



MICHEL PANBAKKER VAN SALOMON FOODWORLD

Van fantasieloze fastfood naar **BETERE BURGER**

Heeft de ouderwetse hamburger nog wel toekomst? Ja, stelt leverancier Salomon FoodWorld. Sterker nog, hij zet de trend. Dat vraagt wél wat van de horeca. Zoals andere keuzes maken en de burgers oppimpen naar een smakelijk en verrassend feestje.

Hij is niet bang dat er binnenkort een Wakker-Diergroep opstaat die rundvlees wil verbannen. Keyaccountmanager Jaap de Cock van Salomon FoodWorld glimlacht: "De herkomst van vlees blijft heel belangrijk voor de consument. De vraag naar beterleven- en sterrenvlees wordt alleen maar groter." Als fabrikant ziet hij hierin een belangrijke rol voor het geven van uitleg. "Zelf werken wij alleen met vlees uit eigen slachterijen. In Nederland bestaan burgers vaak uit rund- én varkensvlees. Voor de Duitse wet waar wij onder vallen, mogen we alleen hamburgers maken met 100 procent rundvlees." Meteen ook goed dus voor de vele consumenten die uit geloofsovertuiging geen varkensvlees eten.

Hamburger met handtekening

Wie vlees wil eten van een dier dat een goed leven heeft gehad, verwijst hij naar het Ierse Angus-rund. Dat loopt het grootste deel van het jaar in de wei en zorgt voor fijndooraderd, mals vlees. Salomon FoodWorld verwerkt het in de homestyle angusburger. "Deze burger biedt meerwaarde aan de betere fastfoodzaak, het eetcafé en het café met luxe zitgedeelte", zegt collega Michel Panbakker. "Bak hem acht tot negen minuten en benadruk aan gasten dat het een burger van 100 procent rundvlees is, die je het beste mediumdoorbakken serveert." Omdat hij laag in de kruiding en zout zit, geeft de burger voor chefs trouwens volop ruimte voor een eigen handtekening.



PUUR **EAT**ERTAINMENT

Hij heeft de grootste...

"Puur EATertainment", zo noemt Jaap de XXL-burger giant: 16 centimeter doorsnee, 180 gram vlees met barbecueachtige smaak, in vijf tot zes minuten klaar. "Deze maaltijdburger is een groot succes bij de festivalhoreca, omdat hij langer warm blijft. Zet deze mild gekruide burger in als plate of in een combideal voor de grote trek", raadt hij aan. Verder biedt de fabrikant de hitburger. "Met zijn chiliachtige smaak vormt hij de ongekroonde klassieker voor burgervrienden." Deze rundvleesburger kan ook ontdooid worden bereid, maar is vriesvers op zijn best. "Zo voorkom je dat het vlees verkleurt en is de kans op derving het kleinst. Er is geen rauwe burger die je sneller kunt bereiden, direct vanuit de diepvries op de bakplaat."

Weg met link naar fastfoodketens

Belangrijkste advies voor de cafetariabranche? "De burger is een echte trend waar ook de betere restaurants mee aan de slag gaan. Haal hem dus uit de snackhoek en geef hem meerwaarde ten opzichte van de fastfoodketens. Kies daarom voor een 180-grams burger, een XXL-burger of een maaltijdburger en doe hier iets mee in je communicatie. Denk ook meer in concepten. Kies bij zo'n premiumburger geen standaard broodje, maar een luxevariant. Dat is je eerste upgrade. Speel verder met de topping en combineer ook eens met onze extra's, zoals nacho's, vriesverse guacamole, gegrilde groente en cheddar-mozzarellamix. Zo maak je er een volledige maaltijd mee." Wie de eerste stap wil zetten, mikt volgens het duo op de hitburger plus en de giantburger. Waarom? "Daar zit simpelweg de meeste omloop in."

Presentatietips

- Homestyle angusburger: serveer deze robuuste burger liggend op een houten plank of tegel. Steek er een mes schuin doorheen voor een Bourgondische look. Aanrader voor de take-away: doe de burger in een vetvrij papiertje met een krantenpapierachtige uitstraling.
- Giantburger: kies een robuuste plank of afwijkend bord. Op een wit bord ga je op in de massa...
- Hitburger plus: speel in het eetgedeelte van de cafetaria met aardewerk, zoals een vierkant bord of een bord in een andere kleur. Burger in Mexicaanse sfeer? Combineer dan met een terracotta-schaal of -bord. En leg de burger op vetvrij papier.

**HAAL 'M
UIT DE
SNACKHOEK**

Kleur- en smaaktips

Speel met thema's voor een verrassende twist in de burger. Denk bijvoorbeeld aan de seizoenen:

- Zomers: giantburger met yoghurt, zure room, radijs, komkommer en temperamentvolle jalapeos.
- Herfstig: homestyleburger met gekonfijte rode ui, vijgen, aceto balsamico en warme gesmolten geitenkaas.

Ontdek ook de thema's in landen:

- Italië: homestyle angusburger op focaccia of robuust desembrood met sla, tomatensalsa en ui.
- Mexico: Hitburger plus op robuust desembrood met sla, tomaat, maïs, jalapeos, gefrituurde uienringen en cocktailsaus.

BEGIN MET DE **BODEM**

Zó bouw je 'm op

Een bekende take-awaywetmatigheid; als kaas, saus of sla zich tussen de burger en de broodjes-bodem wringen, bestaat het risico dat de hele stapel bij de eerste hap uit elkaar valt. Bouw daarom een stabiel torentje. Begin met de bodem van het broodje. Dan de burger met eventueel bacon en kaas. Vervolgens de saus erop spuiten en dan pas de garnering, zoals augurk, ui en tomaat. Blaadje sla erbij, mayonaise erover en tot slot het dak erop, de bovenkant van het broodje.

Bij het opdienen van een broodje hamburger aan tafel mag de deco-kunst van de kok de voorrang hebben. Daarvoor gebruikt u immers een bord! ■



> nóg meer inspiratie?

Bestel gratis het Burgerboek van Salomon FoodWorld via uw Horesca horeca-adviseur. Boordevol ideeën, tips, weetjes en kleurrijke foto's.