

# Snackblad

HÉT BELGISCH VAKBLAD VOOR FRITUUR EN SNACKBARUITBATERS

**HORECATEL**  
12 > 15/03/2017  
WEX - Marche-en-Famenne wex.be

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



FEBRUARI 2017

**SPECIAL  
VOORJAARS-  
BEURZEN**

## INHOUD

- 2** Fritshop Joske
- 6** Horecatel
- 10** News
- 12** Snackbar Expresswagon
- 14** News
- 16** Boekentips
- 18** News
- 20** Restofrit
- 22** News
- 28** Frituur den Dries
- 29** News
- 34** Congres Navefri
- 38** Partners

**Save -the- Date**

**27-28-29  
maart 2017**

**THE PLACE TO BE 2017 ...**

**Resto Expo**

**flanders expo (HAL 8)**

DE EXCLUSIEVE VAKBEURS VOOR RESTAURANT, FRITUUR, TRAITEUR EN BROODJESZAAK  
WELKOM VANAF 11U30

**Snackblad**  
HÉT BELGISCH VAKBLAD VOOR FRITUUR EN SNACKBARUITBATERS  
NOVEMBER 2016  
HORECA EXPO SPECIAL

**INHOUD**  
2 De Gouden Snek  
4 Horeca Expo  
12 Horeca Expo  
18 News  
20 Publieksoverleg  
22 Boekentips  
24 Horeca Expo  
27 News  
28 Publieksoverleg  
29 News  
30 Frituur Rob & Co  
32 News  
34 Horeca Expo  
35 News  
36 Horeca Expo  
38 News  
40 Drog van de Kruis  
42 Partners

**WE ARE BACK @ HORECA EXPO**

**ONTVANG GRATIS**  
e-mail nieuwsbrief en lees het Snackblad digitaal op [www.snackblad.be](http://www.snackblad.be)

**KOM EVEN LANGS OM TE PROEVEN VAN ONZE 100% ANCHAS-HAMBURGER!**  
Profiteer van lekkere promoties  
Ontdek ons nieuwe getrouwheidsprogramma



## Frituur van de toekomst Fritshop Joske – Westrozebeke

Sommige frituristen hebben een bijzonder verhaal te vertellen, sommigen een heel bijzonder verhaal en nog anderen een exclusief verhaal. Zo'n verhaal kregen we te horen tijdens dit interview in Fritshop Joske in Westrozebeke waar drie enthousiaste frituristen het bewind voeren: Alain Bouton met Daisy Vermeulen en dochter Shauni leiden er met professionele hand een modelfrituur.

### Terug in de tijd

De naam 'Joske' heeft niets met deze of vorige eigenaars te maken maar is de naam van de mascotte van de zaak. Het klinkt goed en volgens Alain klinkt het in elk geval beter dan 'Frituur Alain'. Het verhaal start in 1990 op het moment dat Alain start in een bestaande mobiele frituur met veranda op een stuk grond in Westrozebeke. In die tijd vormde de mobiele frituur in België een groot deel van het totale frituurbestand, dat is nu anders. De mobiele frituur werd gekocht en de grond waarop hij stond, gehuurd met als doel na verloop van tijd ook de grond te kopen voor meer uitgebreide plannen. Dat liep echter anders dan gehoopt. De eigenaars van de grond bleken andere plannen te hebben met de



grond en voor Alain werd het zoeken naar een nieuwe oplossing. De zoektocht naar grond bracht hem bij een leegstaande meubelzaak. Die eigenaars wilden dat pand niet zomaar aan gelijk wie verkopen maar Alain kreeg wel een kans en die nam hij uiteraard met beide handen aan. Het betekende een periode van serieuze

'bouwwerken' maar het resultaat in 1993 was 'af' en de evolutie van mobiele frituur naar dit prachtige nieuwe pand was enorm groot maar van meet af aan succesvol. Voor die tijd was de frituur heel modern en vernieuwend en voor de klanten was het aanbod een stuk ruimer. Alain, kok van beroep en al sinds zijn 14de levensjaar actief

in de horeca, besliste meteen om het frituurgebeuren uit te breiden met restaurant en dat viel in bijzonder goede aarde bij de klanten. Een beslissing die ze zich hier nooit hebben beklagd. Alles liep op wieltjes. De frituur floreerde en in 2013 werd een mooie vernieuwing gerealiseerd. 'In' blijven is sowieso aan de orde, dat is

een boodschap die ze hier maar al te goed begrijpen.

### Noodlottige zomer

In de zomer van 2015 sloeg het noodlot toe voor deze frituur. Terwijl Alain en Daisy op uitstap waren en Shauni sliep in het woongedeelte, brak een felle brand wegens kortsluiting uit in de frituur. Gelukkig kon Shauni tijdig het pand verlaten en kon de brandweer worden verwittigd. De schade aan de frituur was echter desastreus.

Dan sta je daar. Wat moet je aangevraagd met je verwoeste frituur? Herbeginnen? Elders werk zoeken? Er zijn wel opties maar hier werden ze wel opgedrongen. Er moest een keuze worden gemaakt en wel snel.

De liefde voor het vak moet het gehaald hebben want er werd unaniem beslist om de zaak opnieuw op te bouwen en meteen te gaan voor een ultramoderne uitvoering. Het resultaat is zonder meer sterk geslaagd te noemen. De opstelling binnen is min of meer gelijk gebleven maar de zaak is nog wat vergroot, er is een bar geïnstalleerd, de keuken is groter, er is een aparte afwasruimte en grotere diepvriescellen. Immens groot, praktisch om in te

De nieuwe Fritshop Joske, enkel de publiciteitswanden ontbreken nog.



## 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

Een nieuw jaar, een nieuw begin. Dat 2017 een mooi en succesvol jaar mag worden.

In dit nummer is een uitgebreid verslag te vinden van het Nationaal Congres van Navefri. Daarin heel wat info over de nieuwe weg van Navefri. De nieuwe medaillehouders in de Nationale Orde van de Gulden Tipzak komen aan bod. Dit initiatief blijft ZEKER bestaan. Van meer academische aard waren de volgende onderwerpen: de witte kassa, het acrylamide-dossier, de vestigingwetgeving, aardappelen en problemen en de Week van de Friet.

De 'Frituur van de Maand' vonden we deze keer in Westrozebeke. Fritshop Joske is een prachtige zaak, heropgebouwd na een brand. Heel gedreven frituristen die er weer volop tegenaan gaan. Een tweede reportage hebben we moeten uitstellen wegens ... alweer een brand. Frituur 't Hoekske in Kerkhove kwam onlangs in het nieuws met deze gebeurtenis. Deze mensen staan aan het begin van een heropbouw. We geven alvast een kijk op de feiten en vervolgen het verhaal hopelijk in één van onze najaarsnummers.

Dit is een beursnummer naar aanleiding van de vele voorjaarsbeurzen die binnenkort de deuren openen. Horecatel is er één van. Een horecabeurs de moeite van het bezoeken waard. Heel wat info daarover in dit nummer.

Naast het beursnieuws zijn nog wat producttips, boekentips en andere zaken te vinden.

Veel leesplezier! (CB)





*Pauwels sauzen,  
dat is pas genieten!*



*Ga het avontuur aan met onze sauzen!*

Ontdek onze nieuwste smaken nu met een avontuurlijke korting van -25% tot en met April!

Bezoek onze stand tijdens Horecatel in Marche-en-Famenne 12 - 15 maart Pauwels stand 2C12



**HORECATEL**  
en het gastronomisch paleis



*Pikante  
Harissa  
Nieuw*



*Zoete  
Hawaii  
Nieuw*



je frituur besef je niet altijd wat je betekent voor de mensen uit de buurt. Als je zo'n drama meemaakt, besef je dat plots wel. De blijken van zorg waren hartverwarmend en zijn iets om nooit te vergeten.

Fritshop Joske werkte, naast het vaste team, ook met jobstudenten als extra's en ook die hebben heel veel steun geboden.

Om de feesten van Westrozebeke na de brand, toch mee te maken als zaak, zorgden zij voor een mobiele frituur, wat een heel mooi initiatief was.

## De frituur van de toekomst

De frituursector heeft binnen de horecasector één van de grootste evoluties meegemaakt. De situatie met 20 jaar geleden is sterk veranderd. Je kan nu niet zomaar een frituur openen en hopen dat je succesvol zult zijn. Je moet er 'professioneel' 100% staan of de klanten gaan je niet geloofwaardig vinden. Wat opvalt als je als klant deze frituur bezoekt is het professionele karakter die de zaak uitstraalt.

Om te beginnen is er het prachtige interieur waar duidelijk over werd nagedacht. Voor deze nieuwe zaak werden vooral strakke elementen gebruikt afgewisseld met natuurelementen zoals 'hout' en 'leder'. Prachtig!! Wit en zwart vormen de hoofdtonen maar de houten wanden zorgen voor een huiselijke, gezellige sfeer.

In het zwarte plafond zitten ledspots verwerkt maar ook de aircos en de muziekbussen.

Ook bij de keuze van de apparatuur werd nagedacht. Als friteuse koos men hier voor een hogere dement bakwand van Bornapack en de totale inrichting van keuken, bedieningsruimte, bar, afwaszone (volledig in inox), koel- en vrieska-



mers zijn van de hand van Grootkeukens Bossuyt. Hilma stond in voor de levering van het mooie, passende meubilair. De keuze viel dus duidelijk op topfirma's die werken met goede afspraken en die feilloos die afspraken navolgen. Een perfecte afwerking in topmateriaal is het resultaat.

Heel opvallend en goed gevonden is de foto die de volledige achterwand van de frituur inneemt. Als je het niet weet dan kan je er lang naar staren en je afvragen 'Wat is dit nu, wat ik zie?' Het zijn duidelijk flessen maar die zien er toch wat anders uit dan normaal. Deze foto vormt de link naar de gevolgen van de brand van de vorige zaak. Het is een geschiedenis die ze hier uiteraard liever vergeten maar de oude zaak was ook geliefd en de foto werd genomen van hoe de bar met flessen er na het gebeuren uitzag. Op één of andere manier kan je dit dus 'kunst' noemen.

De frituur wordt heel goed onderhouden en om dat te doen werd geopteerd voor materialen die perfect onderhoudbaar zijn. Hygiene is een aspect dat door de klanten heel sterk wordt gewaardeerd

en het is een dagelijkse must voor elke horecauitbater om er volle aandacht aan te spenderen.

## Goed concept en geolie machine

Het concept hier is 'veel en gevarieerde keuze' geven aan de klant. De pijlers zijn service, snelheid, kwaliteit en een professionele bediening aan tafel. Dit zijn allemaal aspecten die duidelijk zichtbaar zijn tijdens een bezoek aan de frituur. De klanten kunnen er in een gezellige sfeer genieten van de maaltijd die met de glimlach wordt geserveerd. Het tussentijdse 'Is alles naar wens' ontbreekt hier niet. Dat geeft toch een speciaal cachet aan deze zaak. Ook de bedrijfskledij is tot in de puntjes verzorgd en straalt een zekere klasse uit.

Er is een duidelijke afscheiding tussen het meeneemgedeelte van de frituur en het zitgedeelte waar vooral de restaurantgasten plaats nemen en kiezen voor een gerecht van de kaart.

Vooral de Belgische keuken staat hier centraal en daar komen zowel gezinnen als bedrijfsmedewerkers, vertegenwoordigers en andere passanten op af.

Binnen kunnen 55 klanten plaats nemen, buiten komen daar op het zomerterras nog een 30-tal bij.

Sterkte van deze zaak is zonder twijfel de strakke werkstructuur die wordt gehanteerd. Het vaste team bestaat uit drie personen, zoals eerder gezegd: Alain, Daisy en Shauni. Dat team wordt in de weekvrijdags aangevuld door extra's. Samen vormt dit team een geolie machine die zonder al teveel stress de piekmomenten doorkomt omdat alles piekfijn gestructureerd is en de apparatuur aan de hoogste standaarden voldoet.

De keuken is het domein van Alain, Daisy neemt het frituurgedeelte voor rekening en houdt overzicht over de zaal. Shauni werkt in de weekvrijdags in de zaal maar werkt in het weekend in het gedeelte 'koude keuken'. De bestellingen worden ingegeven via een speciaal systeem dat in verbinding staat met de keuken. Geen heen- en weer geloop met briefjes maar duidelijke info per tafel en ook de klant kan de bestelling nauwgezet controleren via het afgedrukte ticket. De informatie van en naar de keuken gaat via microfoon en oortjes. Misschien een eigenaardig zicht in een frituur maar wat 'snelheid' en 'efficiëntie' betreft, zullen weinigen deze zaak evenaren. Modern en vooruitstrevend zijn positieve termen als het op toekomstgericht ondernemerschap aankomt en dat is hier zeker het geval. (CB)

Succes verzekerd!  
Bedankt voor het interview en heel veel succes wensen!

**Fritshop Joske**  
Filip Van Arteveldestraat 22  
8840 Westrozebeke  
(gesloten op maandag, dinsdag en woensdag)



werken en zeer professioneel qua inrichting.

Het procedé van aanvragen nieuwe bouwaanvraag tot heropbouwen duurde één jaar. Het bouwen zelf duurde 7 maanden, wat een recordtijd is. Alain, Daisy en andere familieleden hielpen zelf intensief mee aan de grondwerken, riolering, ruwbouw, elektriciteit, sanitair, enz ... Daisy's broer, Nick Vermeulen, nam de leiding over de project, van afbraak tot en met de afwerking en bij het interview werd benadrukt dat ze zowel Nick als echtgenote Stefanie bijzonder dankbaar zijn voor het werk en de

tijd die ze hebben vrijgemaakt. Naast familie konden ze hier rekenen op de hartverwarmende steun van vrienden, kennissen en klanten, iets wat tijdens die zware periode enorm geapprecieerd werd.

Op 19 augustus 2016, meer dan een jaar na de brand, werd Fritshop Joske heropend tot groot jolijt van Westrozebeke en omstreken. De nieuwe zaak is nog moderner, nog professioneler, het aanbod nog groter.

Wat het koppel erg heeft getroffen is de betrokkenheid van zoveel mensen. Als je bezig bent in





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 DE APP

DE GOEDKOOPSTE MANIER NAAR HET BESTE FRITUURVET!



Ga naar: [SHOP.QUATRA.COM](https://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



12 > 15  
03/2017

U wordt  
bediend!



# HORECATEL

In WEX in Marche-en-Famenne,  
van 12 tot 15 maart 2017

Ook na zijn 50<sup>ste</sup> verjaardag heeft het Salon Horecatel nog heel wat mooie jaren in het verschiet!

De editie van 2017 houdt dezelfde koers aan en biedt opnieuw de beste producten aan op een zilveren schoteltje. **Een ding is zeker, tijdens Horecatel "wordt u bediend!"**

Bijna 420 exposanten uit heel België werden zorgvuldig geselecteerd voor de kwaliteit van hun producten, materialen en diensten en ze hebben niet geaarzeld om hun aanwezigheid te bevestigen. Ze zijn klaar om de creativiteit, innovatie en passie aan te wakkeren bij de 36.000 professionele bezoekers die verwacht worden.

Met vijf paleizen die in het teken staan van de Horecasectoren en een zesde paleis dat op gastronomie gericht is kunnen we wel stellen dat Horecatel iedereen binnen de beroepssector weet te bekoren: hoteleigenaars, restaurantuitbaters, caféhouders, frituristen, traiteurs, beenhouwers, patissiers, chefs, gastronomen, foodies, ... Op dit salon vinden ze allemaal creatieve, smakelijke, relationele en commerciële oplossingen dankzij het contact met de exposanten, maar ook tijdens conferenties of talrijke culinaire demonstraties die georkestreerd worden door befaamde chefs.

**Horecatel en zijn exposanten: enkele grote namen doen hun intrede!**

Horecatel kan rekenen op de uitzonderlijke trouw van de meeste van zijn exposanten, maar toch komen er elke editie weer nieuwe merken en producten bij. En als blijkt van de

sterke aantrekkingskracht van het salon maken enkele grote merken in 2017 hun eerste opwachting of hun comeback na enkele jaren van afwezigheid (niet-exhaustieve lijst):

- Coca-Cola European Partners, een grote première voor Horecatel!
- Pastificio Della Mamma (verse en diepvriespasta)
- Bonduelle Northern Europe (verse groenten en conserven)
- Gourmand (specialist in diepvriesbladerdeeg)
- Vanhoebrock (groothandel voor beroepen binnen de agrovoedingsindustrie)
- ...

Paleis 3 groepeert de grootste namen van de Belgische brouwerssector en zal ook plaats bieden aan enkele nieuwe bieren waaronder bieren van:

- La Brasserie de Bastogne met Troufette, Bastogne Pale Ale, Ardenne Saison en Ardenne Stout, dat verkozen werd tot beste Stoutbier van 2016 (Best Belgian Beer of Wallonia)
- Brasserie B.G.V. met Caracole
- Brasserie Vanuxeem met Queue de Charrue en een gevarieerde keuze aan bieren van verschillende oorsprong

Voor de volledige lijst van producten, materialen en diensten, kunt u de lijst met exposanten raadplegen op de website [www.horecatel.be](http://www.horecatel.be).

