

# Kaas voor winkels vol lekkers

Fromagerie Europa richt zich op 'winkels vol lekkers'. Dat doet het bedrijf met kaasspecialiteiten en delicatessen uit met name het buitenland, maar ook vaker uit Nederland. "De kaas moet in de eerste plaats lekker zijn."

HENK TEN HAVE

**F**romagerie Europa is in 1971 opgericht in Den Haag door M. den Uijl sr. Het was in de tijd dat de consumptie van Franse kaas opkwam, en Den Uijl, die een Hollandse kaasgroothandel had, zag de Franse kaas wel zitten. In 1991 verhuisde het bedrijf naar Alphen aan den Rijn. Leo van der Geest begon er in dat jaar als vertegenwoordiger en Luc Rijsbergen als magazijnmedewerker en chauffeur. In 2007 namen ze het bedrijf samen over. Er werken nu 25 mensen. De hoofdmoot van de kaas die Fromagerie Europa importeert, komt nog steeds uit Frankrijk, maar andere Europese landen zijn ook belangrijke leveranciers geworden. Vooral uit Italië en Spanje halen Van der Geest en Rijsbergen momenteel veel goede kazen. Rijsbergen: "Uit Italië mooie, speciale zachte kaasjes en uit Spanje ook veel andere mooie dingen naast de traditionele kazen."

Een kijkje in de koelruimte van Fromagerie Europa geeft een beeld van de vele verschillende soorten kaas die het bedrijf importeert. Van de Franse geitenkaas Crottin Mini Chavrot van 80 gram tot de Zwitserse Emmenthaler van circa 100 kilo. In totaal heeft Fromagerie Europa 900 soorten kaas uit geheel Europa op voorraad. Het bedrijf levert aan kaasspecialisten, delicatessenwinkels, de ambulante handel en horecagroothandels. "Onze afzet aan de horecagroothandels is behoorlijk gegroeid de laatste jaren", vertelt Van der Geest. "Wij ondersteunen deze bedrijven met kennis en gaan met de verte-

genwoordigers van de groothandels mee naar hun klanten om de verhalen achter de kazen op de horeca over te brengen. In keukens van restaurants wordt steeds meer speciale kaas gebruikt. Mensen die naar een restaurant gaan, willen verrast worden, uit eten gaan is entertainment."

Ook aan de speciaalzaken en de ambulante handel levert Fromagerie Europa speciale kaassoorten. "Met bijvoorbeeld een goede Bleu de Gex of rauwmelkse boerenbrie kunnen speciaalzaken zich onderscheiden van supermarkten", aldus Rijsbergen. "De rol van de speciaalzaken is dat ze voorop lopen. Ze kunnen nieuwe producten laten groeien. Sommige kaasspecialiteiten worden op den duur opgenomen in het assortiment van de supermarkt. De Epoisses bijvoorbeeld is tegenwoordig in bijna iedere supermarkt te vinden. Maar dan wel veelal van een mindere kwaliteit. De producten van hoge kwaliteit zijn alleen te vinden bij de speciaalzaken. Ook alleen daar krijgt de consument het verhaal bij de kaas. En kaasspecialisten kunnen een kaas bij een klant zoeken." Van der Geest en Rijsbergen merken dat de doelgroep van de speciaalzaken momenteel niet groeit door de huidige economische situatie. Van der Geest: "Wel blijven vaste klanten komen. Soms niet meer iedere week, omdat ze minder te besteden hebben, maar ze komen wel terug: ze willen blijven genieten."

## Groot netwerk

Nieuwe producten spotten Van der Geest en

Rijsbergen op vakbeurzen. "In maart zijn we nog op de Tavola in België geweest. Maar er komen ook producenten naar ons toe. De kaaswereld is relatief klein en we hebben een groot netwerk. We staan ook open voor nieuwe producten."

Als voorbeeld noemt Rijsbergen een Engelse kaasmaker die een 'prachtige' rauwmelkse blauwaderkaas aan Rijsbergen en Van der Geest presenteerde, de Cote Hill Bleu.

Soms komen ze ook in Nederland op ideeën voor nieuwe producten, bijvoorbeeld op vakantie op Texel. "Daar proefde ik een bierkaas die ik zo lekker vond dat ik er iets mee wilde doen", vertelt Rijsbergen. "Samen met de Texelse kaasboerderij Wezenspyk hebben we een bierkaas ontwikkeld uit 70 procent koemelk en 30 procent schapenmelk. De kaas komt in een badje met bier van Bierbrouwerij De Boei op Texel. Dit bier heeft als naam Windkracht 10 (10 procent alcohol). De kaas is eerst eenmaal gemaakt als proef. Die hebben we meegenomen op onze tour langs speciaalzaken. Mensen vonden de smaak geweldig. Inmiddels is de kaas bij ons verkrijgbaar als Schateilander Texelse Bierkaas; we hebben 'm op de voorjaarsbeurs geïntroduceerd."

Van der Geest en Rijsbergen willen input blijven leveren aan de 'winkels vol lekkers', zoals ze de kaasspecialisten en delicatessenwinkels zelf noemen. "We zullen daarbij ook wat meer naar Nederlandse producten kijken. Maar in de eerste plaats moet de kaas lekker zijn." 🍷



1



2



3

1 Leo van der Geest en Luc Rijsbergen.

2 Een Ierse kaas uit het assortiment van Fromagerie Europa.

3 Het kleinste kaasje in het assortiment: de Crottin Mini Chavrot.