

JAARGANG 5 OKTOBER 2010 5

Topvers

Versmagazine
voor foodspecialisten



De Soester balvirtuoes

Tekst: Wim Busser | Fotografie: bartnijs.nl

„Een best balletje,” oordeelde de bevriende chef, die naar de mening van velen hard op weg is naar zijn eerste ster. Voordat hij nóg een Indisch gehaktballetje van Voskuilen Vleeswaren in zijn mond kon stoppen, zetten we hem een pas ontdekte noviteit van de Soester specialist voor. Een gevuld balletje. Met kaas in dit geval. Hij viel bekant van zijn stoel.

Met zijn gevulde gehaktproducten logenstraft Henk Voskuilen de woorden van sommigen, die beweren dat de vleessector niet innovatief is. Met zijn gebraden wokvlees en de speenvarkenlapjes had Voskuilen eerder dit jaar al succesvolle introducties, maar met de gevulde vleesproducten levert de fabrikant een tot dusverre ongeëvenaarde prestatie.

Henk vult gehaktballetjes met een saus en/of vaste componenten, zonder dat je dat aan de buitenkant ziet. TopVers proefde de balletjes met een kaasvulling, met satésaus en in een piri-pirivariant, alsmede de frikandelletjes 'speciaal', waarbij mayo, curry en uitjes als vulling in het product zitten. Top!

Naar Soest

Even een korte profielschets voor de lezers, die Voskuilen Vleeswaren nog niet (goed) kennen. In 1977 zette Henk Voskuilen een worstmakerij op voor de destijds in winkelcentrum Hilvertshof gevestigde slager Kees de Kroes. Twaalf jaar later nam Henk de in Hilversum gevestigde worstmakerij over en legde daarmee de basis voor de daaropvolgende ontwikkelingen. In 1995 betreft Voskuilen Vleeswaren een compleet nieuw bedrijfspand in Soest, waar hij in respectievelijk 2000 en 2008 ruimte geeft aan de groei door de panden van zijn beide burens, Vleescentrale Soest en wijnhandel Van der Linden, over te nemen.

„In Soest hebben we de keuze gemaakt voor de industriële bereiding van gemakproducten met een ambachtelijke kwaliteit,” vertelt Henk. „Dit is, gezien de ontwikkelingen in de afgelopen 15 jaar, een goede keuze gebleken. Naast voor kwaliteit staat Voskuilen Vleeswaren voor flexibiliteit en service.”

Binnen een dag

Voskuilen heeft sindsdien een uitstekende reputatie opgebouwd met zijn gebraden vlees- en gehaktproducten en was één van de eerste producenten van voorgedaarde spareribs. Daarnaast is Voskuilen producent van conventioneel met beuken- en eikenhout gerookte en in natuurdarm gestopte rookworsten en maakt het nog de authentieke paardenworst. Hardloper bij de gehaktproducten zijn de door Henk Voskuilen ontwikkelde en met duidelijk minder succes door anderen gekopieerde Indische gehaktballetjes, waar ook 'onze' chef-kok niet vanaf kon blijven.

„Voskuilen heeft duidelijk veel ervaring in de productie van koelverse vleesproducten,” zegt Jan Willem Smits, telg uit een befaamde slachtersfamilie in Emmen en sinds kort bij Voskuilen Vleeswaren verantwoordelijk voor verkoop. „We werken hier uitsluitend met verse vleesgrondstoffen en kennen een hele korte productiecycli. Praktisch alles wordt binnen een dag verwerkt.”

Niet eenvoudig

Dan nu terug naar de gevulde producten, die het resultaat zijn van een innovatief productieproces, dat Henk Voskuilen in nauwe samenwerking met machineleverancier Verbufa en Ruitenberg Ingredients ontwikkelde.

Henk: „Deze maand komen de eerste producten uit ons gevulde assortiment op de markt. Over het productieproces wil ik niets kwijt, dat zul je begrijpen. We hebben het nu goed onder de knie, maar het was niet eenvoudig. De vulling mag er immers niet uitlopen, moet met het gehakt verhit kunnen worden en het eindproduct moet voldoende houdbaar zijn. Om maar eens enkele aspecten te noemen.”

De nieuwe gevulde gehaktvarianten hebben een tht van 24 dagen en zijn, net als de meeste andere producten van Voskuilen, verkrijgbaar in de consumentenverpakking 250 en 500 gram en de foodserviceverpakking 1 en 2 kg. Voskuilen bedient klanten in retail, grossiers, zb-groothandels, horeca en slagers.

Samenwerken

Wie het BRC-gecertificeerde Voskuilen Vleeswaren in Soest bezoekt, zag tot voor kort opnieuw veel bedrijvigheid als gevolg van uitbreidingswerkzaamheden en bouwkundige aanpassingen met het oog op routing en logistiek. Zo is onder meer de verpakkingafdeling vergroot, de beheersing van de koelketen geoptimaliseerd, de routing verbeterd en een nieuw los- en laadperron gebouwd met laadkuil en dockshelters.

„Onze flexibiliteit is hierdoor alleen nog maar toegenomen,” besluit Jan Willem Smits. „Hierdoor kunnen we niet alleen snel inspelen op veranderende wensen van onze klanten, maar hebben we ook geen enkele moeite met volumes, die voor anderen niet interessant of onmogelijk zijn. Als Voskuilen Vleeswaren zijn we voortdurend op zoek naar afnemers, die met ons willen samenwerken om voor beide partijen interessante producten te ontwikkelen.

Je hebt elkaar immers nodig.”

