

Groentekok onderweg



Plant based koken neemt in ons leven een steeds prominentere positie in. Bewuster leven en eten is niet meer ongewoon en heeft een vaste plek in ons bestaan gekregen. Om te zien hoever dat gaat stapten we met Frank Fol op de Thalys en spraken met hem over zijn invloed op het menu dat in deze trein geserveerd wordt.

Het eerste contact van Frank met Thalys was ongeveer 5 jaar geleden omdat ze in de Premium Class een gedeelte plant based gerechten wilden aanbieden. Railrest is de verantwoordelijke voor de restauratie aan boord van de Thalys en samen met alle partijen gingen er wat vergaderingen vooraf aan de omslag. Frank: *“Er is een duidelijke vraag en behoefte vanuit de markt. De passagiers die premium reizen vroegen steeds meer naar de mogelijkheden en we zien een duidelijke toename in de keuze voor het plant based menu. Het is nu zelfs zover dat 80% van alle gebruikte producten, plant based zijn. Het is een echt succesverhaal. We hebben zelfs de plant based uitgebreid met producten in het ontbijt en de Pousse Gourmand.”* Op elke rit worden er 2 opties aangeboden, een maaltijd met dierlijke proteïnes en een vegetarische maaltijd. De café gourmand is 100% vegetarisch. Bij de bar vind je eveneens verse vegetarische producten. Reeds voor 2010 biedt Thalys al vegetarische gerechten aan in de treinen. De gerechten worden door Frank bedacht en samen met de cateraar, gevestigd in de Bourgogne, ontwikkeld. Het komt voort uit een aanvraag van de reizigers van Thalys. Tevens hebben ze verschillende pilaren vastgesteld: seizoensgebonden, territoriaal en milieubewust. In de beginfase, nog voor Frank Fol, werden de gerechten warm bedacht en koud geserveerd wat niet tot een groot succes leidde. Op dat moment

kwamen ze tot de conclusie dat ze met chefs moesten gaan werken. Frank: *“Plant based is een volwaardige keuken en vergt echt veel kennis van de cateraar. Nauwkeurig hebben we alle recepten ontwikkeld. Nu hebben ze deze keuken net zo goed onder de knie als de rest van de keuken. Plantaardige producten zijn zeer belangrijk geworden voor Thalys en haar reizigers. Niet alleen omdat het bijdraagt aan een breder aanbod, maar ook de foodprint van Thalys draagt bij aan een betere toekomst.”* De seizoenen zijn leidend in het aanbod, maar alle betrokken partijen praten mee in het plan. Thalys neemt het uiteindelijke de besluiten, legt het aanbod voor aan de cateraar en Frank werkt de recepten uit. Voorts gaat Frank drie dagen aan het werk met de cateraar om vervolgens een aantal proefsessies met Thalys te doen. Van daaruit wordt alles vastgelegd op foto om de continuïteit te waarborgen. Alle maaltijden zijn koud en er wordt niks gekookt aan boord van de trein. Alle gerechten zijn hierop uitgewerkt. Frank: *“Voor mij persoonlijk is het fijn om te zien dat de filosofie die ik nastreef zo'n groot publiek weet te bereiken. Het is een echte uitdaging geweest, maar het past perfect bij mijn werkzaamheden. De reizigers die premium reizen met Thalys zijn verwende gasten die we op deze manier goed kunnen bedienen.”* Natuurlijk wilden we ook het verhaal van Thalys horen en konden enkele vragen stellen aan Charline Tassin.



Charline Tassin

Project Manager - Marketing / On board services at Thalys

Hoe zijn de klantenreacties?

We maken zeer grote sprongen vooruit sinds we samenwerken met Frank Fol. We hebben een echt voor- en na effect gemerkt als het gaat over de plant based gerechten. Voor de periode met Frank werd alles wat vegetarisch was door de reizigers een beetje als een straf gezien, terwijl het nu wordt gezien als de ster binnen ons assortiment. Vandaag de dag zijn onze klanten zeer tevreden over de puur vegetarische gerechten of de groenten bij een vleesgerecht. We hebben een super goede feedback van onze klanten.

