

EDITIE 4 | MEI 2022

WILLEM.

Inspiratiemagazine voor relaties en personeel

NIEUW, NIEUWER NIEUWST

pagina 4

FOOD TREND EVENT

pagina 8

TERUGBLIK ELEFANT

pagina 24

EEN KIJKJE IN DE FUSTLOODS

pagina 27



IN DEZE WILLEM.

Woordje van Willem Uitdagingen en ontwikkelingen	3
Nieuw, nieuwer, nieuwst Productnieuws	4
Mijn collega worden? Werken bij Willem Dijk AGF	6
Food Trend Event Deelnemers aan het woord	8
Forse groei Q1 2022 Update door Richard van der Helm	18
Willem Dijk nieuws Dijksilver, jubilea, babynieuws	20
Onze klanten Mijlpalen en bijzonderheden	22
Terugblik Elefant	24
Cash & carry Wist je dat...	26
Een kijkje in de... Fustloods	27

COLOFON

Mei 2022

WILLEM. is het (personeels)magazine van Willem Dijk AGF en verschijnt 3-4 keer per jaar.

Vragen en/of opmerkingen?

Willem Dijk AGF BV

De Ossenboer 2 | 7547 SJ Enschede

Tel: 053 - 432 58 00 | E-mail: marketing@willemdijk.nl

Website: www.willemdijk.nl



Volg ons online!

[@willemdijkagf](https://www.instagram.com/willemdijkagf)

WOORDJE VAN WILLEM.

Terwijl ik aan de beschuit met muisjes zit, ben ik aan het schrijven. Zoals bekend is op 16 april onze zoon Nilan Vildan Dijk geboren. Een drukke tijd dus thuis, maar ook aan de zaak! We zijn het voorjaar ingerold met erg goede weersomstandigheden. Als de zon aan de hemel staat, betekent dat: werk aan de winkel. Fijn dat de weersomstandigheden eind winter, begin voorjaar mee zitten. Dat is goed voor de omzet.

De omzet stijgt enorm en dat heeft voornamelijk te maken met de prijzen van onze producten. Zoals we allemaal weten worden wij, maar eigenlijk iedereen geconfronteerd met enorme prijsstijgingen. Alles rijst werkelijk de pan uit. Brandstof en stroom, verpakkingen en onderhoudscontracten. Het is niet leuk meer. Al deze kosten moeten we doorberekenen in de prijs en dat is niet eenvoudig.

Met de bijkomende omstandigheden vanuit Oekraïne staat de wereld toch echt wel in "brand". We hebben nog steeds te maken met Covid, oplopende levertijden van allerlei spullen, stakingen in het Spaanse transport, een algeheel personeelstekort en ga zo maar door.

Deze absurde omstandigheden maken dat de begroting voor 2022 echt de prullenbak in kan, zeker gezien de oplopende kosten. Op dit moment monitoren we dagelijks en elke maand de cijfers met een vergrootglas. Gelukkig hebben de meeste bedrijven te maken met deze omstandigheden, maar de vraag is hoe lang deze kostenstijging betaald kan worden.

We moeten proberen intern kosten te reduceren, op deze manier kunnen we een deel van de hogere prijzen absorberen. We zullen de komende maanden dus echt inzetten op het reduceren van kosten en we moeten proberen om met z'n allen de productiviteit te verhogen.

Dat hoeft niet per definitie door harder te werken, maar bijvoorbeeld slimmer of eenvoudiger. Ik sta open voor mensen die daar in mee willen denken.

We gaan als een speer met ons automatiseringsproject ADS. We lopen voor op schema en we zijn enorm tevreden over de bereikte resultaten tot dusver. Door diverse collega's wordt tussen de bedrijven door, hard gewerkt aan ons nieuwe systeem. Lees meer hierover op bladzijde 21.



WILLEM DIJK

Tot slot kom ik terug op het algemene personeelstekort in Nederland. Alle bedrijven kampen met dit probleem. Ook bij ons is de spoeling dun en daarmee wordt er meer verwacht van al onze medewerkers.

Ik wil jullie bedanken voor jullie inzet en we doen er alles aan om de "handjes" op niveau te houden.

Veel leesplezier met deze uitgave van WILLEM.!



Product nieuws

NIEUW, NIEUWER NIEUWST

De afgelopen tijd zijn er weer een heel aantal nieuwe producten toegevoegd aan ons assortiment. Van een gembersapje tot aan gesneden champignons: het assortiment van Willem Dijk AGF wordt steeds breder. Benieuwd welke producten nu te bestellen zijn en welke producten er aan komen? Je leest het in deze rubriek.

Ginger Jack

Ginger Jack is een 100% biologische en gezonde gemberdrank die ambachtelijk wordt gemaakt in Antwerpen. Ginger Jack slaagde erin om 48% koudgeperste gemberwortel in evenwicht te brengen met citrus en een kruidenboeket, wat resulteerde in een unieke en uitgebalanceerde drank die heerlijk is als een shot en toch sterk genoeg om te worden gemengd naar de voorkeur van de consument.



Gesneden champignons

Met de toenemende vraag naar gemak, is dit product een mooie aanvulling op ons assortiment. Gesneden champignons in 250 grams verpakking. De champignons zijn uiteraard van welbekende WeDe kwaliteit.

Voorgegaarde aardappeltjes

De tapaskrieltjes en aardappel wedges van PolderGoud zijn lekkere, lang houdbare aardappelproducten. 100% gaar, dus snel klaar. Altijd E-nummer en allergenen vrij, zodat iedereen ervan kan genieten. Doordat de aardappeltjes vacuüm verpakt zijn, nemen ze weinig ruimte in in de schappen.



Soupmakers

'Wij hebben een missie: zorgen voor een vers en gezond alternatief voor conservensoepen. Wij laten zien dat makkelijk en snel wél samen kan gaan met gezond en duurzaam. We bereiden met verse ingrediënten, voegen niet meer zout toe dan nodig en gebruiken geen onnodige e-nummers.'

Willem Dijk heeft soepen met een combinatie van eigenschappen waar je alleen maar heel blij van kan worden. De afgelopen weken hebben we de soepen met een introductieprijs in de markt gezet met een overweldigend resultaat van wekelijks ruim 1200 emmers van 680ml.