## Het Paleis Gastronomie

Horecatel heeft ook al zes jaar een paleis dat volledig gewijd is aan de gastronomie.

Binnen een specifiek universum schitteren hier wijnen, fijne producten, artisanale producten, biologische of streekeigen

producten. Ook enkele mooie referenties doen hier hun intrede:

- Teatower (thee en infusies uit de hele wereld)
- LC Company (garnaal-, kreeft- en kaaskroketten)
- Kopper Cress (aromatische planten)
- Fromagerie Sita (Italiaanse voedingsproducten en wijnen)
- Cidrierie Ruwet
- Dolce (tijdschrift over gastronomie)

In het Paleis voor Gastronomie vindt u ook:

- **Het Village Horeca Magazine**, een collectief plateau dat een tiental partners groepeert
- **De collectieve stands van APAQ-W, Biowallonie en Saveurs du Luxembourg belge**, de etalage van het vakmanschap en de smaken van onze regio
- **De Librairie Papyrus en het Café Littéraire** (georganiseerd door het collectief Generation W), een plaats voor ontmoetingen met en handtekeningen van chefs en producenten
- **Een restaurant**, beheerd door chef Olivier Bauche van *La Gloriette* in Marche-en-Famenne en Jeune Restaurateur d'Europe (JRE)
- En uiteraard, de **Master Stage**, een centraal podium waar de chefs elkaar opvolgen voor zoete en hartige demo's en tijdens de spannende wedstrijd "WexProCup"

## Chefs in actie

Profiteer van uw bezoek aan Horecatel om de vele culinaire demonstraties bij te wonen die gegeven worden door de chefs van het collectief Generation W, de vzw Passion Pâtisserie en grote andere namen die de grote trends van de huidige gastronomie vertegenwoordigen.

## PUSH ... WE COME, het meest hippe klanten-oproepsysteem voor frituren !!

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 biep 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.



Aanwezig op :  
CRAZY DAYS, Affligem  
RESTOFRIT, Gent

INFO T. 0497 443279 of T. 0477 319619  
[info@pushwecome.be](mailto:info@pushwecome.be) – [www.pushwecome.be](http://www.pushwecome.be)

Traditie in smaak.  
Traditionnellement bon.

EXCLUSIVE  
PARTNER

Horeca

The pleasure of taste!

In ons bestaand assortiment  
26 lekkere smaken in tubes  
en 10 in PET 3L!

NIEUW:  
nu ook  
Vinaigrette  
in tube!

Onze smaken in PET: Andalouse, Tartare Maison, Americaine Chef, Mayonnaise Maison, Brasil, Samurai, Béarnaise, Curry, Riche en Cocktail.

Bezoek ons op  
Horecatel  
Stand 2a17 Wex



### En in 2017 is de Ambassadeur: René Mathieu

Als trouwe verdediger van de gastronomie is **René Mathieu** de geknippede persoon voor de rol van Ambassadeur. De chef van **La Distillerie in Bourglinster** (18/20 in de Gault&Millau) stelt een gezellige, levendige en natuurvriendelijke keuken voor. Heel wat chefs leerden de kneepjes van het vak in zijn keuken in de tijd van **Capucin Gourmand** in Baillonville (op een paar kilometer van Marche-en-Famenne), nog voor hij de plak ging zwaaien in het Groothertogdom Luxemburg. René Mathieu is een vaste waarde op het salon, maar dit jaar staat hij centraal tijdens het evenement.

Rondom hem zullen heel wat chefs elkaar elke dag afwisselen op de Master Stage om hun passie te delen tijdens allerhande culinaire demonstraties of ter gelegenheid van de wedstrijd WexProCup. Het geheel wordt geleid door onze trouwe orkestleider, **Philippe Limbourg van de Gault&Millau**.

### Focus op jong talent

Omdat ze de toekomst vertegenwoordigen en omdat het van essentieel belang is om te investeren in de toekomst van het vak, hecht Horecatel veel belang aan de jongeren door hen twee bijzondere etalages te bieden waar ze hun talent rechtstreeks kunnen laten zien aan het publiek en de vele chefs die zetelen in de jury:

### Maandag 13 maart van 13.00 tot 17.30 uur: Wedstrijd WexProCup (Master Stage van het Paleis voor Gastronomie)

Dit jaar stelden een vijftiental jonge chefs – allemaal actief in een restaurant met minstens 13/20 in de Gids Gault&Millau – hun kandidatuur. Dit recordaantal is een bewijs van het enthousiasme voor deze wedstrijd! In de finale zullen slechts vier chefs proberen om de jury te overtuigen. De jury wordt dit jaar voorgezeten door **Clément Petitjean van La Grappe d'Or in Torgny**. Hun uitdaging: op twee uur en half een voorgerecht en hoofdschotel bereiden op basis van een identiek gevulde mand, die ze pas op de dag zelf krijgen!

### Dinsdag 14 en woensdag 15 maart van 11.00 tot 17.00 uur: WorldSkills Belgium – Proeven in koken en bediening in de zaal (Master Stage Paleis 1)

Worldskills Belgium staat in voor de promotie van manuele



en technische beroepen, onder andere via nationale wedstrijden van hoog niveau (Startech's Days) die georganiseerd worden voor honderden jongeren die echte ambassadeurs en ambassadrices zijn van hun vak. Voor het 3de jaar op rij organiseert Horecatel de eerste proeven "Koken en Bediening in de zaal". Gedurende twee dagen zullen 16 kandidaten proberen om uit te blinken in de ogen van de experts in de hoop een ticket in de wacht te slepen voor het vervolg van de wedstrijd en misschien wel voor het WK beroepen, die in oktober georganiseerd wordt in Abu Dhabi. De Waalse producten zullen mooi in de kijker gezet worden, want APAQ-W wordt partner van WorldSkills Belgium.

Het volledige programma met de demo's, wedstrijden en conferenties vindt u terug op [www.horecatel.be](http://www.horecatel.be)

### PRAKTISCHE INFORMATIE

#### Openingsuren:

- Van zondag 12 tot dinsdag 14 maart: van 11.00 tot 19.00 uur (toegang tot 18u30)
- Woensdag 15 maart: van 11.00 tot 18.00 uur (toegang tot 17.30 uur)

**Plaats:** WEX - Marche-en-Famenne - België

#### Prijs: salon voorbehouden voor de professionals van de Horeca

- Gratis inkom na voorlegging van een uitnodigingskaart
- Zonder uitnodiging: 35 €
- Groep studenten hotelwezen (enkel op woensdagnamiddag): 6€/persoon.

**Parking:** 3 €/dag. (VV)

## Maak kennis met de oliedel: een oliebol gevuld met frikandel

Een krokodel, een discodel... Dat Nederlanders geregeld creatief omspringen met voedsel, is geen geheim. Met de "oliedel" wordt aan dat lijstje nu een nieuwe uitvinding toegevoegd. Het concept is eenvoudig: een oliebol gevuld met frikandel.

De uitvinding is bedacht door enkele vrienden uit het dorp De Mortel in Noord-Brabant. Toen ze op café zaten, vroeg iemand zich af hoe een oliebol in combinatie met frikandel zou smaken.

Tijdens hun jaarlijkse Dellie Rally - een brommertocht langs de snackbars in Oost-Brabant - beslisten ze te experimenteren. "Elk jaar gaan we met dezelfde mensen oliebolletjes eten dus hebben we deze editie een doos frikandellen meegenomen en gezegd: maak er maar wat van", zegt Tim van der Aa, een van de bedenkers, aan Omroep Brabant. (VV)



## Frituur Fantasia heeft 300 soorten Fanta

Het centrum van Herent heeft er langs de Mechelsesteenweg 403 een nieuwe frituur bij. Overal in de zaak staan er verschillende soorten Fanta. - Vertommen Op de plek waar de voormalige fotowinkel van de familie Feyens was gevestigd, willen uitbater Sam en zijn vrouw Cindy een totaalconcept brengen en net dat tikkeltje verdergaan dan het traditionele fritkot door luxesalades en huisbereide burgers aan te bieden. "We hebben hier de nodige verbouwingen gedaan en

er een ultramoderne frituur van gemaakt met een fris interieur", vertellen Sam (32) en Cindy (31). "Onze frietjes worden gemaakt van de beste aardappelen, de bintjes, en worden gebakken volgens de regels van de kunst. Voor de liefhebbers hebben we trouwens een uitgebreid gamma huisgemaakte sauzen zoals stoofvlees- en goulashsaus." Fantasia serveert echter meer dan frietjes alleen. "Onze specialiteiten zijn luxesalades, verse rundsbroschettes en onze huisbereide burgers die allemaal op de plaat gebakken worden. We spreken dus eerder van een echte brasserieburger in plaats van de traditionele Bicky", lacht Sam. "Daarbuiten bieden we ook desserts aan en belegde broodjes. Maar uniek is ons uitgebreid Fanta-aanbod, daarom ook dat onze frituur Fantasia noemt. In het interieur hebben we zo'n 300 soorten Fanta tentoongesteld en de mensen kunnen hier meer dan 20 verschillende smaken bestellen uit Amerika en Azië terwijl er regelmatig nieuwe smaken bijkomen. Een andere troef is dat onze zaak meer dan 30 zitplaatsen telt, er buiten een klein terrasje staat en we ook een leuke kinderhoek hebben. Mensen kunnen ons ook altijd contacteren voor catering." (RV)



## HORECATEL

en het gastronomisch paleis

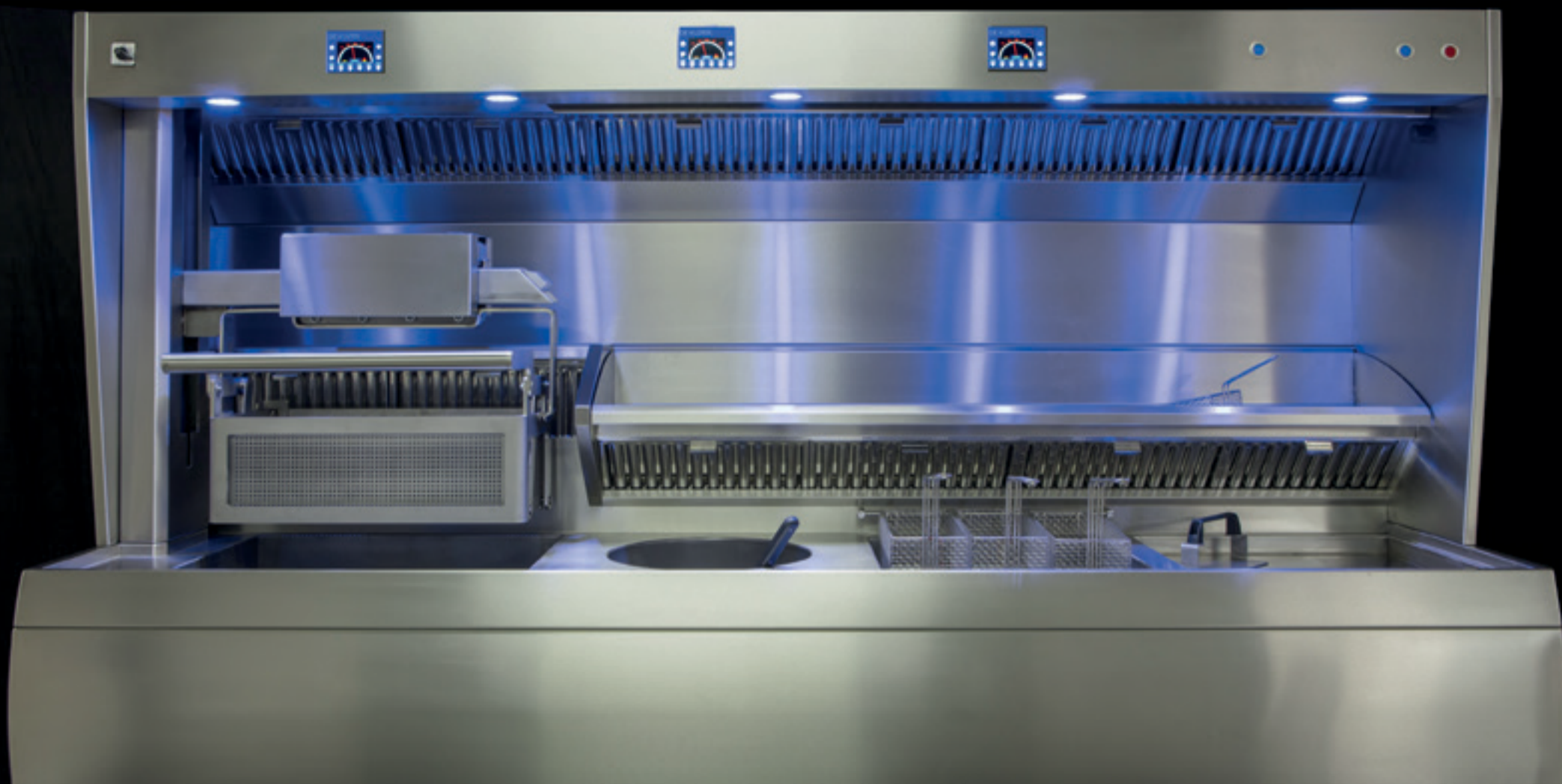
WEX - Marche-en-Famenne



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



# Frituur met voorsprong **DMFryer**



- 👤 **Officiële verdeler Oranda friteuses**
- 👤 **Scherpste prijs voor de beste kwaliteit**
- 👤 **Hoog rendement op al onze ketels**
- 👤 **Service 7 op 7 ... 24h op 24h**



- 👍 **Eigen technische dienst**
- 👍 **7 op 7 beschikbaar**

**Horecamaterialen De Meester NV**  
Eckelaerthof 6 | 9111 Belsele  
info@demeesternv.be  
03 772 73 54

**[www.dm Fryer.be](http://www.dm Fryer.be)**

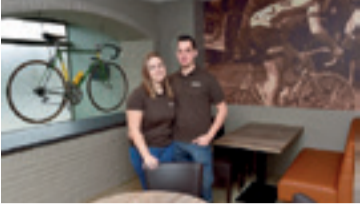


- 👍 **20 000m<sup>2</sup> showroom**
- 👍 **Sterk team**



**Reeds 18 jaar ervaring in Horecamaterialen van klein tot groot!**

## Twintigers openen frituur in het teken van de wielersport



ROESELARE - Twintigers Sharon Demonie en Jonas Vandamme openen op Valentijnsdag 'De Flandrien'. Hun frituur langs de lepersestraat staat in het teken van het wielrennen.

Een groot doek met een wielerafbeelding, een fiets midden in de zaak, een Flandrienburger en Kwaremontbier...Wielersporters zullen zich thuis voelen in frituur 'De Flandrien' op de hoek van de lepersestraat en de Pennoenstraat. Het Oostnieuwkerkse koppel Sharon Demonie en Jonas Vandamme, beiden 25, droomden al enkele jaren van een eigen zaak. Sharon deed ervaring op bij de frituur van haar nicht in Pervijze, haar vriend werkte jarenlang in het weekend in het Kleine Meer in Sint-Eloois-Winkel. "In onze zoektocht naar een geschikt locatie om onze droom te verwezenlijken botsten we op deze gekende locatie in Roeselare", geeft het koppel aan. In het verleden huisden onder andere al een pizzeria, een café en een fonduerestaurant in het pand.

Sharon en Jonas wilden graag een thema centraal plaatsen in hun frituur. "Jonas en andere familieleden zijn echte wielersporters. Door onze zaak aan te kleden met alles wat met wielrennen te maken heeft hopen we ook renners en koersfans naar De Flandrien te lokken." Dankzij het Wielermuseum konden Sharon en Jonas een mooi doek op de muur hangen. Een oude fiets centraal in de zaak valt ook onmiddellijk op. Jonas denkt eraan om in de toekomst ook enkele bekende wielrenners uit te nodigen. De uitbaters voerden samen met hun familie maandenlang werken uit aan het pand. "Enkel de voor- en de achterdeur zullen klanten die hier vroeger nog kwamen herkennen", lacht Jonas. In frituur De Flandrien kunnen zesenvertig klanten zitten. De kinderen kunnen zich uitleven in een speelhoek. Sharon en Jonas openen de deuren van hun frituur, waar naast de gebruikelijke frietgerechten ook onder andere spaghetti verkrijgbaar zal zijn, op Valentijnsdag. (RV)

## Friturist deelt gratis frieten uit aan mensen die het koud hebben

Frituur De Oostpoort gaf gratis frietjes aan wie kou en honger lijdt. De zaakvoerder werkt daarvoor samen met de vzw We Believe van Maika Verbeke. Die wil kansarmoede te lijf gaan.



Maika Verbeke is de stichter van de vzw We Believe. De Kortrijkse uit de Elfde-Julilaan wou haar leven een zinvolle wending geven. "Ik ben kapster van opleiding, maar sinds kort kan ik het beroep niet meer uitoefenen", zegt Maika. "Ik kreeg fysieke problemen en zocht een zinvolle bezigheid. Ik heb niets tekort, maar zag veel kansarmoede rondom mij. Dus maakte ik van mijn vrijgekomen tijd gebruik om een hulpgroep voor kansarmen op te richten. Bij ons staat 'geen woorden maar daden' centraal."

