



Naadloos samenspel onder hoogspanning

De melding van de brand bij Daily Fresh Food bereikte ons curieus genoeg via een collega in Turkije. Vanaf dat moment was het snel schakelen, omdat we in belangrijke mate afhankelijk zijn van dagelijkse leveringen, aangezien het systeem van Orbis draait op basis van een beperkte dagvoorraad. Telefonisch contact met Daily Fresh Food directeur Marcel Devilee gaf ons het vertrouwen dat ze erin zouden slagen dit te regelen. We hebben een snelle inventarisatie gemaakt om te kijken hoe we dit konden benaderen. Het gaat ten slotte om zo'n 3000 maaltijden waarbij de continuïteit voor de dag erna op het spel stond. En met succes. De meest positieve reactie kwam achteraf van onze cliëntenraad die te kennen gaf dat geen enkele cliënt in onze huizen hinder had ondervonden van de aanpassingen die noodzakelijk bleken door de brand. Een mooi compliment voor de manier waarop Daily Fresh Food erin slaagde om in een paar uur tijd een volledig nieuw logistiek traject op te zetten. Een operatie die je eerder uit militaire hoek zou verwachten, want de inzet was van een omvang die zacht gezegd nogal uitdaagt. Een samenspel dat naadloos verliep, want zelfs het ziekenhuis had geen last van de logistieke transformatie en dat is toch in ons meest kwetsbare onderdeel.

Daily Fresh Food heeft pluspunten gescoord in tijden van crisis. En dat in een markt met hevige concurrentie. Goed faciliteren en hoge mate van flexibiliteit zijn wapens die je als organisatie vooruit helpen.

In die zin is het onderlinge vertrouwen flink op de proef gesteld en zijn we er goed uitgekomen. Een lakmoesproef: is de relatie goed, dan los je dit ook met elkaar op. Knap was, dat binnen een paar dagen de hele logistieke stroom weer onder controle was, na een hectische switch. De maaltijd blijft binnen onze organisatie het belangrijkste moment van de dag, iets waar mensen echt naar uit kijken. En dat dit probleemloos is opgepakt, mag je volledig op het conto van de mensen van Daily Fresh Food schrijven. Ze zijn erin geslaagd om in tijden van crisis het hoofd koel te houden en effectief crisismanagement te tonen. Dat heeft onze relatie verstevigd en is een goede basis gebleken om een stukje dienstverlening verdergaand te organiseren. We hebben de banden aangehaald en gaan nu met elkaar bekijken waar we lijnen nog sterker op elkaar kunnen laten aansluiten. Er wordt toegewerkt naar een totaalpakket in de nabije toekomst. Ze zijn een verlengstuk voor onze organisatie: daar zit hun kracht. Daily Fresh Food moet ons helpen om processen nog slimmer in te richten. ■

Dankzij ons team en het vertrouwen van onze klanten hebben we het gered

12 januari 2010, een dag om nooit meer te vergeten en ook nooit meer hopen mee te maken. Net begonnen aan een nieuw veelbelovend jaar met vele toekomstplannen, werden we opgeschrikt door een calamiteit waar we als directie altijd beducht voor zijn geweest: brand. In luttele minuten dreigde ons levenswerk letterlijk in rook op te gaan. Dankzij daadkrachtig ingrijpen van de brandweer kon de brand vrij snel bedwongen worden, echter kon niet voorkomen worden dat ons pand, de machines en onze voorraden werden verwoest door voornamelijk de enorme rook en roet schade, inmiddels bij u allen bekend.

Sinds die bewuste 12e januari is er enorm veel werk verzet. Een alternatieve locatie is volledig ingericht, onze bestaande locatie te Landgraaf is in de afgelopen maanden volledig geschikt gemaakt voor opschaling van de productie welke nagenoeg weer op het niveau is gebracht van voor de brand. Toch ontkomen we er niet aan om op bepaalde momenten geconfronteerd te worden met de uitdrukking: "Roeien met de riemen die je hebt". Een totaal andere infrastructuur. Vervangende machines en apparatuur waren in heel Europa moeizaam te vinden doordat fabrikanten geen voorraden hadden vanwege de economische recessie. Het niet kunnen beschikken over onze zo vertrouwde eigen emballage.