Het Soupmakers assortiment bestaat onder andere uit champignon-, groenten-, pompoen- en aspergesoep. Vraag je Willem Dijk verkoper voor het complete assortiment.



Kruiden in pot

Dit seizoen hebben we uitgebreide keuze in kruiden in pot. Er was veel vraag naar goede kruiden in pot. Samen met een leverancier in Duitsland hebben we nu een mooi assortiment. Onder andere basilicum, dille, kervel, peterselie en munt. Heb jij vraag naar een specifiek kruid? Laat het je Willem Dijk verkoper weten, er is veel mogelijk.



Les Chips de Lucien

'Les Chips de Lucien' staat voor een sterk en vernieuwend concept dat is bedacht door 3 leden van dezelfde familie: Thomas Cnockaert, Antoine Van den Abeele en Stany Obin. Hun doel: de productie van hun boerderijen verwerken tot gezonde,

ambachtelijke en lokale chips met een authentieke heerlijke smaak.

Les Chips de Lucien bevatten 100% natuurlijke smaken en kruiden, zonder lactose en glutenvrij. Ze bevatten geen smaakversterkers, noch kleurstoffen.

Momenteel zijn er 7 smaken, waaronder pesto, ui, tomaten en pittig gekruid.





MIJN COLLEGA WORDEN?

Werken bij Willem Dijk AGF

Bij Willem Dijk AGF zijn wij hard op zoek naar nieuwe collega's. Bij verschillende afdelingen van ons bedrijf kunnen we versterking gebruiken. In de huidige arbeidsmarkt zijn wij niet de enige werkgever die op zoek is naar nieuw, enthousiast personeel. Wij willen dat stapje extra zetten voor onze (nieuwe) medewerkers! Daarom hebben wij de Welkomstbonus geïntroduceerd. We vertellen je er op deze pagina alles over én we laten een aantal collega's aan het woord over hun ervaring bij Willem Dijk.

500 euro bonus

Willem Dijk AGF geeft aan nieuwe medewerkers een welkomstbonus van 500 euro of 150 euro. De voorwaarden zijn als volgt:

- Nieuwe medewerker is minimaal 4 maanden in dienst.
- Fulltime medewerker (minimaal 38 uur) ontvangt 500 euro bruto extra bij het maandsalaris (na 4 maanden contract).
- Parttime medewerker (minder dan 38 uur) ontvangt 150 euro bruto extra bij het maandsalaris (na 4 maanden contract).

Dus, wil jij een fijne welkomstbonus ontvangen? Kom dan werken bij Willem Dijk AGF! Daarnaast zijn er natuurlijk andere voordelen. Zo heerst er een collegiale en gemoedelijke werksfeer en vinden we humor erg belangrijk. Iedereen is gemotiveerd om alles eruit te halen wat erin zit. Doordat we een platte organisatie zijn, leer je al je collega's kennen.

We vroegen een aantal van jouw toekomstige collega's naar hun ervaringen. Je leest het hiernaast!

'Prettig! Fijn om veel variatie in werk te hebben.'

- Bart Dammers

'Gewoon dikke prima.'

- Bart Lensen

'Super gezellig!'

- Kevin Klein



'Hard werken, maar ook veel plezier hebben en flexibel werken.'

- Sander Kamping

'Zo leuk dat ik graag blijf als mijn opleiding klaar is.'

- Hugo Nijenhuis

'Het gras is nergens groener!'

- Robin van Hoorn

'Afwisselend werk en samenwerken met leuke collega's'

- Nicky Haastert



LEUKE BAAN?



Bekijk onze vacatures >



Food Trend event

10 mei
2022

Samen met:



Op 10 mei 2022 vindt het eerste Food Trend Event van Willem Dijk AGF plaats. Samen met leveranciers en partners willen wij onze klanten en relaties inspireren op het gebied van foodtrends. Het belooft een inspirerende en gezellige dag te worden waarin veel mensen elkaar na lange tijd weer in 'real-life' kunnen ontmoeten. We zijn ontzettend blij met de medewerking van al onze partners op 10 mei. We laten ze graag even aan het woord!

Peka Freshline

In 1996 heeft Peka Kroef het Peka Freshline label geïntroduceerd. Destijds speciaal ontwikkeld voor de AGF-specialist. Persoonlijk bezochten we elke groentespecialzaak in heel Nederland. Na het testen van de aangeleverde monsters waren de groentemannen en -vrouwen het er snel over eens. Deze producten zijn een welkome aanvulling op het assortiment. Lang houdbaar in de verpakking, maar nog belangrijker, makkelijk drie dagen houdbaar buiten de verpakking. Een 100% gaar gekookte aardappel in verschillende maten en snits. Natureel in de laden van de koeltoonbank of met kruiden naar wens voor een persoonlijke touch. Ook werd er steeds meer geëxperimenteerd met salades en maaltijden. Vanuit de groentezaken begon het Peka assortiment zijn weg te vinden naar andere branches zoals slaggers, traiteurs, cateraars, en horecabedrijven. Op dit moment vind je Peka Freshline op elke denkbare plek in de foodbranche. Vanaf het allereerste begin is Willem Dijk een van onze vertrouwde groothandels voor het speciaalzaak kanaal.

De Groentespecialzaak heeft dus aan de basis gestaan van het succes van Peka Freshline aardappelen. Het is ook mede daarom dat we de versspecialzaak nog steeds een warm hart toedragen en de branche als een belangrijke afzetmarkt binnen ons bedrijf zien.

Inmiddels bestaat het Freshline assortiment uit 35 verschillende producten, onderverdeeld in drie groepen. De naturel aardappelen (12 varianten) zoals krieltjes, partjes en schijven zijn de basis producten voor heel diverse toepassingen. Onze gratins (8 varianten) in verschillende smaken, worden verkocht als luxe gegratineerde aardappelen in aluschaaltjes of verwerkt in ovenschotels. Tot slot zijn er nog onze Specialiteiten, (15 varianten) zoals Wedges in schil met rozemarijn, Home made potatoes, Kriel in schil of aardappelpuree.

