

Tekst Helen Sahin-Jager • Foto Primo!Studio

**W**at is de meerwaarde van Hanos voor Delft en de regio? Frans Kieften-

beld: 'Toch vooral ons enorm brede en diepe assortiment vanuit de hele wereld voor de horeca en catering, maar we doen ook zaken met een aantal leveranciers van streekproducten. Bijvoorbeeld, bij ons in de schappen vind je ook de specialiteiten van de Delftse delicatessenwinkel 'Of je worst lust'. Zij zoeken hun worsten- en hammenspecialiteiten zelf uit in binnen- en buitenland en halen ze daar ook op. Groenten en kruiden halen we overal vandaan, maar ook uit het Westland. Brouwerij De Kat heeft de Delftse traditie van bierbrouwen weer nieuw leven ingeblazen. Het is natuurlijk geweldig dat we daardoor ook echt Delfts bier in de schappen hebben liggen. En we hebben gedistilleerd van Van Kleef uit Den Haag (jenever en likeuren).'

**Duurzaam** 'En misschien niet direct een meerwaarde voor de regio, maar wel leuk om te weten: In het hele pand ligt vloerverwarming en die wordt verwarmd met restwarmte van de koel- en vriesinstallaties. Normaalgesproken ben je die restwarmte gewoon kwijt, maar wij gebruiken warmtewisselaars. Op die manier kunnen we ons gebouw verwarmen via een gesloten circuit. Er staat er nog een kleine verwarmingsketel, maar we hoeven pas bij te stoken bij een buitentemperatuur van 10 graden onder nul. Dit past helemaal bij onze doelstelling om duurzaam bezig te zijn en we zoeken steeds naar nog meer mogelijkheden. Bij onze visdistributie draait bijvoorbeeld nu een proef met zonnepanelen op het dak van de vrachtwagens.'

**Rungis** Tijd om even door het pand heen te lopen. Onderweg loop ik Charles Roffelsen tegen het lijf. Het enthousiasme spat af van deze man. Charles gaat over alles wat met vers te maken heeft. Heeft jarenlange ervaring als inkoper voor de groothandel. 'Ik heb



Internationale horecagroothandel Hanos vestigt zich in Delft

# Vers met allure

We kunnen er niet omheen. Langs de A13 staat sinds kort het enorme pand van Hanos, distributiecentrum en groothandel voor de horeca. En we geven het toe, we waren best een beetje nieuwsgierig. Dus toch maar even op de koffie bij vestigingsdirecteur Frans Kieftenbeld.

22 jaar zelf op Rungis (de grootste Europese versmarkt bij Parijs – red.) ingekocht. Omdat ik hierdoor veel ervaring heb opgebouwd, kan ik de horecaondernemers adviseren over alles wat met vers te maken heeft; vlees, vis, groenten. Ik vind het geweldig dat ik zo mijn kennis kan gebruiken en overdragen aan anderen.'

**Eetbaar** Al wandelend over de afdeling verse groenten krijg ik het een na het ander kruid ter proeve aangeboden. Nu weet ik dat je de blaadjes van mijn grootmoeders favoriete plant, de begonia, gewoon kunt eten. En wie kent er niet de citroenplant? Ja, precies, die ene die je in je slaapkamer zette om de muggen te verjagen? Eetbaar dus! Ik heb even gegoogled en deze muggenverjager schijnt een heuse parfumeur te zijn voor rijstgerechten, uitstekend geschikt om te verwerken in soepen of een vinaigrette en super voor decoratieve ijsblokjes. Voor meer ideeën verwijst schrijver dezes u graag naar Google of een andere leuke zoekmachine. Het is bijna jammer dat Hanos alleen voor *business-to-business* is. ●

33