Verbeke is een trouwe bezoeker van frituur De Oostpoort aan de tunnel van de Zwevegensestraat. Met uitbaatster Julie Castelain komt het al eens tot een babbel. "We krijgen soms mensen over de vloer die een gratis bakje frieten komen vragen. Het zette me aan het

denken en via Maika kwamen we tot dit initiatief", zegt Julie. "Het is een koude periode en een frietje met wat lekkere saus erop kan deugd doen. Het is de eerste keer dat we dit doen. Ik ben van plan frietjes in te vriezen en maandelijks in een gratis maaltijd te voorzien."

Maika is gelukkig met het initiatief. "Zelf heb ik genoeg te eten, maar anderen vaak niet", zegt ze. "En er zijn ook kinderen bij. Ik ben erg blij met de beslissing van Julie. Ze heeft een goed hart. Wij gaan door waar anderen stoppen. Ondertussen zamelden we ook al kleding, schoeisel, speelgoed en huisraad in. We verdelen dat onder wie er om vraagt. Het enige probleem is dat onze bergplaats uitpuilt. We zoeken nu naar een garage waar we onze spullen kunnen opbergen. Wie ons daarbij kan helpen, mag ons bellen."

### Waakzaam zijn

Voorzitter van OCMW Kortrijk Philippe De Coene (SPA) juicht het initiatief van de frituuruitbaatster toe. "Een mooi gebaar. We zijn de dame dankbaar", zegt De Coene. "We bieden als OCMW ook tussen de zes- tot zeven-duizend maaltijden per jaar tegen een voordeeltarief aan. Mensen die van dat tarief gebruik kunnen maken, worden gescreend. En naast de dagopvang hebben we ook onze nachtopvang."

De stad en het OCMW Kortrijk lanceren dezer dagen een oproep naar elke stadsgenoot om extra waakzaam te zijn voor buurtbewoners die tijdens sneeuw- en ijzeldagen geïsoleerd dreigen te raken. Als er zich een probleem voordoet, kan je tijdens de kantooruren contact opnemen met het meldpunt van de stad via het gratis nummer 1777. (VV)

## FRITEUSES –FRITUURINRICHTING SPECIALISTE MATERIEL FRITERIE SNACK

### Showroom

ANTWERPSESTEENWEG 55 (A12)  
2630AARTSELAAR  
(A12) Antwerpen –Boom  
+32(0)3 887 33 41



Info@nys-machinery.be

www.nys-machinery.be



Wij zijn aanwezig in 2017 op





# YANKEE

## Hot Dog

*Naturally smoked beef sausage*



OVI nv | Hoogbuul 1 | B-2250 Olen | Tel: +32 (0)14/21 30 51 | Fax: +32 (0)14/21 67 37 | info@ovi.be | www.ovi.be

HORECATEL 2017  
HAL 4 - STAND 4B16

ONTDEK  
ONZE  
PRODUCTEN!

# Ontbijt of lunch in Snackbar de Expresswagon



Toen Ingrid Verdoort haar job als zelfstandige koerier wou ruilen voor haar eigen snackbar was het een tijd lang zoeken naar een geschikte naam. Ingrid wou niet de zoveelste snackbar zijn die 't Snackske of 't Krokantje heette. Uiteindelijk werd tijdens een weekendje in Duitsland beslist om de snackbar, tegenover het station, van Opwijk 'Expresswagon' te noemen. "Een originele naam die verwijst naar kleine restauratie op een trein. Volgens mij is een expresswagon een kleine treinwagon waarin je snacks en versnaperingen kan verkrijgen op een korte of lange reis," lacht Ingrid. "Het woord 'express' past trouwens goed bij de snelle service die je in mijn snackbar kan krijgen en de 'wagon' verwijst natuurlijk naar het station voor de deur".

Ingrid groeide op in een bakkerij in de Opwijkse Stationsstraat. Zij haalde een diploma in de horeca en ging als kok aan de slag in dienstverband. Eerst in een bedrijf, later in brasseries en restaurants. Maar ze popelde om op eigen benen te staan. Ze sloeg een heel andere weg in en werd zelfstandig koerier. Van in de vroege uurtjes was zij met haar camionette op de weg om pakjes te bezorgen. Ze kwam vaak op bedrijfsterreinen en merkte dat ze steeds vaker het pad kruiste met mensen die broodjes en snacks leverden aan bedrijven. Langzaam groeide het idee om een eigen snackbar te openen. Toen ze merkte dat het hoekpand aan het station van Opwijk te huur was, twijfelde ze niet langer. Nog even overleggen met haar (toch wat sceptische) echtgenoot en de kogel was door de kerk. Dat betekende echter nog niet dat haar broodje ook al gebakken was.



Het duurde nog even voor Expresswagon de deuren opende. Dat gebeurde in september 2010. "Ik begin dus aan mijn zevende jaar als zelfstandig snackbar uitbaatster," glimlacht Ingrid.

## Station

"Het was een goede gok om aan het station een snackbar te openen," lacht Ingrid. "Vroeg opstaan was ik als koerier gewend zodat ik al om 6.30 uur de deuren van mijn zaak kan openen. Mensen komen voor ze op de trein stappen een koffietje drinken en een koek of broodje eten. Er zijn ook heel wat klanten die hun broodjes of een andere snack meenemen naar het werk. Al wat er op de kaart staan kan je hier nuttigen maar ook meenemen". Na een tijdje kwamen er ook kranten en tijdschriften bij. "Bookshop Mia was al even op zoek naar een goed alternatief voor de kleine kiosk die met de aanleg van de pendelparking plaats moest ruimen. Nu kunnen de mensen in de warmte hun krantje of tijdschrift komen kopen. Ze moesten niet in de kou blijven staan, letterlijk én figuurlijk! Wie binnenkomt voor

wat leesvoer drinkt vaak een koffietje of neemt een snack mee voor op het werk".

In de jaren dat Ingrid haar snackbar openhield is het station van Opwijk helemaal opgeknapt. Niet alleen het station maar de hele stationsbuurt kreeg een upgrade. Met de aanleg van een nieuw traject voor de bussen van De Lijn en van een ruime pendelparking fungeert het station,

meer nog dan vroeger, als draaischijf voor ruim 1.000 pendelaars per dag. "Die komen natuurlijk niet allemaal een broodje of snack nuttigen," lacht Ingrid. "Er komen dus niet alleen Opwijkse mensen over de vloer. De treinen en bussen voeren soms meer exotische reizigers aan. Ik moet af en toe mijn Engels bovenhalen om alle klanten te kunnen bedienen. Maar er zijn ook heel wat Opwijkse mensen onder de klanten die hier niet de trein of de bus nemen". Ingrid krijgt ook heel wat vragen over de uurroosters van trein en bus. "Maar dat neem ik er met de glimlach bij," zegt Ingrid, "ik help de mensen zoveel ik kan".

## Ruim aanbod

"Treinen hebben wel eens vertraging en dan vinden heel wat reizigers dat ze niet in de kou willen blijven staan maar de wachttijd gezelliger kunnen doorbrengen met een koffietje of versnapering". Keuze genoeg in Expresswagon: 30 speciale broodjes naast meer dan twintig klassiekers met kaas, vlees, kip of vis. Liever warm? Geen probleem: de gegrilde beenham met huisgemaakte tartaarsaus is bijzonder lekker. Panini's en verschillende burgers liggen in geen tijd op je bord. Dagverse soep is er vanaf oktober, een hele winter lang. Maar je kan ook kiezen voor een hartige snack (spaghetti, croques, pasta's, worstenbroodjes of de specialiteit van het huis: balletje Expresswagon). Nog niets naar je zin gevonden? Er zijn ook tien verschillende salades die allemaal huisbereid zijn. Van een salade tomaat/mozarella tot tomaat garnaal of Serano ham. Nieuw zijn de ovengebakken frietjes met vol-au-vent. "Ik heb een zeer goede oven die me toelaat veel dingen zelf te bereiden". Allerhande soorten brood, cake en dessertjes bereidt Ingrid zelf. Ze is en blijft een bakkersdochter. Maar ook de kip voor de kipsla of de kipschotels, zelfs de worstenbroodjes en pasta's komen uit Ingrid's keuken. Vroege vogels kunnen een heel ontbijt verkrijgen en er is altijd een ruime keuze in koffiekoeken. Ben je van plan om een feestje te organiseren dan maakt

Ingrid voor jou lekkere verrassingsbroden, een assortiment belegde broodjes of buffetschotels klaar. Op voorhand te reserveren natuurlijk. Bedrijven kunnen ook alle broodjes en snacks op voorhand bestellen. Dat kan online via de website. Je kan het zelf afhalen of het kan ook bezorgd worden. Voor hulp in de keuken of de bezorging doet ze een beroep op jobstudenten uit de hogeschool.

## En dan is er ... koffie

Uiteraard kan je in Ingrid's Expresswagon ook verschillende soorten drankjes verkrijgen. Gekoelde dranken maar ook heerlijke koffie, latte, koffie verkeerd, cappuccino, warme chocomelk of thee. "Naast een goede oven hebben we ook geïnvesteerd in een professionele koffiemachine. Eigen stoef stinkt wel maar we krijgen geregeld complimentjes van onze klanten over onze koffie!" Wie hier zijn koffietje drinkt, kan ook wat TV meepikken of een krantje lezen.

Met een helder belgeluid zwaait de deur weer open en komt een nieuwe klant binnengevaaid voor een koffie en iets hartigs. De favoriete snacks van vele klanten zijn de Expresswagon balletjes. Door Ingrid bereid volgens haar eigen geheim recept. Je kan ze nuttigen met een knapperig vers broodje of gewoon meenemen naar huis. Voor de zoete bekjes zijn er verschillende soorten snoep. Hier kom je niet met honger buiten.

## Het pand

Het pand waarin Expresswagon huist heeft zo zijn eigen geschiedenis. Oorspronkelijk moet het een winkel zijn geweest, vervolgens werd het een café. Voor Ingrid er een snackbar opende was er een motorhandel gevestigd. Op een bepaald ogenblik dreigde zelfs de afbraak. In de eerste plannen voor de vernieuwing van de stationsbuurt zou het gebouw – dat uit de 19de eeuw stamt – plat gegooid worden om een ruim rond punt te kunnen aanleggen. Gelukkig is dat niet gebeurd toen de uiteindelijke plannen werden gerealiseerd. "Maar de mensen keken wat meewarig toen ik vertelde dat ik er een snackbar wou openen. Je zag ze denken dat het gebouw er toch niet lang meer zou staan". Tegen de muur getuigt een foto van 1907 hoe 'leeg' de huidige Stationsstraat wel was. Dat is nu wel anders. En in de nabije toekomst komen er nog heel wat woongelegenheden bij als de gronden van een voormalige lompfabriek worden bebouwd. "Potentiële klanten," knipoogt Ingrid terwijl ze een paar broodjes in de oven steekt. (JPV)

**Expresswagon**  
Stationsstraat 62, 1745 Opwijk  
052/35 42 90  
[www.expresswagon.be](http://www.expresswagon.be)





**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

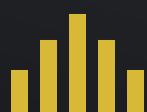
**ORANDA**  
**BORNAPACKHR**  
België

# Nieuwe transfer

**U bent van harte welkom**  
in onze stand tijdens de Resto-Frit Beurs te Gent 2017!

**BORNAPACK OFFICIËLE VERDELER ORANDA FRITEUSE**

info@bornapack.be  
+32 478 277 267



## 5-Wege verkozen tot meest gastvrije frituur van het land



Wouter Verhaeghe en Lindsey Ocula van frituur 5-Wege in de Vijfwegenstraat in Emelgem kregen de Hospitality Award als meest gastvrije frituur. De twee gaven vier jaar geleden hun job op om een frituur te openen. "We droomden ervan iets in de horeca te doen", zeggen de twee. "We hebben nooit het gevoel dat we echt moeten werken."

En blijkbaar stralen ze dat ook af op de klanten, want ze werden tot meest gastvrije frituur uitgeroepen. Een resem juryleden kwam over de vloer en ervoer wat de klanten elke dag meemaken: ze worden in de watten gelegd. "Met een glaasje bij speciale gelegenheden – zoals nu met de toekenning van de trofee", lacht Lindsey.

### Erkenning

Voor de kinderen is er een speelhoekje en ligt er achteraf een snoepje klaar. Het koppel luistert ook naar de klanten. "We zijn hen ook heel dankbaar, dankzij hen komt de erkenning." Onlangs nog werd de frituur gerenoveerd. De trofee vinden de uitbaters heel tof, maar het komt er nu vooral op aan te bevestigen. "Kwaliteit, orde, netheid, daar staat of valt alles mee. Toegevingen zijn uit den boze", zegt Wouter vastbesloten. (RV)

## Een van de laatste fritkoten van Antwerpen moet ophoepelen

Een van de laatste echte fritbarakken in Antwerpen gaat verdwijnen. Frituur 't Steen aan het Steenplein midden in de stad krijgt geen verlenging van zijn concessie van het stadsbestuur. Uitbater Luc Van Ranst moet nu op zoek naar een ander plekje in 't Stad. Dat schrijft Het Laatste Nieuws.



Echte fritkoten zijn een uitstervende soort in Antwerpen. Naast Frituur 't Steen zijn er twee resterend: aan de Royerssluis en aan het Frederik Van Eedenplein op Linkeroever. Binnenkort dreigen alleen die laatste twee nog over te blijven. Na tien jaar loopt de concessie van Frituur 't Steen af en de stad wil die niet verlengen.

Het stadsbestuur ziet de nakende heraanleg van de Scheldekaaien als een goede reden om komaf te maken met het frietkot. De stad geeft ook de voorkeur aan tijdelijke foodtrucks tijdens festivals als 'Antwerpen Proeft' en 'Barrio Cantina'. In september moet Frituur 't Steen definitief verdwijnen van zijn plekje naast de wandelbrug.

Uitbater Luc Van Ranst reageert erg teleurgesteld en heeft al met de stad samengezeten om een nieuwe standplaats te verkrijgen. Van Ranst zegt de Meir te verkiezen als nieuwe locatie en de stad belooft elke mogelijke locatie te zullen onderzoeken qua haalbaarheid. (VV)

## Frikandel speciaal zorgt voor 'speciaal' aanzoek

Een frikandel speciaal in de vorm van een hart, meer was er niet nodig voor John Hospel (29) uit het Nederlandse Veldhoven (provincie Noord-Brabant) om volmondig 'ja' te zeggen op het huwelijksaanzoek van zijn Linda. Ze vroeg hem woensdag, precies zeven jaar na de start van hun relatie, om de rest van zijn leven officieel met haar te delen.

Volgens Linda Jansen (27) moet het speciaal zijn als je iemand ten huwelijk vraagt, dus waarom niet met een frikandel speciaal? "John eet in de snackbar nooit friet, maar bestelt altijd vijf snacks waardoor ik op het idee kwam om een frikandel in hartvorm te laten maken", vertelt de bruid in spe.

Overigens vormde de frikandel slechts een onderdeel van

haar masterplan om haar vriend ten huwelijk te vragen. Iets wat John niet zag aankomen. "We hebben het er lang over gehad, maar ik had het nu niet verwacht. Het was erg mooi en ik heb wel een traan gelaten."

### Drugs dealen

John werd gebeld omdat er iets mis zou zijn gegaan op zijn werk en met de vraag of hij meteen even wilde komen. Best raar, geeft John achteraf toe, terwijl hij nog nageniet. Op zijn werk ontving hij een brief en een pakketje, dat hij pas thuis open mocht maken.

Op weg naar huis werd hij plots staande gehouden door

een politiewagen, omdat hij drugs zou hebben gedeald en het kenteken van zijn auto daarbij was genoteerd. Zijn proces-verbaal had echter een aparte tekst: "U dient zich te melden bij snackbar De Smickel in Veldhoven."

En dus tufte John vol verbazing naar de frituur. Daar lag een brief en een frikandel speciaal in de vorm van een hart. "Toen wist ik dat het Linda was!" vertelt de Brabander.

### Liedje

Bij snackbar De Smickel in Veldhoven waren ze wel in voor het speciale huwelijksaanzoek. "Linda en John zijn vaste klanten, dus waarom niet!", vertelt een medewerkster. De frituur wordt inmiddels overspoeld met reacties. (RV)

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

## HAKTO FRYERS



4960.460



4960.420

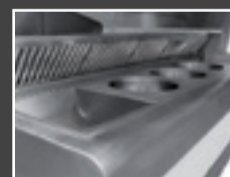
### ■ Hakto bakwand

- 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](http://www.hakto.nl)



### NYS

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

dealer in rayon Antwerpen, Wallonië

### EMMELOORD

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

15-09-02 Druk en zeffouten voorbehouden.

**HAKVOORT**  
PROFESSIONAL

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

## De Romeo's hebben de grootste!

35 centimeter 'Romeo's Frikandel XXL' ligt vanaf februari in de frituur!