Alle producten zijn 100% gegaard, lang houdbaar zonder conserveringsmiddelen door het sous-vide garingsproces en handzaam verpakt in 2 kg. zakken. Kortom echte convenience producten in koelverse topkwaliteit.

Kom lekker proeven bij onze stand tijdens het Food Trend Event.

→ www.peka.nl



peka



GreenS & SaladS

Jouw maatwerk groente-atelier

GreenS & SaladS is een 'maatwerk groente-atelier'. Wij snijden, wassen en verpakken al onze groente- en fruitproducten op onze productielocatie in Meppel. De groenten en het fruit wordt met zorg bewerkt: gesneden in de juiste snit en verpakt in de gewenste vorm. In consumenten- en grootverpakkingen voor speciaalzaken, in Gastronorm verpakkingen voor de horeca en in kratten voor de industrie. Onze producten voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen. GreenS & SaladS is IFS-gecertificeerd en beschikt tevens over een SKAL-certificaat om biologische producten te mogen verwerken.

Het milieu en de omgeving worden serieus genomen bij GreenS & SaladS. We hebben onze eigen waterbron en wekken veel van onze energie op uit zonnepanelen. Voedselverspilling wordt verminderd door een efficiënte productstroom binnen de organisatie. Afval wordt aangeboden voor biomassa-centrales of voor veevoer.

Wij denken mee met de klant en willen zoveel mogelijk 'ontzorgen'. Wij voorzien onze klanten elke dag van verse en gezonde producten die zonder aarzelen direct geconsumeerd of verwerkt kunnen worden. De kwaliteit van onze producten wordt steeds gecontroleerd en staat garant voor een optimaal eindresultaat. Van diverse slasoorten tot gesneden bietjes en van roerbak groenten tot soepgroenten, GreenS & SaladS heeft het in de gewenste snit en verpakking. Producten met toegevoegde waarde die eenvoudig voorverpakt kunnen worden gepresenteerd en een mooie aanvulling is op het gangbare AGF assortiment.

Ook voorgesneden fruit voert GreenS & SaladS in haar assortiment. Vers geplukt en op maat gesneden en verpakt. Simpel te presenteren en goed voor extra verkoopkansen.

Voor de komende zomer hebben wij samen met Bonfait een smakelijk en eenvoudig Rauwkost concept ontwikkeld: "Easy Salad Bar concept"

Lekker voor bij de maaltijd of bij een BBQ met familie en vrienden!

In 4 stappen een geweldig lekkere rauwkostsalade in :

- Stap 1 Kies 1 van de 5 basisrauwkosten van GreenS & SaladS
- Stap 2 Kies 1 van 14 basis rauwkostsauzen of basissalades van Bonfait
- Stap 3 Meng de basis rauwkost van GreenS & Salad met de sauzen/ salades
- Stap 4 Garneer & presenteer

Voor informatie over GreenS & SaladS, verwijzen we naar onze vernieuwde website: www.greensandsalads.eu

GreenS & SaladS®



Houwers Groep

Samen gaan we voor een groene beoordeling! Werkt u met voedsel, dan gelden daarvoor regels. Elke branche heeft z'n eigen Hygiëncode. Handelt u volgens de principes in dit protocol, dan bent u goed bezig! Laat uw bedrijf beoordelen op uw werkwijze en ontvang als beloning een HACCP-certificering. En streef vervolgens naar zelfcontrole! Nieuw met deze materie? Wij helpen u graag op weg. Met ons stappenplan ziet u precies waar in het traject naar een HACCP-certificering u zich bevindt.

Mee met de trend: werk lokaal. Producten uit de eigen regio: het is een blijvende trend. De groeiende behoefte aan lokaal geproduceerde producten kent meerdere oorzaken. Een daarvan is herkomst. De consument wil weten welke reis zijn lekkernij heeft afgelegd voor het op z'n bord belandt. Betreft u uw grondstoffen van lokale leveranciers? Kijk dan goed of zowel u als uw leverancier de wet- en regelgeving naleeft.

Wat betreft bewerken, bereiden en bewaren. We kijken graag met u mee. → www.houwersgroep.nl



Grensland Zuivel

Grensland Zuivel levert hoge kwaliteit zuivelproducten uit de Oost-Nederlandse grensstreek. Zij leveren verschillende dessertproducten, waaronder verschillende smaken vruchtenkwark, aan vers specialisten.

Daarnaast heeft Grensland het unieke product Slagyoghurt®. Slagyoghurt® is de eerste verse yoghurt die opkloikbaar is als slagroom. Lekker en puur! Dit product is op te kloppen met een gardemixer en verwerkbaar met spuitzak.

Grensland presenteert 2 concepten tijdens het Food Trend Event gemaakt met Slagyoghurt:

- Luchtige Yoghurt – desserts die u kunt verkopen in uw vers speciaalzaak.
- GroenteSmousse – de luchtige dip-mousse vol met groente.

Voor recepten en inspiratie bekijk onze site → www.grenslandzuivel.nl



Twepa

Handig: Jouw groente, fruit én verpakkingsmateriaal in één keer besteld en geleverd.

Wij zijn Twepa. Dé favoriete facilitaire servicegroothandel van ondernemend Nederland. Al sinds 1929 dragen we bij aan het uiteindelijke succes van onze klanten door ze full service te ondersteunen met een sterk assortiment facilitaire producten, slimme concepten en simpele oplossingen. Dit doen we door ons te focussen op zes verschillende productgroepen: Dozen, Verpakkingen, Disposables, Bedrijfskleding, Schoonmaak en Kantoorartikelen. Een (h)echt familiebedrijf met Twentse roots, dat klanten en hun behoeftes echt centraal zet.

Samen groeien. Dat doen we graag met jou, onze leveranciers en onze medewerkers. We leveren graag een bijdrage aan jouw succes en denken met je mee. Soms een kleine bijdrage. Soms een bijdrage met grote impact of effect. Maar altijd door samen te ondernemen. Daarom maken we het je

graag gemakkelijk en nemen we je waar het kan werk uit handen.

