

# Snackblad

HÉT BELGISCH VAKBLAD VOOR FRITUUR EN SNACKBARUITBATERS

NOVEMBER 2013  
**HORECAEXPO  
SPECIAL**

**48<sup>ste</sup>**  
**Horecatel**  
EN ZIJN GASTRONOMISCHE PALEIS  
09>12.03.2014 11>19u  
WEX-Marche-en-Famenne • wex.be

VERANTW. UITGEVER: RIK VYNCKE, AAN DE LINDE 1, 9030 MARIAKERKE



## INHOUD

- 02** Frituur van de maand
- 06** News
- 08** Horeca Expo
- 20** Frituur Ozzy
- 21** Boekentips
- 22** News
- 23** Productnews
- 24** Nieuwe website  
Snackblad
- 26** News
- 30** Wat zegt de wet ervan
- 32** News
- 36** Reistip
- 38** Ophaling frituuroliën
- 40** Navefri
- 42** Partnerpagina's

**50 JAAR**  
**laWilliam**  
Alles voor de Smaak

**LA WILLIAM  
TRAKTEERT  
JE KLANTEN**

*Doe mee  
en word  
Favoriete  
La William  
Friturist*

Heb je veel\* La William sauzen in je assortiment? Schrijf je in op [www.favorietefriturist.be](http://www.favorietefriturist.be) en moedig je klanten aan om op jou te stemmen. De 5 frituristen met de meeste stemmen mogen al hun klanten één dag lang op gratis frietjes trakteren. Met een heerlijke saus van La William natuurlijk!

**La William is aanwezig op HorecaExpo!**  
KOM JE GRATIS PROEFPAKKET AFHALEN  
OP STAND 7101 IN HAL 7

**HORECA  
EXPO  
2013**

\*info en reglement op de website



### Ontvang onze gratis Email- Nieuwsbrief

Wenst U onze digitale nieuwsbrief en het magazine Snackblad verder gratis te ontvangen, registreer U dan snel op onze website.

Surf naar

**[www.snackblad.be](http://www.snackblad.be)**

en vul uw e-mailadres in

Wij zorgen ervoor dat U ons magazine en de email-nieuwsbrief gratis in uw brievenbus en mailbox krijgt.

Op die manier kunnen we U in de toekomst nog beter op de hoogte houden over uw sector.





## Frituur & Snack Siesie revelatie van het jaar in Pervijze



Van links naar rechts: mama van Lindsay, helpster in de zaak en Lindsay.

Sta je aan de voorkant, dan kan je onmogelijk vermoeden dat frituur Siesie zo immens groot is binnenin. Dit is zonder meer één van de meest uitzonderlijke nieuwe frituren die het levenslicht hebben gezien dit jaar. Uitbaatster Lindsay (roepnaam Siesie) heeft een heel mooi idee op heel korte tijd kunnen realiseren en is bijzonder trots op het resultaat. De frituur opende net voor het seizoen en kon meteen rekenen op een perfecte zomer met heel veel klanten die de weg van en naar de kust vonden maar ook op een pak bewoners uit de omtrek die de komst van de frituur van meet af aan sterk hebben geapprecieerd. Voor vertegenwoordigers en andere gebruikers is er gratis WIFI voorhanden.

Van opleiding is Lindsay kok (opleiding in Kortemark) en na een aantal jaren in een grootkeuken te hebben gewerkt, begon het te kriebelen om een eigen zaak te starten. Ze komt uit een zelfstandig nest en het komt nogal vaak voor dat dat 'zelfstandig bloed' impliceert en ook hier is dat duidelijk het geval. Een restaurant of traiteurszaak zag ze niet zo zitten maar

een frituur behoorde zeker tot de mogelijkheden en dus werd gezocht naar een geschikt pand of stuk grond. Het laatste werd gevonden op een drukke doorgangsbaan van en naar de kust en niet ver van de thuisbasis (Schore) in Pervijze. Er waren 4 loten grond te koop en Lindsay kon er drie op de kop tikken. Het vierde lot was een bestaande woning maar om die te verbouwen tot frituur zou een te grote opdracht betekenen. De aankoop betekende meteen een immens stuk grond waarop een nieuwbouw het best zou uitkomen. Om alles wat te bespoedigen koos ze voor een Finse oplossing: een bouw pakket 'Villa bella' genaamd, dat op nauwelijks 13 weken volledig geplaatst en gebruiksklaar werd gemaakt. Razendsnel als je de kwalitatieve afwerking ziet. Bovendien was er nog voldoende plaats over voor de oprit naar de private parking met speciale ruimte voor mensen met een beperking. Een bijkomende, niet te onderschatten troef voor deze frituur.

### Landelijke houtaccenten en hoogwaardig meubilair

Dat dit een Fins product is, is uiteraard duidelijk als je het materiaal bekijkt. Het gebouw bestaat vooral uit houten materiaal. Voor de vloer werd gekozen voor keramische tegels met een houtstructuur. Als je het niet weet, meen je je op een laminaatvloer te bevinden met een klein beetje sleet op het houtwerk, prachtig. Als je 'hout' hoort kan je denken aan 'donker' maar niets is minder waar. De frituur is bijzonder licht van kleur en er is bovendien heel veel lichtinval. Een heel frisse aanblik krijgt het geheel daarvoor.

Om de start meteen goed te maken werd gekozen voor een professionele inrichting en materiaal van hoogstaande kwaliteit met een eigentijds en landelijk design. De inrichting is volledig 'eigen idee' en het moet gezegd 'opvallend professioneel'. Heel leuk is de afwisseling van ver-

schillende soorten tafels. Er zijn kleine en grote vierkanten en rechthoekige tafels, een ronde tafel en wat verhoogde tafels. Daarbij horen mooie, met 'taupe' leder overtrokken stoelen die perfect matchen in de landelijke sfeer. De villa zelf is een grote rechthoeken constructie maar Lindsay breidde die meteen uit met een binnenspeelruimte, toiletten en een gang naar een grote veranda met uitzicht op het terras en de tuin met immense speelconstructie. In het eerste deel van de zaak werden 32 zitplaat-



## EDITORIAAL

### → ADVERTENTIEWERVEN EN UITGEVERIJ

Rik Vyncke  
Aan de Linde 1  
B-9030 Mariakerke  
Tel : + 32 (477)30 21 32 - Fax: + 32 (9)372 81 32  
rik@advertisingmind.be

### → REDACTIE

Caroline Blyaert (CB)  
Tel : + 32 (477)37 39 64 - Fax: + 32 (50)39 39 02  
caroline.blyaert@skynet.be  
Jo Vyncke (JV), Veronique Vromant (VV), Rik Vyncke (RV),  
Koen Vanderpoorten (KV)

www.snackblad.be

Horeca Expo staat voor de deur. Van 17 tot 21 november 2013 worden weer duizenden bezoekers verwacht in de 8 hallen van Flanders Expo in Gent. Deze vakbeurs is hét treffen van het jaar voor tal van horecaprofessionals. Ook dit jaar kan die massa weer kennis maken met tal van nieuwigheden en baanbrekende producten. Er is altijd ruimte voor vernieuwing en een beurs is de beste plaats om die vernieuwing te introduceren. Om een idee te hebben van die nieuwigheden kunt u op voorhand best het bezoek plannen. De vele vakliteratuur die voor de beurs verschijnt kan daar alvast wat bij helpen want heel wat standhouders maken ervan gebruik om hun nieuwigheden mee te delen en die info wordt in een beursoverzicht weergegeven.

Ook in dit snackblad vindt u heel wat info terug: een groot deel van deze editie staat in het teken van dit groot Horecaevenement met o.a. een productoverzicht (met standnummer), randprogramma, trends, beursplan, ...

Voor de frituristen is er het Nationaal Congres van de Friturist, een gelegenheid om op de hoogte te blijven van wat leeft in de frituursector. Naar jaarlijkse gewoonte wordt deze dag op de dinsdag van de beurs georganiseerd, dit jaar meer bepaald op dinsdag 19 november. Dat is het moment waarop de nieuwe actie van de 'Week van de Friet' wordt voorgesteld, een 'week' die steeds meer aan bekendheid wint en waar elke frituurhouder gewoon moet aan meedoen.

Ook de frituur van de maand ontbreekt niet in dit nummer. De revelatie van het jaar vonden we in Pervijze bij Diksmuide. Een frituur opgetrokken in een Bella Villa (Fins concept), een parel van efficiëntie. Een aanrader om te bezoeken.

Geniet van het najaar en geef uw ogen de kost op Horeca Expo. Vernieuwen is een must, 'in' blijven een absolute noodzaak.





# Met Pauwels sauzen en vetten is het goed vertoeven deze winter!

Bezoek **PAUWELS** sauzen tijdens **HORECA EXPO** (17 t/m 21 november stand **7233**) en ontvang gratis staaltjes en volgende kortingen bij uw bestellingen:

- 25% korting bij bestellingen van ons nieuwe assortiment (HOT, Brasil, Smoelsaus etc) om eens te testen
- 20% korting op alle 1L tubes
- 15% korting op curry en tomaten ketchup
- 10% op bestellingen van het hele gamma sauzen, vetten, olie en margarine



**GRATIS SAUSMASTER** bij overstap naar mayonaise en ketchup van Pauwels



*Pauwels sauzen, dat is 100 jaar Vakmanschap!*







sen voorzien, de veranda telt 34 plaatsen en buiten kunnen nog eens 14 klanten plaatsnemen. Immens groot is de term die hier het best aansluit. Toch krijg je zeker niet het gevoel in een kantine te zitten. Alle ruimtes zijn zeer gezellig en functioneel ingericht. De klant voelt zich er ongetwijfeld meteen thuis. Bovendien is heel sterk aan het comfort van de klanten gedacht door voor de kinderen niet alleen een grote kinderspeelruimte binnen te voorzien maar ook buiten een constructie te voorzien waar ze zich na de maaltijd ongetwijfeld nog een tijdje kunnen amuseren. Nog niet vaak gezien. Je hoeft er niet voor te vrezen de kinderen te verliezen want alles is perfect afgezet. Kinderen kunnen nooit van de speeltuin op de parking terecht komen, enkel in de frituur.

### Opvallende accenten

Het lichte van het hout en de overvloedige lichtinval worden hier en daar opvallend maar aangenaam verstoord door 'blauwe' accenten, ongetwijfeld het lievelingskleur van Lindsay.

De bedrijfskleedij werd in die kleur gekozen en verder vind je het blauw ook terug in de menukaarten, het logo, de bestekstasjes, enz... Mooi effect. De landelijke sfeer wordt

onderstreept door onder meer de landelijke klok die tussen het wacht- en zitgedeelte hangt en door de keuze van het meubilair. Een heel mooi accent vormt de retrofoonbank. De kleuren passen perfect in het interieur en het in twee delen verdeelde stuk eindigt in een afgrond geheel aan de rechterkant waar de drankjes heel overzichtelijk worden voorgesteld. Boven de frituurwand hangt het aanbod op verschillende aparte borden uit. Per soort wordt een andere titelkleur gebruikt zodat je als klant heel snel het aanbod vindt dat je zoekt. Echt handig!

### Ruim aanbod

Lindsay is kok van beroep en kan haar stiel botvieren in de frituur. Naast de gekende frituurgerechten zijn de verse bereidingen uiteraard fel in trek in deze zaak. Er zijn vleesgerechten zoals stoofvlees, vol-au-vent, balletjes in tomatensaus, ... en visgerechten zoals vispannetjes, scampi's en garnalkrokettes, een hele reeks burgers waaronder de 'Siesieburger', een aantal slaatjes en voor de zoetbekken een klein gamma desserts en een heerlijke verwenkoffie. In het week-end oogsten de kip-aan 't spit, de ribbetjes en de gegrilde scampi's veel succes.

De kleinste klantjes vinden in het aanbod een smubox,

croque, kinderspaghetti, balletjes in tomatensaus en frietjes met frikandel en een sausje naar keuze.

Lindsay is heel vaak in de keuken te vinden waar elke dag wel een nieuwe bereiding wordt gemaakt.

Echt functioneel is het doorgeefluik tussen frituurge-deelte en keuken. Iedereen kan op die manier de werkzaamheden in de keuken volgen en voor degene die in de keuken staat, is er constant contact met de rest van het frituurgebeuren. Een idee van de vrouw des huizes.

De meeste bereidingen worden gemaakt voor of na de uren van opening want Lindsay wil graag zoveel mogelijk contact met de klanten onderhouden. Het bakken van de frieten is haar belangrijkste taak. De aardappelen worden zelf doorgestoken, gesneden en dan heerlijk voor- en afgebakken in de fonkelnieuwe friteuse. In de week wordt Lindsay bijgestaan door haar moeder die het contact met de klanten ook een heel leuke bezigheid vindt. Daarnaast is er nog hulp voorzien in de keuken.

Vanaf de start is het heel druk geweest voor frituur en snack Siesie. Het ganse seizoen was de frituur elke dag van de week open maar in september werd beslist om te kiezen voor twee rustdagen voor de innerlijke rust.

Een bezoekje brengen aan frituur en snack Siesie zouden wij u absoluut willen aanraden. Ga niet op maandag of dinsdag want dan genieten ze hier van welverdiende rust.

Bedankt voor het interview (CB)



Frituur & Snack Siesie  
Veurnestraat 46 A  
8600 Pervijze



### Ontvang onze gratis Email- Nieuwsbrief

Wenst U onze digitale nieuwsbrief en het magazine Snackblad verder gratis te ontvangen, registreer U dan snel op onze website.

Surf naar

[www.snackblad.be](http://www.snackblad.be)

en vul uw e-mailadres in

Wij zorgen ervoor dat U ons magazine en de email-nieuwsbrief gratis in uw brievenbus en mailbox krijgt.

Op die manier kunnen we U in de toekomst nog beter op de hoogte houden over uw sector.

## INSCHRIJVING FRITUUR VAN DE MAAND

Dhr., Mevr.: .....

Frituur: .....

Adres: .....

.....

Tel.: .....

Fax: .....

Sluitingsdagen: .....

wenst zich in te schrijven voor FRITUUR VAN DE MAAND

**STUUR DEZE BON OP OF MAIL NAAR CAROLINE.BLYAERT@SKYNET.BE**

Opsturen naar: Caroline Blyaert - Heidelbergstraat 21 -8200 Sint-Michiels of mailen naar: caroline.blyaert@skynet.be





# Samsung en TelemediaVision

hebben iets in petto voor de eerste 20 klanten die een TMV digitaal menubord kopen tijdens Horeca Expo 2013.\*



Bezoek ons op de  
**HORECA EXPO 2013**

STANDNUMMER: 7419  
HAL: 7

**HORECA EXPO 2013** Since 1989

FLANDERS EXPO GENT  
17 - 21 NOV 2013

\* Actie onderworpen aan voorwaarden.



## Française runt al vijftien jaar Oelegemse broodjeszaak



Drukke feestdagen voor Véronique Colard. Niet alleen vierde ze onlangs haar veertigste verjaardag maar ook de vijftiende verjaardag van haar zaak Pain Bagnat in de Oelegemse Schildesteeweg liet ze niet onopgemerkt voorbijgaan.

Véronique is wel geboren in Frankrijk maar ze woont al lang in België. Toch heeft ze nog altijd de Franse nationaliteit. "Ik ben daar wel fier op, het klinkt toch mooi als je kan zeggen ik ben Française. Ik heb nog nooit de noodzaak gevoeld om Belgische te worden maar ik voel me hier in Oelegem wel heel erg thuis.

De zaak kreeg de naam Pain Bagnat, dat is een wit of bruin rond broodje belegd met tonijn of ansjovis, sla, ui, ei en een vinaigrettesaus. Het is aan de Franse Middellandse Zee heel populair."

In de voorbije vijftien jaar is de zaak flink gegroeid maar aanvankelijk was de buurt wel een tikje sceptisch. "We zitten nu al aan onze vierde toonbank. De eerste was 2.5 meter lang, nu is de vierde al zes meter. Vroeger deed ik alles alleen maar nu heb ik toch ook al iemand in dienst. Nog deze week vertelden mensen me dat ze in het begin dachten dat ik het maar een half jaar zou kunnen volhouden. We hebben wat prospectie gedaan voor we startten. Toen waren er nog niet zo veel broodjeszaken als nu. Ook het bedrijventerrein in de Ter Stratenweg was toen nog niet zo uitgebreid als vandaag."

Véronique is ook bijzonder blij dat ze haar zaak in Oelegem heeft gevestigd. "Ik zou nooit in een stad willen zitten. Die persoonlijke aanpak is er bijna niet haalbaar."

Gedurende de voorbije vijftien jaar blijkt de smaak toch geëvolueerd te zijn. "Het broodje smos is nog altijd heel gewild maar nu proberen de mensen toch ook al eens iets anders. We vinden dat wel een goede ontwikkeling want we hebben een heel uitgebreide kaart met zeer veel variatie." (RV)

## Frituur Antoine te Melle neemt afscheid



MELLE - Frituur Antoine: het is een vaste waarde in Melle en omstreken. Maar eind september bakten Antoine en zijn team hier de laatste frietjes, belegden ze de laatste broodjes en verwarmden ze het laatste vispannetje. De zaak werd overgelaten en vanaf 2 oktober namen de nieuwe uitbaters het roer over.

Het huis waarin frituur Antoine is gevestigd, is het geboortehuis van Antoine Gyselinck. Hij werd geboren ongeveer op de plaats waar nu de frituuse staat. In dit huis had zijn vader Frans Gyselinck jarenlang een pijlenmakerij. In 1986 opende Antoine hier zijn eerste frituur en iets later ook de allereerste broodjeszaak in Melle. In 1995 werden er verbouwingen uitgevoerd en kreeg de frituur-broodjeszaak haar huidige dimensies.

### Pensioen

Antoine hield de laatste jaren de frituur open samen met zijn dochter An en zijn schoondochter Wendy, ook zoon Wim hielp regelmatig mee. Echtgenote Annie werkte ook altijd mee, maar dan vooral achter de schermen, in de keuken.

'Ik ben 67 jaar geworden en het wordt allemaal een beetje te zwaar,' zucht Antoine. 'Het wordt tijd om van mijn pensioen te gaan genieten.'

An was recent zes maanden buiten strijd door een operatie en in die periode nam Antoine ook haar uren over, meer dan een fulltime job dus. An werkt als zelfstandige in de frituur en nam tijdens haar revalidatie de tijd om na te denken over de toekomst: 'Zonder hulp kan ik de frituur niet verder uitbaten,' zegt ze, 'mijn man en mijn broers hebben allemaal hun eigen job. Ik moest deze keuze maken en dit was zeker niet evident.'

An is momenteel dringend op zoek naar een job en moet met haar gezin ook op zoek naar een andere woonst, want zij wonen nu nog op de bovenverdieping van de frituur.

### Het afscheid

Vrijdag was de laatste dag dat Antoine, An en hun team in de frituur stonden. 'Hoe dichterbij die dag kwam, hoe meer het begon te nijpen,' zegt Antoine met een krop in de keel. Volgens echtgenote Annie is het voor Antoine dubbel moeilijk omdat hij niet enkel zijn frituur heeft verkocht, maar ook zijn geboortehuis.

'We hebben hier iets moois uit de grond gestampt,' zegt Antoine fier, 'we hebben het stukje bij beetje opgebouwd. De ligging is ideaal, er was in de jaren tachtig ook nog veel minder concurrentie dan nu. We hebben hier mooie momenten meegemaakt. De klanten die toen maar amper boven de toog konden kijken, komen hier nu frietjes eten met hun eigen kinderen.'

### Herinneringen om te koesteren

Antoine en Annie halen herinneringen op aan de middagen dat juffrouw Annie met haar kleuters frietjes kwam eten, aan de memorabele zaterdagavonden dat de vrijgezellen van de 'puppenbal' (Robby's Kring in zaal Flormanica) een frietje kwamen steken en ondertussen met elkaar afspraken op welke deerne ze die avond een oogje hadden laten vallen.

Vorige week legde An een schriftje in de frituur en vroeg de klanten daar iets in te noteren. 'Dan hebben mijn ouders een tastbare herinnering aan hun klanten,' zegt An.

Antoine is nog verwonderd dat al zoveel mensen iets in het schriftje noteerden: 'zoveel mooie woorden!' Hij haalt het boekje erbij en leest enkele stukjes voor. Het ontroert hem, meer dan hij laat blijken. Daarna wordt het boek gesloten voor frituur Antoine, letterlijk én figuurlijk.

### Dank aan alle klanten

'Ik wil vooral alle klanten van de afgelopen 27 jaar van harte bedanken,' zegt Antoine. 'Vergeet dat vooral niet te schrijven!' (CB)

## AAN TAFEL. Pastabar Spirelli op de Paardenmarkt

ANTWERPEN - Op de hoek van de Paardenmarkt en Hessenbrug bevindt zich het leuke Italiaanse restaurant Spirelli. De zaak bestaat ondertussen alweer vijf jaar en was de eerste echte pastabar in Antwerpen. Tijd om er eens een kijkje te nemen en te proeven van al dat lekkers

Carl Magnus (49) is de eigenaar en kok van dit klein, maar supergezellig restaurantje. Hij is elke dag werkzaam in de zaak en wil dit nog jaren zo blijven volhouden. 'Het leukste aan mijn job vind ik persoonlijk het contact met de klanten. Enkele minpunten van mijn werk opsommen kan ik niet meteen' aldus Carl. Voor Carl is het uitbaten van Spirelli een droomjob. Hij is nochtans eerst dertig jaar lang bakker geweest voor hij besloot zijn carrière een andere wending te geven. Hij voltooide een restaurantopleiding en opende dit unieke en succesvolle concept Spirelli vijf jaar geleden in Antwerpen. 'Het idee voor mijn pastabar komt eigenlijk van Frankrijk. Daar ging ik eten in een soortgelijk restaurantje. Ze verkopen er pasta's met de keuze uit drie verschillende sauzen. Ik heb dit verder uitgebouwd tot maar liefst tien verschillende sauzen.' De klanten kunnen kiezen tussen bolognaisesaus, diabolica (een vurige saus), zachte curry, ... en nog veel meer. Zo is er voor ieder wat wils. Deze pasta's zijn de core business van Spirelli en zijn verkrijgbaar in verschillende formaten (S, M en L), maar wie wil kan ook kiezen uit een assortiment van Italiaanse ciabatta's. Carl vertelt dat zijn cliënteel bestaat uit 50% studenten en 50% werknemers van omliggende kantoren. Hij heeft ook heel wat vaste klanten en dat verwondert ons niet. 'Klantvriendelijkheid is prioriteit bij ons. De klanten kunnen rekenen op een goede service en lekker eten,' besluit Magnus. Mocht je nog twijfelen... Spirelli garandeert je drie vliegen in één klap: de gerecht zijn gezond, lekker en verkrijgbaar aan een democratische prijs.

*Nog een handig weetje: studenten genieten 10% korting en bedrijven kunnen - wanneer ze dit wensen - op voorhand hun bestelling doorgeven zodat ze lekkere pasta's kunnen eten tijdens hun middagpauze.*

(bron: Het Nieuwsblad)



Eigenaar Carl Magnus (49) uit Antwerpen voor zijn pastabar 'Spirelli' op de Paardenmarkt.

## Snackbar "Hansworst"

BRUGGE - Luxefrituren, veggie-snackbars,... Brugge is rijk aan diverse eet-etablisementen, maar een snackbar met Duitse specialiteiten is een nieuw gegeven. Sinds februari houdt Benjamin Lachkar-Malter op de hoek van de Zuidzandstraat en de Dweerstraat 'Hansworst' open. Op het menu: braadworsten, Duitse curryworst en Tiroler Grillschinken.

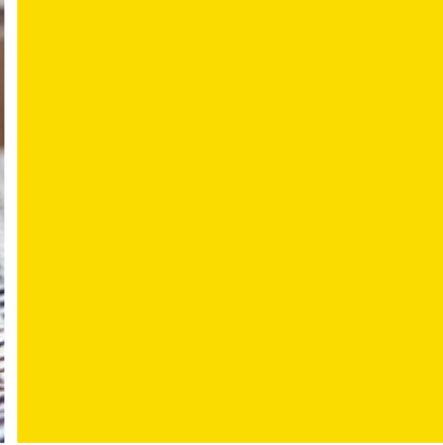


Het concept is in Brugge en omstreken behoorlijk nieuw, hoewel Benjamin en zijn ouders al ruim veertig jaar ervaring hebben met het verkopen van braadworsten op diverse markten, waaronder de zaterdagmarkt. Het is dan ook het jarenlange succes van dat kraampje, dat de idee opleverde om ook een fysieke shop in het centrum te openen.

'Hansworst', het grappige resultaat na een tijdje brainstormen, laat de klant genieten van Belgische frieten, maar dan met Duitse specialiteiten. De keuze is beperkt. 'Er zijn bij wijze van spreken wel duizend en één soorten worsten, maar wij kiezen voor de Thüringer Bratwurst. Bovendien bieden we niet zo veel artikelen aan, omdat we kwaliteit boven kwantiteit verkiezen,' zegt Benjamin. Een andere topper in de zaak, naast de braadworst, is de Duitse curryworst. Wie de Duitse keuken nog niet zo goed kent, hoeft geen frikadels te verwachten. De Duitse versie van de curryworst wordt gegrild, daarna in stukken gesneden en voorzien van kerriepoeder en -sauce. 'Het is voor sommige klanten een verrassende aanpassing, maar we willen net tonen wat het verschil is tussen de Belgische en de Duitse worsten. Mijn moeder is van Duitse afkomst en wanneer we vroeger naar Duitsland gingen waren de worsten er vergeleken met hier steevast top. Dat willen we ook overbrengen,' vertelt Benjamin. Hansworst is dagelijks open van 11 tot 19 uur.

(bron: Het Nieuwsblad)





ONTDEK HET  
VERNIEUWDE  
BEURSCONCEPT  
OP  
HORECAEXPO.BE



# HORECA EXPO 2013

FLANDERS EXPO GENT  
17 → 21 NOVEMBER 2013

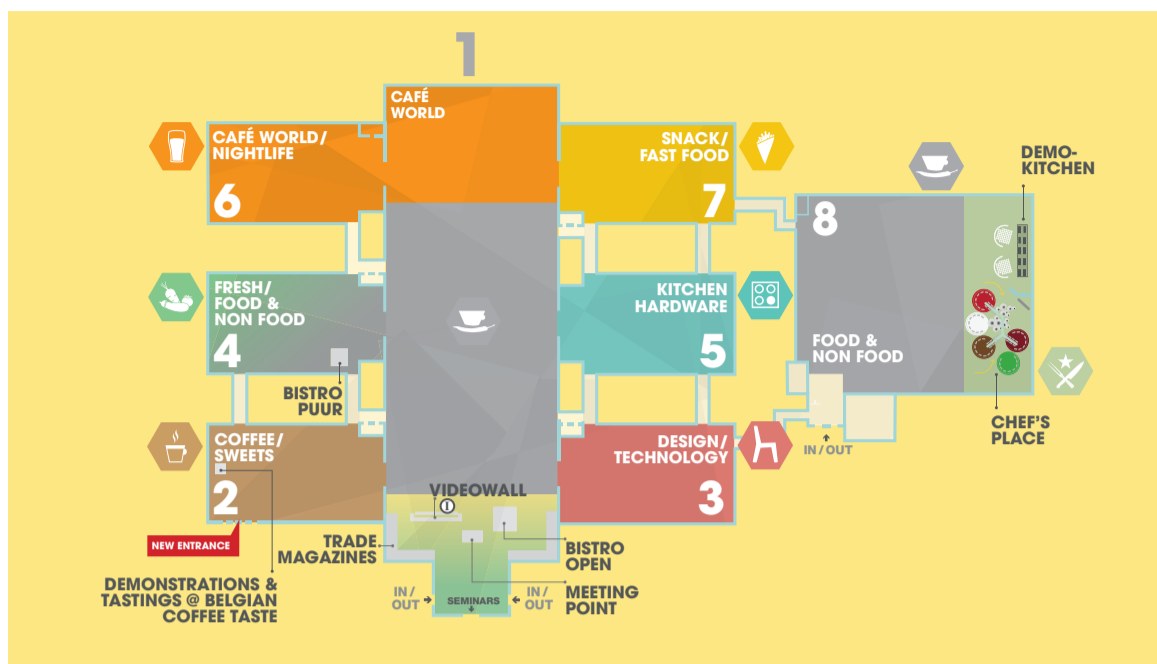
10.30u ..... 19u

OP DONDERDAG  
21.11.13 TOT 17u





# OVERZICHT AANBOD HALLEN



## Food & non food Originele, verse en kwaliteitsvolle producten

Op Horeca expo vindt u de laatste evoluties in voeding en drank. U ontdekt er ook nieuwe producten, een mengeling van aroma's én nieuwe technieken. Dit uitgebreid aanbod gaat van kruiden tot volledige gerechten, voor ieder wat wils.

