

Snackblad

HÉT BELGISCH VAKBLAD VOOR FRITUUR EN SNACKBARUITBATERS



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



NOVEMBER 2016

**HORECA EXPO
SPECIAL**

INHOUD

- 2** De Gouden Saté
- 6** Horeca Expo
- 12** Horeca Expo Nieuwigheden
- 18** News
- 20** Publireportage Lutosa
- 22** Boekentips
- 24** Route 66, Snackbar
- 27** News
- 28** Publireportage Florigo
- 29** News
- 30** Frituur Rob & Co
- 32** News
- 34** Friturama
- 35** News
- 36** Aardappelcrisis
- 38** News
- 40** Dag van de friturist
- 42** Partners



Ontvang gratis
Snackblad
e-mail nieuwsbrief
en
lees het Snackblad
digitaal op
www.snackblad.be

**BEZOEK ONS IN
HAL 7!**



WE ARE BACK @ HORECA EXPO



100% ANGUS

**KOM EVEN LANGS OM TE PROEVEN VAN
ONZE 100% ANGUS-HAMBURGER!**

- ⊕ Profiteer van lekkere promoties
- ⊕ Ontdek ons nieuwe getrouwheidsprogramma



De Gouden Saté, de beste frituur van het Pajottenland (volgens Sofie Dumont)



Is dit wel een frituur of is het een Chinees restaurant? De twijfel bleef tot we voor de vernieuwde zaak in Denderwindeke stonden. 'Frituur' zegt een groot en opvallend uithangbord. En je kan er niet naast kijken, dit is wel degelijk een frituur en wat voor één! Sofie Dumont, gekend van haar boeken (Goe Gebakken) en haar TV-werk, was Lady Chef of the Year in 2009. Zij noemt De Gouden Saté op feeling.be "Mijn favoriete frituur. Je moet vaak lang aanschuiven, maar dat heb ik er echt voor over. Ik wil nergens anders frieten halen. Hier maken ze hun stoofvlees, vol au vent en spaghetti'saus nog helemaal zelf. Veel brasseries kunnen niet tippen aan deze kwaliteit! En dan vergeet ik nog de sublieme tartaarsaus..." Teveel lof? Dieter en Nathalie blozen een beetje als we hen met deze uitspraak confronteren. "Wij wisten niets van dat interview. Onze klanten hebben het ons verteld. Een hele eer natuurlijk".



De Gouden Saté

Waarom komt die naam in hemelsnaam vandaan, wilden we toch graag weten. "Wel," zegt Dieter een beetje geheimzinnig, "toen ik jong was, ging ik wel eens uit naar Gent. Daar was een frituur die De Gouden Saté heette en heel gekend was. Ik dacht bij mezelf: als ik ooit zelf een frituur zou hebben,

dan zou ik ze De Gouden Saté noemen". Vandaar dus. Maar toch lag die frituur niet zo voor de hand: Dieter is beenhouwer van opleiding en werkte verschillende jaren in die stiel. Zij vrouwetje Nathalie komt uit een heel andere sector: zij was begeleidster van kinderen met een beperking. "Toen Dieter toch met een frituur begon, wilde

ik wel af en toe eens bijspringen. Maar zie, van dat af en toe kwam het tot zo goed als elke dag. Op een bepaald moment moest ik kiezen en het werd dus De Gouden Saté!"

Het is hard werken, vijf dagen op zeven is de frituur open maar op de 'vrije' dagen moeten de papieren in orde worden gebracht, bestellingen gedaan, voorbereidingen voor de volgende dag gemaakt en nog zoveel meer. Sinds de geboorte van hun dochtertje Florian (nu zes maanden) is het voor Nathalie nog wat moeilijker. "We moeten elke dag dat we open zijn een beroep doen op een babysitter. De hele familie komt om beurten op onze lieve schat passen," zegt Dieter, niet alleen een gepassioneerde friturist maar ook een fiere en bezorgde vader.

Verbouwen

In december 2009 kochten Nathalie en Dieter het pand aan de Edingsesteenweg. In april 2010

ging De Gouden Saté open, net in het weekend dat de Ronde van Vlaanderen voor de deur passeerde. Dieter: "We hadden toen amper 16 zitplaatsen. Het was hard werken maar ons concept sloeg duidelijk aan. We zaten dus zeer snel met plaatsgebrek. Daarom werd in twee fasen uitgebreid naar 40 zitplaatsen. Gelukkig komt de pa van Nathalie uit de bouwsector en konden we nagenoeg alle werken (metsen, vloeren, behangen, ...) zelf doen". Nathalie: "Elk jaar doen wij wel een belangrijke investering in onze zaak: een nieuwe friteuse, grotere frigo's, TV-schermen, airco, een verharde parking, ... echt al een hele hoop op goed zes en een half jaar".

Maar die investeringen en het harde werk – "Vaak duren onze dagen van 16 tot 18 uren," zegt Dieter. "Maar zonder werken kom je nergens," voegt zijn vrouwetje eraan toe. En er wordt gewerkt. Met zijn ervaring als beenhouwer weet Dieter wat goed vlees is en hoe je

Colofon

→ ADVERTENTIEWERVEN EN UITGEVERIJ

Rik Vyncke

Aan de Linde 1

B-9030 Mariakerke

Tel : + 32 (477)30 21 32 - Fax: + 32 (9)219 97 85

info@snackblad.be - www.snackblad.be

→ REDACTIE

Caroline Blyaert (CB)

Tel : + 32 (477)37 39 64 - Fax: + 32 (50)39 39 02

caroline.blyaert@telenet.be

Veronique Vromant (VV), Rik Vyncke (RV),

Koen Vanderpoorten (KV), Jean-Paul Van der Elst (JPV)

Editoriaal

Horeca Expo staat voor de deur. Van 20 tot 24 november 2016 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, ... Voor de frituristen is er de nationale Dag 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 22 november. Het congres 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. Deze keer trokken we naar Aatrijke waar we frituur Friturama bezochten. Een frituur gerund door een jong koppel met al een druk verleden. Een andere reportage lokte ons naar frituur Patrick en Doortje in het lieflijke Ooigem.. Beide reportages zijn zeker te lezen. De evolutie van de frituursector is en blijft in volle schwing! Doet ook u mee! Een bezoek aan Horeca Expo zal u vast en zeker op leuke ideeën brengen.(CB)

www.snackblad.be



Wil U een reportage van uw frituur?
Mail naar caroline.blyaert@telenet.be



*Pauwels sauzen,
dat is pas genieten!*



Bezoek ons tijdens Horeca Expo in Gent
voor andere interessante promoties.
Hal 7, Stand 7223

Horeca
expo
2016

-20%



1L Speciaalsauzen

Hamburger Dressing, Hamburger Hot, Hamburger Triple,
Hot Mammouth, Andalouse, Brasil en Smoelsaus.

-15%



3L & 5L Hamburger sauzen

Hamburger Hot, Hamburger Dressing,
Hamburger Giga en Hamburger Triple.

Bestellingen via catering@pauwels-sauces.com, levering via uw grossier. Korting geldig van 1/11/2016 tem 30/11/2016.



dat moet verwerken. Alles was ze zelf kunnen maken, maken ze ook zelf. Eerst en vooral zijn er de wijd en zijd gewaardeerde brochetten. "Elke morgen snij ik verse ajuin voor de brochetten," zegt Nathalie. "Ik begin mijn dag dus al bleitend," lacht ze. Dieter zorgt voor flinke brokken vlees. Niks diepvries, alles vers. En dan zijn er nog het stoofvlees (alleen rundsvlees), de balletjes (tweemaal per dag vers gerold), de spaghetti'saus, de vol-au-vent, de ... de opsomming is haast eindeloos. "Je mag zeggen dat ik een beetje maniakaal ben op de kwaliteit van wat we in De Gouden Saté te bieden hebben," zegt Dieter.

Burgers, mitraillettes en wraps

En wat ze effectief te bieden hebben dat is heel wat. Naast de frietjes, de beste bintjes krokant gebakken in plantaardig palmvet dat om de twee dagen ververs wordt, zijn er de burgers. Op het menu: bickyburgers maar ook heel wat zelfgemaakte burgers. "Nieuw is de burgerplank," zegt Nathalie: "Een zelfgemaakte burger naar keuze, frietjes, groenten, een sausje naar keuze, ... Die groenten zijn dagvers, wij hebben onze vaste leverancier die elke morgen naar de veiling gaat, Eric & Zoon. Kwaliteit gegarandeerd en dat verdienen onze klanten ook". Ook wie het vele lekkers (stoofvlees, vol-au-vent, goulash, balletjes, kip en nog veel meer op een bord wil, komt ruim aan zijn trekken. Zoveel

is duidelijk: hier gaat niemand met honger buiten. Er is plaats voor veertig klanten in De Gouden Saté. "En soms is het hier nog te klein," zegt Dieter.

Naast een ruim assortiment van klassieke snacks zijn er de mitraillettes (stokbrood met vlees en frietjes) en wraps. Die worden stilaan populair. Jullie maken het jezelf niet makkelijk door jullie klanten zo'n ruime keuze te bieden, werpen we op. Dieter: "Dat is waar maar hier is de klant echt koning. Als mensen naar iets vragen, dan proberen wij dat ook te doen. En het ligt in mijn karakter van perfectionist dat alles tip top in orde moet zijn, de mensen hebben daar recht op vind ik".

Klanten en hun wensen

's Middags komen er in De Gouden Saté nogal wat passanten en middenstanders met hun werklui over de vloer voor een hartige hap. Op

woensdagmiddag ook heel wat mama's of papa's met hun jonge kroost. Verder heeft De Gouden Saté heel wat trouwe en regelmatige klanten. Sommigen komen op hun vaste dag, anderen bestellen al jaren nagenoeg hetzelfde, nog anderen zijn wel bereid eens iets nieuws te proberen. Hoe heeft De Gouden Saté zo'n trouw klantenbestand opgebouwd? Dieter denkt even na maar dan resoluut: "Kwaliteit en vriendelijkheid. Dat laatste kost niets, het eerste is voor ons een evidentie. Hier kan je beter en goedkoper eten dan is sommige brasseriezaken". Ook de ligging langs een belangrijke verbindingsweg (van Ninove naar Edingen) speelt zeker en vast een rol. "Wij hebben klanten uit Ninove, Meerbeek, Pollare maar bijvoorbeeld ook Vollezele".

En zitten er onder die klanten ook mensen met een rare smaak? "Sommigen mensen weten dat



we onze zaak genoemd hebben naar een frituur in Gent. Zo vragen sommigen een 'Julienken', een specialiteit van de Gentse Gouden Saté: frietjes met stoofvleessaus, joppie, gedroogde ajuintjes en saté kruiden. "Ik vond een hamburger met stoofvlees wel een vreemde combinatie," voegt Nathalie eraan toe. "Maar de klant is koning. Als een klant iets vraagt en het is mogelijk, dan krijgt die klant dat ook. Vreemde combinatie of niet!"

Carnaval

Is er nog iets buiten de frituur, iets om de vrije tijd op te vullen. Bij het woord 'vrije tijd' kijken Nathalie en Dieter wenkbrauwfronsend naar mekaar. Met een baby van zes maanden heeft Nathalie de handen meer dan vol maar Dieter heeft – naast de frituur – nog een tweede passie: hij is een overtuigd carnavalist. Als lid van NKV (Ni-

noofse Carnaval Vereniging) De Zig Zag Bleukes zorgde hij dit jaar zelfs voor het eten op het jaarlijks eetfestijn. "1000 euro meer winst en die centjes kunnen we goed gebruiken," lacht Dieter. Ondertussen hebben de laatste middagklanten De Gouden Saté verlaten en gaan de rolluiken dicht tot 17 uur. "Dan staan ze weer aan te schuiven als we de rols weer naar boven halen!". Tijd voor het fruitpapje voor Florian, even dollen met hondje Milo, handjes wassen en balletjes rollen voor de avond shift. "A ja, vers is vers!". (JV)

De Gouden Saté,
Edingsesteenweg 236,
Denderwindeke.
Openingsuren:
woensdag-zaterdag van 11.30 tot 13.30 en van 17 tot 23 uur,
zondag 17 tot 22 uur,
maandag en dinsdag gesloten



Het meest hippe klanten-oproepsysteem voor alle frituren in België !!!

Heel eenvoudig in gebruik

- de klant doet een bestelling en krijgt een genummerde bieper mee.
- als de bestelling klaar is, toetst de medewerker het nummer in op het toestel.
- de bieper begint te trillen of te biepen en de klant weet dat zijn bestelling klaar is.

Vele voordelen

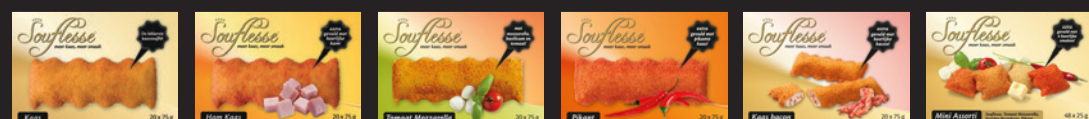
- de medewerker hoeft zijn klanten niet zelf meer te roepen.
- er zijn toestellen van 16 biepers of 20 biepers (of nog meer).
- klanten komen hun bestelling zélf afhalen.
- sterk bereik tot wel 80 à 100 meter.
- verhoogde omzet van dranken.
- heel eenvoudige installatie.
- hip imago voor uw zaak.



info@pushwecome.be / www.pushwecome.be T. 0497/44 32 79 of T. 0477/31 96 19

Souflesse
meer kaas, meer smaak

Wilt u ook de lekkerste kaassoufflés verkopen?



Horeca expo

2016



we
love it
when you
like it!

Vakbeurs voor de
horeca & grootkeukens

20 — 24 november 2016
flanders expo — gent

IN
THE
PICTURE

Coffee & Tea

Food Market

Innovation
Platform



horecaexpo.be

Organised by
EASYFAIRS
Visit the future

Ontdek de trends, proef de passie, voel de sfeer, deel uw netwerk, beleef plezier

Horeca Expo, de vakbeurs voor de horeca en grootkeukens, is al meer dan 25 jaar een onmiskenbare waarde in de sector. Dit jaar speelt Horeca Expo in op de good vibes in de horecasector. Van 20 t.e.m. 24 november 2016 ontmoet u in Flanders Expo, Gent meer dan 650 professionele exposanten met meer dan 3.000 merken. Met dank aan de samenwerking met onze toppartners, verzekert Horeca Expo een veelbelovend programma met culinaire wedstrijden, workshops, trendtalks en seminars.

Vaste zones, gerichte ontmoetingen

Horeca Expo biedt elk jaar het meest volledige en kwalitatieve aanbod voor de horeca. Bovendien vindt u sneller de juiste hal, de juiste stand én de juiste exposant dankzij de zones op de beurs: Food & Non Food, Coffee & Sweets, Interior & Technology, Kitchen Hardware, Café World & Nightlife, Snack & Fast Food, Wine & Spirits Boulevard en Chef's Place. Nieuw dit jaar is de zone Fresh & Authentic in hal 4.

Fresh & Authentic

In de Fresh & Authentic zone wordt de focus gelegd op verse producten met een authentiek karakter. Vers vlees, kaas, broden, groenten,... maar ook alcoholische en niet alcoholische dranken komen hier aan bod. Bezoek in deze hal ook zeker de Food Market. Exposanten verrassen u met een uitgebreid aanbod aan hippe en trendy producten. Your Choice stelt in hal 4 hun markt-plaats vol duurzame producten voor. Laat u meenemen langs de Your Choice Route, waar duurzame producten in de kijker staan.

Koffie in de kijker

In hal 2, Coffee & Sweets, maakt u kennis met belangrijke koffie- en theeproducten. U vindt er zowel lokale koffies en thees als grote merken. Start u binnenkort een koffiebar op of

zoekt u de laatste koffie- en theetrends? Kom dan langs op de Coffee & Tea Academy in hal 2. O.a. Caffènation, Viva Sara, Callebaut en theesommelier Ann Vansteenkiste leren er u alvast de knepen van het vak.

Niet te missen in hal 2: de Coffee & Tea Market! Deze exposanten staan klaar met een uitgebreid aanbod aan koffie, thee en zoet.

Een vakbeurs vol inspiratie en trends Baanbrekers en Innovation Awards

Op het Innovatieplatform in hal 3 worden de Baanbrekers 2016 en de Innovation Awards 2016 voorgesteld, met dit jaar een bijkomende award waarvoor u als bezoeker de touwtjes in handen heeft. Uit de Baanbrekers kunt u stemmen op uw favoriet. De winnaar ontvangt op donderdag de Publieksaward.

Taste the future op het Innovatieplatform!

Laat u verrassen door chef Marc Clément van Living Tomorrow! Proef de nieuwste drankjes en ingrediënten en maak kennis met nieuwe kooktechnieken in The Bistronomy. Trendtalks i.s.m. Food Inspiration Magazine, Living Tomorrow e.a. Bovendien kunt u de trendtalks bijwonen van sprekers van de meest innoverende bedrijven. Food Inspiration Magazine en Living Tomorrow hebben

alvast boeiende presentaties voor u in petto. Check ons volledige programma op www.horecaexpo.be.

Een gericht aanbod voor grootkeukens

Horeca Expo heeft niet alleen een uitgebreid aanbod voor de horeca, maar ook voor de grootkeukensector. Niet minder dan 100 exposanten staan op Horeca Expo met een gericht aanbod voor de grootkeukensector. Daarnaast heeft Horeca Expo een veelbelovend programma in petto, specifiek gericht naar de grootkeukensector. Topics als menuplanning en duurzaamheid, vindt u op het Grootkeukencolloquium. 5 Vlaamse Hotelscholen en Parki's Kookatelier geven kookdemonstraties voor grootkeukens en ook Your Choice is weer van de partij, waar duurzame voeding centraal staat. Het FAVV informeert u over hygiënepraktijken, traceerbaarheid en HACCP. Last but not least maken de grootkeukens kennis met Chefs Pro Veggie; een nieuw digitaal communicatieplatform voor grootkeukenchefs en ceteraars.

Hal 8: Uitbreiding Chef's Place en nieuwigheden

Chef's Place, dé ontmoetingsplaats voor topchefs en sommeliërs die zich achteraan hal 8 bevindt, breidt uit! Zowel de diversiteit van het aanbod als het programma van de masterclasses wordt groter. In de Masterclasses Chefs tonen top-

chefs de nieuwste kooktechnieken met exclusieve producten. Nieuw dit jaar zijn de Masterclasses Wine, waar sommeliërs onder begeleiding van WineWise u de allerbeste en/of nieuwste wijnen leren kennen. De Competition & Demonstration Kitchen, waar culinaire demonstraties en wedstrijden worden gehouden, bevindt zich dit jaar aan de ingang van hal 8.

Een veelbelovend programma

Met evenementen zoals de Belgische Finale van de Copa Jerez, de Cryo Cooking Contest 2016 en de Brussels Beer Challenge, belooft het programma op Horeca Expo opnieuw top te worden. Samen met u kijken we uit naar de presentatie van de Michelinids België Luxemburg 2017 op maandag 21 november.

Benieuwd naar het volledige randprogramma?

Bezoek www.horecaexpo.be.

Save the date

Horeca Expo 2016 vindt plaats van 20 t.e.m. 24 november 2016 in Flanders Expo, Gent.

Openingsuren: 10.30u – 19.00u.
Op donderdag 24 november tot 17.00u.

Meer info: www.horecaexpo.be.
Volg ons ook op facebook:
www.facebook.com/horecaexpo of tweet via twitter: @horecaexpo

Praktische info Horeca Expo 2016

WAAR & WANNEER

- Flanders Expo, Gent
- Van zondag 20 tot en met woensdag 24 november 2016 van 10u30 - 19u
- Op donderdag 24 november 2016 van 10u30 - 17u

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 tram lijn 1 (Flanders Expo) u gratis* elke 5 min. tot aan Flanders Expo.
- Met de auto: Flanders Expo is gelegen aan afrit 14 van de e40 Brussel – Oostende. Parkeer er op de bezoekersparking van Flanders Expo of parkeer 1 km verder op P Gent-Sint-Pieters. Van daaruit brengt tram lijn 1 (Flanders Expo) u gratis* elke 5 min. tot aan Flanders Expo.
- Adres gps: Maaltekouter 1, 9051 gent.

* op vertoon van uw toegangsbewijs voor Horeca Expo

TOEGANG EN REGISTRATIE

Een bezoek aan Horeca Expo is alleen mogelijk via preregistratie op www.horecaexpo.be.

- Toegang enkel voor vakpubliek
- Vakbezoekers met uitnodiging:
 1. Verplicht vooraf te registreren met uw toegangskaart met gratis registratiecode.
 2. Na een correcte registratie ontvangt u een bevestigingsmail met barcode.
 3. Met een print van deze barcode kunt u zich rechtstreeks aanmelden aan de ingang van de beurs. De registratiecode is persoonsgebonden en geldt slechts voor één bezoek.
 4. Bent u niet vooraf geregistreerd? Dan betaalt u €10,00 extra om ter plaatse te registreren.
- Vakbezoekers zonder uitnodiging: € 50,00 te plaatse aan de kassa.
- Studenten laatstejaars hotelscholen (enkel op do 24/11 mits aanmelding s cholenformulier: €10,00)

CATALOGUS

De volledige exposantenlijst en het online grondplan kunt u consulteren op www.horecaexpo.be. Op de beurs ontvangt u een gratis grondplan met alle exposanten.

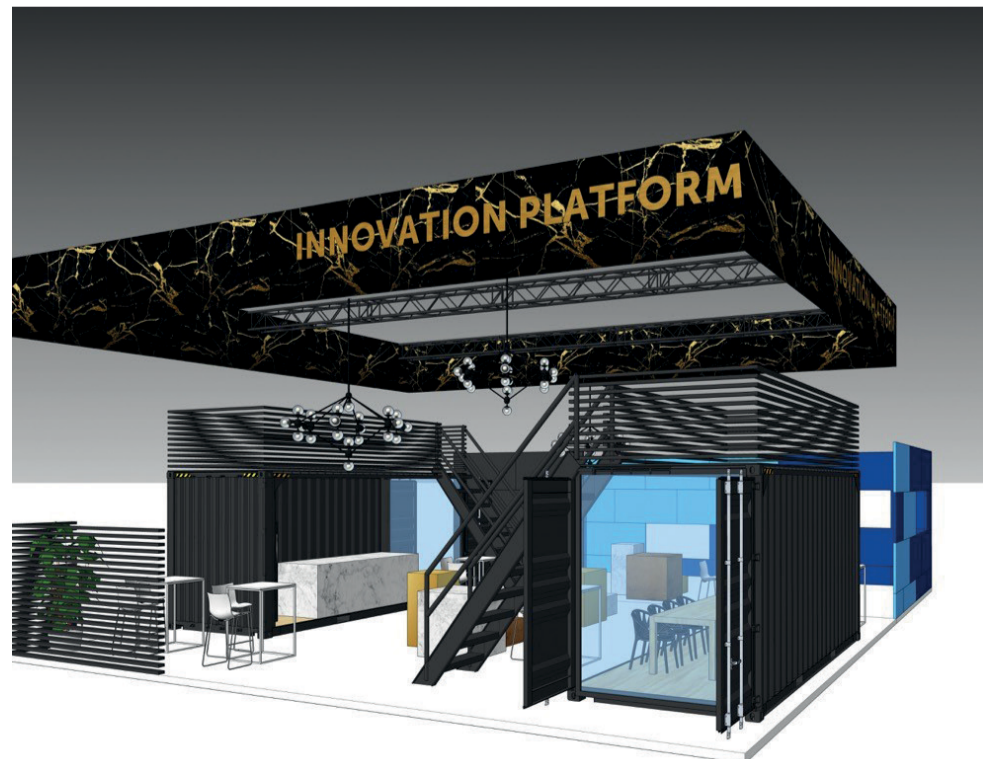
Innovation Platform

Het Innovation Platform vindt u aan de ingang van hal 3.

Op het Innovatieplatform worden de Baanbrekers 2016 en de Innovation Awards 2016 voorgesteld, met dit jaar een bijkomende award waarvoor u als bezoeker de touwtjes in handen heeft. Op het Innovation Platform kunt u stemmen op uw favoriet. De winnaar ontvangt de Publieksaward.

Bovendien kunt u de trendtalks bijwonen van o.a. Food Inspiration Magazine en Living Tomorrow.

Laat u hier ook verrassen door chef Marc Clément, die de allernieuwste kooktechnieken en -producten aan u voorstelt in The Bistronomy by Living Tomorrow.



Traditie in smaak.
Traditionnellement bon.

EXCLUSIVE
PARTNER

Horeca

10 tastes in pet 3l!

Ons assortiment blijft groeien: nu ook
10 lekkere smaken in pet!



Zones op Horeca Expo 2016

Meer dan 650 exposanten -
54.000 m² - 3.000 merken

Horeca Expo is al meer dan 25 jaar het jaarlijkse trefpunt waar meer dan 50.000 professionele bezoekers zaken doen met meer dan 650 bedrijven. Met een kwalitatief, innovatief en authentiek totaal aanbod staat de top binnen elk segment in de spots.

Bovendien vindt u sneller de juiste hal, de juiste stand én dus de juiste exposant dankzij de zones op de beurs!



Food & Non food

Food

In hallen 1 en 8 vindt u de laatste evoluties in voeding en drank. Zowel kwaliteitsvolle kruiden als afgewerkte producten komen hier aan bod.



Non-food

Dit ruim aanbod aan producten en services bestaat o.a. uit decoratie en meubilair, hygiëartikelen, informatica, textiel, beveiligingsmateriaal, keukeninrichting en amusementsartikelen.

• Zone Food & Non Food - Hallen 1 en 8

Coffee & Sweets

Koffie, thee en alles voor de dessertkaart: dit vindt u in hal 2.

Ontdek de beleving en de allernieuwste trends op de Coffee & Tea Academy. Het verhaal van boon tot kop,

hoe maakt u een goede thee, hoe start u uw eigen koffiebar op,... U komt het hier allemaal te weten.

Bezoek zeker ook de Coffee & Tea Market. Exposanten verrassen er met een uitgebreid aanbod aan koffie, thee en zoet.