Desondanks is het ons toch gelukt om te komen waar we nu staan. Dit alles is bovenal toe te schrijven aan onze mensen die achter de

schermen een haast bovennatuurlijke prestatie hebben verricht en dat nog steeds verrichten. Alles met maar een doel; de klant bedienen en tevreden stellen zoals ze dat van ons gewend zijn. Hier zijn wij ongelofelijk trots op. Zonder hun inzet en tomeloze energie hadden we het waarschijnlijk niet gered. Nu, 4 maanden verder hebben we de juiste stabiliteit gevonden. Inmiddels beschikken we weer over onze eigen emballage. Men is gewend geraakt aan de situatie waar we voorlopig mee moeten door gaan. Maar toch missen we natuurlijk onze vertrouwde infrastructuur en werkomgeving waar alles afgestemd was op het juiste productie proces. Machines die op de juiste wijze waren afgesteld, ovens die goed gekalibreerd waren. Dit alles was er ineens niet meer. Dit proces moet in een keer geforceerd gedaan worden en dat heeft een enorme impact. Vooral voor onze mensen was dit een van de moeilijkste periodes waar ze doorheen moesten. In de afgelopen periode hebben we daarom extra mensen aangenomen om dit proces mee te ondersteunen zodat de organisatie weer een beetje kan onthaasten. Ook mensen die een "bovennatuurlijke" prestatie leveren, moeten weer eens tot rust komen en aandacht kunnen geven aan hun gezin en familie. We zijn er nog niet, maar met de inzet van onze mensen en geduld en het vertrouwen van onze klanten hebben we de kracht om al onze energie en capaciteit in te zetten om een maximaal resultaat te behalen.

Directie Daily Fresh Food ■

De essentie

Uit een paar honderd inzendingen, hebben we 10 gelukkigen geloot die met dit bijzondere boek naar huis mochten:

Butte aux Bois Lanaken (B), **Auberge de Zwaan** Oirschot, **Restaurant Oolderhof** Heythuysen, **Parkhotel Horst** Horst, **Tastou St. Michiels** Gerstel, **Hotel de Limbourg** Sittard, **Snowworld** Landgraaf, **De zorggroep locatie Berkele Heem** Horst, **The Golden Horse** Voeren (B), **Bistro de Liege** Valkenburg.

Na de lancering van de **Essentie** op de **Horecava** had Daily Fresh Food de primeur om deze bijzondere uitgave op de **European Fine Food Fair** te presenteren.

De **Essentie** slaat een brug tussen de wereld van de koks en die van de industrie en is in die zin uniek. **Zeven topkoks** werkten eraan mee, samen goed voor zijn **14 Michelin sterren**: *Peter Goossens* (Hof van Cleve), *Yves Mattagne* (Sea Grill), *Bart De Pooter* (De Pastorale), *Wout Bru* (Chez Bru), *Viki Geunes* ('t Zilte), *Sang-Hoon Degeimbre* (L'Air du Temps) en *Filip Claeys* (De Jonkman).

Een aanrader voor iedereen die nieuwsgierig is naar het verschil tussen gelatine en agaragar, of naar de eigenschappen van Isomalt-suiker. Geeft informatie over de juiste gaartemperatuur voor vlees of vis, en de rol van pectine in de bereiding van groenten. Maakt helder wat de meerwaarde is van aroma's of gevriesdroogde voedingsmiddelen. Een boek ook voor wie wil weten waarom vlees bruin bakt als het sterk verhit wordt. De **Essentie** kan al deze vragen beantwoorden met 170 jaar ervaring.

WINNAARS KOOKWEDSTRIJD TIJDENS DE BBB:

Elisabeth Tilburg, publieksprijs
Bosdael Reuver, juryprijs



Motorpreuve 2010

Op maandag 21 juni 2010 staan de motoren weer in het teken van Motorpreuve. Stoer crosscountry onderweg naar verrassend culinaire verzozingen. ■

Daily Day

Ook dit jaar gaan we voor de derde keer in successie op pad. We geven nog even geen hints weg, maar de invulling mag er zijn. Noteer alvast in je agenda: 21 september Daily Day. ■