### Non-food: uitgebreid & divers

Ook de nieuwste evoluties in non-food komen aan bod. Dit uitgebreid en divers aanbod aan producten en services bestaat o.a. uit decoratie en meubilair, hygiëneartikelen, informatica, textiel, beveiligingsmateriaal, keukeninrichting en amusementsartikelen.

## Design & Technology Hospitality: een detail maakt het verschil

Uw klanten willen niet alleen lekker eten en drinken, het oog wil ook wat. Daarom bieden diverse exposanten oplossingen aan om zowel uw inrichting, aankleding, meubilair én totaalconcept te optimaliseren. Van meubilair en textiel tot audio- en videosystemen. Hotels, B&B's, rusthuizen die op zoek zijn naar nog comfortabelere oplossingen voor kamers kunnen hier ook terecht.

### Van zonneterrassen tot winterterrassen

De horecasector staat ook voor een uitdaging om de rokers een warm onthaal te bieden in hun zaak. Daarom bieden diverse exposanten niet alleen zonneterrassen aan, maar ook de meest innoverende oplossingen om tot een gezellig winterterras te komen. U vindt er ook alles voor de inrichting van uw terras zoals trendy lounge-meubilair, buitenverlichting, parasols, terrasverwarming en overkapping en uiteraard ook rookkamers.

### Een hightech aanbod voor de horeca

Ontdek ook de laatste technologieën in hal 3. Vooral kassystemen met blackbox en applicaties voor smartphones komen aan bod. Een unieke kans om uw horecazaak up-to-date te houden.

## Coffee & Sweets Volg de laatste koffietrends

Koffie en thee zijn in, maar de beleving is nog belangrijker. Vind de laatste innovaties en trends in deze hal en vertaal deze beleving in uw aanbod.

### Demo's@ Belgian Coffee Taste

Het Koninklijk verbond van Koffiebranders brengt met Belgian Coffee Taste bijna doorlopende demo's en degustaties.

### Koffie, thee, chocolate, zoet...

U zoekt het perfecte aanbod voor uw dessertkaart? Bezoek dan zeker hal 2, waar u een lekker én uitgebreid assortiment vindt

## Fresh/Food & non Food Duurzaamheid is hot

In deze hal vindt u inspiratie voor een duurzame menukaart. Versproducten zoals groenten en fruit maar ook ijs, brood, kaas, vis en vlees vindt u er. Kortom alle ingrediënten om een lekker menu voor te bereiden.

### Kwaliteit primeert

Naast de verse ingrediënten zijn er ook exposanten met kwaliteitsvolle wijnen aanwezig. Ook de controle organen helpen u verder met de HACCP-normen.

### Bistro Puur

Beleef de puurheid van de authentieke visgerechtjes in een gezellige sfeer.

## Kitchen Hardware Van chef cuisine tot grootkeukenkok

De talenten van een goede kok zijn niet te onderschatten. Alleen de beste maaltijden worden bereid in een keuken die ergonomisch, functioneel, flexibel én hygiënisch ontworpen is. De beste en meest recente keukentoestellen kunt u vinden in hal 5. Daar bieden we keukens aan voor zowel kleine als grote restaurants.

### Met oog voor detail

Een keuken kan niet zonder de nieuwste keukenapparatuur, die beantwoordt aan de hygiëne, milieu en veiligheidswetgeving. Op Horeca Expo vindt u de top van wat er op de markt is.

## Café world & Nightlife Het totaalaanbod om van uw café hét beste café te maken

In hallen 1 en 6, Café World, vindt u vooral een selectie van Belgische brouwerijen die hun producten met trots voorstellen. Van lokale bieren tot grote merken, allemaal met veel liefde gebrouwd. Leveranciers van tapinstallaties en cafémeubilair vervolledigen het aanbod.

### Light your booze

Nightlife staat synoniem voor hip en trendy. België heeft niet alleen lekkere bieren, maar ook coole cocktails, energy drinks en alcohol pops.

Hip meubilair, ledverlichting en special effects maken het plaatje volledig. In hal 6 vindt u ook geluidsinstallaties, diverse muzieksystemen en rookoplossingen.

## Snack & Fast Food Een aanbod voor elke horeca- uitbater

Deze hal is niet alleen het trefpunt voor de snackbaruitbater of de friturist, ook broodjeszaken, take aways en andere horecaprofessionals vinden hier hun gading.

Een grote diversiteit aan producten

In deze hal vindt u méér dan het traditionele aanbod.

Ook exposanten met materialen, vetophalers en aardappelproducenten zijn present. Een totaalformule voor een diverse doelgroep.



## WAAR EN WANNEER

ZONDAG 17 T/M DONDERDAG 21 NOVEMBER 2013  
VAN 10U30 TOT 19U00 (BEHALVE OP DONDERDAG 21/11  
TOT 17U) FLANDERS EXPO, GENT

## TOEGANG

HAL 1 EN HAL 8. NIEUW: FASTLANE VIA INGANG HAL 2  
MET DIRECTE TOEGANG TOT HAL COFFEE & SWEETS

## REGISTRATIE

VERPLICHT VOORAF TE REGISTREREN MET  
REGISTRATIECODE OP [WWW.HORECAEXPO.BE](http://WWW.HORECAEXPO.BE).  
NA REGISTRATIE ONTVANGT U EEN BEVESTIGINGSMAIL  
MET BARCODE. MET EEN PRINT VAN DEZE  
BARCODE KUNT U ZICH RECHTSTREEKS AANBIEDEN  
AAN DE INGANG VAN DE BEURS.

**DE REGISTRATIECODE IS PERSOONSGEBONDEN EN  
GELDT SLECHTS VOOR ÉÉN BEZOEK.**

BENT U NIET VOORAF GEREgistREERD, DAN KUNT U AAN  
DE KASSA NOG EEN TOEGANGSTICKET KOPEN (€ 40).

## CATALOGUS

VANAF SEPTEMBER: ONLINE CONSULTEERBAAR OP  
[WWW.HORECAEXPO.BE](http://WWW.HORECAEXPO.BE)

OP DE BEURS: BEURSPAN & CATALOGUS GRATIS AAN DE  
INGANG OF DOWNLOAD ONZE APPLICATIE VOOR  
SMARTPHONE

## LIGGING EN BEREIKBAARHEID

OM FILES EN PARKINGPROBLEMEN  
TE VERMIJDEN, ADVISEREN WIJ U OM GEBRUIK TE MAKEN  
VAN HET OPENBAAR VERVOER.

- **OPENBAAR VERVOER:** NEEM DE TREIN TOT HET STATION  
GENT-SINT-PIETERS. VAN DAARUIT BRENGT  
TRAMLIN 1 (FLANDERS EXPO) U TOT VLAK AAN ONZE  
GEBOUWEN.

- **MET DE AUTO:** FLANDERS EXPO IS GELEGEN AAN AFRIT  
14 VAN DE E40 BRUSSEL - OOSTENDE.  
EEN SHUTTLE BRENGT U VAN DE PARKING NAAR  
DE INGANG VAN HAL 8.

- **MET DE FIETS:** VIA DE KORTRIJKSESTEENWEG: VOLG DE  
TRAMSPOREN. VIA DE R4: NEEM DE  
VOETGANGERSTUNNEL ONDER DE PÉGOUDLAAN.

## Chef's Place hal 8 Dé VIP-ontmoetingsplaats

Chef's Place verrast en inspireert een select publiek van  
topchefs en sommeliers. U maakt er kennis met exclu-  
sieve producenten die u met zorg en kennis informeren  
over hun aanbod.

## Van kaviaar tot ambachtelijke streekproduc- ten

Het aanbod op Chef's Place bestaan niet alleen uit truffels,  
speciale kruiden en een selectie van geraffineerde  
wijnen. Ook ambachtelijke streekproducten komen  
aan bod. Deze producenten houden rekening met de  
natuurlijke groei en wisseling van de seizoenen. Dit komt  
de diversiteit en smaak ten goede van de gerechten, iets  
waar elke topchef naar streeft.

### Ontdek en degusteer

In een perfect uitgerust kookeiland van Maes Inox, voor-  
zien van alle laatste innovaties, kunt u dagelijks master-  
classes met de nieuwste kooktechnieken bijwonen.

## Deze masterclasses worden aangeboden door:

- Unilever
- Gault Millau
- Geofood
- Didess
- Verbiest Vis – Mosselman
- R&D Food Revolution
- Istre

17 TOT EN MET  
21 NOVEMBER 2013



De juiste keuze  
voor elke frituur.



# PERFECTA

Bezoek ons op Horeca-Expo  
te Gent van 17 – 21/11/2013  
standnr.1650  
(opgelet nieuwe locatie in hal 1)

Perfecta Frituurinstallaties bvba  
Perfecta Technics bvba  
Wantestraat 10, 8780 Oostrozebeke  
T. +32 (0)56 70 24 86  
F. +32 (0)56 70 05 64  
info@perfectafrit.be  
www.perfectafrit.be  
www.perfectainstallationfriterie.fr

Perfecta Frituurapparatuur bvba  
Nijverheidspark 42/E, 3580 Beringen  
Inlichtingen +32 (0)498 10 52 00  
Technische dienst 7/7 +32 (0)11 57 16 57  
info@perfecta-friteuses.be  
www.perfecta-friteuses.be

**70 JAAR**  
PERFECTA  met de kennis van morgen!



## Horeca Expo nóg professioneler door innovatie



Horeca Expo, hét trefpunt voor de horeca- en cateringprofessional, verrast u in 2013 met een vernieuwd beursconcept.

Van 17 t.e.m. 21 november 2013 ontdekt u sneller de laatste trends en innovaties in uw vakgebied dankzij extra zones op de beurs. Een meerwaarde voor uw bezoek aan deze vakbeurs in Flanders Expo te Gent, die jaarlijks zo'n 50.000 vakbezoekers ontvangt.

### Vaste zones, gerichte ontmoetingen

Met 620 exposanten en 3.000 merken op 54.000m<sup>2</sup> biedt Horeca Expo het meest volledige en kwalitatieve aanbod. Dit aanbod wordt in 2013 echter nóg professioneler dankzij het vernieuwde beursconcept.

Nieuwe zones zoals **Design & Technology, Coffee & Sweets**, en **Snack & Fast Food** optimaliseren de persoonlijke benadering tussen u en de exposant. U vindt sneller de juiste hal, de juiste stand én dus de juiste exposant. Een extra service, met het oog op gerichte ontmoetingen.

### 25 jaar aan de top!

Horeca Expo biedt u al 25 jaar het grootste aanbod, de laatste trends & marktrevoluties, hoogstaande culinaire wedstrijden én inspiratie voor uw horecazaak. Kortom, Horeca Expo staat al 25 jaar voor authenticiteit, kwaliteit en innovatie.

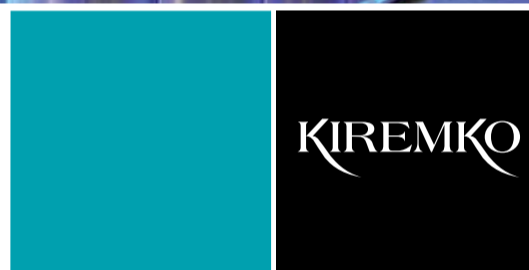
Ook dit jaar prikkelt Horeca Expo terug al uw zintuigen. Vind inspiratie bij meer dan 50 culinaire topwedstrijden of ontdek de laatste nieuwigheden bij de Innovation Awards en Baanbrekers.

Proef, ruik en voel ook dit jaar koffie! In hal 2, Coffee & Sweets, brengt het Koninklijk verbond van Koffiebranders dagelijks demonstraties en tastings @ Belgian Coffee Taste, van koffiebranders tot cupping...! Bovendien kan u er snel binnen dankzij de fastlane van hal 2.

Ontdek ook alle laatste nieuwtjes op de videowall in hal 1 en bekijk interviews met belangrijke horeca-iconen en prijsuitreikingen van prominente wedstrijden.

Informatie over de geregistreerde kassa, horeca-opleidingen en cijfers vindt u op het Horecaplatform in hal 1 ism Horeca Vlaanderen, Horeca Vorming en Guidea.

Heeft u tijdens uw bezoek zin in iets lekkers? Beleef de puurheid van authentieke visgerechtjes in Bistro Puur in hal 4 of proef de lekkerste trendy hapjes in Bistro Open in hal 1. Mis uw jaarlijkse afspraak met de horecasector niet! (JV)



## PROFESSIONELE FRITUURINSTALLATIES

### ALS INNOVATOR VEEL GEKOPIEERD MAAR WEINIG GEËVENAARD.

- Enorme afbakcapaciteit
- Laagste gasverbruik
- Tot 60% vetbesparing
- Meest efficiënte vermogen <> rendementsverhouding
- Vooruitstrevende technologie
- Stijlvol en uniek design
- Maatwerk volgens de wensen van de klant



## SERVICE 7/7

Snelle en doelmatige service is voor uw technisch hoogwaardige apparatuur van groot belang. Onze technische dienst staat dan ook 7 dagen op 7 paraat om u op een snelle manier zowel telefonisch als ter plaatse praktisch bij te staan.

**BEZOEK ONS OP STAND 7411 op HORECA EXPO van 17 t.e.m. 21/11/2013 in Flanders Expo te Gent.**

[www.kiremko.be](http://www.kiremko.be)

## Horecaplatform op Horeca Expo 2013

### Info over horeca-opleidingen dankzij Horeca Vorming Vlaanderen

Elke bezoeker kan op Horeca Expo met zijn vragen over horeca-opleidingen terecht bij Horeca Vorming Vlaanderen. Alle mogelijkheden worden uitgelegd, zowel voor huidige als toekomstige werknemers in de horecasector.

### Juridische en sociale onderwerpen bij Horeca Vlaanderen en Vlaanderen Lekkerland

Op Horeca Expo kunnen de bezoekers op de stand van Horeca Vlaanderen terecht met al hun juridische en sociale vragen. Ook dit jaar verkeert Horeca Vlaanderen weer in het goede gezelschap van 'Vlaanderen Lekker Land'. Een initiatief van de Vlaamse Overheid, de toeristische partners en Horeca Vlaanderen om de Vlaamse eet- drink- en tafelcultuur nog beter te promoten.

### Cijfers, trends en analyses bij Guidea

Als kenniscentrum van en voor de horeca bouwt Guidea proactief en toekomstgericht een kennisdatabank uit om de horecasector te informeren over beleidseffecten, trends, innovaties en competentienoden. Deze informatie deelt Guidea met de bezoekers op het horeca-infoplatform. U vindt het horecaplatform in hal 1, stand 1000. (JV)

Kiremko Catering Equipment Belgium NV  
Drieskouter 1 - 8573 Tiegem  
T 056 66 76 53 - F 056 66 54 96 - [info@kiremko.be](mailto:info@kiremko.be)



# De Innovation Awards en Baanbrekers van Horeca Expo 2013

Wat is er echt nieuw in en voor onze horeca vandaag? Dit jaar koos een vakjury (\*) vijf Innovation Awards en tien Baanbrekers tussen de vele nieuwigheden die de exposanten van Horeca Expo aanbieden. Op de beurs zijn ze samen te zien op de videowall in hal 1.



**Innovation Award Equipment: de Airblade Tap van Dyson (in België verdeeld door Ava Papierwaren).**

Het apparaat is een waterkraan waarin een sterke hand-droger is ingewerkt. Uit stangetjes aan weerszijden van de kraan stroomt warme lucht tegen een snelheid van 690 km/uur. Handen zijn droog in 12 seconden. De gebruiker kan dus zijn handen boven de wasbak wassen en drogen in één beweging. Dit technologische hoogstandje zorgt in de toiletruimtes van horecazaken voor plaats- en kostenbesparing, minder waterverbruik en uiteraard veel minder papierverbruik. Geen gedoe meer met dispensers en blazers.



**Stand nr. 1502. Ava Papierwaren**



**Innovation Award Food & Beverages: de deels in België opgekweekte warmwater reuzengarnalen van IBIS Import.**

Na jaren van investeringen komt het bedrijf *IBIS*, geleid door marinebioloog Guy Poppe, met een belangrijke innovatie voor de vele restaurants die scampi en gamba's serveren. Het voert warmwater reuzengarnalen uit Sri Lanka in wanneer ze 1,5 tot 2mm groot zijn. De schaaldiertjes worden dan verder in België opgekweekt met alle garanties voor de gezondheid en volgens duurzame methodes: een door Belgische deskundigen uitgekende voeding, een gesloten watercircuit, energie via zonnepanelen, geen antibiotica of groeipromotoren enz. De grootste ver-

nieuwing zit 'm in de smaak. Géén diepvriesscampi meer: IBIS kan voortaan verse reuzengarnalen rechtstreeks uit de kweekbakken leveren aan de horeca. Bovendien kan het bedrijf de schaaldieren opkweken tot de grootte die elk restaurant wenst (van het klassieke scampiformaat tot kanjers van 300g). De jury heeft het product geproefd en vond de smaak beter dan die van klassieke kreeften.

**Stand nr. 4416. IBIS**

**One Season Innovation Award Interior & Design: de terrastafel met in de voet ingebouwde infraroodverwarming van One Season.**

De infraroodverwarming zit ingewerkt in de voet van de ronde tafels. Ze verwarmt de terrasgebruiker op een veel meer efficiënte en aangename manier (ook de voeten!) en verspilt nauwelijks energie. Infraroodverwarming verbruikt immers veel minder dan gasbranders en is tot 98% efficiënter. Ze stoot ook veel minder CO<sup>2</sup> uit. Het terrasgebeuren is door het rookverbod sterk gegroeid in onze horeca. Deze vondst schept ruimte en is veiliger dan verwarming op gas.

**Stand nr. 6133. One Season**

**MENSA HEATING®**  
MAKES YOU WANT TO STAY

**Innovation Award Concept: een ex-aequo voor**

- Frozen Elements van Deleye products,
- Tea Fusion by Lipton van Unilever Food Solutions

Dit jaar zien we een sterk aanbod aan innoverende concepten op Horeca Expo. De jury kon voor de Innovation Award Concept onmogelijk kiezen uit de volgende twee producten en besliste daarom tot een ex-aequo:



**De Frozen Elements van Deleye Products** bewijzen dat convenience de creativiteit van de chef echt in haar waarde kan laten. Deze gamma van 36 diepgevroren "elementen" bevat zowel topbe-reidingen (mousses, crèmes, crémeux, cakejes, koekjes...) als vruchten en decoraties. Chefs kunnen ze volgens eigen stijl en inspiratie combineren en verder afwerken tot kwalitatief hoogstaande desserts. Inspiratieloze desserts behoren hiermee tot het verleden, zonder de stress in de keuken en het kostenplaatje de hoogte in te jagen.

**Stand nr. 2442. Deleye Products**



**De Tea Fusion by Lipton van Unilever Food Solutions** is géén concept voor zelfbediening, maar voor barista's. Het bestaat uit een thee-zetapparaat en capsules met losse theeblaadjes in twaalf smaken. Het apparaat zet de thee in ongeveer één minuut tijd. De capsule laat de theeblaadjes los en die dwarrelen vóór het oog van de klant rond in een cilinder met water op de juiste temperatuur. Aan het concept is veel onderzoek voorafgegaan om in een zo kort mogelijke tijd het allerbeste uit de theeblaadjes te halen. Door het visueel aantrekkelijke aspect en de constante kwaliteit van de thee kan het theegebeuren in de horecazaak een boost krijgen.

**Stand nr. 2131. Tea Fusion by Unilever Food Solutions (VV)**



## Frituur en snackbar inrichting

- eigen ontwerpbureau
- vrijblijvend ontwerp en prijsbestek
- koel- en diepvriescamers
- koeling en verwarming met aircoheaters
- keukeninrichting
- service 7/7 - 24/24 h



**Calis Projects**  
Nijverheidslaan 3  
8940 Geluwe  
Tel. 056 51 80 00  
Fax 056 51 85 06  
www.calis.be  
info@calis.be



# De Baanbrekers

## Café Z: geluid alleen daar waar het moet:



samen met iSoundLabs ontwikkelde Café Z een technologie, die het mogelijk maakt een geluid als een soort van nauwe en dichte laserstraal op één welbepaalde plaats te richten. Wie verder staat of zit, hoort niets. Met deze technologie kan een horecazaak bijvoorbeeld een sportwedstrijd of muziek laten spelen zonder dat andere klanten gestoord worden. Volgens de ontwikkelaars werkt het systeem zelfs tot op 200 meter afstand. **Stand nr. 1168**

## Cnude: pestopareltjes:

en innovatieve manier om pestosaus te presenteren, namelijk in de vorm van kaviaarachtige pareltjes. De pareltjes zijn volgens de sferificatietechniek gemaakt van echte pestosaus door de Italiaanse fabrikant TartuFlanghe. Een carpaccio, een insalata caprese, een pasta, een vistartaar of een maaltijdsalade zal voor de restaurantklant ineens verrassend nieuw zal ogen. **Stand nr. 8629. www.cnude.com**



## Global Glass Products: Duvelglas van kunststof:

eindelijk een oplossing om op evenementen, waar glas niet is toegelaten, een speciaal bier te serveren in het juiste glas. In opdracht van Duvel Moortgat ontwierp de Nederlandse specialist Global Glass Products een klassiek Duvelglas, maar dan van onbreekbare en recycleerbare kunststof (polycarbonaat). Het is nauwelijks te onderscheiden van het glazen glas en laat een perfecte schuimkraag toe. Het gaat hier om een primeur voor Belgische bieren die ongetwijfeld navolging zal krijgen bij andere brouwers. **Stand nr. 6219. Global Glass Products**



# Ontdek onze creaties op Horeca Expo



## vandemoortele Vakmanschap in smaak



Americaine 1L\* • Andalouse 1L\* • Béarnaise extra 1L\* • Cocktail 1L\* • Curry 1L\* • Curry Ketchup 1L\* • Hannibal Frikadel-saus 1L\* • Knoflook 1L • Loempiasaus 1L • Martino 1L • Mosterd 1L\* • Pepper 1L\* • Samurai 1L\* • Tartare 1L\* • Tomataise 1L • Tomataise Pili-Pili 1L • Tomato Ketchup 1L\* • Vlemingck Mayonaise 1L\* • Zoete Frietsaus 1L\*

\*ook beschikbaar in 3L bokaal

nieuwe 1L verpakkingen

## ISPC: plakken roze Himalayazout als tafelgrill en als presentatiemateriaal:

plakken die gezaagd zijn uit stevig roze Himalayazout, worden zeer heet opgewarmd. Een hete plak wordt in een houder op tafel geplaatst. Net als met gourmet van steengrill kunnen gasten hierop aperitiefhapjes en zelfs grotere stukken vlees, vis of schaaldieren roosteren. Door hun kleur en structuur bieden de plakken ook origineel presentatiemateriaal: ze laten zich probleemloos invriezen en kunnen dan dienen voor de presentatie van desserts, rauwe vis, sushi's en sashimi's. **Stand nr. 1202. ISPC International**



## Jong Food:

# Jong Food B.V.

## bitterballen met trappist:

voor het eerst is een snack bedacht die perfect past bij één biertype. De La Trappe Quadrupel Bitterballen van Jong Food zijn groot, smakelijk en gemaakt van rundvleesragout met toevoeging van 15% La Trappe Quadrupel – een trappistenbier van de Nederlandse abdij La Trappe. Opvallend: je proeft het bier in de nasmaak. **Stand nr. 8529**



# Risso Traditioneel frituren

QUALITY for CHEFS



809 Risso Palm 4 x 2,5kg

6939 Risso Fri 4 x 2,5kg



Flanders Expo Gent  
Maeltelkouter 1, 9051 Gent  
17 tot 21 nov. 2013



# vandemoortele

Vamix nv • Maatschappelijke zetel: Moutstraat 64, B-9000 Gent • Commerciële dienst: Ottergemsesteenweg-Zuid 806, B-9000 Gent  
Tel. 09 240 17 41 - Fax 09 220 71 67 • www.vandemoortelefoodservice.be



**Multifish Group/Verbiest Vis: kook- en voedingsplatform Parki's Kookatelier voor Parkinsonpatiënten:**



op Horeca Expo lanceert Yves Meersman het project *Parki's Kookatelier* in samenwerking met de Vlaamse Parkinsonliga en met de steun van de visgroothandels Multifish en Verbiest en van andere partners. Met een website en workshops wil het project een brede waaier permanent beschikbare informatie verspreiden over de juiste voeding voor patiënten met de ziekte van Parkinson en andere neurologische aandoeningen zoals MS en MDS. Tot nu toe is immers veel te weinig nagedacht over de manier waarop voeding het leven en het welzijn van deze mensen kan verbeteren. Binnen de horeca gaat het project zich richten tot de keukenverantwoordelijken van ziekenhuizen en verzorgingsinstellingen. **Te zien in Chef's Place**

**Panesco Foods: individueel verpakte sneetjes gluten- en lactosevrij brood:**



tot nu toe was glutenvrij brood alleen beschikbaar in de vorm van een heel of een kwart brood. Dit leidde tot verspilling en hield vooral het gevaar van glutencontaminatie in. Deze problemen worden opgelost door de *Gluten-Bread Slices Duet* van Panesco Foods. Elk van de sneetjes grijs en donker brood is individueel verpakt.



**Stand nr. 8701 Panescofood**

**R&D Food Revolution: Cheese Bread in samenwerking met Albert Adrià:**



toen elBulli zijn deuren sloot, kondigden de broers Adrià aan dat ze zich zouden toeleggen op de ontwikkeling van afgewerkte producten op basis van hun texturas. Het eerste resultaat is dit jaar op Horeca Expo te proeven –



en dan nog wel dankzij een Belgische inbreng. *R&D Food Revolution* presenteert *Cheese Bread*: vijf verrassende bake-offbroodjes waarvan de samenstelling volgens de regels van de food pairing perfect past bij vijf kaasgroepen: harde, zachte, rode, blauwschimmel- en geiten-/schapenkazen. De vijf recepturen werden in samenwerking met *Albert Adrià* ontwikkeld. door Rudi Van Beylen en Dirk Peeters.

**Te zien in Chef's Place.**

**Van Crombruggen: melkcupjes in een ergonomische vorm:**



waarom is niemand eerder op dit idee gekomen? Er wordt in de horeca door gebruikers en personeel veel gemorst met melkcupjes. Door hun ronde vorm vallen ze immers gemakkelijk van de kleine onderbordjes. De *Time To Enjoy-melkcupjes* van *Van Crombruggen* brengen hier een oplossing, omdat ze een halve maanachtige vorm hebben die mooi aansluit op de vorm van een koffiekopje. Ook het uitgieten gaat gemakkelijker.

**Stand nr. 1108.**

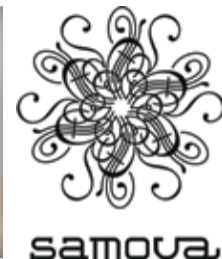
**Coffee Tea Agency:**

**gastronomische ice tea als aperitief of bij het eten:**

het hippe, uit Duitsland afkomstige theeconcept van *Samova* blijft scoren. begint ook in de Belgische horeca een begrip te worden. De basis van *Tea Jay On The Rocks by Samova*. een glazen theekef met een speciale dop ontworpen door het designmerk *Blomus*. Hiermee kan men snel een grote hoeveelheid ice tea zetten van de biologische kwaliteitsthemixen van *Samova* en de drank bijna tegelijkertijd mengen met vloeibare siroop, vruchtensap en eventueel een alcoholische drank. Het resultaat is een originele cocktail, aperitiefdrank (al dan niet alcoholisch) of drank bij een gastronomische maaltijd.