"Knapperig, krokant, lichtjes pikant én goed voor 35 centimeter puur genot", zo omschrijft producent Van Reusel 'De Romeo's Frikandel XXL', die vanaf februari besteld kan worden, in meer dan 3000 Belgische frituren. "De Romeo's zijn een sterk merk dat matcht met onze producten. De baseline 'De Romeo's hebben de grootste' / Les Romeo's on la plus grande' wordt bijzonder goed onthaald door onze klanten. Frituristen bestellen massaal 'De Romeo's Frikandel XXL', waardoor we nu al met een productie zitten van 300.000 worsten, goed voor een lengte van 105 kilometer", zegt Bart Vanreusel, namens de vleesproducent.

"Naast het feit dat frituren cultureel erfgoed zijn, zijn wij met De Romeo's vaste klanten. We hebben al vaak tegen elkaar gezegd; hoe zot zou het zijn als wij hier met een product in de toonbank zouden liggen. Het idee leeft al jaren en dankzij de samenwerking met Van Reusel, wordt het concreet. Vanaf 13 februari hebben wij dé grootste en ligt 'De Romeo's Frikandel XXL' in de frituurtoeg", zegt Chris Van Tongelen. "De



mensen kunnen onze worst bestellen. Ze kunnen ons mee naar huis nemen, of ter plaatse opeten. Hoe geweldig is dat!", klinkt Davy Gilles enthousiast.

"In januari lanceren we een nieuwe cd - daar zijn we nu volop mee bezig - én een website waarop je alle frituren in België kan terugvinden waar 'De Romeo's Frikandel XXL' verkrijgbaar is", zegt Gunther Levi.

De Romeo's lanceren in februari 'De Romeo's XXL Frikandel', samen met Van Reusel. (VV)

Voor meer info over dit product, mail [kurt@upstars.be](mailto:kurt@upstars.be)



## Nieuwe woonvorm: supermarktwonen

Supermarktwonen, dat is het concept dat de projectontwikkelaars in ons land onder meer naar voren schuiven als antwoord op de woningnood en het efficiënt invullen van de schaarse ruimte. Parkings en platte daken van heel wat grote supermarktketens kunnen zo omgebouwd worden tot

woonzone. UPSI-BVS, de sectororganisatie die de projectontwikkelaars in ons land vertegenwoordigt, roept de steden op om meer in te spelen op deze nieuwe woonvorm. De idee van supermarktwonen is niet nieuw. Onder meer in Nederland worden al langer bestaande supermarkten met succes omgevormd tot groene woonzones. Zo is het mogelijk om in Utrecht te sporten op voetbalvelden boven de parkeergarages van de Ikea. In China staan er huizen op de daken van verschillende grote winkelcentra. Voor Vlaanderen zijn er gedetailleerde cijfers over de mogelijkheden rond supermarktwonen. Van de 1.461 onderzochte supermarkten

in Vlaanderen komen er maximaal 336 sites in aanmerking. In totaal zou zo 200 tot 250 ha in aanmerking kunnen komen voor bebouwing. Voor de sites in Wallonië en Brussel kan de sector niet zo'n gedetailleerde cijfers voorleggen. Maar ook in deze gewesten wordt al vlug gerekend op enkele honderden sites. Bovendien zou deze nieuwe woonvorm niet alleen de woonbehoefte voor de komende tien jaar kunnen opvangen, het zal ook bijdragen tot een vergroening van de steden. Zo zal supermarktwonen de mobiliteit voor een stuk doen afnemen, én tegelijkertijd het cliënteel van de winkelcentra doen toenemen. (VV)

# KANT-EN-KLAAR / PRÉCUIIT



maaltijden/repas complets



pittavlees/viande de pitta  
pittabrood/pain pitta



super kip/super poulet



durum



falafel



authentiek kebab

Bestellingen via uw grossier  
Les commandes par votre grossiste

+32 3 633 55 00

[info@daddy-cool.be](mailto:info@daddy-cool.be)

[www.daddy-cool.be](http://www.daddy-cool.be)



# DADDY COOL

VOORGEBAKKEN EN LOSGEVROREN PRODUCTEN / PRODUITS PRÉCUIITS CONGELÉ INDIVIDUELLEMENT



## 365 dagen Weight Watchers

Voor 365 inspirerende menu's mét Smartpoints®waarden moet je dit boek in huis halen. Het bevat een unieke verzameling Weight Watchers recepten waarmee het een heel jaar gezond genieten wordt. Weight Watchers is een vooraanstaande organisatie op het vlak van afslankprogramma's. Al ruim 40 jaar helpt het miljoenen mensen over de hele wereld om succesvol af te slanken. *Uitgeverij Lannoo*



## Mijn Franse Keuken

Van de hand van Alain Caron, een culinair fenomeen en rasechte fijnproever, is dit heerlijke boek. Alain groeide op in Frankrijk achter het fornuis. In dit boek leert hij jou hoe eenvoudig, simpel en lekker de Franse keuken kan zijn. Met weinig ingrediënten en eenvoudige bereidingen, maar met maximale smaken laat in hij meer dan 75 recepten zien wat er allemaal mogelijk is. Van tamme konijnenboutjes met doperwtjes tot koude meloensoep, van gepocheerde kabeljauw met kokkels tot stroardappeltjes en van duif met laurier en blauwebessensaus tot crème brûlée met karamel en fleur de sel.

*Carrera Culinair*



## Sapje

### 100 gezonde sapjes voor alle seizoenen

Een echte hype. Je dagelijkse portie groente en fruit in één heerlijk sapje. Dit mooi geïllustreerde boek bundelt 100 heerlijke recepten boordevol groente, een beetje fruit, wilde planten, zeevieren, paddenstoelen en diverse kruiden en specerijen. Zowel de beginnende als de gevorderde sapjesdrinker vindt er gemakkelijk zijn weg in.

Heel leuk is het feit dat de recepten de seizoenen volgen en bij elk sapjes wordt duidelijk uitgelegd welke gezondheidsvoordelen er zijn. Daarnaast staat Sapje boordevol praktische informatie over detoxkuren, het gebruik van juicers en het mixen van smaken en ingrediënten om je gezondheid op peil te houden.

One to keep and to hold.

*Carrera Culinair*



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, 200 jaar 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

## Over drank

### Van wijnrank tot sterkedrank en van mout roken tot whisky stoken

Dit boek gaat over bier, wijn en gedestilleerd. Na Over Worst, Over Rook en Over Rot is dit het vierde standaardwerk van Meneer Wateetons. Het is een lijvig boek waarin je alles te weten komt over het maken van je eigen speciaalbier, cider of colaprosecco.

Natuurlijk is er ook ruim aandacht voor het zelf stoken van sterke drank als whisky, jenever en beerenburg. Dit boek is diepgravend en compleet, maar ook luchtig en glashelder geschreven.

Meer en meer mensen wagen een kans om een heerlijk brouwsel te maken. Dit is het boek om een succesvol brouwsel te maken.

*Carrera Culinair*





HEGRO  
IS FAILLIET



LIEVER FEITEN DAN FICTIE?  
ONTDEK DE WAARHEID OP

**HORECATEL**  
MARCHE-EN-FAMENNE  
12 > 15/03/2017

**HEGRO** 

## Brand gooit roet in mooie plannen van Frituur 't Hoekske in Kerkhove

We hadden een mooie, deugdlopende reportage gepland bij frituur 't Hoekske in Kerkhove bij Avelgem maar het lot besliste er anders over.

Op 14 januari ontstond omstreeks 11u20 een hevige brand in de fritetketel. De brandweer van Avelgem en Kluisbergen kwamen ter plaatse maar de hitte verhinderde de hulpdiensten aanvankelijk de toegang tot het pand. De vlammen moesten door een luik worden bedwongen. Om halfeen was de brand onder controle maar de schade is zeer aanzienlijk.

Philip en Mabel waren ooit man en vrouw maar na hun scheiding beslisten ze hun lievelingswerk aan te houden en als partners verder te werken in hun frituur 't Hoekske in Kerkhove. Een mooi verhaal, ongetwijfeld en zeker nu de frituur het 25-jarig bestaan zou vieren en dat evenement had al heel vaste vormen aangenomen.

Daar is op bruuske manier verandering in gekomen. Uitstel maar geen afstel, laat dat zeker duidelijk zijn.

Ik had Mabel aan de lijn en zij verzekerde ons dat zowel Philip als zij dit niet als een eindpunt zien in hun frituurverhaal. Het is uiteraard heel jammer wat is gebeurd maar er zijn geen gewonden gevallen en dat is uiteraard heel belangrijk. In afwachting van de opbouw van een nieuwe frituur zijn onderhandelingen gestart met de gemeente voor de uitbating van een pop-up-frituur om voorlopig de beroepsactiviteiten te kunnen verderzetten.

De frituur, een grote unit, is volledig verwoest, en dus is het wachten op de verslagen van de expertises maar sowieso komt er een vervolg aan het verhaal wat wij u graag brengen in één van onze volgende nummers.

We willen Philip en Mabel, het volledige werkteam en de ganse familie bij deze veel moed en sterkte toewensen bij de heropbouw van de levensdroom en komen zeker bij u terug. (CB)



## Belgische friet ... in Roemenië

Dat Vlamingen, Walen en Brusselsaars graag een stevig pakje friet nuttigen, is algemeen geweten. Maar de Belgische frietjes worden ook internationaal gesmaakt. Eén van onze medewerkers keek zijn ogen uit toen hij op de kerstmarkt van Sibiu, de hoofdstad van Transsylvanië (Roemenië) en één van de mooiste kerstmarkten van het hele land, een stalletje bemerkte dat fier blokletterde 'cartofi traditional belgian'. Traditionele, Belgische frieten. Het Roemeense woord voor frietjes is 'cartofi prajiti' vaak afgekort tot 'cartofi pai' of nog korter 'cartofi'.



Uitbater van dit frietstalletje is Gwenaël De Vleminck uit Herfelingen (Vlaams-Brabant). Gwenaël is Franstalig ondanks zijn uiterst Vlaamse naam. Hij woont al een tijdje in Sibiu en heeft een mobiele frituur waarmee hij aanwezig is op alle feestelijke gelegenheden. Belgische friet met sauzen en snacks van bij ons. De Roemenen lusten er wel pap van. (JPV)

## Vulkaan van Balen wordt opnieuw pittige hap voor grote eters



De Broodjeshoek in Balen pakt dit jaar uit met de Vulkaan van Balen. Wie het gerecht dat bestaat uit een uitgehold brood, meer dan 1 kilo spaghetti met saus en kaas, vier satés en een pikante vuurburger verorbert binnen de 40 minuten, maakt kans op een reisje naar de Etna-vulkaan in Sicilië.

De Broodjeshoek in Balen pakt jaarlijks uit met een spectaculaire eetuitdaging. Na de Balense Reus, de Toren van Balen en het Monument van Balen is het dit jaar de beurt aan de Vulkaan van Balen.

Het gerecht bestaat uit een uitgehold brood, gevuld met meer dan 1 kilo spaghetti bolognese met smeltkaas. Op het brood prijken ook vier satés en een broodje met een pikante vuurburger. Als klap op de vuurpijl wordt alles nog gepresenteerd met vuurwerk. Wie deze uitgebreide maaltijd binnen de veertig minuten opkrijgt, maakt op het einde van het jaar kans op een reis voor twee personen naar de Etna-vulkaan in Sicilië. (VV)

# 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!



# SAMSUNG DIGITALE MENUBORDEN: SNEL EN DUIDELIJK, VERLEIDELIJK EN OVERZICHTELIJK

## Binnenkort in de Nederlandse snackbar: de Krokodel

Wordt de Krokodel uit Breda hét nieuwe snacksucces van Nederland? De eerste drieduizend dozen á achttien stuks staan in elk geval klaar om binnenkort uitgeleverd te worden aan groothandels en cafetaria's.

## Snackfabrikant Beckers breidt zijn gamma uit met de Krokodel, een mix van een frikandel en een vleeskroket.

Als je in een Nederlandse frituur twijfelt tussen een vleeskroket en een frikandel, ben je vanaf februari misschien geholpen met de Krokodel. Deze snack werd voorgesteld op de Horecava-beurs in Amsterdam en voegt de twee immers gewoon samen. Of de nieuwste frituurhap ook in ons land verkrijgbaar zal zijn, valt af te wachten maar commercieel directeur Marc van Hemert van Izico Food Group heeft er goed oog in.

"De afgelopen dagen hebben wij Belgische grossiers en frituristen mogen verwelkomen op onze beursstand en we kunnen zeker concluderen dat er interesse is om de Krokodel ook in België te lanceren. We verwachten dus dat ook de Belgische consumenten de snack in de toekomst zullen kunnen bestellen."

Freek Haverman bedacht het product samen met Guillaume de Beer en Jeroen Balkenende. Alle drie komen ze uit Breda en wonen of werken ze in Amsterdam. Haverman en Balkenende organiseren vooral evenementen, De Beer is chef-kok van Restaurant Breda in Amsterdam.



## Ragout

Tijdens een zogeheten Frikandel Disco in Amsterdam lanceerde het drietal in het najaar de Krokodel. De snack heeft de krokante korst van een kroket en is gevuld met een ragout met daarin stukjes vlees van een frikandel.

Freek Haverman, Guillaume de Beer en Jeroen Balkenende. © Brabants Dagblad.

De eerste Krokodellen werden handgemaakt door De Beer in de keuken van zijn restaurant. Vrijwel direct na de Frikandel Disco kwam het drietal in gesprek met snackfabrikant Beckers. De afgelopen maanden is vervolgens verder aan het product gewerkt in een Beckers-fabriek in het Belgische Bocholt.]

## Massaproductie

De basis is gelijk gebleven maar de Krokodel moest ook geschikt zijn voor massaproductie. "Als een product in de fabriek gemaakt wordt, moet je verschillende dingen testen. Zo had het bijvoorbeeld gekund dat de stukjes frikandel het niet overleefden in de machines. Dat bleek gelukkig niet het geval", aldus De Beer. Haverman merkt dat de belangstelling voor de Krokodel nu al groot is. "Er zijn al diverse cafetaria-ketens die bestellingen hebben geplaatst." Vanaf begin februari zal de snack verkrijgbaar zijn in de cafetaria's.

## Consument

Of de consument de Krokodel zelf straks ook thuis in het vet kan gooien, moet nog blijken. "Dat hopen we wel. Maar supermarkten kijken eerst of een snack het goed doet in cafetaria's en na een jaar nemen ze die dan eventueel op in hun eigen assortiment", aldus Haverman. (VV)

In de fastfood-sector gaat men voor snelheid. Niet alleen willen de klanten snel hun bestelling. Ook aan aanbodzijde verandert alles in een ijtempo: nieuwe menu's, nieuwe snacks, nieuwe prijzen. In een niet zo ver verleden moesten deze allemaal gecommuniceerd worden via gedrukte menu's en promotiematerialen. Digitale menuborden vormen vandaag een flexibele en kostenefficiënte oplossing voor snackbars & frituren.

## Goed voor het imago ... en voor de verkoop

### Digitale menuborden

werken salesbevorderend en imago-versterkend. Ze geven elke zaak een hedendaagse en stijlvolle look. Consumenten worden aangetrokken door de felle kleuren en scherpe beelden. Resultaat: ze kiezen sneller en bestellen meer.

Het verschil tussen een professioneel en een consumentenscherm is een belangrijk misverstand dat fabrikanten en installateurs nog vaak bij winkeliers moeten uitwissen. Een 'gewone' televisie is geen optie voor communicatie in een winkel. De redenen zijn legio en hangen samen met het verschil in interne en externe onderdelen van het scherm: de lichtintensiteit van een professioneel scherm is sterker, het is gemaakt om dag in dag uit aan te staan (een gewone tv niet), het bevat een ingebouwde



media player, het heeft beugels en connectoren die een makkelijke installatie plat tegen de muur toelaten, je kan het ook verticaal hangen ...

Professionele schermen schakelen automatisch aan/uit en spelen de content automatisch af. Als uitbater moet je dan niet elke dag een heel menu doorlopen. Een professioneel scherm gaat al snel tot zeven jaar mee, fabrikanten bieden vaak ook drie jaar garantie (in plaats van twee). De menuborden worden gebruikt om producten te promoten waar je meer winst op maakt, of combi-deals in de kijker te zetten, zodat

het zakencijfer verbetert. De slimme friturist/snackbaruitbater toont omzetverhogende gerechten, waardoor zijn marge toeneemt en het resultaat stijgt.

## De Samsung PM-serie is het best geschikt als digitaal menubord oplossing

### Kostenefficiënt, eco-bewust en strak design

De modellen uit de Samsung PM-serie combineren kristalheldere beelden, uitstekende prestaties en gebruiksvriendelijkheid. Dankzij hun strakke en lichte ontwerp zijn ze gemakkelijk te transporteren en te installeren. Het lagere energieverbruik maakt uw bedrijf eco-efficiënter en brengt ook de operationele kosten terug.

Met de platste schermen in de industrie (29,9 mm) vormen Samsungs professionele schermen uit de PM-serie een compacte en toch krachtige digitaal menubord-oplossing voor omgevingen waar de ruimte of de configuratiemogelijkheden beperkt zijn.

De schermen zijn verkrijgbaar in 32inch, 43 inch, 49 inch en 55 inch modellen en kenmerken zich door een slanke omlijsting die ertoe bijdraagt dat de kijker zich op de content concentreert.

