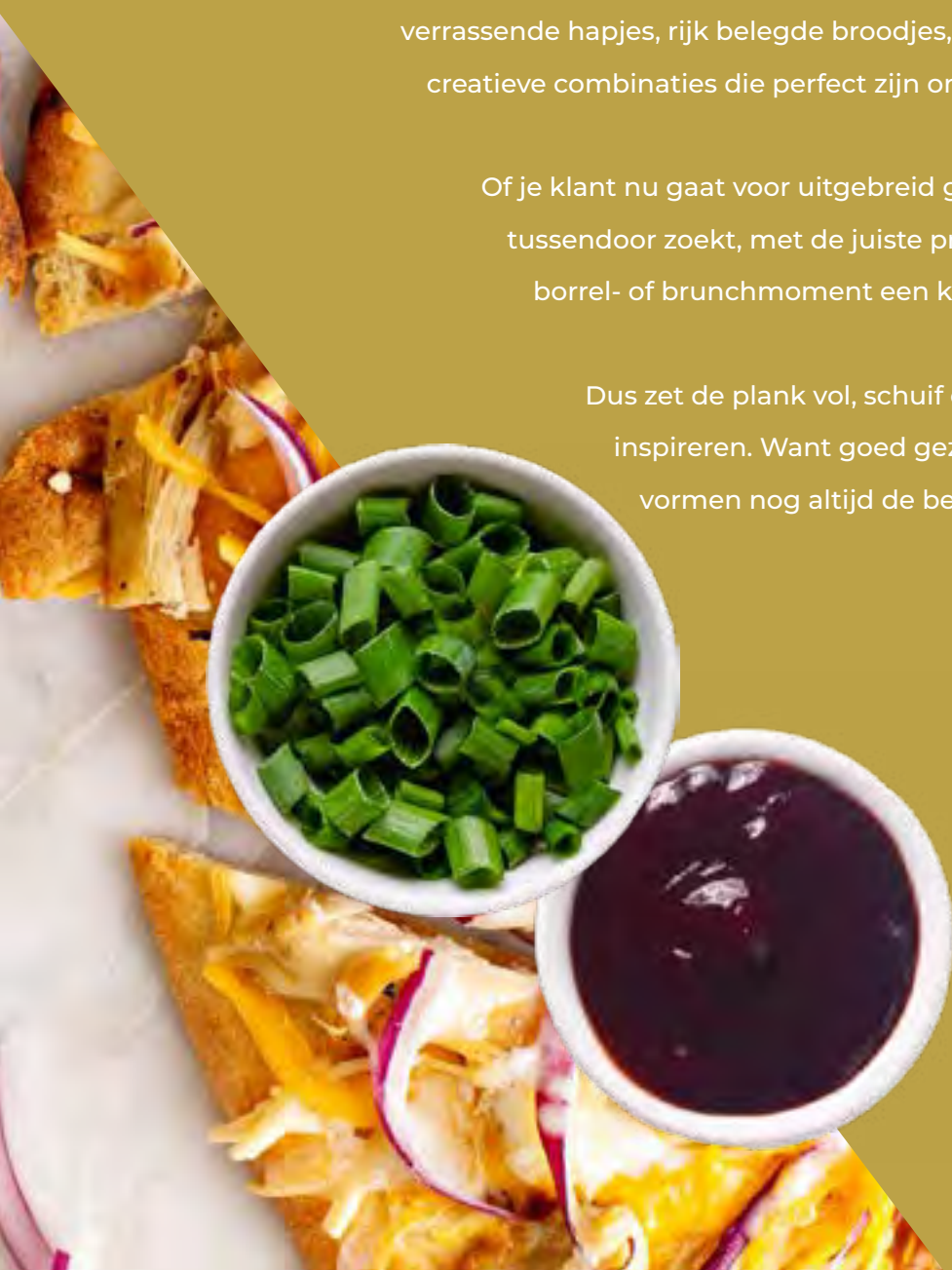
BORREL & BRUNCH

Sommige eetmomenten vragen niet om een uitgebreid diner, maar om lekker lang tafelen. Een goed gevulde brunch op zondag, een spontane borrel met vrienden of een tafel vol kleine hapjes om samen van te genieten. Juist die momenten zijn de perfecte aanleiding om nét iets extra's uit te pakken.

In dit hoofdstuk vind je volop inspiratie voor borrel- en brunchmomenten die er uitnodigend uitzien en vooral heel lekker smaken. Denk aan verrassende hapjes, rijk belegde broodjes, smaakvolle salades en creatieve combinaties die perfect zijn om te delen.

Of je klant nu gaat voor uitgebreid genieten of iets lekkers voor tussendoor zoekt, met de juiste producten maak je van ieder borrel- of brunchmoment een klein feestje.