**Te zien in Chef's place. Vandenabeele**

**Coffee Tea Agency**



(JV)

*Zeisner*  
Zeisner Ketchups  
**Taste on top!**

**NIEUW!**

**ONTDEK DE NIEUWE ZEISNER CURRY KETCHUP HOT!**

**WWW.ZEISNERKETCHUP.BE**

PROEF ONZE HEERLIJKE NIEUWE SAUS OP **STAND 7136** VAN HORECA EXPO



# Enkele nieuwigheden in Apparatuur & Equipment

## ATB-Equipments Avery Berkel: een zeer kleine verpakkingsmachine

De WM Nano van Ishida noemt zichzelf de "kleinste halfautomatische verpakkingsmachine ter wereld". Ze wordt op de Belgische markt gelanceerd door ATB-Equipments Avery Berkel. Ze richt zich vooral tot traiteurs en aanbieders van meeneemgerechten die aan hun toonbank of in hun winkel over weinig ruimte beschikken en soms zeer drukke momenten kennen. Het apparaat weegt, verpakt en etiketteert en is uitgerust met alle nuttige technologie (177 aanraaktoetsen, alle types barcodes...). Het kan 15 bestellingen per minuut verpakken en etiketteren en kan een traceerbaarheidsoplossing bevatten. Het is ook compatibel met de meeste software voor kantoor en boekhouding.



Stand nr. 8531

## Bestens & Co: een convectie-oven die ook kan roken



Convectie-ovens blijven een onmisbaar apparaat in professionele keukens. Bestens & Co laat op Horeca Expo een nieuwe ontwikkeling zien: een klassieke convectie-oven die niet alleen kan bakken, stomen en drogen, maar ook kan roken. Roken is een vrij complexe techniek, maar in deze gebruiksvriendelijke oven verloopt roken (en zeker à la minute roken) een stuk gemakkelijker dan in een kleine rookoven.

Stand nr. 8215

## BreakTime Solutions: frietautomaat die bakt met ossewit



De eerste volautomatische frietautomaat van BreakTime Solutions in Brussel haalde in augustus alle kranten. Hij is ook te zien op Horeca Expo. De automaat (naam: *Belgian Fries Corner*) is een Belgische vondst, hij werkt met diepvriesfrietten en bakt ze rook- en geurloos in ossewit. Hij bereidt porties van 135g inclusief saus (keuze uit drie sausen) in een tijdsspanne van 1,5 tot

3 minuten. De exploitant kan het apparaat online controleren, via zijn smartphone of computer krijgt hij alle nuttige informatie (bijvoorbeeld wanneer de olie ververs moet worden of hoeveel de reserve frieten bedraagt). In de horeca richt het toestel zich met name tot wegrestaurants, broodjeszaken en snackbars die ook frieten willen aanbieden.

Stand nr. 5331

## Cool Products: zeven functies in één

Een klein technologisch wonder is te zien op de stand van Cool Products: de *Coldline Vision* is een in West-Europa gefabriceerd combinatie-apparaat met zeven functies: snel koelen, snel invriezen, bewaarkoelkast, bewaarvrieskast, ont-dooien, remrijkskast en chocoladeklimaatkast. Zeven toestellen in één, als het ware. De gebruiker kan gemakkelijk de temperatuur, de vochtigheid en de luchtsnelheid instellen voor de gewenste functie. Deze multifunctionele vondst bespaart ruimte, tijd en personeelskosten en komt de hygiëne ten goede. De voedingswaren moeten immers niet meer van het ene apparaat naar het andere verplaatst worden (minder risico op contactbesmetting). Doordat de deur minder geopend wordt, daalt ook het energieverbruik en is er minder kans op opwarming van de voeding.

Stand nr. 5117

## Frylow: een apparaat dat de levensduur van frituurolie gevoelig verlengt



Voor frituristen en fastfoodzaken is het apparaat *Frylow* een zeer innovatief product. Het ziet eruit als een aktetas en wordt onderaan de friteuse gelegd. Het bestaat uit een aantal keramische elementen die werken met fotokatalytische technologie. Ze vertragen het proces waarbij olie door het gebruik verdikt en oxideert. Doordat de olie "dunner" blijft, wordt de thermische geleidbaarheid groter en gaat het voedsel bij het frituren minder olie absorberen. De gaartijd wordt ook korter. Volgens de fabrikant zijn de voordelen niet gering: een langere levensduur van de olie (tenminste 50% langer), een snellere gaartijd (snellere service aan klanten, minder elektrakosten) en een gezonder product voor de klant. Belangrijke troeven zijn ook het gemakkelijke onderhoud van het apparaat en de veiligheid. Het maakt immers geen gebruik van chemicaliën en van bewegende deeltjes.

**Frylow**  
Tel. +31/6 23 22 66 80  
e-mail [raviv@frylow.nl](mailto:raviv@frylow.nl)  
website [www.frylow.be](http://www.frylow.be)

Stand nr. 7332

## Kitchencross: volautomatisch frietbakstelsysteem en een volautomatische soepdispenser

De automatisering in de horeca gaat almaar verder. Dat bewijst *Kitchencross* met de *Auftofry* – een volledig geautomatiseerd frietbakstelsysteem met een ingebouwde brandblusser en een ingebouwde afzuigkap. Het apparaat laat de aardappelreepjes zelf



in de olie zakken, schudt ze zelf op, haalt ze op het juiste moment uit de olie, laat ze uitlekken en werpt ze dan in een opvangbak. Hierdoor staan er altijd vers gebakken frietjes klaar en dat kan de stress in de keuken alleen maar verminderen. Klanten die een extra portie vragen, hoeven er, zoals nu nog vaak gebeurt, op te wachten tot de rest van hun eten koud is. De ingebouwde afzuigkap zorgt bovendien voor minder vetafstoot in de keuken en de ingebouwde brandblusser voor extra veiligheid. Het systeem kan werk en personeelskosten besparen. Omdat er altijd op dezelfde temperatuur gebakken wordt, wordt er minder vetstof verbruikt.

De *Soup-Server* is dan weer een volautomatische dispenser van verse soep en kan gemakkelijk op een toonbank worden geplaatst. *Kitchencross* levert (aankoop of leasing) zowel het apparaat als de soepmixen (al 16 smaken beschikbaar, géén geur-, smaak- of kleurstoffen). In de horeca richt de dispenser zich in de eerste plaats tot grootkeukens en takeaways die elke dag een verse soep willen aanbieden. Het onderhoud is minimaal en de opwarmtijd kort. De exploitant kan hiermee perfect inspelen op de trend naar gezonde voeding en caloriearme tussendoortjes.

Stand nr. 5432

## Pentair: zeer compacte waterbehandeling



Met de Everpure Claris Ultra 170 presenteert Pentair één van de meest compacte waterbehandelingsapparaten ooit. Het is maar 29,5 cm hoog en vooral bedoeld om aan te sluiten op de watertoevoer naar koffiemachines. Het zorgt voor stabiel zuiver drinkwater dat voldoet aan de Europese drinkwaternormen. Kalkproblemen en metaalcorrosie bij de koffiemachines worden zo onder controle gebracht. Ondanks de compacte vorm heeft het apparaat een groot debiet. De filtercartouche moet pas na 1.700 liter vervangen worden.

Stand nr. 2436

## Robot Coupe: een cutter-blender die ook opwarmt

Eén van de grote nieuwigheden op de beurs is de *Robot Cook* van *Robot Coupe*. Dit apparaat doet alles wat een goede profes-

sionele cutter-blender moet doen, maar het kan ingrediënten en bereidingen tegelijk ook opwarmen – zelfs tot op de gewenste graad en tot een temperatuur van 140°C. Wie de trends in de hedendaagse keuken kent, ziet meteen de voordelen en het gebruiksgemak. Sommige ingrediënten laten zich warm veel gemakkelijker mixen of malen dan koud. En als je een bereiding tegelijk kunt cutteren en opwarmen, win je kostbare tijd en smaak.

Stand nr. 1526



## WDM: automaat (gekoeld of diepvries) voor het afhalen van webbestellingen



Je bestelt via internet bij een traiteur of een afhaalzaak een maaltijd, gevulde broodjes, een buffet, een pakket bereide groenten, een fruitmand enz. Je haalt de bestelling af in een automaat die de bestelling koel (of eventueel diepgevroren) heeft gehouden. Om het vak met je bestelling te openen gebruik je een unieke code die je na je bestelling gekregen hebt en je betaalt met je bankkaart. Om zulk een werkwijze mogelijk te maken toont *WDM* op Horeca Expo een vakjesautomaat die naar wens gekoeld, ongekoeld of als diepvriesautomaat kan werken. Het systeem werkt met een unieke code die aan een willekeurig genummerd vakje in de automaat wordt toegewezen. De automaat kan vakken in verschillende afmetingen bevatten volgens de grootte van de bestellingen.

De automaat en de bijhorende software werden oorspronkelijk ontwikkeld in de slagerijsector voor het automatisch afhalen van via internet bestelde barbecuepakketten. Aangezien meer en meer horecazaken werken met bestellingen via het web, kan het systeem ook voor hen een doorbraak betekenen. Het combineert immers de tijdbesparende functie van een automaat met webbestellingen. De klant hoeft in de winkel niet te wachten en zijn bestelling ook buiten de openingsuren afhalen. Op deze manier kan de uitbater zich op andere taken toeleggen. Omdat de automaten een constante temperatuur houden volgens de normen van de volksgezondheid, blijft de bestelling vers.

**WDM**  
Tel. +32/499 12 67 22  
[juliewdm@gmail.com](mailto:juliewdm@gmail.com)  
website [www.wdmv.be](http://www.wdmv.be)

Stand nr. 7232



# sterkerke partner voor de snelle hap



## NIEUW: YOXIMO

Worldline garandeert u zowel **degelijke en betrouwbare terminals** als **horeca-oplossingen op maat** van uw zaak.

Door te kiezen voor Worldline, kiest u voor een innovatieve partner, en snelle en veilige kaarttransacties. En, niet te vergeten, voor de **verwerking van de elektronische maaltijdcheques.**

kleuren-  
scherm

contactloos

langdurige  
autonomie

geïnte-  
greerde  
printer

alle kaarten

Meer weten over onze terminals en horeca-oplossingen?

Kijk snel op [be.worldline.com/nl/YOXIMO](http://be.worldline.com/nl/YOXIMO)  
of bel ons op **02 727 88 99** snelcode 9118  
of bezoek **Worldline op Horeca Expo**  
van 17 tot 21 november 2013, stand 1242.

HORECA  
EXPO  
2013



**worldline**  
e-payment services





## TelemediaVision testimonials



### Frituur Twiety, Torhout

Onze prijzen veranderen voortdurend en met onze vorige installatie moesten we steeds nieuwe stickers kopen en deze vervangen.

Toen we op de beurs in Gent voorbij de stand van Step4Media kwamen, waren we dan ook onmiddellijk verkocht. Ons aanbod bestaat namelijk niet enkel uit frieten en broodjes, maar wij bieden onze klanten ook huisbereide pasta's en andere gerechten aan. Om hen hiervan op de hoogte te brengen, is het digitale menubord ideaal.

Het is overzichtelijk, trekt de aandacht en verzacht het wachtmoment.

Iedere dag weer krijgen we zeer positieve reacties van onze klanten en we merken heel duidelijk dat hun keuze beïnvloed wordt.



### Frituur Bart&Miet, Sint-Truiden

Doordat onze vorige installatie uit plexiglas bestond en de muur hierachter nogal donker was, was dit erg onduidelijk voor onze klanten.

Een vernieuwing van ons menubord was noodzakelijk.

We waren geprikkeld door het concept van Step4Media en hebben na het bezoek aan hun beursstand in Gent onmiddellijk besloten.

Dit was hetgeen wat onze zaak nodig had. Door het visuele aspect worden bepaalde producten nu meer verkocht dan ooit. Sinds de installatie van ons digitaal menubord kijkt niemand meer in de 'koeltoeg van de snacks'. Iedereen maakt zijn keuze op basis van het assortiment dat via de menuborden wordt getoond. De take-overs zijn prachtig en hebben een enorme invloed op mijn dagreset.





## Nieuwigheden in Interior & Design

### Alpina Heaters: infraroodverwarming als schilderijen



Infraroodverwarming is zonder twijfel één van de trends in de horeca vandaag. Een originele oplossing is te zien bij *Alpina Heaters*: infrarode verwarmingspanelen die je zelf naar eigen smaak kunt schilderen of decoreren en nadien als een schilderij of een sierpaneel aan de wand kunt hangen. Op deze manier combineert de horecazaak een voordelige en ecologische verwarming (zeer laag verbruik) met een persoonlijke designrichting. De dunne panelen nemen bovendien weinig plaats in.

Stand nr. 1245

### One Season: terrastafels met ingebouwde infraroodverwarming

Voor veel uitbaters van een horecazaak met een terras zullen de tafels met een ingebouwde infrarode terrasverwarming van *One Season* een oplossing bieden. De verwarming zit ingewerkt in de voet van de ronde tafels. Ze verwarmt de terrasgebruiker op een meer efficiënte en aangename manier (ook de voeten!) en verspilt nauwelijks energie. Infraroodverwarming verbruikt veel minder dan gasbranders en is tot 98% efficiënter. Ze stoot ook veel minder CO<sup>2</sup> uit. Behalve de aanzienlijke geldbesparing lost deze vondst ook het plaatsgebrek op vele terrassen op en is ze veiliger dan verwarming op gas.

Stand nr. 6133

## Nieuwigheden in Food & Beverages

### All Quality Import: chips en crackers op basis van bananen



*All Quality Import* speelt dit jaar volop de gezondheidskaart met de lancering van *Go Banano* en *Opaque Bananos*. *Go Banano* zijn chips op basis van bananen en bevatten minder vet dan de traditionele aardappelchips. *Opaque Bananos* zijn crackers op basis van bananen. Beide producten zijn bovendien glutenvrij en bevatten geen kleurstoffen en bewaarmiddelen.

All Quality Import

Tel. +32/477 75 79 22

e-mail [eva.valianty@gmail.com](mailto:eva.valianty@gmail.com)

website [www.aqi.be](http://www.aqi.be)

Stand nr. 7139

### Avieta: Amerikaanse ontbijtwafels



Wafelspecialist *Avieta* lanceert de *American Breakfast Waffle*, een lichte wafel met een knapperige korst en een zachte binnenkant. Het is bedoeling dat de wafel getoast wordt en warm gegeten wordt – natuur of belegd met confituur, esdoornsiroop of boterham-pasta. Opwarmingstijd: 3 minuten in een broodrooster. Ook beschikbaar in de smaken cranberry, blueberry en volkoren. Het product wil vernieuwing brengen in het ontbijt-gebeuren in hotels en b&b's.

Stand nr. 2120

### Food Expert: nieuwe exotische fingerfood



Diepvriesspecialist *Food Expert* pakt dit jaar uit met vier hapjes uit de oosterse en de cajunkeuken. *Fire Roll* staat voor pikante kleine kippenloempiaatjes die zowel in de oven als in de friteuse afgebakken kunnen worden. *Oriental Canapé* biedt kleine zanddeegjes die gevuld zijn met vier verschillende Aziatische kipversies (rode curry, groene curry, mango en zoetzuur). Op te warmen in de oven. *Battered Cod Bites* zijn hapjes kabeljauw in tempura-deeg met kruiden. Bij *Chicken Fingers Cajun* gaat het om knapperige kippenvingers met cajunkruiden (bedoeld voor salades of als snacks op een leien presentatieblad).

Stand nr. 7433

### FrieslandCampina: Debic vloeibare basis voor melkchocolademousses

Het nieuwste Debicproduct van *FrieslandCampina* is bedacht voor horecazaken en chefs die hun gasten een heerlijk kwaliteitsdessert willen aanbieden zonder stress, tijdverlies en extra personeelskosten. *Debic Chocolademousse* is een vloeibare basis voor melkchocolademousses. Het product moet alleen opgeklopt en geportioneerd worden. Het is gemaakt op basis van Belgische melkchocolade en is verpakt in flessen van 1 liter.

Stand nr. 1116

### Heinz: vijf sausen in grote flessen

Na de tomatenketchup levert *Heinz* nu ook de sausen cocktail, mayonaise, mustard, barbecue en curry mango in knijpflessen van 875ml. Voor frituren en professionele keukens is dit grotere formaat uiteraard handig. De *Heinz Curry Mango* heeft overigens dit jaar in Frankrijk de Snacking d'Or gewonnen.

Stand nr. 8725



### Maitre André Lampo: verse pizzadeeg die vier weken houdbaar is in de koelkast

Ook in verse convenience blijft men grenzen verleggen. *Maitre André Lampo* lanceert vers professioneel pizzadeeg dat door de samenstelling vier weken houdbaar blijft in de koelkast. Het deeg is gemaakt met bakkersgist (niet met gistpoeder) en direct bruikbaar en afbakklaar. Het wordt geleverd in negen voorgesneden schijven van 30cm diameter of in een rol van 240 x 40cm.

Stand nr. 1609



### OVI: gevulde aardappelmandjes



Vernieuwing brengen in het aardappelaanbod in de catering: dat wil *OVI* doen met zijn ovenklare *gevulde aardappelmandjes*. De mandjes zijn gemaakt van stevige aardappelpuree en gevuld met een variatie aan groentetoppings. Het resultaat is een verrassende garnituur.

Stand nr. 1344

### Panescofood: gamma vezelrijke bake-off en Minimacarons de Malmédy

Met twee nieuwigheden komt *Panescofood* tegemoet aan de vraag naar gezonde voeding en naar lokale specialiteiten. *Born Fibre Rich* is de naam van een assortiment bake-offproducten met een hoog vezelgehalte. Het is bedoeld voor alle aanbieders van ontbijten, broodjeszaken en restaurants. Het omvat zowel brood en stokbrood als kleinere broodjes en croissants en aan de bloemmix werden geen suikers en ongezonde vetten toegevoegd.



Om het koffiegebeuren en verwenkoffies extra aantrekkelijk te maken introduceert *Panescofood* ook de *Minimacarons de Malmédy* in vier smaken. De koekjes zijn geïnspireerd op de Baisers de Malmédy, maar met toevoeging van respectievelijk pistachenoten, donkere Belgische chocolade, frambozen of vanille. Culinair erfgoed van bij ons krijgt op deze manier een trendy kleedje.

Stand nr. 8701

### Pidy: kruidige aperitiefcups

Op Horeca Expo 2013 presenteert *Pidy* vier verschillende deegcupjes met een kruidige en/of pikante smaak.



## een compleet assortiment aan koel- en vriesapparatuur

Deskundig & innovatief <  
Korte levertijden <  
24/7 service helpdesk <  
Altijd een oplossing <

Met meer dan 50 jaar ervaring zijn wij uw partner voor commerciële koel- en vriestech-niek. Wij werken voortdurend aan koel- en vriesoplossingen die energiezuinig, duurzaam en modern zijn.

Meer weten? Bel ons voor een persoonlijk advies of bezoek onze website.  
Veld Belux - Turnhout - Telefoon +32 (0)14 39 49 90 - info@veld.be - www.veld.be



Het knapperige deeg van de *Spicy Cups* heeft smaken die naar keuze doen denken aan India, Afrika, het Middellandse Zeegebied en Mexico. Naar eigen zeggen wil de producent hiermee "de saaiheid van aperitiefhapjes" doorbreken. Voor de productie worden alleen natuurlijke specerijen en kruiden gebruikt (geen e-nummers en geen palmolie).

Stand nr. 8525

### Pinguin Foods: volledig kant-en-klare soepen



Pinguin Foods breidt zijn convenience-gamma uit met een nieuwe lijn volledig kant-en-klare soepen. Ze zijn bereid zonder additieven en gemakkelijk portioneerbaar. Water toevoegen is niet meer nodig, maar de chef kan ze uiteraard afwerken en serveren volgens zijn eigen creativiteit.

Stand nr. 8613

### Tapas Club: Calamares a la romana



Bereiding in de oven is gezonder dan in de frituur en het assortiment diepvriestapas van Tapas Club is daarom ontworpen voor opwarming in de oven. Het nieuwste product is *Calamares a la romana*, inktvisringen in een knapperig jasje. Alle tapas van Tapas Club kunnen tegelijk in de oven en hebben een even lange opwarmingstijd.

Stand nr. 8808



## Nieuwigheden concepten

### Cnude: brochettes garen op alcohol



Verrassend is de *GreenCook*-bereidingswijze die *Cnude* wil introduceren in de Belgische horeca. Dit "groene kookalternatief" gaart brochettes aan tafel met behulp van alcohol van 96°C die op smaak is gebracht met smaakmakers als vanille, citroen, rum of mokka. *GreenCook* bestaat uit roestvrijstalen brochettesticks, brochettesticks en de speciale alcohol (in capsules van 6 x 500 ml, 7 smaken). Eén capsule alcohol wordt in de houder gegoten en de brochette (vis, groenten, vlees...) wordt op de houder geplaatst. Daarna wordt de alcohol aangestoken. Tijdens het branden van de alcohol draait men de brochette enkele keren om. Eens de alcohol helemaal opgebrand en vervlogen is (4 tot 5 minuten), is de brochette gaar. Deze bereidingswijze garandeert niet alleen gezellig spektakel aan tafel, maar zorgt ook voor een bijzondere smaak. Ze veroorzaakt geen rook- of geurhinder en vereist geen vetstof. De alcohol in dit concept is gemaakt van bieten. Het procedé kan ook op eendenborst, vleeslapjes en zoete bereidingen toegepast worden.

**Cnude**  
Tel. +32/475 35 84 15  
e-mail [peter@cnude.com](mailto:peter@cnude.com)  
website [www.cnude.com](http://www.cnude.com)

Stand nr. 8629

### Taeymans Coffee: koffieblik en trechter in één

Koffiebonen geven in trechters van professionele koffiemolens na een tijd vet af. Dat geeft een onsmakelijk aanzien en kan de smaak van de koffie wrang maken. De nieuwe verpakking van *Taeymans Coffee* wil dit probleem oplossen: de blikken van 3kg kunnen namelijk tegelijk dienen als trechter van een koffiemolen. Bij elke vervanging van het blik krijgt de koffiemolen een nieuwe trechter en dat komt zowel de hygiëne als de smaak ten goede.

**Taeymans Coffee**  
Tel. +32/473 23 61 81  
e-mail [jurgen@taeymanscoffee.be](mailto:jurgen@taeymanscoffee.be)  
website [www.taeymanscoffee.be](http://www.taeymanscoffee.be)  
Stand nr. 2333



## Nieuwigheden in Services

### Atravet: inzamelcontainers voor gebruikte frituurolie



Aan bijna 500 supermarkten in België staat nu een "oliobox". Dat is een container waarin mensen gebruikte frituurolie kunnen deponeren in een gesloten plastic fles (bij voorkeur de oorspronkelijke verpakking). Het initiatief gaat uit van de firma *Atravet*, gespecialiseerd in de ophaling en verwerking van gebruikte olie. Op Horeca Expo wil het bedrijf tonen dat de oliobox ook openstaat voor kleine restaurateurs. De meeste horecazaken vandaag werken met een recyclagebedrijf dat gebruikte frituurolie komt ophalen. Een kleine minderheid vindt dit echter te duur. Voor hen kan de oliobox een alternatief zijn.

Stand nr. 7402

### MXM Products: tabletmenukaart verbonden met de kassa



Horecazaken die hun menukaart via een tabletcomputer aanbieden, kunnen hun klanten niet alleen meer informatie bieden (ook foto's), maar ook kosten (en papier) besparen. De menukaart kan zonder kosten aangepast worden en meer efficiëntie bevorderen. Dat is precies wat het programma *Appi-Appi* van *MXM Products* aanbiedt. Het vervangt niet alleen de gedrukte menukaart door een tabletmenu, maar linkt ze ook aan de bedrijfsvoering. De mogelijkheden zijn onbeperkt: het programma kan bijvoorbeeld de bestellingen printen, gesplitste rekeningen voor een tafel produceren en verbonden worden met de kassa en zelfs met het voorraadbeheer. De horecazaak betaalt een éénmalige aansluitingskosten en een maandelijks abonnement. Volgens *MXM Products* bewijzen ervaringen in andere landen dat zulk een tabletmenuprogramma de omzet van een horecazaak kan opkrikken.

**MXM Products**  
Tel. +32/9 218 57 50  
e-mail [marc@mxm-products.com](mailto:marc@mxm-products.com)  
website [www.mxm-products.com](http://www.mxm-products.com)  
Stand nr. 7145 (VV)

### ADVERTEER in Snackblad/Neo

Verhoog uw omzet en winst met een advertentie in *Snackblad/Neo*. Bereik nagenoeg elke friturist en snackbaruitbater in België met uw boodschap.

Bel nu: 0477/302132  
Mail voor info naar *Snackblad/Neo*:  
[rik@advertisingmind.be](mailto:rik@advertisingmind.be)

## VITO GASFRITEUSE



Met 2 jaar garantie op de inox kuip  
Prijs: € 1.800,00 excl btw  
Geleverd en aangesloten  
40x80x119 cm, 28kW, 25L  
In aard- of propaan gas  
Andere modellen ook leverbaar



FAST FOOD - HORECA APPARATUUR - KOELTECHNIEK  
Fotografielaan 14, 2610 Wilrijk, T. 03/825.55.77  
[www.engelen-heere.be](http://www.engelen-heere.be)

Bezoek ons tijdens de horeca expo, stand 1420

[allesondercontrole.com](http://allesondercontrole.com)

**ebro.**  
Voedselveiligheid. Temperatuur en frituurvet onder controle.

NL 074 265 77 88  
BE 053 80 97 54

f in t You gullimex INSTRUMENTS



# Beursaanbieding

Wij zien u graag op onze stand op de Horeca Expo! Ons standnummer is 7425 in Hal 7.  
Horeca Expo 2013 17 t/m 21 november



## Kiplekker van Buitenhuis:

2 dozen Buitenhuis Kipnuggets 2,4 kg en 1 doos Buitenhuis Kipstick  
+ 1 doos Buitenhuis Kipstick **GRATIS**

## De crème de la crème van Kwekkeboom



1 doos Kwekkeboom Draadjsvleescroquet, 1 doos Kwekkeboom  
Goudse Kaassoufflés en 1 doos Pittig Kaassoufflés  
+ 1 doos Kwekkeboom Draadjsvleescroquet **GRATIS**



**Kwekkeboom  
of anders niet**

Voor meer informatie kunt u contact op nemen met:

West- en Oost Vlaanderen, Henegouwen: Tommy Braem tel.nr.: 0487/331360

Antwerpen, Limburg en Vlaams Brabant: Ronny Noukens tel.nr.: 0489/304312





# FRITUUR OZZY, GENT



Frituur Ozzy is na vier jaar uitgegroeid tot een vaste waarde aan de Rooigemlaan in Gent. Deze modern ingerichte en ietwat eigenzinnige eetgelegenheid kende een moeilijke start, maar dankzij hard werken en de nodige inventiviteit maakten uitbaters Jeroen Matthys en zijn vrouw Els Herremans er een echt succes van. Binnenkort kunnen de klanten ook online frietjes bestellen.

**SB: Hoe zijn jullie eraan begonnen om een frituur te beginnen? Hebben jullie daarvoor iets anders gedaan?**

**Jeroen:** Ik werk al van mijn 15 jaar in de horeca en heb ook hotelschool gedaan. Op een gegeven moment wil je zelfstandig beginnen, maar ik wou geen personeel. De dag van vandaag is het wreed moeilijk om personeel te vinden, of het is bijna niet meer betaalbaar. We wilden iets dat klein was, dat we met z'n tweeën konden doen. Mijn vrouw had immers een kapsalon en we werkten allebei dag en nacht. We wilden samen iets starten. Vier jaar geleden namen we dan de frituur over. In het begin hebben we wel veel tegenslag gehad. We waren pas open en er vloog al een auto binnen!

**SB: Amai.**

**Jeroen:** Inderdaad. Het was hier vroeger altijd al een frituur. Oorspronkelijk dachten we de zaak op te frissen, om ze dan na enkele jaren grondig te renoveren. Maar toen reed die auto hier binnen. Dan waren we wel verplicht om echt te renoveren. Bovendien was er een bouwovertrekking begaan, die we hebben moeten afbreken. De oorspronkelijke plannen zijn dus totaal gewijzigd, en ook het budget. We zijn er serieus overgegaan.