Zo zijn we onlangs een samenwerking met Willem Dijk gestart. Het is vanaf nu mogelijk om tegelijk met jouw groente en fruit het verpakkingsmateriaal dat je nodig hebt te bestellen. Geen dubbele leveringen, maar meteen in één keer jouw producten bij elkaar. Geen gedoe met franco bedragen om geleverd te krijgen. Gewoon bestellen wat je nodig hebt. Zo simpel is het. Eén levering, één factuur.

Je bestelt jouw producten eenvoudig in de webshop van Twepa. Wij zorgen er vervolgens voor dat je de producten tegelijk met jouw fruit en groente van Willem Dijk ontvangt. Net als de factuur.

Meer weten? Neem dan zeker even contact met ons op. Dat kan via e-mail: food@twepa.nl of telefoon: 053-3032491. Samen groeien. Voor mekaar!



Schulp Fruitkenners sinds 1861!

Wie Schulp, drinkt, proeft fruit. Als fruitkenners staan wij op de schouders van vier generaties Schulp-fruittelers voor ons. Dankzij die ervaring maken wij dag in dag uit heerlijk puur en natuurtroebel sap.

Als pachtboer begint Albertus Schulp in 1861 op één hectare grond in Breukelen langs de rivier de Vecht. Vijf generaties Schulp groeien op als fruittelers, op diezelfde grond en langs diezelfde rivier. In 1995 besluit Albert Schulp om zich naast het fruittelen ook toe te leggen op het maken van sap. Een goede keuze, want sinds dat jaar maakt Schulp het pure en natuurtroebele sap dat je van ons kent. Wij gebruiken bij voorkeur Hollands fruit, veelal van fruittelers uit de regio. Ook voor onze dubbelsappen maken wij zoveel mogelijk gebruik van Hollands fruit, zoals appels, peren, aardbeien en blauwe bessen. Het volledige proces van persen tot en met bottelen vindt plaats in eigen huis. Op deze manier beperken we onze foodmiles en ondersteunen we de fruitteeltsector in eigen land. → www.schulp.nl

Op 10 mei zullen wij Appel-Peer & Gember en Red Love Appelsap laten proeven.

We zullen het event ondersteunen met een beursaanbieding:

→ Bij aankoop van 15 tray Schulp Vruchtensappen: 2 tray Red Love Appelsap gratis

→ Bij aankoop van 30 tray Schulp Vruchtensappen: 5 tray Red Love Appelsap gratis



Ginger Jack

Ginger Jack is een 100% biologische en gezonde gemberdrank die ambachtelijk wordt gemaakt in Antwerpen. Ginger Jack slaagde erin om 48% koudgeperste gemberwortel in evenwicht te brengen met citrus en een kruidenboeket, wat resulteerde in een unieke en uitgebalanceerde drank die heerlijk is als een shot en toch sterk genoeg om te worden gemengd naar de voorkeur van de consument.

Ginger Jack wordt lokaal en ambachtelijk gebrouwen in een kleine perserij nabij de stad Antwerpen en bevat producten van unieke, hoge kwaliteit zoals biologische gember uit China, Mediterrane limoen en citroen, munt en andere geheime kruiden.

Tijdens het Food Trend Event kun je

À volonté Ginger Jack proeven, ofwel puur als shot, ofwel met bruiswater, tonic, of zelfs in een succulente "Ginger Jack margarita slushy-versie".

→ www.gingerjack.be



Grensland Zuivel

Grensland Zuivel levert hoge kwaliteit zuivelproducten uit de Oost-Nederlandse grensstreek. Zij leveren verschillende dessertproducten, waaronder verschillende smaken vruchtenkwark, aan vers specialisten.

Daarnaast heeft Grensland het unieke product Slagyoghurt®. Slagyoghurt® is de eerste verse yoghurt die opklopbaar is als slagroom. Lekker en puur! Dit product is op te kloppen met een gardemixer en verwerkbaar met spuitzak.

Grensland presenteert 2 concepten tijdens het Food Trend Event gemaakt met Slagyoghurt:

- Luchtige Yoghurt – desserts die u kunt verkopen in uw vers speciaalzaak.
- GroenteSmousse – de luchtige dip-mousse vol met groente.

Voor recepten en inspiratie bekijk onze site → www.grenslandzuivel.nl



Zespri Kiwifruit

Zespri™ is voor 100% in handen van huidige en voormalige kiwitelers en heeft een 700-koppig wereldwijd team in Mount Maunganui, Azië, Europa en Noord- en Zuid-Amerika. Ons doel is om mensen, gemeenschappen en het milieu te helpen bloeien door al het goede van kiwi's.

We werken met 2.800 telers in Nieuw-Zeeland en 1.500 anderen om consumenten van verse, gezonde en smakelijke Zespri™ Green en SunGold™ kiwi's te voorzien.

In 2020/21 leverden we meer dan 180 miljoen trays aan consumenten in meer dan 50 markten. Dat zijn een heleboel kiwi's. Met het komende nieuwe seizoen, kijkt Zespri™ er naar uit om weer samen te werken met zijn langer termijn leveranciers en -partners en alweer record-hoge verkopen te halen.

Wij blijven vastbesloten om onze consumenten opnieuw een heerlijk smakende oogst van de vitamine C-rijke Zespri™ kiwi's aan te bieden.

Zespri™ zet ook sterk in op duurzaamheid, met verbeterpunten die de hele toeleveringsketen bestrijken. We verbinden ons ertoe om tegen 2025, 100% herbruikbare, recycleerbare of composteerbare verpakkingen te gebruiken, meer te doen om het milieu te helpen en tegen 2035 volledig klimaatneutraal te zijn.

Op vlak van communicatie zal Zespri™ zo goed als overal te zien zijn. Op TV, in het straatbeeld, online en zeker ook op het winkelpunt. Na het succes van vorig jaar, spelen de Kiwibrothers opnieuw een rol in onze marketingcampagnes. Ook hier staan smaak en gezondheid centraal.

Die boodschap spelen we ook hier op het Food Trend Event graag uit. We laten de deelnemers proeven van een lekker en gezond gerechtje en geven hen inspiratie mee om kiwi's als gezonde gewoonte op te nemen, bijvoorbeeld tijdens hun ontbijt-moment of als gezonde snack.

