

## 'Interview met Komijn Koriander voor de Steenworp Den Haag'

### 'Iedereen laten delen in onze liefde voor goed eten'

Soms kunnen broodjes ook té lekker zijn. Na afloop van een businessmeeting gingen meer tweets over de heerlijke broodjes dan over het thema van de dag. Danny Roosen hoorde het van een klant, die desondanks erg tevreden was. Met de start van Komijn Koriander heeft de internationale stad Den Haag nu ook een internationale cateraar.

Komijn Koriander is sinds voorjaar 2013 gevestigd in het gebouw Raamweg 47 dat onder beheer staat van Anna Vastgoed & Cultuur. Dit voormalige Europol-kantoor heeft een grote bedrijfskeuken met alle benodigde apparatuur. 'Toen ik de keuken zag, wist ik meteen dat dit onze locatie moest worden,' vertelt Danny. 'We kunnen hier voor gezelschappen tot 300 personen gerechten maken.'

### Healthy en halal

Komijn Koriander presenteert zich als 'healthy & halal catering for business meetings, lunches & events.' Danny legt uit: 'Steeds meer Hagenaars, en expats hebben een Islamitische achtergrond. Onze menukaart is volledig halal. Gasten stellen het erg op prijs als rekening wordt gehouden met hun religieuze voorschriften. Bovendien combineren wij halal met healthy. Dat maakt ons uniek. De ingrediënten zijn zoveel mogelijk organic en duurzaam geproduceerd. De desembroodjes komen bijvoorbeeld van een ambachtelijke bakker uit Den Haag. Echt, ongelooflijk lekker. We willen iedereen laten delen in onze liefde voor goed eten.'

### Colourful curries en fresh herbs

Faadia, de Zuid-Afrikaanse partner van Danny, is de culinaire chef. Ze groeide op in Kaapstad te midden van culturen uit oost en west met elk hun eigen gerechten. Zelf komt ze uit de Maleisisch-islamitische gemeenschap met een keuken rijk aan 'colourful curries en fresh herbs.' Haar culinaire kennis is terug te vinden op de uitgebreide menukaart. Het gaat van Hummus-sandwich, Tabouleh Bulgur en Kofta-wrap tot Chickpea Curry. Een culinaire wereldreis, maar met ook meer vertrouwde gerechten als een Pasta Bolognese.

Komijn Koriander startte negen maanden geleden vanuit huis. Na een half jaar werden de opdrachten zo groot dat moest worden uitgekeken naar een professionele keuken. Samen met Linda Verburg van Steenworp bekeek Danny de mogelijkheden in bedrijfsverzamelgebouwen. Uiteindelijk bleek Raamweg 47 veruit de beste optie. 'Ik vond het een grote stap om als beginnend bedrijf professionele ruimte te huren, maar het was wel nodig om te kunnen groeien.'

### Oxfam Novib

Belangrijke klanten zijn onder meer Oxfam Novib en het hoofdkantoor van International Baccalaureate in Den Haag. 'Onze focus ligt bij internationale organisaties, maar we hebben ook gewerkt voor particulieren en voor een basisschool in de Schilderswijk. De schoolleiding wilde de kinderen en ouders van groep 8 verwennen met lekkere en gezonde hapjes bij het afscheid van de school. Turkse en Marokkaanse ouders maakten kennis met heel andere halal-gerechten dan ze gewend waren. Dat was echt een eye-opener.'

### Duurzaam lekker

Komijn Koriander koppelt gezond en lekker eten aan maatschappelijk verantwoord ondernemen. Zo doen Danny en Faadia bij grote projecten een beroep op een netwerk van buitenlandse vrouwen uit onder meer Irak en Zuid-Afrika. Ze kunnen moeilijk aan werk komen en krijgen zo de kans hun talenten te laten zien. Bij de inkoop van ingrediënten wordt scherp gelet op de oorsprong. Een gezond product dat wordt ingevlogen uit Afrika is per saldo geen duurzaam product. Danny: 'We willen ook geen voedsel weggooien, daarom overleg ik altijd goed met de klant over de porties. Liever minder gerechten dan dat we voedsel verspillen. Wat ons betreft, moeten smaak, gezond en duurzaam samengaan. Dat is pas echt lekker.'

Met dank aan Hans Oerlemans /© 2013 Steenworp