**SB: Niet evident.**

**Jeroen:** Ja, dat was dus wel een heel moeilijke periode. Daar kwam bovenop dat de frituur twee jaar gesloten was geweest. Je moet het cliënteel terug vanaf nul opbouwen. Bovendien was het juist het begin van de financieel economische crisis. Niet makkelijk. Niet de beste periode om te beginnen. Het was echt overleven met de middelen die je hebt en je zoekt alle mogelijke middelen om inkomsten te hebben. We zijn er dan in de weekend traiteurdiensten bij gaan doen. Voor huwelijksfeesten bijvoorbeeld, maar tevens barbecues, feesten met warme en koude buffetten, snacks, enz. Alles wat een traiteur biedt, in feite. Het is heel hard werken.

**SB: Hoe ziet je cliënteel eruit?**

**Jeroen:** We hebben een vast cliënteel. Mensen komen zelfs van Merelbeke, Mariakerke en Drongen. 's Middags hebben we ook veel voorbijgangers, maar dat hangt vooral af van de parking. Als de parkeerplaatsen voor de zaak leeg zijn, dan krijg je veel passanten, zoals werkmannen die een frietje komen steken. 's Avonds en in het weekend hebben

we dan weer veel gezinnen. We proberen ons wel te onderscheiden. We bereiden heel veel zelf, zoals stoverij, balletjes, vol-au-vent, tartaarsaus, kaas- en garnaalkroketten... Zo geven we bijvoorbeeld een stoverijschotel met slaatje en frietjes à volonté. Veel bereidingen doen we zelf. Zaterdag geven we een menuutje; nu wortelstoemp met worst. Maar ook eens mosseltjes of mixed grill. En dat werkt heel goed. Onze Vuurbal is ook gegeerd.

**SB: De Vuurbal? Wat is dat?**

**Jeroen:** De Vuurbal is een artisanale boulette, maar met wreed pikante kruiden. We hebben echt een cliënteel die van pikant houden. Maar de gebruikelijke diepvriessnacks vinden ze niet pikant genoeg. Daarom hebben we zelf een recept uitgedacht. En weet je wat? De Vuurballen verkopen als zoete broodjes. Op één, twee, drie gaan die er vandoor. Je moet iets meer kunnen bieden dan een gewone frituur.

**SB: De zaak heet Frituur Ozzy. Hoe zijn jullie bij die naam gekomen?**

**Jeroen:** Mijn vrouw en ik hadden samen onze eerste hond gekocht. We noemden hem Ozzy. We begonnen dan samen onze eerste gemeenschappelijke zaak. Die hebben we dan ook maar Ozzy gedoopt.

**SB: De verbouwing en inrichting, hebben jullie die zelf gedaan?**

**Jeroen:** Ja, alles zelf gemaakt! Enkel de stoelen hebben we gekocht. En geloof me, het is een stevig gebouwde inrichting. (Klopt op de tafel) Dat was ook een manier om budget te besparen, he.

**SB: Mooi. Het ziet er trendy uit. Hoeveel mensen kunnen hier plaats nemen?**

**Jeroen:** Binnen zijn er 30 plaatsen, en buiten nog een heel grote tafel, waar iedereen samen aan zit. Dat is plezant, want de mensen die elkaar niet kennen beginnen spontaan met elkaar te praten. In gewone eetgelegenheden worden de tafeltjes opzettelijk apart gezet. Wij wilden net het omgekeerde doen. En dat werkt, het is erg gezellig. Onze frituur is niet groot maar we maken er zelf iets gezellig, modern en aantrekkelijk van.

**SB: Wat zijn de topdagen?**

**Jeroen:** Voornamelijk vrijdag en zondag. Vrijdag komen hier ook bedrijven toe met tien of vijftien personen tegelijk. Maar in de week draait het ook goed, hoor. Slechte dagen zijn er eigenlijk niet. Al heb je soms wel 's een mindere dag. Het loopt dus erg goed. We stoppen er enorm veel tijd in. We doen ook speciale acties, zoals het Schoentje van Sinterklaas en de Kerstmarkt. De Sint komt en iedereen krijgt t een cadeautje. Met Halloween organiseren we ook een echte Spooktoer door het bos, waarin veertig spoken tussen de bomen zijn verstopt. Dat doen we samen met ons cliënteel.

**SB: Echt? Met veertig spoken?**

**Jeroen:** Inderdaad. Zo kweek je een band met de buurt. De mensen 'klappen erover'. We hebben ook een Facebook pagina die dankzij de acties goed werkt. We posten er ook de foto's op en de klanten kunnen 'liken' en 'vrienden'.

**SB: Jullie werken ook aan een speciale website.**

**Jeroen:** We zijn inderdaad ook bezig met een website, eerder een bestelsysteem, waarlangs bestellingen kunnen doorgegeven worden voor de frituur. Dus iedereen kan van thuis uit frietjes bestellen en een bonnetje afprinten. Binnen de tien, vijftien minuten zijn de frietjes klaar en kunnen ze met het bonnetje afgehaald worden. Op drukke momenten kunnen we de wachttijden op die manier verkorten. We gaan dat nu 's uitproberen.

**SB: Je werkt zonder personeel, enkel met je vrouw? Hoe is de rollenverdeling?**

**Jeroen:** We doen een beetje alles door elkaar. We springen elkaar bij waar het nodig is, zonder woorden. En dat werkt goed. Het werkt heel vlug. Je moet kunnen samenwerken, he. Maar we hebben bijna geen sociaal leven. We zijn immers altijd open in het weekend. Vrienden en familie moeten naar hier komen om ons eens te zien. Maandag zijn we wel gesloten, maar waar moet je maandag naartoe? Bovendien hebben we dan werk met kuisen en de boekhouding. We hebben nu ook een dochtertje en proberen dan zoveel mogelijk tijd voor haar te maken.

**SB: Kwaliteit, versheid, service staan blinkbaar erg hoog aangeschreven. Hygiëne ook, ik zie dat het hier erg netjes en proper is.**

**Jeroen:** Het moet proper zijn, he. Mijn vrouw doet dat erg goed, ik moet haar daar voor bewonderen. Naar versheid toe: we rijden twee keer per week zelf naar de groenteboer, zelf sla en tomaatjes gaan kiezen... Alles moet echt wel vers zijn. We hebben ook een bakinstallatie van Perfecta. Dat is een erg goed apparaat, dat ons nog nooit in de steek heeft gelaten. Deze friteuse bakt ook erg snel.

**SB: Welke frietjes serveren jullie?**

**Jeroen:** Wij serveren frieten van 9 millimeter. De meeste sauzen zijn van La William. We hebben snacks, zoals de Mexicano van De Vries, en de producten van Buitenhuis en Izico. De satés maken we zelf met onze marinade. We hebben ook de gewone kaassoufflé en de mozzarella-tomaat. Mijn vrouw is vegetariër en we geven dus ook vegetarische snacks. Onze leverancier is Spuntini met een superchauffeur. We volgen de beurzen en proberen tijdig nieuwe dingen te brengen.

**SB: Zijn er bepaalde anekdotes met klanten die je zijn bijgebleven?**

**Jeroen:** (Lacht) Hoeveel dagen heb je nog voor het interview? Kijk, we hebben ons hart en ziel in de frituur gestoken. Voor een stuk vragen we dat ook terug van ons cliënteel. Breek de boel hier niet af. Dat gaat niet. We hebben van in het begin een beetje geselecteerd op onze klanten, en nu zoveel jaren later loont dat.

Nog veel succes met jullie zaak!

(RV)

Frietshop Ozzy  
Rooigemlaan 185, 9000 Gent  
Tel: 09/335.57.70







**VAN DAELE C. BVBA**

DISPENSERS CONTINENTAL®

**VAN DAELE C. BVBA**

Nachtegalenlaan 31

8400 Oostende

Tel. (059) 32 33 60

Fax (059) 51 57 55

E-mail: vandaele.dis@telenet.be

Website: www.hovicon.com

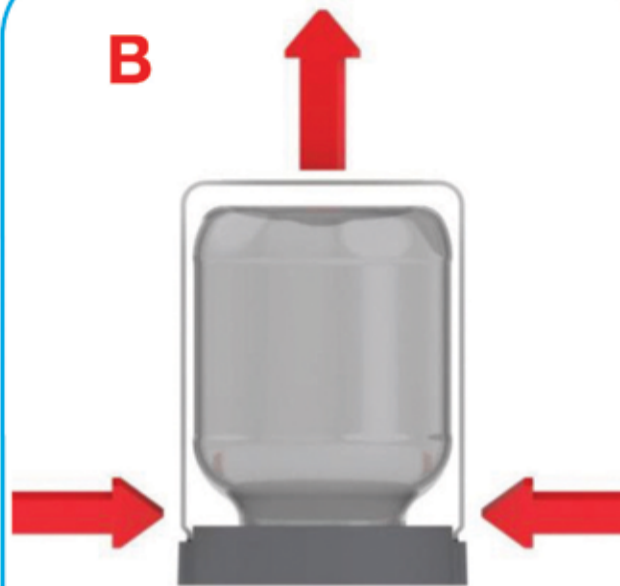
**Uw Partner voor kwalitatief hoogwaardige  
DISPENSERS uit ROESTVRIJSTAAL en KUNSTSTOF  
Praktisch! Hygiënisch! Economisch!**

**A**



Verwijder de deksel en trek de lege 3 L PET bokaal aan de beugel uit de dispenser.

**B**



Druk de onderzijde van de beugel aan beide zijden naar binnen en verwijder deze van de adapter.

**C**



Schroef de lege 3 L PET bokaal los van de adapter.

**D**



Schroef de adapter op de nieuwe 3 L PET bokaal

← ⚠ Perforeer depot voor gebruik ⚠ →

**E**



Klik de beugel terug in de adapter en perforeer de lege 3 L PET bokaal op de aangegeven locatie

**F**



Plaats de 3 L PET bokaal terug in de dispenser en herplaats de deksel.

**3 L PET BOKAAL IN BOX, BESPARING IS UW VOORDEEL!  
RESTWAARDE IN 3 L BOKAAL SLECHTS GEMIDDELD 50 GRAM.**

**WIJ NODIGEN U UIT VOOR EEN BEZOEK AAN ONZE STANDNR. 8313 IN HAL 8**



FABRIKANT

**HOVICON INTERNATIONAL B.V.**

P.O. Box 40 - 2140 AA Vijfhuizen - Pays Bas - e-mail: sales@hovicon.com

Tel. 00-31-23-5581988 - Telefax 00-31-23-5583606 - Website: www.hovicon.com



# BOEKENTIPS

## Heerlijk Italiaans Karakter Uitgevers

Denk aan Italië en de geuren van tomaten, basilicum, olijfolie, ... komen je tegemoet. Het boek 'Heerlijk Italiaans' staan de recepten van Roberta Pagnier en Giovanni Caminita. Het zijn stuk voor stuk smaakvolle, authentieke Italiaanse recepten.

Roberta Pagnier werd geboren in Amsterdam, maar heeft Italiaanse roots. Door haar moeder kreeg ze op jonge leeftijd veel affiniteit met de Italiaanse keuken. In haar ideale thuissituatie kunnen vrienden en familie ten allen tijde even langswippen voor iets lekkers. Er staat altijd iets te pruttelen op het vuur en de kinde-



ren krijgen bij thuiskomst een gezond, gezellig tussendoortje.

Giovanni Caminita werd geboren in Palermo, Sicilië. Bij zijn oma in de keuken proefde hij al de heerlijkste gerechten. De typisch Italiaanse benadering van eten en koken is diep verankerd in Giovanni. Eten is alles voor hem: het belangrijkste en leukste moment van de dag. Zijn levensmotto? 'Geniet van de dag en je maaltijd. Ook al is de pasta van je partner niet *al dente!*

Het boek is zeer eenvoudig en overzichtelijk opgesteld met leuke serveertips en mooie illustraties. Het register achteraan is een uitgebreide en goede gids voor je zoektocht.

Namen van gerechten die meteen tot de verbeelding spreken: Arancini con carne, Pasta alla Norma, Involtini di carne di vitello, Cannoli siciliani, Gnocchi all'aromana, Osso-buco alla milanese, ... (CB)

## Voor lekkerbekken dus ...

## Elke dag een verstip Karakter Uitgevers

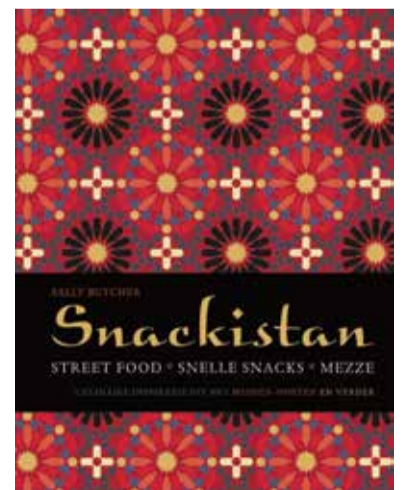


Een dagelijkse snelle inspiratie voor een lekker, gezond recept ... 24 Kitchen-chef Bianca Janssen geeft je in een paar minuten tijd voldoende handvatten om een heerlijk gerecht op tafel te zetten. Of het nu een salade, een dessert, een hoofdgerecht of een soep is: de verstips van Bianca zijn altijd snel, lekker en gezond. En dat elke dag weer!

Naast snelle recepten geeft Bianca meer informatie en achtergronden bij de meest veelzijdige voedingsproducten. 'Meer weten over eten' is de rode draad die door deze leuke, afwisselende en inspirerende kalender loopt.

Natuurlijk kun je koken wat de dag je voorschrijft, maar wie zegt jou dat je op bijvoorbeeld 19 mei niet het gerecht dat van 30 augustus mag maken? Feitelijk biedt Bianca je met dit boek - dat je recht op op je aanrechtblad kunt zetten - heerlijke, inspirerende recepten voor elke dag. Allemaal snel te maken, met aandacht voor verse ingrediënten die goed verkrijgbaar zijn in de lokale supermarkt. Een leuk hebbedingetje (CB)

## Snackistan Streetfood, snelle snacks en mezze Karakter Uitgevers



Culinaire inspiratie uit het Midden-Oosten en verder. Zo luidt de baseline van het boek op de omslag.

In het Midden-Oosten, waar bazaars en markten tot het wezen van de bevolking horen, zijn straat

**HEGRO FRIMAT**  
Horeca- en Frituurinstallaties



# De specialist in professionele frituurovens

## Exclusieve Hegro verdeler

Hegro frimat bvba  
Stagestraat 11 - 8971-Beveren-Leie  
Tel.056/72 45 73 - Fax 056/72 47 12 - info@hegro.net

[www.hegro.net](http://www.hegro.net)

**HEGRO FRIMAT**  
Horeca- en Frituurinstallaties





food en mezze een niet weg te denken fenomeen. Sally Butcher laat je kennismaken met kleine hapjes met grote smaken, op een stokje, zonder stokje, vis, vlees en vegetarisch, maar ook de thuiskeuken laat zij niet onaangetast. Want dat is wellicht het meest belangrijke van de Midden-Oosterse keuken: eten is een bron van geluk, of het nu gegeten wordt op straat, thuis of in een restaurant. En of het nu gaat om een snelle hap of een uitgebreide maaltijd, eten is de essentie en bestaat uit een keur aan smaken, specerijen en ervaringen. (CB)

## Uniek boek over foodfotografie met prachtige illustraties

Techniek, belichting en styling voor culinaire foto's



Voor iedere kookfanaat die ook van fotograferen houdt - en andersom - is er nu **Digitale fotografie: Food**. Dit praktische Nederlandstalige handboek helpt je de mooiste culinaire foto's te maken, het biedt handreikingen hoe je ervoor kunt zorgen dat je foto's de smaken en geuren van je favoriete gerechten oproepen.

In **Digitale fotografie: Food** behandelt fotograaf Simone van den Berg alle essentiële fototechnieken die bij culinaire fotografie van belang zijn: ze neemt de lezer mee langs basisprincipes van de fotografie, maar behandelt ook de juiste camera-uitrusting, (studio) belichting en compositietechnieken. De auteur besteedt daarnaast aandacht aan de styling van gerechten en etenswaren met behulp van verschillende rekwisieten, stoffen, en ondergronden. In de nabewerking kun met kleurcorrectie en witbalans nog veel verbeteren aan je foto's. In dit boek wordt uitgelegd hoe je dit het beste aanpakt en waar je op moet letten.

Tot slot geeft de auteur, die zelf een ervaren blogger is, haar lezers ook tips voor het opzetten van een mooie en professionele blog.

### De auteur

Simone van den Berg is foodfotograaf en blogt op [simoneskitchen.nl](http://simoneskitchen.nl) onder andere over koken en fotografie. Met haar bedrijf Junglefrog Images geeft ze workshops in foodstyling en -fotografie. (CB)



## Zomer laat omzet foodservice licht stijgen

De omzet van het out-of-homekanaal heeft tijdens de afgelopen zomermaanden een klein plusje van 0,5 procent behaald. De goede zomer is een lichtpuntje in het out-of-homekanaal dat het afgelopen jaar een omzetsdaling van 2,1% laat zien.

Dat blijkt uit de laatste cijfers van Foodstep. Volgens het onderzoeksbureau bleef de omzet in het derde kwartaal vrij stabiel. Na een lichte stijging en daling in periode 7 en 8 (juni en juli) laat periode 9 (12 augustus t/m 8 september) een lichte groei zien van plus 0,5%. Restaurants leven weer iets op, maar dalen nog wel licht met -0,3%. De bezoekersparticipatie trekt hier weer wat meer aan, de gemiddelde uitgaven van een restaurantbezoek zijn echter een stuk lager.



### Openbaar vervoer

De grootste groei binnen horeca zit bij horeca bij openbaar vervoer, detailhandel en campings/bungalowparken en de groei is gedurende dit jaar structureel, aldus Foodstep. De drankensector is deze zomer vrij stabiel dankzij het gunstige weer. Periode 9 was wel iets minder zonnig, maar het heeft beduidend minder geregend.

### Vertrouwen

Volgens Foodstep is het aantal faillissementen van eet- en drinkgelegenheden flink afgenomen, vergeleken met dezelfde maand een jaar eerder. Op lange termijn (2014) wordt een lichte economische groei van 0,5% verwacht. Maar consumenten zullen vooral meer vertrouwen moeten krijgen in het economische klimaat. Foodservice zal in z'n totaliteit voorlopig dus nog geen grote groei laten zien, zo concludeert Foodstep.

Bron: Out.of.Home Shops

## Week van de Friet VLAM zet Frietkotcultuur in de kijker



Eind november geeft VLAM traditioneel het startschot van de Week van de Friet, die dit jaar loopt van 25 november tot 1 december. Telkens wordt de Vlaming dan warmgemaakt om eens een bezoekje te brengen aan de frituur, en er te genieten van een zo typisch pakje frietjes. Ook dit jaar staat de beleving aan de frituren centraal, meer nog: er komt een petitie om de frietkotcultuur te laten erkennen als 'immaterieel cultureel erfgoed'.

Navefri nam het initiatief om de frietkotcultuur te laten erkennen en diende het dossier reeds in [zie artikel 'Frituristen... kom uit uw (friet)kot!!!']. Om deze aanvraag kracht bij te zetten, wordt een petitie gehouden onder de Vlaamse frietkotklanten. De steun van de bevolking kan de erkenning immers een stevige duw in de rug geven. VLAM kondigt de Week van de Friet aan via een tv-spot op één, waarbij uiteraard alles draait rond de typisch Vlaamse frietkotcultuur. De kijkers worden aangespoord naar de frituur te gaan en er de petitie te tekenen. Alle frituristen ontvangen vooraf een mailing met een petitielijst, die dan door de klanten ondertekend kan worden. Ook online kan men de aanvraag steunen op [www.weekvanderfriet.be](http://www.weekvanderfriet.be), waarbij men meteen ook enkele argumenten kan aanreiken over waarom die frietkotcultuur zo speciaal is en een erkenning verdient. Tot slot schakelt VLAM het eigen consumentenpanel van een 100-tal Vlaamse consumenten in. Zij worden uitgenodigd hun frietkotbeleving te delen op het forum. Want net de argumenten van de Vlaming zelf zullen een sterk fundament vormen voor het erkenningsdossier. Na afloop van de Week van de Friet worden alle petitieoverhandigd aan minister van cultuur Joke Schauvliege. Maak de petitie mee bekend en zorg ervoor dat ook uw klanten mee aan de kar kunnen duwen! (VV)



Generaal De Wittelaan 13, 2800 Mechelen

Tel 015 28 16 16 - Fax 015 28 16 17

[info@fosterfastfood.be](mailto:info@fosterfastfood.be)

[www.fosterfastfood.be](http://www.fosterfastfood.be)

VRAAG EEN GRATIS STALENPAKKET

VIA GROSSIST



## Allereerste Europese LAVAZZA-BOETIEK is voor Brussel



Op 21 oktober opent de Italiaanse koffiebrander Lavazza de deuren van zijn allereerste Europese boetiek, in Brussel. De eerste koffieboetiek van Lavazza opent in een prachtig pand aan de Brusselse Emile Jacqmainlaan. Voor Italofielen en barista's De boetiek richt zich vooral tot koffieliefhebbers en fans van Italië, die er terecht kunnen voor koffie en uniek Lavazza-porselein. Achteraan in de shop komt bovendien een ruimte waar Lavazza-barista Jeroen Clauwers koffie-workshops zal leiden. Clauwers drong al drie keer door tot de finale van het Belgium Barista Championship en werkt al sinds 1997 voor Lavazza. Na vele opleidingen in het moederhuis in Turijn werd in hij 2003 officieel aangesteld als de eerste Belgische Lavazza Barista Trainer. De Italiaanse koffiespecialist startte in 1895 in Turijn, toen Luigi Lavazza een kleine winkel opende en zich specialiseerde in het branden en verkopen van koffie. Luigi begon naar verluidt als eerste met het "blenden" van koffie. In de jaren 1960 bevestigde Lavazza opnieuw zijn pioniersrol door als eerste in Italië zijn koffie vacuüm te verpakken. Vandaag is de koffiebranderij nog altijd in familiale handen: intussen heeft de vierde generatie de touwtjes in handen, onder leiding van directeur Alberto Lavazza en vice-presidenten Francesca en Antonella Lavazza. Het bedrijf is marktleider in Italië, wordt geserveerd in meer dan 90 landen en realiseerde vorig jaar een omzet van 1,3 miljard euro. *(bron retail.be)*

### Ontvang onze gratis Email- Nieuwsbrief

Wenst U onze digitale nieuwsbrief en het magazine Snackblad verder gratis te ontvangen, registreer U dan snel op onze website.

Surf naar [www.snackblad.be](http://www.snackblad.be) en vul uw e-mailadres in

Wij zorgen ervoor dat U ons magazine en de email-nieuwsbrief gratis in uw brievenbus en mailbox krijgt. Op die manier kunnen we U in de toekomst nog beter op de hoogte houden over uw sector.

## Geboorte van een kaasicoon : de CHIMAY À LA BLEUE

De kaasmakerij en brouwerij van Chimay kunnen bogen op jarenlang vakmanschap. Ze bundelden hun krachten voor de ontwikkeling van een product dat karakter en zachtheid verenigt: een kaas gewassen met het Chimay Blauw bier. De geheimen van het productieproces zijn het gebruik van hop in het recept en het meermaals wassen van de kaas met het vermaarde Chimay Blauw bier tijdens het rijpingsproces

### Huwelijk tussen bier en kaas

Versillende gastronomische producten met elkaar verenigen, is een kunst die Chimay al geruime tijd onder de knie heeft. Zo heeft de Po-teaupré-kaas in het Chimay Rood bier zijn ideale partner gevonden en gaat de Vieux Chimay uitstekend samen met de Cuvée 150 (speciaal gebrouwen om het 150 jarige bestaan van de brouwerij te vieren). Een recenter voorbeeld is het huwelijk tussen de Doré kaas en het Dorée bier, ook 'Les Dorés' genoemd, tot groot genoegen van alle kaas- en bieramateurs.

### Een kaas in een badje van Blauwe Chimay

Vandaag heeft het vlaggenschip van de brouwerij dankzij de kaasmakerij de perfecte partner gevonden. Het Chimay Blauw bier heeft met zijn geur van verse gist en een lichte bloemtoets een groot publiek tot ver over onze grenzen voor zich gewonnen. Zich bewust van de complementariteit tussen de kaasmakerij en brouwerij, hebben de meesterkaasmakers van Chimay een speciale nieuwe kaas ontwikkeld met een zinnenprikkelend profiel. Tijdens de rijping wordt de kaas gewassen met de Blauwe Chimay. Dat geeft de kaas een sterke smaak die perfect de lichte bitterheid van de hop compenseert. Als resultaat krijg je de Chimay à la Bleue kaas waarin de smaken van mout en gist uit het bier elkaar perfect in balans brengen. In de 100% natuurlijke eetbare korst van de Chimay à la Bleue komt deze smaakharmonie bij het degusteren het sterkst naar voor. Het is immers de korst die met het bier in contact komt en zo het best de aroma's van de Blauwe Chimay herbergt.

### Twee formaten met specifieke kenmerken

De Chimay à la Bleue zal te koop zijn in twee formaten: 275 gram en 2 kilogram. Deze twee formaten vereisen een verschillende aanpak tijdens het rijpingsproces. Terwijl de kleine ronde kaas exact twee keer met de Blauwe Chimay gewassen wordt, gebeurt dat tijdens het rijpingsproces van de grote kaas maar liefst vier keer. In een eerste fase zal de Chimay à la Bleue beschikbaar zijn in de regio van Chimay en in de betere speciaalzaken. Daarna zal hij ook te koop zijn op bredere schaal over gans België en in het buitenland. ([www.alachimaybleue.com](http://www.alachimaybleue.com)) *(CB)*



## Best Frit: Kwaliteitslabel bestaat 10 jaar



De frituursector is net als alle economische sectoren, een sector die snel verandert. Niet alleen is het productengamma de laatste tien jaar extreem uitgebreid. De professionalisering van de sector ging in sneltreinvaart. En ook de verwachtingen van de consument zijn sterk veranderd. Daarom werd in 2003 het kwaliteitslabel Best Frit opgericht.

Het was een groepering van groothandels uit de sector die de nood aan een kwaliteitslabel ontdekte. "De tijd dat iedereen een frituur begon en door schade en schande leerde, ligt ver achter ons", verklaart medeoprichter Mario Vleugels. "Ook de overheid zorgde daarvoor met steeds strengere normen voor producten, inrichting en afvalverwerking. In de snel groeiende wereld van de fastfood, moest de frituursector werken aan een professioneler imago en een hogere kwaliteit aan producten en service. Achterblijven zou het einde van een uniek stuk Belgische cultuur kunnen betekenen. Om die drang naar professionaliteit te versterken, hebben we Best Frit opgericht."

Best Frit legde een hele reeks uiterst strenge normen vast voor hygiëne, service, productkwaliteit, inrichting, afvalbeheer en dergelijke meer. Deze normen zijn veel strenger dan de -op zich al strenge- normen die overheden zoals de voedselinspectie hanteren. Frituuruitbaters die wensen aan te sluiten bij dit label krijgen een startcontrole door een **onafhankelijk controleorgaan**, ISS Pest Management Solutions, dat deel uit maakt van de internationale ISS-groep. Op basis van die controle wordt het lidmaatschap al dan niet toegestaan. Daarna krijgt elke erkende frituur minstens één keer per jaar een onaangekondigde controle op alle normen. Overtreding van die normen, betekent de uitsluiting.

"Na tien jaar telt Best Frit **200 leden**", weet Mario Vleugels. "Terwijl er in België naar schatting 5000 frituren zijn. Dat zegt alles over de hoge eisen die we voor toetreding stellen. Natuurlijk geldt de regel dat kwaliteit voorgaat op kwantiteit, in extreme mate voor een kwaliteitslabel dat zichzelf respecteert."

Erkenning als Best Frit-lid geeft de uitbaters van de frituur het recht om het label te gebruiken in de zaak en eventuele publiciteit. Het label Best-Frit zorgt ook voor promotiecampagnes voor de betere frituren, zoals met de actie 'Gratis frietje met mayo' die elk jaar doorgaat op de nationale feestdag.