Dus zet de plank vol, schuif een stoel bij en laat je inspireren. Want goed gezelschap en lekker eten vormen nog altijd de beste combinatie.





FOCACCIA

Luchtig, krokant en rijk belegd: met focaccia geef je het vertrouwde vakmanschap van de slager een verrassende twist. Combineer zorgvuldig geselecteerd vlees uit eigen assortiment met verse ingrediënten en smaakvolle toppings. Het resultaat? Een heerlijke blikvanger voor in de toonbank, perfect als lunchitem, luxe meepakker of smakelijk tussendoortje.

BEKIJK VIA DE QR CODE NOG MEER BROODJES INSPIRATIE



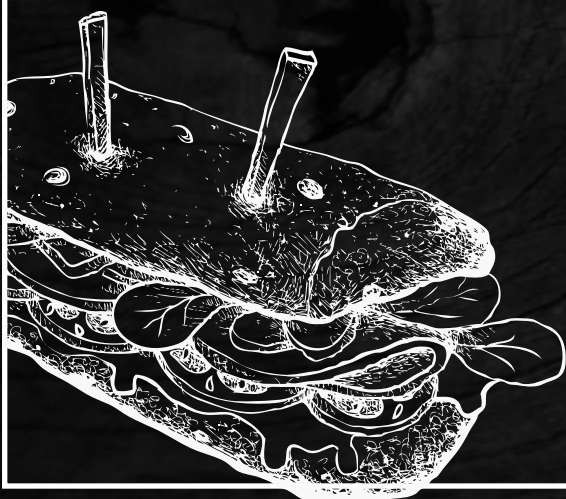
MORTADELLA EN RICOTTA FOCACCIA SANDWICH

Ingrediënten

focaccia romana [352391](#)
 mortadella sigillo m/ pistache [108031](#)
 ricotta [500907](#)
 rucola slamix
 pesto groen [550007](#)
 peper
 bamboe satéstokjes [801311](#)

Bereidingswijze

- Snijd de focaccia in de lengte doormidden.
- Smeer de onderkant in met groene pesto.
- Smeer de bovenkant royaal in met ricotta en bestrooi met peper.
- Beleg op de onderkant de rucola slamix.
- Leg de andere helft erop en steek er een prikker in.





COPPA DI PARMA FOCACCIA SANDWICH

Ingrediënten

focaccia romana [352391](#)
Coppa di Parma, plakjes [108012](#)
balsamico azijn modena [753590](#)
rucola slamix
pijnboompitten [754000](#)
tapenade tricolore [550011](#)
kaasvlokken [507084](#)
bamboe satéstokjes [801311](#)

Bereidingswijze

- Snijd de focaccia in de lengte doormidden.
- Smeer de onderkant en de bovenkant in met tapenade tricolore.
- Plaats op de onderkant de rucola slamix.
- Beleg royaal met Coppa di Parma.
- Garneer af met balsamico azijn modena, kaasvlokken en pijnboompitten.
- Leg de andere helft erop en steek er een prikker in.

PROSCIUTTO EN BURRATA FOCACCIA SANDWICH

Ingrediënten

focaccia romana [352391](#)
burrata [501559](#)
tomaatjes du soleil [550016](#)
rucola
Prosciutto di Parma [108028](#)
tapenade sweet pepper [554304](#)
bamboe satéstokjes [801311](#)

Bereidingswijze

- Snijd de focaccia in de lengte doormidden.
- Smeer de onderkant in met de sweet pepper tapenade.
- Plaats op de onderkant de rucola.
- Beleg royaal met Prosciutto di Parma en burrata.
- Strooi wat peper over de burrata en garneer af met tomaatjes du soleil.
- Leg de andere helft erop en steek er een prikker in.

SLAGERIJ KNOBBOUT

 Tiel, Buren & Culemborg

Wat ooit begon met de overgrootvader van Ruben, William & Edwin die vlees rondbracht op de fiets, is uitgegroeid tot een modern familiebedrijf met twee winkels, een centrale productielocatie en een sterke positie in de regio. Toch draait het nog steeds om dezelfde kernwaarden: kwaliteit, ambacht en betrokkenheid. De vierde generatie staat inmiddels aan het roer en laat zien dat traditie en innovatie heel goed samengaan.



We hebben gesproken met broers Ruben in Tiel en William in Buren. Met ieder hun eigen verantwoordelijkheden bouwen ze voort op het fundament dat eerdere generaties hebben gelegd. Ambacht, kwaliteit en een hecht team vormen daarbij nog altijd de basis, terwijl er tegelijkertijd volop ruimte is voor innovatie en nieuwe ideeën. Juist die combinatie maakt Slagerij Knobbout tot een onderneming die met vertrouwen naar de toekomst kijkt.