Dit is een uitgave van

Daily Fresh Food
Vouersweg 111
6161 AG Geleen

* tijdelijk adres
In de Cramer 200
6412 PM Heerlen

Voor meer informatie kunt u bellen met: (046) 423 56 00

Productie en realisatie
www.dna-multimedia.nl

IN DIT NUMMER

Laatste rookpluimen zijn weg	1
EFFF & BBB	1
Landgraaf volledig operationeel	2
Operatie Wederopbouw in beeld	2
Interview Coolworld	3
Troostwijk Expertises	4
Judith Oostwegel – van Uden	4
Orbis Thuis	5
Prijswinnaars de essentie	5
Impressies BBB & EFFF	5
Dankzij onze mensen en onze klanten	6
Motorpreuve	6
Aankondiging Daily Day	6



DAILY FRESH MAIL

De sloop is begonnen

De brand is alweer 4 maanden geleden. Tijd voor de toekomst. Een eerste aanzet vormt de sloop van ons huidige pand dat dusdanig door roet en rook beschadigd is geraakt dat een volledige strip niet te vermijden was. Hoewel dramatisch biedt dit ons de kans om ons straks opnieuw te presenteren met een nieuw logistiek verscentrum dat onze visie in al zijn geledingen zal weerspiegelen.



nu nog slopen, straks bouwen.

Exclusief genieten tijdens de BBB & EFFF



De combinatiestand met Beckers Rooijen, drankenhandel Koekkelkoren en Wijnhuis Le Chatelet tijdens de BBB voldeed prima aan onze verwachtingen. Van een andere orde was de strakke, heldere uitstraling die we hadden gekozen voor onze acte de presence tijdens de European Fine Food Fair.

Chefkok Richard zorgde tijdens de BBB voor de passende culinaire omligting met heerlijke lekkernijen. Bewust gekozen voor een kleinere opzet met meer de nadruk op relatiebeheer. Het bleek een prima recept voor een geslaagde combinatie van netwerken en persoonlijke ontmoetingen. De stand tijdens de European Fine Food Fair was een ideaal communicatiepunt om mensen van de laatste actualiteiten rondom de brand op de hoogte te houden. TopChef Frans Gerrits van het Catharina ziekenhuis uit Eindhoven was bijzonder op dreef om met bescheiden ingrediënten groots uit te pakken. Hij toverde een goddelijk lekker sausje, die de tonijn voortreffelijk begeleidde.

LANDGRAAF, DE ROTS IN DE PRODUCTIEBRANDING

Productie inmiddels helemaal op orde



Je sociale leven is meteen tot nul gereduceerd, maar mijn vrouw stond 100% achter me. Hoe laat ik ook thuis kwam, mijn eten stond klaar.

Michel Wevers, de verantwoordelijke man bij Hochstenbag-Wevers te Landgraaf: in eerste instantie dacht ik nog dat het wel mee zou vallen, maar vrij snel werd duidelijk dat het er niet goed uit zag. Uit het pand dreven rookpluimen alsof iemand een ventilator had aangezet. Toen duidelijk werd dat er geen redden aan was, ging het vanaf dat moment snel: meteen werd besloten om alle voorraad uit Landgraaf, tot het laatste lapje vlees naar de nieuwe locatie in Heerlen over te brengen. En dat was pas het begin. Het pand in Landgraaf moest halsoverkop klaargemaakt worden om naast vleeswaren en sousvide ook de productie van vers vlees en convenience te huisvesten. Een spannende maar tegelijk ook geweldige tijd: ik ben meer bezig geweest als vliegende keeper om vooral ervoor te zorgen dat de zaak bleef draaien, en draaien deden we continue. De klok rond waren we in bedrijf. Het vergde de nodige creativiteit en aanpassingsvermogen, want we scheurden aan alle kanten uit onze voegen. De capaciteit moest maximaal worden opgeschroefd. Al die extra machines en units hadden voeding en aansluitingen nodig waar we niet op berekend

waren. Maar gelukkig hadden we die ruimte in Landgraaf en werden we op alle fronten geholpen. We zijn weken bezig geweest om dit optimaal te organiseren. Het heeft veel zo niet alles gevraagd van onze mensen, maar iedereen stond er, zonder uitzondering. Dat gaf toch een kick van jewelste. Het was een puzzel om alles onder te brengen en ook nog productie te garanderen, maar je zit in zo'n roes dat je alles voor elkaar krijgt. Niets is teveel. Een avontuur dat leest als een spannend jongensboek. Hier in de Marconistraat was het 2 maanden lang een file van vrachtwagens, een komen en gaan van leveranciers die units, machines, aggregaten en wat al niet meer kwamen leveren. Teveel om op te noemen. Mijn complimenten aan iedereen die op wat voor manier dan ook een bijdrage leverde. ■



De uitdaging die dag was aanzienlijk. De weergoden maakten het extra spannend met sneeuw, maar dat weerhield niemand ervan om met volle inzet de wederopbouw gestalte te geven. De kunst van het werken op een beperkte ruimte met zware materieel was er een voor de boeken. Daar zal nog lang over nagepraat worden.