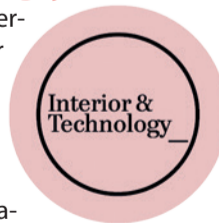
• Zone Coffee & Sweets - Hal 2



Interior & Technology

In hal 3 vindt u de allernieuwste snufjes voor uw totaalconcept:

- inrichting (meubilair) & aankleding (textiel en decoratieve artikelen)
- audio- en videosystemen
- nieuwste kassasystemen met blackbox & applicaties voor smartphones



The Innovation Platform

Op het Innovation Platform worden de Baanbrekers en Innovation Awards 2016 voorgesteld. Uit deze Baanbrekers kunt u als bezoeker stemmen op uw favoriet. Deze winnaar ontvangt de Publieksaward.

Bovendien kunt u trendtalks bijwonen van o.a. Food Inspiration Magazine en Living Tomorrow.

8 **Snackblad**

Taste the future: Ontdek de allernieuwste kooktechnieken en -producten van in The Bistronomy, door chef Marc Clément van Living Tomorrow.

• Zone Interior & Technology - hal 3

Fresh & Authentic

In hal 4 wordt de focus gelegd op verse producten met een authentiek karakter. Vers vlees, kaas, broden, groenten,... maar ook alcoholische en niet alcoholische dranken komen hier aan bod.



Food Market

Breng een bezoek aan de Food Market hal 4. Exposanten staan klaar met trendy en nieuwe producten. Ook Your Choice is aanwezig in hal 4, met hun marktplaats vol duurzame producten.

• Zone Fresh & Authentic - hal 4

Kitchen & Hardware

Alleen de beste maaltijden worden bereid in een keuken die ergonomisch, functioneel, flexibel én hygiënisch ontworpen is. Met deze gedachte in het achterhoofd stellen exposanten in hal 5 u de beste en meest recente keukentoeestellen voor, van hightech fornuizen tot de nieuwste afwasapparatuur. Zowel de "kleinere" chef cuisine als de grootkeukens kunnen hier terecht.

• Zone Kitchen Hardware - hal 5



Café World & Night life

In hallen 1 en 6, Café World, vindt u een selectie van Belgische brouwerijen. Zij presenteren zowel lokale bieren als 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: cocktails, energy drinks en alcohol pops worden met trots aan u voorgesteld. Hip meubilair, ledverlichting en special effects maken het plaatje volledig. In hal 6 vindt u ook geluidsinstallaties, diverse muzieksystemen en rookoplossingen.

• Zone Café World & Nightlife - hallen 1 & 6

Snack & Fast Food

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



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.

• Zone Snack & Fast Food - hal 7

Wine & Spirits Boulevard

In de Wine & Spirits Boulevard (hal 8), op weg naar Chef's Place, vind u zowel wijnen uit oude als nieuwe wijngedieden, alsook wijnklimaatkasten, wijnrekken, wijnserversystemen.

• Zone Wine & Spirits Boulevard - hal 8



Food Market

Een absolute aanrader om te bezoeken is de Food Market. Deze bevindt zich in hal 4, Fresh & Authentic. In deze hal draait alles om ambacht. Vers vlees, kazen, groenten, broden en andere authentieke producten worden er aan u voorgesteld.

In de Food Market staan exposanten klaar om u te verrassen met nieuwe en trendy producten.

Your Choice, marktplaats vol duurzame producten

Fairtrade Belgium, BioForum Vlaanderen en Vredeseilanden slaan dit jaar de handen in elkaar voor een nieuwe Your Choice-editie.

In tegenstelling tot het voorbije jaar is Your Choice dit jaar de volle vijf dagen aanwezig in hal 4. Een groot aantal duurzame producenten en leveranciers stelt er hun producten voor en vertelt er hun duurzame verhaal. Breng dus zeker een bezoek aan deze marktplaats in hal "Fresh & Authentic".

Naast de marktplaats vol duurzame producten kan u zich laten meemenen langs de Your Choice-route waar duurzame producten in de kijker geplaatst worden. Daarnaast is er een mooi inhoudelijk programma met inspirerende ontbijtsessies.

Alle exposanten die deelnemen aan Your Choice vindt u terug op www.salonyourchoice.be!



Chef's Place

Chef's Place is dé exclusieve ontmoetingsplaats voor topchefs en sommeliers. Topproducten als fine food, wijn, spirits & champagne worden aan u voorgesteld. Ook het allerbeste kookmateriaal vindt u op Chef's Place.

Dit jaar breidt Chef's Place uit. Zowel de diversiteit van het aanbod als het programma van de masterclasses wordt uitgebreid. Op de Masterclasses Chefs tonen topchefs de nieuwste kooktechnieken met exclusieve producten. Nieuw dit jaar zijn de Masterclasses Wine, waar sommeliers onder begeleiding van WineWise u de allerbeste wijnen voorstellen en laten proeven.

Ook op de Tastings rond Olijfolie wordt u uitgebreid geïnformeerd: hoe herkent u een goede olijfolie, hoe kunt u deze het beste proeven, wat is belangrijk bij de selectie van een olijfolie,...?

Dit alles wordt u voorgesteld in een topkader waar aandacht voor ambacht centraal staat. Namen zoals Witloft, Serax, Salens en Antoine Van Looke zorgen voor een onvergetelijke beleving op Chef's Place.

• Zone Chef's Place - hal 8





FRITUUROLIËN & VETTEN



4 x 2,5 kg



4 x 2,5 kg



4 x 2,5 kg - 12,5 kg

PALMVET

100% PLANTAARDIG
Goed verteerbaar

FRITUURVET

PERFECTE MIX VAN
PALMOLIE & RUNDVET
Ultieme smaakervaring

RUNDVET

100% OSSENWIT
Traditionele smaak:
voor echte Belgische frietjes



15 L - 25 L



5 L - 15 L - 25 L



10 L - 15 L - 10 L



15 L



10 L

FRIT

KLASSIEKE
FRITUUROLIE AAN DE
SCHERPSTE PRIJS

CHEF

DE BESTE
SAMENSTELLING OP
DE MARKT

GOLD

HALFVLOEIBARE
FRITUUROLIE LAAG IN
VERZADIGDE VETZUREN

PLATINUM

EXTREEM STABIEL
FRITUREN, DE BESTE
IN ZIJN SEGMENT

GREEN

MEEST ONVERZADIGDE
FRITUUROLIE,
DE GEZONDSTE



Innovation awards, baanbrekers & nieuwigheden

Elk jaar worden de Innovation Awards en Baanbrekers uitgereikt door een vakjury. Deze producten en diensten zijn immers nieuw én innovatief op Horeca Expo 2016!

Baanbrekers

Baanbrekers zijn producten en diensten die vernieuwend zijn op de Belgische horecamaarkt en een oplossing bieden in vele horecazaken. Daarnaast komen ze bij voorkeur ook de samenleving, het milieu of de voedselveiligheid ten goede.

Innovation awards

Uit alle Baanbrekers kiest de jury wie van hen bekroond wordt met een Innovation Award. Uit de 120 inzendingen van exposanten selecteerde een vakjury de meest innoverende producten en diensten in het aanbod van Horeca Expo. Twaalf producten werden bekroond met een Baanbreker, waarvan drie er bekroond werden met een Innovation Award.

NIEUW IN 2016: De persaward & De publieksaward

Na de uitreiking van de Innovation Awards op 19 september, heeft de pers de mogelijkheid om een Persaward toe te wijzen aan hun favoriete Baanbreker. Deze wordt be-

kend gemaakt op donderdag 24 november om 16.00u op het Innovatieplatform.

Ook de bezoekers hebben de touwtjes in handen en kunnen gedurende de beursstemmen op hun favoriet. De winnaar ontvangt de Publieksaward.

Ook deze wordt uitgereikt op donderdag 24 november om 16.00u op het Innovatieplatform.

Innovation awards

I INNOVATION AWARD FOOD & BEVERAGE

Sablé Breton Bakery Taartbodems

Altijd vers gebak, nooit overschotten
Dankzij deze lekkere taartbodems van Bretoens zanddeeg – in een smaaktest bij hogeschool Vives kwamen ze als beste uit de bus – staat er altijd vers gebak op de kaart. Ze zijn verkrijgbaar puur of voorzien van een laag pudding en werden op voorhand gebakken. Ontdooien kan gewoon in de magnetron, daarna moeten ze enkel nog worden afgewerkt met fruit of een andere vulling. De productietijd van gebak wordt daardoor veel korter zonder dat het aan kwaliteit hoeft in te boeten, overschotten worden vermeden, en buffetten kunnen meteen worden aangevuld met verse taart. De bodems zijn ook lekker als bodem voor bijvoorbeeld ijsdesserts, chocoladetaart en – in de miniversie – als basis voor aperitiefhapjes of minitaartjes.



INNOVATION AWARD SERVICE, TECHNOLOGY & EQUIPMENT

Rosval – Easy Cooling

(Rosval Production & Development)

Onderhoudsvrije afdichting voor koelwerkbanken

Koelwerkbanken voorzien van lades en deuren met een rubberen afdichting moeten dagelijks intensief worden schoongemaakt en periodiek worden vervangen om te voldoen aan controles van het F.A.V.V. Dat soort onderhoud is niet meer nodig met de nieuwe Rosval Easy Cooling®-afdichting. Het systeem vervangt de RVS binnenzijde en de rubberen afdichting door een massief binnenpaneel van kunststof, voorzien van magnetisch materiaal. Dat zorgt voor een naadloze en onderhoudsvrije afsluiting zonder een verlies van koelcapaciteit.



Orangene & Feestzaal | Kruisloft, Hasselt (BE)



www.rosval.be

INNOVATION INTERIOR & DECORATION

Fris Doekske - StableTable

Nooit meer wankelende tafels!

Wiebelende tafels en gemorste drankjes, ze horen stevast bij terrasjesweer. Maar met de StableTable tafelonderstellen zijn ze voorgoed verleden tijd. Die stabiliseren zichzelf namelijk automatisch, ongeacht het oppervlak waar ze op geplaatst worden, en compenseren zelfs hoogteverschillen tot 25 millimeter. Dat doen ze via een mechanisch systeem in de centrale kolom, met twee vaste poten om de tafel op de juiste hoogte te houden en twee poten die zich aanpassen aan de ondergrond. Daardoor zijn ze stabiel, licht en makkelijk te verplaatsen: ideaal voor binnen én buiten.



Baanbrekers

INTERIOR & DECORATION

Abribo – Tubbo Lounge

Modulaire loungetube

Een mooie tuin of buitenruimte is een troef, maar met ons Belgische klimaat kunnen gasten er vaak maar enkele maanden van genieten. Dit concept past daar een mouw aan. De handige en aantrekkelijke overkapping is opgevat als een modulaire tube – inclusief een bijhorende vloer – met een chique designlook. Daardoor is ze makkelijk verplaatsbaar en dus overall inzetbaar. Als extra vipruimte op feesten, elegante rookruimte, winterterras, loungebar, outdoor restaurant, ... Altijd biedt ze op een stijlvol-



le manier bescherming tegen de wind, de regen en de kou.

Eximius – Stoov Kussens

Stoov draadloos oplaadbare verwarmde kussens (Eximius)

Comfortabel warm op het terras

Hét voordeel van deze kussens is hun grote invloed op de gevoelstemperatuur, want in plaats van de lucht, verwarmen ze het lichaam. En dat maakt een groot verschil als je in het frisse voorjaar of koudere najaar buiten willen genieten van het terras. De terras heaters kunnen zelfs uit als je op deze verwarmde kussens zit. Ze hebben drie warmtestanden, die je zelf kan instellen en die zichzelf automatisch uitschakelen na gebruik. Ruim de kussens op, plaats ze in het docking station en ze worden meteen weer opgeladen, zonder gedoe met kabels. Bovendien zijn ze niet alleen efficiënt en handig, maar nog energiezuinig ook.

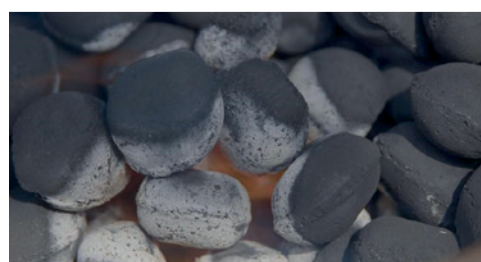


SERVICE, TECHNOLOGY & EQUIPMENT

Charcoal Cooking - Olivegrill

Grillen op geurloze olijvenpitkool

Er gaat niets boven een gezellige zomerse barbecue. Alleen is de houtskool die we daarvoor gebruiken niet altijd even milieuvriendelijk. CCB zocht en vond een ecologisch alternatief in briketten gemaakt van olijvenpitten, aangevoerd uit de streek rond de Middellandse Zee. Door gebruik te maken van dit hernieuwbare basisproduct, helpt men ontbossing tegen te gaan en wordt ook de ecologische voetafdruk veroorzaakt door het transport tot een minimum beperkt. De olijvenpitkool heeft bovendien een hoge caloriewaarde voor een uitstekende grillkwaliteit, garandeert min-



stens 160 minuten baktijd en bevat geen olijfengeur. Ze is ook in staat om vet te absorberen, zodat er geen vlammen ontstaan tijdens het bakken.

Connect 24-7 – You Tag We Tag

Met de YouTagWeTag biedt Connect24-7 een slimme tool waarmee de horeca zaak de verschillende data van de verschillende tools en kanalen verzamelt, netjes ordent en de klanten en producten in groepen verdeelt ('tagt') en zo gepersonaliseerde berichten of suggesties kan opsturen, bijv. een nieuwe menu of product of de laatste 2 tafels te laten reserveren die juist de winstgevendheid van de zaak betekenen! Daarnaast biedt YouTagWeTag de mogelijkheid om de consument, de eindklant, te betrekken bij de tags: de klant geeft in of corrigeert de bestaande tags om de communicatie gericht te maken en spam te voorkomen.

Ook kunnen hobbies van de klant worden meegenomen om meer te leren over de klanten om zo de klant, product & service benadering nog verder te optimaliseren in de toekomst. Ook maakt dit het gemakkelijker om de juiste evenementen te organiseren en partnerships aan te gaan. Bijv. om een eenmalig evenement rond oldtimers of honden te organiseren.



Demeyere – Alu Pro Duraglide

Aluminium bakpan met magnetische bodem

Niet elke pan is geschikt om te bakken op inductiekookplaten, en dat heeft voornamelijk te maken met de stabiliteit. In deze aluminium bakpan van Demeyere werd echter Demeyere Triplinduc® verwerkt, een gepatenteerde innovatie die de bodem stabiliseert en die het rendement van de inductie tot 30 procent verhoogt. Zo wordt de bodem van de pan gelijkmatig verwarmd en gaat er geen energie meer verloren. De antikleeflaag binnenin werd dan weer versterkt met titatium plasma. Dat zorgt ervoor dat de antikleeflaag én de bakpan extra lang meegaan.



FOOD & BEVERAGE

Ardo – Smoothie Mixes

Verfrissende drankjes met groenten, fruit en kruiden

Fruit en groenten schillen en snijden is niet meer nodig met de smoothie mixes van Ardo. Ze bestaan in drie verschillende smaken en zijn verpakt in handige zakjes van 125 g. Je hoeft er enkel nog yoghurt of sap aan toe te voegen en ze zijn klaar om te drinken. De Red smoothie mix bevat mango, aardbei, bosbes, rode biet, gember en koriander, zijn gele tegenhanger wordt gemaakt van banaan, ananas, mango, avocado, pompoen en basilicum. De Green smoothie mix is er eentje met ananas, mango, spinazie, boerenkool en munt. Ideaal als supersnel gezond ontbijt of als verfrissend en verantwoord tussendoortje.



**Diversi Foods
Fleur de Camembert**

Broodsnack om te delen
Een schaaltje met smeuijge Camembert en bijhorende kruidenbroodjes om te dippen in één handige verpakking. De snack vraagt amper voorbereiding, ziet er origineel en aantrekkelijk uit en is ideaal om te delen. Hij wordt diepgevroren geleverd en zodra hij ontdooid is kunnen de kaas met de broodjes samen in de oven. De smaak van de kruidenbroodjes en de Camembert Président is perfect op elkaar afgestemd. Lekker als tussendoortje voor twee of als creatief aperitiefhapje.



ISPC – Chivo De Canillas
Gegaarde geitenlamsbout uit de Sierra Tejada

Deze Spaanse specialiteit was tot voor kort alleen in Spanje te verkrijgen en een favoriet van vele toeristen. De zorgvuldig geselecteerde geitenlammeren van het Malaga geitenras, worden louter gevoed met melk. De moedergeiten grazen op tijm en rozemarijn op de hellingen van het natuurgebied Sierra Tejada. Na een trage garing op een vuur van olijfhout, klaargemaakt met extra vergine olijfolie volgens een traditioneel recept, zijn de lamsbouten mooi goudgeel en intens van smaak.



Disfrútalo en tu mesa igual que recién salido de nuestro horno de leña

SUSTAINABILITY

Quick & Easy – Fris Doekske

Duurzaam, ergonomisch en tijdsbesparend schoonmaakstelsysteem
Het QUICK & EASY-systeem van green care PROFESSIONAL is een mobiel, automatisch doseersysteem met vijf duurzame schoonmaakproducten en één bakje water. Er is geen installatie, onderhoud of instructie nodig.



Met één enkele foam spray kunnen gebruikers meerdere oppervlakken snel, veilig en ergonomisch schoonmaken. De schoonmaakproducten en het water worden automatisch gemengd bij het spuiten. De productpatronen hebben het Cradle to Cradle™ GOLD certificaat, de samenstelling dragen het platinum certificaat. Alle QUICK & EASY producten beschikken bovendien over het EU-Ecolabel.

Horeca expo
2016







**BURGERS
BARSTENSVOL
SMAAK!**

**BAKKEN, BELEGGEN
EN DRESSEREN:
BIJ VANDEMOORTELE VIND JE ALLES
OM HEERLIJK TE VARIËREN!**

Verrassende sauzen



Krakend smaakvolle broodjes

Perfecte frietjes gebakken in Risso Fri of Risso Palm

Vraag naar onze aantrekkelijke acties op stand 8201!

Horeca expo
20-24 nov. 2016

we love it when you like it

Vamix sa • Siège social : Moutstraat 64, B-9000 Gent
Service commercial : Ottergemsesteenweg-Zuid 806, B-9000 Gent
Tél. 09 240 17 41 • Fax 09 240 17 94 • www.vandemoortelefoodservice.be

vandemoortele

Nieuwigheden

AGAVE SELECTION

Kwalitatieve selectie tequila, mescal en sotol

De populariteit van alcoholische dranken op basis van agavesap - zoals tequila en mescal - wordt steeds groter in de VS en komt stilaan ook overgewaaid naar Europa. Agave Selection combineert als enige Europese aanbieder een merkonafhankelijke topselectie van tequila, mescal, maar ook het minder bekende sotol. Daarbij focust het zijn verkoopinspanningen niet op de eindconsument, maar biedt het in de eerste plaats ondersteuning en opleiding aan horecaprofessionals. Dankzij de coöperatieve structuur kunnen klanten bovendien aandeelhouder worden van Agave Selection. Zo kunnen ze delen in de winst en mee de strategische richting van de agaveproducten in Europa bepalen. Het unieke distributie- en transportsysteem zorgt bovendien voor een significante vermindering van de risico's en kosten voor klanten.

ALI IMPORT - EETBARE CUPS

De smaak van Japan in je bord

Met deze zeewier-, vis- en sojaboon cups breng je de smaak van Japan letterlijk in je bord. Dat 'bord' mag je in dit geval zelfs gewoon mee opeten. De verfijnde Japanse smaak van deze cups geeft sushi en andere gerechten iets extra's én ze zijn volledig afwas- en afvalvrij. Je vindt ze in vier verschillende versies. De oboru konbu cups zijn

gemaakt van gemarineerd zeewier, de nori seaweed cups bestaan uit eetbaar zeewier. De katsuoboshi cups hebben de smaak van de bonito's en met de soy bean cups experimenteer je met hartige en zoete hapjes.

ALI IMPORT: NATUURLIJKE KLEURSTOFFEN

Geschied voor zoete en hartige bereidingen

Een reeks van vijf kleurstoffen afkomstig van natuurlijke producten als fruit en groenten, of gemaakt van houtskoolpoeder of het meel van hennepzaad. De poeders zijn geschikt voor vegetariërs, veganisten en mensen met een glutenallergie. Je kan ze gebruiken in beslag en deeg van zoete en hartige bakkerijproducten, maar ook in pasta's, cocktails, ijs, snoepjes, loempia's, worsten, pizza, ... Zelfs bij hoge temperaturen zorgen ze voor een karakteristieke smaak en kleur. Kortom, mogelijkheden in overvloed voor diverse themabereidingen en originele presentaties.

BRAGARD - SPARCO

Innovatieve brandvertragende kledinglijn

Deze horecakledinglijn bestaat uit een koksjas, een broek en een schort die garant staan voor extra comfort en veiligheid in de keuken. Het textielmateriaal werkt brandvertragend - zo'n 11 seconden - en ook het ontwerp en de ergonomie van de kledij is

vernieuwend. Het design doet denken aan de beroemde Sparco-outfits voor racepiloten. Bragard voegde er zijn expertise en knowhow in horecakledij aan toe. Het resultaat is een kledinglijn die zich onderscheidt op het vlak van design, comfort en veiligheid.



BRESC BV - VLEESCH OP SMAAK Koelverse vleesrubs in drie smaken

Deze koelverse vleesmarinades in drie klassieke smaken zijn geschikt voor diverse vleessoorten. Omdat ze bestand zijn tegen hoge temperaturen, kan je ze gebruiken in alle mogelijke bereidingen. Bovendien maken deze marinades het vlees malser dan een droge kruidenmix en geven ze meteen smaak af. Daardoor zijn ze geschikt als ma-



rinade voor vlees dat je traag laat garen, maar ook als laksaus die vleesbereidingen op de barbecue extra smaak geeft en nog aantrekkelijker doet ogen. De Honey & thyme rub is lekker bij (gegrilde) kip, de Garlic en spring onion rub past perfect bij rundvlees in teppanyakistijl en de Soy & black garlic rub komt het beste tot zijn recht bij varkensvlees.

CD CONSTRUCTS - PRECIPAN Compacte keuken met touchscreenbediening

Een doorkookplaat, een pastakoker, een braadpan, een grillplaat, een friteuse en een pan voor bereidingen au bain marie... Samen nemen ze in de keuken behoorlijk wat plaats in, maar met de compacte Precipan heb je alles in één. De compacte keuken werkt tot op 1 graad Celcius nauwkeurig en kan je naadloos aansluiten op je kooklijn. Het oppervlak heeft verschillende warmtezones, die je afzonderlijk instelt en die je bedient via een touchscreen. Handig, veilig en snel, want de Precipan warmt op met een snelheid van 1 graad per seconde.



Hakto Bakwanden: Efficiënt, veilig en betrouwbaar.
Leverbaar in elke gewenste indeling!

HAKTO FRYERS



4960.460



4960.420

■ Hakto bakwand

- Type 5-delig hoge kap
- v.z.v. 3 ronde friteuses, elektrische bakplaat en bain-marie
- eenvoudig te bedienen
- voorzien van randafzuiging
- afm. 245x100x205 cm
- vermogen gas: 54 kW | elek.: 5,2 kW

■ Hakto bakwand

- Type 3-delig lage kap
- eenvoudige bediening
- rvs vetvanglade
- blad en bovenbouw zijn naadloos uitgevoerd
- randafzuiging onder de patatvoorraadbak
- afm. 150x95x155 cm
- totaalvermogen: 54 kW

Met het NIEUWSTE MODEL, de VIVO, wordt een compleet nieuwe standaard neergezet op het gebied van frituren. De VIVO is net zo ROBUUST als hij eruit ziet: het AFWERKINGSNIVEAU en de gebruikte MATERIALEN zijn van ONGEKEND HOOG NIVEAU.



Wanneer u speciale wensen heeft, zijn onze verkoopadviseurs natuurlijk bereid om deze met u tot in detail te bespreken. Naast deze standaardmodellen kunnen wij uw Hakto Bakwand volledig naar uw wensen uitvoeren in onze eigen fabriek.

www.hakto.nl



MACHINERY
EQUIPMENT

dealer in rayon Antwerpen, Wallonië

NYS

Antwerpsesteenweg 55
2630 Aartselaar
Tel: 03/887.33.41
info@nys-machinery.be

EMMELOORD

Platinaweg 21
8304 BL Emmeloord (NL)
Tel: +31 (0)527 635 635
info@hakpro.nl

15-09-02 Druk en zetfouten voorbehouden.

HAKVOORT
PROFESSIONAL

www.hakpro.nl

CNUUDE - FINGER EN ARLEQUIN Pure groentebereiding voor instant gebruik

Met deze vooraf samengestelde mix van Italiaanse groenten als tomaat, aubergine en courgette maak je snel een vers vegetarisch gerecht. De groenten zijn gegrild en gedroogd, waardoor ze na het ontdooien geen vocht verliezen. Ze bevatten geen additieven voor een pure, natuurlijke smaak. Omdat ze in hun specifieke vorm worden aangeleverd – de finger is rechthoekig, de arlequin heeft een ronde taartvorm – helpen ze de gebruiker in een minimum van tijd een creatief gerecht te presenteren.

CNUUDE - JETCHILL

Spectaculaire presentaties, honderd procent voedselveilig

De 'Twin probe machine' van JetChill is 's werelds eerste droogijs rookmachine. Het zet vloeibare CO₂ om in droogijs, dat meteen wordt geïnjecteerd in speciale glazen. In tegenstelling tot vloeibare stikstof, is het systeem dus honderd procent voedselveilig. Bovendien blijft het droogijs heel lang in het glas, zodat je het makkelijk kan inzetten voor speciale effecten en spectaculaire presentaties in de bar-, tafel- of zaal-service. Ideaal om klanten en gasten een onvergetelijke ervaring te bezorgen.



COCA-COLA - THE PERFECT MIX Vernieuwende longdrinkcombinaties

The Perfect Mix staat niet alleen voor de ideale longdrink, maar ook voor een nieuw programma rond het mixen van frisdranken. Dat zet in op nieuwe smaakcombinaties van frisdranken met premium spirits, met extra aandacht voor smaak, aroma en verfrissing maar ook voor de presentatie. Er wordt niet enkel gemixt met cola en tonic, maar ook met fruit-based softdrinks zoals Sprite, Finley of Appletiser. Zo speelt men in op de vraag naar complexe, kwalitatieve dranken. Als horeca-uitbater kies je een Basic, Premium of Premium+ programma. Het programma is dus implementeerbaar in verschillende gradaties.