Van fiets naar modern familiebedrijf

De geschiedenis van Slagerij Knobbout gaat al generaties terug. De overgrootvader van Ruben, William & Edwin werkte destijds bij een slager in Beusichem en bracht het vlees met de fiets rond bij klanten. In 1953 werd de eerste fysieke winkel geopend in Erichem, waarna opa op den duur het familiebedrijf verder uitbouwde.

Later namen vader Knobbout en zijn tweelingbroer het stokje over. Toen de oom van de broers besloot te stoppen, werd de vestiging in Erichem gesloten en koos de familie ervoor om de activiteiten volledig vanuit Buren voort te zetten. Ruben hielp al op jonge leeftijd mee in het familiebedrijf. William koos na de middelbare school eerst voor de lerarenopleiding. Pas daarna besloot ook hij zijn hart te volgen en zich aan te sluiten bij de slagerij. In 2011 kwam er een tweede winkel in Tiel. Niet alleen vanwege de groeimogelijkheden, maar ook omdat de broers hierdoor ieder hun eigen vestiging konden runnen. “Wij kunnen prima samenwerken, maar niet op één werkvloer,” vertellen ze lachend.

De groei van het familiebedrijf zette zich ondertussen verder voort. In 2016 werd de worstmakerij verplaatst naar een ruim pand op het industrieterrein in Buren, waardoor er meer ruimte ontstond voor de productie. Een jaar later,

in 2017, werd de winkel in Culemborg gekocht, waar broer Edwin zich vanaf dat moment over ontfermde.

In 2023 werd besloten de winkel in Buren te sluiten.

Daarmee kwam er een einde aan de winkelactiviteiten op deze vertrouwde locatie, terwijl de productie vanuit het industrieterrein gewoon doorging. Sinds 2025 zijn ook de cateringactiviteiten hier ondergebracht. De worstmakerij en catering zijn dus op één centrale locatie samengebracht.

“Wij kunnen prima met elkaar werken, maar niet op één werkvloer.”



Foto: overgrootvader Dik Knobbout & opa Anton Knobbout



Gemak & Maaltijden

Waar sommige producten onder druk staan, groeit een andere categorie juist explosief: verse maaltijden en gemak producten.

Toen Slagerij Knobbout ruim tien jaar geleden begon met het maken van kant-en-klare maaltijden, werden er wekelijks slechts enkele schalen lasagne verkocht. Inmiddels verlaten dagelijks honderden verse maaltijden de keuken. Mensen zoeken steeds vaker naar gemak, zonder concessies te doen aan kwaliteit. Verse, ambachtelijk bereide maaltijden passen daar uitstekend bij.

“De maaltijden zijn in een aantal jaar van 0 naar 100 gegaan. Dat is echt een grote ontwikkeling!”

Ook de gemak producten zijn enorm populair. Eigenlijk verkopen deze producten zichzelf. Je legt ze in de toonbank en binnen no-time zijn ze uitverkocht. Vooral met het warme weer in de zomer zijn gemak producten echt een uitvinding.

Uitdagingen binnen het ondernemerschap

Net als iedere ondernemer merkt ook Slagerij Knobbout dat de markt voortdurend verandert. Eén van de grootste uitdagingen van dit moment is de sterk stijgende prijs van rundvlees.

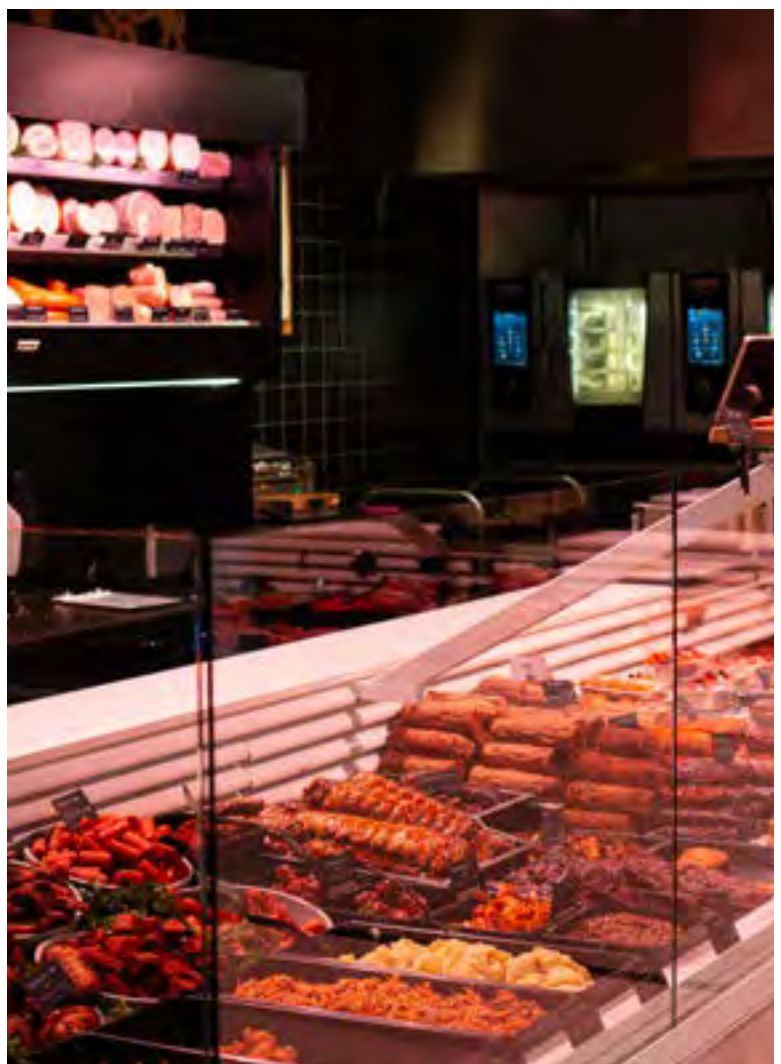
Volgens de broers is dat niet zomaar een tijdelijke ontwikkeling, maar het gevolg van een veel bredere verandering binnen de sector. Minder boeren, strengere regelgeving en maatschappelijke discussies rondom de veehouderij zorgen ervoor dat het aanbod steeds kleiner wordt.