Don: de hele indeling van de infrastructuur zat in mijn hoofd en dat moest worden omgezet in de werkelijkheid. Al op dinsdag heb ik Jurgen gebeld en gezegd waar we rekening mee moesten houden. Op woensdagochtend zijn we aan de slag gegaan hoe we dit konden invullen. Het was vrij snel helder dat het om een logistieke operatie van ongekende proporties zou gaan. 15 grote cellen waren nodig en met het uur werd duidelijk wat er geregeld moest worden. Normaal ga je voor prijs-kwaliteit maar in dit geval ging het om tijd.

Jurgen: stekkerklare units snel ter plaatse krijgen is voor ons dagelijkse kost, daar zijn we als Coolworld onderscheidend mee. We beschikken over een geautomatiseerd systeem dat de beschikbaarheid van onze units weergeeft, zodat we direct op basis van vraag konden checken wat geleverd kon worden. Met een schetsje van Don gingen we aan de slag. Dat er zoveel cellen tegelijk moesten gaan draaien, dat is een avontuur dat we als zodanig nog niet hebben meegemaakt. Maar binnen een uur waren de eerste vrachtwagen al geladen en onderweg vanuit ons centrale depot in Waalwijk.

Miac
voor stroomvoorzieningen
Pasmans
voor lucht, water en foodgas voorzieningen

ONZE DANK GAAT OOK NADRUKKELIJK UIT NAAR:

Directeur Yves Buijzen Coolworld
Sales Engineer Jurgen van Heesch Coolworld
Hoofd inkoop Don Hendriks Daily Fresh Food

Van niks naar operationeel: Adhoc adrenaline

Het onmogelijke werd mogelijk in 24 uur

Dinsdag 12 januari 22.00 uur:

Inlichten van Coolworld

Woensdag 13 januari 10.00 uur:

Don Hendriks krijgt carte blanche voor inrichting noodvoorziening

Woensdag 13 januari 22.00 uur:

Inrichting noodvoorziening fase 1 afgerond



V.l.n.r.: Yves, Jurgen en Don



Op woensdag 13 januari werd een perfect gecoördineerde actie gerealiseerd, waarbij vrachtwagens de units leverden, kranen de units op de plaats takelden waar het nodige kunst en vliegwerk bij aan te pas kwam. Er werd koortsachtig door de technische mannen gewerkt om alle units in recordtempo operationeel te krijgen. Georganiseerd lossen en plaatsen. Voortdurend telefonisch contact onderling. Snel beslissen, ter plaatse dingen omgooien. Weten aan welke touwtjes te trekken. Onbeschrijflijk kicken. Alles in een afgestemde megadans: een technisch hoogstandje waar nog lang over nagesproken zal worden. En dan hebben we het nog niet over alles dat niet standaard geleverd kon worden, maar wel in orde kwam zoals afvoerpotten in de cellen en blokken eronder voor de afvoerleidingen. Of mega units van 3,5 x 12 m, die net over de weg vervoerd kunnen worden. Kwestie voor Coolworld om te leveren naar de wens van de klant. En denk nu niet dat dit alles gebeurde bij een aardig zonnetje met prettige temperaturen. Het was afzien met 15 cm sneeuw en 2 lange onderbroeken tegen de kou. We moesten een sneeuwpluog met spoed laten aanrukken om het terrein vrachtwagenklaar te maken. ■

Yves: met onze filosofie van alles zelf kunnen leveren, waarbij we ondermeer gebruik maken van dedicated transporteurs, hadden we alle troeven in de hand om de klus te klaren, ondanks het ultrakorte tijdsbestek: betrouwbaar, first class apparatuur incl. service en onderhoud. In overleg hebben we zelfs naderhand nog speciaal ontwikkelde demontabele units laten maken. En het mooiste is dat onze prijzen gewoon vast staan. De hele operatie is gerealiseerd op basis van listprijzen. Dat is de manier waarop we werken als Coolworld. En dat krijg je als een boomerang terug naar je organisatie. Daar moet je het van hebben. Knap dat het zo georganiseerd is.