Verdere info vindt u op [www.bestfrit.be](http://www.bestfrit.be) *(CB)*

## Panos breidt internationaal uit

De broodjeszakketen Panos wil de komende 2 jaar tot 25 winkels openen in Taiwan. Panos voelt zich gesterkt door het succes van de eerste twee winkels in Taiwan, die het afgelopen jaar de deuren openden.

Panos ging voor zijn Taiwanese avontuur in zee met een **lokale partner**, Nick Huang. Die opende twee Panos-café's in Taipei en New Taipei. Die café's bieden naast de bekende broodjes en patisserie ook Belgische bieren aan. Dat concept blijkt aan te slaan bij de consumenten.

En dus schakelt het bedrijf nu een versnelling hoger. De komende twee jaar wil Panos 20 tot 25 nieuwe vestigingen openen in het land. Hoeveel die expansie moet kosten, is niet bekend.

Naast Azië, zet Panos ook in op verdere groei in **Oost-Europa**. De keten is daar al aanwezig sinds 2010, met de opening van een vestiging in Praag. Intussen telt Panos 21 winkels in Oost-Europa, verspreid over Polen, Tsjechië, Slowakije en Hongarije. Daar moeten dit jaar nog 6 winkels bijkomen. In 2014 mikt de groep op nog eens 10 openingen.

Daarmee begint Panos de Belgische markt duidelijk te ontgroeien. Het bedrijf heeft in ons land **230 vestigingen**.

*(bron de tijd)*







Surf naar onze vernieuwde website [www.snackblad.be](http://www.snackblad.be) !

Uw favoriete vakblad **Snackblad/Neo** bestaat uit 4 componenten:

- gedrukte vakblad
- digitale vakblad
- elektronische nieuwsbrief
- website

Al deze informatie is beschikbaar in:

- print
- online
- mobile ( smartphone en ipadtablet)



# Snackblad

**Gedrukte vakblad **Snackblad/Neo**:** Dit gedrukte medium heeft nog steeds veruit de meeste impact, meer dan 10.000 frituristen/snackbaruitbaters krijgen hun favoriete vakblad gepersonaliseerd en onder folie met de post toegestuurd. Dit wordt gretig gelezen.

**Digitaal vakblad **Snackblad/Neo**:** Het elektronische evenbeeld van het gedrukte vakblad, te consulteren op de website [www.snackblad.be](http://www.snackblad.be). Ook diegenen die het gedrukte vakblad niet in de bus ontvangen kunnen het magazine hier lezen. Men bereikt op die manier nog een breder publiek.

Het magazine kan ook gedownload worden om te lezen op uw Ipad.

**E-mail Nieuwsbrief:** Allerlaatste nieuwtjes over de sector, op heden verstuurd naar 1500 frituristen/snackbaruitbaters. Er is ook een link meegestuurd naar het digitale vakblad. U kan zich vanaf nu gratis inschrijven via de website [www.snackblad.be](http://www.snackblad.be).

**Vernieuwde website [www.snackblad.be](http://www.snackblad.be):** De website heeft responsive design, dat wil zeggen dat het ontwerp de

website zich aanpast aan de afmetingen van een scherm (pc, tablet, smartphone) zonder in te leveren op leesbaarheid van tekst of bruikbaarheid van de gebruikersinterface.

U kan op deze website uw frituur of apparatuur te koop stellen, dossiers raadplegen, nieuws lezen, het digitale magazine lezen, de beursagenda bekijken, promotieacties van uw leveranciers bekijken enz. Onze website wordt constant geactualiseerd met nieuws en informatie over uw sector.

[www.snackblad.be](http://www.snackblad.be)



**Squeeze  
750ml**



# Ontdek ons nieuwe gamma Olma oliën in 15L Bag-in-Box!

**NIEUW!**

Het Ideale formaat, de optimale kwaliteit



## FRITUUR

- Voor frituren op hoge temperatuur
- 12 frituurgebruiken
- 100% plantaardig
- Zonder kleurstof noch bewaarmiddel

## ARACHIDE

- Om te frituren en op smaak te brengen
- 12 frituurgebruiken
- 100% plantaardig
- Zonder kleurstof noch bewaarmiddel



## KOOLZAAD

- Om te frituren en op smaak te brengen
- 12 frituurgebruiken
- 100% plantaardig
- Zonder kleurstof noch bewaarmiddel

## SOJA

- Om te frituren (max. 150°C) en op smaak te brengen
- 12 frituurgebruiken
- 100% plantaardig
- Zonder kleurstof noch bewaarmiddel



## ZONNEBLOEM

- Om te frituren en op smaak te brengen
- 12 frituurgebruiken
- 100% plantaardig
- Zonder kleurstof noch bewaarmiddel



s.a. Aigremont n.v.  
Fabrique de Margarine - Margarinefabriek

s.a. Aigremont n.v. - B-4400 AWIRS-FLEMALLE  
Tel : +32 (0)4 273 71 00 - www.aigremont.be

# NEWS

## Lookalike Prins Filip brengt goed nieuws!



Tom van Mol en Veerle Franssende uitbaters van Frituur De Brug in Wijnegem schrokken zich woensdagavond een hoedje. Het leek alsof de toekomstige Koning hun frituur bezocht. Dat bleek iets te hoog gegrepen. Maar toen bleek dat de lookalike van Prins Filip kwam vertellen dat hun frituur een consumentenstemming onder kwaliteitsfrituren won, was het geluk compleet.

### De Brug is Best Frit-frituur van het jaar 2013

"Natuurlijk zijn we trots op deze prestigieuze titel", zeggen Tom en Veerle. Zij staan al vele jaren achter de toonbank van hun zaak aan de Turnhoutsebaan in Wijnegem. "Wij streven al jaren naar de beste kwaliteit. En we zoeken nog altijd naar beter. Wij zijn er van overtuigd dat frietjes bakken een ambacht is. Het is vakwerk dat je moet leren. En zoals elke vakman leren wij nog elk jaar bij. Daarom vroegen we ook een erkenning bij Best Frit. De ganse sector, ook de leveranciers, weten dat hun normen de allerstrengste zijn. Wij zijn trots dat wij die erkenning haalden. En wij zijn telkens opgelucht en trots als wij na de onverwachte controles weer een goede halen."

De winnaars mogen de titel 'Best Frit - frituur van het jaar' een jaar lang gebruiken in hun publiciteit. Naast een trofee en een raamsticker, winnen ze ook 250 euro aan producten. Frituur De Brug won de verkiezing waarvoor meer dan 30.000 unieke stemmen werden uitgebracht, met meer dan 2000 unieke voorkeurstemmen.

Eén van die duizenden kiezers, Lieve Somers uit Essen, mag als beloning voor haar medewerking vanaf 21 juli een jaar lang gratis friet mag eten in de Best Frit-frituur van haar keuze. De consumenten die online stemden, mochten ook commentaar geven. Zo schreef klant Hans Depuydt over Frituur De Brug: "Wij halen hier reeds frieten sinds +- 18 jaar. Toen bestond de frituur uit 1 container en moest je buiten aanschuiven. Na verloop van tijd kwam er een container bij en kon je binnen wachten, een paar jaar later waren het 3 containers en kon je binnen zitten aan tafeltjes. Uiteindelijk zitten ze nu sinds een 10 tal jaar in een rijwoning op 20m van hun oude plaats. Elke keer zijn ze heel vriendelijk, ze hebben vast personeel en iedereen die in de buurt woont, gaat daar zijn frieten halen. Ze zijn gewoon de BESTE!" (CB)

## Friet & Co : frituur en bioscoop

Je kan de zaal huren of een zitje reserveren voor een bepaalde wedstrijd.

Een bakje friet eten en daarna de Rode Duivels aan het werk zien in een superieure mini-bioscoop: het kan in Friet en Co, een van de merkwaardigste frituren in ons land.

Ed Quintens nam in 1993 frituur Byblos in de Strandlaan in Sint-Idesbald over. Quintens kreeg een horeca-opleiding maar werd groot gebracht in de bioscoopwereld. 'Mijn pa was een leidend figuur in Kinopolis', zegt hij. Ed besloot om zijn passies te combineren in één zaak, Friet en Co, een frituur/snackbar met achteraan een klein bioscoopzaaltje. In de frituur kun je niet alleen frieten of een Bickyburger eten, op twee grote tv-schermen kijk je er ook naar zowat alle voetbalwedstrijden met enig belang die Telenet uitzendt.

Maar wie genoeg geduld kan opbrengen, eet zijn frieten eerst op en installeert zich dan knusjes in een van de zetels van de bioscoop achteraan in de zaak. 'Dat zaaltje is een dure investering geweest. De filminstallatie is pure High End. Je bent hier in de enige horecazaak in Europa die gebruik maakt van het Sunfire 7.2 Surround System. Het is echt een hele belevenis om er een voetbalwedstrijd te volgen. Daarom ook mag je in de bioscoopzaal zelf je frieten niet opeten', aldus Quintens. 'Ik zou niet willen dat het een varkensstal wordt met rondslingerende frieten en frikadellen en kladden mayonaise. Om nog te zwijgen van de geur die dan in de zaal zou blijven hangen. Maar je kan er wel iets drinken en intussen kijken naar een voetbalwedstrijd. We draaien overigens ook tekenfilms voor de kinderen.'

Je kan de zaal huren of een zitje reserveren voor een bepaalde wedstrijd, want vaak zijn er meer kijkers dan plaatsen. Het bioscoopzaaltje heeft maar vijf - weliswaar comfortabele - lederen zetels. 'Mijn zaak zit geregeld vol. Dit is ook geen gewone frituur maar een Bickyburger referentiepunt. Wij zijn gekend als meesters in het bereiden van Bickyburgerbereiders. De nieuwste sensatie, Bickyroyal, dat ben ik', lacht Ed Quintens. 'Kijk maar eens op ons website gastenboek.'

(bron nieuwsblad)



## nu ook in Waasland Shopping Center

SINT-NIKLAAS - Délifrance opende 10 oktober een nieuwe vestiging in het Waasland Shopping Center. Délifrance zocht al lang een pand in het Waasland Shopping Center. 'Sommige vrijgekomen panden waren echter te klein', zegt franchise-manager Johan Geens. 'Tot uitbaters Timothy Chalmet en Joke Latomme hun oog lieten vallen op deze grote ruimte op de plaats waar vroeger traiteurzaak Loberge gevestigd was.'

De uitbaters gaan van start met zeven medewerkers en willen hun zaak elke dag om 7.30 uur openen. 'Mensen moeten hier de hele dag een broodje of patisserie kunnen nuttigen met een koffie', zeggen Chalmet en Latomme. 'Wij baten ook restaurant 't Zoetemeer in Overmere uit, maar zullen de eerstvolgende maanden extra tijd doorbrengen in het WSC.' Opmerkelijk is dat er voor WSC-personeelsleden een voorrangregeling komt. 'De zowat 1.000 mensen die hier werken, krijgen een speciaal pasje', zegt Johan Geens. 'Omdat ze tijdens hun pauze niet altijd lang kunnen aanschuiven, is er een kassa speciaal voor hen, zodat ze vlugger kunnen worden bediend.'

(RV)



## Kraaltjes Enzo combineert juwelen met vers brood

ANTWERPEN - Aan de Lijnwaadmarkt, in het hartje van 't stad, is er een nieuwe broodjeszaak. Eigenares Michelle Grangé combineert voortaan haar kralenwinkel met ambachtelijke, gezonde boterhammen.

Sinds november vorig jaar baat Michelle Grangé in de Lange Koepoortstraat het gezellige kralenwinkelje 'Kraaltjes Enzo' uit. Maar toen onlangs een mooi pand aan de Lijnwaadmarkt vrij kwam, zag ze haar kans schoon. Samen met haar man Raf Verhaert toverde Michelle een oud kantwinkelje om tot een hippe broodjeszaak.

'De Lijnwaadmarkt is wat ons betreft het leukste pleintje van 't stad', zegt Raf. 'Het permanente vakantiegevoel dat er heerst, trok ons al een tijdje aan.'

In een paar maanden knapte het koppel de wat oubollige zaak op tot een gezellig eethuis. 'Het heeft ons veel energie gekost, maar we zijn enorm blij met het resultaat', zegt Michelle. 'Op de benedenverdieping bieden we ambachtelijke en gezonde boterhammen aan, op de eerste verdieping is een kralenwinkelje.'

De beslissing om ook een horecazaak te openen was voor Grangé een logische keu-

ze. 'Ik heb vroeger in de horeca gewerkt, en ook in onze kralenzaak bleven veel mensen hangen voor een praatje en een drankje', zegt ze.

Het pand aan de Lijnwaadmarkt, dat eigendom is van de Antwerpse kerkfabriek, biedt hen heel wat mogelijkheden. 'Aan de achterkant zien we uit op de kathedraal, wat ons naar de toekomst toe doet dromen van een bed and breakfast', zegt Michelle. 'Maar voorlopig zullen we de bovenliggende kamers gewoon verhuren. Je moet eerst stappen alvorens te willen lopen.' De verse en gezonde boterhammen van 'Kraaltjes Enzo'



kan je voortaan alle dagen komen proeven. 'Ik heb ervoor gekozen om mijn zaak in het begin zeven dagen op zeven te openen', zegt Michelle.

'De kralenwinkel is daarentegen enkel van woensdag tot zaterdag te bezoeken.' Vanaf het najaar herneemt Michelle daar ook haar workshops, die voorlopig even *on hold* werden gezet. (RV)

## Devos-Lemmens is te koop

Het Amerikaanse voedingsconcern Campbell Soup startte onderhandelingen op om de Europese divisie wellicht te verkopen aan het investeringsfonds CVC Capital.



U hebt wellicht sommige van deze producten in de keuken: sausen van Devos-Lemmens,

Royco minute soup, bakproducten van Imperial... Al die merken horen bij het Europese filiaal van de Amerikaanse voedingsgroep Campbell Soup. In een persbericht heeft Campbell bekendgemaakt dat er exclusieve gesprekken over de verkoop van die afdeling gestart zijn met het Britse investeringsfonds CVC. De deal is nog niet rond en de concurrentievervalsers in de VS en Europa moeten hun zegen nog geven. Toch lijkt het waarschijnlijk dat Campbell Soup Europe binnenkort van eigenaar verandert. Die afdeling telt 1.300 werknemers in Europa en heeft haar hoofdzetel en twee fabrieken in Puurs. Campbell Europe realiseerde vorig jaar een omzet van ongeveer 400 miljoen euro. In ons land werken er 240 mensen voor Campbell Soup (VV)

## Beyoncé geeft 2000 dollar uit aan fastfood

Beyoncé kreeg een fikse rekening voorgeschoteld van een fastfoodrestaurant in het Engelse Essex. De zangeres trakteerde haar entourage op chicken wings na haar optreden tijdens het V Festival en moest omgerekend 1.684 euro neertellen. De BBC kreeg het bonnetje van fastfoodketen Nando's in handen met daarop de naam 'Beyoncé K'. De bestelling van de hongerige muzikanten bestond onder meer uit 58 porties chicken wings, 48 hele kippen, 12 vegetarische burgers en 24 salades.

Het is overigens niet de eerste keer dat Beyoncé Nando's aandoet. Afgelopen mei bestelde de superster in Dublin nog voor ruim 850 euro aan eten bij de Britse fastfoodketen, die bekend staat om zijn kipgerechten. (JV)



# Lutosa, zo smaakt België

In het land van Lutosa staat onze passie voor de aardappel centraal. Dankzij een nauwe en persoonlijke samenwerking met onze partners laten wij de hele wereld meegenieten van onze Belgische specialiteiten.

Schatjes van Patatjes

hal 1 - stand 1118  
17-21/11/2013

Lutosa SA | Z.I. du Vieux Pont 5 | 7900 Leuze-en-Hainaut | BELGIË | T (069) 668 280 | belux@lutosa.com | www.lutosa.com



## XXL snacks veroveren de frituren

De op-en-top Belgische snackfabrikant Vanreusel Snacks brengt na het succes van hun Frikandel XXL ook de Krokidel XXL op de markt. Deze unieke, extra grote en gekruide frikandel in een krokant jasje weegt 160 gram en is met zijn 27 cm een echte eye-catcher voor de consument.

Het product is op basis van kip en rund en dus ook geschikt voor een brede doelgroep. Niet te vergeten, (is dat) deze Krokidel XXL wordt geleverd met de bijhorende serveerbakjes. Naast lekker ook nog eens superhandig. Smullen maar....

Reclamepakket is verkrijgbaar via uw vertegenwoordiger of via [marketing@vanreusel.be](mailto:marketing@vanreusel.be) (VV)



## Engels lams- en schapenvlees De vraag stijgt bij Belgische retailers

Het eerste semester van 2013 bevestigt een gezonde groei van de export van Engels lams- en schapenvlees als gevolg van de toegenomen vraag van de Belgische retailers. EBLEX (English Beef and Lamb Executive) heeft een verdere toename van 14% vastgesteld van de Britse export van lams- en schapenvlees in de eerste helft van 2013. Het Verenigd Koninkrijk heeft in deze periode 47.268 ton lams- en schapenvlees geëxporteerd. Engeland vertegenwoordigt bijna 70% van het exportvolume van de Britse eilanden; het blijft de belangrijkste bron voor de Europese markt en voor België in het bijzonder. Jean-Pierre Garnier, exportmanager bij EBLEX, zegt het volgende hierover: "De uitvoer van 47.000 ton lamsvlees in de eerste helft van het jaar is een fantastische prestatie. Traditioneel gezien exporteren we meer lamsvlees in de herfst dan in de eerste helft van het jaar. Dit kondigt een recordjaar aan voor de export. De laatste jaren zijn de Belgische retailers massaal overgestapt naar de aankoop van lamsvlees van Britse oorsprong. Onder andere de nabijheid van het lamsvlees uit Engeland, de logistieke flexibiliteit, de versheid en de kwaliteit hebben in belangrijke mate bijgedragen aan deze stijging." (RV)



## Een nieuw elan voor NYS Machinery Equipment !



Wie dacht dat "Nys Machinery Equipment" niet meer zou bestaan, wel die heeft het toch bij het verkeerde eind en heeft verkeerde informatie doorgekregen ! Wat wel juist is, is dat ze stoppen met het volledig inrichten van restaurants en grootkeukens. Maar met veel enthousiasme zet Rudy Nys de zaak verder en breidt hij uit naar de frituur – snackwereld . Dit met de alom gekende en gereputeerde "Florigo" friteuses/frituurbakwanden. Met het overlijden, nu in oktober reeds 2 jaar geleden van Nys Jean, vader van Rudy, heeft deze laatste een heel andere wending genomen in zijn leven.

Waarmee vader Nys ooit was begonnen, zet Rudy nu zijn weg voort, namelijk de frituurwereld met friteuses en frituurbakwanden. Nys is al jaren gekend vanwege het merk "Florigo" een Nederlandse fabrikant die ondertussen ook al 62 jaar op de markt bestaat en nu door de 3 broers Ad, Ries en Floor Goes

wordt gekoesterd. De jarenlange samenwerking geeft hen allen een strijdgevoel om samen dit topproduct te verdedigen, en terecht. In Europa en wereldwijd hebben zij al een groot cliënteel opgebouwd. Ondertussen staat de toekomst en evolutie niet stil en worden er steeds prachtiger, economische, renderende friteuses en frituurbakwanden ontworpen en dit uit 1 geheel met diverse elementen ingebouwd. Zelfs heel recent heeft Florigo juist een vernieuwde ontwikkeling op de markt gebracht: de "Counter-bakwand".

Nys Machinery Equipment is ook fier u te melden dat er een nieuw gedreven verkoopsteam voor u klaar staat om u vrijblijvend al de nodige informatie, tekeningen en offertes te bezorgen. Zij zijn het ook die ter plaatse komen opmeten en met u bekijken wat de mogelijkheden zijn om uw droomfrituur te realiseren. Net als een verkoopsteam staat er ook een bekwaam plaatsingsteam voor u klaar met een eigen service naverkoopdienst voor de friteuses. De stock onderdelen en de toonzaal vind u nog steeds op de vertrouwde locatie A12 – hoek Antwerpsesteenweg 55 en Molenveldstraat te 2630 Aartselaar. Nog steeds in hetzelfde pand waar ze al 32 jaar ondertussen gevestigd zijn. Enkel is het winkelpand nu herverdeelt en volledig vernieuwd. Dus een deel toonzaal voor Nys Machinery Equipment en in het andere gedeelte winkelpand vind u de firma Maes Inox Antwerpen die de restaurantwereld zal bedienen en waar onze klanten of nieuwe klanten terecht kunnen en geholpen worden.

"FLORIGO FRYING EQUIPMENT BELGIUM" zal als naam meer gebruikt worden, om het merk Florigo meer onder de aandacht te brengen. Rudy, Linda en het verkoopsteam verwelkomen u graag op hun stand 5221 te Horeca Expo of in hun toonzaal alwaar het al jarenlange vertrouwde team onthaal/telefonie u graag te woord staan.

U bent allen meer dan "WELKOM". (JV)

## Lipton Tea Fusion

Het Tea Fusion concept is de kern van moderne theebeëindiging. Met dit systeem kan men snel en makkelijk een brede selectie theevarianten aanbieden, want een kopje thee zetten kan in ongeveer één minuut. Het enige wat moet gebeuren is de capsule plaatsen en op de knop drukken. Het apparaat zorgt voor de juiste balans tussen watertemperatuur, trektijd, infusie van de blaadjes en theevarianten. Zo heeft de gebruiker zonder moeite en in een mum van tijd een vers, perfect kopje thee met constante smaak en kwaliteit. (RV)



**Contactgegevens**  
Veld Belux  
Campus Blairon - office 452  
Steenweg op Gierle 100  
B-2300 Turnhout  
Telefoon: 014-39 49 90  
E-mail: [info@veld.be](mailto:info@veld.be)  
Web: [www.veld.be](http://www.veld.be)

Veld cold & safe is gespecialiseerd in commerciële koel- en vriestechiek. Zij bieden een compleet assortiment koel- en vriesapparaten. Naast stekkerklare producten hebben ze voor elk budget een passende koel- en vriesoplossing. Dankzij jarenlange ervaring weten ze wat klanten belangrijk vinden. U kan rekenen op deskundig advies en persoonlijke begeleiding.

**Deskundig**  
Veld cold & safe is actief in België, Nederland en Luxemburg. Ze hebben meer dan 50 jaar ervaring en zijn specialist voor koudetechniek. Veld onderschrijft het belang van voedselveiligheid. Koel- en vriesapparatuur moet feilloos werken. Daarom verkopen ze uitsluitend gerenommeerde merken. U kunt er op vertrouwen dat uw ingevroren of gekoelde producten hun kwaliteit behouden.

**Altijd een oplossing**  
Heeft u (technisch) advies, een herstelling of dringend een wisselstuk nodig? Dan hebben ze altijd een oplossing. Servicemonteurs beschikken over een goed uitgeruste bestelbus. Met 12.000 m<sup>2</sup> magazijn zijn de meest frequente wisselstukken én apparaten op voorraad, zo bent u verzekerd van een snelle levertijd. Deskundige medewerkers zijn op de hoogte van de nieuwste technische ontwikkelingen en geven u graag persoonlijk advies en professionele service.

**Innovatief**  
Veld cold & safe is proactief. Ze werken voortdurend aan installaties die nog energiezuiniger, duurzamer en moderner zijn. Met hergebruik van restwarmte en koeling op basis van natuurlijke koudemiddelen lopen ze voorop in koudetechniek. U profiteert van de meest zuinige en meest efficiënte oplossingen. Ook in hun gamma stekkerklare units vindt u een ruim aanbod van milieuvriendelijke en energiezuinige apparatuur.

**24/7 service helpdesk**  
Heeft u een storing? U kunt bellen, 24 uur per dag. De serviceplanner wijst uw melding toe aan de dichtstbijzijnde monteur. Zo wordt u snel geholpen. Goed onderhoud loont. Het verlengt de levensduur van uw koelininstallatie en wisselstukken gaan langer mee. Dat betekent minder kosten voor uw bedrijf. Maar ook minder storingen. Daarom kan u ook een onderhoudscontract afsluiten. (JV)

**Ontvang onze gratis Email- Nieuwsbrief**  
Wenst U onze digitale nieuwsbrief en het magazine Snackblad verder gratis te ontvangen, registreer U dan snel op onze website.

**Surf naar [www.snackblad.be](http://www.snackblad.be) en vul uw e-mailadres in**

Wij zorgen ervoor dat U ons magazine en de email-nieuwsbrief gratis in uw brievenbus en mailbox krijgt. Op die manier kunnen we U in de toekomst nog beter op de hoogte houden over uw sector.

## CONTINENTAL DISPENSERS HOVICON INTERNATIONAL

Tijdens Horecatel presenteert Hovicon International diverse dispensersystemen welke tegemoetkomen aan de veeleisende aspecten van zowel hygiëne als gebruikscomfort.

Wat bieden de **Continental Dispensers** concreet:

- eenvoudige bediening,
- hygiënisch gebruik,
- eenvoudige reiniging,
- meerdere sauzen kunnen overzichtelijk worden gepresenteerd,
- ruimtebesparend,

- vaste dosering, kostenbesparend, uw voordeel!,
- lange levensduur,
- **automatische dosering behoort ook tot de mogelijkheden!**

In elk geval is het interessant kennis te nemen van het uitgebreide programma doseerapparatuur.







Bezoek ons op de  
**HORECA EXPO 2013**  
STANDNUMMER: 7419  
HAL: 7

**HORECA EXPO 2013**  
Since 1989  
FLANDERS EXPO GENT  
17 - 21 NOV 2013

## Uw digitaal menubord binnen handbereik dankzij **Coca-Cola en TelemediaVision**

### Dankzij Coca-Cola

Coca-Cola en Step4Media hebben iets in petto voor u!  
Dankzij onze unieke samenwerking zijn we in staat om u uw digitaal menubord aan te bieden aan sterk gereduceerde prijzen.

### Geniet van een uitzonderlijke korting

Step4Media is een pionier en specialist in de ontwikkeling van hardware en software voor digitale menuborden. Door haar vakkennis en door de samenwerking met Coca-Cola heeft Step4Media een speciale en unieke configuratie ontwikkeld in de 'look & feel' van Coca-Cola.

Het Coca-Cola digitale menubord heeft zijn eigen hardware en software settings waardoor de prijs aanzienlijk lager is dan de courante configuraties.

Interesse? Neem dan snel contact met Step4Media of met je Coca-Cola vertegenwoordiger of vul onderstaande invulstrook in en stuur hem door.



Meer dan **600 high res** afbeeldingen **gratis** ter beschikking in onze databank



### Uniek in zijn soort

Step4Media begrijpt als geen ander de noden en behoeften van de professionele horeca-ondernemer. De digitale menubordsystemen van Step4Media zijn een streling voor het oog en een pareltje in gebruiksgemak.

Door haar kwalitatieve producten en dienstverlening kan je tegenwoordig de digitale menuborden van Step4Media over de hele wereld vinden.

### Speciale actie

Bovenop de uitzonderlijke korting die je bekomt op een Coca-Cola digitaal menubord heeft Step4Media een speciale beursactie. Wie tussen november en december een digitaal menubord van Step4Media aanschaft krijgt hier GRATIS (\*) een digitaal volgnummersysteem bij. Actie onderworpen aan voorwaarden.

Opgepast voor namaak of imitatie: als u een digitaal menubord wenst aan te schaffen wees dan zeker dat u met een vertegenwoordiger van Step4Media/TelemediaVision heeft gesproken alvorens over te gaan tot uw bestelling. Er zijn firma's in België en Nederland actief die visueel een kopie aanbieden van onze digitale menuborden maar u niet kunnen voorzien van dezelfde functionaliteit en gebruiksgemak. Wees op u hoede!



Ja, ik wil een afspraak met een vertegenwoordiger

Naam: \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_  
Tel: \_\_\_\_\_

Fax/mail naar:  
011/230849  
info@telemediavision.com

## SPECIALE ACTIE

Gratis nummersysteem dispenser +  
digitale nummerweergave en afstandsbediening\*

(\*) Actie geldig van november 2013 t.e.m december 2013 bij aankoop van een digitaal menubord van minimaal 3x32" LED. Actie niet cumuleerbaar met andere acties, zolang de voorraad strekt. Actie onderworpen aan voorwaarden.