“De prijzen stijgen sneller dan wij kunnen doorberekenen aan onze klanten.”

Tegelijkertijd vinden de broers het belangrijk dat vleesproductie in Nederland behouden blijft.

“Als het hier geproduceerd wordt, weten we precies hoe er met dieren en voedselveiligheid wordt omgegaan. Dat stukje controle en kwaliteit wil je niet kwijtraken.”

Ondanks die uitdagingen blijven ze positief. Juist door voortdurend kritisch te kijken naar het assortiment, de productie en de wensen van de klant, blijft het familiebedrijf zich ontwikkelen.



Innovatie binnen het team

Misschien wel het mooiste voorbeeld van innovatie binnen

Slagerij Knobbout is de jaarlijkse innovatiewedstrijd.

Alle medewerkers mogen hiervoor een nieuw product bedenken dat nog niet in het assortiment zit. De producten worden anoniem ingeleverd, waarna de familie met elkaar alles blind beoordelen.

“We weten echt niet van wie een product is. Daardoor beoordelen we puur op smaak, uitstraling en verkoopbaarheid.”

De winnaar ontvangt een geldprijs én een wisselbeker, maar misschien nog belangrijker: veel van de ingezonden producten belanden daadwerkelijk in de toonbank.

De wedstrijd zorgt niet alleen voor een hele hoop nieuwe producten, maar ook voor veel enthousiasme binnen het team.

Medewerkers overleggen samen, testen recepten en zijn wekenlang bezig met hun creatie. De spanning tijdens de prijsuitreiking is volgens de broers ieder jaar weer voelbaar.

Soms blijkt zelfs een product dat niet wint uiteindelijk een groot verkoopsucces te worden.

“Het mooie is dat we ineens twintig nieuwe ideeën krijgen zonder dat wij ze zelf hoeven te bedenken.”

Het idee van deze innovatiewedstrijd is ontstaan door dat de broers zelf ook regelmatig deelnemen aan verschillende vakwedstrijden.

De spanning, creativiteit en gezelligheid die voortkomt uit deze wedstrijden, wilden zij ook graag binnen hun eigen team inbrengen.



◀ **Winnaar
innovatiewedstrijd 2026:**
Pasteitje met Limburgs
Zuurvlees & kaaskoekje



Inspiratie

De jaarlijkse innovatiewedstrijden onder het eigen personeel leveren regelmatig verrassende ideeën op, maar ook vader en opa zijn altijd een belangrijke inspiratiebron voor de broers geweest. In de tijd dat zij samen in het kleine winkeltje in Buren werkten, leerden zij de fijne kneepjes van het vak. Ook buiten de slagerij doen de broers voortdurend nieuwe ideeën op. Vakanties blijken daarbij verrassend vaak een bron van inspiratie. Ruben vertelt lachend dat hij vroeger, zodra hij op vakantie iets bijzonders had geproefd, direct de neiging had om naar de winkel te bellen om zijn idee door te geven. *“Dat moeten we ook maken!”* was dan vaak zijn eerste gedachte. Zo ontdekte hij tijdens een reis door Noorwegen bij vrijwel ieder tankstation een knakworst met kaas. Die combinatie viel zo goed in de smaak dat hij besloot er een eigen variant voor de slagerij van te ontwikkelen. Daarnaast bezoeken de broers regelmatig collega-slaggers, vakbeurzen en producenten in binnen- en buitenland. Juist door voortdurend om zich heen te kijken én tegelijkertijd trouw te blijven aan hun eigen vakmanschap, blijft het assortiment zich vernieuwen zonder de herkenbare kwaliteit en uitstraling van het familiebedrijf uit het oog te verliezen.