Dankzij het mat paneel gaan de displays uit de PM-serie bovendien de storende invloed tegen van kunstlicht en natuurlijk licht. Ze spiegelen duidelijk minder zon en andere lichtbronnen, zodat ze uiterst geschikt zijn voor de menu's van frituren of snackbars en dus de goede leesbaarheid bevorderen.

## De Samsung PM-serie is het best geschikt als digitaal menubord oplossing:

- een zeer kostenefficiënte display-oplossing
- makkelijk te installeren, eenvoudig te bedienen en van content te voorzien
- alle aandacht naar de boodschap door de subtiele vormgeving
- Edge-LED technologie
- image rotation
- SAMSUNG Smart Signage Platform (SSSP)
- 24/7

# SAMSUNG

## Meer info:

Contacteer vrijblijvend Kristof Willems, Key Account Manager op [k.willems@samsung.com](mailto:k.willems@samsung.com) of vraag meer informatie aan [business.be@samsung.com](mailto:business.be@samsung.com).

Je kan ook altijd terecht op de Samsung website.



**Save the Date**  
**Resto Expo** 27-28-29 maart 2017

DE EXCLUSIEVE VAKBEURS VOOR RESTAURANT, FRITUUR, TRAITEUR EN BROODJESZAAK  
WELKOM VANAF 11U30

flanders expo (HAL 8)

LEES PAG 20-21

# Save -the- Date

# Resto Expo

## ANTWOORDKAART

Zaak: \_\_\_\_\_

Uitbater: \_\_\_\_\_

Straat: \_\_\_\_\_

Postcode: \_\_\_\_\_ Gemeente: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_ GSM: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_  
*verplicht in te vullen*

Btw-nr.: \_\_\_\_\_  
*verplicht in te vullen*

Sluitingsdagen / Fermé: \_\_\_\_\_

Inschrijvingen online op [www.restofritbeurs.be](http://www.restofritbeurs.be), print onmiddellijk uw inkomkaart uit en breng deze mee naar de beurs. Op deze wijze bent u verzekerd van een vlotte toegang. Indien u niet online kan inschrijven, gelieve dan deze antwoordkaart vóór 9 maart te bezorgen aan uw Restofritgroothandel.

Met \_\_\_\_\_ personen (max. 4) aanwezig op:

- maandag 27 maart
- dinsdag 28 maart
- woensdag 29 maart

de kinderanimatie op woensdag (15 tot 18u00),  
met \_\_\_\_\_ kinderen

Restofritgroothandel/Resto Frit grossiste: \_\_\_\_\_



flanders expo (HAL8)

# 27-28-29 maart 2017

DE EXCLUSIEVE VAKBEURS VOOR RESTAURANT, FRITUUR, TRAITEUR EN BROODJESZAAK - WELKOM VANAF 11U30

Resto Expo, synoniem voor:

**INNOVATIE  
DYNAMIEK  
VEELZIJDIGHEID  
SAMENWERKING  
COMMERCIEEL  
RELATIONEEL**

## RESTO EXPO 2017

Wat zijn wij terecht fier om jullie met het nodige tromgeroffel weer de volgende editie aan te kondigen van de Restofritbeurs, de grootste, sfeerrijkste en meest bezochte privé-horecabeurs in het land. Wij zijn de uitdaging aangegaan om het aanbod nog gevarieerder, nog aantrekkelijker te maken voor elke uitbater van frituur, traiteur, broodjeszaak en/of restaurant. Elk jaar opnieuw wordt er gesproken van een topeditie. We staan dus klaar om iedereen op 27, 28 en 29 maart 2017 weer een onvergetelijke dag te bezorgen.

Restofrit wil de sector zoals steeds inspiratie bieden voor innovatie en professionalisering. Talloze fabrikanten presenteren de nieuwigheden binnen hun produktengamma en het is de absolute "place to be" om oude bekenden weer te zien of om nieuwe contacten te ontmoeten. Commercieel wordt elke bezoeker overweldigd! Onze "patio" werd verder uitgebreid speciaal voor onze horecaklanten met tal van specialiteiten en innovaties.

De allergrootste doelstelling van Restofrit blijft om alle fantastische klanten te bedanken en een fijne, interessante, zorgeloze en aangename dag aan te bieden!

En genieten zullen de bezoekers. Commercieel uiteraard van het steeds groeiend aantal exposanten die hun beste beentje voorzetten om er telkens weer nieuwigheden te presenteren en de gekende producten extra te ondersteunen. Ook het unieke systeem van spaarpunten zal bij elke bezoeker weer in de smaak vallen en velen zullen met veel plezier de topgeschenken gaan bekijken die te vinden zullen zijn in onze beursshop! Maar ook de man en vrouw achter de professional zal weer verwend worden. Elke persoon geniet van een warme VIP-ontvangst, een smaakmakende catering, free drinks, enzovoort. Bovendien zullen er dit jaar ook tal van kookdemo's te bewonderen zijn om duidelijk te maken dat een specifiek product een grote veelzijdigheid kan bieden, als het ware een reis kan maken over de diverse sectoren heen, van snackwereld tot horecawereld.

En Restofrit staat ook als synoniem voor leven, voor genieten, voor plezier... Op de beurs zal er ook dit jaar weer een optreden plaatsvinden. Wie jullie een avond vol plezier zal bezorgen, verklappen wij uiteraard nog niet maar dat het weer zal knallen, kunnen we jullie reeds wel garanderen. Dansschoenen zijn dus een niet te vergeten item want de beruchte afterparty is de ultieme bekroning van een dagje Restofrit-genieten.

De Restofritgrootshandels benadrukken dat ze met de hele opzet uiteindelijk maar één wens hebben. Ze willen dat elke klant, elke genodigde de beurs kan verlaten met een WAWI-gevoel. Een gevoel dat hen bevangt van aan de inkom tot aan de uitgang. Elk onderdeelje van de beurs moet topkwaliteit zijn, moet de bezoeker een compleet gevoel geven. De beurs is als het ware een pretpark voor de professional! En eigenlijk is het niet meer dan normaal want de Restofritklanten verdienen dat! Het is als het ware een reusachtig 'dank u' dat we in de richting van onze klanten afvuren. Een waar festival van productlanceringen, nieuwe concepten, commerciële topdeals, fijne ondersteuning, unieke contacten, een speeltuin voor de smaakpapillen en een topartiest met een fabelachtige afterparty.



**RESTO  
CULINAIR**

**TWEE LABELS,  
EEN DOELSTELLING:  
STEEDS BETER,  
STEEDS STERKER  
VOOR ONZE KLANTEN !**

## Live Party

**Als het goed is dan mag er gekeest worden! Dus alle Restofritgrootshandels hebben meer dan redenen genoeg om er samen met alle klanten en leveranciers een knallende en feestelijke afsluiting van de beursdag van te maken. En hoe kan dat beter dan met de Restofrit-afterparty met een stomend live-optreden ... Kom en feest met ons mee!**

## Technisch probleem bij twee derde van witte kassa's in horeca

Er is een technisch probleem vastgesteld bij een belangrijke producent van de witte kassa's in de horeca, meldt de FOD Financiën. "De chip in de fiscale datamodule om de gegevens van horeca-uitbaters te registreren, blijkt uit te vallen na verloop van tijd. Dat zal pas over een jaar gebeuren, dus er is nog voldoende tijd om het probleem op te lossen", meldt Francis Adyns van FOD Financiën.

De FOD Financiën heeft aangekondigd dat de producent van witte kassa's die ongeveer 12.000 toestellen heeft verkocht, al die toestellen zal uitrusten met een nieuwe chip. Op termijn kan er iets foutlopen met de registratie van de gegevens in de witte kassa. Om welke producent het precies gaat, zegt de overheidsdienst niet. Maar voor de horeca-uitbaters worden wel de certificatennummers bekendgemaakt: RET01 tot RET05.

"Bij een aantal van deze toestellen werd de opslag van de gegevens na verloop van tijd niet meer geregistreerd", zegt woordvoerder Francis Adyns van Financiën. "De producent gaat nu zelf na, via zijn verdelers, wie over dergelijk toestel beschikt. Voor er een risico is op uitval, zal de verdeler het stuk software vervangen." De FOD Financiën zegt nog dat er geen onderbreking zal zijn in het gebruik van

het geregistreerde kassasysteem en dat ze alle administratie die hiermee gepaard gaat, voor haar rekening zal nemen. Hoeveel kassa's er effectief getroffen werden door het probleem en of er financiële gevolgen zijn voor de overheid, is niet duidelijk.

Van fraude is in elk geval geen sprake, aldus Adyns, want dan moet er bedrieglijk inzicht zijn bij de horeca-uitbater, terwijl het hier om een technisch defect gaat.

### Horeca Vlaanderen eist transparante communicatie

De horecasector reageert met weinig begrip. "We zijn ontsteld dat we dit via de pers moeten vernemen. Ongehoord", zegt Danny Van Assche van de Horecafederatie. Hij wijst erop dat de overheid de geregistreerde kassasystemen destijds heeft gecertificeerd.

"De prototypes zijn voorgesteld en goedgekeurd door de overheid, alvorens ze aan de horeca-uitbaters werden verkocht. Het is dan ook uitgesloten dat de uitbater op de een of andere manier zou moeten opdraaien voor de kost of enig nadeel."

Francis Adyns meldt dat de producent van de witte kassa's zich heeft geëngageerd om alle toestellen van een nieuwe fiscale datamodule te voorzien. "Voor de horeca-uitbaters zal er geen hinder of extra kosten zijn", besluit Adyns. (Belga)

## Nieuw wapen in strijd tegen misdaad: servetten in frituren

Burgemeester Jan Vermeulen, de uitbaatster van frituur De Kouter, zonechef Benny Van Wabeke en burgemeester Simon Lagrange met de affiche die wordt opgehangen in de frituren.

'Met uw hulp stekken wij meer dan een frietje alleen'. Dat is de ludieke slogan met bijhorende tekening die op 60.000 servetten is afgedrukt. Klanten ontvangen zo een servet in de twintig frituren die Deinze en Zulte samen tellen. De burgers moeten vertrouwen krijgen in de politie en wij in hen

"Op die manier wil de politie van de zone Deinze-Zulte zo veel mogelijk burgers aanzetten om bij verdachte handelingen het nummer 101 te bellen en op termijn het aantal inbraken terug te dringen", zegt zonechef Benny Van Wabeke. "Na het succes van de broodzakkencampagne twee jaar geleden is het de tweede keer dat de politie in onze zone met een grootschalige sensibiliseringsactie uitpakt", vervolgt Julie Van den Heede, communicatieverantwoordelijke.



"De slogan, affiches en servetten zijn ontworpen door onze eigen politiemensen van een werkgroep rond diefstallen, inbraken en preventie. Het zijn ook zij die voor feedback zorgen zodat de burger niet het gevoel krijgt dat met zijn melding niets wordt gedaan."

### Alles wordt onderzocht

"Elke melding van een verdachte situatie wordt onderzocht. We vragen aan de inwoners zeker aangifte te doen bij een diefstal of inbraak. Wie anders dan de burger zelf kent het best zijn wijk of buurt? Zij moeten vertrouwen krijgen in de politie en wij in hen. Dat wil niet zeggen dat we met een vingerring een probleem kunnen oplossen. Soms kunnen we wel preventieve of repressieve maatregelen treffen."

"We ondervinden dat bij veel inwoners nog een zekere schroom bestaat om verdachte handelingen, auto's of personen te melden bij de politie. Dat is eveneens zo voor het aanvragen van vakantietoezicht", zegt burgemeester Simon Lagrange van Zulte.

"Dat hoeft zeker niet zo te zijn. Na de campagne twee jaar geleden zagen we dat meer meldingen binnenliepen. Aangezien veel mensen graag een frituur bezoeken zal de nieuwe actie ongetwijfeld een succes worden."

"Aan het project koppelen we ook een tekenen kleurwedstrijd voor de kinderen", zegt Julie Van den Heede. "Ook met hun hulp zullen we meer 'stekken' dan een frietje alleen. Er zijn mooie prijzen te winnen. (VV)



## De beste frietjes komen uit de beste frituur!

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 behandelingsstelsel
- 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

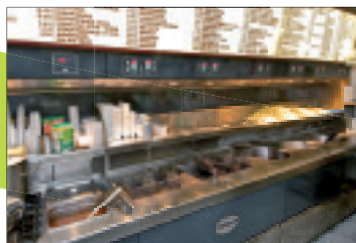


Rubbens Cubomatic bakwand



Geheel zelf samen te stellen

### DE BESTE FRIETEN VAN BELGIË WORDEN GEBAKKEN IN EEN RUBBENS CUBOMATIC!



(bron: frietfromdesire.be)



### 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!



Terneslelei 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.

## Van tennisballen naar bitterballen

**Ik geef mezelf drie jaar de tijd om te slagen in de frituur'**

Sportpromotor Kim Broothaerts koos voor een merkwaardige carrière-wending. Hij opende een eigen frituur. Hij nam loopbaanonderbreking en geeft zichzelf drie jaar de tijd om zijn droom waar te maken. "Ik kon niet wennen aan vaste kantooruren."

**Als notoire frieteter stond ik vaak in de file om aan een zak friet te geraken**

Kim en echtgenote An, zorgkundige bij Familiehulp, wilden al eerder een eigen frituur. "Twaalf jaar geleden speelden we met het idee, maar met mijn oudste dochter Eline, toen pas twee jaar, stelden we dat plan uit. Inmiddels is onze tweede dochter Lore (8) er bijgekomen. Maar nu gaan we ervoor."

Kim Broothaerts won als jeugdrenner koersen bij de vleet. "Ik behoorde tot de gouden generatie renners van de jaren tachtig. Om dat hoge niveau ook bij de liefhebbers te halen, moest nog meer getraind worden. Dat vond ik te veel voor een hobby."

**Opwijk zonder grenzen**

Broothaerts volgde sporthumaniora aan de Parnas in Dilbeek en kon nadien vrijwel onmiddellijk aan de slag als sportpromotor bij de gemeente Opwijk. "Ik mocht er sportevenementen organiseren, zoals de scholenveldloop en 'Opwijk zonder Grenzen'. Ook het wielerkampioenschap van Opwijk behoorde tot mijn takenpakket, maar daar reed ik vaak zelf in mee. In mijn leeftijdscategorie, min 35 jaar, won ik dat kampioenschap vier keer."

Broothaerts keerde al eerder zijn vastbenoemde baan aan de gemeente de rug toe. "Ik baatte een hele tijd 's zomers het tenniscentrum Diepenbroeck uit en vroeg dan telkens loopbaanonderbreking. In de winter zat ik opnieuw op mijn ambtenarenstoel. Ik heb nu nog ruim drie jaar de mogelijkheid om loopbaanonderbreking te nemen, maar ik denk niet dat ik nog naar mijn oude baan terugkeer. Vroeger werkten we al eens tijdens het weekeinde of op een avond. Sinds twee jaar hebben we vaste kantooruren gekregen. Daar wen ik niet aan."

Kim Broothaerts gelooft rotsvast dat hij zal slagen als frietbakker. "Sinds vorige winter zijn we op zoek naar een locatie", zegt hij. "Toen bakkerij Van Wommel in de Nijverseelstraat ermee ophield, aarzelden we geen ogenblik. Het is strategisch goed gelegen. Vier frituren in Opwijk, dat is niet te veel. Als notoire frieteter stond ik vaak in de file om aan een zak friet te geraken."

Een opleiding heeft Broothaerts niet gehad. "Maar ik laat me door Eddy Cooremans, voorzitter van het frietmuseum en een monument in het



wereldje, begeleiden. Eigenlijk krijg ik al een jaar privéles."

Om zijn zaak te lanceren, deelt Kim tijdens zijn opningsweek waardebonnen uit. De hoofdprijs is een jaar gratis frietjes. (RV)

### Koppel opent frituur Den Driehoek

Het aantal frituren in Rijkevorsel is in de zomer van 2016 uitgebreid. Ann Sterkens (43) en Frank Neefs (45) verbouwden in de straat Driehoek een pand tot frituur Den Driehoek.



In het gebouw was vroeger een zonnepanncenter gevestigd. Op enkele maanden tijd is het omgetoverd tot een eetzaak. "Half mei hebben we de sleutel gekregen", zegt Ann. "Er moest veel veranderd worden, want het waren allemaal aparte kamers. Behalve de elektriciteit en het werk van de loodgieter hebben we alles zelf gedaan."

"Mijn man en ik hebben vroeger dertien jaar in de horeca gewerkt in Kapellen. Nadien zijn we allebei voor een baas gaan werken, maar dat lag ons niet zo goed. Zo is het idee gekomen om in ons eigen dorp een frituur te beginnen. Na wat zoeken zijn we hier terechtgekomen. Dit is een goede locatie. Er komt veel verkeer voorbij en de klanten kunnen vlakbij parkeren." Ook dochter Britt gaat mee helpen in de zaak.

