



Quik's
QUALITY POTATOES
SINCE 1932

Werk jij mee aan de lekkerste aardappelproducten voor onze klanten?

Kijk op quiks.nl/vacatures voor meer informatie over onze vacatures.



ALL ABOUT YOU

Quik's Quality Potatoes Akkerseweg 13b, 5321 HG Hedel,
T +31 (0)73 599 91 08, E info@quiks.nl

QUIKS.NL

Quik's
Quality
Potatoes | Akkerseweg 13b | Hedel
073-5992093
www.quiks.nl

Quik's: All about potatoes

Wist je dat ze bij Quik's Quality Potatoes in Hedel enorme hoeveelheden aardappelen verwerken? De Smaak neemt een kijkje in de fabriek én onderwerpt de aardappelproducten van Quik's aan een smaaktest!

Het mag gezegd worden: bij Quik's kijk je je ogen uit. De slogan 'All about potatoes' maken ze meer dan waar. Quik's maakt zo ongeveer alle denkbare aardappelproducten. Van een zak vastkokende aardappelen tot frietjes, minikrieltjes, puree, voorgekookte schijfjes, hasselbacks en gratins. Deze vinden hun weg naar de horeca en supermarkten, terwijl er ook halffabricaten voor de voedselindustrie worden gemaakt. Het is imposant om te zien hoe de aardappelen via de lopende band de hele fabriek door gaan. Ze worden direct vanuit de vrachtwagen op grootte gesorteerd en krijgen een uitgebreide wasbeurt in een apparaat dat lijkt op een gigantische wasmachine. Slechte aardappelen worden machinaal verwijderd en ook het menselijk oog kijkt op meerdere momenten in het proces mee. Alles voor uitmuntende kwaliteit.



PUUR NATUUR

Vooral de fabriek waar Quik's de frietjes, aardappelpuree, krieltjes en hasselbacks maakt, spreekt tot de verbeelding. Een machine snijdt minikrieltjes uit grote aardappelen en een andere machine maakt aardappelpuree naar grootmoeders recept. Met melk van Den Eelder en zonder smaakversterkers of toevoegingen. Ook de

frietjes blijven puur natuur. De aardappelen gaan met hoge snelheid door een snijapparaat, waarna de frietjes met duizenden tegelijk in een enorme frituur worden voortgedreven.

Na het afkoelproces vult en sealt een machine de verpakkingen. De productie groeit nog altijd, daarom wordt er voortdurend gezocht naar nieuwe medewerkers. >

QUIK'S BIEDT EEN
OPLOSSING VOOR
ELK MOMENT.
VAN CAFETERIA
TOT CULINAIR
TOPNIVEAU!



> Quik's werd in 1932 opgericht door Hendrik Quik, die aardappels langs de deuren ventte in Den Bosch. Inmiddels is het uitgegroeid tot een onderneming waar dagelijks 260 mensen werken. Quik's gebruikt zoveel mogelijk Nederlandse aardappelen en vult dit aan met import uit Europa. Het transport verzorgt Quik's vanuit eigen huis. De chauffeurs keuren de aardappelen voordat ze de oogst inladen. Bij aankomst in Hedel volgt een tweede, uitgebreide keuring, voordat de aardappelen de productie in gaan. "Dat moet, want iedere oogst is anders. Dat heb je met een natuurproduct", zegt Marco van Helden van Quik's.

WATERTANDEN

Vanuit de fabriek leidt hij ons naar de presentatieruimte, waar chef-kok Kees van Veldhoven in de keuken staat. De geur van gebakken aardappeltjes laat ons watertanden. "Onze producten bewijzen zich op het bord, daarom verrassen we onze klanten graag met een proeverij", legt Wim Paans van Quik's uit. We hoeven niet lang te wachten voor Van Veldhoven de eerste gang serveert: een aardappelgratin met gesmolten kaas.

Al snel volgt een ambachtelijk frietje met schil en pindasaus, een Roseval-partje uit de oven met rozemarijnmarinade, halve krieltjes met gebakken kipfilet en natuurlijk de overheerlijke hasselback (een ingesneden aardappel, met peper en zout gemarineerd, red.).

Met recht een bijzonder product! Het product is ontwikkeld door de eigen afdeling voor Research & Development. Zij controleren de kwaliteit en werken dagelijks aan nieuwe producten. "Eén van onze medewerkers las over een hasselback in een magazine en tipte vervolgens R&D. Zij hebben receptuur en een machine ontwikkeld, zodat we de hasselback in grote volumes kunnen maken. Wij waren de eerste die dit konden. Het is iets unieks waarmee we de markt hebben opgeschud", zegt Wim. Ook de Quik Sijps, een zakje flinterdunne aardappelschijfjes die de consument thuis af kan bakken tot chips, is een innovatie van Quik's. "Dat vind ik zo mooi aan de aardappel. Met één grondstof maak je honderden producten voor verschillende eetmomenten, van ontbijt tot diner. Je kunt de aardappel echt overal inzetten, ook op culinair topniveau."