Tijdens het Food Trend Event hebben we ook nog een leuke Zespri actie voor u als

ondernemer om uw Zespri kiwi's een boost te geven bij uw klanten.

Het Zespri Benelux Team Wenst iedereen een leuk, gezellig maar vooral een inspiratievolle Food Trend Event 2022 toe.



Rational Nederland

Bij RATIONAL geloven we in de AGF-specialist. Een winkel met zo'n gezond imago kan een grote kans benutten op het gebied van verse, gezonde maaltijden die heerlijk van smaak zijn. Maar hoe bereid je een gezonde maaltijd zonder specifiek geschoolde medewerkers?

RATIONAL is de specialist op het gebied van warme bereidingen. Ontstaan in 1973 in Landsberg am Lech in Duitsland. In 1976 vond de oprichter een oven uit die conventionele hetelucht combineerde met stoom en de combi-steamer was geboren.

Daarna ging het snel en veroverde de combi-steamer professionele keukens over de hele wereld.

RATIONAL Nederland, gevestigd in Almelo, levert, onderhoudt en adviseert over de RATIONAL-apparatuur. Gedurende de gehele levensduur krijgt u ondersteuning van het kooktechnisch team zodat u alles uit uw apparatuur haalt.

Op het Food Trend Event van Willem Dijk gaan we dat ook laten zien. Met onze apparatuur gaan we maaltijden bereiden op een eenvoudige manier. Kookprocessen, bewa-

king van de processen, bijsturen? Allemaal niet nodig, de apparatuur van RATIONAL regelt het zelf. Tevreden met het resultaat? Even opslaan en de volgende keer precies hetzelfde resultaat. Natuurlijk is er het een en ander te proeven en laten we zien dat iedereen maaltijden kan maken.

→ www.rational.nl



VersAlert

Bij versAlert doen we alles voor de ambachtelijke versspecialist. Groentewinkels zijn de echte smaakmakers van het Nederlandse reëtaillandschap. Die willen we en kunnen we niet missen. Maar met eten en drinken elke dag opnieuw een verse topprestatie leveren, dat vraagt heel veel. Als versAlert bieden we daarom graag de grootst mogelijke support. Om in alle hectiek altijd op te vertrouwen. Dus luisteren we, denken we mee, vinden we oplossingen. Met maar één doel: ondernemers in vers helpen uitblinken.

Dat is waar wij elke dag, met liefde, heel vroeg voor opstaan. Dat maakt ons tot versAlert, de supporter van de ambachtelijke versspecialist. → www.versalert.nl



Jac van den Oord

Als sinds 1918 vinden vele aardappelen vanuit Ammerzoden hun weg over de wereld. De missie van ons familiebedrijf Jac van den Oord Potatoes, is de klant en consument helpen alles uit de aardappel te halen. Dat doen we door de juiste aardappelen aan te bieden voor elke gelegenheid ongeacht het verkoopkanaal. Dus bijzondere soorten, rassen en maten aardappelen, in de ideale verpakking met de juiste informatie en uitnodigende inspiratie. Om zo elk aardappelmoment bijzonder te maken. Daarbij staat bij ons service hoog in het vaandel. Een tevreden klant met de juiste aardappel op zijn of haar bord is ons streven!

De aardappel is onze passie! Ons bedrijf, het gedreven team en onze fraaie producten: daar zijn we trots op!

Bekijk het hele assortiment van Jac van den Oord door de QR-code te scannen →



JAC VAN DEN OORD
POTATOES
SINCE 1918

Soupmakers

De Soupmakers soepen:

- worden gemaakt van overnightgetrokken, verse groentebouillon;
- bevatten alleen verse groentenen geen toevoegingen;
- zijn er in 9 pure en unieke smaken;
- hebben een houdbaarheid van minimaal 2 weken bij levering;
- zijn verpakt als ruime tweepersoons porties (680 ml).

SOUPY heeft een missie: zorgen voor een vers en gezond alternatief voor conservensoepen. We werken met de beste verse ingrediënten, gebruiken niet meer zout dan nodig en voegen geen onnodige e-nummers of andere additieven toe. Met SOUPY maak je snel en makkelijk een (h)eerlijke maaltijd klaar.

Tijdens het Food Trend Event kun je de soepen van Soupmakers zelf proeven!
→ www.soupy.nl

SOUPMAKERS

Eminent Food

De tijd is rijp voor groenten om uit de schaduw te komen. Zij zijn niet langer een bijgerecht, maar vormen hét antwoord op veel uitdagingen van onze tijd. Gezond, duurzaam, van nature voorzien van een uitstekende marge en boordevol creatieve mogelijkheden. Chefs, retailers en consumenten gaan voor groente & inspiratie naar Eminent.

De groenten van Eminent hebben de wow-factor. Stuk voor stuk hebben ze het in zich om te stralen op het bord. Dat voedt de inspiratie van topchefs en stimuleert supermarktklanten om meer uit groenten te halen.

Bij de kraam van Eminent kun je een aantal specialiteiten zelf proeven!
→ www.eminentfood.nl

Eminent
the art of creation

Bonfait

Puur eten waar je blij van wordt.

Dat is onze passie!

Bonfait is al meer dan 35 jaar dé specialist voor de versspecialist. Onze fabriek staat in het mooie Denekamp, waar we ons dagelijks met meer dan 200 collega's inzetten voor het produceren van kwalitatief hoogstaande producten. Wij bieden unieke producten, recepten en inspiratie welke snel en eenvoudig toepasbaar zijn. Zo kun je je klanten blijven verrassen met onderscheidende en nieuwe producten en creëer je voor jezelf een goed rendement!

Het assortiment

Wij bieden je een ruime keuze aan unieke salades, sauzen en maaltijdcomponenten. Alle gangbare smaken, combinaties en mogelijkheden zijn aanwezig. Van kant-en-klaar tot eigen creatie.

Nieuw in ons assortiment zijn de halfvolle kwarken, vol en romig van smaak! Laat je inspireren door onze recepten (foodservice.bonfait.nl)

Zo zorg je continu voor nieuwe en verrassende specialiteiten.