Zij maakten het met hun tomeloze inzet mogelijk dat alle units ook daadwerkelijk konden functioneren. Want er was veel stroom nodig: tot wel 3000 ampère (een doorsnee huis heeft ±25 ampère nodig). De communicatie was optimaal. Allemaal vakmensen die weten wat ze doen. **Dank allemaal!**

In gesprek met... Troostwijk Expertises

Euft Hoek, Adjunct-directeur
Wilco van Schijndel, Adjunct-directeur

TROOSTWIJK
EXPERTISES

In 38 jaar nog niet eerder meegemaakt Razendsnelle herstart maakte grote indruk

Ook al was er brand: dat Daily Fresh Food een dag niet zou kunnen leveren was meteen geen optie. Niet leveren betekende voor een grote groep ouderen en zieken een dag niet eten. Dat maakte de situatie direct acuut. De mensen moesten toch gewoon op levering kunnen rekenen. Het startsein voor Daily Fresh Food om alles uit de kast te trekken. De brand sloeg de bodem weg onder de organisatie, maar dat was aanleiding in dit geval voor een geweldige dosis inventiviteit. Normaal moeten we ondernemers actief stimuleren bij de wederopbouw, maar in dit geval hoefden we alleen bij te sturen, want het was een prettige bijkomstigheid dat we te maken hadden met ondernemers die aan een half woord genoeg hadden: de drive om eruit te komen was gigantisch.

Als contra-experts ondersteunen we met advies en ervaringswijsheid. We weten wat de vitale beslissingen zijn, houden de rode draad scherp in de gaten, zodat prioriteiten ook werkelijk prioriteiten zijn en wensdromen buiten het verhaal blijven. We geven aan wat de mogelijkheden en onmogelijkheden zijn. We bewaken de bedrijfsschadepolis namens de verzekeringnemer, hetgeen ons tegenover de experts plaatst die worden ingeschakeld door de verzekeringsmaatschappij. Het recht op een eigen expert staat geregeld in de polis. Met een brand doet een polis examen en sommige politissen zakken, maar in casu Daily Fresh Food was de zaak tip top in orde.

We ontmoeten in ons werk vaak de wet van Murphy. Ogenschijn-



In gesprek met... Judith Oostwegel - van Uden

Brand gun je niemand, maar dat dit drama uitgerekend hen moest treffen, was een hard gelag. Complimenten voor het hele bedrijf voor de manier waarop ze terugkwamen uit een bijzonder benarde positie. Ik gun ze deze opsteker van harte.

Toch niet Daily Fresh Food????

Het drama drong in eerste instantie niet echt tot me door. Had het nieuws van de brand via internet gelezen, maar het kwartje viel niet meteen. Pas gaandeweg ging ik de gevolgen realiseren. Mijn hart bloedde, want ik heb Frans Hochstenbag leren kennen als iemand met het hart op de juiste plaats. Het gaat hem om veel meer dan winst oogmerk alleen. En dat juist zijn bedrijf hier de dupe van was, was tamelijk wrang. Ik kon niet anders dan meteen een adhesie geste maken om vooral ons medeleven te laten blij-

ken. Juist door zijn werk bijvoorbeeld voor eetcafé Doe Gewoon in Maastricht, heb ik sympathie opgevat voor de manier waarop hij erin staat. Niets is hem teveel. Ben blij dat ze er zo fantastisch zijn uitgesprongen, want de inzet was hoog en in meer dan een opzicht een dubbelte op zijn kant. Het is niet voor niets dat we graag met Daily Fresh Food werken. Als iets is gebleken door deze brand, dan toch wel dat ze hebben laten zien dat ze zelfs met hun rug tegen de muur het weten waar te maken. ■



Onderschat de termijnen niet die de nodig zijn om straks te herbouwen. Met milieuwetgeving alleen al ben je al een paar maanden zoet. Het is zaak om je polis goed in de gaten te houden en te zorgen voor een realistische dekking.