CONTINENTAL FOOD - D&L CUPS

Kwaliteitssausjes in wegwerpformaat

De acht populairste sauzen van D&L ver-



schijnen vanaf nu ook in wegwerpcups van 35 ml. Zo kunnen onder andere frituren voortaan de mayonaise, frites-, barbecue-, andalouse-, cocktail-, curry-, zoetzure & samouraisaus van dit Belgische A-merk ook in cupvorm aanbieden. Bij frietzaken blijkt de kwaliteit van en het aanbod aan sauzen namelijk een van de aspecten waarmee ze zich kunnen onderscheiden van hun concurrenten. Met deze innovatie kunnen ze de kwaliteitsperceptie bij hun klanten dus versterken.

CRAZYSNACKS AUTOMATISCHE SAUSDISPENSER VAN KOUDE SAUZEN

Vaste dosis, zonder nadruppen

Dit elektrische toestel is een slim, ergonomisch en drupvrij alternatief voor de klasieke sauspompen met handmatige bediening. De dosis stel in via een touchscreen, zodat iedereen dezelfde hoeveelheid saus krijgt. Je kan er alle soorten potten en zakken op aansluiten, van sauzen met of zonder vaste deeltjes, dunne sauzen of dikke sauzen. Ook wisselen van saus lukt makkelijk en drupvrij dankzij het ingenieuze koppelsysteem. Bovendien heb je voor deze dispenser enkel een stopcontact nodig: inpluggen en je kan aan de slag.

DONNA ITALIA NEDERLAND BV - DONNA ITALIA PIZZA-CONCEPT

Pizza op het menu

Pizza. Een heerlijk en immens populair Italiaans gerecht dat een grote meerwaarde zou betekenen voor jouw aanbod. Maar hoe verkrijgt je die echte, authentieke pizza-bodem, die rijke smaak en de perfecte



textuur? Donna Italia maakt komaf met je zorgen. In drie minuten tover je vol vertrouwen een ambachtelijke pizza op tafel. Een compacte Donna Italia-pizzaoven in het stopcontact, een handgemaakte Donna Italia-pizza erin en klaar. Donna Italia is bovendien handig voor cateringbedrijven, want je kan deze oven overal mee naartoe nemen. Pizza? Pronto!

FOOD EXPERT - ORIENBITES PREMIUM DIMSUM

Manueel bereide, kleurrijke dimsum

Deze gezonde stoomhapjes in drie verschillende smaken hebben alles om bij kritische consumenten in de smaak te vallen. Ze worden met de hand gemaakt, bevatten geen kunstmatige kleur- of smaakstoffen en hebben allemaal een fijne groentebrounise als basisvulling. De garnaal HAKAO gevuld met yambonen, wortel, bamboespruitjes, waterkastanje, jonge ui en gember kreeg zijn gele kleur dankzij curcumine, afkomstig van de kurkumaplant. De vegetarische



DÉ SAUS DIE JE FRIETJES DOET SMAKEN ALS FRIETYES!

Nu met een nog uitgebreider assortiment D&L formaten en sauzen

DEZE OOK



750 ML SQZ

DAT IS 'M



2L PET

DEZE OOK



5L EMMERS

DEZE ZEKER



10L EMMERS

Aan tafel!



DUMPLING is gemaakt van bieslookdeeg en heeft een vulling van kool, yambonen, wortel, groene bonen, bieslook, chili en koriander. De zeevruchten SUIMAI kleurt rood dankzij het bietensapdeeg dat werd gebruikt en kreeg een vulling van yambonen, garnalen, vis, wortelen, judasoorzwam, waterkastanje en koriander.

GROWZER – HORECA MANAGEMENT PLATFORM

Universeel bestelplatform

Dit bestelplatform brengt horecaondernemers, groothandelaars en fabrikanten met elkaar in verbinding om hun dagelijkse processen te vereenvoudigen. Via het platform kan je makkelijker opvolgen wat je aankoopt en krijg je profielgerichte informatie over productlanceringen, promoties en nieuws van fabrikanten, groothandels en leveranciers van food, non-food en diensten. Het systeem maakt bovendien een koppeling met bestaande kassa-, reservatie-, boekhouding- en tijdsregistratiesystemen. Zo ontstaat een 360 graden horecamanagementplatform, waarop inkomsten en uitgaven zichtbaar zijn via diverse dashboards. Met die cijfers kunnen horecazaken vervolgens aan de slag om hun rendement te optimaliseren.



HERAEUS NOBLELIGHT - UV-CONTROLESYSTEEM VOOR DE BEHANDELING VAN AFVOERLUCHT

Neutraliseert vetten en geurtjes in de keuken

Voor in grote keukens slagen vetfilters er niet altijd in om al het vet tegen te houden dat met de lucht wordt afgevoerd. De vetresten die toch in de afzuigkap of de afvoerbuizen belanden, kunnen het risico op brand verhogen. Dit uv-controlesysteem neutraliseert en vernietigt de resterende vet- en geurmoleculen, zodat je de afgevoerde lucht eventueel kan gebruiken voor warmterecuperatie. De lampen gaan tot 10.000 uur mee, en er is maar één uv-lamp nodig voor een effectieve neutralisatie van vet en geuren.



HORECA TOTAAL - EGGFRIES

Groene aubergines om te bakken of te frituren

In nauw overleg met enkele gerenommeerde topchefs ontwikkelde Horeca Totaal deze groene aubergines. Ze worden lokaal geteeld, hebben een superieure smaak en zijn ideaal om te bakken en zelfs te frituren. Omdat ze hun vorm en stevige textuur zo goed behouden, zijn ze extra snel gaar en nemen ze minder olie op dan gewone aubergines. Dat maakt van deze bakaubergines de perfecte basis voor een originele vegetarische burger, lekkere groentefrietjes,

of een zuiderse caponata met veel smaak.

IMAGILIGHTS - MOMENTS®

Elegante draadloze tafellamp

Gerd Couckhuyt, winnaar van de prestigieuze Red Dot Award voor zijn ontwerp Elements voor Manutti, ontwierp deze elegante tafellamp voor Imagilight. Ze is volledig draadloos herlaadbaar, gaat tot 76 uren mee en heeft 24 voorgeprogrammeerde kleuren. De lamp is gemaakt van een hoogwaardig geanodiseerd en geborsteld aluminium, wat haar een chique retrolook geeft. Een stijlvolle sfeermaker voor onvergetelijke momenten.



JUICE SOLUTIONS INTERNATIONAL - TREELIFE ORIGINAL BIRCH WATER

Natuurlijk lekker berkensap

Een drankje in een handig grab & go flesje dat niet alleen lekker is, maar ook gezond. Het is gemaakt van 99,7% puur berkensap met een natuurlijke zoete smaak, dat rijk is aan antioxidanten, essentiële voedingsstoffen en vitamine C. Het wordt rechtstreeks afgetapt uit Oost-Europese berken, zonder de bomen te schaden. Je drinkt het puur, met een schijfje citroen en een takje munt, of verwerkt in een frisse en originele cocktail. Sportkantine, cocktailbar, café of wellnesscenter, Treelife voelt zich overal thuis.



LANTMANNEN LA CROISSANTIÈRE

Vier croissants met gezonde ingrediënten

De dag beginnen met een lekkere croissant is niet langer voorbehouden voor het ontbijt op zondagochtend. La Croissantière lanceert namelijk vier croissants met natuurlijke en gezonde ingrediënten die inspelen op de huidige trend van zuurdesem- en volkorenbrood. Consumenten kunnen er dus volop van genieten, zonder schuldgevoel. De croissant van authentieke roggezuurdesemdeeg bevat roggekorrels met een hoge voedingswaarde en is bedekt met gemoute roggevlakken. Daarnaast is er een zuurdesemcroissant, een croissant met honing en havermout en een meergranen-croissant met roggevlakken, geel lijnzaad, zonnebloempitten en volkorengraan. Alle croissants smaken knapperig, blijven lang vers en zijn gemaakt met fijne ingrediënten.

LINUM - FLUÏ KITCHEN ASSISTANT

Handige en compacte waterdoseerder

Deze budgetvriendelijke en handige waterdoseerder laat zich met één klik op

elke bestaande kraan vastmaken. Via het touchscreen geef je de gewenste hoeveelheid water in en de Fluï doet de rest, tot op de centiliter precies en zonder dat je er verder nog naar moet omkijken. Zo bespaar je tijd, water en geld, zeker als je vaak grotere hoeveelheden water nodig hebt.

LIVING TOMORROW - FORGANISER

Flexwerkers vinden en meteen inschakelen

Grote groepen flexwerkers snel en eenvoudig kunnen inschakelen, is voor sommige horecazaken een must. Forganiser helpt hen daarbij. De online tool geeft horecamanagers namelijk toegang tot een pool van duizenden flexibele werknemers, waarbij ze meteen kunnen zien wie beschikbaar en geschikt is. Snel de juiste match vinden, wordt dus extra eenvoudig. Omdat ook de contracten en de uitbetaling volledig geautomatiseerd zijn, wordt het nog makkelijker om het ideale team samen te stellen en meteen in te schakelen.



LUTOSA NV - RUSTIEKE DIEPVRIESFRIETJES IN DE PEL

Een ambachtelijke look, minder vet en vliegensvlug klaar

De nieuwe diepvriesfrietjes 'Rustiek' van Lutosa lijken wel homemade. En dat is ook de bedoeling. De frietjes zijn groter gesneden dan de gangbare friet en de pel van de bintjesaardappelen hangt er nog aan. Niet alleen het oog wil wat, de gezondheid is er ook bij gebaat. Doordat ze wat groter zijn, bevatten ze 35 procent minder vet. Bovendien worden ze voorgebakken in zonnebloemolie. Plantaardig en boordevol onverzadigde vetzuren. De frietjes moeten afgebakken worden in 3 à 4 minuten en zijn



op die manier ook nog eens snelheidskampioen.

LUTOSA NV - MINI POM'CHURROS

Hartige minikroketjes als tapas

Deze minikroketjes bestaan voor 100 procent uit aardappelen. Ze zijn lekker krokant aan de buitenkant en gevuld met smakelijke bintjespuree. Lutosa bedacht deze hartige dipkroketjes als onweerstaanbare nieuwe soort tapas of fingerfood. Ze zijn perfect als kleine warme versnapering bij een biertje of frisdrank, met een dipsaus naar keuze erbij. Verkrijgbaar in de smaken Spicy en Onion. Pom'churros naar ieders smaak!

OLI'S BAKERY - MOELLEUX MET BELGISCHE CHOCOLADE EN RODE VRUCHTEN

Smeuïg gebak om op te warmen Moelleux is een van de klassiekers in de

dessertenkeuken. Smeuïg en zoet, en nog lekkerder in combinatie met de zure smaak van rode vruchten. In dit gebak van Oli's Bakery worden de vruchten rechtstreeks meegebakken, en dat maakt deze moelleux met Belgische chocolade anders dan andere moelleuxgebakjes. Bovendien is dit gebak makkelijk op te warmen in de oven of de magnetron, wat het bijzonder geschikt maakt voor de horeca.

CONSERV - RO

Waterzuivering op basis van omgekeerde osmose

Sulfaten en chloriden in het water tasten snel het metaal in espressotoestellen en andere keukenapparatuur aan. De smaak van drinkwater kan bovendien sterk verschillen van de ene plaats tot de andere. Met dit compacte waterzuiveringssysteem op basis van omgekeerde osmose haal je opgeloste stoffen, slechte geuren en smaken uit het water, zodat je toestellen langer meegaan en minder onderhoud nodig hebben. Bovendien smaken koffie en thee zo altijd en overal hetzelfde.

PIETERCIL GROUP - GRAN'OLIVA EN GRAN'TAPAS

Mediterrane snacks in kleinverpakking

Gezonde Gran'Oliva en Gran'Tapas snacks, handig verpakt in kleinere aperitiefporties exclusief voor speciaalzaken en voor de horeca. Ze presenteren mooi in de toonbank of koeltoeg, en vermelden alle info over ingrediënten, allergenen en voedingswaarden voor klanten. Bijkomende bereidingen of afwas komen er niet aan te pas, waardoor deze porties ideaal zijn voor gebruik in de



horeca.

PINGUIN FOODS/ GREENYARD FOODS NV - EASY SMOOTHIES

Dagverse smoothies uit de diepvries

Easy Smoothies worden bereid in vier verschillende smaken en vervolgens meteen in minder dan tien minuten diepgevroren. Daarna wordt de bevroren vloeistof versneden in individuele miniporties van ongeveer 5 gram. Zo behouden de 100 procent natuurlijke ingrediënten hun frisse smaak en gezonde eigenschappen en zijn ze makkelijk doseerbaar. Een uitgebreide stock van fruit en andere verse ingrediënten is daardoor niet meer nodig, en de drankjes kunnen snel, makkelijk en zonder blender bereid worden. Ze bevatten bovendien geen kleurstoffen of smaakversterkers.



PINGUIN FOODS/ GREENYARD FOODS NV - READY TO USE-SAUZEN

Sauzen in perfecte porties

Een mooi bord is pas echt af als het gerecht de juiste saus krijgt. Deze ready to use-sau-

PROFESSIONELE FRITURISTEN WERKEN MET GRENADA GOLD FRITUUROLIE!

“U bent van harte welkom op onze stand op de Horeca Expo,
standnummer 7134!”

- 100% Plantaardig • Extra lange levensduur • Extra krokant bakresultaat • Verantwoord Frituren

frituurolie GRENADA GOLD®



Ook verkrijgbaar
in 20 liter blikken

Voordelen verpakking:

- Minder afvalvolume • Minder opslag • Lichter werken
- Maatschappelijk Verantwoord

Familiebedrijf sinds 1916

LEVO®

Dé olie en saus specialist!



Prins Hendrikkade 1 8801 JK Franeker Postbus 518 8800 AM Franeker Nederland
Tel. +31 (0)517 39 41 41 Fax +31 (0)517 39 71 78 www.levo.nl info@levo.nl



zen worden meteen diepgevroren na hun bereiding en vervolgens in kleine porties van 5 gram verpakt. Ze zijn dus makkelijk doseerbaar, snel klaar te maken en helpen verspilling en overschotten te vermijden. De sauzen bevatten geen kleurstoffen of smaakversterkers en zijn beschikbaar in vier smaken: archiduc, peper, béarnaise of mousseline.

QUALITY GOURMET CONCEPTS - GECONCENTREERDE VLOEIBARE BOUILLON

Een puur natuurlijke basis voor gerechten

Heel wat blokjes of poederbouillons bevatten (te) veel zout. QGC brengt een gamma vloeibare bouillons op de markt in handige emmertjes van 2,5 l, die gemaakt zijn van zuivere Belgische ingrediënten. Zonder toevoegingen of smaakstoffen. De bouillon is geconcentreerd en één emmer is goed voor 10 liter (h)eerlijke bouillon als basis voor soepen, sauzen, risotto, stoofpotjes, enz. De chef kruidt het gerecht af naar smaak en zorgt zo steeds voor een verfijnd resultaat.



QUALITY GUARD - QUALITY GUARD AUTOCONTROLE APP Totaaloplossing voor autocontrole

Deze iPad-applicatie is de enige Belgische totaaloplossing voor het beheer en de registratie van alle wettelijke verplichtingen inzake autocontrole, allergeneninformatie en voedingswaardeberekening. Zo wordt het nog makkelijker om het hygiënelabel van FAVV te behalen. Het omvat verschillende modules: met gepersonaliseerde taken per medewerker, automatische temperatuurregistratie, recepten met automa-



tische allergenen- en voedingswaardeberekening, een geïntegreerde webshop met alle leveranciers, etikettering, technische fiches en receptenfiches, traceerbaarheid en ongediertepreventie.

QUATRA - PRODUCTIE, LEVERING, OPHALEN EN RECYCLAGE VAN FRITUURVET EN -OLIE

Ecologisch en voordelig totaalpakket

Vier verschillende diensten, één point of contact, dat is het principe van dit totaalpakket. Via een online platform kunnen horecagebruikers hun gegevens bekijken, een aanvraag plaatsen op frituurvet of -olie op te halen, een bestelling plaatsen en hun betaling uitvoeren. Gebruikt vet wordt opgehaald en nieuwe frituurolie wordt geleverd met één transport, wat tijd en geld bespaart en de CO2-uitstoot tot een minimum beperkt. Consumenten kunnen bovendien hun gebruikte frituurolie deponeren in een van de rode olioboxen, verspreid over 600 winkels. De ingezamelde vetten en oliën worden door Quatra gerecycleerd tot biodiesel van de tweede generatie.



SYMOPARASOLS - CACHE CACHE WOOD

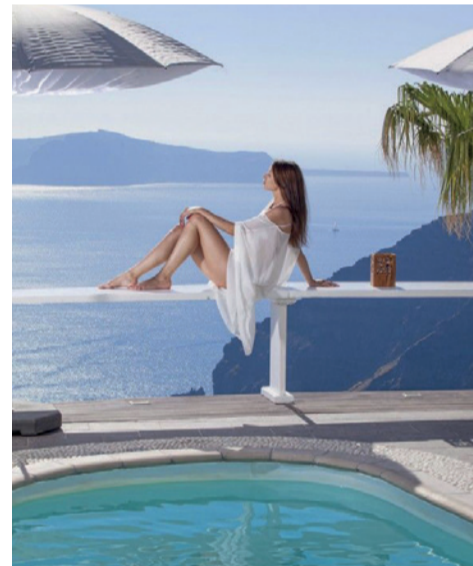
Parasol met delicaat kantwerk

Sywawa is een collectie designparasols met een hoog wauw-gehalte. Het merk won maar liefst 9 internationaal erkende designawards en met de Cache-Cache heeft het een nieuw succesnummer in de collectie. Aan de buitenkant ziet deze parasol eruit als een sobere parasol, de binnenkant bestaat uit delicaat kantwerk. Het gezamenlijke ontwerp van Lieven Musschoot, Mathias Hennebel en Sywawa Creative Studio is gemaakt van ecologisch hout. De buitenstof verschijnt in 18 verschillende kleuren, voor de binnenkant heb je de keuze tussen wit en zwart.



MARK GABBERTAS TAHITI DESIGNED

Sywawa is een collectie designparasols met een hoog wauw-gehalte, dat maar liefst 9 internationaal erkende designawards won. Voor het zomerseizoen 2017 lanceert het Tahiti, designed by Mark Gabbertas, oprichter van de Gabbertas Studio en een van de meest gewilde talenten in het VK. De parasol die Gabbertas ontwierp heeft een zonwe-



rende en waterdichte bovenkant en biedt een uitstekende bescherming tegen uv-straling. Het frame is volledig zwart gelakt. Ondanks zijn grootte is de parasol makkelijk te openen en kan je hem ook bij veel wind zonder problemen laten openstaan.

TOPKING FINGERFOOD SLIDERS 66

Miniburgers, maximale smaak-sensatie

66 gram wegen ze, de miniburgers van Topking. Vandaar ook de naam Sliders 66. In drie verschillende soorten (lam, kalf en rund), met elk hun eigen smaak en signatuur, zijn ze uitstekend geschikt als onderdeel van een degustatiemenu of in een trio van burgertjes. Nu de hippe burgertenten als paddenstoelen uit de grond schieten, kan je met deze kant-en-klare diepgevroren mini's meezeilen op de smakelijke burger-trend. Door hun lage gewicht zijn ze bovendien heel snel en makkelijk klaar te maken.



WILLY VANILLI - GELSHOW

Compacte ijsmachine met showelement

Deze machine van ijsjesspecialist Willy Vanilly draait vers ijs à la minute in elke horecazaak of shop. Ze is verkrijgbaar in vier modellen: twee enkele voor twee of vier liter ijs, een machine om tegelijk drie smaken te bereiden in porties van twee liter, of een machine om drie keer vier liter ijs te draaien. Investeren in een grote ijsvitrine is niet meer nodig, want klanten krijgen hun ijsje rechtstreeks uit de machine. Geleverd met de liquide ijsjesbasis in de smaken van Willy Vanilly Concepts. (VV)

Week van de Friet: 28 november – 4 december

'Frietjes van de frituur, da's pas thuiskomen'

Wat wil de Belg eten als hij thuiskomt uit het buitenland? Juist ja, frietjes van zijn favoriete frituur. Het nieuwe online promotiefilmpje van VLAM voor de 'Week van de friet' alludeert hierop en wordt versterkt door een terugkeer van het frietlied.



Rond punt

Naar Nederland rijden, net over de grens draaien op het eerste ronde punt om vrolijk terug te keren naar België en zo het gevoel van 'thuiskomen uit het buitenland' te creëren. Dat is het grappige en herkenbare scenario van het nieuwe promotiefilmpje voor de Week van de friet. Dit nieuwe filmpje verwijst duidelijk naar de campagneslogan 'Frietjes van de frituur, da's pas thuiskomen' en zal te zien zijn op Facebook, Youtube en enkele nieuwswebsites.

Vernieuwd frietlied

In 2000 lanceerde VLAM samen met de frituristen het fameuze frietlied, tijdens de eerste campagne voor frietjes van de frituur. Een grappige tekst en een vrolijk deuntje: het perfecte huwelijk voor een geslaagde actie die in eenieders oren bleef hangen. Voor de Week van de friet 2016 werd het frietlied afgestoft en kreeg het een extra strofe om het perfect te laten aansluiten bij de nieuwe campagneboodschap. Gedurende de hele Week van de friet zal het frietlied te horen zijn op StuBru, MNM, Q Music en Joe FM. Bovendien is het frietlied te horen als achtergrondmuziek van het nieuwe filmpje, zodat beide elkaar versterken. Wil je zelf het frietlied herbeluisteren of het filmpje bekijken? Dat kan via www.facebook.be/weekvandefriet. Delen is warm aanbevolen! Post je zelf iets op sociale media? Vergeet dan zeker onze hashtag #weekvandefriet niet. Samen kunnen we ervoor zorgen dat de Week helemaal tot leven komt!

Week van de friet

Al voor de 17de keer staat de frituur centraal tijdens de Week van de friet. VLAM wil via deze formule vooral de frituren op een positieve manier in de kijker zetten en de Vlaming goesting doen krijgen in frietjes van de frituur. Omdat zowat iedereen wel houdt van een frietje van de frituur, mikt de campagne op een zeer brede doelgroep, namelijk 15- tot 65-jarige Vlamingen. Om een positieve sfeer rond de frituur te creëren, speelt VLAM in op de positieve emoties die de consument associeert met frituren: sociaal, gezellig, nostalgie, familiegebeuren ... De jaarlijkse afspraak eind november - begin december is de consument alvast niet ontgaan. 63% van de Vlamingen herkende immers de Week van de friet al (onderzoek 2015). (VV)

Voor een perfecte bakprestatie

Beurzen 2016-2017

- Spuntini, Waregem Expo, Waregem van 7 t/m 8 november
- Horeca Expo, Flanders Expo Gent van 20 t/m 24 november
- BS-Event, Waagnatie, Antwerpen maart 2017
- Horecatel, Wex, Marche-en-Famenne van 12 t/m 15 maart 2017
- Crazy Days, Waagnatie, Antwerpen van 20 t/m 22 maart 2017
- Resto-Expo, Flanders Expo, Gent april 2017

breng ons zeker een bezoek!



75 JAAR

PERFECTA



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

Oostrozebeke



Helchteren

 Technische
dienst 7/7



Perfecta Frituurapparatuur bvba
Scholteshofstraat 3, 3530 Helchteren
Algemeen en service 7/7
T. +32 (0) 11 57 16 57
F. +32 (0) 11 45 23 93
info@perfecta-friteuses.be
www.perfecta-friteuses.be

Friturist verbiedt klanten met cash geld te betalen

In frituur 'Het Kombuis' in Niel kan je enkel nog frieten en snacks betalen met een betaalkaart. De uitbater neemt geen cash geld meer aan. Daarmee overtreedt hij de wet en riskeert hij boetes.

Frituuruitbater François Bouvard ging voor zijn beslissing niet over één nacht ijs. "We hebben drie maanden geleden al beslist om vanaf 1 september geen cash geld meer te aanvaarden", zegt Bouvard. "We hebben dat tot vervelens toe aan onze klanten meegedeeld. Het voordeel van dit systeem is dat je niet meer naar de bank moet gaan om geld af te halen voor je frietjes, snacks of drankjes", redeneert Bouvard. "Wij hoeven het geld niet meer manueel terug naar de bank te brengen. Dat bespaart veel tijd. Het weigeren van cash geld is ook een veiligheidsmaatregel. We brachten het cash geld elke dag na de sluiting van de frituur naar de bank. We stonden daar met onze contanten, terwijl iedereen zomaar naar binnen kon wandelen."



Veiliger én hygiënischer

De reacties op deze beslissing zijn uiteenlopend. "De frieten van Bouvard zijn heel lekker, maar cash geld weigeren is niet klantvriendelijk", reageert klant Bjorn Ams. "De twee kinderen van mijn buurman gingen onlangs om frieten, maar werden met lege handen teruggestuurd omdat ze niet met de kaart konden betalen."

Helena Koeck, de voorzitter van de Nielse middenstand, juicht het nieuwe betaalsysteem wél toe, maar steekt een waarschuwend vinger op. "Betalen met een betaalkaart is niet alleen veiliger, maar vooral hygiënischer", benadrukt Helena Koeck. "Je bent met het bedienen van de frieten bezig en dan moet je ook nog geld aanpakken. Maar anderzijds is cash geld weigeren niet wettelijk. Het is interessant om deze discussie eens op tafel te gooien, zodat er wat meer klaarheid komt."

De Federale Overheidsdienst Economie is duidelijk: François Bouvard is in overtreding. "Cash geld is het enige basisbetaalmiddel in België", zegt Johan Verbelen van de FED Economie. "Een handelaar mag cash geld dus niet weigeren. Hij mag wel een korting toestaan aan klanten die met een betaalkaart betalen. (VV)

Na de worst van Meus en de frieten van Sergio: de kip van Roger Van Damme

Jeroen Meus doet het met hotdogs en Sergio Herman gaf de friet een gastronomische upgrade. Nu gaat ook sterrenchef Roger Van Damme met kip aan het spit een klassieker perfectioneren. "Ik blijf de man van de desserts, maar ik investeer met twee andere mensen in Toque Tok, een restaurant waarbij we kip naar een ander niveau willen brengen", zegt hij in Het Laatste Nieuws.