Het basis concept

Uniek is ons basis concept! Dit helpt je als versspecialist om salades, rauwkosten en maaltijden te maken die niet alleen vers, ambachtelijk en uniek zijn, maar ook nog eens veel tijd besparen. Door het toevoe-

gen van je eigen specialiteiten, zoals groente, vis, vlees of gevogelte aan onze basis, bereid je in no-time een verse eigenge-maakte salade, rauwkost of maaltijd.

De voordelen van ons basisconcept:

- eenvoudig en tijdbesparend
- meer flexibiliteit en variatie
- meer grip op kostprijs en marge
- constante en hoge kwaliteit
- ambachtelijk en vers eindproduct

Meer informatie?

Bel of mail ons en we komen bij u langs om een vrijblijvende demonstratie te geven. Stel uw vragen, ervaar hoe makkelijk ons basisconcept werkt en proef hoe lekker de producten zijn!

→ info@bonfait.nl | www.bonfait.nl





Wij bedanken al onze partners
die bijdragen aan het
Food Trend Event
op 10 mei 2022!



Update door Richard van der Helm



RICHARD VAN DER HELM

FORSE GROEI Q1 2022

Commercieel directeur Richard van der Helm kijkt terug op een positief eerste kwartaal van 2022. Met verrassende resultaten, maar ook uitdagingen op het gebied van (transport)kosten. In deze update lees je er alles over.

Forse groei, maar toenemende druk op marges

De omzetgroei in Q1 is 10,8% hoger geëindigd dan gebudgetteerd waardoor de prognose voor geheel 2022 naar boven is bijgesteld naar een groei van 3.3% ten opzichte van 2021. Het eerste kwartaal in 2021 stond nog geheel in het teken van Corona met daarbij positieve uitschieters onder de speciaalzaken, ambulante handel en supermarkten.

Pijlers onder de huidige groei:

→ Sterke groei van de horeca groothandels en overige 'out of home' kanalen na het afbouwen van de Corona maatregelen in Februari en Maart.

→ Onze 100% klanten onder de speciaal-

zaken groeien gemiddeld nog t.o.v. 2021 in een landelijk dalende markt!

→ In Duitsland een verdere versteviging van de omzet op klantniveau

→ En wederom nieuwe klanten kunnen toevoegen aan ons klantenbestand, zowel in Nederland als Duitsland.

Die groei is mede te danken aan onze club gedreven medewerkers, van in/verkoop tot en met onze chauffeurs, de marketing maar ook onze administratie. En ik heb enorm veel respect voor de loodsmedewerkers die ongelooflijk veel uren hebben afgelegd in de afgelopen periode om te zorgen dat de producten op tijd bij onze klant komen, top!

De marges staan verder onder druk vanwege hogere inkoop-, energie-, grondstof-, transport- en personeelskosten. Deels al ingezet in 2021, zeker de hoge grondstof- en transportkosten, maar door de invloed van de oorlog in Oekraïne zijn die kosten nog harder doorgestegen in het eerste kwartaal.

Visie

Onze visie, 'de meest klantgedreven groot-handel in AGF, waarbij kwaliteit leidend is in al onze keuzes', werpt zijn vruchten af. Heel gaaf om te constateren!

Ons klantenbestand groeit gestaag door en de resultaten van onze klanten groeien harder dan de markt.



“ Respect voor de
loodsmedewerkers die
ongelooflijk veel uren
hebben afgelegd

WILLEM DIJK NIEUWS

Al het Willem Dijk nieuws van de afgelopen maanden

Met ongeveer 100 mensen in dienst is er in deze rubriek altijd wel iets bijzonders te melden! We vertellen je alles over nieuwe medewerkers, babynieuws, de voortgang van ons nieuwe systeem en andere mijlpalen.

Jubilea

Een aantal collega's vierden de afgelopen tijd een bijzonder jubileum bij Willem Dijk AGF! Onze chauffeur Alex Afink was op 1 april (geen grap) 20 jaar in dienst. Ook René Vuurboom en Matheus Sari tikten de 20 jaren dienstverband aan, allebei begin mei. Gefeliciteerd alle drie en bedankt voor de afgelopen jaren van inzet! Op nog vele jaren bij Willem Dijk.



Foto: Alex Afink ontvangt de taart.

Wagenpark Dijksilver

In april ontvingen wij twee nieuwe Volvo's (FH 460 PK) van Nijwa Groep BV. Dat betekende ook het einde van het oranje tijdperk. In 2020 kregen we de eerste zilveren trucks en met de aanvulling van de nieuwe Volvo's zijn we helemaal over op Dijksilver. Deze nieuwe trucks zijn uitgerust met de extra zuinige Turbo Compound motor (Euro6), globetrotter XL-cabine, doelhoekcamera en nog veel meer bijzondere specificaties. Wij wensen de chauffeurs veel veilige kilometers met de nieuwe Volvo's. Maar dat gaat ongetwijfeld goed komen met deze trucks.



Foto: Wagenpark Dijksilver

Babynieuws

Op 26 januari 2022 zijn Tom Hesselink (Operationeel manager) en zijn vriendin Angela de trotse ouders geworden van Kjeld.

Op 16 april 2022 werd de familie Dijk uitgebreid! Willem en Belma Dijk mochten eindelijk hun tweede zoon Nilan Vildan Dijk verwelkomen. Brent is trotse grote broer!



Kjeld Hesselink



Nilan Vildan Dijk



Nieuwe medewerkers

In de afgelopen maanden is een heel aantal nieuwe medewerkers gestart. In totaal hebben wij 17 nieuwe collega's mogen verwelkomen.

Jeroen Berteler (loodsmedewerker) is terug van weggeweest. Welkom terug Jeroen! We zijn blij dat je (weer) onderdeel bent van ons team.



Rijbewijs CE gehaald!

Toon Harms heeft zijn rijbewijs CE gehaald via Willem Dijk AGF en is nu werkzaam bij ons op de vrachtwagen. Na bijna een heel leven op de bus te hebben gereden was Toon toe aan een nieuwe uitdaging, maar daarnaast ook toe aan een standplaats

dichter in de buurt. Via kameraad Isidro kwam hij bij Willem Dijk AGF terecht. Al snel was er een klik en besloten we dat Toon zijn rijbewijs kon gaan halen en bij ons op de vrachtwagen moest komen. Op 29 maart 2022 heeft Toon zijn rijbewijs behaald en inmiddels zijn de eerste kilometers bij Willem Dijk gemaakt.

