

# Chefs Culinar voorkomt uitval medewerkers

09 maart 2026 | Door: Marleen Dolman |



**Dagelijks rolcontainers uit een vrachtwagen naar moeilijk bereikbare plaatsen duwen, is zwaar werk. Sjaak Luijken, laadmeester bij Chefs Culinar kreeg steeds vaker te maken met collega's met lichamelijke klachten. Dat moest anders, vond hij. Electrotrekkers nemen de fysiek belastende kant van dit werk nu over.**

Wie het pand van Chefs Culinar binnenwandelt, kan zomaar geconfronteerd worden met de heerlijke geur van versbereid voedsel. De keuken waar op dat moment tongstrelende gerechten worden bereid, is gevestigd in een modern ingericht inspiratiecentrum aan de voorkant van het gebouw. De warme ontvangst en positieve sfeer passen bij de gezelligheid van een goede horecazaak. Toch is Chefs Culinar leverancier. Vanuit haar distributiecentrum in Nijmegen levert het van oorsprong Duitse bedrijf een totaalpakket van food en non-food aan restaurants fastservice, catering, leisure, pret- en vakantieparken in heel Nederland.

## Meerwaarde in inspiratie

De expertise ligt bij verschillende versgroepen: AGF, vis, vlees en wijn. Met een eigen slagerij, visafdeling en een AGF-productie bieden ze een breed assortiment aan vers en zijn de lijnen kort. “Wij creëren meerwaarde voor onze klanten door hen te inspireren bij onder andere menukaarten, calculaties en een afgestemd assortiment”, vertelt laadmeester Sjaak Luijken. “We hebben meerdere versspecialisten, een registervinoloog én een culinair adviseur in dienst.” Dit verklaart de heerlijke geur bij binnenkomst.



*Sjaak Luijken en Frits Wernsen*

## Binnensteden met klinkers

Met ruim 30 vrachtwagens en negen busjes gaan de chauffeurs van Chefs Culinar dagelijks de weg op om klanten te voorzien van verse producten. Laadmeester Sjaak staat vaak al om 3 uur 's morgens in het magazijn om ervoor te zorgen dat de rolcontainers met de juiste goederen op de juiste plaats en in de juiste volgorde klaarstaan. De chauffeurs hoeven deze dan enkel nog in de vrachtwagen te rijden en op de route uit te laden. Maar precies dáár lag een knelpunt. “Sommige horecazaken

bevinden zich op een locatie waar een vrachtwagen niet kan komen”, legt Sjaak uit. “In de binnensteden bijvoorbeeld, moeten chauffeurs vaak honderden meters verderop parkeren. Als de stad dan ook nog eens vol ligt met klinkers, of de locatie op een heuvel ligt, is het flink sjouwen voor ze om de rolcontainers met soms meer dan honderd kilo aan producten bij de klant te krijgen.” Het leidde tot schouderklachten en andere fysieke ongemakken, zeker bij de wat oudere chauffeurs. Met langdurige uitval als gevolg.

## Duurzame inzetbaarheid

Sjaak zocht daarom naar een oplossing die zijn chauffeurs letterlijk kon ontlasten. Hij kwam uit bij elektrische trekkers die de kracht leveren om rolcontainers voort te trekken. De chauffeur hoeft dan de goederen alleen maar in de juiste richting te sturen; een belangrijke stap in de richting van duurzame inzetbaarheid. Ook voor het klimaat stapt Chefs Culinar langzaam over naar elektrische voertuigen. Momenteel hebben zij twee volledig elektrische vrachtwagens. Daar worden medio april nog drie aan toegevoegd. “In steeds meer steden mag je de binnenstad niet eens meer in met een niet-elektrische vrachtwagen”, aldus Sjaak. “Voor het management is dat een éxtra motivatie om het wagenpark elektrisch te maken.



Terug naar de trekkers: Chefs Culinar probeerde trekkers van twee verschillende bedrijven uit. “De oplossing van Simply Mover voelde voor ons het meest robuust en stevig”, zegt Sjaak. “Een pré bij de keuze voor hun, was dat zij de trekker in onze eigen huiskleuren konden leveren.” Frits Wernsen, eigenaar van Simply Mover is inmiddels ook aangeschoven. Over het proces voorafgaand aan de aankoop is hij duidelijk: “Het is voor ons volstrekt logisch dat onze klanten onze apparatuur eerst kunnen uitproberen. Wij kunnen wel van alles bedenken, maar uiteindelijk zijn het de chauffeurs die ermee moeten werken; de oplossing moet hún werk verlichten.”

## Fysieke belasting

De elektrotrekker kan tot wel 800 kg tegelijk voorttrekken; een aanzienlijk gewicht dat nu niet meer op de schouders van de chauffeurs terecht komt. Bijkomend voordeel is dat zij gemakkelijk meerdere rolcontainers tegelijk kunnen trekken en dus minder vaak op en neer hoeven te lopen. Frits zou graag zien dat er meer aandacht komt voor de fysieke belasting in de sector. “Logistieke bedrijven hebben moeite om aan goede chauffeurs te komen. Vooral oudere chauffeurs met veel ervaring zijn zeer waardevol. Die kun je echter alleen behouden als ze fit en gezond blijven. Dat betekent in de praktijk gewoon dat je ze hulpmiddelen moet bieden.” Sjaak beaamt dit. “Een onderdeel van mijn werk is ervoor te zorgen dat de chauffeurs gemotiveerd blijven. Dat betekent dat ik me inzet om hen te ondersteunen waar nodig, ook bij het vinden van oplossingen die de fysieke belasting verminderen.”

Op de vraag hoe lang de trekkers meegaan, antwoordt Frits: “Veel trekkers die we begin deze eeuw geleverd hebben, functioneren nog steeds. We vervangen eens een accu of de bandjes, maar van het apparaat zelf mag je zeker vijftien jaar dienst verwachten.”

“Mits de chauffeurs hem gebruiken zoals bedoeld is”, lacht Sjaak.

[www.chefsculinar.nl](http://www.chefsculinar.nl)

[www.simply-mover.nl](http://www.simply-mover.nl)

Foto's: © Studio 38C

Bron: Vakblad Voedingsindustrie 2026