Een vriend van Van Damme kocht het pand in Schelle en vroeg de kok of hij geen zin had om mee te werken aan het concept. "Het is weer eens iets anders", zegt Van Damme. "Je kan zowel ter plekke komen eten als je maaltijd afhalen. En er zal een klein feestzaaltje zijn. Ik heb het concept mee bedacht, en werk vooral achter de schermen". Bij de kip serveert Toque Tok handgesneden frietjes en -uiteraard- en dessertje. Omdat het nieuwe restaurant enkel 's avonds open is en Het Gebaar enkel lunch serveert, zullen klanten Roger er wel eens tegen het lijf lopen. Maar hij benadrukt wel dat hij de desserts niet vaarwel zegt: "Ik blijf de man van het nagerecht en ik doe dit dus ook echt niet alleen".



Toque Tok opende de deuren op 13 oktober, meer info op www.toque-tok.be (VV)

'Sportieve' frituur huist voortaan in groter pand

Een tijdje geleden verhuisde Frituur Het Sportfrietje in Kessel-Dorp van de ene kant van het straat naar de andere.

"In de zomer van 2007 ben ik hier een frituur begonnen", zegt Kurt Gysemans. "De frituur draaide heel goed, maar de klanten klaagden altijd maar over één ding: dat ze niet konden gaan zitten en hun friet in het frituur opeten. We hadden maar vier plaatsen, dat was veel te weinig. Toen dit gebouw vrij kwam, beslisten we dan ook om naar hier te verhuizen, hier kan meer dan twintig man binnen zitten en we hebben buiten ook een groot terras met zelfs enkele speeltuigen."

Achter die verhuis zat ook een filosofie. "In Kessel zijn er weinig plaatsen voor de jeugd om echt iets te gaan eten, de meesten trekken dan ook naar Nijlen of Lier. Wij willen ook zorgen dragen voor het sociale aspect in dit dorp. Wij zijn een laagdrempelige zaak waar iedereen kan komen eten. We zien dat nu ook tijdens de middag, nu komen er veel bouwvakkers en mensen die in het dorp werken hier iets eten. Vroeger waren we blij dat er op een dag tien man bleef zitten, nu zitten we aan een veelvoud daarvan. (RV)



Met een Rubbens bakwand is het zo gebakken!

Rubbens

... more than a kitchen ...

De sterke kanten van de Rubbens bakwanden zijn o.a.:

- Onverwoestbare ronde of rechthoekige rvs frituurkuipen met hoge isolatiewaarde
- Een naadloos diepgetrokken bovenblad uit één stuk rvs (inox)
- Opvanggoot achter eenvoudig uitneembare filters
- Verleng de levensduur van uw olie of vet met het Rub-Oil vetbehandelingssysteem
- Oliebesparende temperatuurregeling waardoor producten minder vet opnemen
- Krachtige branders, in diverse varianten van 17 tot maar liefst 28 kW
- Hogere afbakcapaciteit door maximale energie benutting



Rubbens Cubomatic bakwand



Geheel zelf samen te stellen

Vapogrill®

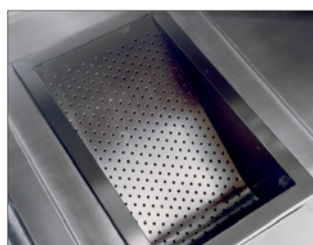


Veel elementen naadloos in het rvs-werkblad te integreren

Rub-Oil vetbehandelingssysteem



Scoop



U heeft een kleine ruimte maar wil wel grootse prestaties?

Dan biedt de Rubbens Light Duty bakwand een oplossing.



Rubbens bakwanden

De energiezuinigste bakwanden in haar soort!



Ternesselei 324 A
2160 Wommelgem, België
T +32 (0) 3 253 01 91
sales@rubbens.com
www.rubbens.com

Hoe kunnen wij u helpen?

Wilt u meer informatie of een vrijblijvende offerte? Wilt u graag een concreet project bekijken met een van onze adviseurs? Aarzel niet om ons te contacteren. Wij helpen u graag verder.

NIEUWE VESTIGING LUC HALLAERT EN GWENDOLINE GUNST BIEDT PLAATS AAN 105 KLANTEN

Uitbaters 'Beste frituur van het land' openen in Ardoorie tweede zaak

Luc Hallaert en Gwendoline Gunst openden op 20 oktober een nieuwe frituur in de Roeselaarsestraat in Ardoorie. Zij baatten al zeven jaar de bekende frituur Koe-Koe uit langs de Brugsesteenweg in Roeselare. Die blijft bestaan.

Met een nieuwe frituur in de Roeselaarsestraat keert Luc Hallaert terug naar de gemeente waar zijn hart ligt. Hij heeft er nog altijd familie wonen. In 2008 besloot de kok van opleiding te stoppen met zijn traiteurzaak in de Stationsstraat.

Samen met zijn partner Gwendoline Gunst runt hij nu al zeven jaar frituur Koe-Koe langs de Brugsesteenweg in Roeselare. De zaak, waar ook al herhaaldelijk in de prijzen. Zo werd Koe-Koe twee keer bekroond tot 'Beste frituur van het land'. "We hebben een fantastisch geolied team. Ik droomde al enkele jaren van een tweede zaak en dit is het gepaste moment", vertelt Hallaert enthousiast.

Het koppel liet zijn oog vallen op het pand in de Roeselaarsestraat in Ardoorie waar tot voor kort een vloeren- en parketzaak zat. "Een uitstekende ligging en ook qua ruimte kunnen we zeker niet klagen." In de nieuwe frituur zal er plaats zijn voor 105 eters en er komt een terras voor vijftig personen. "Een serieuze troef die we bij Koe-Koe niet hebben." Voor de klanten wordt in een dertigtal parkeerplaatsen voorzien.

Gezonde voeding

Net zoals in Roeselare zullen klanten naast frieten kunnen genieten van schotels, burgers en eigen bereidingen. "We leggen in Ardoorie ook de nadruk op gezonde voeding." Niet enkel frietjes dus, maar verse groenten en slaatjes. In de nieuwe frituur komen twee vaste medewerkers. Gwendoline en Luc zullen afwisselend in Roeselare en Ardoorie te zien zijn. Het koppel hoopt om op 20 oktober de deuren te kunnen openen van de tweede frituur.

"Alle medewerkers kunnen niet wachten tot de opening. Ook voor ons is dit een droom die uitkomt. We houden het wel bij twee frituren, want van 's morgens vroeg zijn we al in de weer voor onze bereidingen." (RV)



Overrompeling bij heropening frituur Berlaar

De nieuwe eigenaar van frituur De Balderhei in Berlaar-Heikant heeft er enkele hectische dagen opzitten. Alles moest in gereedheid worden gebracht om de eerste klanten te ontvangen. En die bleken grote honger te hebben.

Het frietkraam staat al bijna zestig jaar op het Cardinaal Cardijnplein. De vorige eigenaars hielden er in mei mee op. Vijf maanden later heropende Duffelaar Bob Mermans (25) woensdagavond de nieuwe zaak. "Ik heb altijd als graficus gewerkt, maar ik was toe aan iets nieuws. Als student heb ik in het weekend nog geholpen in een frituur en nu begon het weer te kriebelen. Ik heb eerst nog geholpen in een zaak in Sint-Katelijne-Waver, tot ik op dit frietkraam werd gewezen."

Zijn eerste avondshift op woensdag was meteen bijzonder druk. "De mensen stonden hier tot buiten aan te schuiven. Tot half elf was het enorm druk. Ik ben een beetje verschoten van de overrompeling. Uiteindelijk was het half één eens ik hier klaar was met opkuisen. Thuis had ik nog wat voorbereidend werk voor de dag erna, zodat het vier uur was vooraleer ik in mijn bed lag. Dat kan wel tellen voor mijn eerste dag (lacht). Ook donderdag was het heel druk. Ik hoor van veel mensen dat ze heel blij zijn dat er weer leven is in deze frituur. Dat doet deugd." Op culinair vlak wil Bob ook uitpakken met een echte klassieker. "Ik maak opnieuw balletjes in tomatensaus. Dat is hier altijd een klassieker geweest waar heel veel vraag naar was. Ik heb gehoord dat de oprichtster van de frituur dat tientallen jaren geleden eens gemaakt had thuis en dat ze de overschot in haar frituur had verkocht. De klanten waren er gek van en al snel had het een vaste plaats in het aanbod. Mijn ganse voorraad was er op een paar uurtjes door. We zijn volop aan het bijmaken", lacht Bob. (RV)



NIEUW

Nu verkrijgbaar naast de Crizly Pikant, de CRIZLY GOULASH.

De Crizly Goulash is tijdelijk verkrijgbaar, dus bestel nu en biedt uw klanten bij aankoop van 1 Crizly Pikant (14x150g) of 1 Crizly Goulash (14x150g) een leuke tattoo* aan. Deze tattoos zitten in 4 varianten in de doos van de Crizly goulash en de Crizly pikant.

Voordelen voor u:

- Exclusief verkrijgbaar in de frituur/cafetaria
- Gekende smaakvariant voor de Crizly- en/of goulashliefhebber
- Vernieuwend
- Klantenbinder

CRIZLY
Goulash
LIMITED EDITION



**WAANZINNIG
LEKKERE SNACKS**

ACTIE

**Bij aankoop van
2 Crizly goulash +
2 Crizly Pikant =
1 Crizly Pikant gratis.**

Maximaal 3 keer de actie per klant.

Bestel via dit formulier

Mail naar marketing@vanreusel.be voor deze actie

- Ja, ik bestel dozen Crizly Goulash en Dozen Crizly Pikant en ontvang dozen Crizly Pikant GRATIS.
- Ja, ik ontvang graag een promopakket van de Crizly Goulash
- Ja, ik ontvang graag een promopakket van de Crizly Pikant

Naam zaak:

Straat + nummer zaak:

Postcode + woonplaats zaak:

Grossier + woonplaats:

*Actie geldig tot einde voorraad.

Frituur Patrick & Doortje

Op het dorpsplein in het liefelijke Ooigem



Patrick koos bewust voor versgekoelde voorgebakken frieten en na al die jaren staat hij nog altijd achter die keuze. De laatste 10 jaar koos hij onvoorwaardelijk voor Lutosa omdat dit bedrijf een goede, constante kwaliteit van frieten levert.

Meer bepaald zijn het de Verse Frieten Xtra+, 10/10 mm die zijn voorkeur wegdragen. Deze frieten bevatten geen gluten en geen allergenen en zijn gemaakt uit de typisch Belgische aardappelsoort 'Bintje'. Dit levert een friet op die en knapperig en mooi goudgeel is.

Nieuw bij Lutosa is het feit dat deze frietjes nu voorgebakken zijn in 100% zonnebloemolie wat resulteert in een gezondere friet (88% onverzadigde vetzuren).



Patrick beaamt de voordelen van de frieten van XTRA+ Lutosa volmondig: «Het feit dat de frieten zijn voorgebakken in zonnebloemolie biedt een aantal niet mis te verstane voordelen:

- Levensduur van het frituurvet: als je bakt met de XTRA+ frieten van Lutosa gaat het vet veel langer mee, omgerekend gaat het om een besparing van 20%.
- Minder vetopname: de zonnebloemolie zorgt ervoor dat de friet droger is en hoe droger de friet hoe minder de vetopname. Dat wordt door mijn klanten sterk geapprecieerd. Belangrijk in dat verband is wel dat je de friet wat op voorhand klaarlegt boven de bakwand en ze op die manier op temperatuur laat komen.

Daarnaast bieden voorgebakken gekoelde frieten ook volgende voordelen:

- De frieten bakken snel af wat zowel tijdswinst betekent als een daling van de energiekosten, twee aspecten die de dag van vandaag heel belangrijk zijn. Want één ding is duidelijk, het verminderen van de energiekosten draagt enorm bij tot de slaagkans van je zaak.
- Het energieverbruik moet nu eenmaal naar omlaag. Ook frituristen moeten commercieler denken en ecologischer. We kunnen allemaal zonnepanelen beginnen leggen. Dat betekent nog niet dat je moet kiezen voor zaken waar je sowieso meer energie voor nodig hebt, toch?
- Een ultrahandige verpakking



Voor de reportage kwam ook Sophie Dubuisson, Area Marketing Manager Van Lutosa langs om de frietjes eens 'on the field' te proeven. Goedgekeurd!

van 5 kg waarbij de frieten 26 dagen houdbaar blijven in de frigo.

• Bijkomend voordeel is dat je een prijsafsprake kunt maken. De prijs die je betaalt ligt vast voor een jaar en je krijgt gegarandeerd een goede kwaliteit.

• Als je 100 kg frieten koopt, dan krijg je ook 100 kg frieten. Op die manier kan je ook perfect berekenen wat je wint aan je bakje friet. Dat is anders wanneer je met ongeschilde aardappelen werkt, uiteraard. Dat is een aspect waarbij de moderne friturist vandaag de dag moet bezig zijn.

- Last but not least: de vermindering van handarbeid. Dankzij de voorgebakken frieten hebben we nog nooit extra personeel dienen aan te nemen.

Een bloeiend Belgisch bedrijf

Lutosa, ondertussen al 38 jaar, is actief in de verwerking van aardappelen. Met haar 2 sites gelegen in de meest performante regio's ter wereld voor de aardappelteelt en verwerking, ze telt te werk 900 werknemers. Lutosa heeft een totale jaarlijkse capaciteit van 450.000 ton afgewerkte produc-

ten.

Naast voorgebakken diepgevroren en versgekoelde frieten produceert Lutosa ook aardappelvlokken en een gevarieerd aanbod van gespecialiseerde diepgevroren aardappelspecialiteiten. Lutosa biedt ook een biologisch assortiment aan dat bestaat uit diepgevroren frieten en specialiteiten, evenals vlokken.

Met hun Belgitude positionering willen de schatjes van patatjes meer dan ooit aanwezig zijn bij de belgische frituristen.

Via 22 dochterondernemingen en verkoopkantoren over de hele wereld exporteert Lutosa 92% van haar productie naar 129 landen.

Lutosa mikt op een internationale aanwezigheid via sterke partnerships op lange termijn met lokale ondernemers die hun omzet wensen te ontwikkelen door een merk hoog in het vaandel te dragen dat stevast synoniem staat voor kwaliteit, nabijheid en gezelligheid.

Het verhaal van Patrick & Doortje

Eens je bijna 30 jaar onder dezelfde kerktoren staat, mag je spreken van 'één geworden met de omgeving'. Dat is in elk geval 'the case' in Ooigem, waar naast de mooie kerk en de geklasseerde





boom met de mooie leeftijd van 120 jaar, al 28 jaar de frituur pronkt van Patrick Harinck.

Patrick was nog een tiener bij de start van zijn frituurcarrière. " Momenteel zie ik dat niet veel tieners meer doen, maar toen was het niet zo ongewoon. Het waren heel andere tijden.

Een bestaande frituurplaats kwam vrij en Patrick had wel zin in een eigen zaak. Zelf had Patrick geen zelfstandige achtergrond en kennis over het beroep was er ook al niet. Maar in de late jaren '80 was dat niet ongewoon. Wat wel een probleem was, was het feit dat steeds meer gemeenten beslisten om de mobiele frituren (frituurunits) te bannen van de pleinen.

In Ooigem was dat niet zo. Om te beginnen zorgde de boom ervoor dat er niet al te veel veranderingswerken konden worden uitgevoerd. De boom wás Ooigem en zal dat blijven. Het was een tijd waarin veel starters het niet te lang uithielden. De tijden waren niet zo fantastisch. Ook toen was er veel werkloosheid en draaide de economie niet zo goed.

Toch slaagde hij erin een succesvolle frituur op te bouwen.

Nummer 3

Ondertussen is het al de 3de frituurunit die het dorpsplein siert. Om deze perfect te laten inpassen in de omgeving werd de unit voorzien van een speciale polyesterwand met baksteenstructuur zodat deze perfect in het plaatje past van de kerk.

Patrick en Doortje zijn begeesterde frituristen; vol energie en met nog wat tijd om een netwerk uit te bouwen naast de frituur. Patrick is gekend in de wielwereld en doet de PR voor een 7-tal koersen zoals Dwars door Vlaanderen. Op die manier heeft hij heel wat relaties opgebouwd en loopt dit als een gesmeerde machine.

De nieuwe klant

Klanten van nu zijn een stuk veeleisender geworden dan pakweg 20 jaar geleden. Het aanbod op de markt is dan ook een stuk groter dan toen. «Klanten die buitenhuis eten, kunnen nu zoveel meer plaatsen aandoen dan jouw frituur. Je moet er dus staan voor hen.» aldus deze friturist.

Enkel frituuraanbod

De frituurunit op het dorpsplein van Ooigem heeft een vastgelegd formaat waar niet aan geraakt kan worden. Dat betekent dat hier niet gekozen werd om het aanbod sterk uit te breiden zoals heel wat frituren doen. "Er is inderdaad vraag naar broodjes en dergelijke meer, maar je moet ook de plaats hebben om dat product op een professionele wijze te presenteren en te bereiden. Dan maar liever focussen op een 'echt' frituuraanbod en de anderen de rest van het aanbod voor rekening te laten nemen.

Onze klanten weten dat hier en ze weten ook wat ze mogen verwachten. "Patrick heeft zich ge-

houden aan producten die voor hem 'kwaliteit' betekenen. Met die leveranciers heeft hij al jaren een goede en stabiele band. Hij weet perfect wat in zijn frituur binnenkomt en dat is wat de klant verwacht. Die klant verwacht niet dat je bij allerhande promoties overschakelt op andere producten. Die klant wil die friet met die frikandel en met die saus. En dat is de stilzwijgende afspraak die je hebt met je klant.

Om de klantentrouw aan te zwengelen, werkt men hier met de klantenkaart waarop stemfels worden gezet. Hier geen scankaarten of kaarten om punten te sparen maar de wat oudere

manier waarop duidelijk is hoe veraf je staat van je gratis pakje friet. Ook dat wordt geapprecieerd door de klant. Voor Patrick en Doortje is het contact met de klant van primair belang. Een vlotte babbel is heel belangrijk in een dorpsfrituur waar iedereen iedereen kent.

Voor beginnende frituristen hebben Patrick & Doortje volgende raad: «Naast het leveren van kwaliteit is het onderhouden van je zaak van groot belang. De klant ziet 'hygiëne' en zal op basis daarvan kiezen. Voor Doortje is dat onderhoud een dagelijkse routine geworden en dat zie je meteen als je de frituur binnenstapt.

Uiteraard is ook de keuze van de soort frieten van belang. Zelf maakte ik de keuze van vers voorgebakken frieten en in het bijzonder de frieten van Lutosa, omdat ik een constante en excellente kwaliteit wou voorzien voor de klanten. Die klanten zijn zeer tevreden en voor mij en mijn zaak biedt het heel wat voordelen die andere frieten niet bieden. Een echte aanrader dus.»

Patrick en Doortje zijn goed bezig en dat siert hen. Een bezoek ter plekke zal dat zeker bevestigen.

Bedankt voor het interview en nog veel succes gewenst! (CB)



Schatjes van Patatjes

- Maandag**: Klassieke frieten
- Dinsdag**: Belgische Krokettes
- Woensdag**: Garden wedges
- Donderdag**: Röstis burger
- Vrijdag**: Belgische Frieten
- Zaterdag**: Mini Pom'Churros
- Zondag**: Potato Swirls

Voor nadere informatie:
www.lutosa.com

BOEKENTIPS

Niet zomaar ...Koekjes

Je hoeft echt geen ervaring te hebben, een ervaren bakker te zijn of een keukenprins of prinses om koekjes te bakken. In dit mooi geïllustreerde boek leer je meer dan 100 koekjes maken op een eenvoudige manier en met een beetje creativiteit maak je er echte pareltjes om te snoepen van.

In dit ultieme koekjesboek leer je alles over de ingrediënten, de verschillende soorten deeg, de verwerking en afwerking, het bakken en nog veel meer. De koekjes zijn altijd een schot in de roos. Auteur, Danny Capon, is vakleerkracht patisserie en technische vakken aan Ter Groene Poorte en Syntra West.

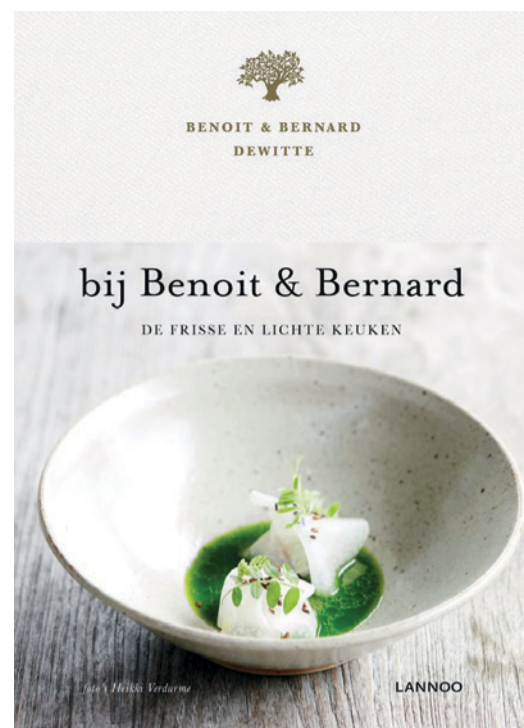
Lekker, leuk, lief, ...

Uitgeverij Lannoo



Bij Benoit & Bernard De frisse en lichte keuken

De broers Dewitte toveren het hele jaar door de zon op je bord met frisse, kleurige en speelse gerechten; In meer dan 50 haalbare recepten verzoent Benoit de geuren en kruiden van het zuiden met de smaken van het noorden. De wijnen die Bernard erbij kiest, sluiten er nauw bij aan, en voor zijn cocktails speelt hij graag met hetzelfde Provençaalse kruidenrepertoire. Dit alles hebben we gebundeld in een luxueus afgewerkt boek, tijdloos vormgegeven en prachtig geïllustreerd boek, dankzij de lichte, sfeervolle fotografie van Heikki Verdurme. Het boek is handig ingedeeld in hapjes, voorgerechten, hoofdgerechten, mocktails, nagerechten en basisrecepten. Daarna volgt nog de



lijst met keukengerei en een adressenlijst van restaurants die Benoit en/of Bernard graag frequenteren, netjes per land voorgesteld. Een aanrader, dit boek. *Uitgeverij Lannoo*

Ilse kookt

70 geurige ovenschotels voor elke dag

Dit is al het derde boek uit de 'Ilse kookt'-reeks van Libelle-chef Ilse D'hooge, culinair redactrice bij Libelle. De 70 recepten voor elke seizoen kunnen zowel als bij- of als hoofdgerecht, als avondmaal of als lunch worden gemaakt. Wat te denken van ovengebakken taco's met kip, gratineerde cannelloni met zeeduivel, gevlochten pizzabrood of gevulde courgettes ... Allemaal dragen ze het keurmerk van Ilse: gezond en lekker, gemaakt met verse ingrediënten en seizoensgebonden producten. Zoals gewoonlijk zijn de recepten makkelijk te maken en zowel geschikt om gasten te verwennen als om dagelijks te maken. Een aanwinst in elke keuken! Het boek is netjes ingedeeld in de ovenschotels per soort: met vlees, met gevogelte, met vis, eenpansgerechten uit de oven, veggie ovenschotels en ovenschotels voor de lunch. De index achteraan is bijzonder handig bij de zoektocht naar passende recepten.

Uitgeverij Lannoo



Bakken voor iedereen

In het tweede deel van het succesvolle 'bakken voor iedereen' verzamelde banketleraar Christophe opnieuw meer dan 125 van zijn beste recepten. Bakken voor iedereen is een heel praktisch boek waar je onmiddellijk mee aan de slag kunt. Van aardbeienmunttaart over makarongebakjes en eclairs met hazelnootvulling, tot bananenchocoladetaart en ijsparfait van bosvruchtenthee. Dankzij de eenvoudige uitleg en duidelijke stap-voor-stapfoto's kun je alles gemakkelijk volgen en tover je in geen tijd de lekkerste desserts op tafel. De troeven van dit boek zijn zonde rmeer: de meer dan 125 recepten, de handige stap-voor-stapfoto's en de duidelijke basisrecepten en decoratietechnieken. *Uitgeverij Lannoo*

RAFFINADERIJ-RAFFINERIE
BAETEN & C°
SINCE 1815

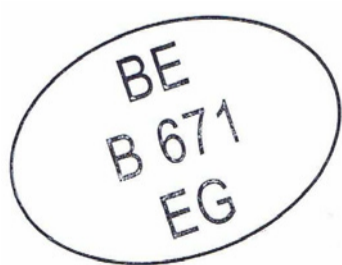


EENVOUD.
SMAAK.
KWALITEIT.
STABILITEIT.
DUURZAAM.
TRADITIE.



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. 7 generaties lang.