Update ADS

Sinds december 2021 zijn we volop bezig met het inrichten van ons nieuwe systeem ADS. Elke woensdag werken Vincent en Edward van Addition bij ons op locatie en elke vrijdag werkt Addition vanuit hun kantoorlocatie aan ons systeem.

We zijn gestart met alle basis informatie om deze in te geven, zoals onze soorten fust, verpakkingen, pallets en afmetingen. Ook het ingeven van een nieuwe relatie (klant of leverancier) is van A tot Z ingericht. We zijn nu druk bezig met het invoeren van ons product assortiment. Dat betekent dat elke inkoper zijn assortiment moet ingeven in ADS. Zo kunnen er straks inkoop- en verkooporders aangemaakt worden.

Het aanmaken van al onze producten is enorm veel werk en vergt de nodige concentratie. Inmiddels is de inkoopmodule ingericht en wordt er nu hard gewerkt aan de verkoopmodule.

Ook wordt er sinds februari veel aandacht besteed aan de inrichting van het nieuwe WMS. Oftewel het nieuwe Warehouse Management Systeem. Het binnenmelden, controleren, wegzetten en orderpicken gebeurt straks allemaal met een barcode scanner. De locatie inrichting in de loods wordt ook opgezet op dit moment.

Ook zijn we recentelijk gestart met de opbouw van de nieuwe ADS app die gebruikt gaat worden door de chauffeurs. Via de app is straks inzichtelijk waar chauffeurs moeten laden en wat er geladen moet worden. Ook het inboeken van retour fust en retour goederen verloopt via de nieuwe app. Resumerend kunnen we zeggen dat het project goed verloopt en dat we op schema zitten.



ONZE KLANTEN

We kijken terug op veel bijzondere mijlpalen bij onze klanten. Openingen, verbouwingen, jubilea: op deze pagina lees je alle bijzonderheden van de afgelopen maanden!

Suzie's Farm

Begin april opende Suzie's farm na een verbouwing weer haar deuren. Wij waren aanwezig bij de feestelijke opening!

Sinds 2020 is het restaurant met speeltuin, midgetgolfbaan, indoor speelboerderij, BBQ plaatsen, verkoop van streekproducten en zalen toegevoegd aan het familiebedrijf. Op deze plek vinden Suzanne en chef-kok Diana Vis elkaar in hun liefde voor lokaal, transparant en lekker eten. Wanneer gasten graag meer willen weten over waar hun eten vandaan komt kunnen ze direct een bezoek brengen aan de boerderij. Veel succes!

Jan Dros 40 jaar

In april vierde Jan Dros Lekker Eten hun 40 jarige jubileum!

Landwinkel IJsseloord

Landwinkel IJsseloord (Arnhem) heeft sinds begin april ook AGF aan het assortiment toegevoegd. We zijn blij met deze nieuwe klant en wensen ze veel succes met de verkoop!

Opening UG Tom

Hengelo (O) is een nieuwe groentespecialzaak rijker! Op vrijdag 21 januari opende Uw Groenteman Tom voor het eerst zijn deuren. Tom Schothuis neemt het stokje over van Ayhan Yaslar die 30 jaar Uw Groenteman Arjan runde.

De winkel in de Hengelose Es is compleet verbouwd en heeft daarvoor een transformatie doorgemaakt. Met het uitgebreide assortiment, enthousiaste eigenaar en een frisse winkel gaat UG Tom positief de toekomst tegemoet!

Openingen Duitsland

Ook een heel aantal klanten in Duitsland (her)openden hun winkel: Akan Market, Obst Bothe, REWE Kramer, K & A MARKT GMBH.

Viel Glück!



Jan Dros Lekker Eten!



Suzie's Farm



Landwinkel IJsseloord



Uw Groenteman Tom



Sr. Inkoper Ronnie blikt terug op afgelopen citrusseizoen



TERUGBLIK ELEFANT

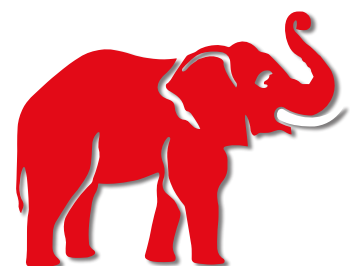
Onze sr. inkoper Ronnie Moorman vertelt over hoe we een aantal jaren geleden begonnen met Elefant sinaasappelen. Het was namelijk niet direct een groot succes. Hoe die lancering verliep lees je hieronder.

Hoe het begon

Elefant® van de Familie Aguado, daar willen we wel van alles over vertellen. Hoe goed ze zijn en hoe trots wij op ze zijn, maar dat weten onze klanten maar al te goed. Rond 2003/2004 is er af en toe iets geladen bij Elefant®/Aguado. Toen nog mondjesmaat omdat we natuurlijk al een topper van formaat in huis hadden met Filosofo. Het werd er een beetje naast gezet en ondanks zijn uitstekende eetkwaliteit werd het niet echt opgepakt. Je moet natuurlijk wel een serieuze relatie hebben om zulke merken te voeren en natuurlijk de afzet van de volumes die deze merken verhandelen. Na een pauze van drie jaar hebben we het weer opgepakt en door vernieuwin-

gen aan verpakking en uitstraling toen ook met succes gelanceerd. Filosofo is specialist in mandarijnen en Elefant de specialist in sinaasappelen: samen een perfecte combinatie. Doordat Elefant uitsluitend hand-/eetsinaasappelen verwerkt, konden we dus goed reageren op de markt van Spaans citrus. Willem Sr. heeft vanaf dag één altijd vertrouwen gehad in de kracht van eigen merken, onderscheidend zijn en zoals we allemaal weten is dit een feit binnen Willem Dijk AGF. En dan? Dan heb je enkele merken in huis, nu nog een bredere klantenkring creëren om zodoende voldoende volumes te verwerken waardoor je ook nog eens enorm vers kunt werken (vrijdag laden/maandag thuis en dinsdag laden/vrijdag

thuis). Jaren later met drie wijzigingen in de verpakking hebben we er nog maar eens een enorme campagne tegenaan gooid. Met de aanschaf van een levensschakel rode Olifant hebben we Elefant echt op de kaart gezet. Zelfs België en Duitsland hebben kennis gemaakt met deze eyecatcher. 2016 was voor ons het jaar, hier steeg de vraag boven alle verwachtingen uit. We kijken nu jaarlijks uit naar een succesvol Elefant seizoen!