De basis blijft kwaliteit

Ondanks alle vernieuwing draait het uiteindelijk nog steeds om de klassiekers. Grillworst, gehakt, filet americain, verse worst en vleeswaren blijven de absolute hardlopers. Ook het laten proeven van producten hoort daar nog altijd bij.

“Juist die basisproducten moeten iedere dag perfect zijn. Daar komen mensen uiteindelijk voor terug.”

Blijven kijken naar morgen

Hoewel Slagerij Knobbout inmiddels is uitgegroeid tot een modern familiebedrijf met een centrale productielocatie en twee succesvolle winkels, blijft de blik vooral vooruit gericht. Nieuwe producten ontwikkelen, medewerkers betrekken, inspiratie blijven zoeken en investeren in kwaliteit vormen de basis voor de toekomst. Toch draait het volgens Ruben en William uiteindelijk niet om groter worden, maar om iedere dag opnieuw de kwaliteit te leveren waar klanten op vertrouwen. Of dat nu gaat om een ambachtelijke grillworst, een nieuwe maaltijd of een innovatief product uit de jaarlijkse innovatiewedstrijd: alles begint met passie voor het vak.



“We vinden eten zelf ontzettend leuk. Daardoor blijf je automatisch nieuwsgierig. Overal waar je komt, kijk je om je heen en denk je: kunnen wij hier iets mee?”

En misschien is dát wel de grootste kracht van Slagerij Knobbout. Het familiebedrijf blijft trouw aan zijn ambachtelijke roots, maar staat tegelijkertijd altijd open voor nieuwe ideeën. Juist die combinatie zorgt ervoor dat het bedrijf ook na vier generaties klaar is voor de toekomst.



SLAGERIJ KNOBBOUT & VAV*GROEP

Voor Slagerij Knobbout draait een goede samenwerking niet alleen om producten, maar vooral om betrokkenheid, korte lijnen en meedenken.

Als we iets nodig hebben, pakken we de telefoon en wordt het geregeld. Dat vertrouwen is ontzettend belangrijk.

Baked Beans Tunacado

Ingrediënten:

Plus piccolo Fitness 352558
tonijn uit blik 750484
kidney bonen rood 750134
avocado 400695
mango 400715
olie

Bereidingswijze:

- Bak het Plus piccolo Fitness broodje af in de oven en laat vervolgens iets afkoelen.
- Meng de tonijn en bonen met elkaar en besmeer hiermee het broodje.
- Beleg het broodje verder met dunne plakjes avocado.
- Snijd de mango in fijne blokjes en bestrooi hiermee het broodje.
- Werk het broodje af met de olie.





CHUN BUN MET RENDANG PULLED CHICKEN

Ingrediënten

1 st	brioche broodje 352582
150 gr	pulled chicken 103420
75 gr	Ready to serve Rendang saus 209803
20 gr	enoki
	zoetzure rode ui
	verse koriander
100 gr	Ready to serve Rendang saus 209803
100 gr	Veronaise 209805

Bereidingswijze

- Grill het brioche brood en snijd van bovenaf open.
- Meng de pulled chicken met de 75 gr. Ready to serve Rendang saus en 100 gr. Veronaise.
- Rooster de enoki.
- Maak een rendang mayonaise van 100 gr. Ready to serve Rendang saus en 100 gr. Veronaise.
- Vul het brioche brood en garneer af met zoetzure rode ui, koriander en rendang mayonaise.



RUDY AAN HET WOORD



“

*Ik zie mijn collega's als familie.
Iedereen draagt zijn steentje bij.*

Als magazijnmedewerker op de non-foodafdeling zorgt Rudy er samen met zijn collega's voor dat alle bestellingen compleet en op tijd klaarstaan. Acht jaar geleden maakte hij vanuit de supermarktbranche de overstap naar onze vestiging VAV divers in Etten-Leur. Een keuze waar hij nog steeds blij mee is: *"Het voelt als familie"*. Zijn officiële functie is misschien magazijnmedewerker, maar in de praktijk doet hij veel meer dan dat. Wanneer zijn eigen werkzaamheden afgerond zijn, springt hij zonder aarzelen bij op andere afdelingen. Of het nu gaat om food, inpakken, aanvullen of voorbereidingen treffen voor de volgende dag: stilzitten is niets voor Rudy. *"Als mijn werk klaar is, ga ik kijken waar ik nog kan helpen."*