- . 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

FLORIGO

FRYING EQUIPMENT BELGIUM



FRITEUSES – FRITUURINRICHTING



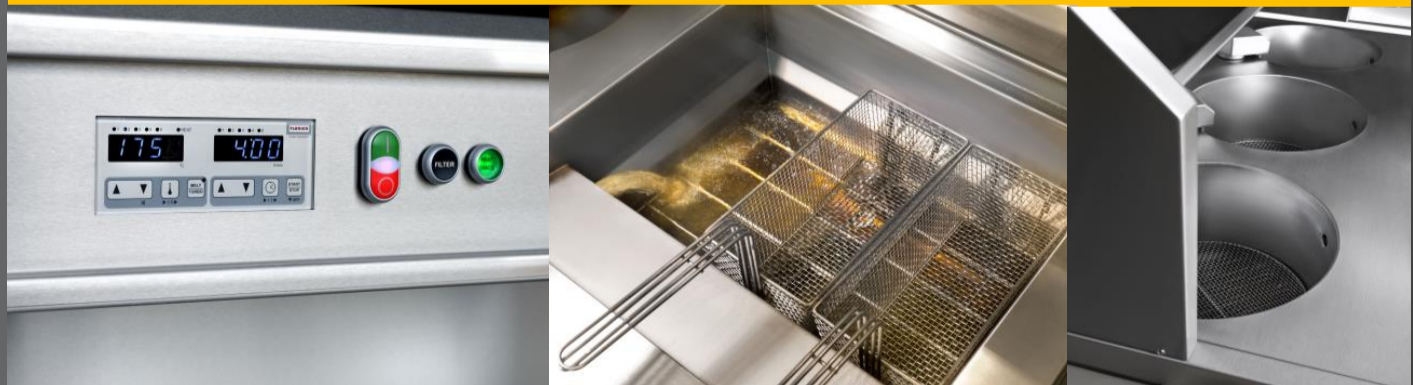
Nys
45
1971-2016 *Years*

Nys Machinery Equipment

ANTWERPSESTEENWEG 55
2630 AARTSELAAR
(A12) Antwerpen – Boom

03 887 33 41

Info@nys-machinery.be
www.nys-machinery.be



Ontdek onze nieuwe stand op

**Horeca
expo**
2016

Hall 7
Stand 7411
20 - 24 Nov. 2016
Flanders Expo Gent

FLORIGO

Route 66, snackbar met Amerikaanse nostalgie



Geen betere locatie voor een snackbar of een frituur dan aan een station. Pendelaars komen van de trein met honger en dorst of willen nog gauw even een koffietje drinken alvorens naar hun werk te sporen. Dat is in Ternat niet anders. Wie honger heeft of een hongertje voelt opkomen kan terecht in Route 66, de lunchbar van Luc Van Holsbeeck en Patricia Van Eeckhout. Route 66, die naam doet een belletje rinkelen. Is dat niet ... ? Juist, Route 66 is de beruchte autosnelweg (highway) die dwars door de Verenigde Staten liep, 3940 km van Chicago naar Santa Monica. Luc heeft die Route 66 bezocht en werd meteen verliefd op de diners en snackbars langs het traject. Toen hij een naam zocht voor zijn lunchbar

was Route 66 een voor de hand liggende keuze. Beetje bij beetje verzamelde hij de curiosa om zijn lunchbar een Amerikaanse look te geven. Een look waar hij, terecht, zeer trots op is.

Stationsstraat

Vijftien jaar lang huisden Luc en Patricia met hun lunchbar een paar panden verderop in de Stationsstraat. Vijf jaar geleden verhuisden ze van huisnummer 115 naar huisnummer 131, welgeteld acht panden daar vandaan. Ruimer en met meer mogelijkheden zodat Luc en Patricia de zaak aangenamer en completer konden uitrusten. Nu is er veel meer plaats om ter plekke een broodje of snack te eten of een koffietje te drinken. Vroeger was het nogal

krap. En er komt veel volk over de vloer. Er is niet alleen het station met treinreizigers, er is ook heel wat werkgelegenheid in de onmiddellijke buurt. En mensen die werken krijgen honger ... en dorst. 's Morgens openen Luc en Patricia al om 7 uur de deuren. Klanten komen dan een koffietje drinken of genieten van een ontbijt. Luc en Patricia zijn dan al bezig met broodjes en snacks klaarmaken voor de bedrijven in Ternat. Op de middag komen klanten voor een snelle hap maar in de voormiddag en de namiddag tref je vaak mensen in de zaak die rustig een drankje en een hapje gebruiken maar toch vooral komen voor een gezellig babbeltje. Buiten ronken de graafmachines. Nu de werken in de straat, na anderhalf jaar, achter de rug zijn is de NMBS bezig de perrons te verhogen. Die werken zorgden wel voor hinder maar de trouwe klanten vonden de weg tussen het zand en de betonklinkers. En het einde van de werken is nu echt in zicht.

Route 66

Hoe kom je erbij om je zaak te noemen naar een autosnelweg aan het andere eind van de wereld? Luc geeft toe dat hij al sinds zijn jeugd gefascineerd was door 'Amerika'. Hij hield van road movies en van pop corn oldies dansen. Wat ... dansen? In het Mechelse waren er een aantal zaken waar je ongegeneerd gekleed kon gaan in de kledij van de fifties en de sixties. Luc vond het super. Thuis had hij een collectie jukeboxen en zelfs de voorsteven van een echte cadillac aan de muur. Hij had ook een benzinepomp van Harley Davidson, een erg gewaardeerd collectiestuk. In één woord: Luc is zot van Amerika. Hij is er ondertussen al een keer of zes geweest. Hij maakte o.m. een rondreis door Californië en haalde er ook de inspiratie voor de samenstelling van een aantal broodjes die hij in zijn zaak verkoopt. De 'Buffalo Cheese' bijvoorbeeld, een broodje dat hij in de VS zelf mocht samenstellen en dat nu in Ternat op de lijst met meer dan 80 verschillende broodjes staat.

Broodjes en snacks

"Wij vinden het leuk om samen nieuwe broodjes te bedenken," zeggen Luc en Patricia. Ze hebben zelfs cursus gevolgd omdat met kennis van zaken te kunnen doen. Die experimenten vind je vaak terug als suggestiebroodjes. Sommige worden door de klanten opgepikt en komen dan op de 'vaste lijst'. Ze zijn er fier op dat je bij hen broodjes vindt, die je nergens anders ziet: broodjes met roast beef bijvoorbeeld of met carpaccio. Maar je kan ook kiezen voor vier verschillende soorten confijten of voor geitekaas. Broodjes worden ter plaatse afgebakken. Naast de broodjes zijn er koeken, taartjes, crosissants, worstenbroodjes ... er is echt weinig dat je in Route 66 niet vindt. Een bijzondere specialiteit van Route 66 is de rock-a-billy burger, een hamburger met kip of vlees, spek, spiegelei, kaas en groenten. Een hele hap! Naast broodjes en burgers vind je er ook spaghetti en pasta's met verschillende sauzen. Balletjes en spaghettisaus worden zelf bereid. Van oktober tot april is er bovendien elke dag verse soep.

Hartaanval

Dat alles kan je ter plaatse opsmikelen, meenemen of op voorhand bestellen. Je kan bellen, faxen of mailen. Alles wat voor 10 uur is besteld wordt geleverd tussen 10.45 en 12 uur. Luc brengt het hoogstpersoonlijk op zijn plaats. Alles vers, dat is een erezaak. Zijn jullie altijd in de horeca actief geweest, wilden we graag weten. "Neen," zeg Luc en hij lacht, "We hadden vroeger een aquariumwinkel in de Geraardsbergsestraat in Aalst". Luc heeft die winkel nagenoeg helemaal zelf ingericht, "en daar was werk aan". Maar de zaken gingen goed, hij had een aantal aquaria met onderhoudscontracten en er kwam wel wat volk over de vloer in de winkel. Maar toen het centrum van de stad verkeersvrij werd gemaakt, verlegde de parkeerdruk zich

naar elders en er kwamen minder en minder klanten over de vloer. Luc begon uit te kijken naar iets anders. Via een vriend kwam hij in Ternat terecht en begon hij er een broodjeszaak in de Stationsstraat. Dat draaide goed, zo goed dat Luc er - door het vele en stresserende werk - een hartaanval aan overhield. Sindsdien doet hij het wat kalmer aan en gaat hij wat filosofischer door het leven. Hij geniet zichtbaar van de herinneringen aan zijn reizen naar de Verenigde Staten en hij hoeft maar naar de muren van zijn zaak te kijken om zijn gedachten te laten wegglijden naar de immens mooie vergezichten op de Route 66. De foto's van zijn reizen worden geïnstalleerd als kostbare souvenirs.

Kiezen

Maar dan komen de eerste klanten langzaam binnen gedruppeld en gaan Luc en Patricia weer aan de slag. "Een koffietje Elise? En wat mag het voor u zijn, mijnheer?" De taakverdeling gebeurt automatisch: broodje snijden, het nodige beleg aanbrennen of het gevraagde sausje smeren. "Met of zonder groentjes?" Patricia brengt het gevraagde aan de tafel en vindt, ondanks alle drukte, nog de tijd voor een vriendelijk woordje of een kwinkslag. "Welke broodjes hebt u allemaal?" vraagt een klant die de zaak voor de eerste keer betreedt. Patricia zucht onhoorbaar en wijst naar het bord met 84 verschillende broodjes en nog een hele resem snacks en versnaperingen. Dat wordt moeilijk kiezen! Vlug nog wat foto's maken voor de zaak helemaal vol loopt. Maar als wij ons toestel bovenhalen vlucht Patricia naar de keuken. "Ze staat niet graag op foto's," verklaart Luc terwijl hij een verontschuldigend gebaar maakt. De blitz gaat een paar maal en onze taak zit erop. Terwijl wij Luc nog een laatste groet toezwaaien, kijkt Patricia vanuit de keuken: "Oef, hij is weg" en ze schiet weer aan het werk. No sweat, mam! (JV)

Lunchbar Route 66, Stationsstraat 131, Ternat, 02/582 70 40 (tel en fax), lbroute66@pandora.be

Open: maandag, donderdag en vrijdag 7-16 uur, dinsdag en woensdag 7-14 uur, zaterdag 10-14 uur.(JV)





BORNAPACK

De specialist voor de friturist!

+32 478 277 267

www.bornapack.be

**EIGEN
24 HR
SERVICE!**

**PROEF
BAKKEN?**

MAAK NU AL
UW AFSPRAAK
+32 478 277 267

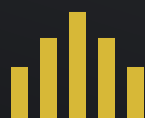
ORANDA
BORNAPACKHR
België

Nieuwe transfer exclusief voor Bornapack

U bent van harte welkom
in onze stand tijdens de Spuntini beurs
te Waregem op 7 en 8 november 2016!

BORNAPACK OFFICIËLE VERDELER ORANDA FRITEUSE

info@bornapack.be
+32 478 277 267



We bundelen **onze kracht** op de beurs

Handig voor u. U kunt onze producten en demo's in één stand bezoeken.

Standnummer 7325 op de Horeca Expo in Gent

HiFri
Frituren zonder vet

ADIEU
ONBEGRENSD KOOKPLEZIER VOOR DE HORECA

KIREMKO



**Frituren
zonder vet**



**Unieke
bakplaten**



**Frituur-
installaties**

De topmerken Kiremko, Adieu & HiFri gezamenlijk op **stand 7325**. Komt u ook een kijkje nemen? Dan beloven wij dat u er gebakken bij zit! Komt u voor de **hoogwaardige frituurinstallaties** van Kiremko met 's werelds hoogste bakcapaciteit? Laat u zich verrassen doordat we **frituren zonder vet** in de HiFri? Of komt u voor een lekker hapje tijdens de smakelijke demo van onze **unieke Adieu bakplaat**?

Waar uw interesse ook naar uitgaat, we zullen u ontvangen met een glimlach!

HiFri

ADIEU

KIREMKO

ZIJN MERKEN VAN QBTEC

WWW.QBTEC.NL


QBTEC

NEWS

VANREUSEL INTRODUCEERT NIEUWE CRIZLY-SMAAKVARIANT: CRIZLY GOULASH

Vanreusel introduceert naast de originele Crizly Pikant een nieuwe smaakvariant. De Crizly 'Goulash' is de nieuwe variant waarbij men mikt op zowel de grote groep Crizly fans als de vele Goulash liefhebbers. De Goulash variant is op basis van de originele Crizly waaraan zowel rode als groene paprika's en authentieke Hongaarse Goulashkruiden aan toegevoegd zijn.

De Crizly Goulash wordt gelanceerd als Limited Edition speciaal voor het najaar en de winter periode en is verkrijgbaar vanaf 1 september bij alle horecagrossiers in de Benelux. Zoals alle producten van Vanreusel is ook de Crizly Goulash alleen verkrijgbaar in de horeca. (VV)



Schepen wil tien frietkoten vervangen door uniform model

Het frietkot op het IJzerplein voldoet niet aan de esthetische vereisten van de Stad

Brussels schepen van Handel Marion Lemesre (MR) wil een wedstrijd uitschrijven om een nieuwe, uniforme look voor Brusselse frietkoten te bepalen. Er komen ook food trucks bij.

Lemesre wil de huidige tien frietkoten in Brussel-Stad vervangen door nieuwe exemplaren. De soms wat geïmproviseerde bouwsels van vandaag zijn hetzelfde lot beschoren als karakollenkraam Chez Jef et Fils aan Beurs, dat eveneens om esthetische redenen uit het straatbeeld moet verdwijnen.

De nieuwe frietkoten moeten er allemaal hetzelfde uitzien en herkenningpunten worden zoals de rode telefoonhokjes dat zijn in Londen. "We willen een herkenbare architectuur, iets waaraan mensen kunnen zien dat ze in Brussel zijn," zegt Lemesre.



"C'est un peu du brol"

"We zullen nog moeten onderhandelen met de huidige uitbaters en vergunningen moeten aanvragen", zegt Lemesre aan BRUZZ, "maar het idee is om dit jaar nog een architectuurwedstrijd uit te schrijven voor een retro of hedendaags ontwerp."

Of het niet spijtig is dat die typisch Brusselse frietkoten moeten verdwijnen? "C'est un peu du brol! Die houten barakken zijn er zonder nadenken gezet en dan met veel bricolage uitgebreid en onderhouden."

Food trucks

Lemesre maakt ook bekend dat de Stad het food truck-parcours heeft uitgebreid. Er zijn nu dertig food trucks die afwisselend staan op twintig standplaatsen. Nieuwe locaties zijn onder meer de Akenkaai, het Poelaertplein, de Franklin Rooseveltlaan en de Orbansquare.

De Stad focust naar eigen zeggen op verse producten en diversiteit. Grote bedrijven, die niet artisaan te werk gaan, zoals McDonald's mogen geen food truck uitbaten, zegt Lemesre. Ze houdt ook rekening met het aanbod van horecazaken in de buurt. "Ik waak erover dat de ambulante handel een meerwaarde vormt voor het ondernemingsklimaat."

Navefri en de Horecafederatie's volgen dit op. (RV)

Bestel nu ook kleintje met mayo... via app

Een frietje willen stekken maar geen tijd om aan te schuiven in de frituur? Bij 't Brochetje in Emelgem is dat geen probleem. Voortaan kan je online of via een app je bestelling doorgeven.



"We rekenen geen extra kosten aan. Het is een service naar de klanten"

Sandra en Kurt

Een groot pak friet, een potje mayonaise, een frikadel en een kaasburger

zonder augurken: je selecteert het voortaan feilloos op je smartphone of online. Je kiest ook een gewenst tijdstip en zodra de bestelling gebakken wordt, krijg je een berichtje dat je richting frituur mag vertrekken.

"Het was een van onze klanten die dergelijk systeem in het Leuvense gezien had", zegt Sandra Velle die samen met Kurt Caen frituur 't Brochetje in de Ingelmunstersestraat in Emelgem runt. "Dit leek ons wel iets en we gingen op zoek naar een verdeler."

Niet meer aanschuiven

Sinds donderdag werkt het systeem. "Het principe is heel eenvoudig", laat friturist Kurt Caen zien. "Je selecteert je bestelling via een app op je smartphone of gewoon online. Zodra je op bestellen klikt rolt de bestelling hier op een ticketje uit de printer. Als we met de bestelling aan de slag

gaan, dan scannen we de QR-code die op het ticket staat. Op dat moment krijgt de klant een bericht dat we eraan begonnen zijn en dat hij of zij de frietjes binnen de tien minuten mag komen afhalen."

De prijzen in de app zijn dezelfde als die in de frituur. "Het is een extra service naar de klanten, we rekenen daarvoor niets meer aan. Omgekeerd is het wel handig voor wie niet veel tijd heeft. Aanschuiven in de frituur hoeft bij afhaling dan niet meer." Veel klanten die de wachtrij in de frituur wilden omzeilen, belden vroeger hun bestelling door. "Het is nog afwachten of de onlinebestelling dat zal vervangen."

Donderdagavond liepen de eerste bestellingen via die digitale weg binnen. "Het was behoorlijk druk, het is niet zo dat we in spanning zaten te wachten tot het eerste ticket uit de printer kwam", glimlachen de frituuruitbaters. "Maar het is perfect verlopen." (RV)

Foster's famous burger SAUCES

BIG SAUCE

TARTARE

HAMBURGER

CHICKEN CHEESE

MAYONNAISE

MUSTARD

BACON SAUCE

VIA GROSSIST

Generaal De Wittelaan 13, 2800 Mechelen - Belgium
Tel. +32 15 28 16 16 - Fax +32 15 28 16 17
info@fosterfastfood.be - www.fosterfastfood.be

FLORIGO IN LIMBURG & VLAAMS BRABANT

FRITUUR HALTE 45 TE OVERPELT



Alwin & Nicole Baats opende Frituur Halte 45 in Mei 2016 haar deuren.

Alwin & Nicole zijn van oorsprong Nederlanders maar wonen al meer dan 10 jaar in België. Voordat ze hun avontuur begonnen in Overpelt baatten ze in Nederland een zakencomplex en een ijsalon uit. Na al die jaren waren ze toe aan een nieuw avontuur in de zin van een frituur die ze samen konden exploiteren in plaats van met personeel te moeten werken. Maar ook om meer tijd aan de kinderen te kunnen besteden die in Hamont op school zitten. In Overpelt vonden ze midden in het centrum een geschikte locatie. Ze vonden een leegstand pand wat in het verleden al eens een broodjeszaak annex frituur was geweest, vlakbij de scholen in de buurt. Collega friturist Johan uit Hamont zei hen om eens contact op te nemen met de firma Nys / Florigo. Door samen met de firma Nys te brainstormen ontstonden er diverse ideeën over welke keuze er gemaakt moest worden omtrent het assortiment en de inrichting. Nicole & Alwin kozen voor een ruim assortiment maar met focus op versheid. Met versheid wilden ze een nieuwe weg in slaan met iedere dag verse broodjes van de bakker, en verse salades met ingrediënten zoals fetta, zongedroogde tomaatjes, olijven, bramen, framboos, rode bes, blauwe bes, physalis, cherry tomaat en nog veel meer. Samen met een interieurbouwer en de firma Nys gingen ze aan de slag om de zaak zo efficiënt en klantvriendelijk mogelijk in te richten.

Alwin:

Bij onze keuze naar een geschikte frituur bakwand waren wij zeer overtuigd van de Hoog Rendements ketel van FLORIGO die zeer besparend uit de bus kwam, waarbij we inmiddels zeer enthousiast zijn over de KOUDE ZONE die FLORIGO biedt waardoor we een zeer laag vetverbruik hebben. Uiteraard blijven wij HOLLANDERS en die zijn toch zuinig hé (lacht). De oude zaak werd volledig gestript en daarna volledig terug opnieuw opgebouwd met een nieuwe vloer en plafond waarbij de gezellige en ongedwongen sfeer uit de hand van Nicole kwamen. De zaak kreeg een warme en sfeervolle stijl waar we 16 gasten kunnen laten plaatsnemen om ter plekke te eten. Het is hier gewoon altijd gezellig en zelfs deze Hollander is niet te beroerd om na het eten een vers kopje koffie aan zijn gasten aan te bieden, en weer schaterlacht Alwin.

Na vele aardappelsorten gebakken te hebben kozen wij uiteindelijk voor

het bintje van Remo Frit de 12 mm. Nu we inmiddels een aantal maanden open zijn krijgen we veel positieve reacties van onze klanten met name ook over onze salades, waarvoor wij naast onze koeltoog een grote salade bar hebben laten plaatsen van 36 x 1/6 GN waar onze diverse verse ingrediënten die we gebruiken voor onze salades gepresenteerd worden.

Wij zijn er dan ook van overtuigd dat deze extra omzet die we genereren via onze uitgebreide saladbar een toekomst is voor vele frituren. De salades kunnen zowel ter plaatse genuttigd worden als meegenomen in luxe cateringdozen. Ook een bakplaat mocht niet in onze bakwand vergeten worden zodat we binnenkort beginnen met verse hamburgers recht van de bakplaat in diverse smaken en gewichten. Een ander groot voordeel vinden wij terug dat onze au-bain-marie geïntregeerd is in onze bakwand zodat we niet steeds hoeven te lopen naar een aparte au-bain-marie, en verder hebben we ook een geïntregeerd mayonaise systeem.

Ons Stoofvlees, Goulash, en Vol au Vent komt uit eigen keuken welke wij proberen te maken tijdens de openingstijden zodat onze gasten de heerlijke geur mee krijgen waardoor men meer van deze producten verkoopt.

Zo ook komen onze Sate en Sjaslick gebakken op de bakplaat uit eigen keuken welke botermals is, maar ook een friet Gyros gebakken op de plaat kunnen onze gasten appreciëren. Kortom, versheid heeft bij ons en onze gasten een heel grote beleving zodat wij meer te bieden hebben dan alleen maar een vette hap. Zo zijn onze gasten ook zeer divers waarbij we inspelen op diverse doelgroepen. Tussen de middag is er de schoolgaande jeugd die hier op Lijn 45 opstappen vandaar onze naam Halte 45. Ook de vertegenwoordiger die's middags op zoek is naar een vers broodje eet bij ons, maar ook de bedrijven in de buurt hebben ons inmiddels gevonden waar wij verse broodjes en frieten maar zeker niet te vergeten ook onze salades mogen leveren. Onze overbuur is een bejaarden tehuis daarvan weten de oudjes ons ook te vinden voor de heerlijke verse frieten met daarbij gezellige verhalen over vroeger en dat de friet toen maar 5 Belgische franc kosten.

Zelfs de kinderen vinden het leuk om mee te helpen en zijn dan ook al vaak in de weekends aanwezig om bij te springen tijdens de drukte. Of het later overnemers worden zien we dan wel schatert Alwin, zie je het al voor je Nicole en ik in het bejaardenhuis en onze kinderen in de frituur aan de overkant, geweldig toch. Wij wensen jullie heel veel succes. (JV)

FRITUUR FANTASIA TE HERENT



Cindy & Sam Man zijn in Herent een nieuwe uitdaging aangegaan met een goed doorzocht plan hoe de frituur van de toekomst er uit zou moeten zien, wil je voor een ieder uit de familie die wil gaan uit eten wat in huis hebben. Na een aantal jaren ervaring opgedaan te hebben in hun frituur in Ninove wilden ze graag een iets grotere zaak met meer zitplaatsen waar tevens ook de woensdag en eventueel de zaterdagmiddag gebruik van kon gemaakt worden om kinderfeestjes te organiseren. In Herent vonden Cindy & Sam daarvoor het juiste handelspand gelegen in een goede buurt en dicht bij het station en de wekelijkse markt voor de deur wat veel passanten tweeweg brengt. Het pand wat Cindy & Sam aankochten daar was voorheen een fotograaf in gevestigd. Het was dan ook nodig om een totale verbouwing te doen. Nu is het in één woord een FANTASTISCHE frituur die gezien mag worden, een frituur die men niet alle dagen tegenkomt. Cindy & Sam hun ouders zijn uit China afkomstig maar Cindy & Sam zijn in België geboren. Hun ouders hebben in het verleden ook altijd een Chinees restaurant geëxploiteerd vandaar hun interesse voor de horeca. Vaak wordt er toch nog denigrerend gedaan als Chinezen kunnen geen frituur uitbaten, een uitspraak die wij totaal niet delen als je deze frituur een bezoekje brengt, de vriendelijkheid en de passie voor het vak straalt er bij deze 2 jonge mensen vanaf. Deze geweldige inrichting straalt van A tot Z pure klasse en professionaliteit uit. Dat blijkt als je voor de 4 meter lange toog staat die zeer goed gevuld is met dagverse producten uit eigen keuken met veel vers vlees. Hier is ook gekozen voor een grote saladebar welke haaks is opgesteld van de koeltoog met in het midden een ruimte voor te bestellen en af te rekenen. En of je nu links of rechts kijkt, de beiden togen liggen vol met lekkernijen waarvan je het water uit de mond loopt.

Cindy's specialiteit:

Is het maken van schitterende verse salades die er oogstrelend uitzien en als gast weet je niet wat eerst kiezen of het nu Kip, Zalm, Hesp, Krab, of Scampi's moet zijn.

Sam's specialiteit

Sam kan zijn ei helemaal kwijt in het maken van verse Rundshamburgers in een 10 tal verschillende smaken met als TOPPER de Beefburger een echte aanrader.

Waarom de naam FANTASIA

Als je Sam deze vraag stelt en je hoort hem in geuren en kleuren vertellen waarom, dan kun je alleen maar stellen, ja fantastisch. De naam komt voort uit Fanta & Azië. Fanta de voorliefde die Sam heeft met Fanta, ze hebben dan ook maar liefst 350 verschillende soorten blikjes Fanta in een speciale door de interieurbouwer gebouwde vitrine verdeeld over de gehele zaak uitgesteld. Smaken zoals Pompoen, Ananas, Strongberry, Kiwi, Cherry, Mango, Blue Berry, Perzik, Exotic, Cassis, Appel, Passifruit, Orangetocola en nog

veel meer. Er zijn altijd minimaal 16 smaken op voorraad. Door de woorden Fanta & Azië samen te voegen kwamen hun tot de naam Fantasia.

Hun keuze om een Florigo bakwand te plaatsen was niet vanzelfsprekend, deze werd op alle punten getest ten opzichte van de collega bakwand fabrikanten. Uiteraard stond niet alleen uitstraling op het verlang lijstje, maar zeker zo belangrijk was de capaciteit en de RVS ketels die Florigo brengt, te samen met de koude zone om zowel gas en vetverbruik te minimaliseren. Deze dagelijkse functionaliteiten en voordelen die iedere dag terugkomen, waren van doorslaggevend belang.

Ook van belang was de voorbakcapaciteit die ze wilden hebben van minimaal 50 kg per uur, en daaraan voldeed Florigo aan de eisen zoals men wenste. Ook de geringe terugval van temperatuur bij het voorbakken was top. Terwijl ze starten met een temperatuur van 134 graden zakt deze niet verder terug dan 122 graden.

De temperatuur waar ze mee afbakken is 162 graden, en of ze nu 4 middel frieten afbakken of 12 middel frieten in een keer in hun vierkante ketel met 3 mandjes, de temperatuur zakt hierdoor nauwelijks. Dit was voor hen de bevestiging, dit is de Rolce Royce onder de frituur ketels, waar Sam zijn bintje van Remo-frit in voorbakt.

Als we Sam horen over de levensduur van zijn frituurvet dan zie je hem lachen van oor tot oor omdat hij aangeeft wekelijks een forse besparing op zijn vet aankopen te hebben. De Collega's mogen hier komen kijken, Sam zijn overtuiging komt ook voor een deel uit het feit dat FLORIGO als enige RVS ketels maakt, ook de vetfilterinstallatie is een heel groot voordeel.