Actiecode TMVdis123A





# Wat zegt **DE WET** ervan?



## Beter beschermde zelfstandigen!

Sabine Laruelle, minister van KMO's en Zelfstandigen, heeft het akkoord verkregen van de Ministerraad over haar voorontwerp van wet houdende twee bepalingen om de zelfstandigen beter te beschermen. Deze verbeteringen passen in de uitvoering van het KMO-plan, goedgekeurd door de regering op 20 juli 2012.

*Eerste verbetering: een bescherming van de hoofdverblijfplaats aan een lagere kost en uitgebreid naar de zelfstandigen in bijberoep en de actieve gepensioneerden*

Het voorontwerp van wet van minister Laruelle breidt het toepassingsgebied uit van de wet betreffende de onvatbaarheid voor beslag van de hoofdverblijfplaats naar de zelfstandigen in bijberoep en de gepensioneerden die actief zijn na de pensionering. Ook zal de zelfstandige die de bescherming wil genieten de forfaitaire som van 500€ voor procedurekosten niet meer moeten betalen, maar enkel de werkelijke kosten, of een minimum van 120 €, van zodra deze worden gemaakt. Dit betekent een aanzienlijke vermindering van de bedragen die de zelfstandige moet betalen bij zijn aanvraag.

*Tweede verbetering: versoepelingen ten voordele van de starters-BVBA (S-BVBA)*

Het regeerakkoord voorziet dat de regering "het statuut van de "Starter-BVBA" zal evalueren en verbeteren, zodat jonge ondernemers met vereenvoudigde administratieve verplichtingen een activiteit kunnen uitbouwen".

In dit kader en op basis van een studie in opdracht van de FOD Economie, stelt het voorontwerp van wet van de minister enerzijds voor om het bestaan van een S-BVBA niet meer te beperken in de tijd (momenteel

is de S-BVBA beperkt tot 5 jaar) en anderzijds om het statuut van de S-BVBA te behouden, ongeacht het aantal werknemers tewerkgesteld in de onderneming (momenteel beperkt tot 5 voltijdse werknemers). (RV)

## Hoeveel huur kan U dit jaar vragen aan uw vennootschap?

**Belast als loon boven bepaald plafond.** Daar gaat het inderdaad om. De huur die u ontvangt van uw eigen vennootschap voor het gebruik van bv. een kantoor bij u thuis, wordt bij u privé fiscaal gunstig belast. U geniet daarvoor nl. een forfaitaire kostenaf trek van in principe 40%. zodat u dus in feite op slechts 60% belast wordt. Dit geldt evenwel slechts tot een bepaald bedrag, *wat had u gedacht...?*

## Plafond voor 2013 nu pas bekend!

Dat plafond is nl. gelijk aan het kadastraal inkomen (ki) x de revalorisatiecoëfficiënt (soort index) x 5/3 en die fameuze coëfficiënt werd pas onlangs bekendgemaakt. Voor inkomstenjaar 2013 (aanslagjaar 2014) bedraagt die nl. 4,19.

**Tip.** Vereenvoudigd voorgesteld ligt de grens voor 2013 dus op 6,983 keer (4,19 x 5/3) het ki van het verhuurde pand of een gedeelte daarvan. Ontvangt u in 2013 dus méér huur van uw bvba dan 6,983 keer het ki, dan wordt al wat u méér ontvangen heeft, bij u privé belast als loon en dat is uiteraard veel nadeliger.

**Geen probleem voor loutere vennoten!** Dat is inderdaad wel van belang. Die zgn. huurherkwalificatie kan alleen bij zaakvoerders en bestuurders of m.a.w. bij bedrijfsleiders. Bent u m.a.w. alleen aandeelhouder, dan moet u hiervan niet wakker liggen. (RV)

## Minimumpensioenen voor zelfstandigen verhoogd

De minimumpensioenen voor zelfstandigen werden op 1 september 2013 met 1,25 procent opgetrokken. Daardoor komt het gezinspensioen voor een volledige loopbaan op minstens 1.403,73 euro te liggen en dat van een alleenstaande op 1.060,94 euro. Uitgedrukt in centen betekent dat een verhoging met respectievelijk 17,33 euro en 13,10 euro.

De vorige verhoging van de minimumpensioenen voor zelfstandigen dateert van 1 april 2013. Toen werd het minimaal gezinspensioen voor een zelfstandige met volledige loopbaan op gelijke hoogte gebracht met het minimaal gezinspensioen voor een loontrekkende. Die gelijkschakeling blijft trouwens. De minimumpensioenen voor de loontrekkenden werden op 1 september immers ook met 1,25% opgetrokken. Voor het minimumpensioen voor een alleenstaande zelfstandige blijft er wel nog een verschil met dat van een alleenstaande loontrekkende. Naast de minimumpensioenen stijgen ook de uitkeringen bij arbeidsongeschiktheid (het eerste jaar) en invaliditeit (na afloop van dat eerste jaar) en de uitkeringen van de sociale faillissementsverzekering met 1,25 procent. Ten slotte is er vanaf 1 september ook een verhoging van de pensioenen van vijf jaar. Pensioenen die van start gingen in 2008 stijgen met 2 procent. Van die maatregel ge-

# NIEUW! EXTRA GROOT!

# KROKIDEL XXL

De Krokidel XXL,  
de unieke, extra grote  
GEKRUIDE frikandel  
in een krokant jasje!

VRAAG NAAR ONZE SPECIALE ACTIE OP DEZE GROOTSE SNACK!



20 cm



27 cm



WAANZINNIG  
LEKKERE SNACKS

www.vanreusel.eu



nieten zowel rustpensioenen, overlevingspensioenen, als pensioenen van uit de echt gescheiden echtgenoten. Het optrekken van de minumpensioenen gebeurt om ze in lijn te laten lopen met de toegenomen welvaart. (Belga)

### Heeft U als leverancier leveringsplicht?

Indien U als verkoper zich in een situatie zou bevinden waarin u niet voldoet of kan voldoen aan de leveringsplicht ten aanzien van uw klant, kan deze laatste een aantal stappen tegen U ondernemen.

Indien U niet levert of niet tijdig heeft geleverd, kan de koper de gedwongen uitvoering van het contract eisen of de ontbinding van het contract vorderen. In beide gevallen kan de koper tevens een schadevergoeding eisen of de ontbinding van het contract vorderen. In beide gevallen kan de koper tevens een schadevergoeding eisen, indien daartoe een reden bestaat. U dient de koper bovendien te vrijwaren voor verborgen gebreken. Indien dat niet gebeurt, kan de koper ervoor kiezen om het goed terug te geven en de volle prijs terug te vorderen of om het gebrekkige goed te behouden en een gedeelte van de koopprijs terug te eisen.

De wet van 1 september 2004 betreffende de bescherming van de consumenten bij verkoop van consumptiegoederen biedt de koper zelfs nog een ruimere bescherming. In eerste instantie mag de consument het kosteloze herstel of de kosteloze vervanging van het goed vragen, behalve indien dat onmogelijk of buiten verhouding zou zijn. Slechts in tweede instantie kan de koper een passende prijsvermindering of de ontbinding van de koopovereenkomst eisen.

De ontbinding is wel enkel mogelijk als herstel of vervanging niet mogelijk zou zijn binnen een redelijke termijn of indien dat voor de koper ernstige overlast met zich mee zou brengen.

Ook zal de koper de ontbinding niet kunnen vorderen wanneer het gebrek aan overeenstemming van geringe betekenis is. Binnen de keuzemogelijkheid van de koper is door de wet een volgorde voorzien. De remedie die voor u als handelaar het eenvoudigst is en die het minst kost, krijgt voorrang. (RV)

### Mogen uw ouders of uw kinderen helpen in uw zaak?

Op drukke dagen komt u al wel eens handen te kort om uw eenmanszaak in goede banen te leiden. U zou uw ouders of uw zoon of dochter die toevallig in de buurt is kunnen bellen om u even te helpen, maar kan u dit zomaar doen?

Algemeen wordt aanvaard dat ouders hun kinderen bijstaan en omgekeerd. Toch wordt dat niet altijd erkend door de RVA. Om te vermijden dat de RVA deze hulp kwalificeert als zwartwerk kan u best in alle gevallen een overeenkomst sluiten.

Voor de hulp van uw kinderen heeft u twee mogelijkheden. Enerzijds kan u zich beroepen op het statuut van zelfstandig helper, anderzijds kan u hen te werk stellen als werknemer.

Helpers moeten zich in principe niet registreren als zelfstandige indien zij voldoen aan de volgende voorwaarden.

- De hulp is slechts occasioneel en tijdelijk.
- De hulp wordt minder dan 90 dagen per jaar uitgeoefend.
- De helper heeft de leeftijd van 20 jaar niet

bereikt in de loop van het jaar waarin hij de activiteit uitoefent. In geval van een huwelijk is de helper onderworpen vanaf het kwartaal waarin het huwelijk plaatsvindt.

- De helper oefent een activiteit uit als kinderbijlaggerechtigde student.

Indien de helper een familieband heeft met u, aanvaarden overheidsinstanties sneller dat er inderdaad slechts sprake is van een helper en niet van een werknemer die in ondergeschikt verband werkt. Een andere mogelijkheid is,

zoals al aangehaald, om uw kind tewerk te stellen als werknemer.

Indien u uw ouders wenst in te schakelen, gelden ook bovenstaande regels. Tevens kan u zich beroepen op het principe van occasionele hulp. Van belang hierbij is dat het moet gaan over gratis hulp. De hulp moet u toestaan om het hoofd te bieden aan een situatie van uitzonderlijke noodzaak. Ook mag deze hulp de 90 dagen niet overschrijden. (RV)

RAFFINADERIJ-RAFFINERIE

# BAETEN & C°

SINCE 1815



EENVOUD.  
SMAAK.  
KWALITEIT.  
STABILITEIT.  
DUURZAAM.  
TRADITIE.







Zeg niet zomaar rund- of ossenvet voor elk frituurvet. Dé referentie sinds lang. Gebaseerd op een grondige selectie van de beste grondstoffen. Het is de basis voor de ideale friet. Een kwaliteit die dag na dag wordt gegarandeerd.

- 100 % natuurlijk product
- Geraffineerd ossenvet
- Duurzaam in gebruik
- Stabiele bakstof
- Zonder artificiële bewaar-, kleur- en smaakstoffen
- Geen gehydrogeneerde of chemisch geraffineerde vetten
- Beschikbaar in: 4 x 2,5 kg  
5 kg  
10 kg  
12,5 kg

BAETEN & C° N.V. Belgium Fortstraat 28 B-9290 Overmere T +32 (0) 9 367 79 96 F +32 (0) 9 367 83 53 E info@baetennv.be W www.baetennv.be



## Preventie en bescherming tegen plaagdieren in professionele handen bij Anticimex



In juni van dit jaar werd ISS Pest Management Solutions, onderdeel van de ISS groep, overgenomen door het Zweedse Anticimex. Onder deze naam gaat de onderneming, in België met hoofdzetel gevestigd in Roeselare, verder met haar activiteiten in de plaagdierbeheersing. 'Beter voorkomen dan genezen', het is een wijsheid die perfect van toepassing is op Anticimex, want preventie en bescherming komen op de eerste plaats in de strijd tegen verschillende soorten plaagdieren. Van bedwantsen tot mieren, van wespen tot knaagdieren ... Anticimex geeft goede raad en doeltreffende oplossingen. Over bedwantsen, gezonde gebouwen en veilig voedsel ...

Wist u dat de naam Anticimex zijn oorsprong kent in het Latijn? En dat 'cimex' bedwants betekent? 'Tegen de bedwants' dus, maar sedert de oprichting van de Zweedse familiezaak in 1934 is het actierrein aanzienlijk uitgebreid. Vandaag is Anticimex een service-organisatie die zorgt voor een veilig en gezond woon- en werkmilieu door inspecties, garanties en verzekeringen. Plaagdierbeheersing is één dienstverlening, maar ook voedselveiligheid, vochtbestrijding, brandpreventie, woninginspecties en advies over energieverbruik behoren tot haar competenties.

Door het ontwikkelen van preventieve maatregelen en het beschermen van zowel particuliere woningen als bedrijfsgebouwen, helpt Anticimex toekomstige problemen af te wenden.

In 2013 is Anticimex uitgegroeid tot een internationaal opererende groep, actief in 14 landen (Australië, België, Denemarken, Duitsland, Finland, Italië, Nederland, Nieuw-Zeeland, Noorwegen, Oostenrijk, Portugal, Spanje, Zweden, Zwitserland) en met meer dan 3000 medewerkers inclusief franchisenemers. Samen bedienen ze meer dan 2,2 miljoen klanten.

In België opereert Anticimex vanuit het West-Vlaamse Roeselare en bouwt de onderneming verder aan een sterke marktpositie door gebruik te maken van haar knowhow, kwaliteitsvolle service, methoden en waarden. Ruim 125 medewerkers zetten er zich dagelijks in opdat allerlei ongedierte en de overlast die de beestjes veroorzaken, een 'ver van uw bed'-verhaal blijven! (CB)

## EasyFoodstore : een nieuwe niche ?



Stelios Haji-loannou, de oprichter van de easyGroup en budget-luchtvaartmaatschappij easyJet, onderzoekt de mogelijkheden om een eigen supermarkt op te richten: easyFoodstore. Dat bevestigt de topman op de website [www.easyfoodstore.com](http://www.easyfoodstore.com). De nieuwe supermarkt moet goedkoper worden dan Aldi en Lidl. "Ik heb het gevoel dat er een niche zit onder sommige budgetbedrijven als Aldi en Lidl", schrijft Haji-loannou.

Het project is volgens de topman nog in een erg vroeg stadium, maar het plan is om op de gelijkvloerse verdieping van een kantoor met 9 verdiepingen in Zuid-Londen te beginnen met een pilot-winkel. "We richten ons op een betaalbaar, merkloos assortiment met ingeblikt voedsel voor lage prijzen", schrijft Haji-loannou. "Een betrouwbare, dagelijkse leverancier van basisvoedsel, verder weten we nog niets zeker." Wordt deze winkel een succes, dan is een ruimere roll-out al in 2014 mogelijk.

(Bron: [www.easyfoodstore.com](http://www.easyfoodstore.com))



## Frisdranktaks komt er niet

Er komt dan toch geen frisdranktaks in ons land. Volgens minister van Volksgezondheid Laurette Onkelinx is het niet bewezen dat de taks een invloed heeft op de consumptie van frisdranken. Dat schrijft De Tijd. Sinds begin 2012 betalen Franse consumenten wat extra voor hun frisdrank: een heffing tussen de 2 cent (voor een blikje) en 20 cent (voor een fles van 1,5 liter). De consumptie van frisdrank ging er sindsdien achteruit.

Minister van Volksgezondheid Laurette Onkelinx onderzocht sinds een aantal maanden of zo'n frisdranktaks ook in ons land moest ingevoerd worden. Met de opbrengst van de belasting wilde Onkelinx gezondheids campagnes financieren om het voedingspatroon van mensen te verbeteren.

Na overleg met de voedingsindustrie heeft Onkelinx nu beslist dat de frisdranktaks er niet komt. 'We kiezen een andere aanpak, waarbij we producenten aanmoedigen minder suiker te gebruiken. Wat het is bewezen dat een frisdranktaks niet doeltreffend is', zegt Katleen Sottiaux, de woordvoester van Onkelinx in De Tijd. (RV)



## Picard naar Vlaanderen

De Franse diepvriesketen Picard Diepvries, in handen van risicokapitaalverschaffer Lion Capital, heeft in Brasschaat een eerste winkelpunt in Vlaanderen geopend. In de 254 m<sup>2</sup> grote buurtwinkel worden een duizendtal diepvriesproducten aangeboden. De winkel, die over negen parkeerplaatsen beschikt, bevindt zich te 2930 Brasschaat, Bredabaan 525.

"Na de implanting van al zeven succesvolle winkels in Franstalig België, is de tijd rijp om nu ook de stap naar Vlaanderen te zetten", klinkt het bij Picard. (RV)

## Gelegenheidsarbeid: wijzigingen vanaf 1 oktober 2013

Vanaf vandaag, 1 oktober 2013, genieten de gelegheidswerknemers in de horeca en hun werkgevers van een voordelige regeling. Iedereen die met extra's werkt moet voor de eerste 100 dagen van deze regeling gebruik maken. Dit brengt een aantal wijzigingen met zich mee.

Deze maatregelen maken deel uit van het horecaplan, maar zijn niet gekoppeld aan de invoering van de geregistreerde kassa en gelden dus voor alle werkgevers uit de horecasector.

### Wat verandert er nu juist?

#### Sociaalrechtelijk

Dimona: voortaan geen full of light dimona meer. Er is slechts één geïntegreerd systeem. De sociale bijdragen worden berekend op een forfait van 7,50 euro per begonnen uur of op een dagforfait van 45 euro. De bestaande definitie van gelegheidswerknemer blijft behouden.

Gedurende maximaal 100 dagen per jaar zal de werkgever uit de horeca beroep kunnen doen op gelegheidsarbeid aan het "goedkope tarief". Terwijl de gelegheidswerknemer slechts gedurende ten hoogste 50 dagen per jaar onder het gunstige statuut mogen werken.

#### Fiscaalrechtelijk

Het is de bedoeling dat de inkomsten van de gelegheidswerknemers in de horeca in de toekomst vooraf aan 33% worden belast, zodat zij op voorhand weten hoeveel zij netto zullen bijverdienen.

#### Studenten

Studenten zullen het statuut van gelegheidsarbeid (50 dagen) kunnen combineren met dat van studentenarbeid (50 dagen).

### Opmerking aangaande het register voor werktijdregeling

De nieuwe regeling van gelegheidsarbeid verandert niets aan de verplichting tot bijhouden van het register voor werktijdregeling.

Dit betekent dat als een gelegheidswerknemer in Dimona wordt aangegeven met een dagforfait (dus zonder vermelding van het einduur), deze moet vermeld worden in het papieren aanwezigheidsregister. Deze registers kunnen verkregen worden bij het Waarborg- en Sociaal Fonds Horeca, Anspachlaan 111, bus 4 te 1000 Brussel (tel: 02/513.49.79).

(Bron horeca vlaanderen)

## Jongeren eten bij Subway niet gezonder als bij McDonald's

Jongvolwassenen eten bij de broodjeszaak Subway net zo ongezond als bij Hamburgerzaak McDonald's. Een onderzoek dat in het Journal of Adolescent Health verscheen laat zien dat het aantal gegeten calorieën bij de twee zaken nauwelijks verschilt.



De resultaten zijn opvallend, omdat Subway in het algemeen als een gezondere keuze wordt gezien. Een broodje met veel groente en een paar plakjes ham lijkt immers veel gezonder dan een hamburger met saus. Dit onderzoek laat zien dat het voor de gezondheid niet uitmaakt waar je heengaat. In totaal bestelden de deelnemende jongeren voor 995 calorieën bij Subway tegen 1038 bij de McDonald's. Naast het aantal calorieën onderzochten de onderzoekers ook de hoeveelheden koolhydraten, eiwitten, suiker en zout in het eten. Daarbij bevatte een Subway-broodje meer zout, maar McDonalds-eten had veel meer suiker. Opmerkelijk genoeg wordt het vetgehalte van de maaltijden niet genoemd.

Aan het onderzoek deden 97 mensen mee, allemaal tussen de 12 en 21 jaar oud. Ze moesten tussen 3 en 5 uur 's middags van hun eigen geld bij de restaurants wat te eten kopen. Vervolgens berekenden de onderzoekers aan de hand van de bonnetjes de voedingswaarde van de maaltijd. Ze geven in hun publicatie ook een paar minpunten van hun studie aan. Zo hielden ze niet bij wat de proefpersonen de rest van de dag aten en of ze daarmee compenseerden voor hun grote middagmaaltijd. Ook is het hele onderzoek in een buitenwijk van Los Angeles uitgevoerd; daarom zijn de resultaten misschien niet hetzelfde voor tieners in andere delen van de wereld. (RV)



# Topcold



## COLD TECHNOLOGY

45% energy saving

A Coldline refrigeration cabinet uses 45% less energy than a traditional appliance.

75 mm

**INSULATION THICKNESS**  
The 75mm thick insulation ensures lower heat loss, reduced work of the compressor, therefore lower energy consumption.



**INTELLIGENT DEFROST**  
Intelligent defrost changes according to the actual presence of frost. The system runs for the minimum time required.



**EVAPORATION SYSTEM**  
The automatic evaporation of condensing water is activated only in the presence of water produced as a result of a defrost cycle.



**CONSTANT TEMPERATURE**  
The fans stop when the door is opened to reduce temperature changes and consequently reduce the work of the compressor.



**ASPERA COMPRESSORS**  
Aspera compressors reduce energy consumption by 15% and acoustic impact by 5 dBA.



[www.topcold.be](http://www.topcold.be)

**ONTDEK ONS HELE GAMMA  
DÉCOUVREZ NOTRE GAMME**





## Nieuwe compacte, professionele koudwater hogedrukreinigers stelen de show in de Kärcher-najaarsactie

Van bakker tot aannemer, van supermarkt tot hovenier. De Kärcher-najaarsbrochure van 2013 is een absolute must voor elke ondernemer die op zoek is naar professionele reinigungsapparatuur. De blikvanger in de najaarsactie van 2013 is de nieuwe koudwater compact klasse.

### Mobiele krachtpatser: primeur in de najaarsactie

Vanaf 11 september staan de nieuwe koudwater hogedrukreinigers (HD) uit de compact klasse in de showrooms van de officiële Kärcher-dealers. De 6 varianten munten uit in mobiliteit, gebruiksgemak, flexibiliteit en kwaliteit. Met de HD compact klasse gaat de professionele gebruiker voor een efficiënte reiniging en vlot onderhoud van zijn werkomgeving en materiaal. De machines zijn door hun compacte design en handvat eenvoudig te hanteren en te transporteren. Ze kunnen zowel staand als liggend worden gebruikt. Met de eenvoudige aan/uit-knop kan u snel aan de slag! Automatische drukontlasting, de cilinderkop in messing en de grote fijnwaterfilter zorgen ervoor dat de nieuwe compactklasse in alle opzichten uitblinkt. Dankzij de handige opbergruimte voor de hogedruk slang zet u het compacte toestel na gebruik netjes aan de kant. De nieuwe koudwater hogedrukreinigers uit de compact klasse zijn zowel met als zonder slanghaspel leverbaar.

(CB)

## McDonald's introduceert lunchbroodjes

AMSTERDAM - Fastfoodketen McDonald's speelt in op de groeiende vraag naar een verse snel bereide lunch met de nieuwe McBaguette Ham Kaas Tomaat en de McBaguette Chicken Club.

Met de broodjes breidt McDonald's zijn lunchassortiment uit naast de hamburgers, frites, McWrap Honing-Mosterd en salades. De keten start een landelijke reclamecampagne in Nederland om de lunchproducten onder de aandacht te brengen.

### Lunchmarkt

McDonald's verwijst naar onderzoek van Maurice de Hond onder 1300 consumenten. Een op de drie van de ondervraagden kiest voor de lunch nog steeds voor een broodje buiten de deur. Verder laat onderzoek zien dat 70 tot 80 procent van de Nederlanders de nieuwe broodjes van McDonald's weleens zou willen proberen. McDonald's denkt met de twee producten een flink deel van de lunchmarkt naar zich toe te trekken.

### Snel

Anno 2013 moet het lunchbroodje broodje wel vers bereid zijn door vriendelijk personeel, voorzien van een kopje koffie en snel klaar zijn. Met deze uitbreiding naar de lunch voegen wij een volgend eetmoment toe aan ons aanbod voor de Nederlandse gast, die kiest voor lekker, snel en vers. Dat past precies bij McDonald's, aldus Jo Sempels, algemeen directeur van McDonald's Nederland.

(bron: out of home shops)



## Brasserie Mondada aan Gent Zuid:

Het is een gepassioneerde foodie die ik ontmoet als ik bij Mondada op bezoek ga. Eigenaar Bram Vanaudenaerde is dan ook met de horecapaplepel opgegroeid, zijn vader was niemand minder dan de stichter van Panos. 'Ik ben bij wijze van spreken tussen het brood opgegroeid' vertelt hij me lachend.

'Zes jaar geleden hoorde ik dat hier aan het Zuid een pand vrijkwam en ik zag onmiddellijk mogelijkheden. Meer dan een jaar ben ik bezig geweest met het bedenken van een concept, met mijn doelpubliek, in welke richting gaat horeca?.. Ik heb de wereld afgeschuimd op zoek naar nieuwe ideeën in New York, Tel Aviv, Rotterdam, Stockholm.....'

En het werd een succes, van 8 tot 8, elke dag zit Mondada vol: ontbijt, lunch, tearoom, salades, burgers en pasta en vooral op elk moment van de dag: 'de keuken is open', bijna een unicum in Gent.

### Georges Leekens en Pascal Platel

Geen wonder dat Filip Kowlier hier wekelijks zijn burger of Pascal Platel haar favoriete broodje zalm 'komen eten'. Georges Leekens en echtgenote en Wim Baillieu en de Flemish Foodies hebben hier ook al hun dada ontdekt. Want daar komt de naam vandaan, niets exotisch zoals ik eerst dacht maar mon dada c'est toi het levensmotto van Bram.



'Eten en drinken, dat is wat mensen lijmt. Contacten, relaties ontstaan meestal aan tafel. Ik heb hier een romance zien ontstaan. Het koppel leerde elkaar elk via hun tafeltje kennen en ondertussen zijn ze getrouwd en is er onlangs een tweeling geboren. En ik mag hun babyborrel organiseren omdat het hier allemaal begon' vertelt Bram verder.

De koffie dus want daar waren we voor gekomen: koffie van Segafredo, Italiaans want dat zijn de echte koffiedrinkers volgens Bram. 'Goede koffie, daar ga je voor naar buiten, die drink je niet thuis. En daarom mijn keuze voor Segafredo, een koffiemark dat alleen levert aan de horeca, onvindbaar in de winkel. Het espressoapparaat is een computergestuurde Franke met drie molens, één voor licht gebrande koffie, eentje voor sterk gebrande en een decaffèïne.'

### Arabicabonen

Mijn cappuccino proeft inderdaad heel zacht. Wie niets extra vraagt krijgt sowieso de licht gebrande Arabicabonen. Bij de koffie wordt altijd een potje met minimum drie zoetheiden geserveerd. Vandaag is dat een nostalgische Koetjesreep, een stukje speculoos en een madeleintje maar het lekkers wisselt naargelang de seizoenen. Geen wonder dat het publiek bij Mondada vooral vrouwelijk is.

Op de menukaart ontdek ik nog meer zoete verleidingen: elke dag een verse taart van de dag, dé kaastaart op speculoos van Tartes de Françoise, verse pannenkoeken... Er is ook een take-away menu met broodjes en hapjes en natuurlijk, wat had je gedacht, meeneemkoffie. Ik spot op de kaart een zakje pastel de nata, de heerlijke Portugese gebakjes en mini-muffins met chocolade en appel. Van dadas gesproken...

Naast koffie is het favoriete drankje bij Mondada vers komkommersap, à la minute gemaakt net als alle andere smoothies. Ontbijten kan hier 'in een wip' of iets uitgebreider tot 11u. Daarna lunch met broodjes, burgers en pasta. Brood en koeken zijn huisbereid, vader zou nogal vloeken als het brood van elders kwam...

En dan zijn er nog de cocktails, naast Mojito en Caipirinha ontbreken de populaire gin merken niet op het cocktailmenu. 'Dat is de sterkte van Mondada' besluit Bram. 'Op verschillende momenten van de dag telkens een nieuw aanbod voor een ander publiek. We veranderen zelfs de muziek. Een formule die werkt.'

(Bron: Het Nieuwsblad)

Vat vol?