Eén team

Volgens Rudy heeft het magazijn geen losse afdelingen of verschillende ploegen. Iedereen werkt samen aan één gezamenlijk einddoel: zorgen dat de klant op tijd krijgt wat hij besteld heeft. *"Als één schakel zijn werk niet afmaakt, heeft de volgende ploeg daar last van. We zijn één team."* Rudy springt ook wel eens bij als chauffeur. Dankzij zijn ervaring als chauffeur weet hij hoe belangrijk het

is dat bestellingen compleet en op tijd klaarstaan. Mist er een product? Dan zoekt hij door tot het terecht is. Zo kunnen zijn collega's op tijd vertrekken en ontvangt de klant wat is afgesproken. *"Een tevreden klant, daar doen we het voor."*

Vertrouwen

Binnen VAV*groep voelt Rudy zich gehoord. Veranderingen in werkwijze zijn er de afgelopen jaren genoeg geweest. Hierin wordt ook goed geluisterd naar de mensen op de werkvloer. *"Het is fijn dat er ook naar onze ideeën wordt geluisterd."* Dat vertrouwen waardeert hij enorm. Zijn mening mag hij geven en discussiëren hoort er volgens hem gewoon bij. *"Bij een familie heb je ook weleens een meningsverschil. Als je het daarna maar weer uitpraat."*

Familiegevoel

Dat familiegevoel is precies hoe Rudy VAV*groep omschrijft. Collega's zijn voor hem veel meer dan mensen waarmee hij samenwerkt. Ook buiten het magazijn voelt hij die verbondenheid. Een kerstpakket samenstellen, af en toe iets drinken met collega's of gewoon belangstelling tonen voor elkaar: het zijn juist die kleine dingen die het verschil maken.



RUDY

**MAGAZIJN
MEDEWERKER**

Favoriete product:

Als alleenwonende maakt Rudy graag gebruik van de maaltijden van De Kroes. Met de verschillende eenpersoonsmaaltijden maakt hij precies de maand rond.



“

*Je mag hier je
mening geven*

Naan Kebab

*met tabouleh en
yoghurt dressing*

Ingrediënten Tabouleh

- 1 bus Taboulé couscous salade [752269](#)
- 400 gr watermeloen
- 100 gr granaatappelpitten
- 50 gr zoetzure rode ui
- 25 gr munt
- 25 gr koriander
- 1 dl Basil Vinaigrette

Ingrediënten Naanbrood + saus

- 1 kg lamsgehakt (gekruid)
- 10 gr Knoflook puree [752176](#)
- 10 gr Paprika puree [652880](#)
- 4 st naanbrood [352571](#)
- 2.5 dl Dressing Yoghurt style
- 12 gr Primerba Basilicum [652851](#)

Bereidingswijze

- Doe de Taboulé met 1 liter water in een schaal en voeg olijfolie toe. Zet voor 1 uur afgedekt in de koeling
- Meng de meloen, granaatappel, ui, munt, koriander en de vinaigrette door de taboulé.
- Halveer de naanbroden en verdeel het gehakt over de broden en bak in ca. 10 min. in de oven op 160°C.
- Meng voor de saus de basilicum door de yoghurt dressing
- Serveer alles bij elkaar.





WINTER Dip

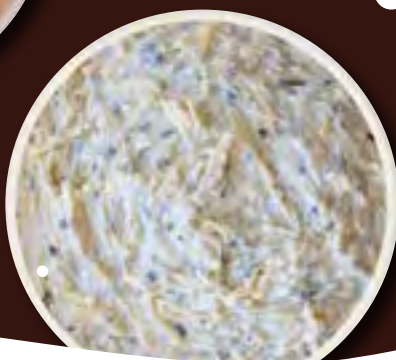
Feta gegrilde paprika dip

557102



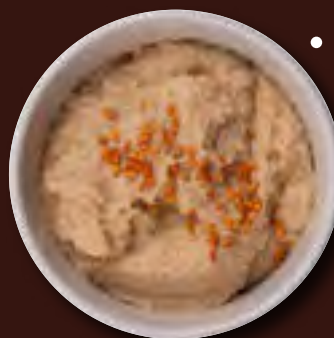
Kaasspread met truffel

550027



Hoemoes gekarameliseerde ui

550107



Pesto culinair

550106



Tapenade noten

550010



Breekbrood meergranen

352406



Breekbrood wit

352421



**Scrocchi toast met
zongedroogde tomaat**

350549



Grissinetti met zeezout

350570



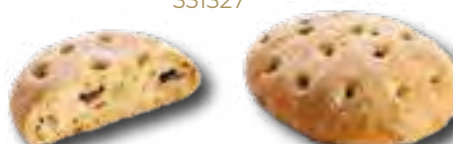
Scrocchi toast met olijf

350571



Flaguette tomaat & olijf

351327



Tapasbrood sardinie carasau

353541

Vaartruffelijk!