Dit prachtig bedrijf beschikt ook over een grote professionele afwaskeuken en over een ruime koel en vriescel om hun voorraad op peil te houden.

De gasten kunnen hier ongestoord eten in een open ruimte die wel een stuk afgescheiden is voor de gasten die komen afhalen. De inrichting heeft een zeer moderne uitstraling waar gekozen is voor de kleuren zwart - wit en is geheel ingericht met design meubilair. Op de diverse digitale menuborden die in de zaak aanwezig zijn kan de gast zijn keuze maken.

Inmiddels is de zaak een aantal maanden open en nu al werken Sam & Cindy met 4 vaste medewerkers om hun gasten op een snelle manier te kunnen bedienen.

Hier zie je een heel duidelijk uitgewerkt concept wat aanslaat, iedereen heeft zijn eigen taak waardoor er volgens Cindy & Sam minder fouten gemaakt kunnen worden en er de snelheid goed in zit.

DEZE PRACHTIGE FRITUUR IS VOOR IEDERE FRITURIST DIE TOE IS AAN VERNIEUWING HET MOMENT OM HIER EENS EEN KIJKJE TE GAAN NEMEN.

Frituur Fantasia is gelegen aan de Mechelsesteenweg 403 in Herent

Wij wensen deze jonge ondernemers dan ook veel succes. (JV)

Zou jij naar een spa gaan in een Burger King? Dit kan in Helsinki!

Jawel, je leest het goed. Burger King heeft in één van de vestigingen in Helsinki een eigen spa geopend. Zou jij naar een spa gaan in een Burger King? De rood-blauwe sauna beschikt wel over een televisie, Burger King handdoeken en het is 'gewoon' mogelijk om er een Whopper te bestellen en op te eten.

Burger King Sauna

Het is nog even wennen aan de gedachte: een burger opeten terwijl je met 90 graden Celsius alle afvalstoffen uit je lijf zweet. Goed, je eten koelt niet heel snel af maar daar is alles ook mee gezegd. Blijkbaar ziet



Burger King hier toch wat in en besloten ze om 's werelds eerste Burger King spa te openen. Als je het dan toch doet, dan maar in Finland. Sauna's en Finland zijn namelijk onlosmakelijk met elkaar verbonden. De sauna's maken deel uit van de Finse cultuur en waarom dan niet de sauna in tijdens een bezoek aan de Burger King?

De spa bevindt zich in Helsinki's bekende straat de Mannerheimintie en is direct zichtbaar op de begane grond. Er is keuze uit twee sauna's: één voor 15 personen, de ander voor 10 personen. Verder hangen er televisies aan de muur, zijn er handdoeken beschikbaar (inclusief logo Burger King), kun je er douchen en je spullen veilig opbergen in een kluisje. In één van de sauna's is zelfs een PlayStation aangesloten, voor de liefhebbers die graag gamen tijdens de 15 minuten durende sessies in de sauna. Ook kun je gewoon eten bestellen wat bij je bezorgd wordt en eventueel PowerPoint presentaties geven op de televisies die in de ruimtes hangen. Volgens de website is de sauna namelijk 'perfect voor uitjes' en voldoet ook als werkplek.

(bron horecatrends.nl)

Oproepsystemen HME supervoordelig!

Veel frituren zitten tegenwoordig in panden met een verdieping, veranda, terras,... Het resultaat is dat het voor de friturist moeilijk wordt om de lekkergebakken frietjes snel te overhandigen aan zijn klanten. Een extra personeel in dienst nemen is ronduit onbetaalbaar. De oplossing komt, zoals dikwijls, overgewaaid vanuit Amerika. Daar zijn de oproepcoasters van HME, hier noemen we ze gemakshalve biepers, al lang ingeburgerd om de klant te verwittigen dat zijn eten klaar is. En dat is het belangrijkste argument om een oproepsysteem in diens te nemen: zorgen dat de klant krijgt wat u met veel liefde bereid heeft. Bijkomend voordeel is dat het gewoon rustiger is voor uw toeg. De mensen zitten aan hun tafeltje met hun ogen op de bieper gericht. Als u dan passanten heeft, is de kans veel groter dat ze binnen stappen omdat er geen rij onrustige mensen voor uw toeg staan.

De oproepsystemen van DDV-systems zijn het originele merk HME. Dat is het langst op de markt met als resultaat een torenhoge kwaliteit en reputatie.

U ziet de HME systemen in de bekende ketens langs de snelweg, in winkelcentra, pretparken, vakantiepark en tal van frituren door geheel België.

Waarom ze voor de oproepsystemen van HME kozen ?

- Omdat ze modulair zijn: biepers en zender kunnen op een verschillende plaats staan, nemen weinig plaats in en kunnen besteld worden met het aantal biepers wat precies overeenkomt met hun noden.
- Omdat de keuze is zeer uitgebreid is met prijzen conform markt en kwaliteit.
- Omdat ze willen dat hun systeem na 10 jaar nog even goed werkt als op dag 1.
- Omdat ze CE gekeurd zijn en voldoen aan de wetgeving voor radiogolven.
- Omdat ze 2 jaar garantie genieten
- Omdat de biepers tot 300m ver zenden, ook door gebouwen met veel staal
- Omdat DDV-systems 2 weken test toelaat.
- Omdat ze dol zijn op de gepersonaliseerde stickers met hun eigen logo.

DDV-systems is door de Benelux importeur van HME Wireless aangewezen als officiële dealer.

Offerte of gratis demo?

Bel 0472 28 68 71

of mail naar info@ddv-systems.be

www.ddv-systems.be - Stand 3422



Fast Food wordt Fast Good.



Gourmet burgers veroveren wereldwijd de harten van miljoenen consumenten. Met ons assortiment kan je zaak een stevige hap nemen uit die premium **fastfoodtrend**.

En profiteer je van premium marges.

De **bakkerstraditie** van Lantmännen Unibake vormt de basis van een nieuwe generatie hamburgers. Met onze buns kunnen chefs hun culinaire grenzen verkennen en verleggen. Hun creativiteit tovert fastfood om in nieuwe gastronomie.

Zo krijgt zelfs het dagelijkse menu een meerwaarde. Dat is de verandering die we voor, door en samen met ondernemers creëren.

Ontdek ons volledig assortiment Gourmet Buns.

WWW.LANTMANNEN-UNIBAKE.BE

ONTDEK ONS ASSORTIMENT
Gourmet Buns

Horeca expo 2016 | HAL 1 STAND 1426



Rob & Co, buren van de minister



Wie denkt dat Rob & Co 'Rob en Company' betekent heeft het mis voor. Rob & Co is de samentrekking van de voornamen van Robby (30) en Nico (27) Eylenbosch, de uitbaters van de gelijknamige frituur. Hun zaak ligt aan het Mieregemplein in Merchtem. Zo zijn zij buren met Maggie De Block, minister van volksgezondheid. Die woont op minder dan 50 meter van hun zaak.

Op het kruispunt van Mieregemstraat, Meutersweg en Leopold III straat ligt een ruime en moderne friturshop, Rob & Co. De uitbaters, de broers Robby en Nico zijn de zonen van Bakker Jan. Jan Eylenbosch had in het pand ernaast immers een goed florerende bakkerij. Op een bepaald moment nam Bakker Jan een onverwachte bocht en hing hij naast het bordje 'bakkerij' een bordje met 'frituur' erop. De nieuwe friturist serveerde ook hamburgers en noemde zijn zaak Mc John, met een knipoogje naar een zeer gekende hamburgerketen. Maar twee zaken dat was teveel hooi op de vork.

Tabak

Robby en Nico zijn geboren in Merchtem maar Jan Eylenbosch kwam uit Strijtem (Pamel). Toen hij het frituren niet meer zag zitten, werd de frituur een pastabar. Kort daarna stond de zaak een tijdje leeg tot zoon Robby veertien jaar geleden in de zaak kwam. Rob & Co was geboren. Later kwam zijn drie jaar jongere broer Nico er bij.

Rob & Co, Mieregemstraat 70, Merchtem.

Openingsuren: woensdag en vrijdag 11.30-13.30 en 15-23 uur, donderdag en vrijdag 15-23 uur, zaterdag 15-24 uur, zondag 15-23 uur. Maandag en dinsdag gesloten.

Toen Nico zijn 18de verjaardag had gevierd werd de eenmanszaak omgevormd tot een bvba. De beide broers runnen nu de zaak en krijgen enkel vrijdagmiddag nog wat hulp van vader Jan. Zij wonen, samen, boven hun zaak. "Weet je, onze overgrootvader die kweekte tabak en kwam met paard en kar van Strijtem naar Merchtem om hier zijn tabak te laten verwerken. Hier niet ver vandaan was een fabriekje waar tabak verwerkt werd tot sigaretjes". Vorig jaar kreeg Rob & Co een grondige make-over. Er werd een Antwerpse graffitikunstenaar ingehuurd om de zaak een vrolijk, speels uiterlijk te geven. Amerikaans ook maar vooral ruim en aangenaam om ter plekke een frietje te steken. Beide broers zorgen voor een feilloos teamwerk zodat de klanten niet te lang hoeven te wachten. "Bovendien," zegt Robby, "hebben we aan de ingang twee drankfrigo's staan zodat de klanten voor het aanschuiven zich al kunnen bedienen van een drankje". En er zijn ook kranten en tijdschriften. Clever zijn de beide jongens wel.

Joppie

"We lieten ons door de gekende Merchtemse friturist Eddy Cooremans leiden om de beste frietaardappelen uit te kiezen. Het werden Bintjes die worden gefrituurd in het beste ossenvet. Dat gebeurt in een friteuse die volledig elektrisch is. Dan kan je kiezen uit een ruime waaier van snacks,

waaronder alles van Mora, en niet minder dan 35 verschillende sauzen. Naast klassiekers als mayonaise, ketchup, tartaar, pickles en andalouse zijn er heel wat nieuwigheden". Zijn er van die nieuwe sauzen kanshebbers om een klassieker als mayonaise van de troon te stoten wilden we weten. "Niet echt," zegt Nico, "van alle nieuwkomers is joppiesaus misschien de meest succesvolle, vooral bij jonge mensen dan. Joppie is aan de zoete kant en veel jongeren houden van zoet. Trouwe klanten zullen wel eens een nieuw sausje proberen maar je ziet ze meestal snel terugkeren naar wat ze gewend zijn".

En zijn er ook klanten die 'zotte' combinaties vragen? "Ach," zegt Robby, "de klant is koning natuurlijk en wat hij vraagt krijgt hij. Maar ik vind een curryworst met mayonaise, zure mosselen en Amerikaanse saus wel een vreemde combinatie. Ze noemen dat een Arabier, zei de klant. Een andere klant vroeg een pakje friet met een combinatie van stoofvlees, vol-au-vent en balletjes in tomatensaus. Dat zou in Halle dan een 'schrok' heten. Blijft toch een rare mix".

Hamburgers

De traditie van Mc John is niet helemaal verloren gegaan. Robby en Nico serveren naast de gekende Bicky Burgers ook zelfgemaakte hamburgers. Naast de gewone hamburger en cheeseburger zijn er de Robburger (een specialiteit met spek, kaas en een speciale saus), de fishburger en de béarnaiseburger. Caloriebommetjes maar verdraaid lekker.

Wat zijn de blijvers onder de snacks? De waaier van snacks breidt voortdurend uit maar de curryworst en de saté blijven bovenaan het verlanglijstje van de klanten staan. "Wij staan erg op kwaliteit en zijn al op bezoek geweest bij de meeste producenten van snacks en andere waren die wij in onze zaak verkopen". Vroeger kon je Rob & Co ook terecht voor spaghetti, pitta en broodjes. "Nu concentreren we ons op frietjes, snacks en hamburgers," zegt Robby, "en wij zorgen dat die top zijn". Stoofvlees, vol-au-vent en balletjes in tomatensaus maken ze zelf. Kwaliteit verzekerd.

Evolutie

Veertien jaar samen frituren, da's al een hele tijd. Hebben Robby en Nico evoluties gemerkt, trends? "Misschien dat de Samson en Gert kinderbox nu een Wicky De Viking box is geworden," lacht Nico. "Ernstig nu, er is echt geen spectaculaire evolutie en trends komen en gaan. De meeste klanten zijn verknocht aan wat ze gewoonlijk bestellen. Bij sommige klanten kunnen we zo de bestelling intikken voor ze ook maar iets gezegd hebben. Weet je wat toch een evolutie is: bij een aantal klanten merk je dat ze het financieel minder goed hebben. In het begin van de maand krijgen de kinderen wat ze willen. Naar het eind van de maand toe beslist papa of mama en wordt er prijs bewuster besteld".

Een andere evolutie is zeker de sterke groei van de gemeente. Op een paar jaar tijd groeide de bevolking tot 16.000 inwoners en de bouw van woningen en

appartementen blijft gestaag verder gaan. "80% van onze klanten zijn vaste klanten. We krijgen af en toe wel eens wat passanten over de vloer of leerlingen van de Merchtemse scholen maar vooral 's avonds bestaan onze klanten vooral uit vast cliënteel. Met de groei van de gemeente hebben we ook altijd weer nieuwe gezichten gezien. Mensen die op de kortste tijd uitgroeien tot vaste klanten. Dat is aangenaam en goed voor de zaken, natuurlijk".

Lievelingskost

Wat is jullie lievelingskost, wilden we graag weten. Robby trekt de schouders op en denkt na. "We proeven wel elke dag een paar fretjes, kwaliteitscontrole zeg maar, maar mijn lievelingskostje is eigenlijk heel gewoon: spinaziestoemp met worst. Als vind ik een pakje friet met stoofvlees ook wel heel lekker". Als we richting Nico kijken dan knikt die, "Ik vind spinaziestoemp met worst ook heel lekker". Zijn de beide broers het altijd zo roerend eens met mekaar? "Bah, wij maken toch niet veel ruzie ondanks het feit dat we het grootste deel van de dag samen zijn". En zo dag in dag uit in de frituur staan, doen jullie dat nog graag? "Nog zo graag als de allereerste dag en dat is toch al een tijdje geleden," lacht Nico. Robby knikt op zijn beurt instemmend. "Het is onze job maar het is ook iets wat we met hart en ziel doen. Friteten bakken maar ook een babbeltje met de klanten als daar tijd voor is. We zijn dat zo gewoon, en we doen dat gewoon graag".

Minister

Komt uw buurvrouw, mevrouw de minister, hier wel eens een frietje steken? "Maggie zelf, da's eerder zelden maar haar echtgenoot Luc en zoon Jan komen hier wel vaker. We mogen dus aannemen dat de minister af en toe wel eens onze frietjes zal eten. Wat ze dan bestellen? Dat verklap ik u niet. Dat is ons beroepsgeheim!" Rob grinnikt even en gooit een knipoog naar zijn broer. Die knikt. Ze zijn het ook hierover roerend eens. (JV)





PRODUCEREN, LEVEREN, OPHALEN EN RECYCLEREN

We leveren verse frituurolie en halen in één beweging de gebruikte frituurolie op. Simpel, snel en voordelig.

ONTDEK DE QUATRA WEBSHOP OF DOWNLOAD BINNENKORT DE APP

DE GOEDKOOPSTE MANIER NAAR HET BESTE FRITUURVET!

Coming soon!

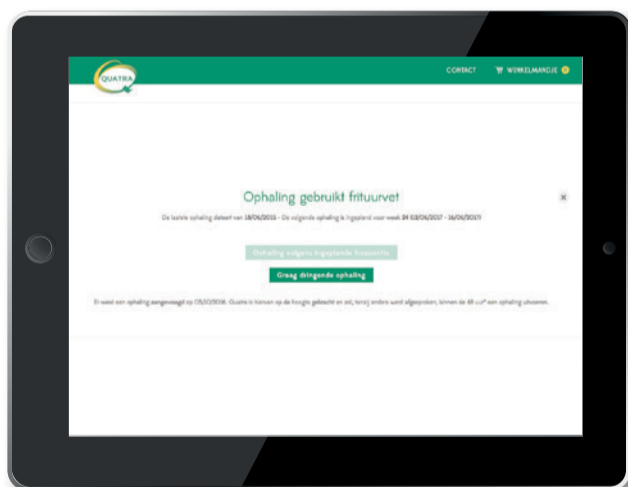


Ga naar: SHOP.QUATRA.COM

NIEUW

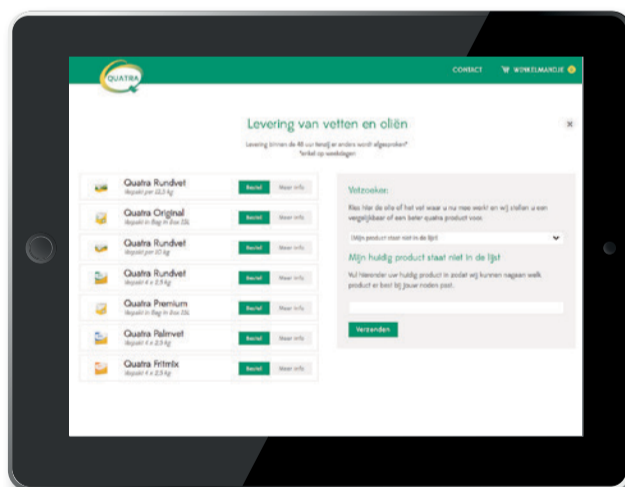
1

plan zelf een ophaling in



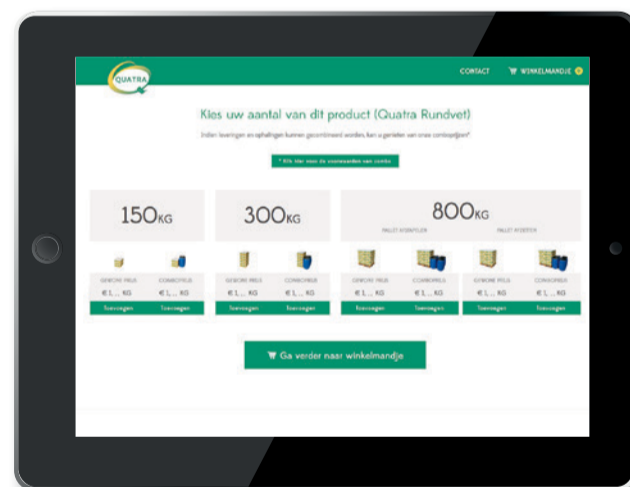
2

zoek welk frituurvet het best bij jou past via de vetzoeker



3

bestel onmiddellijk de juiste hoeveelheid en wordt binnen de 48 uur geleverd



- Alle producten worden geleverd binnen de 48 uur*
- Geniet van extra korting bij online betaling
- Gebruik de vetzoeker om het gepaste vet te vinden
- Automatische herbestel functie
- U wordt 2 dagen voor we langskomen verwittigd zodat u tijdig uw bestelling kan plaatsen
- Bepaal zelf of u recht heeft op de comboprijs**

* enkel wekdagen

** indien comboprijs onterecht wordt gekozen factureren wij 5 cent per kilo bij de levering op het bestelde volume

Bezoek ons op **HORECA EXPO!**
STAND 7400
in de **snack & fastfoodhal**

20 - 24 november
Flanders Expo
Gent



Egloo verwarmt je ruimte voor een paar cent

Egloo geeft warmte zonder de hulp van elektriciteit of gas en kan ruimtes opwarmen voor slechts een paar cent per dag.

De Egloo is een simpel idee waarmee ruimtes voor slechts een paar cent per dag opgewarmd kunnen worden. Egloo is de nieuwe manier om te dealen met lagere temperaturen. De Egloo houdt de ruimte warm zonder dure kosten van gas of elektriciteit en zonder dat je meteen het heel huis moet opwarmen.

Het enige wat je nodig hebt zijn vier waxinelichtjes, steek ze aan en de Egloo verwarmt ruimtes op tot 90 vierkante meter. Na het aansteken van de waxinelichtjes kan de Egloo na 5 minuten worden gebruikt, na circa 30 minuten is de warmte rondom de dome al 10 graden gestegen. (Bron: inhabitat) (VV)



Foodtruck de Melkbus

Nederland is weer een foodtruck rijker. Robert & Wout, echte boerenjongens uit Eibergen hebben sinds kort hun eigen foodtruck, de Melkbus. Zij gaan producten verkopen gemaakt met melk van eigen koe.

De Melkbus is een foodtruck met, zoals de naam al doet vermoeden producten gemaakt van melk. Wat de Melkbus zo bijzonder maakt is dat alle zuivelproducten die worden verkocht zijn gemaakt met melk van eigen koeien. De ouders van zowel Robert als Wout hebben bij elkaar 135 koeien. "Onze koeien lopen het grootste deel van het jaar buiten. De koeien krijgen bij ons alle zorg en voorzieningen die nodig zijn om een goed leven te leiden. Dit verhaal van het reilen en zeilen op een gemiddeld boerenbedrijf willen wij graag laten zien met onze Foodtruck", aldus Wout.



Doel van de Melkbus

Met de producten die verkocht worden willen Robert & Wout de diversiteit van melk aantonen, de mogelijkheden met melk zijn namelijk zeer divers. Door heel het land hopen zij unieke direct consumeerbare zuivelproducten te verkopen vanuit de Foodtruck. 'Het uiteindelijke doel is om mensen te laten zien wat er allemaal mogelijk is met melk, zonder dat de melk verdwijnt in de massa van de grote zuivelproducenten'. De producten worden afgestemd op de verschillende seizoenen. Zo kun je in de zomer een verrassende yoghurtcombinatie of melksmoothie krijgen. Het unieke van de melk is dat deze niet is bewerkt in zuivelfabrieken, hierdoor blijft de rijke smaak van pure melk bewaard. Veel geld ben je bij de jongens niet kwijt, producten zullen verkocht worden voor circa € 3,- tot € 6,-. (VV)

Healthy fastfood concept Grown razend populair in Miami

Gezond en fastfood zijn twee woorden die niet vaak in één zin genoemd worden. NBA speler Ray Allen vond dat hier verandering in moest komen en opende een eigen healthy fastfood zaak. Grown, zoals de zaak heet, is te vinden in Miami en ziet er gekit uit!

Grown

Het is nog niet alledaags maar Amerika, het land van hotdogs, hamburgers, pizza en gefrituurde kip is nu een gezond fastfood bedrijf rijker. Op het menu bij Grown staan onder andere fruit smoothies, salades met zalm, glutenvrije pannenkoeken en wraps. Allemaal dagelijks gemaakt met verse ingrediënten.

Het bedrijf was twee maanden open en Ray Allen en zijn vrouw hebben inmiddels al plannen voor twee nieuwe vestigingen. Met de 1.000 gasten die dagelijks langskomen zijn al hun verwachtingen overtroffen. Het was dan ook geen slechte zet om een drive-through bij het restaurant in te bouwen met de 140.000 auto's die dagelijks langs het restaurant rijden. (RV)



Jupiler brengt het Refilltje op de markt

Biermerk Jupiler introduceert in Nederland een bierviltje met gleufje erin. Het refilltje kun je op je glas plaatsen op het moment dat je toe bent aan een nieuw glas biert. Geen lange wachttijden meer en direct een nieuw biertje!

Het Refilltje

In Nederland heb je vanaf 23 augustus heb je kans om een refilltje op de terrassen tegen te komen. De eerste 400.000 zijn uitgeleverd aan de Jupiler cafés in Brabant om vervolgens twee miljoen stuks landelijk te verspreiden. Het lang wachten op een nieuwe pint zou hiermee wel eens verleden tijd kunnen zijn! (VV)



Pizzadoos als filmprojector

Pizza Hut heeft een pizzadoos ontwikkeld die kan veranderen in een filmprojector te gebruiken met je smartphone. De Blockbuster Box, zoals die wordt genoemd, werd ontworpen voor een marketingstunt van Pizza Hut Hong Kong. De marketingstunt is bedacht door Ogilvy & Mather Group, Hong Kong. Het geheim van deze pizzadoos is het kleine speciale pizza tafeltje in het midden van de doos die ervoor zorgt dat de pizzadoos niet tegen de pizza aankomt. In de Blockbuster Box bevat dit tafeltje een lens die je later in de zijkant van de doos kunt plaatsen. Nadat je vervolgens je smartphone in het midden van de pizzadoos geplaatst hebt en een film hebt uitgekozen (kun je scannen vanaf de box), wordt de film geprojecteerd op de muur. (RV)



Nuts for Drinks

In vergelijking met tien jaar geleden ziet de drank industrie er nu heel anders uit. Er zijn veel nieuwe smaken bij gekomen en je gasten hebben een veel grotere keuze aan drankjes. Maar hoe zit het met de notjes en snacks die we bijvoorbeeld bij een biertje eten? Zouden deze ook niet aan moeten sluiten op het type bier dat er gedronken wordt? Hier komt Nuts for Drinks te pas!

Nuts for Drinks

Adam Rozen vond van wel en kwam op het idee van Nuts for Drinks.

Verschillende smaken aan noten die speciaal gecreëerd zijn om bij bier te eten. De pinda's zijn eerst gebakken om er vervolgens verschillende kruiden overheen te strooien die weer te combineren zijn met bepaalde soorten bier. De koffie & donkere nootjes passen goed bij de bittere donkerbruine tot zwarte Stout bieren en zijn de nootjes met citrusmaak doen het goed bij de verschillende hopsoorten in IPA's. Het concept begint aardig populair te worden in Amerika, nu Disney World het product in een aantal locaties al aanbiedt aan bezoekers.



Horeca

In Amerika kunnen horecagelegenheden de Nuts for Drinks inmiddels al bestellen voor op de bar. De barhouders in Nederland zullen nog even moeten wachten tot de gezouten pinda's vervangen kunnen worden door de verschillende smaken van Nuts for Drinks. De inkoop voor twee zakken van 500 gram ligt rond de € 1.50 met een verkoopprijs van tussen de € 2.50 – € 3.00. Het bedrag wat er extra mee verdient kan worden is aardig maar het is vooral leuk dat de gasten nu zelf hun speciaalbieren in de kroeg kunnen combineren met verschillende nootsoorten. (VV)

The Chork

Vooraf kinderen zullen blij zijn met deze nieuwste innovatie. Weet je nog hoe lastig het was om voor het eerst te eten met ouderwetse eetstokjes? Ook zijn er nog steeds volwassenen die hier moeite mee hebben. Een probleem dat nu verleden tijd is want de 'The Chork' is zowel een vork als eetstokjes in één.