Naast frieten, hamburgers en snacks serveert Den Driehoek ook broodjes en koude schotels. "Een van onze specialiteiten is een broodje Den Driehoek", legt Ann uit. "Dat wordt belegd met een stuk varkensgebraad van 1,5 centimeter dik. De andere ingrediënten zijn een chili hamburger, groenten en een saus naar keuze. Daarnaast hebben we een koude schotel die genoemd is naar onze zaak. Die bestaat uit rijst met een zurige toets, tricolore paprika, aardappelsalade en tartaar." (VV)

## EXCLUSIEF VOOR DE HORECA

# DE ROMEO'S FRIKANDEL XXL

35<sup>cm</sup>



WWW.VANREUSEL.EU

#DEROMEOSXXL

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

Afspraak op HORECATEL Stand 4e22

Het Ideale formaat, de optimale kwaliteit

### FRITUUR

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



### FRITUUR

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



### FRITUUR ARACHIDE ZONNEBLOEM KOOLZAAD SOJA

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



# NEWS

## AMAZON OPENT AMAZON GO: HET EINDE VAN DE KLASSIEKE SUPER- EN HYPERMARKTEN?

Moet de traditionele foodretail wakker liggen van de nieuwe formule van Amazon, zonder personeel en zonder kassa's? Professor Claude Bofas ( Solvay Brussels School )probeerde een en ander te analyseren.



Een winkel zonder echte kassa's wil beslist niet zeggen dat je na aankoop kunt ontsnappen zonder te betalen of zonder dat je aankopen geregistreerd worden. Eigenlijk komt het erop neer dat de checkout vervangen wordt door een checkin. Je identiteit en je smartphongegevens worden geregistreerd bij het binnenkomen, en je inkopen worden gaandeweg opgeslagen tijdens het shoppen. Waarna de betaling automatisch wordt afgehaald van je rekening. Er is dus inderdaad geen kassabediende meer nodig om u met de gebruikelijke glimlach en bijhorend welkomstwoord te onthalen, af te rekenen, vervolgens uit te nodigen tot betalen, te bedanken en tot weerziens te wensen zoals in een klassieke winkel, waar dit tevens meestal het enige menselijke contact vertegenwoordigt. Dit wil echter niet zeggen dat een verkooppunt volledig zonder personeel kan. De producten moeten uitgestald worden, er moet besteld worden, de logistiek moet worden beheerd en de hoge kosten van de automatisering moeten in kaart worden gebracht.

Uiteraard neem je hiermee een belangrijke negatieve indruk weg bij de consument: de betaling verloopt transparant en je merkt er niets van. Als je weet dat betalingen en prijzen in de hersenen van de consument dezelfde hersenzones stimuleren als pijn, wil dat wat zeggen!

Moeten we er dus van uitgaan dat dit nieuw soort winkels de toekomst vormt en op die manier de traditionele winkels van de aardbodem zal doen verdwijnen?

Het feit dat Amazon en andere zuivere webspelers (zoals Coolblue bij ons) vandaag ook fysieke verkooppunten willen openen, toont aan dat deze voor de consument zeer belangrijk blijven. De internetgiganten willen vooral weten hoe de klant zich gedraagt in een fysieke winkel, en wat ervoor zorgt dat hij niet alles gewoon online bestelt.

Onderzoek wijst trouwens uit dat hoewel de consument steeds meer via het web bestelt omdat hem dat comfortabel, efficiënt en soms goedkoper lijkt, hij toch nog altijd wil vergelijken of testen en daarvoor nog steeds naar een klassieke winkel trekt, waar hij ook goede raad krijgt en gerustgesteld wordt wat zijn keuzes betreft. Daarnaast is het ook zo dat net door die bezoeken aan fysieke winkels, de internetverkoop achteraf blijken te stijgen.

Het initiatief van Amazon Go mikt bovendien op een specifiek cliënteel: de on-the-goshopper die snel en efficiënt nog een doordeweeks en gestandaardiseerd product wil kopen. Een tussendoortje, om het zo te noemen. De klassieke supermarkten hebben trouwens ook al begrepen dat er voor deze klant een korter en sneller circuit moet worden ingericht. Laat ons echter niet vergeten dat er nog een andere belangrijke factor is die de verkoop aan-

zwengelt: emotie.

Zijn we echt klaar om van een robot pakjes te kopen voor onze volgende baby? Zonder de stof te kunnen aanraken en voelen? Willen we dat exotische fruit of de wijn van die kleine bioproducent niet eerst eens proeven, voor we deze in onze (virtuele) winkelkar droppen? Gaat dat kleine blauwe pilletje dat we ons via een buitenlandse site hebben aangeschaft wel het gewenste effect hebben? En kunnen we het helemaal stellen zonder de raad van de beenhouwer om te weten welke cuisson voor ons bijzonder smakelijk uitziende gebradenje ideaal is?

Het zijn allemaal drempels die het moeilijk maken voor de e-commerce om in bepaalde sectoren door te breken, onder meer zoals bij ons in de food.

Er zijn zeker een aantal stappen in de traditionele handelszaak die een repetitief karakter hebben en dus in aanmerking komen voor automatisering, iets wat de technologie ons ook al langer toelaat. Betalingen via de smartphone, selfscan, elektronische afficherings van de prijzen in de rekken, verwerkingsapparaten voor het leeggoed, digitale aankoopbons en ga zo maar door, zullen op die manier in de nabije toekomst steeds meer ingeburgerd raken.

Sommige retailers hebben daarentegen ook al begrepen dat de 'shopping experience' en de terugkeer naar de menselijke factor essentieel zijn voor wie zich wil differentiëren van automatische en geautomatiseerde aankopen.

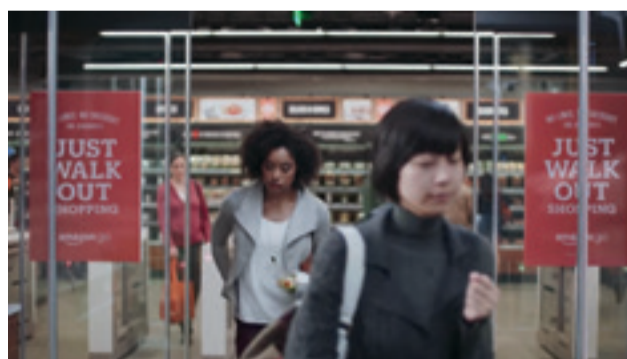
We denken in dit verband nog even terug aan de ambachtslui die Carrefour onlangs heeft geïntroduceerd in zijn hypermarktconcept Mons - Grands Prés. Je wordt er door hen persoonlijk bediend in de beenhouwerij, ze fabrikeren de pralines ter plaatse en bereiden je pizza waar je bij staat.

Het is hun rol om in de winkel zelf toegevoegde waarde te bieden. Ze laten de klant toe de kwaliteit van de producten te testen, bijvoorbeeld door ze aan te raken, staan hem met raad en daad over van alles bij terwijl hij zijn keuze maakt, zorgen voor persoonlijk contact en stellen hem gerust bij al zijn vragen en twijfels. Eigenlijk is dit back to basics voor de retail, en geheel in tegenstelling tot wat we gemeenzaam 'selfservice' zijn gaan noemen.

Het personeel moet met andere woorden geheroriënteerd worden en opnieuw gevormd, zodat het een grotere meerwaarde kan betekenen. Onze distributeurs moeten in de toekomst dus mensen aannemen met meer commerciële dan administratieve vaardigheden.

De klant wordt vandaag benaderd op een omnichannel-basis, waarbij er moet worden voor gezorgd dat hij toch op dezelfde manier bediend wordt als bij een persoonlijke relatie, met andere woorden als iemand van wie je de verwachtingen en behoeften perfect kent.

Het mag duidelijk zijn dat dit ook de piste is die Amazon wil bewandelen om de grootste handelaar ter wereld te worden. Het bedrijf heeft op dat gebied al een hele weg afgelegd en wil de consument steeds verder meenemen in zijn e-cosysteem. De uitdaging van het bedrijf is de baten en de kosten van al deze ontwikkelingen in evenwicht te houden. Het is immers lang niet zeker dat de aandeelhouders nog lang tevreden zullen blijven met hun beperkte ROI. ([www.gondola.be](http://www.gondola.be))



## Horeca expo een succes 2016

Horeca Expo 2016 was een succes. De beurs sloot af met 53300 bezoekers op de teller. De prijs van Culinaire Persoonlijkheid van de Belgische Gastronomie 2016 ging postuum naar Jozef Govaerts van Culinaire Ambiance en Foodprint. Ook Geert Van Hecke van De Karmeliet kreeg deze prijs voor zijn jarenlange carrière. Ook jong talent werd in de kijker gezet. Michael Vanderhaeghe en Marieke Vereecke van restaurant Castor wonnen de wedstrijd Jong Talent. Sam Van Houcke werd Viskok van het Jaar. Fris Doekske won de persaward voor het baanbrekend product Stable Table. Het publiek schonk Sable Breton Bakery de publieksprijs voor diens taartbodems. (RV)

we love it when you like it!



## Auchan test robots die boodschappen dragen

De Franse keten Auchan gaat robots testen die boodschappen voor klanten kunnen dragen. De eerste Franse winkel waar de robot WiiGO getest wordt is het filiaal in Englos, vlakbij Rijsel.

### Steeds in de buurt van klant

De WiiGo kan dankzij een camera zijn klant herkennen en hem zo door de winkel volgen. De robot blijft steeds binnen een straal van 1,50 meter van zijn gebruiker. Ook aan de kassa moet het eenvoudiger zijn voor de consument, aangezien er een speciale kassa in gebruik wordt genomen.

In een eerste fase zal de robot een maand getest worden, daarna wordt bekeken of het ook op een bredere basis kan gebruikt worden. De huidige robot is immers een prototype, dat nog enkele duizenden euro's kost.

In eerste instantie zal de robot gebruikt worden om minder mobiele mensen te helpen, zoals zwangere vrouwen of bejaarden. Auchan testte eerder al een gelijkaardige technologie in Portugal: daar waren de eerste reacties overwegend positief. (RV)



## NIEUW GAMMA DREFT SCHUURSPONZEN

Het nieuwe gamma dreft schuurspunzen: voor elk type afwas een spons! De drie lagen sponzen voorzien een sterke reiniging dankzij de performante schuurzijde en een perfect schuim dankzij de middelste synthetische laag en een optimale absorptie door de cellulose laag. De vitro keramische schuurspunzen, ook voorzien van drie lagen voor een betere flexibiliteit, maakt het mogelijk om zeer delicate oppervlakten te reinigen, zoals een keramische kookplaat, dit dankzij zijn superzachte schuurzijde. De 3D-structuur van de spons maakt het ook mogelijk om makkelijk alle vuil en korrels op te nemen. De gekleurde schuurspunzen is ideaal voor alle soorten schoonmaakbeurten in de keuken en geeft de dagelijkse afwas routine meer kleur en plezier. Zijn ergonomische vorm beschermt de nagels en heeft een makkelijke grip in de hand. Bovendien is de schuurspunzen makkelijk te reinigen waardoor ze langer proper blijft dan een gewone spons. (VV)

## Openbaar ministerie legt miljoenenbeslag bij Beneluxvet

### Er is een lopend onderzoek naar fraude.

Politie en justitie pakken een van de grootste inzamelaars van frituurvet in Nederland aan: Beneluxvet in Dronten. Het Openbaar Ministerie (OM) heeft miljoenenbeslagen gelegd op onroerend goed van Beneluxvet Holding en de daaraan verbonden bv's PT Green Solutions en Van Wijk O.G.

Opgeteld stelt het OM daarmee een vordering van € 13.366.971 op de vetverzamelaar veilig, blijkt uit onderzoek van Het Financieel Dagblad. Een woordvoerder van

het in fraudebestrijding gespecialiseerde Functioneel Parket van het OM meldt dat dit onderzoek rond Beneluxvet is gericht op vermoedelijke 'fraude met afvalstoffen'. Volgens het OM hangen de beslagen samen met drie onderzoeken die het milieuteam van de Rotterdamse politie op 22 november 2016 onder leiding van het Functioneel Parket heeft verricht bij drie verdachte bedrijven in Flevoland en omgeving. Daarbij is beslag gelegd op bankrekeningen en onroerende zaken. Er zijn geen arrestaties verricht. Het onderzoek is nog in volle gang,

aldus het Openbaar Ministerie. Op nadere vragen gaat het OM niet in. Beneluxvet was in 2009 veel in de publiciteit na de ont-hulling door De Telegraaf dat het bedrijf zijn chauffeurs opdracht zou geven op inzamel punten van gebruikt frituurvet bij cafetaria's, restaurants en supermarkten de vettonnetjes van concurrerende inzamelaars te stelen. Als grondstof voor biodiesel brengt het frituurvet 40 eurocent per kilo op. Andere vethandelaren kwamen enkele jaren terug bij het dioxinekipschandaal in opspraak door het mengen van vetten. Bij

Beneluxvet werken 49 mensen volgens het laatst gedeponeerde jaarverslag, dat van 2014. De vetinzamelaar met dochters als Hergebruikfrituurvet rapporteerde €12 mln activa en €1,3 mln verlies op een brutomarge van € 6,2 mln euro.

Omzetten publiceert het bedrijf niet. De vier laatste jaarverslagen ontberen elke accountantsverklaring. Over 2010 onthoudt de accountant zich van een oordeel omdat 'niet mogelijk is gebleken (...) voldoende en geschikte controleinformatie te verkrijgen'. (Bron: financieel dagblad)



Schatjes van Patatjes



## Albert Heijn lanceert eigen tv-zender

Supermarktketen Albert Heijn begint een eigen online tv-zender onder de naam Appie Today, die programma's over eten en trends zal brengen. Het Zaanse bedrijf is naar eigen zeggen het de eerste supermarkt ter wereld die met zo'n project uitpakt.

### Medewerkers in de hoofdrol

Voorlopig zullen de filmpjes enkel te zien zijn op externe kanalen, zoals YouTube, maar Albert Heijn gaat dit jaar ook nog een eigen videoplatform ontwikkelen. Een aantal van de programma's lopen al enkele weken: daarbij valt het op dat het veelal over korte shows van slechts enkele minuten gaat. In één van die programma's speelt vakkenvuller Sjoerd, bekend van Down for Dummies en De Laatste Downer, de hoofdrol. Hij gaat in Blij met Sjoerd op zoek naar leuk nieuws.

Ook de andere programma's worden voornamelijk gemaakt met de hulp van medewerkers en klanten. Albert Heijn hoopt dankzij het online aspect vooral jonge kijkers aan te trekken, zonder tussenkomst van de klassieke media. "Wij laten zien wie we zijn en wat we doen", zegt een woordvoerder van Albert Heijn. "Mensen die trots zijn op hun Appie. Dat kunnen klanten, telers of medewerkers zijn. Deze verhalen van echte mensen zie je straks



overall terug, op televisie, intern en online. We denken dat dit past in de tijdgeest van transparantie en interactie." (RV)



### PROFESSIONELE FRITUURINSTALLATIES

#### ALS INNOVATOR VEEL GEKOPIEERD MAAR WEINIG GEËVENAARD.

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



### SERVICE 7/7

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

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

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



### Sligro Food Group

#### SLIGRO neemt groothandel ISPC over

Sligro neemt de Belgische horecagroothandel ISPC over. Daarmee bouwt de Nederlandse grossist zijn aanwezigheid op de Belgische markt verder uit. ISPC is een toonaangevende Belgische horecagroothandel met gecombineerde zelfbedienings- en bezorgvestigingen in Gent en Luik. Het bedrijf beschikt ook over een groothandel in verse vis te Brussel en is actief in de betere horeca met een spin-off naar de gezondheidszorg. Het bedrijf realiseerde in 2016 een omzet van 86 miljoen euro en stelt 250 mensen tewerk.

"Wij zijn ontzettend blij met deze overname in de Belgische foodservice-markt", zegt Koen Slippens, topman van Sligro in een persbericht. "Dit biedt ons de kans versneld te starten met de opbouw van ons vestigingsnetwerk voor Sligro. Onder de namen Sligro/ISPC zullen we een netwerk van zelfbedienings- en bezorggroothandels uitbouwen voor horeca en grootverbruik in België." JAVA Foodservice, dat Sligro vorig jaar overnam, zal zich verder ontwikkelen tot specialist in haar segmenten.

#### 240 miljoen in België

Samen met de omzet die nu al vanuit Nederland bezorgd en de omzet van JAVA, realiseert Sligro na deze overname al een jaaromzet van ruim 240 miljoen euro in België. Het moederbedrijf zelf is goed voor 2,7 miljard euro omzet per jaar.

Sligro koopt ISPC over van eigenaar en CEO Ivan Sabbe, die vroeger nog aan het hoofd stond van supermarktketen Lidl. ISPC neemt met de overname volgens hem een wissel op de toekomst. "Dit is een belangrijke nieuwe stap voor het bedrijf en zal bijdragen tot de verdere groei van ISPC onder de namen Sligro/ISPC. Ik ben ervan overtuigd dat we hierdoor ons trouw cliënteel nog beter zullen kunnen bedienen", zegt hij. (VV)



## MCDONALD'S WIL OVERAL IN BELGIË TAFELBEDIENING

Fastfoodketens McDonald's wil de vernieuwingen die het vorig jaar introduceerde verder uitrollen in 2017. Elk Belgisch restaurant zal op termijn op maat gebakken hamburgers aan tafel komen brengen.