Seizoen 2022

Het Elefant seizoen loopt nog even door, maar we hebben natuurlijk het hoogtepunt al gehad en mogen zeker spreken van een topseizoen. Ruim 55.000 kist (650.000 kilo) sinaasappelen verhandeld van het merk Elefant, dat is toch wel even een 'dingetje'.

Fruit uit het hoogste segment, naast diverse merken bijkoop en natuurlijk een periode dat er Filosofo Navelina bij werd geregeld. Al met al een enorme massa gezonde vitamientjes verhandeld. Afgelopen jaar is de prijs licht gestegen t.o.v vorig jaar en de ver-

wachtingen die werden uitgesproken door Spanje. Wij hadden dus te maken met een minimale stijging. Dat heeft alles te maken met kosten besparingen aan de voorkant en lonen in de hand houden vanuit de mensen van Elefant®. Er is meer product in pakhuis verhandeld onder speciale merken voor de Scandinavische markt. Daar waarderen klanten een topproduct beter dan de zuidelijke landen. Wij (Willem Dijk en Aguado Elefant) zijn zeer tevreden voor wat betreft het lopende seizoen. Succes zit hem een meerdere elementen: · Kwaliteit · Verkrijgbaarheid · Keuze.

2007: Willem jr. met de eerste houten kisten van Elefant



2008: Elefant nieuw jasje



2016: Reuze Elefant op aanhangert



“ 650.000 kilo
Elefant sinaasappelen
verhandeld, dat is
toch wel een 'dingetje' ”



Wist je dat...

CASH & CARRY

Onze loods (cash & carry) is van maandag t/m vrijdag geopend van 07.00 - 17.00 uur en op zaterdag tussen 07.30 - 11.00 uur. Je bent van harte welkom aan de Ossenboer 2 in Enschede om zelf de gewenste dagverse handel bij elkaar te pakken. Onze loodsverkopers zijn je daarbij graag van dienst. Uiteraard kun je ook vooraf bestellen en je bestelling afhalen.

Zelf bestelling pakken

Veel klanten maken er al gebruik van: cash & carry bij Willem Dijk. Het is mogelijk om zelf met een rolcontainer je handel bij elkaar te pakken en zo je bestelling compleet te maken. Je laat alles checken en kunt direct aan de balie afrekenen. Efficiënt en snel!

Bestelling ophalen

Je kunt er ook voor kiezen dat je bestelling voordat je deze komt ophalen al gepicked wordt. De rolcontainer of pallets staan dan al voor je klaar. Alleen nog betalen aan de balie en you're good to go!

Weekfactuur

Er is ook de mogelijkheid om je bestellingen per weekfactuur te betalen. Je hoeft dan niet iedere keer af te rekenen bij het ophalen van je bestelling, maar krijgt één keer in de week een factuur die je kunt betalen per pin, overschrijving of automatische incasso.



Klant: Frank ten Dam



Klant: Server



EEN KIJKJE IN DE FUSTLOODS

De fustloods wordt beheerd door collega's Bart Lensen en Willy Verdriet.

Wat houdt werken in de fustloods precies in? Wat zijn de uitdagingen en wat is het leukst aan het werk? We vroegen het aan Bart Lensen.

Hoe lang werk je bij Willem Dijk? Poeh, dat is een goede vraag. Ik weet dat mijn eerste loonstrookje uit 1999 komt. Ik ben via Willem jr. hier begonnen met allerlei klusjes, vervolgens ook in de loods orders picken, vrachtwagens wassen etc. Eigenlijk ben ik er helemaal ingerold en nu ben ik al een aantal jaar, samen met collega Willy, verantwoordelijk voor de fustloods maar ook voor allerlei klussen die te maken hebben met transport en ons wagenpark.

Leuke baan? Absoluut! Het is heel afwisselend wat ik allemaal doe op een dag. Ik ben nooit een paar uur achter elkaar met dezelfde taak bezig, dat vind ik leuk.

Wat is jouw voornaamste taak? Dat is het beheren van binnenkomende fust. Fust sorteren, steekproeven doen van teruggekomen fust, fust doorgeven aan transport zodat zij het kunnen aanmelden, afvalverwerking en ga zo maar door.

Wat doen jullie nog meer? Zoals ik al zei zijn onze werkzaamheden heel breed. We zorgen ervoor dat het op de plas soepel kan verlopen. Ik verplaats regelmatig vrachtwagens, zet ze bij het juiste dock. We brengen de auto's naar de garage, met zo'n groot wagenpark is er veel onderhoud dat geregeld moet worden. Maar we doen ook klein onderhoud zelf van bijvoorbeeld rolcontainers en ander intern materiaal. Afval weggooien is ook onderdeel van ons werk. Al die taken zorgen ervoor dat je veel variatie hebt in je werk. Daarnaast hebben wij veel contact met collega's in de loods, van transport en (externe) chauffeurs, dat vind ik ook erg leuk.

Zijn er uitdagingen in je werk? Het sorteren van fust is niet altijd zo makkelijk als het lijkt. Veel kratten komen gemixt binnen, dan is het wel een klus om dit op de juiste manier te sorteren. Door het nieuwe systeem waar op dit moment hard aan wordt gewerkt, is fust beter te controleren. We zijn nog volop in ontwikkeling, dat is fijn om te merken.





**WILLEM
DIJK**
VEILINGVERS

GROENTEN

FRUIT



WILLEM DIJK AGF

DE OSSENBOER 2 | 7547 SJ ENSCHEDE | TEL : 053 – 432 58 00

INFO@WILLEMDIJK.NL | WWW.WILLEMDIJK.NL