The Chork is gemaakt van plastic en bestaat enerzijds uit een vork en anderzijds uit eetstokjes. Het idee komt uit de koker van Amerikaans-Chinees fast casual restaurant Panda Express. Wanneer je de twee delen aan elkaar vastmaakt kunnen beginners het 'eten met stokjes' gemakkelijk onder de knie krijgen. Draai je het bestekje om dan kun je dooreten met een normale vork. Gevorderden kunnen de delen ook los van elkaar halen zodat je met 'normale' eetstokjes kunt eten.



Panda Express gaat The Chorks voorsnog uitsluitend gebruiken om weg te geven op speciale gelegenheden. (RV)



florizoone

HORECAMATERIAAL OOSTENDE

CONTINENTAL® DISPENSERS

florizoone

Nieuwpoortsesteenweg 661

8400 Oostende

Tel. 059/70 42 89

E-mail: info@florizoonehoreca.be

www.florizoonehoreca.be

Uw Partner voor kwalitatief hoogwaardige DISPENSERS

uit ROESTVRIJSTAAL en KUNSTSTOF

Praktisch! Hygiënisch! Economisch!



HORECA EXPO GENT 2016 20/11 - 24/11

WIJ NODIGEN U UIT VOOR EEN BEZOEK AAN ONZE STAND 8313 IN HAL 8



FABRIKANT

HOVICON INTERNATIONAL B.V.

P.O. Box 40 - 2140 AA Vijfhuizen - Nederland - E-mail: sales@hovicon.com

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

Carrefour lanceert eigen maaltijdbox

Carrefour start begin oktober met een proef rond de verkoop van eigen maaltijdboxen. Klanten van tien winkels in België zullen de mogelijkheid krijgen om de maaltijdboxen uit te testen.

Keuze uit negen gerechten

De Simply You Box zal online te koop zijn en is beschikbaar voor twee of vier personen. Carrefour stelt daarbij elke week negen verschillende gerechten voor, waarbij de klant er zelf drie kan uitkiezen.

Na de bestelling kan de klant de box ophalen in één van de filialen van Carrefour. Voorlopig gaat het wel enkel over vijf hypermarkten in Bergen, Bièrges, Kuringen, Ninove en Oudergem, en vijf Markets in Brasschaat, Etterbeek, Schilde, Tervuren Waterloo. Bestellingen kunnen tot woensdag 23u59 geplaatst worden, waarna de boxen op maandag beschikbaar zijn voor afhandeling.

Geen abonnement

Elke box bevat verschillende kaartjes met de recepten op, maar klanten krijgen ook de mogelijkheid om een video te bekijken op de website van de Simply You Box, waar alles wordt uitgelegd. Daarnaast wordt er bij elk gerecht een geschikte wijn gesuggereerd en weten klanten op voorhand welke ingrediënten niet in de box zitten, zoals bijvoorbeeld bepaalde kruiden.

Carrefour kiest daarbij niet voor een abonnementsvorm: klanten moeten elke week opnieuw bestellen en hoeven zich niet uit te schrijven. Het is wel mogelijk om de box meteen voor enkele weken te bestellen. De prijs is 40 euro voor drie maaltijden voor 2 personen of 60 euro voor 4 personen. (RV)



Ellis Gourmet Burger opent binnenkort derde Antwerpse vestiging

Dit najaar opent hamburgerketen Ellis Gourmet Burger zijn derde vestiging in Antwerpen, het zestiende filiaal in totaal. Ellis heeft naast België ook al locaties in Nederland en binnenkort ook in Frankrijk.

Oude locatie brasserie London

De nieuwe vestiging van Ellis Gourmet Burger zal binnenkort de deuren openen op de Leopold De Waelplaats op het Antwerpse Zuid. Daar was tot voor de zomer brasserie London gevestigd. Ellis Gourmet Burger is momenteel op zoek naar personeel voor de keuken en de zaal.

Ellis Gourmet Burger opende in 2011 zijn eerste filiaal in Brussel. Een jaar later werd er dan gestart met de expansie, met de opening van een vestiging in Knokke. In 2014 werden er twee vestigingen geopend in Antwerpen. Momenteel zijn er al tien vestigingen te vinden in België.

Naast de Belgische locaties is Ellis Gourmet Burger ook te vinden in Nederland, met vestigingen in Amsterdam, Breda, Rotterdam en Utrecht. Binnenkort zullen er ook vestigingen openen in Frankrijk, met op de planning voorlopig twee locaties in Parijs. (RV)



Frankrijk wil fastfood extra belasten in strijd tegen obesitas



In Frankrijk ligt momenteel een plan op tafel om een extra taks in te voeren op fastfood, om zo de strijd aan te gaan tegen obesitas. Bijna de helft van de Franse bevolking kampt momenteel immers met overgewicht.

28 miljard euro kosten voor gezondheidszorg

Daarom wordt er nu gedacht om extra belasting te heffen op voeding met een hoog vetgehalte, maar een lage nutritionele waarde. In Frankrijk wordt fastfood steeds populairder, wat er voor zorgt dat het aantal mensen met overgewicht sneller stijgt. Momenteel kampt 15% van de bevolking met obesitas, terwijl bij nog eens 32% sprake is van overgewicht. Dat kost de Franse gezondheidszorg jaarlijks ongeveer 28 miljard euro, goed voor 1 procent van het totale bruto binnenlands product. Als de nieuwe regelgeving er komt, dan wordt mogelijk de btw op fastfood opgetrokken van 5,5 naar 20%. De stijging moet volgens het voorstel in ieder geval hoog genoeg zijn, om een effect te hebben op het gedrag van de consument. Daarnaast moeten er ook sensibiliseringscampagnes komen. In Frankrijk bestaat er al een taks op frisdranken en energiedranken met veel suiker, die jaarlijks +/- 400 miljoen euro extra binnen brengt. (RV)

Klant is zelf de kok in pop-uprestaurant Ikea

De Zweedse woonketen Ikea gaat in Londen een pop-uprestaurant openen waar de klant zelf de chef-kok zal zijn.



In The Dining Club kunnen klanten verschillende kookklassen krijgen, waarbij ze kunnen koken voor hun vrienden.

Volledig gratis

Het restaurant zal vanaf 10 september twee weken geopend blijven. Klanten krijgen er onder begeleiding van professionele koks de mogelijkheid om een brunch, lunch of diner te maken voor een groep van maximaal twintig personen.

"Terwijl mensen in het Verenigd Koninkrijk steeds minder tijd maken om te koken of om samen te eten, geeft Ikea foodies, wannabe-koks, nieuwelingen en fijnproevers de kans om zichzelf uit te drukken en indruk te maken op hun vrienden in een restaurant", zegt Ikea over het concept.

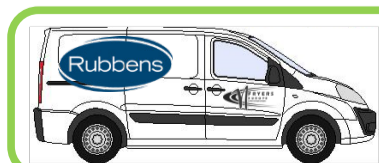
Klanten die er in slagen om te kunnen deelnemen aan één van de workshops zullen dan bovendien volledig gratis kunnen. Al het eten en de bediening is volledig op kosten van Ikea. (VV)



FRITEUSES – FRITUURINRICHTING

Showroom
ANTWERPSESTEENWEG 55 (A12)
2630 AARTSELAAR
(A12) Antwerpen - Boom
03 887 33 41

Info@nys-machinery.be
www.nys-machinery.be



SERVICE
7/7

Ontdek onze nieuwe stand op

Horeca expo 2016
Hall 7 Stand 7411
20 - 24 Nov. 2016
Flanders Expo Gent

Succes elektronische facturatie slabakt

Vorig jaar werd ruim de helft (52,2 procent) van de verkoopfacturen tussen ondernemingen op elektronische wijze verstuurd, vooral via e-mail en dus weliswaar in veel mindere mate via een digitaal platform. Dat blijkt uit cijfers van de Dienst Administratieve Vereenvoudiging (DAV). De toename qua elektronische facturatie bleef in 2015 in ieder geval beperkt. Wie al overtuigd is, maakt al gebruik van e-facturatie. Veel moeilijker is het om de sceptici, waaronder een pak boekhouders, over de streep te trekken, ondanks de onmiskenbare voordelen van e-facturatie. De verhoogde fiscale aftrek die sinds kort geldt voor digitale investeringen kan hierbij zeker helpen."

Eind 2015 verstuurd ondernemingen 8,9 procent van alle verkoopfacturen naar andere ondernemingen via een apart digitaal platform. Ten opzichte van eind 2014 gaat het om een minieme toename met 0,2 procent, zo blijkt uit cijfers van de DAV. Probleem is dat er momenteel te veel verschillende systemen naast elkaar bestaan, wat nefast is voor de duidelijkheid. Daarentegen stuurden bedrijven eind 2015 43,3 procent van hun verkoopfacturen naar andere ondernemingen via e-mail, de meeste daarvan met een PDF van de factuur in bijlage en in mindere mate met een link naar webportaal. Eind 2014 werd 39 procent van de verkoopfacturen per e-mail verstuurd. Op jaarbasis is de toename hier dus wel groter, maar facturen versturen per e-mail is en blijft minder efficiënt dan gebruik te maken van een digitaal platform voor e-facturatie. Door de hogere administratieve lasten die bij facturering per e-mail komen kijken, is de besparing groter wanneer er gewerkt wordt met een digitaal platform. E-facturatie zorgt voor aanzienlijke besparingen. In 2015 bedroeg die besparing 53 miljoen euro, wat de totaal gerealiseerde besparing over de jaren heen op 977,5 miljoen euro brengt. Daarom is het jammer dat er in 2015 slechts een beperkte toename was van het gebruik van elektronische facturatie. De voordelen van elektronische facturatie zijn onmiskenbaar: minder kosten (papier, verzendingskosten, archivering), meer veiligheid (facturen kunnen bijvoorbeeld niet onderschept en vervalst worden) en de nodige tijdsbesparing, om er slechts een paar te noemen.

Het succes en de volledige doorbraak van de elektronische factuur zullen in grote mate afhangen van de overtuiging van de boekhouders. Zeker kleine ondernemingen laten zich voor alles wat facturatie betreft immers adviseren door hun boekhouder. Is die laatste enthousiast over de e-factuur, dan is de kans groot dat de ondernemer daar gebruik van zal maken. Alleen stellen we vast dat nog veel te weinig boekhouders warm lopen voor digitale facturatie. Meer nog, boekhouders staan sceptischer tegenover e-facturatie dan hun eigen klanten. Driekwart van de boekhouders blijft papieren facturen versturen. Sinds kort bestaat er een fiscale incentive die hen warm zou kunnen maken voor e-facturatie: de verhoogde fiscale aftrek van 13,5 procent voor digitale investeringen. Die geldt sinds het aanslagjaar 2016 of voor investeringen gedaan in 2015, maar is nog veel te weinig gekend. (RV)

Britse supermarkt verkoopt enkel voedseloverschotten

Nabij Leeds is een supermarkt geopend waar enkel voedseloverschotten worden verkocht. De producten hebben bovendien geen vaste prijs: klanten mogen betalen wat ze kunnen.

Supermarkt in elke grote stad
De supermarkt richt zich dan ook vooral op mensen in nood, die zo met een klein budget toch voldoende voeding kunnen kopen. De supermarkt wordt

geleid door het Real Junk Food Project. Zij hebben het plan om in elke grote stad in het Verenigd Koninkrijk een gelijkaardige supermarkt te openen. Binnenkort wordt er al gestart in Sheffield en het naburige Bradford. Het Real Junk Food Project heeft nog enkele andere initiatieven in het Verenigd Koninkrijk. Met Fuel for School worden voedseloverschotten gebruikt om de schoolgaande jeugd een maal-

tijd te bezorgen en het project heeft ook een aantal cafés, waar klanten net als in de supermarkt mogen betalen wat ze kunnen. Die betaling hoeft trouwens niet altijd financieel te zijn: klanten kunnen ook als vrijwilliger optreden in ruil voor hun eten. Zo wil één klant van de supermarkt bijvoorbeeld een workshop organiseren, maar ze kunnen zich ook inzetten door werk te verrichten in de supermarkt. (RV)



VUURVRETERS®, ALLEEN VOOR ÉCHTE JEROMMEKES!
Royale snack gevuld met heet gekruid varkensvlees

VLAMPIJPEN®, ALLEEN VOOR ÉCHTE JEROMMEKES!
Krokante rol gevuld met heet gekruid varkensvlees

VLAMMENS AUS®, MAAKT ECHT ALLES LEKKER!

KAASTENGELS® OUDE KAAS MET VOLLE ROMIGE OUDE KAAS
Échte oude kaas in een krokant flensje!

Vlammen saus
Pikante Saus
Sauce Piquante

topking® Fingerlicking Good!

QUALITE TOPKING PREMIUM

Topking is producent van bekende merken zoals **Vlammetjes®, KaasTengels®, Vuurvreters®, VlamPijpen®, VlamTosti's®** en **Vlammensaus®**.

Wat in 1982 aan de keukentafel begonnen is, is uitgegroeid tot een strak geleid productiebedrijf dat aan de hoogste eisen voldoet.

Het is een bewuste keuze om de productie in eigen hand én land te houden! Dit om de kwaliteit en leveringsbetrouwbaarheid van onze producten te garanderen.

Topking Fingerfood – Algerastraat 16, 3125 BS Schiedam (Nederland) – 0031 (0)10 521 79 00 – www.topking.nl

WE ZIJN NOG NIET TOE AAN DE PATTATTEN !

De extreem natte junimaand zorgde ervoor dat tal van aardappelpercelen verloren gingen en door de droge nazomer dreigt ook de resterende aardappeloogst in ons land (en de buurlanden) te mislukken. De sector trekt aan de alarmbel.

Het is nu al zes weken te droog voor de boeren. Daardoor is de groei van de aardappelen en ook andere gewassen stilgevallen. Boeren kunnen amper rooien door de harde bovenlaag op hun akkers, terwijl normaal nu al een groot deel van de aardappeloogst zou moeten ingeschuurd zijn. Hoe langer de rooi wordt uitgesteld, hoe groter de risico's op een totale misoogst bij een vroege winterprik.

In de huidige omstandigheden verwacht de sector in België slechts een beneden gemiddelde oogst van 43 ton per hectare. Ondanks de flinke areaaluitbreiding dit jaar met meer dan 12% naar bijna 90.000 hectare, wordt er uitgegaan van een totale oogst van slechts 3,8 miljoen ton. Dit zou de groeiende vraag naar aardappelen als grondstof in België bij lange na niet kunnen dekken, temeer daar ook in Zuid-Nederland



en Noord-Frankrijk de oogst zou tegenvallen.

"Gans de sector kijkt angstvallig toe", klinkt het bij het Algemeen Boerensyndicaat : En men voorspelt nog steeds geen regen van betekenis. Bij schaarste zal de consument een stuk meer betalen voor zijn aardappelen".

De sector wijst ook op het feit dat proefoogstingen aantonen dat er heel wat verschil in kwaliteit en kwantiteit verwacht wordt tussen de verschillende percelen en aardappelrassen.

Niet alleen zullen frietaardappelen vermoedelijk schaarser zijn, maar de zeer droge (na)zomer zorgt er ook voor dat de aardappelen een drogestofgehalte bevatten dat hoger ligt dan normaal.

Hoewel de samenstelling van de aardappel dit jaar dus anders zal zijn, lijkt het er op dat ze kwalitatief zeer goed is en mits het nodige vakmanschap dus ook perfecte frieten zal geven.

Goede frieten bakken is een kunst en we gingen te rade bij Eddy Cooremans die ons enkele waardevolle tips meegaf:

Eddy Cooremans, specialist ter zake, beaamt dat de kwaliteit van de frieten momenteel wat minder is maar dat het aan de friturist is om met dit gegeven om te gaan. Het onderwatergewicht van de aardappelen ligt momenteel te hoog wat resulteert in een hardere friet.

De oplossing voor de friturist om toch een 'goede friet' te kunnen leveren ligt in het feit dat hij nu nog meer 'vakman' moet zijn



en de kwaliteit van de friet tijdens zowel voor- als afbak constant moet bewaken/controleren.

De tip bij het voorbakken is dat je de frieten niet te hard maar zacht moet laten voorbakken, dus niet op een te hoge temperatuur. Ook de lengte van de voorbak moet gecontroleerd worden. Sommige friteuses hebben een automatisch ingestelde klok om de tijdsduur van de voorbak te bepalen. Met deze aardappelen is dat niet aan te raden. De voorbaktijd mag vaak een stuk korter zijn. Het is aan de frituurbakker om tussentijds de friet van de voorbak te controleren. De inhoud van de frietjes moet nog puree zijn en niet uitgebakken want dan zal het eindresultaat na de afbak maar minnetjes zijn.

Ook de afbak verdient tussentijdse controle en zeker op zicht. Nu worden de frieten al te vaak zonder meer afgebakken, terwijl de frituurbakker andere taakjes uitvoert. Mo-

menteel is dat niet aan te raden. Eens te vergebakken, zijn de frieten echt niet meer lekker en appetijtelijk.

Het kan op een paar seconden aankomen en dus is het zowel tijdens het voorbakken als afbakken de kunst om de kwaliteit te controleren van de friet.

Bijkomende tip is niet teveel voorraad voorbak van frieten klaar te leggen. Al te vaak ligt een voorraad voorgebakken friet te wachten op de avondshift maar tegen die tijd, en met de huidige warmte die heerst, kan het goed zijn dat die frieten al om zeep zijn. Dus, bewaak de voorraad naar het einde van de middagshift toe, zodat niet teveel voorraad verloren moet gaan.

Bij HR-friteuses is het ook goed na te gaan of de kracht van de machine niet te hoog staat. Ook daarmee kan de friturist best wat experimenteren of raad vragen aan de installateur. (CB)

BOODSCHAPPEN BEZORGEN BLIJFT VERLIESLATEND

De online verkoop van voeding stijgt overal ter wereld zienderogen, maar supermarkten verliezen handenvol geld met het aan huis leveren van boodschappen. Is er een uitweg?

15% groei

Volgens een recent rapport van Kantar Worldpanel groeide de online verkoop van FMCG-producten tussen juni 2015 en juni 2016 met 15% en is online nu goed voor gemiddeld 4,4% van de foodmarkt. Tegen 2025 zou online zo'n 9% van de FMCG-markt vertegenwoordigen, of een omzet van 150 miljard dollar wereldwijd.

Wel zijn er erg grote regionale verschillen: in Zuid-Korea haalt online al een marktaandeel van 16,6%. Andere topmarkten zijn Japan (7,2%), het VK (6,9%), Frankrijk (5,3%), Taiwan (5,2%) en China (4,2%). Het gekke is dat er niet meteen een correlatie te vinden is tussen internetpenetratie en online omzet: bij de achterblijvers vinden we zowel mature markten (de VS, Duitsland) als groeimarkten (Brazilië).

Kantar Worldpanel adviseert retailers en merken dan ook om

te vechten voor hun plek op het boodschappenlijstje van de e-shopper. 55% van de online kopers bestelt steeds dezelfde merken bij dezelfde retailer, snel een 'top of mind' positie veroveren is dus de boodschap. Maar niet iedereen is het eens met deze analyse...

Stijgende kosten

Het lijkt er namelijk op dat food-retailers zich erg onbezonnen smijten in een race om online marktaandeel. Om meer klanten aan te trekken, beloven heel wat ketens steeds kortere levertermij-

nen en vragen ze hiervoor steeds lagere bijdragen, terwijl de kosten uit de pan swingen. Ze hopen dat de business winstgevend zal worden zodra online grotere volumes vertegenwoordigt. Maar is dat terecht?

Volgens retailconsultant Dan Murphy van Kurt Salmon maken ze zichzelf wat wijs. Hij berekende dat de grote Britse supermarktketens tussen de 5 en de 7 pond verliezen op elke levering. "En hoe meer bestellingen ze aantrekken, hoe meer geld ze verliezen." Volgens hem kan de winstgevendheid van thuislevering nooit hetzelfde peil bereiken als dat van klanten die de supermarkt bezoeken, tenzij de bezorgbijdragen gevoelig zouden stijgen.

Inefficiënt model
Eén van de redenen voor de hoge kosten van boodschappen bezorgen, is de gebrekkige logistiek achter het model. Zo'n 90% van de online bestellingen bij de grote vier supermarktketens in Groot-Brittannië wordt nog handmatig in de winkels geprepareerd. Dat

proces is hoogst inefficiënt, omdat supermarkten niet ontworpen zijn voor orderpicking, wel om shoppers naar elke hoek van de winkel te lokken...

Bovendien weigeren supermarkten om het probleem onder ogen te zien. De werkelijke kosten van boodschappen bezorgen zitten vaak verborgen tussen verschillende departementen en worden daardoor niet correct toegewezen aan de e-commerceoperaties.

Met dank aan Amazon

De komst van Amazon Fresh maakt alles nog erger: Amazon hoeft geen winst te maken op zijn bezorgdienst, omdat het geld verdient met andere diensten. In de VS verlaagt de e-commercegigant nu zelfs nog de prijzen voor Amazon Fresh-leveringen.


De vraag is dus of het voor food-retailers überhaupt nog mogelijk is om uit die verliesmakende vicieuze cirkel te geraken? En zouden ze bij Delhaize wél goed gerekend hebben, toen ze de bezorgbijdrage vastlegden op 9,95 euro? We zijn benieuwd... (RV)



Van zondag 20 november tot en met donderdag 24 november 2016 vindt u ons weer terug op de Horeca Expo in Flanders Expo te Gent. Wij verwelkomen u op onze stand nr 1766 in hal 1 waar wij u graag een drankje aanbieden terwijl we even gezellig kunnen bijpraten.

Remo-Frit & Horeca Expo 2016

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



Miele OctoPlus, dé professional
voor uw snack.

- Geen lekkage meer dankzij **vetbestendige deurdichtingen**
- **8kg** wassen in 50 minuten (60°C)
- Getest op **25.000** wasbeurten



Fiturama - Aartrijke Ervaring + ervaring in een andere stek



Tine en Alex hebben beiden al wat ervaring opgedaan in de Horeca. Voor Tine geldt die ervaring door het uitbaten van frituur P3 in Brugge, voor Alex is dat het uitbaten van nachtwinkel P3 in Sint-Michiels, niet meteen te vergelijken met een frituur maar ook daar was het sociaal contact een belangrijk aspect.

Op de vraag waarom het koppel in Aartrijke terecht is gekomen is het antwoord vrij beknopt en duidelijk. De frituur in Brugge loopt goed en ook de nachtwinkel was een goede zaak maar de combinatie van de twee werd wat zwaar. Het vinden van een nieuwe zaak met woonst was het doel en na een intense zoektocht vond het koppel het pand dat aan alle voorwaarden voldeed in Aartrijke bij Zedelgem. Aartrijke werd dus eerder bij toeval gekozen.

Opvallend rood

De bestaande frituur was vrij goed onderhouden, bestond al zo'n 21 jaar, de inrichting was recentelijk vernieuwd en de bijhorende woonst gewoonweg ideaal. Niet lang getwijfeld dus om de stap te zetten. Het interieur en exterieur hebben een hoofdzakelijk 'rode uitstraling' maar dat blijkt

de kleur te zijn die beiden goed vinden passen bij een frituur, dus geen bezwaar daar. Binnen biedt de zaak plaats aan 28 bezoekers via kwaliteitsvolle tafels en stoelen en een aantal hoge krukken aan de frituurtoeg. Grotere groepjes kunnen de tafels makkelijk samenvoegen om op die manier gezellig te tafelen.

Na een korte sluiting opende de bestaande frituur onder de nieuwe naam 'Fiturama'. Die naam bedachten ze samen en is afgeleid van Futurama. Je kan er ook veel kanten mee op. Misschien wil deze frituur wel de frituur van de toekomst zijn door een andere inbreng te voorzien dan andere frituren? Het klinkt in elk geval verjongend en vernieuwend. Het logo van de zaak maakten ze zelf en het moet gezegd, je kan er veel kanten mee uit.

De uitdaging

Uiteraard is het in het begin niet zo makkelijk toenadering te vinden in een gemeente waar je niet thuis bent. Dat was hier ook zo maar momenteel blijken steeds meer klanten de weg naar de frituur gevonden te hebben. Het vraagt wat aanpassing en in een gemeente als Aartrijke moet je

een persoonlijke band met je klanten durven aanknopen. Dat was eigenlijk niet anders in de andere frituur van Tine in Brugge. Daar kwamen vooral studenten over de vloer en ook zij hebben wel graag dat je hen herkent. Ultgebreid reclame maken voor de start van de zaak, hebben ze hier niet gedaan maar er is wel een spandoek voorzien met de naam van de zaak en via de facebookpagina kunnen klanten alvast kennismaken.

Een frituur runnen betekent hard werken. Dat wisten ze beiden al, maar het hield Tine en Alex niet tegen om in deze tijd een andere frituur te zoeken en deze nieuw leven in te blazen.

Tine hoopt stap voor stap het gamma dat al succesvol was in Brugge ook hier te introduceren. Het traditionele aanbod werd nu al uitgebreid met een gamma hamburgers - je kan er bijna niet meer omheen - wat in de meeste frituren die ermee starten een succesvol verhaal blijkt te zijn.

Omdat klanten van een frituur een aantal producten gewoon zijn, hebben ze zich hier gehouden aan het aanbod dat de klant al gewoon was. Dat is wat anders dan de producten waarmee Tine

in Brugge werkt maar uiteindelijk komt alles toch een beetje op hetzelfde neer. Beetje per beetje zullen ze hier toch hun eigen accent leggen. Wil de klant hier een vegetarisch aanbod? In de andere frituur bestond daar duidelijk nood aan maar hier is dat nog niet zo duidelijk. De toekomst zal het duidelijk maken.

Dat accent legden ze al bij de verandering van de indeling van het frituurgedeelte wat ze een beetje logischer maakten zodat het werken erin comfortabeler is geworden. Alex houdt zich vooral bezig met het bakken van de frietjes, terwijl Tine de bestellingen opneemt en de snacks en sauzen regelt. De frituur kunnen ze makkelijk met twee runnen, wat een groot voordeel op het aspect 'personeel' betekent.

Op vrijdag is het druk, ook hier is de vrijdag de drukste dag van de week, maar de service verloopt toch heel vlot. De frituur beschikt over een goed werkende fritouse,

wat een must is als je een snelle service wilt bieden aan de klant. Vandaag moet je als frituur vooral dat aspect hoog in het vaandel dragen en de klant op een aanvaardbare tijd van zijn maaltijd kunnen voorzien. Daarnaast wil de klant vooral zien dat 'hygiëne' heerst in de zaak en dat er voldoende aanbod is. Geen probleem voor deze frituur.