Ophaling gebruikte oliën en vetten

INTERVENTIE  
BINNEN DE 48U

atravet

frituurvetten & oliën

QUATRA

QUALITY & TRADITION

plantaardige frituuroliën & dierlijke en plantaardige frituurvetten

09 336 1 336

info@atravet.be - www.atravet.be

ONTDEK ATRAVET EN QUATRA  
OP STAND 7402

ATRAVET bvba Mosten 17 - B-9160 Lokeren - F +32 (0)9-336 1 337 - Valorfrit 2101361 - Erk.nr. OVAM: 8120 OWD-2509 - BIM 027 - ISCC CERTIFIED



## Minder aanvragen voor camera's op de werkvloer

Het aantal aanvragen voor camera's op de werkvloer is vorig jaar met 9 procent afgenomen, van 520 aanvragen in 2011 naar 472 aanvragen in 2012.

Die daling is opvallend, want tussen 2007 en 2011 vertienvoudigde het aantal aanvragen voor camera's die werknemers in de gaten moeten houden. Dat er nu een kentering is, heeft volgens werkgevers te maken met de toenemende klemtoon die gelegd wordt op pesten op het werk.

De antipestwet wordt stelselmatig verstrengd en geeft meer mogelijkheden aan werknemers. Er zijn heel wat klachten over het gebruik van camera's op de werkvloer. Een aantal werknemers ervaart zulke camera's als pestgedrag. Werkgevers proberen er bovenal het aantal interne diefstallen mee terug te dringen.

Diefstal door eigen personeel is immers goed voor 30 procent van diefstallen in handelszaken.

Daarnaast is het gebruik van camera's op de arbeidsvloer aan strikte regels onderworpen, nét om misbruik uit te sluiten. Er wordt gepleit voor een administratieve vereenvoudiging op dit vlak.

Nu moeten ondernemingen die één camera plaatsen om klanten én personeel in de gaten te houden twee aangiftes indienen en dat is overbodig papierwerk. (VV)

## Willy Naessens Group

### Nu 100% aandeelhouder van Franky Fresh Food Group

De Franky Fresh Food Group behoort nu voor de volle 100% tot de Willy Naessens Group. De Willy Naessens Group heeft de resterende aandelen van de Franky Fresh Food Group overgenomen. Tot eind september was de Willy Naessens Group met 75% al hoofdaandeelhouder maar nu is er overgegaan tot een volledige overname van 100% van de aandelen. Tot de Franky Fresh Food Group behoren de firma's Franky Fresh Food (Wortegem-Petegem), Frank Delmote (Wortegem-Petegem), Blancke (Huizingen), Blancke (Anderlecht) en Transfra (Wortegem-Petegem). Productiebedrijf Frank Delmote heeft zich toegelegd op het vervaardigen van kook- en rookwaren met als grootste specialiteit gezouten en gerookt varkensspek. Blancke Productie in Huizingen is de specialist in de productie van gekookte hammen, lookworst, gebakken bacon, gebakken spek en diverse verfijnde (wild)patés en mousses. Blancke Cash & Carry in Anderlecht heeft een ruim assortiment van verse voedingswaren, diepvriesproducten, onderhoudsproducten, klein materieel en verpakkingen voor de detailhandel. (VV)

## De Vegetarische Slager



### Primeur voor Delhaize

Warenhuisketen Delhaize introduceert de producten van De Vegetarische Slager in ons land. De Nederlandse producent van vlees- en visvervangers is in drie jaar tijd gegroeid van één verkooppunt in



Den Haag naar meer dan 1.000 verkooppunten verspreid over Nederland, België, Portugal, Luxemburg, Canada en Finland. Delhaize heeft de primeur om als eerste Belgische supermarktketen de producten te mogen aanbieden. Het uiteindelijke doel van De Vegetarische Slager is om uit te groeien tot de grootste slager ter wereld. Jaap Korteweg, oprichter van De Vegetarische Slager: "We zijn heel trots dat we in een land met hoogstaande culinaire tradities kunnen samenwerken met de best gesorteerde en breedst verspreide supermarktketen van België. Onze droom is om alle dieren te bevrijden uit alle voedselketens en de realisatie van die droom is met deze doorbraak weer een stap dichterbij gekomen." (JV)

## My Water van SodaStream

My Water is een gamma van acht smaken: framboos, citroen-limoen, citroen-aardbei, aardbei, granaatappel, rabarber, peer en bosbessen. Deze volledig natuurlijke



en suikerloze essences geven hun smaak aan plat of bruisend water. Enkele druppels My Water per liter water is voldoende. SodaStream My Water essences vormen de basis van een gezond en kostenbesparend alternatief voor de frisdranken uit de supermarkt, want met elke fles van 40 ml kun je meer dan 20 liter frisdrank maken. Met elke herbruikbare fles SodaStream worden meer dan 1.000 flessen en blikjes uit het milieu gehouden. (RV)

De enige  
echte  
**Bicky**  
Daarvoor  
komen je klanten  
terug



Contacteer  
je vaste  
vertegenwoordiger.

Bicky is een merk van IZICO Belgium N.V., Tel: +32(0)89 - 460 300, Fax: +32(0)89 - 460 301, SalesBE@izicosnacks.com, www.beckersprofessional.be



## Sterke Spirit Route !

Geestrijke dranken of distillaten, al in de Middeleeuwen wist men goed hoe de koude winters door te komen. En ook nu zijn de spirits niet weg te denken van onze drankenkaart. De Russen hebben hun wodka, de Cubanen hun rum en wij.....ons drupke! Hasseltse jenever is wereldberoemd in Vlaanderen, de Pékèt in Luik en het Voerdrupke vooralsnog.....in Voeren. Maar wist je dat het Hart van Europa ook zijn eigen whisky heeft? Laat je verrassen door onze Sterke Spirit-route en vooral.....laat je rijden. Bottoms up!

### Pékèt: vuur in je glas

Starten doen we in Luik, ook wel de *virige stede* genoemd. En dat is niet toevallig. Want dé geestrijke drank die op alle feesten in Luik gedronken wordt is Pékèt, wat in het oud Waals 'pikant' betekent. De drank wordt bereid op basis van jeneverbessen, die hem zijn kenmerkende smaak geven. Vandaag bestaan er meer dan 25 verschillende variëteiten van Pékèt, die je allemaal kunt ontdekken in het Maison du Pékèt in Luik. Maak ook een ommetje naar het kasteel Avouerie d'Anthisnes met het bier- en pékètmuseum loont meer dan de moeite.

### Eettip: Amon Nanesse

Amon Nanesse is het restaurant dat grenst aan het Maison du Pékèt. De kaart is dan ook geïnspireerd op de rijke traditie van Pékèt met gerechten als 'Steak flambé au Pékèt' of de al even typische Luikse balletjes. Het kader is rustiek en straalt evenveel charme als geschiedenis uit. *Une visite incontournable!* [www.maisondupeket.be](http://www.maisondupeket.be)

### Logeertip: Crowne Plaza Liège

De naam doet het misschien niet vermoeden, maar het Crowne Plaza Liège is een architectonisch pareltje. Het is het enige 5-sterrenhotel in Luik en is ondergebracht in de voormalige herenhuizen 'Séllys Longchamp' en 'Les Comtes de Méan', dat eigendom was van de laatste prins-bisschop van Luik, Francis Anthony de Méan. De site is volledig herontwikkeld en telt nu 126 elegante kamers, een gastronomisch restaurant, een brasserie, een wellness-centrum en een bio-bar. Verblijven in Crowne Plaza Liège is verblijven in stijl. [www.crowneplazaliège.be](http://www.crowneplazaliège.be)

### Voerdrupke: brengt je in vervoering

Net over de provinciegrens, in het idyllische Voeren, stoppen we voor onze tweede geestrijke drank, het 'Voerdrupke mit Sjlíeëkreke'. Deze lichte aperitiefjenever van 22° wordt gestookt met het extract van sleedoornpruimpjes. De stekelige sleedoorn vind je in de Voerstreek aan bosranden en wegbermen. Het Voerdrupke is te koop in het Toeristisch infokantoor Voerstreek.

### Eettip: Herberg Moeder de Gans

Herberg Moeder de Gans is een restaurant-café, gelegen aan het pittoreske dorpspleintje van Teuven in de Belgische Voerstreek. De gerechten die je hier op de kaart terugvindt zijn stuk voor stuk huisgemaakt en bestaan veelal uit ambachtelijke en biologische producten van boeren en ambachtlieden uit de streek. Een bezoek aan Moeder de Gans zal je alvast niet gauw vergeten. [www.moederdegans.be](http://www.moederdegans.be)



### Logeertip: The Kings Head Inn

Op hun website staat te lezen dat ze het hoogst gelegen wandelhotel van Vlaanderen zijn. En dat zou wel eens kunnen kloppen. Want deze verbouwde boerderij biedt een prachtig uitzicht op het groene heuvelachtige landschap van de Voerstreek. Het gebouw deed vroeger overigens nog dienst als vluchthuis voor plaatselijke smokkelaars. Vandaag telt The Kings Head Inn 12 kamers, voorzien van alle comfort. Het hotel heeft ook een restaurant dat streekgerechten hoog op de menukaart heeft staan. [www.thekingsheadinn.com](http://www.thekingsheadinn.com)

### Hasseltse Jenever: van korrel tot borrel

Hasselt en jenever zijn al eeuwenlang onlosmakelijk met mekaar verbonden. Jenever is dan ook hét exportproduct van de Limburgse provinciehoofdstad en sinds 2008 is Hasseltse jenever een Europees beschermde productbenaming. In het Hasseltse jenevermuseum leer je alles over het ingewikkelde proces van jenever stoken. In het proeflokaal aan het einde van de rondleiding neem je letterlijk de proef op de som en kan je de brede waaier aan Belgische graanjeneveren degusteren. [www.jenevermuseum.be](http://www.jenevermuseum.be)

### Eettip: Preuverie

De Preuverie is een klein, maar gezellig restaurant in het centrum van Hasselt. Chef Peter Van Brussel zorgt er voor een breed scala aan gastronomische specialiteiten, waarbij kwaliteit en versheid van de producten voorop staan. Van 'slow dinner' tot 'take-away' en van 'home cooking' tot een zomerse barbecue op het terras, je kan het hier allemaal vinden. [www.preuverie.be](http://www.preuverie.be)

### Logeertip: Holiday Inn Hasselt

Zorgeloos verblijven doe je zeker en vast in het Holiday Inn hotel in Hasselt. De ligging is ideaal, vlakbij het levendige centrum met zijn vele winkeltjes, restaurants en bars. Ook het Jenevermuseum is op wandelafstand. Het hotel geeft bovendien uit op de Hasseltse Kanaalkom, een buurt in volle ontwikkeling. Blijf je liever in het hotel, geniet dan van het zwembad, de sauna en gym in de Health & Leisure Club. [www.hihasselt.com](http://www.hihasselt.com)

### Belgian Owl Whisky: single malt uit de Luikse highlands

Van Hasselt rijden we terug richting Luik, naar Grâce-Hollogne. Hier bevindt zich the Owl Distillery, thuisbasis van de Belgian Owl Whisky. Dit is de eerste single malt whisky die in België geproduceerd wordt met 100 % gerst dat in ons land verbouwd wordt. In de Owl Distillery leert distilleerder Etienne Bouillon u alle stappen van het productieproces van zijn uitstekende whisky ontdekken. Wie zei weer dat je in Schotland moest zijn om whisky te proeven? [www.belgianwhisky.com](http://www.belgianwhisky.com)

### Eettip: Les Mainvilles

Toen Karin en Michaël in 2005 met hun restaurant Les Mainvilles begonnen hadden ze een duidelijk objectief voor ogen: een keuken aanbieden die voor 90% bestaat uit biologische en lokale producten. Een opzet waar ze 8 jaar later duidelijk in slagen. Want de gerechten op de kaart zijn stuk voor stuk hedendaagse interpretaties van tijdloze klassiekers. Zondermeer een verfijnde en gezonde keuken, bereid door mensen met passie voor het product. [www.lesmainvilles.be](http://www.lesmainvilles.be)

### Logeertip: Le temps passe

In het historische centrum van Hoei, op enkele stappen van de Grote Markt, ligt Le Temps Passe.

Deze originele B&B is een combinatie van een boetiek en een gastenverblijf. Op de benedenverdieping bevindt zich een winkeltje waar je inspiratie kan opdoen over decoratie en interieur, op de bovenverdiepingen zijn drie gezellig ingerichte kamers en een gemeenschappelijke ruimte voor de gasten. Wie op zoek is naar een origineel verblijf is bij Le Temps Passe alvast aan het juiste adres. [www.letempspasse.be](http://www.letempspasse.be)

(CB)



Van zondag 17 november tot en met donderdag 21 november 2013 vindt u ons weer terug op de **Horeca Expo** in Flanders Expo te Gent. Wij verwelkomen u op onze stand nr. 1251 in hal 1 waar wij u graag een drankje aanbieden terwijl we even gezellig kunnen bijpraten.

# Remo-frit & Horeca Expo 2013



Tel : 03/735.00.00 info@remofrit.be www.remofrit.be



## Pom'Tapas

Lutosa foodservice brengt de Pom'Tapas op de markt. Er zijn verschillende aardappelsnacks:

- Sirtaki: Griekse aardappelsnack met look, ui, paprika, koriander, peper, karwijzaad en oregano
- Pom'Tapas Latino: Argentijnse aardappelsnack met tomaat, paprika, peper, komijn, oregano, tijm, basilicum, peterselie, Spaanse peper en laurierblad.
- Pom'Tapas Basilic: Italiaanse aardappelsnack met basilicum
- Pom'Tapas Arabesque: oriëntaalse aardappelsnack met koriander, komijn, kurkuma, peper, venkelzaad, anijs, Spaanse peper, selderijzaad en maïs

Deze tapas zijn verkrijgbaar in zakken van 10 x 1 kg. De gewone Pom'Tapas met zout en peper zijn verpakt in 4 x 2,5 kg.

(RV)



## Philips Lighting

**Philips Turnhout viert 200 miljard wereldwijd verkochte lampen voor winkelverlichting**

De MASTERColour CDM lampen, of keramische metaalhalide lampen, zijn lampen die gebruikt worden in professionele toepassingen, meer bepaald voor het optimaal verlichten van winkelomgevingen. Naast het uitgebreide en groeiende aanbod in ledoplossingen, blijft Philips innoveren in conventionele CDM-verlichting. Met de jongste telg in het gamma, CDM Evolution, slagen retailzaken erin de ultieme winkelverlichting te ondersteunen met een ongeëvenaard helder wit licht en kleurenweergave, in combinatie met een uitstekende energie-efficiëntie en een lage totale investeringskost. C&A, H&M, Ikea, Xandres (Antwerpen) en Sky Shops (Brussels Airport) zijn slechts enkele voorbeelden van winkels die gebruikmaken van CDM-verlichting uit Turnhout. Op 2 en 3 september waren klanten uit de hele wereld te gast bij Philips Turnhout ter gelegenheid van de CDM-vinger. Zij kregen er een uitgebreide blik achter de schermen van de CDM-ontwikkeling en -productie en een inspirerend verhaal over retailverlichting met bijdragen van o.a. internationaal befaamd lightingdesigner Paul Nulty en Belgisch trendwatcher Herman Konings. (JV)



## Schweppes

### Premium Mixer



Schweppes Premium Mixer is een gamma Tonics met vier smaken dat speciaal voor en door kenners werd ontwikkeld. Het merk heeft zich toegespitst op vier elementen die een unieke smaakervaring kunnen geven:

- De talrijke bubbels.
  - Een aangepast suikergehalte
  - Subtiel aroma's
  - 100% ingrediënten van natuurlijke oorsprong
- Deze ideale tonics om met premium alcohols te mixen hebben volgende smaken:
- Tonic Original 20 cl
  - Tonic Pink Pepper 20 cl
  - Tonic Ginger & Cardamom 20 cl
  - Tonic Lavender & Orange Blossom 20 cl

Schweppes laat zich omringen door de beste bartenders en beantwoordt zo het dubbele fenomeen dat heel België inpalmt: sterke alcoholische dranken van hoge kwaliteit en de bevestiging rond Gin & Tonic. (VV)

Handmetingen draadloos naar website of smartphone



Gullimex

### ThermoMitter van Gullimex

ThermoMitter: de nieuwste generatie van de digitale handthermometer! De handmatige temperatuurmeters die u dagelijks doet, worden meteen draadloos verstuurd en opgeslagen in een persoonlijke website. Het instrument wordt beschikbaar met enkel een insteekvoeler of een combinatie van infrarood en insteekvoeler. De ThermoMitter is compatibel met het TempWeb systeem voor continue registratie en bewaking (via sms en e-mail) van koel- en vriescellen, koelmeubilair, transport etc. (RV)

OVI

YOUR FOOD PARTNER

OVI viert

45 jaar

kwaliteit en creativiteit

Al 45 jaar brengen we uw topproducten, van vers bereide gerechten tot vleesconserven.



bereide gerechten vers



diepvriesproducten



fijne charcuterie



sauzen en ketchup



vleesconserven

## NIEUW IN ONS ASSORTIMENT!



### Kip curry Oriental

Zachte stukjes kip in een heerlijk currysaus met exotische groenten en fruit. Warm te serveren met frietjes of rijst.



### Roti-Roll

Een krokante fles met een rijke vulling van kip, aardappelen, kousenband en massala-kruiden. De Roti-Roll is heerlijk als snack, maar is ook heel geschikt als onderdeel van de maaltijd.



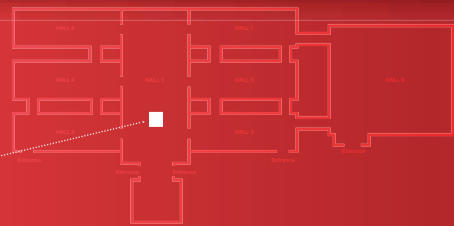
### Vlampanini

Twee toppers in één: de superpopulaire panini en superheet gekruid Vlammetjesvlees, op smaak gebracht door een natuurgerijpte 48+ kaas.

HO 25 RECA EXPO 2013

Kom naar onze stand en ontdek onze klassiekers en nieuwigheden.

Hal 1, standnummer 1344



OVI nv/sa, Hoogbuul 1 - 2250 Olen - t. +32 (0) 14 21 30 51 - f. +32 (0) 14 21 67 37 - info@ovi.be - www.ovi.be



## WIJZIGING IN OPHALING FRITUURVETTEN EN OLIËN

### 1. Regels voor gebruik als biobrandstof

Sedert enkele jaren zijn alle lidstaten van de Europese Unie verplicht om een bepaald percentage biodiesel bij te mengen in de transportdiesel. Momenteel is dit om en bij de 5%. De bedoeling is om dit geleidelijk op te trekken tot 10 % en meer.

Na verloop van tijd kwam men echter tot de conclusie dat teveel landbouwgewassen (raapzaad, koolzaad en palm) gebruikt werden voor de productie van biodiesel om te kunnen voldoen aan deze bijmengingsplicht.

Om het gebruik van voedingsmiddelen voor brandstofproductie af te remmen heeft men daarom biodiesel die geproduceerd wordt uit afvalstoffen opgewaarderd waardoor deze dubbel mocht geteld worden als bijmenging.

Dit wil zeggen dat er in plaats van 5% biodiesel uit landbouwgewassen er slecht 2.5 % dient bijgemengd te worden indien deze afkomstig is uit afvalstoffen.

Voorwaarde is dat de producten die gebruikt worden duurzaam zijn.

Frituurvetten en -olie komen hiervoor in aanmerking waardoor deze de laatste jaren een meerwaarde verkregen.

De prijzen voor oud frituurvet zijn de laatste jaren dan ook spectaculair gestegen.

Vanaf dit jaar gaat Duitsland een stap verder dan de Europese Richtlijn en bant frituurvet van dierlijke oorsprong (rundvet) voor deze dubbel telling.

Rundvet is volgens de Duitse overheid niet duurzaam genoeg. Er wordt immers eerst voeder geteeld, daarna vlees

en dan pas frituurvet.

De omweg via vlees voor het bekomen van frituurvet wordt niet meer aanvaard.

Frituurolie daarentegen komt rechtstreeks uit landbouwgewassen en wordt na gebruik afval die kan dienen als biobrandstof en dit wordt door de Duitse overheid gestimuleerd waardoor deze in Duitsland een meerwaarde krijgen tov frituurvetten van dierlijke oorsprong.

Om als producent van biodiesel de oorsprong van de biodiesel te kunnen bewijzen, en dus te voldoen aan de duurzaamheidsvoorwaarden van de Europese Verordening, werden certificatiesystemen ingevoerd (REDCERT en ISCC).

Certificatie garandeert de oorsprong van de biodiesel tot bij de producenten (frituren, restaurants, grootkeukens, containerparken ...) van de afvalstoffen waaruit de biodiesel wordt gemaakt. Daarom dienen de producenten (frituristen en snackbaruitbaters), als eerste stap van de keten, via een zelfverklaring te bevestigen dat het geleverde afvalproduct inderdaad frituurvet is, al dan niet van plantaardige oorsprong. Kan deze oorsprong niet gegarandeerd worden dan vervalt de dubbel telling en is het frituurvet minder waard.

De certificatie is zeer streng, hoe hoger het niveau dat men wil halen hoe meer controle. Men wil immers vermijden dat er vetten en oliën (bvb uit slachtbijproducten) bijgemengd worden waardoor deze ook van de dubbel telling zouden kunnen genieten.

Voor dubbel telling is minstens een zelfverklaring van de producent nodig

**Er zijn 3 soorten afvalvetten waaruit biodiesel kan gemaakt worden :**

- zuivere plantaardig frituurolie (gestimuleerd door Duitsland, waardoor meerwaarde)
- frituurvetten van dierlijke oorsprong
- vet van slachtbijproducten, categorie 3

**Er is voor frituurvetten en -oliën geen dubbel telling meer mogelijk zonder een zelfverklaring van de producent.** Zonder zelfverklaring vallen ze onder vet van slachtbijproducten.

**Hoogste waarde : frituurvet of -olie uitsluitend van plantaardige oorsprong**

Dubbel telling : ja

Afzetmarkt : Duitsland

Nodig : **zelfverklaring DE** volgens de BLE

(Duits Federaal Agentschap voor Landbouw en Voedselvoorziening) van elke leverancier

Deze verklaring dient ofwel telkens bij elke levering opgemaakt te worden ofwel **1x per jaar** indien verbonden aan **een jaarlijks contract**

De olie opgehaald met deze verklaring dient strikt **gescheiden verwerkt** te worden

Een **3-maandelijkse audit bij de ophaler** van de frituurolie waarbij controle op

- de aanwezigheid van de documenten (contract en zelfverklaring) van alle leveringen
- de strikt afzonderlijk verwerking van deze plantaardige frituurvetten



Standnr. **7136**  
Horeca Expo



# Vertrouwd en voordelig!

**U wilt lekkere producten voor uw klanten en een scherpe prijs?**

Bakx foods levert in een fraaie kleurrijke verpakking aan frituur en horecagrossier. Professionals kiezen voor Bakx: vertrouwd en voordelig! Kom onze producten proeven in onze stand.

**Standnummer 7136 van Horeca Expo.**

**Verdeler**

Variofood BVBA België  
Tel. +32 (0)11 80 87 47

**Producent**

Bakx foods bv  
Tel. +31 (0)40 255 80 00  
[www.bakxfoods.be](http://www.bakxfoods.be)



Frikandellen  
40 x 100g



Hamburgers  
30 x 100g



Brasero  
20 x 140g



Bouletten  
24 x 140g



- de massabalans (opgehaalde tov verkochte hoeveelheden met deze DE-certificatie)

**Middenste waarde : frituurvet dierlijke oorsprong en mengsels van deze met plantaardige olie**

Dubbeltelling : ja

Afzetmarkt : Nederland, Spanje, Italië ....

Nodig : **zelfverklaring EU**

Deze verklaring dient **jaarlijks** opgemaakt te worden

De verwerking van olie en vet mag gemengd gebeuren

Een **jaarlijkse audit bij de ophaler** waarbij gecontroleerd wordt

- de aanwezigheid van de zelfverklaring die de periode van alle leveringen dekt
- de massabalans

Er mag door de ophaler niet meer DE en EU gecertificeerd vet/olie verkocht worden dan de hoeveelheden gedekt door een zelfverklaring. Alles wat opgehaald wordt zonder zelfverklaring kan niet meer afgezet worden voor dubbeltelling en is dus minder waard.

**Laagste waarde : frituurvet of olie van plantaardige of dierlijke oorsprong zonder zelfverklaring**

Dubbeltelling : nee

Afzetmarkt : EU-landen

Nodig : niets

**2. Overeenkomst tussen friturist/snackbar en ophaler van frituurvet (-olie) voor de ophaling.**

Onlangs zijn er dus enkele wijzigingen in de wetgeving doorgevoerd waardoor gebruikte frituurvetten en -oliën onder categorie 3 dierlijke bijproducten vallen

(ook de olie van zodra daar enig dierlijk product in gebakken geweest is).

Dit houdt in dat er bij elke ophaling een wettelijke voorgeschreven handelsdocument dient opgemaakt en ondertekend te worden. Omdat de telkenmale ondertekening door de producent meestal niet haalbaar is werd door de OVAM toegestaan dat de ophaler het document in naam van de aanbieder ondertekend op voorwaarde dat dit opgenomen is in een **overeenkomst**.

Het opgehaalde vet (olie) wordt na bewerking gebruikt voor de productie van biodiesel. Biodiesel gemaakt uit frituurvet wordt beschouwd als een optimale recyclage en geniet daarom van een speciaal statuut qua accijnzen en CO2 besparing waardoor de ophaler in staat is zijn klanten een hoge vergoeding te betalen voor het opgehaalde vet (olie). Om deze hoge prijzen als toeleverancier aan de biodieselproducenten te kunnen bekomen moet de ophaler kunnen garanderen dat hij enkel frituurvet en bak- of braadolie aflevert die niet vermengd werd met andere vetten of oliën. Dit bewijs dient hij te leveren door het voorleggen van een ISCC verklaring (International Sustainability and Carbon Certification) van al zijn leveranciers. Deze verklaring moet eveneens bij elke ophaling opgemaakt en getekend worden. De verplichting om bij elke ophaling deze zelfverklaring te ondertekenen vervalt indien de ophaling verbonden is aan een éénmalige overeenkomst.

Opdat de aanbieder/friturist niet telkenmale 2 documenten zou dienen te ondertekenen is het raadzaam om een overeenkomst af te sluiten. (Bron informatie : Atravet, Mosten 17, 9160 LOKEREN, info@atravet.be)

U kan bij uw vertrouwde ophaler terecht voor zo een overeenkomst, of bvb bij atravet die een stand heeft naast de stand van navefri in hal 7 van Horeca Expo.

(RV)

**Panini Presto**

**In hoeveel tijd kunt u een panini grillen voor uw klant?**

Met het Panini Presto concept grilt u een panini in minder dan 45 seconden. Het resultaat is een krokante panini met warme heerlijk gesmolten kaas. Via een combinatie van infraroodverwarming, contactwarmte en microgolf is het mogelijk om perfect te grillen en tot in de kern te verwarmen. Door de veel kortere bereidingstijd per panini ontstaat bovendien de mogelijkheid om meer omzet te draaien in eenzelfde tijdsspanne. Panini Presto is een gloednieuw concept van Food & Concept. Samen met de partner Electrolux Professional benadert Food & Concept met een totaalpakket de markt van snelservice-caterars en hightrafficalocaties. Het technisch superieure HSG Panini toestel van Electrolux wordt gecombineerd met een hoogstaand aanbod van diepvriespanini's. Food & Concept zorgt daarnaast ook voor de implementatie, de opleiding en de technische bijstand op de locatie. Wenst u meer informatie over het Panini Presto concept? info@delipresto.eu of 03/201.14.07. (RV)



**Landana Groene Asperge**

De combinatie van Hollandse Landana kaas en fijne stukjes groene asperge maken van Landana Groene Asperge een bijzonder smaakvolle kaas. Groene asperge is een Hollandse specialiteit die in tegenstelling tot de witte asperge boven de grond groeit. Hierdoor krijgt de groene asperge zijn typische kleur en is die krachtig van smaak en rijk aan vitamines. Deze unieke Landana variant biedt afwisseling in het assortiment van elke kaastoonbank. Landana wordt volgens de oude traditie van de kaasmeester bereid en gerijpt op onbehandelde houten planken in het Groene Hart van Holland. De met de hand gekeerde kazen worden voortdurend door de kaasmeester gecontroleerd, tot deze de hoogwaardige Landana kwaliteit bereikt hebben. (JV)



Gesco NV / SA

Hoofdzetel | Siege social: Industriezone Autostrade

Zandvoordestraat 500 | B-8400 Oostende

T 059 56 44 44 | F 059 56 44 45

E info@gesco.be | W www.gesco.be



**Investeren in een schrobmachine is zo terugverdiend !**



**Reeds vanaf 50 euro per maand**

**STANDNUMMER HORECA EXPO: 1434**

**Vraag nu uw gratis demonstratie!**

**Bel ons voor advies op maat!**

**059 56 44 44 of info@gesco.be**

**www.gesco.be**







# FRITURISTEN...KOM UIT UW (FRIET)KOT !!!!

De Belgische  
La culture  
Die belgische



**FRITKOT** *cultuur  
belge  
Kultur*

Hebt u al ooit een dokter horen zeggen: "Ik ben maar een dokter"? of een bakker, een aannemer, een verzekeringsagent of een elektricien...?