McDonald's België introduceerde vorig jaar "McDo 2.0" in een aantal restaurants. Op het menu: à la minute bereiding



van hamburgers, bestelzuilen en tafelbediening. Concreet kunnen klanten in enkele Belgische restaurants kunnen klanten sinds begin 2016 bestellen en betalen aan een bestelzuil, waar hij zijn hamburger ook kan personaliseren. Vervolgens wordt de maaltijd aan tafel gebracht, wat helemaal nieuw was voor de keten. "Momenteel gaat dit in 15 restaurants in heel België, maar het doel is om het op termijn in alle Belgische restaurants aan te bieden," zegt McDonald's nu.

De service werd sinds de lancering vorig jaar permanent bijgestuurd met feedback van klanten. De eerste resultaten wijzen erop dat de meerderheid aangenaam verrast is, hoewel ze dit niet van McDo hadden verwacht. "We zijn blij te zien dat de initiatieven die we nemen om onze klanten da-

gelijks tevreden te stellen positief worden ontvangen," klinkt het bij het bedrijf, dat zegt dat de bediening aan tafel voor meer menselijk contact zorgt.

Ook de medewerkers, die speciaal opgeleid worden voor de vernieuwing, zijn positief omdat ze meer contact met de klant en meer flexibiliteit hebben. In 2017 wordt McDo 2.0 dan ook aan hetzelfde tempo verder uitgerold en ontwikkeld.

### 2,5 miljoen extra klanten

De nieuwe generatie McDo heeft mogelijk bijgedragen aan het hogere aantal bezoekers in 2016. De hamburgerketen heeft vorig jaar in totaal 44,5 miljoen klanten over de vloer gekregen, wat 2,5 miljoen meer is dan in 2015. "We blijven elke dag innoveren; we doen dat zowel voor onze klanten als voor onze medewerkers," zegt Kristel Muls uit, Communications Director van McDonald's België. (RV)



## Toekomst onzeker voor veganistische supermarkt

Ondanks de toenemende interesse voor een plantaardig eetpatroon, lijkt het model van de veganistische supermarkt weinig levensvatbaar: Veganz, de eerste veganistische supermarktketen ter wereld, kampt met problemen.

### Sanering

Tegenstrijdige berichten in de Duitse pers zaaiden de afgelopen dagen verwarring: eerst werd geschreven dat Veganz in vereffening zou zijn, maar dat blijkt op zijn minst voorbarig. De winkels blijven open en op haar Facebookpagina ontkent de keten met klem dat het om een faillissement gaat. Wel is er een ingrijpende sanering aan de gang.

Minstens vier van de acht overblijvende vestigingen gaan dicht, andere winkels zullen worden omgebouwd naar een nieuw concept. "Het model van een veganistische supermarkt is voorbijgestreefd door een toenemend aanbod van veganistische producten op de markt", concludeert oprichter Jan Bredack. Hoewel de belangstelling voor een plantaardig eetpatroon toeneemt, vinden de meeste consumenten vandaag voldoende aanbod in hun 'normale' supermarkt.

Ondanks alles zou het moederbedrijf Veganz GmbH wel overleven: Bredack wil zich toeleggen op groothandelsactiviteiten en catering. Hij levert plantaardige producten aan onder meer Metro en Familia. Ook in 34 Albert Heijn-winkels vind je sinds eind 2016 een assortiment van zestien producten onder het Veganz-merk. (VV)



## Trappenhuis kweekt feestvarken met tafelrestjes

Snackbar/brasserie Trappenhuis in de Stationsstraat is nog een van de Eeklose adresjes waar je lekker kunt tafelen, zeker als je liefhebber bent van fondue of steengrill.

De jonge zaakvoerders, die twee jaar geleden het Trappenhuis overnamen, willen dit jaar zwaar investeren in een facelift voor hun zaak. Er komt een nieuwe, dubbel zo grote veranda, een nieuwe toog en meubels, nieuw sanitair, ...

Tijdens de werken blijft de zaak trouwens wel gewoon open. Aan die facelift koppelen ze een hoogst originele actie: 'Eet jij ook mee aan jouw tafelrestjes?'

Zaakvoerster Eveline De Brabander legt uit: "Iedereen die vanaf ons uitgebreid nieuwjaarsontbijt morgen zondag (18 euro p.p., 09-327.02.75.) tot en met eind augustus bij ons komt tafelen, zorgt met zijn of haar tafelrestjes voor de kweek van het biggetje Georges. We hebben een klein varkentje gekocht dat we tegen het einde van de renovatiewerken willen vetmesten."

"Dat biggetje dat tegen dan hopelijk een flink uit de kluiten gewassen zwijn is geworden, willen we bij de heropening van het vernieuwde Trappenhuis aan het spit aanbieden aan onze klanten."

Met andere woorden: Eveline, Kristof en Ronny zorgen er met deze actie voor dat de Trappenhuis klanten begin september uitgebreid kunnen genieten van hun eigen tafelfestjes. Biggetje Georges kijkt intussen knorrend uit naar wat de Trappenhuis klanten de komende maanden achterlaten... (RV)

## Crazy Days 2017

Naar jaarlijkse gewoonte nodigen de horeca groothandels Bosteels, Buysse, Noyez, Meeuwissen en Closset hun huidige en nieuwe klanten uit te Affligem.

Reeds bij het onthaal wordt u een bubbel aangeboden, tijdens de rondgang aan de degustatie standjes kan u niet alleen proeven, u ontvangt immers Crazy Coins bij elke bestelling, die u na de beurs kan inruilen voor prachtige geschenken. Bovendien kan u de ganse dag proberen één van de gratis prijzen te winnen in een heus Luna park!

Bij de 60 exposanten zitten dit jaar weeral een tiental nieuwkomers: iedereen kent de echte cuberdon, hier proeft u de nieuwste cuberdon drank, naast de Chili Cheese nuggets. Of wat dacht u van een artisanale kroket met beuling en echte stukjes appel? Of kies u voor kip met de Chicken Tenders + de nieuwe Calabria saus. Moet het gluten- of allergenen vrij zijn, ook hier nieuw aanbod! Dit jaar ontdekt u ook draadloze oproepsystemen voor zaal & counter, digitale prijsborden, nieuwe Tunga Tropical drink en uiteraard het volledige gamma voor frituur, snackbar, pittazaak, snelrestaurant en sandwicherie. De dag wordt afgesloten met een gratis buffet met cote à l'os, kaasplank en dessertbuffet. De feestvierders onder ons worden verwend met een gastoptreden van Steve Tielens en een afterparty met DJ. Dankzij uw magazine is de inkom gratis met BTW NR en voorregistratie op [www.crazy-days.be](http://www.crazy-days.be)

Crazy Days te Affligem. (20/21 en 22 maart vanaf 13.00 uur) (RV)

## HAMBURGER



buns  
burgers  
sauces  
cheese

## CHICKEN

burgers  
nuggets  
wings  
drumsticks  
filets & tenders



## HOT DOG

buns  
saucages  
sauces



## PIZZA

doughs  
toppings  
sauces



Generaal De Wittelaan 13, 2800 Mechelen  
Tel. +32 15 28 16 16 - Fax +32 15 28 16 17  
Commercial France 06 22 95 96 08  
[info@fosterfastfood.be](mailto:info@fosterfastfood.be) - [www.fosterfastfood.be](http://www.fosterfastfood.be)



# Frituur Den Dries (Wolvertem)

## Jo wist van zijn 14de dat hij een frituur wou uitbaten



Jo Van den Brande (52) uit Wolvertem is een ondernemer. Dat wist hij al heel vroeg. Jo's vader, die bankdirecteur was, overleed zeer jong en Jo's moeder bleef achter met drie kinderen. Maar die bleven niet bij de pakken zitten. Jo zeker niet. Op zijn veertiende wist hij al dat hij later een frituur zou uitbaten. Na zijn technische school volgde hij dan ook twee jaar horeca opleiding. Dat belette hem niet om ondertussen al te werken. Werken voor de klanten en daarbij steeds de hoogste kwaliteit nastreven, dat staat hoog in zijn vaandel. "Maar ik neem ook tijd voor ontspanning en ... ik doe aan sport. Ik loop wekelijks gemiddeld 50 tot 60 km".

"Een alleenstaande moeder met drie kinderen hebben, dat geeft je direct een gevoel van verantwoordelijkheid," zegt Jo. Na zijn opleiding ging hij in het plaatselijke restaurant Manke Vos werken. "Na drie maand stond ik alleen in de keuken te koken voor de klanten". Na zijn restaurantervaring werd Jo manager van het Sportpoint in Wolvertem. Vaak deed hij er een 'dubbele shift', van 9 uur 's morgens tot 2 uur 's nachts. "Ik had voldoende met 5 tot 6 uur slaap," zegt Jo, niet zonder trots. "Zelfs toen ik al een vaste frituur had, ging ik na het sluitingsuur werken in mijn mobiele frituur die bij één of andere fuif stond opgesteld".

### Zelfstandig

Na het Sportpoint wilde Jo eindelijk zijn grote droom waarmaken: een zelfstandige frituur uitbaten. Hij leende geld bij de bank en nam een leegstaande frituur over aan de sporthal van Wolvertem. Dat was in 1986, dertig jaar geleden. Iedereen verklaarde hem gek. Ondertussen is hij al aan zijn derde frituur toe (groot, modern in bordeaux en grijsstinten), is de frituur verhuisd en zeer recent kwam er nog een nieuwe fritouse, volledig op maat gemaakt naar de behoeften van Frituur Den Dries. 's Morgens wordt al begonnen met de voorbereiding voor de middagshift: patatjes snijden, frietjes voorbakken, frigo's aanvul-

len, ... er is altijd wel wat te doen want om kwart na elf staan de eerste klanten op de parking al klaar. "Frietten bakken is altijd mijn grote droom geweest en ik doe het nog steeds met volle overtuiging," zegt Jo. Zijn stiefzoon Vic draait ook al een tijdje mee in de frituur en ... ook met volle goesting. "Ik herken in Vic de bevoegenheid en de werklust die ik zelf had en nog steeds heb. Hij werkt met plezier en doet zijn werk goed, zoals het hoort". De grote troeven van Frituur Den Dries: kwaliteit, hygiëne, snelheid van bediening en vriendelijkheid.

### Kwaliteit voorop

Op de eerste plaats streeft Jo naar de hoogst mogelijke kwaliteit. "Ik proef elke shift de eerste frietjes op hun smaak en kwaliteit. Een paar graden geven vaak een verschil in kwaliteit. Ook de satés worden geregeld geproefd om de kwaliteit en de malsheid van het vlees te controleren. Onze klanten zijn kwaliteit gewend en ze hebben daar uiteraard het volste recht op". Zo zocht Jo naar een manier om het hele jaar door een constante kwaliteit van frietjes te kunnen afleveren. Zoals iedereen weet is er een korte periode waarin de kwaliteit van de bewaarde aardappelen naar beneden gaat. Op een bepaalde moment voerden wij zelfs aardappelen uit Egypte in om onze klanten de beste frietjes te garanderen".

### Snelle bediening

Vooraf op vrijdag staan de klanten vaak rijen dik aan te schuiven. "Veel mensen hebben hun vaste 'frietdag' en we kunnen er

onze klok bijna gelijk op zetten dat deze of gene klant zijn frietjes komt bestellen". In Frituur Den Dries is alles zo georganiseerd dat de klanten zo snel mogelijk bediend worden. Niet alleen de klanten die hun frietjes mee naar huis nemen maar ook zij die in de frituur zelf willen eten. Den Dries biedt 32 zitplaatsen aan om het ook deze klanten naar hun zin te maken. "Wij zijn de vaste frituur voor zowat 75% van onze klanten. Voor vele anderen zijn wij de tweede frituur, dat wil zeggen: ze komen naar Wolvertem als hun lokale frituur dicht is. Wij hebben nog heel wat klanten die al dertig jaar geregeld langs komen en soms is het hier een gezellige reünie van mensen die mekaar al jaren kennen via onze frietjes". Trots zegt Jo dat heel wat van zijn trouwe klanten echte vrienden zijn geworden. En met een beetje geluk sta je met Eddy Merckx, Kris Wauters (Clouseau) of Michel Verschueren (RSC Anderlecht) aan te schuiven om een lekker frietje te steken.

### Vriendelijkheid

Iedereen is welkom in Frituur Den Dries en eigenlijk heeft Jo zelden of nooit te klagen over het gedrag van zijn klanten. "Als je mensen vriendelijk behandelt, zijn ze zelf ook vriendelijk," zegt Jo die kordaat de hand houdt aan wat er in zijn frituur gebeurt. Wie het te bont maakt – al gebeurt dat slechts zelden – wordt onverbidde-lijk de deur gewezen. "In het belang van de andere klanten die ook het recht hebben om in alle rust te bestellen en te eten". Of hij soms ook rare bestellingen krijgt, wilden we graag weten. "Och, wat

is raar? Ik kreeg ooit eens een man over de vloer die niet kon kiezen tussen vol-au-vent of balletjes in tomatensaus. Hij vroeg mij dan een groot pak friet met vol-au-vent onderaan en balletjes bovenaan. De man heeft alles met veel smaak naar binnen gewerkt. En dan was er ook een Amerikaan die hier een tijdje gewoond heeft. Hij kwam geregeld twee tot drie jumbo pakken frietjes eten zonder snack of zonder saus. Enkel frietjes".

### Ruime keuze

"De curryworst is een blijver, een klassieker zeg maar. De curryworst speciaal is zelfs in opmars. Bij de sauzen is mayonaise ook zo'n klassieker, pickles zijn lang niet meer zo populair als vroeger en bij de 'nieuwe' sauzen is Joppiesaus het populairst". De tijd van een frituur met enkel pickles en mayonaise is ondertussen reeds lang voorbij. In Den Dries kan je kiezen uit zo'n 45 verschillende snacks, meer dan 20 koude en 4 warme sauzen. Er zijn ook 9 verschillende burgers, 4 pit-tabereidingen en warme schotels als stoofvlees, vol-au-vent, balletjes in tomatensaus, kip curry en goulash. Wie dan nog zijn gading niet vindt kan kiezen voor spaghetti of een dagschotel. Om door te spoelen zijn er 15 verschillende drankjes. "Bij de dranken moet het klassieke pintje bier het stilaan afleggen tegen de frisdranken," zegt

Jo, "zeker bij de jongeren". Eigen leven?

Heb jij nog wel tijd om te leven, wilden we graag van Jo weten. "Weet je, ik werk eigenlijk heel graag maar neem toch af en toe wat vrije tijd. Als ik er zelf niet ben kan ik 100% op mijn medewerkers rekenen. Het is een goed draaiende ploeg die de klanten op hun wensen bedient. Zelf doe ik wat aan sport. Ik eet heel graag maar let toch op mijn gewicht. Een kiloatje dat er bij komt moet er nadien ook wel af". Alsof Jo nog niet genoeg om handen heeft, zit hij ook al een hele tijd in de gemeenteraad van Meise. In 2006 stond hij voor het eerst op de lijst van Open VLD. Sindsdien maakt hij deel uit van de gemeenteraad. Tijd om het gesprek af te ronden want de klok nadert 11 uur 45 en dan gaan de rolluiken op voor de middagshift. Die duurt tot 13 uur 15. En 's avonds gaat de frituur open van 17 tot 23 uur. In het weekend is er enkel een avondshift. Heel die tijd is de klant koning. Ook Nicole Thielemans die elke vrijdagavond rond 19 uur komt aanschuiven voor een pakje friet. "Niet alleen voor de frietjes maar ook voor de gezelligheid," geeft ze grif toe. (JPV)

Frituur Den Dries, Driesstraat 101, 1860 Wolvertem, [www.frituurdendries.be](http://www.frituurdendries.be)



## Coca-Cola gaat meer sterkedrank verkopen

Coca-Cola European Partners bouwt haar aanbod sterke merken verder uit, met drie nieuwe en opmerkelijke samenwerkingen in de sector van de 'premium' sterkedrank.

### Complementaire categorieën

Vanaf 1 januari 2017 zal CCEP de distributie, verkoop én de marketing verzorgen van de Buss Gin's van het Belgische Buss Spirits en van de likeuren Disaronno Liqueur en Tia Maria van het Italiaanse Illva Saronno. Vanaf 1 april 2017 komen daar ook nog The Glenrothes Speyside Single Malt Scotch Whisky en N°3 London Dry Gin van het Britse Berry Bros & Rudd bij.

Dat CCEP het aanbod uitbreidt met alcoholische dranken is niet nieuw: sinds april 2016 heeft het bedrijf al een nauwe samenwerking met de Edrington-groep voor de merken The Famous Grouse, Cutty Sark, The Macallan, Highland Park, Brugal rum en Snow Leopard Vodka op de Belgisch-Luxemburgse markt.