Truffel blijft een smaakmaker die direct een luxe uitstraling geeft aan gerechten. Met de Taste Sensation Truffel Style van Degens creëer je eenvoudig een verfijnde twist in vleeswaren, sauzen, salades en maaltijden. Ideaal om het assortiment tijdens de feestdagen nét dat beetje extra exclusiviteit mee te geven.

GEBRADEN GEHAKTBROOD "CARNI TARTUFO"

Ingrediënten

650 gr.	magere varkenssnippers
350 gr.	kinnebak
65 gr/kg	Gebraden Gehaktmix Subliem 653254
30 gr/kg	Taste Sensation Truffel Style 653520
12 gr/kg	Sub4Salt Cure 655752

Bereidingswijze

- Zorg dat het vlees licht is aangevroren en maal 2x door de 3 mm-plaat.
- Voeg de Gebraden Gehaktmix Subliem, Taste Sensation Truffel Style en Sub4Salt Cure toe en meng tot een homogene massa. Klop de lucht eruit.
- Bekleed de vorm met bakpapier, vul met het deeg en strijk glad met water.
- Bak in een voorverwarnde oven op 150°C tot een kerntemperatuur van 70°C en koel direct terug naar <4°C.

Taste Sensation Truffel Style
653520

Ingrediënten

1 kg	HOH gehakt
18 gr/kg	Gehaktkruiden Speciaal 653222
25 gr/kg	Taste Sensation Truffel Style 653520

Bereidingswijze

- Kruid het gehakt met de Gehaktkruiden Speciaal en de Taste Sensation Truffel Style.
- Maak balletjes van 30 gr en braad deze af in de oven in circa 20 minuten op 135°C en presenteer deze op een schaal of in een bak.
- **Tip:** Creëer een eigen combi-pakket met heerlijke truffelmayonaise.

TRUFFEL BALLETTJES

BORRELFEST

JETZT GEHT'S LOS!

Laat je verrassen door de smaken van Duitsland: van verfijnde Schwarzwälder Schinken tot smaakvolle kazen en klassieke garnituren. Geniet van authentieke specialiteiten zoals Domschinken, ambachtelijke bratwurst en karaktervolle Duitse salami's. Gecombineerd met smaakvolle kazen, pretzels en andere traditionele lekkernijen ontstaat een plank die uitnodigt om te delen. Vul je toonbank met authentieke Duitse specialiteiten en laat uw klanten genieten van de smaak van Duitsland.



- | | | | | | | | | |
|---|------------------|--------|---|-----------------|--------|----|------------------|--------|
| 1 | ASPIC GROENTEN | 103153 | 5 | FRANSE MOSTERD | 204543 | 9 | SALAMI CHAMBELLE | 103171 |
| 2 | KIP CHILI STICKS | 100981 | 6 | CAMEMBERT | 505462 | 10 | METWORST GROBIAN | 103192 |
| 3 | SALAMI SALTUFO | 101017 | 7 | AARDAPPELSALADE | 150374 | 11 | GRUYERE | |
| 4 | SALAMI SALAMOUR | 103177 | 8 | BOERENBIJTER | 120700 | 12 | AUGURKEN | 750454 |



Lekkere aanvullingen:

- PLUKBROOD	350330
- PRETZELS	
- BRATWURST	600125
- ZUURKOOL	754100
- KAASVLINDERS	
- KATENSPEK	108347
- CURRYSAUS	
- LEVERWORST	102073
- LANGE RITTER	100977
- SALAMI CAPRESA	103170
- DELICA DIP	550015



Topper!!

13 SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

Ambachtelijk gerookte Schwarzwälderham bereid volgens traditioneel familierecept en verfijnd met karakteristieke kruiden voor een pure, volle smaak.

101865



Chambelle

Twee traditionele culturen samengesmolten tot een topper: Chambelle gourmet cervelat met camembert.

103171

Grobian

Herkenbare, grove stukken mager vlees. Zachte beet en aromatische geur. 103192



Saltufo

Unieke salami specialiteit, omhuld met Parmigiano Reggiano.

101017



Bao buns

met pittig stoofvlees

Ingrediënten

800 gr	runderribblappen
1 st	rode peper
	gember
	knoflook
40 gr	Red hot China 653948
600 ml	runderfond 754205
400 ml	kokosmelk 509201
8 st	bao buns 356855
200 gr	Chinese kool
2 takjes	koriander

Bereidingswijze

- Snijd de runderribblappen in blokken van 2 cm. Verwijder de pitten van de rode peper en snijd in ringen. Rasp de gember en snijd fijn. Pel en snijd de knoflook fijn.
- Verwarm een stoofpan met 2 el zonnebloemolie en bak de runderribblappen aan. Voeg de Red hot china, gember en knoflook toe en bak 3 minuten.
- Blus het vlees af met het runderfond en kokosmelk. Laat het geheel gedurende 3 uur zachtjes gaar stoven tot het vlees uit elkaar valt.
- Breng de stoof op smaak. Stoom de bao buns volgens de beschrijving op de verpakking. Bak intussen de Chinese kool.
- Vul de baobuns met de Chinese kool en stoof, garneer met de takjes koriander.