Neen, want ze zijn fier op hun beroep en volledig terecht trouwens.

Frituristen zijn daarentegen veel bescheidener en soms hoort men zelfs "ik heb maar een frituur"...

Niets is zo typisch Belgisch als een frituur en zo ook ons gebrek aan chauvinisme en fierheid.

De frituur (of het frietkot zoals we dat "onder Belgen" zeggen) is nochtans één van de weinige zaken waar wij, Vlaming, Waal of Brusselaar, het allemaal over eens zijn: zonder kunnen we niet leven!

Een frietkot is immers zo veel meer dan een plaats waar lekkere frieten worden gebakken. Frietjes halen bij de frituur is een levende traditie die nostalgie, genot en geborgenheid oproept.

Die "frietkotchocultuur" omvat zowel het ambacht van het frieten bakken als de hele frietbeleving die erbij hoort. We mogen best trots zijn op deze frietkotchocultuur die onlosmakelijk deel uitmaakt van ons immaterieel cultureel erfgoed.

Ook al kan men nu overal ter wereld frieten eten (en soms ook bakken...), toch bestaat er slechts één land waarin een instituut deze levende traditie zo intens symboliseert als 'het frietkot' met daar rond een hele "frietkotchocultuur". De kunst om van eenvoudige en lekkere dingen te kunnen genieten is een levenskunst die we moeten (leren) koesteren en in het bijzonder onze authentieke frietkotchocultuur.

## DE FRITUUR... DAT IS DUS OOK CULTUUR!

Daarom heeft Navefri het initiatief genomen om dit najaar bij de Vlaamse overheid een aanvraag in te dienen teneinde "onze frietkotchocultuur" officieel te laten erkennen als immaterieel cultureel erfgoed. In een volgende fase zal dit dossier eveneens worden ingediend bij de Franstalige en de Duitstalige Gemeenschap.

Om dit aanvraagdossier voor te bereiden werd een Frietkotraad opgericht waarin zowel de sector (Navefri, Belgapom, VLAM, ApaQW, het Frietmuseum, Home Frit Home) vertegenwoordigd is maar ook tal van andere organisaties en personaliteiten (o.a. de KULeuven, Unizo, de Boerenbond). De Frietkotraad engageert zich om geregeld samen te ko-

men en ervoor te zorgen dat de frietkotchocultuur blijft leven en ook aan de volgende generaties wordt doorgegeven.

## OPROEP AAN ALLE FRITURISTEN

Een erkenning als cultureel erfgoed is een behoorlijk zware procedure waarbij naast een sterk dossier ook moet worden aangetoond dat het wel degelijk om een breed gedragen fenomeen gaat.

Uit onderzoek blijkt dat meer dan 90% van de Belgen naar de frituur gaat... nu is het aan ons, frituristen, om onze klanten aan te zetten deze aanvraag tot erkenning massaal mee te ondersteunen en het erfgoed van de frietkotchocultuur een blijvende toekomst te verzekeren!

Dit wordt dan ook het centrale thema van de komende Week van de Friet (25/11->01/12/2013).

VLAM zal alle frituristen tijdig informeren over de geplande acties maar nu al zouden we u willen oproepen om mee te denken over hoe u, in uw frituur, zoveel mogelijk klanten gaat kunnen aanzetten om onze aanvraag te steunen: via een petitie, een ludieke actie, lokale pers, uw facebook of website...

**Frituristen...kom uit uw (friet)kot, wees fier over uw beroep en laat van u horen!!!!**

## WAT IS DAN DIE "FRIETKOTCULTUUR"...

De precieze oorsprong van de friet als dusdanig zal vermoedelijk nooit met zekerheid worden achterhaald maar wij zijn wel het enige land waar de friet uitgegroeid is tot een echt symbool. Het is een typisch en levendig cultuurfenomeen van bij ons dat met uitzondering van de grensgebieden van Noord-Frankrijk en Zuid-Nederland, zijn gelijke niet kent in het buitenland.

België is een land van onbewuste levensgenieters. Vaak wordt ons land door buitenlanders geassocieerd met de gekende puntzak friet met mayonaise, samen met chocolade en bier een typisch Belgisch voedingsicoon. Ook wij zijn ze er eigenlijk best trots op. Zo goed als elke Belg gaat geregeld een frietje eten in het frietkot of neemt er frietjes mee naar huis. In menig huisgezin is er een 'frietdag', een vaste - haast rituele - dag in de week waarop er naar de frituur wordt gegaan. Het eerste wat veel Belgen doen na een verblijf in het buitenland, is trouwens frietjes halen in de frituur. Velen missen immers hun frieten en frietkoten wanneer ze

in het buitenland zijn. Er mogen dan wel overal frieten worden geserveerd, bij ons staat de friet centraal met eventueel daarnaast enkele bijproducten. In tegenstelling met het buitenland is 'de echte friet' voor ons immers het hoofdgerecht en die moet dus ook perfect zijn, alles daarnaast is eigenlijk bijzaak.

Nochtans bestaat die universele perfecte friet niet. Eén van de belangrijkste elementen van onze frietkotchocultuur is net dat alle frituren verschillend zijn, zowel qua product, bereiding als inrichting. Maar elke frituur heeft wel de beste frieten, althans voor haar klanten. Het is van essentieel belang om deze diversiteit te erkennen en te bewaren. Al onze frietkoten zijn van elkaar verschillend en toch -of misschien net daarom- stuk voor stuk zo herkenbaar 'Belgisch'. Het frietkot, met als meest typische voorkomen de frietbarak, kan gelden als een symbolische uiting van onze ruimtelijke ordening, als een afspiegeling van de Belgische ziel. Maar er is meer, de hele frietkotchocultuur, de hele beleving die er rond hangt, maakt onlosmakelijk deel uit van ons immaterieel cultureel erfgoed.

Tijd om dit nu ook officieel te laten erkennen en de frietkotchocultuur blijvend een toekomst te geven!

## Kom uit uw (friet)kot en steun



## Voorstellen en suggesties zijn zeer welkom:

vzw Navefri-Unafri asbl - Schillekensberg 21,  
3460 Bekkevoort - info@navefri.be - info@unafri.be  
meer informatie vindt u op [www.immaterieelerfgoed.be](http://www.immaterieelerfgoed.be)

## NAVEFRI OP HORECA-EXPO 2013: U BENT WELKOM !

Uiteraard is ook dit jaar Navefri graag aanwezig op Horeca-Expo te Gent.

## Kom beslist onze nieuwe stand ontdekken in Hall 7, standnr 7400

Naar goede gewoonte organiseert de Nationale beroepsvereniging voor Frituuruitbaters op dinsdag 19 november de Nationale Frituristendag waarop alle collega's, ook al zijn ze (nog) geen lid, van harte welkom zijn.

- locatie: auditorium
- vanaf 10.30: ontvangst met koffie
- om 11u start de vergadering met volgende agendapunten:
- stand van zaken Navefri, lopende dossiers
- thema: "Geregisteerde kassa en BTW-bonnetjes"
- de nieuwe (verplichte) hygiënegids
- nieuwe campagne "Week van de Frituur"
- vanaf 12.30u zijn er broodjes voorzien waarna de beurs vrij kan worden bezocht

Inschrijvingen, vrijkaarten en info: [frituur.tweety@telenet.be](mailto:frituur.tweety@telenet.be) of [info@navefri-unafri.be](mailto:info@navefri-unafri.be)

## NATIONALE DAG VAN DE FRITURIST

**JAARLIJKSE VERGADERING OP 19 NOVEMBER  
MET BELANGRIJKE INFO ROND DE GEREGEREERDE KASSA  
EN BTW BONNETJES.**

**LOCATIE : HORECA EXPO  
(TOEGANG VIA DE HOOFDINGANG, NIET VIA DE FONTEIN),  
START 10u30**





# HOEZO BAK"WAND"?



De Gastronomie, Arnhem

**"We hebben weer eens wat uit te leggen", zegt Florigo**

## NIEUWE ONTWIKKELINGEN

### Hoezo bak"wand"?

De essentie van deze vraag zit in "wand". Een bakunit is in de meeste frituren tegen de wand geplaatst, vandaar mede de benaming bak-wand. U bakt met de rug naar de klant toe. Echter, door te bakken en (ver)werken met uw gezicht naar de klant toe, voegt u enkele belangrijke voordelen toe aan de manier waarop u uw klanten bedient.



### Counter bak"wand"

Met de counter bakwand (wellicht beter om van counter bakunit te spreken) draait u de zaken om. De unit is meestal vrijstaand geplaatst en zodanig ingericht dat al het werk met het gezicht naar de klant wordt gedaan.



### Voordelen counter principe

Behalve het al genoemde voortdurende (oog)contact met de klant en zicht op uw 'winkel' is het counter principe ruimtebespa-

rend. De functie van de losse toonbank in de klassieke situatie die vrijwel altijd ook als voorraad/koelopslag van snackproducten dienst doet, wordt bij de counter bakwand volledig geïntegreerd boven het feitelijke frites- en snack bakgedeelte (en afzuiging).

### Nog meer nieuws?

Florigo blijft altijd in de weer met functionele verbeteringen. Zo is er een nieuwe temperatuurregelaar beschikbaar die alle instellingen (en een mooi eindresultaat) nog eenvoudiger maakt. Daarbij geeft de nieuwe, luchtverwarmde fritesbox u net even wat meer armslag (tijd)



voor de verwerking van de frites bij de bestelling. Een fraai, automatisch sauspompsysteem maakt de efficiënte routing compleet.



Antwerpsesteenweg 55 2630 Aartselaar  
Tel: 03/ 887 33 41 - Fax: 03/887 33 57

[www.nys-machinery.be](http://www.nys-machinery.be)

**FLORIGO FRYING EQUIPMENT BELGIUM**



### ATF ervaringen

De ervaringen van gebruikers van het Active Triple Filtration vetfiltersysteem liegen er niet om. De positieve reacties zijn zo uitgesproken dat we er zelf(s) een beetje verlegen van worden. De vet- of oliebesparing is spectaculair.



### Bakwand heeft afgedaan?

Absoluut niet! Er is niets mis met de huidige 'klassieke' bakwand, dus zomaar overgaan naar een andere aanpak raden wij niet aan. Wel is het verstandig om - zeker als er op (afzienbare) termijn toch een vernieuwing of aanpassing van apparatuur is te voorzien - goed na te denken over deze nieuwe werkwijze. Past het bij u? Past het letterlijk in uw bedrijf? Wij vertellen u er graag meer over.

Het counter principe. Zien hoe het werkt? Scan de QR-code hiernaast of kijk op [www.florigo.nl/countermodel](http://www.florigo.nl/countermodel)



Klantzijde



Werkzijde





# ALLES VOOR DE FRITURIST

**AD VAN GELOVEN BV/MORA BVBA**  
Berkebossenlaan 1  
2400 Mol  
T: 014/82.97.30  
F: 014/82.97.52  
www.mora.be - info@mora.be

**AIGREMONT N.V.**  
(Margarinefabriek)

4400 AWIRS  
Tel: 04 273 71 00  
www.algremont.be

**ANDA NV**  
(Kwaliteitssauzen)  
Laarstraat 43  
3190 Boortmeerbeek  
T: 016/60.61.44  
F: 016/60.58.15  
www.andasaucuses.be

**ATRAVET VETSMELTERIJ BVBA**  
(Ophalen en verwerken van gebruikte vetten + vetsmelterij)  
Mosten 17  
9160 Lokeren  
T: 09/336.13.36 F: 09/336.13.37  
info@atravet.be - www.atravet.be

**AVIKO B.V.**  
(Aardappelproducten)  
Postbus 8 -  
7220 AA Steenderen Nederland  
T: 0031/575.458200  
F: 0031/575.458389

**AVENO NV**  
(oils & fats)  
Rostockweg 21 - Quat 312  
2030 Antwerpen  
T +32 3 544 18 17 - F +32 3 544 18 19  
www.aveno.be - www.delizio.eu

**BECKERS Belgium N.V.**  
(Snackproducten)  
Remylaan 4C  
3018 Leuven (Wijgmaal)  
T: 016/499.500  
F: 016/499.501

**BEST FRIT**  
Moerbroek 26  
2770 Herenthout  
T: 014/22.67.66

**APPARATENFABRIEK BEREILA BV**  
uw dispenserspecialist!  
Industrieweg 7a, 9781 AC Bedum  
Postbus 13, 9780 AA Bedum / NL  
T: 0031(0)/50.30.122.97  
F: 0031(0)/50.30.150.74  
info@bereila.nl - www.bereila.nl

**BOSSUYT N.V.**  
(grootkeukens)  
Noordlaan 19  
8520 Kuurne  
T: 056/35.70.12  
F: 056/37.00.16

**BOSTEELS BVBA**  
(Snacks & sauzen-grossier)  
Nijverheid - Begijnmeers 22  
1770 Liedekerke  
T: 053/66.81.72  
T: 056/37.00.16

**CALIS PROJECTS BVBA**  
(Koeltechniek - Winkelinrichting frituur)  
Nijverheidslaan 3  
8940 Geluwe  
T: 056/51.80.00  
info@calis.be - www.calis.be

**N.V. THEO COERTJENS INT.**  
(producten: stooftvlees -  
vol au vent - goulash - worsten)  
Kleine Veerle 101 - 2960 Brecht  
T: 03/313.07.00 - F: 03/313.74.68  
www.coertjens.be

**COMPTOIR DES FAGNES sa**  
N5- Route Charlemagne 34  
5660 Couvin  
T: 60/345295  
bigot.c@fagnes.be

**ecoson**  
Ophaling gebruikte  
frituurvetten en -oliën

Ecoson België  
Fabriekstraat 2  
9470 Denderleeuw  
053-640 330  
info@ecoson.be  
www.ecoson.be

**Essentials België - Luxemburg**  
Mc. Guinness Management en services  
Ongedierde preventie  
Av. Albert Einstein 11  
1348 Louvain-La-Neuve  
T: 010/40.25.40 - 0475/76.62.01  
www.essentialys.be

**ESSENT.BE**  
Luc Devriese  
0475/92.45.67  
navefri@essent.be  
www.essent.be

Energie zoals het hoort.

**DADDY COOL PITTAMAN BVBA**  
(Pitta- en wokproducten)  
Industriezone  
Kloosterveld  
Zagerijstraat 27 - 2900 Schoten  
T: 03/633.55.00 - F: 03/633.55.01

**DEWAEGENAERE PLASTICS BVBA**  
(Fabrikant wegwerpverpakkingen)  
Terstratenweg 15 - 2520 Oelegem-Ranst  
T: 03/470.12.70 - F: 03/470.12.79  
www.verpakking.be

**FREE FOODS N.V.**  
(De specialist in frituurartikelen)  
Beversesteenweg 572  
8800 Roeselare  
T: 051/21.15.02  
F: 051/24.33.53

**FRIETMUSEUM**  
Vlamingstraat 33  
8000 Brugge  
T: 050/34.01.50  
info@frietmuseum.be

**GEERT MARGO-VERMEULEN**  
(Vers gesneden frieten,  
geschilde aardappelen enz...)  
Kobbestraat 32B - 8511 Kortrijk (Aalbeke)  
T: 056/41.43.13  
GSM: 0479/20.96.39  
aardappelen.margo@belgacom.net

**GOOD 'n FOOD (MASSAFRIT n.v.)**  
(Grossier)  
Generaal De Wittelaan 12  
2600 Mechelen  
T: 015/29.02.55  
F: 015/29.02.56

**Hegro (Frimat bvba)**  
Stagesstraat 11  
8791 Beveren-Leie  
T: 056/72.45.73  
F: 056/72.47.12  
info@hegro.net - www.hegro.net

**HOFKIP BVBA**  
(Kiplekkere kippen-snacks)  
Industrielaan 31  
8930 Menen  
T: 056/521.421  
F: 056/521.420

**JOFA VERPAKKINGEN**  
De specialist in frituurverpakkingen  
Aartrijkestraat 95  
8211 Aartrijke  
T: 050/200.453  
F: 050/208.923 - info@jofa.be

**K & F DE PAUW**  
(Voeding- en  
diepvriesgroothandel)  
Karnemelkstraat 8  
9060 Zelzate  
T: 09/344.36.02 - F: 09/343.01.81

**KAS-PC**  
Antwerpen  
Brussel  
Heist-op-den-berg  
leper

De kassa voor uw frituur 0476/958449  
Gratis demonstratie

Middelkerke  
Mons

**KIREMCO CATERING  
EQUIPMENT BELGIUM**  
(Alle frituurinstallaties)  
Driesskouter 1 - 8375 Tiegem  
T: 056/66.76.33 - F: 056/66.54.96  
info@kiremko.be - www.kiremko.be

**LA WILLIAM NV**  
(Sauzen)  
Blauwenhoek 41  
1840 Londerzeel  
T: 052/30.96.70 - F: 052/30.99.51  
www.lawilliamprofessional.be - info@lawilliam.be

Alles voor de smaak

**LEEBAFRIT BVBA**  
(specialist vers gesneden friet)  
Kwakensbeekstraat 21  
1755 Gooik  
T: 02/532.55.44 - GSM: 0475/97.62.28

**Legrand**  
alle verse aardappelproducten

**MAKADY BVBA**  
Itterbeeksebaan 69 - 1700 Dilbeek  
Tel. 02/463 24 24 - Fax 02/463 55 09  
www.makady.be  
info@makady.be

**MAISON DESPRIET NV**  
(Grossiste)

Rue du Pertuis 222  
4100 Seraing  
T: 043/37.11.68  
www.vd-horeca.eu

**MANNA**  
(Hemelse sauzen)  
Industriezone Den Hoek  
Blijkhoevelaan 24 - 2110 Wijnegem  
T: 03/327.32.80 - F: 03/327.32.84  
info@manna.be - www.manna.be

**MC CAIN FROZEN FOOD DIV.**  
(Friten, aardappelspecialiteiten, pizza, ...)  
Nijverheidsstraat 2  
2280 Grobbendonk  
T: 014/50.82.11  
F: 014/50.03.01

**MESSIAEN**  
(Grossier frituurproducten)  
Nijverheidsstraat 37  
9040 Gent  
T: 09/228.21.09  
F: 09/228.76.02

**NOYEZ HORECA BVBA**  
(Frituurproducten)

Menesteenweg 232  
8940 Wervik  
T: 056/31.14.54

**NYS MACHINERY EQUIPMENT**  
Friteuses en inrichtingen  
FLORIGO en HAKTO  
Antwerpsesteenweg 55  
2630 Aartselaar  
T: 03/887.33.41 - F: 03/887.33.57

**PAUWELS nv**  
Vlaarstraat 126A  
2520 Oelegem  
www.pauwels.be

tel 03 475 04 75  
fax 03 485 78 84

Pauwels nv • 100 jaar vakmanschap

**PERFECTA FRITURAPPARATUUR BVBA**  
Nijverheidspark 42/E, 3580 Beringen  
T: 011/57.16.57 en F: 011/45.23.93  
info@perfecta-friteuses.be  
www.perfecta-friteuses.be

**PERFECTA FRITURINSTALLATIES BVBA**  
Wantestraat 10, 8780 Oostrozebeke  
T: 056/70.24.86  
info@perfectafrit.be

**REMOFRIT BVBA**  
(Vers geschilde aardappelen en vers  
gesneden friet zonder bewaarmiddelen)  
Aven Ackers 15b  
9130 Verrebroek (Beveren)  
T: 03/735.00.00 - F: 03/735.00.20

**ROYAAN**  
Dé verwenner in warme snacks

**SAF**  
Aalterbaan 203  
T: 050/71.43.91  
info@safhoreca.be

9900 Maldegem  
F: 050/71.68.96  
info@safrecyclage.be

**SWINKELS SNACKERY&BAKERY/  
SOUFLESSE**  
Hulsbos 1  
5431 NZ Cuijk  
Tel. 00 31 485 31 73 60  
info@snackerybakery.nl  
www.snackerybakery.nl

**SPUNTINI BVBA**  
(Grossier)  
Roterijstraat 145  
8790 Waregem  
T: 056/61.11.55  
F: 056/61.35.17

**STEP4 MEDIA BVBA**  
Kempische Steenweg 301/11  
3500 Hasselt  
T: 011/23.08.40  
F: 011/23.08.49  
www.step4media.com  
www.telemediavision.com

**4-TUNE BVBA**  
(Horecamateriaal  
en Horecaprojecten)  
Atealaan 9 - 2270 Herenthout  
T: 014/25.40.00 - F: 014/25.40.09  
info@4-tune.be - www.4-tune.be

**VADA frituurvetten en oliën**

Smalleweg 6 - 2940 Hoevenen  
T: 03/664.64.31 - F: 03/665.35.23  
www.avc-vada.com - info@avc-vada.com

**VALORFRIT**

Koningin Astridlaan 50 bus 8  
1780 Wommel  
t: 02/456.84.51  
www.valorfrit.be

**VANDEAL HORECA NV**  
(Grossier Frituurproducten)  
Herentalsebaan 643  
2160 Wommelgem  
T: 03/355.20.20  
F: 03/354.09.66

**VANDEMOORTELE FOODSERVICE  
(VLEMINCKX + RISSO)**  
Ottergemsesteenweg - Zuid 806  
9000 Gent  
T: 09/240.17.11

**VANELO nv**  
(Aardappelspecialiteiten en  
vers voorgebakken frieten)  
Moerbosstraat 50 - 8793 Sint-Eloois-Vijve  
T: 056/62.27.80 - F: 056/62.27.72  
e-mail: vanelo@lutosa.com

**VANREUSEL SNACKS**  
(Snackproducten voor frituren)

Lozenweg 30  
3930 Hamont-Achel  
T: 011/44.04.60

**VAN ROSSEM BVBA**  
(Snacks en sauzen)  
Steenweg 606  
9470 Denderleeuw  
T: 053/66.96.40 - F: 053/66.96.98  
info@vanrossem-snacks.be

**VAN ZON HORECA**  
(Horeca-grossier)  
Middenweg 9  
3930 Hamont-Achel  
T: Hamont: 011/62.20.10  
T: Beringen: 011/42.26.03

**VARIOFOOD NV**  
Ondernemersstraat 34  
3920 Lommel  
T: 011/808.747  
info@zeisner.be  
www.zeisnerketchup.be

**AGORA CULINAIRE / VLEESBOERKE**  
Industriezone Klein Gent  
Grensstraat 4  
2200 Herentals  
T: 014/21.32.87  
www.agoraculinaire.be

**VELD BELUX**  
commerciële koel- & vriestechniek  
professionele koel- & vriesapparatuur  
Campus Blairon - Office 452  
Steenweg op Gierle 100  
2300 Turnhout  
t: 014/39.49.90 - F: 014/39.49.91  
www.veld.be - info@veld.be

# PARTNERS

NAVEFRI ONLINE: WWW.NAVEFRI-UNAFRI.BE / INFO@NAVEFRI-UNAFRI.BE





# ALLES VOOR DE FRITURIST

## PARTNERS in de kijker

**AIGREMONT N.V.** *sa. Aigremont n.v.*  
(Margarinefabriek)

4400 AWIRS  
Tel: 04 273 71 00  
www.algremont.be



**BOSSUYT N.V.** **BOSSUYT**  
(grootkeukens) **GROOTKEUKENS**  
Noordlaan 19  
8520 Kuurne  
T: 056/35.70.12  
F: 056/37.00.16

**ESSENT.BE**  
Luc Devriese  
0475/92.45.67  
navefri@essent.be  
www.essent.be



Energie zoals het hoort.

**GEERT MARGO/VERMEULEN**  
(Vers gesneden frieten,  
geschilde aardappelen enz...)  
Kobbestraat 32B - 8511 Kortrijk (Aalbeke)  
T: 056/41.43.13  
GSM: 0479/20.96.39  
aardappelen.margo@belgacom.net

**HOFKIP BVBA**  
(Kiplekkere kippensnacks)  
Industrielaan 31  
8930 Menen  
T: 056/521.421  
F: 056/521.420



**VELD BELUX**  
**commerciële koel- & vriestechniek**  
**professionele koel- & vriesapparatuur**  
Campus Blairon - Office 452  
Steenweg op Gierle 100  
2300 Turnhout  
t: 014/39.49.90 - F: 014/39.49.91  
www.veld.be - info@veld.be



## ALLES VOOR DE FRITURIST



## BESTUUR NAVEFRI

Algemeen contactadres: info@navefri-unafri.be

**Bernard Lefèvre**  
Nationaal Voorzitter  
Schillekensberg, 21 - 3460 Bekkevoort  
0494 51 04 89

**Lucien Decraeye**  
Ere-Voorzitter  
Rue Arabie, 22 - 7912 Saint-Sauveur

**Pol Vanden Bussche**  
Onder-Voorzitter  
Ruddervoordestraat 111 - 8820 Torhout  
tel 050 22 11 86 - gsm 0475 29 16 92

**Victor De Keyser**  
Onder-Voorzitter  
Koolmijnlaan 431 - 3550 Heusden Zolder  
Tel/fax: 011 57 17 97

**Geert De Bisschop**  
Bestuurder & contact Partners  
Brusselstraat 5 - 1760 Roosdaal  
0497 76 17 22

**Hans De Meyer**  
Bestuurder  
Plein 103 - 9970 Kaprijke

## RAADSLEDEN

**Eddy Cooremans**  
Galgestraat 97 - 1785 Merchtem

**Henri De Grootte**  
Pikkelstraat 59 - 8540 Deerlijk

**Ghislain Everaert**  
Waalvest 104 - 8930 Menen

**Didier Mossay**  
Haut Vinàve 31 - 4845 Jalhay



## Wenst u ook partner te worden van Navefri?

Contacteer ons voor meer info via  
[www.navefri-unafri.be](http://www.navefri-unafri.be)

# PARTNERS

NAVEFRI ONLINE: [WWW.NAVEFRI-UNAFRI.BE](http://WWW.NAVEFRI-UNAFRI.BE) / [INFO@NAVEFRI-UNAFRI.BE](mailto:INFO@NAVEFRI-UNAFRI.BE)





Al meer dan 30% van de begunstigen heeft de elektronische maaltijdcheque van Sodexo. Zorg ervoor dat zij hun maaltijdcheques niet ergens anders moeten besteden.

AANVAARD DE  
**SODEXO CARD®** NU  
3 MAANDEN GRATIS IN  
UW SNACK OF FRITUUR!\*



## 1. BENT U NOG NIET AANGESLOTEN ?

**\* Nu uitzonderlijke aansluitingsvoorwaarden: Promotie enkel geldig t.e.m. 30 november 2013!**

Gratis activatie en gratis transacties tot 28 februari 2014.

Vanaf 1 maart geniet u van het voordeeltarief: transactiekost 1,5% (met een minimum van €0,10 per transactie).

Neem snel contact op met de dienst aansluitingen van Sodexo op het nummer 02/547.55.88 of stuur een mail naar [affiliates-sodexocard.be@sodexo.com](mailto:affiliates-sodexocard.be@sodexo.com).



## 2. BENT U AL AANGESLOTEN ?

Laat uw klanten dan zeker weten dat u de Sodexo Card® aanvaardt in uw snack of frituur door de **sticker** duidelijk zichtbaar te plakken.