Zowel Tine als Alex zijn vriendelijke mensen die de klant met de glimlach begroeten en open staan voor contact. Ook dat is onderdeel van een goede service bieden.

Wij zijn alvast van mening dat deze frituur een leuke en lekkere aanwinst is voor Aartrijke en wensen Tine en Alex heel veel succes met de zaak en de toekomstplannen.

Bedankt voor het interview! (CB)





Horeca
expo
2016

Alles voor de frituur | Tout pour la friterie

**GAGNEZ
WINN**

€ 3.000

Bezoek ons op **STAND 7211 (HAL 7)** en maak kans op een **GRATIS LEVERING T.W.V. € 3.000***

Visitez le **STAND 7211 (HALL 7)** et tentez de gagner **UNE LIVRAISON GRATUITE D'UNE VALEUR DE € 3000***

www.crazysnacks.be

* Enkel voor professionals uit frituur, snackbar, pitta en horecabranche. Eén deelname per geldig BTW nummer. Prijs BTW incl. Seulement pour les pro de la friterie, snack, pitta & branche horeca. Une participation par n° de TVA valide. Prix TVA incl.

DAG VAN DE FRITURIST 2016

een organisatie van HORECA VLAANDEREN en NAVEFRI.
Uw jaarlijkse afspraak met collega's en vakgenoten!



Op dinsdag 22 november vindt traditie getrouw onze "Dag van de Friturist" plaats. Wij willen u dan bij deze ook van harte uitnodigen op de jaarlijkse ledenvergadering in het auditorium*, waar bij wij de stand van zaken in de lopende dossiers zullen behandelen maar ook... en dat is NIEUW...U informatief zullen onderhouden met een beroeps gerelateerd thema.

*Toegang via de hoofdingang (volg de signalisatie Navefri-Horeca Vlaanderen)

Programma:

- 10.30: ontvangst met koffie in de Flex 4 (naast auditorium)
- 11u: Horeca Vl sectorcommissie frituren/Navefri – ledenvergadering agenda:
 - Verwelcoming en inleiding door Dhr. Geert De Bisschop Voorzitter sectorcommissie Frituren Horeca Vlaanderen.
 - Erkenningen – Orde van de Gulden Puntzak – Navefri.
 - Stand van zaken sectorcommissie frituren HVL - lopende dossiers(geregistreerde kassa, vestigingswet ect.)
 - Thema "Dag van de friturist 2016": "WAT ZAL HET ZIJN AUB?"
 - De evolutie en toekomst van de aardappel voor en in de Belgische frituur.
 - Van cruciaal belang... ook in Uw onderneming ?
 - Een informatieve uiteenzetting gebracht door Mvr. Ingrid Eeckhaut, afgevaardigde Belgapom en zaakvoerder van aardappelverwerkend bedrijf.
 - Voorstelling VLAM-Campagne "Week van de Frituur 2016"
- 12.30u: broodjeslunch in de Flex Meet en vrij beursbezoek

In de hoop u te mogen verwelkomen verblijven we met collegiale groeten,

De Bisschop Geert

Voorzitter sectorcommissie Frituren
Horeca Vlaanderen.

Bernard Lefèvre

Nationaal voorzitter Navefri-Unafri.



Wat kunnen sociale media zoals Facebook, Twitter, enz. voor mijn zaak betekenen?

Sociale media hebben een groeiende invloed op het beslissingsproces van onze klanten. Berichten op sociale media kunnen een (bijna) kosteloze, krachtige publiciteit voor onze zaak zijn. Maar ze kunnen ook schade berokkenen aan onze reputatie. Reden te meer om deze nieuwe communicatievormen doordacht aan te pakken.

HET DOEL EN HET MIDDEL

De grootste fout die we horeca-ondernemers zien maken m.b.t. sociale media; is dat ze "ook iets moeten doen" met Facebook of een ander medium. Vaak krijg je dan een Facebook pagina waar geen duidelijke boodschap in zit en waar je als klant weinig zin krijgt om die te "volgen" of "liken". En dat is meteen het eerste aandachtspunt: sociale media zijn geen DOEL, maar ze zijn een communicatiemiddel dat kan helpen om een doel te bereiken. Vroeger had je folders, pancartes, publiciteit in magazines, radio-spots enz. Die heb je nu ook nog, maar daar bovenop zijn sociale media gekomen. De kernvraag voor u als ondernemers blijft echter nog steeds dezelfde als wanneer een verkoper langskomt om te vragen of u wil adverteren in hun blaadje? Juist: WIIFM? of vrij vertaald, wat heb ik daar aan? Diezelfde vraag zou u moeten stellen wanneer we het over sociale media hebben: wat hebt u daaraan? Wat brengt het op? Wie gaat mijn bericht zien? Is dat ook de doelgroep die ik met mijn zaak wil bereiken? Welke boodschap kan ik hen brengen? Welke actie hoop ik dat ze nemen als ze mijn boodschap zien?

ALTERNATIEVEN A VOLONTE

Als je een duidelijk antwoord op die vragen hebt, kan je een zinvolle media-selectie maken. Richt je je op zakenmensen? Dan zou LinkedIn voor u wel eens interessant kunnen zijn. Richt je je op bewoners uit de wijk rond uw frituur? Dan zou een huis-aan-huis folder wel eens de beste optie kunnen zijn, enz. Door uw doel en doelgroep te kennen, kan je het gepaste medium gaan selecteren en daarop inzetten.

CLAIM YOUR NAME

Als u dan besloten hebt om bv. Facebook (middel) in te zetten om uw klanten te informeren (doel) over leuke nieuwtjes, dan doe je er best aan om meteen een "business pagina" aan te maken op dit sociale medium. Dit heeft veel voordelen: ten eerste voorkom je dat anderen (bv. een ontevreden klant) als eersten over jouw zaak schrijven, waardoor dat bericht het

eerste resultaat is wanneer men jouw zaak zoekt op Facebook. Door een eigen business account aan te maken bepaal jij de "look and feel" van jouw pagina: foto's, welke teksten en de keuze of klanten rechtstreeks kunnen posten op jouw pagina, of niet. Een tweede voordeel van een business pagina is dat je op die manier de gegevens van jouw zaak los koppelt van jouw privé Facebook account. Uw klanten hoeven echt niet te weten waar en met wie u op vakantie bent!

WIL JE MIJN VRIENDJE WORDEN?

Als u aanwezig bent op een sociaal medium, is de vraag natuurlijk welke boodschap u daar gaat brengen. De meeste Belgen die op Facebook zitten, checken hun pagina meerdere keren per dag. Vaak doen ze dat op hun smartphone. Ze scrollen dan snel doorheen de nieuwe berichten om te kijken of er iets bij zit dat ze moeten lezen. Het wordt dus onze uitdaging om ons bericht zo aantrekkelijk te maken dat een "scroller" in één oogopslag denkt: "Hé, da's leuk" en meteen klikt om het volledige bericht te lezen. En na het lezen willen we graag dat ze zo enthousiast zijn, dat ze dat bericht ook delen met hun vrienden want daar zit de grote kracht van sociale media. Maar laten we eerlijk zijn: gaat uw hartje sneller kloppen bij een bericht als: "Spaghetti Bolognese deze week aan 15€"?

LICHT, LUCHTIG en VROLIJK

Niemand vindt het prettig om enkel met reclame (lees: spam) bestookt te worden. Daarom adviseren wij om 1) niet te vaak berichten uit te sturen (bv. 1 keer elke 2 weken), 2) na te denken over positieve, leuke berichten of berichten met nieuwswaarde en 3) dit alles kort en 4) visueel aantrekkelijk. Geef de mensen die glimlach die ze graag delen met anderen. Zo had een horeca-ondernemer honderden "likes" op een foto van zijn terrasje in de zon en een frisse pint op het tafeltje. Zijn enige tekst was: "Eindelijk terrasjesweer!" Een andere ondernemer scoorde goed door een nieuwe bereidingswijze voor asperges (met mooie foto's) te delen. Een hotelier aan de kust had een groot succes online door het verloten van een gratis overnachting aan de fotograaf die de mooiste strandfoto op hun Facebook pagina plaatste.

TOT SLOT

Sociale media kunnen een belangrijke meerwaarde voor uw horeca-onderneming betekenen op voorwaarde dat u deze media doelgericht en doordacht behandelt. Kort samengevat: als je het doet... doe het dan goed.

Wim Stuyck
trainer – partner The European Training House.
Info & contact op www.eth.be

www.horecavlaanderen.be

Koninklijk Besluit over mayonaise: gevolgen voor u?

Op 10 juni 2016 verscheen in het Belgisch Staatsblad een KB over mayonaise. Als u mayonaise aan uw klanten aanbiedt, bijvoorbeeld in uw menukaart of op uw menubord, zal u voortaan rekening moeten houden met dit KB. Wat betekent dit concreet voor u en uw zaak?

WAT IS "MAYONAISE"?

Het KB definieert «mayonaise» als: "een gekruide saus verkregen door het emulgeren van één of meerdere voor consumptie bestemde plantaardige oliën in een vloeistoffase bestaande uit azijn, waarbij de olie-in-water-emulsie wordt geproduceerd door gebruik te maken van de dooier van eieren".

MAG U DE BENAMING "MAYONAISE" (NOG) GEBRUIKEN?

U mag de benaming «mayonaise» alleen gebruiken voor het product dat beantwoordt aan de definitie hierboven en aan volgende bepalingen:

De samenstelling van de mayonaise moet voldoen aan volgende voorwaarden:

- 1° het totale vetgehalte bedraagt minimum 70 %;
- 2° het technisch zuiver eigeelgehalte bedraagt minimum 5 %; technisch zuiver eigeel bevat hoogstens 20 % eiwit ten opzichte van het eigeel.

De eieren en de producten op basis van eieren die worden gebruikt zijn kippeneieren of producten verkregen op basis van kippeneieren.

Mayonaise kan facultatieve ingrediënten bevatten die bestemd zijn om een merkbaar en gewenst effect te hebben op de fysische en organoleptische kenmerken van het product.

MAG U DE BENAMING "TRADITIONELE MAYONAISE" (NOG) GEBRUIKEN?

U mag de term «traditioneel» of een afgeleide daarvan alleen gebruiken in combinatie met de benaming «mayonaise» voor zover het product een totaal vetgehalte van minimum 80 % en een technisch zuiver eigeelgehalte van minimum 7,5 % heeft.

IS HET KB VAN TOEPASSING OP ALLE MAYONAISES?

Neen, het KB is niet van toepassing op producten die wettelijk gefabriceerd en/of in de handel gebracht zijn in de andere lidstaten van de Europese Unie of in Turkije of in de landen van de Europese Economische Ruimte.

www.horecavlaanderen.be

Meer horecazaken opgericht dan stopgezet in voorbije twee jaar

In 2014 en 2015 werden in ons land achtereenvolgens 520 en 470 horecazaken meer opgericht dan dat er gesloten werden. Dat was ook in 2010 (+238), 2011 (+267) en 2012 (+84) het geval, terwijl er in 2013 (-256) een negatief saldo was. Dat blijkt uit het antwoord van minister van Werk Kris Peeters op een schriftelijke vraag van Kamerlid Werner Janssens (N-VA). De meeste nieuwe horecazaken in 2015 werden volgens gegevens uit de Kruispuntbank van Ondernemingen van de FOD Economie opgericht in Vlaanderen (3.408), gevolgd door Wallonië (1.850) en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest (737). Ook het aantal stopzettingen was vorig jaar het hoogst in Vlaanderen (3.076), gevolgd door Wallonië (1.818) en Brussel (631). Dit leverde zowel in Vlaanderen (+332), Brussel (+106) en Wallonië (+32) een positief saldo op. Op basis van schattingen, gebaseerd op de enquête naar arbeidskrachten (EAK) van de Algemene Directie Statistiek, steeg de tewerkstelling in de horeca in de periode 2013-2015 van 145.300 tot 155.600. Omwille van de foutenmarge in deze EAK-cijfers is het volgens Peeters echter niet mogelijk om te concluderen dat er in de vermelde periode een significante stijging geweest is van het aantal arbeidskrachten. Uit dezelfde EAK-gegevens blijkt voorts dat het percentage deeltijdse arbeid in de horeca (34 procent in 2015) groter is dan gemiddeld in alle economische sectoren (25 procent) samen. Het percentage deeltijdse arbeid opgesplitst naar provincies schommelde vorig jaar tussen 28,2 procent in West-Vlaanderen en 48 procent in Limburg. De anciënniteit in de horeca (7,5 jaren) daarentegen lag lager dan in alle sectoren (11,5 jaren). (H/n)

24% meer zelfstandigen die een eerste werknemer aanwerven

Het aantal zelfstandigen dat hun eerste werknemer heeft aangeworven, is in het eerste halfjaar van 2016, in vergelijking met het eerste halfjaar van 2015, met 24 procent toegenomen. Dat blijkt uit cijfers die federaal minister van Middenstand Willy Borsus (MR) bekend maakte. "Het gaat om 1.912 extra werkgevers in vergelijking met het eerste halfjaar van 2015", aldus minister Borsus. Er waren immers 7.893 nieuwe werkgevers in het eerste halfjaar van 2015, tegen 9.805 in het eerste halfjaar van 2016. Die verhoging kan natuurlijk worden toegeschreven aan een opmerkelijk maatregel die werd besloten tijdens de taxshift: geen voornaamste sociale werkgeversbijdragen voor het leven op de eerste aanwerving. Sinds 1 januari 2016 en tot eind 2020 genieten alle werkgevers die een eerste werknemer aanwerven immers van een vrijstelling voor de voornaamste sociale werkgeversbijdragen voor het leven op deze eerste werknemer. Deze maatregel heeft tot doel om een maximaal aantal zelfstandigen te helpen de eerste stap naar aanwerving te zetten. Goed om te weten: deze maatregel is verbonden aan de eerste arbeidsplaats, niet aan de persoon die de job uitvoert. De vrijstelling blijft dus verworven, ook als deze werknemer zijn job opzegt. (RV)

Appelsmaak & Indian Tonic

Schweppes lanceert de eerste bruisende frisdrank met vier appelsmaken. Het gamma Schweppes fruit onderscheidt zich door zijn unieke smaak, dankzij gedurfde mengelingen van aroma's van viersoorten fruit. De smaak appel bouwt verder op die zoektocht door originaliteit en mengt vier soorten appels: granny smith, boskoop, royal gala en rode appel. Een glas van 200 ml bevat slechts 57 Kcal. (VV)

VANDERHAEGEN
POTATOES

The Art of Potatoes

VANDERHAEGEN-EECKHAUT BVBA
DORPSTRAAT 3 . 9667 HOREBEKE
OOST-VLAANDEREN . BELGIË
T +32 55 45 52 66 . F +32 55 45 61 32
INFO@VANDERHAEGENPOTATOES.BE
WWW.VANDERHAEGENPOTATOES.BE

DDV SYSTEMS Innovatieve Communicatiesystemen

Gasten oproepsysteem
Geen lange chaotische wachtrijen meer. Enkel een rustige sfeer. De bestelling of het eten is klaar? De bleper verwittigt uw klant.

U zoekt een kwalitatief oproepsysteem?
info@ddv-systems.be • 0472 28 68 71
Voldoet aan alle wettelijke vereisten

WWW.DDV-SYSTEMS.BE

Food Empire VEGGIE **MINI Loempia**

Food Empire **Fire Roll**

Food Empire **Chicken Nuggets**

Schrijf je in :
www.foodempire.be & maak kans op tal van prijzen!

Vragen ? Bel gerust :
0478/84.55.63

Stand : 8219

Horeca expo
2016

Veld cold & safe

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 vriestechiek. 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



ALLES VOOR DE FRITURIST

AD VAN GELOVEN BV/MORA BVBA
Berkebosselaan 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

ARTIFRIT BVBA
(specialist vers gesnede friet)
Kwakenbeekstraat 21
1755 Gooik
T: 02/532.55.44 - GSM: 0475/97.62.28

AVIKO B.V.
(Aardappelproducten)
Postbus 8 -
7220 AA Steenderen Nederland
T: 0031/575.458218
F: 0031/575.458380 - www.aviko.be

AVENO NV
(oils & fats)

Rostockweg 15 - Quat 312
2030 Antwerp
T +32 3 544 18 17 - F +32 3 544 18 19
www.aveno.be - www.delizio.eu

IZICO Belgium N.V.
(Snackproducten)
Goolderheideweg 23
3950 Bocholt
T: +32 89 460 302
F: +32 89 460 301

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

BEST FRIT

Moerbroek 26
2770 Herenthout
T: 014/22.67.66

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

CALIS PROJECTS BVBA
(Koeltechniek - Winkelrichting 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

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

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

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

HOVICON INTERNATIONAL B.V.
Dispensers uit ROESTVRIJ STAAL en
KUNSTSTOF
P.O.Box 40-2140 AA Vijfhuizen Nederland
T: 0031-235581988
F: 0031-235583606
Sales@hovicon.com
www.hovicon.com

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

**KIREMCO CATERING
EQUIPMENT BELGIUM**
(Alle frituurinstallaties)
Drieskouter 1 - 8375 Tiegem
T: 056/66.76.53 - 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

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

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.
(Frieten, aardappelspecialiteiten, pizza, ...)
Nijverheidsstraat 2
2280 Grobbendonk
T: 014/50.82.11
F: 014/50.03.01

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

NOYEZ HORECA BVBA
(Frituurproducten)

Menesteeweg 232
8940 Wervik
T: 056/31.14.54

Nys Machinery Equipment
Antwerpsesteenweg 55 2630 AARTSELAAR
Tel +32(0)3 887 33 41 Fax +32(0)3 887 33 57
info@nys-machinery.be www.nys-machinery.be

FLORIGO HAKTO
FRYING EQUIPMENT BELGIUM FRYERS

N'Fryers Europe
AGENCE TOURNAI - FRANCE
Rue du vieux comté, 57 7500 TOURNAI
Tél/Fax +32(0)69 56 24 04 Gsm +32(0)491 36 33 91

Pauwels
Pauwels NV
Vaartstraat 176
2520 Oelegem

*Pauwels sauzen,
dat is pas genieten!*

www.facebook.com/pauwels-sauces
www.pauwels-sauces.com
catering@pauwels-sauces.com

PERFECTA FRITURAPPARATUUR BVBA
Scholtshofstraat 3, 3530 Helchteren
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

QUATRA BVBA (Atravet - Olio - Biorecup)
produceren, leveren, ophalen en verwerken van frituuroliën en vetten

Mosten 17 - 9160 Lokeren

T: 09/336.13.36 F: 09/336.13.37
www.quatra.be - www.oliobox.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

SAF RECYCLAGE
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

VADA frituurvetten en oliën
(Antwerpse vetcentrale)
Fabriekstraat 2
9470 Denderleeuw
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 Wemmel
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

VANDERHAEGEN
POTATOES

The Art of Potatoes

LUTOSA
Lutosaw - T: (056) 622 780
Moerbosstraat 50 - 8793 Sint-Eloois-Vijve
www.lutosaw.com - vanelo@lutosaw.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 CULINAIR / VLEESBOERKE
Industriezone Klein Gent
Grensstraat 4
2200 Herentals
T: 014/21.32.87
www.agoraculinaire.be

VELD BELUX
commerciële koel- & vriestechiek
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



Wenst u ook partner te worden van Navefri?
Contacteer ons voor meer info via www.navefri-unafri.be

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



ALLES VOOR DE FRITURIST

PARTNERS in de kijker

PERFECTA FRITUURAPPARATUUR BVBA
Scholteshofstraat 3, 3530 Helchteren
T: 011/57.16.57 en F: 011/45.23.93
info@perfecta-friteuses.be
www.perfecta-friteuses.be

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



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. *s.a. Aigremont n.v.*
(Margarinefabriek)

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



ROYAAN
Dé verwenner in warme snacks



ALLES VOOR DE FRITURIST

Dagelijk Bestuur Navefri

Bernard Lefèvre
Nationaal voorzitter
Schillekensberg 21 - 3460 Bekkevoort
info@navefri-unafri.be
T. 0494 51 04 89

Pol Vanden Bussche
Onder voorzitter

Hans De Meyer
Bestuurder

Eddy Cooremans
Bestuurder

Sectorcommissie Frituur Horeca Vlaanderen:

Geert De Bisschop
Voorzitter
Jan Van Ruusbroeckstraat 3
1760 Roosdaal
geert.db@horeca.be
T. 0497 76 17 22



Horeca Vlaanderen
Anspachlaan 111/4, 1000 Brussel
tel. 02/213 40 10 - fax 02/213 40 11
info@horeca.be - navefri@horeca.be - www.horecavlaanderen.be

Neem contact met de coördinator van uw regio voor meer informatie over het lidmaatschap. Hij of zij komt graag bij u langs.
Provincie Antwerpen: Claire Baetens, tel. 0474/88 00 02
Provincie Limburg-regio Leuven: Karel Venken, tel. 0479/73 38 32
Provincie Oost-Vlaanderen-regio Halle-Vilvoorde: Luc Van Daele, tel. 0476/85 03 61
Provincie West-Vlaanderen: Carole De Clercq, tel. 0473/81 74 25

Vanaf 2016 zullen **Navefri** en **Horeca Vlaanderen** nauwer gaan samenwerken en wordt het lidmaatschap geïntegreerd bij Horeca Vlaanderen. Deze samenwerking zorgt voor een uitgebreidere know-how, een grotere representativiteit en een betere dienstverlening. De belangenverdediging wordt ondergebracht in de sectorcommissie "frituren" bij Horeca Vlaanderen. Navefri zal zich nog volop bezig houden met de promotie van het ambacht en onze frietcultuur. Als lid kan u genieten van de uitgebreide dienstverlening en ledenvoordelen van Horeca Vlaanderen.

WORD NU LID! EN GENIET VAN TAL VAN VOORDELEN

- Gratis eerstelijns juridisch advies
- Volledige toegang tot de website en alle officiële documenten
- Correcte informatie via nieuwsbrieven, Flashes en Horeca Echo
- Jaarlijks tien procent korting op Sabam (max 43.93 euro)
- Jaarlijks 50 euro korting bij HANOS, METRO én ISPC
- Jaarlijks 60 euro korting bij Horeca Totaal
- Tien procent korting bij sociaal bureau ADMB
- Voordeeltarief tanken bij Q8
- Voordeeltarief ontvangen elektronische maaltijdcheques bij Sodexo, Edenred en Monizze.
- Gratis HACCP gids
- Gratis agenda
- Voor alle ledenvoordelen zie www.horecavlaanderen.be

KENNIS IS MACHT
Elke horecaondernemer wordt voortdurend geconfronteerd met nieuwe reglementen, meer administratie, bijkomende lasten. Degelijke en correcte informatie, kort op de bal, is dan ook van groot belang. Horeca Vlaanderen maakt er een punt van de leden tijdig en duidelijk te informeren over wat er reilt en zeilt in de sector.

AANTAL IS MEER MACHT
En dat is niet het enige. De Federatie verdedigt uw belangen door dik en dun. En hiervoor hebben we u nodig. Hoe sterker de beroepsvereniging, hoe meer middelen, hoe meer macht en hoe meer redenen de politiek en de overheid hebben om naar ons te luisteren en onze eisen in te willigen.

De lidmaatschapsbijdrage wordt berekend aan de hand van uw tewerkstelling. **Om onze nieuwe leden-frituristen te verwelkomen bedraagt het eerste jaar lidmaatschap 100 euro.**

JAARLIJKSELIDMAATSCHAPSBIJDRAGE*:
Geen personeel: € 100
1 tot 4 werknemers: € 160
5 tot 9 werknemers: € 220
10 tot 19 werknemers: € 300
20 tot 49 werknemers: € 400
50 of meer werknemers: € 1.200
* 100% fiscaal aftrekbaar

Nog geen lid van uw beroepsvereniging? Sluit u dan vandaag nog aan bij Horeca Vlaanderen!

Partners:



Bent u momenteel nog niet aangesloten bij Horeca Vlaanderen?* Schrijf dan vandaag nog uw lidmaatschapsbijdrage over op rekeningnummer BE78 7350 1047 6186 en schrijf in de mededeling uw e-mailadres. Wij zullen dan snel contact met u nemen.

* Krijgt u wel maandelijks de Horeca Vlaanderen Krant maar niet de Horeca Echo? Dan bent u nog geen lid van Horeca Vlaanderen.

PARTNERS

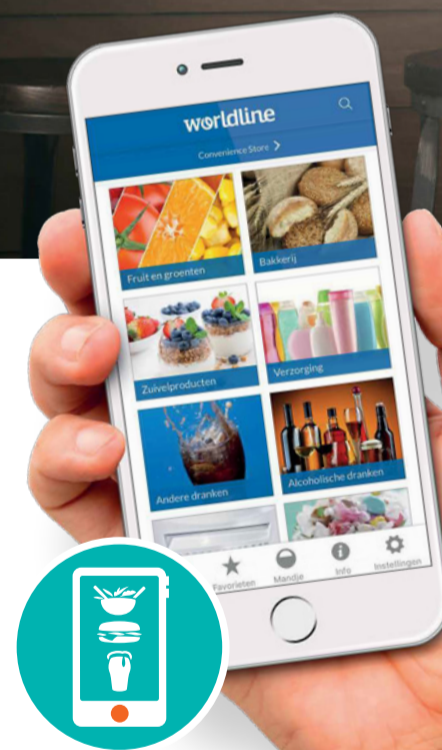
NAVEFRI ONLINE: WWW.NAVEFRI-UNAFRI.BE / INFO@NAVEFRI-UNAFRI.BE

Het beheer van uw zaak hebt u in de vingers



EasyOrder

Een gebruiksvriendelijke en intuïtieve app, waarmee uw klanten 24/7 uw producten kunnen bekijken, bestellen en betalen via hun smartphone.



Horeca
expo
2016

Ontdek onze nieuwe betaaloplossingen en geniet **uitzonderlijke beursvoorwaarden**. Bezoek ons tijdens **Horeca Expo** van **20 tot 24 november 2016** in Gent Hall 1 stand 1242.

Meer weten?

Contacteer ons op het nummer **02 727 91 19** (ma-vr, 9.00-17.00 u.), via sales-belgium@worldline.com of surf naar worldline-easyorder.be