Varieatietip

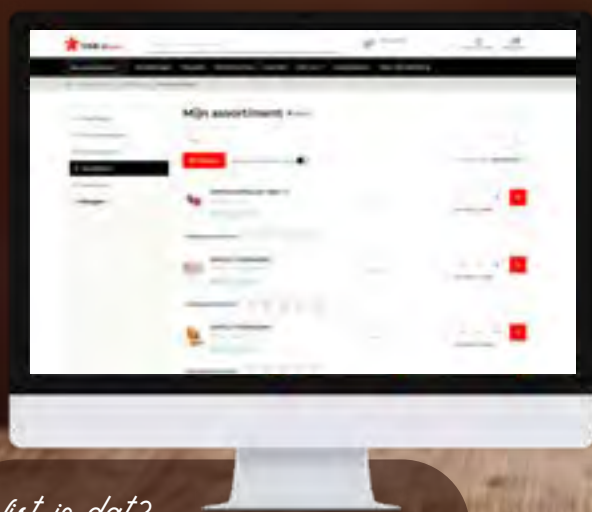
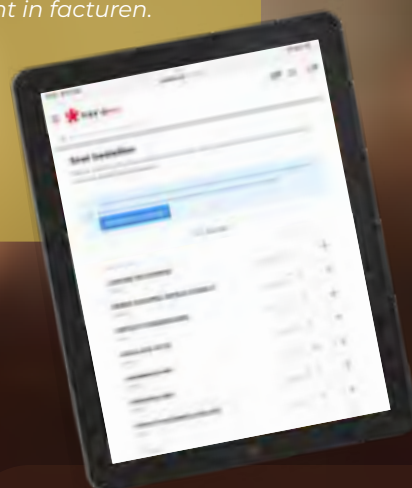
Varieer met kleur door verschillende buns samen te stellen. Zo kun je kiezen uit rood 356852, zwart 356853, geel 356854 of paars 356865

Jouw *Feestdagenbestelling* gemakkelijk inslaan?

Met onze webshop kun je geruime tijd van tevoren jouw bestellijst samenstellen, zodat je goed voorbereid de feestdagen in gaat.

Voordelen van de webshop

- * Bestellingen plaatsen wanneer het jou uitkomt.
- * Makkelijk bestellen voor jou én je team eventueel zonder prijzen en inzicht in facturen.
- * Al onze recepten altijd bij de hand.
- * Je hebt zelf de controle over je bestelling; minder foutgevoelig dus!
- * Al jouw actuele prijzen 24/7 beschikbaar.



Wist je dat?

Je gemakkelijk kunt zoeken in je bestellijsten? Vul in de zoekbalk je gewenste artikel in en voeg deze gemakkelijk toe aan je winkelmandje.

Wist je dat?

Je ook gebruik kunt maken van de functie 'snel bestellen'? Je hoeft enkel het artikelnummer en de aantallen door te geven en het staat direct in je winkelmandje.

Alles op één plek

Producten, recepten en inspiratie komen samen op hetzelfde platform. Zonder extra stappen of een belletje vind je je actuele prijzen, levermomenten en productinformatie gemakkelijk bij elkaar. Al onze inspiratie vind je hier net zo gemakkelijk terug!

Nog geen inloggegevens?

Vraag ze aan via de binnendienst of ecommerce@vavgroep.nl o.v.v. je *debiteurnummer* en *bedrijfsnaam*.



VAV divers
vavdivers.nl



VDB divers
vdbdivers.nl



Arts divers
artsdivers.nl



MEER INSPIRATIE?

In het voorjaar ligt er weer een nieuw **Smaakmakend** inspiratiemagazine voor je klaar! Houd ondertussen onze folder in de gaten voor bij dit magazine passende acties.



Postbus 671
4870 AR Etten-Leur
vavgroep.nl



Etten-Leur
Tel. 076-5043000
verkoop@vavdivers.nl
vavdivers.nl



Noordwijk
Tel. 071-4020101
verkoop@vdbdivers.nl
vdbdivers.nl



Heijen
Tel. 0485-518388
verkoop@artsdivers.nl
artsdivers.nl



Zaltbommel
Tel. 0183-443315
order@zweistra.nu
zweistra.nu