Hoe verhoudt zich het percentage plant based tot dierlijke proteïnes?

Moeilijk te zeggen aangezien elke klant de keuze heeft. Ook hebben we een echte uitdaging op elk van onze vier markten. De tendens in Nederland is niet dezelfde als in Duitsland, België of Frankrijk. We passen ons percentage plant based gerechten aan afhankelijk van de bestemming en de vraag. Voor Nederland, België en Duitsland laden we 60% vegetarische gerechten. Frankrijk loopt een beetje achter met 50%.

Is het doel nog verder te gaan of zelfs helemaal richting vegan?

We hebben er nooit over nagedacht om die richting op te gaan omdat het doel is gerechten aan te bieden die toegankelijk zijn voor iedereen. We hebben allerlei soorten passagiers in onze treinen: vakanties, frequent, business, overseas, senioren en kinderen. We moeten dus iedereen blij maken en we passen ons aanbod daarop aan. Wanneer onze medewerkers aan boord een gerecht aanbieden, vermelden ze nooit of het vegetarisch is of met dierlijke proteïnes. Ze vermelden alleen de naam van het gerecht.

Bewust zijn, heeft iedereen dat begrepen?

In het begin van ons project hebben we iedereen erbij betrokken, onze cateraar, de chefs, de mensen die de gerechten aan boord serveren, maar ook onze klanten. Dit om zeker te zijn dat wat we aanbieden goed aansluit op de vraag. Omdat iedereen vanaf het begin heeft meegedaan, werd het veel beter geaccepteerd dan dat we ons hadden durven voorstellen.

Wordt het door het team geaccepteerd?

Jazeker, we informeren het personeel aan boord op verschillende manieren. We informeren ze uitvoerig over ons partnership met Frank Fol en leggen aan ons personeel zijn aanpak uit. Dat is zeer belangrijk omdat daar dat alles mee begint.





Wanneer de seizoenen het menugamma veranderen, leggen we bij de overhandiging van de bijbehorende recepten, iedereen uit wat de achterliggende gedachte is. Voor Covid organiseerden we ook proeverijen net voordat het menu aan boord zou worden geserveerd. Zo konden onze medewerkers aan boord proeven en achteraf beter uitleg geven aan onze gasten. Dat is momenteel gestopt, maar we hopen dat we weer op deze manier aan de slag kunnen gaan.

Was Thalys de eerste?

We kijken niet echt naar wat anderen doen, maar vooral naar wat wij doen en proberen te verbeteren en in te spelen op vragen van de passagiers. We doen vaak tevredenheidsonderzoeken bij onze klanten en groepsfocussen. We worden steeds beter in wat we doen, gestuurd door onze doelgroep. We maken geen vergelijking, maar durven te zeggen dat we de eerste waren doen we niet. Wat wel valt te melden op die vraag is dat we voor 2010 al begonnen met vegetarische gerechten.

Wat we niet hebben gevraagd, maar wat Thalys zelf wil toevoegen

Vorige jaar hebben we een audit laten doen over ons restaurant-aanbod. Dat gebeurde door het label Food Made Good. We vonden het interessant om het te melden want we hebben twee sterren gekregen terwijl drie sterren de max is. Het raakt drie pilaren en werkt middels een vragenlijst aan onze cateraar, Thalys en de logistiek. De drie pilaren zijn sourcing, omgeving en maatschappij. We zijn zeer trots met deze twee sterren en we hebben een nieuw actieplan opgesteld om de derde te kunnen krijgen.

Toekomstplannen?

Momenteel veranderen we onze kaart om de zes maanden. Eind april lanceren we onze kaart Lente/Zomer en om de drie maanden veranderen we alle groenten en fruit om nog beter op het seizoen in te spelen. Dus we respecteren de vier seizoenen. We hebben momenteel niet het doel om 100% bio te gaan werken, maar ons actieplan dat juist van Food Made Good komt, is gericht op onze zoektocht om producten te verbeteren. Meer lokaal en zorgen dat we niet met producten werken die van ver komen. Zo kijken we naar de toekomst.