CCEP blijft in hoofdzaak verdeler en verkoper van niet-alcoholische dranken, maar gaat daarnaast actief op zoek naar complementaire categorieën met gelijkgezinde partners en kwaliteitsvolle producten, zo meldt het bedrijf in een communiqué. Het aanbieden van sterkedranken past perfect binnen deze strategie. (VV)



## Verhoogde kans op voedselvergiftiging bij verpakte sla

Een onderzoek van de Universiteit van Leicester in het Verenigd Koninkrijk heeft aangetoond dat er bij verpakte sla een verhoogd risico is op voedselvergiftiging. Bepaalde bacteriën zouden immers beter gedijen in de plastic verpakkingen.

### Op dag van aankoop gebruiken

De onderzoekers zeggen dat ze geschokt zijn over de manier waarop bacteriën gedijen in de verpakkingen, zelfs in de koelkast. Ze raden daarom aan om de verpakte sla te gebruiken op de dag van aankoop.

Dat er op sla bacteriën gevonden worden is geen verrassing, maar de hele zaak wordt erger gemaakt door de plastic verpakking. Die zijn vaak vochtig om de slag knapperig en vers te houden. Samen met de nutriënten die vrijkomen bij het versnijden van de sla, is dat de perfecte broedplaats voor bacteriën, zoals salmonella, wat de kans op een voedselvergiftiging verhoogt. In de studie werd aangetoond dat 100 salmonellabacteriën in een tijdspanne van vijf dagen groeiden tot een aantal van 100.000, meer dan genoeg om een mens te besmetten. (VV)

## Colruyt innoveert met drinkmaaltijd

Boni Appetit is een drinkmaaltijd die volgens Colruyt voedzaam is en snel de honger stilt. Het wil mensen met een drukke levensstijl een voedzamer alternatief bieden dan fast food of ongezonde tussendoortjes, aldus het Halse bedrijf: "Belangrijk om te benadrukken dat het niet de zoveelste smoothie, proteïneshake of dieetdrank is", zegt projectmanager Julie D'Haenens. "Appetit is een volwaardige en voedzame drinkmaaltijd, die je een verzadigd gevoel geeft."

Dat er potentieel is, blijkt uit marktonderzoek: Colruyt bevroeg verschillende testgroepen over hun levensstijl. "Uit de resultaten bleek dat vandaag heel wat actieve volwassenen geen tijd vinden om deftig te eten. Daardoor slaan ze vaak een maaltijd over of grijpen ze naar fastfood", zegt merkmanager Sofie Priëls.

Appetit is een verwezenlijking van het departement van Colruyt Group dat zich bezighoudt met onderzoek, ontwikkeling en innovatie. Dit team verduurzaamt bestaande producten, verbetert de nutritionele samenstelling en de verpakking en ontwikkelt ook geheel nieuwe producten. Appetit kwam er niet vanzelf, vertelt D'Haenens: "We maakten zelf verschillende prototypes, van poedertjes tot drankjes. En die laatste bleken het handigst, want zo'n flesje stop je makkelijk in je tas of zak." (VV)

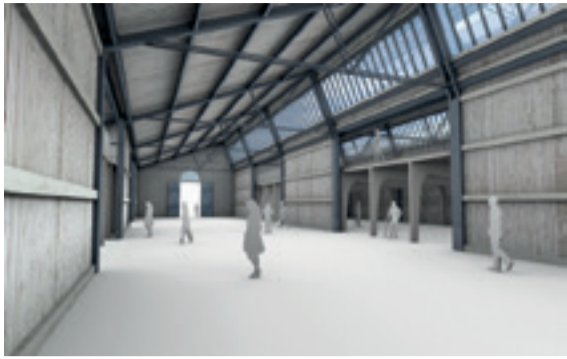


**BECAUSE NOTHING BEATS THE REAL THING...**

**JOIN US @ OUR BOOTH**

**TO DISCOVER OUR NEW BICKY & BECKERS 2 BUSINESS PROGRAM**

Bicky en Beckers zijn een merk van IZICO Belgium N.V.  
Bicky et Beckers sont une marque de IZICO Belgium N.V.  
Tel: +32 (0)89 - 460302 | Fax: +32 (0)89 - 460301  
customerservicebelgium@izicosnacks.com | www.izicosnacks.com



## Antwerpse Montevideo-pakhuizen worden foodmarkt

De Montevideo-pakhuizen op het Eilandje in Antwerpen worden binnen afzienbare tijd een overdekte foodmarkt. De gebouwen moeten wel eerst volledig gerestaureerd worden, en dat proces wordt pas volgend jaar gestart. Naast de foodmarkt komen er ook kantoren voor bedrijven uit de creatieve sector en een nieuwbouw met appartementen en retailruimte. Onder de gebouwen komt ook een parkeergarage voor meer dan 300 auto's. Bovendien hoopt schepen voor Stadsontwikkeling Rob Van de Velde dat er een kandidaat komt om er ook een supermarkt te openen.

"Dit betekent het einde van jarenlange onzekerheid over de toekomst van de site. Het uitblijven van een nieuwe bestemming voor de pakhuizen was een hypotheek op de ontwikkeling van de buurt, maar dat is nu voorbij", zegt de schepen. De restauratie gaat in 2018 van start en moet ongeveer twee jaar in beslag nemen. "De invulling van Montevideo zal de wijk een flinke impuls geven. Steeds meer mensen komen er wonen. Onder meer in de nieuwe woontorens langs het Kattendijkdok zullen er de volgende jaren nog heel wat nieuwe mensen bijkomen", zegt Van de Velde.

Antwerpen lijkt zo de foodmarkten steeds meer te ontdekken, want in het najaar van 2016 opende ook al Mercado in het oude postkantoor aan de Groenplaats. Daarmee werd het voorbeeld gevolgd van steden als Kopenhagen en Barcelona. Bij de opening lokten de verschillende eetstandjes al vast een massa volk. (RV)



De suikertaks was een geesteskind van minister van Volksgezondheid Maggie De Block. Er kwam echter al van bij de start heel wat kritiek op de taks, die een liter frisdrank drie cent duurde maakte. Volgens de producenten kwam de taks er puur om financiële redenen en niet om de consument er toe aan te zetten minder frisdrank te drinken. (RV)

## Belgisch bier haalt werelderfgoedlijst Unesco

De Unesco heeft de Belgische biercultuur op de lijst van immaterieel cultureel werelderfgoed gezet. De cultuurorganisatie van de VN looft de diversiteit van het bierbrouwen, maar ook de inspanningen om overmatig alcoholgebruik tegen te gaan.

### 1.500 bieren

Het was de Duitstalige gemeenschap die al in april 2014 een aanvraag indiende bij Unesco om het Belgisch bier en de cultuur die daar bij hoort tot immaterieel cultureel werelderfgoed uit te roepen. Zij stelde dat België met zijn 1.500 bieren de grootste keuze aan authentieke, lokale en typische bieren ter wereld heeft.



"De erkenning door de Unesco betekent een belangrijke morele opsteker voor de biercultuur in ons land en een beloning voor al wie zich inzet om deze rijke cultuur levendig te houden", zegt Vlaams minister van Cultuur Sven Gatz. Die was tot 2014 ook al directeur van de Unie van Belgische Brouwers en is zelf een fervent hobbybrouwer.

In België bestaan al jaren maatregelen voor de bescherming van de biercultuur. Daarnaast werd er ook een observatorium opgericht, dat de diversiteit van het bierbrouwen en de waardering ervan in België opvolgt. Daarnaast was de Unesco bijzonder positief over de aandacht die in België wordt gegeven aan het bestrijden van overmatig alcoholgebruik. (RV)

## Suikertaks blijft enkel voor frisdranken

De regering heeft beslist om de suikertaks niet uit te breiden naar alle suikerhoudende producten. De suikertaks werd in een eerste fase ingevoerd voor frisdranken, maar zou later ook voor andere producten tellen. Dat zal nu niet het geval zijn.

### Invloed op koopkracht

Volgens de regering kan de suikertaks immers een negatieve invloed hebben op de koopkracht van de Belgische consument en daarom wordt dus besloten om hem niet uit te breiden. De extra accijns op frisdranken blijft wel behouden. Nochtans hoopte de regering met de uitbreiding van de suikertaks jaarlijks tot 250 miljoen euro binnen te halen. Dat bedrag moest dan gebruikt worden voor belastingverlagingen en om bedrijven te financieren. Nu gaat de suikertaks ongeveer 200 miljoen euro minder opleveren.



## Belg gaat vaker op restaurant

Belgische consumenten koken steeds minder vaak en kiezen sneller voor uit eten gaan of een maaltijd laten leveren. Vorig jaar werd er twintig miljard euro besteed aan voeding buitenshuis, twaalf miljard euro werd uitgegeven aan restaurantbezoekjes.

### Derde jaar op rij stijging

Belgen verbruiken twee derde van hun maaltijden nog steeds thuis, maar de bestedingen buitenshuis gaan wel de hoogte in: vorig jaar gaven de Belgen 3% meer uit aan eten op restaurant. Het is al het derde jaar op rij dat die uitgaven stijgen. "In 2008 kende uit eten een ferme dip, maar sinds 2014 zien we een kentering. Die heeft zich ook in 2016 doorgezet. Het aantal restaurantbezoeken stijgt en ook de totale besteding neemt toe", zegt Gert Laurijssen, directeur van Foodservice Alliance.

Opvallend daarbij is dat het niet de traditionele restaurants zijn die profiteren, maar wel nieuwe zaken die Foodservice Alliance omschrijft als 'fast casual'. "Zij hebben minder personeel en bediening aan tafel. Denk bijvoorbeeld aan zaken met een groter aanbod aan gezonde producten, zoals de saladebars. Ook ketens als Exki en Le Pain Quotidien doen het goed."

Dat soort zaken zorgen vooral bij jongeren voor een lagere drempel om uit te gaan eten. Ook de functionele uitgaven, zoals een lunch buitenshuis, een frietkotbezoek of een broodje van een broodjeszaak zitten in de lift. Ook foodtrucks en fietskoeriers als Deliveroo stijgen, maar hun aandeel in de markt blijft beperkt. Enkel hotels zien hun omzet dalen: die hebben omwille van de aanslagen een moeilijk jaar achter de rug, al trok de markt in de zomer wel opnieuw aan.

De cijfers worden bekendgemaakt door Foodservice Alliance, dat zich daarvoor baseert op een panel van 12.000 consumenten, aangevuld met enkele andere bronnen. (RV)

## Nieuwe coating moet sausen gemakkelijker uit flessen krijgen



Het is een gekend fenomeen, sausflessen waarbij het bijna onmogelijk is om de laatste restjes uit de fles te krijgen. Binnenkort komt daar mogelijk verandering in, want wetenschappers hebben een nieuwe techniek ontdekt die dat probleem moet oplossen.

### Olie tussen fles en saus

Het zijn wetenschappers van MIT in Massachusetts die al meer dan tien jaar onderzoek voeren naar het gladde oppervlak van materialen en grondstoffen. Sinds kort worden hun ontdekkingen ook ingezet voor de coating van flacons, tubes en flessen. Die coating, die de naam LiquiGlide kreeg, legt een laagje tussen de vloeistof en de fles, waardoor die eenvoudiger naar buiten kan lopen. Zo moet er niet meer hardhandig op de onderkant van de fles geklopt worden, om het laatste restje er uit te krijgen.

Bij de coating wordt gebruik gemaakt van een laagje olie tussen de fles en de vloeistof. "Onze grootste zorg daarbij was, dat de olieachtige vloeistof zich zou vermengen met de inhoud van de fles en zo mee naar buiten zou stromen", zeggen de onderzoekers. Daarom wordt er gebruik gemaakt van olie die sowieso al in de producten voorkomt. "Hierdoor kunnen onze coatings op heel wat verschillende manieren toegepast worden." (RV)

# Voor een perfecte bakprestatie

Kom bij ons langs op één van  
de voorjaarsbeurzen of maak  
een afspraak voor een bezoek of  
proefbak in onze showroom!

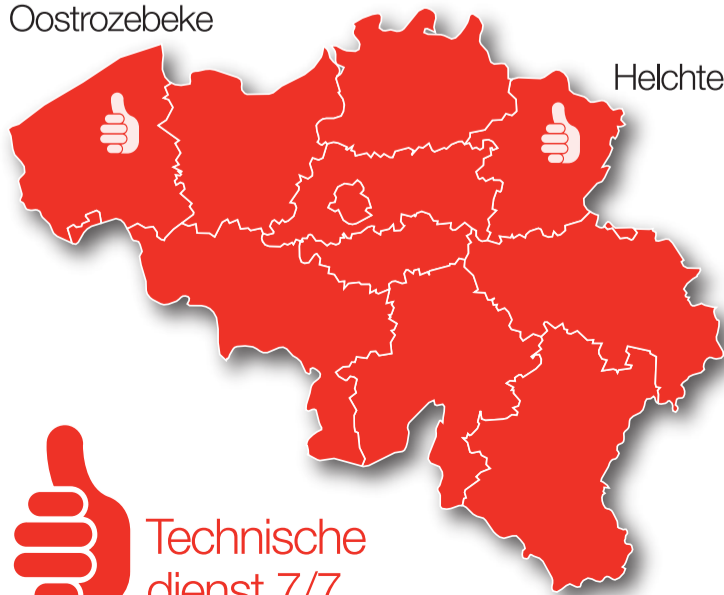


75 JAAR  
PERFECTA



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

## McDonald's in Vaticaanstad ondanks protest geopend

Ondanks het protest van omwonenden en kardinalen heeft het omstreden filiaal van McDonald's vlakbij het Vaticaan de deuren geopend.

Kort voor Nieuwjaar kunnen toeristen nu op enkele meters van het Sint-Pietersplein in Rome hun honger stillen met een hamburger en frietjes. Het fast-foodfiliaal bevindt zich in een pand van het Vaticaan, die de ruimte verhuurt. Dat heeft ook bij enkele kardinalen kwaad bloed gezet.

Op een steenworp van de McDo woonde ook Joseph Ratzinger, voor hij tot paus Benedictus XVI werd verkozen. In plaats van een hamburgertent had het Vaticaan daar beter een sociaal centrum ingericht, morren de tegenstanders. Bij Apsa, het vastgoedbedrijf van het Vaticaan, begrijpt men al die ophef niet. McDonald's reageerde niet op de kritiek.

**Ze waren nog niet bekomen van het nieuws dat er een McDonald's onder een kardinaalverblijf komt of het Vaticaan deelde mee dat het ook een kerkelijk pand verhuurt aan Hard Rock Café. Met de uitdrukkelijke belofte dat er geen satanische muziek gedraaid zal worden.**

Bidden met de geur van frietvet in plaats van kaarsvet, het is niet evident. En al helemaal niet als even verder *Sympathy for the Devil* uit de boxen knalt. Steeds meer gelovigen en ook kardinalen zijn woedend op hun collega-kardinaal Domenico Calcagno, die de Administratie van het Patrimonium van de Heilige Stoel (APSA) leidt.

De brave man is huisbaas van 2.685 gebouwen in Vaticaanstad en omgeving met een ruw geschatte waarde van zo'n 3 miljard euro. Veel van die gebouwen liggen op toplocaties, maar ze zijn zwaar verlieslatend omdat ze onbewoond blijven, slecht onderhouden zijn of veel te goedkoop verhuurd worden. Vaak aan kardinalen die slechts een deel van het pand betrekken.

### Pervers

Het zijn zij die onthutst reageren nu rentmeester Domenico Calcagno zijn winkel beter wil laten draaien. "Het is een perverse beslissing", zegt kardinaal Elio Sgreccia, die namens de zeven kardinalen spreekt die de bovenverdieping boven de toekomstige McDonald bewonen. "Dit getuigt van een totaal gebrek aan respect voor de architectonische tradities van een van de meest karakteristieke pleinen van Italië." De beide gebouwen liggen op amper een boogscheut van Vaticaanstad: de McDonald's komt in een palazzo in de historische wijk Borgio Pio, op amper vijftig meter van een wachtpost van de Zwitserse Garde. De buurt telt al veel kleine restaurantjes, maar het bewonerscomité pikt het niet dat er nu ineens zo'n gigantisch restaurant komt in een gebied dat door de Unesco erkend is als werelderfgoed.

Het Hard Rock Café komt dan weer in een vroegere boekhandel van de Salezianen aan de Via Della Conciliazione, de belangrijkste toegangsweg tot het Sint-Pietersplein. "Het is vooral de bedoeling om souvenirs en merchandisingpullen te slijten. We gaan er geen fastfood verkopen en al zeker geen satanische muziek draaien", sust de keten. Vincenzo Taraborrelli, de pastoor van de Santa Maria in Traspontinakerk, die vlakbij woont, is een bekend exorcist en kondigde al aan dat hij een duivelbezwering zal uitspreken, telkens hij langs het café passeert. (VV)



## Mogen vegetariërs binnenkort geen tofuworsten, veggieschnitzels en veggieburgers meer eten?

Tofuworsten, veggieschnitzels en veggieburgers. Als het aan Ivan Claeys ligt, voorzitter van de Landsbond der Beenhouders, worden die "misleidende namen" voor vegetarische producten voortaan verboden. "Het klopt gewoon niet. Er zit toch geen vlees in?"

In Frankrijk en Duitsland staan de "misleidende namen" al op de politieke agenda. De discussie werd op gang getrappt door Christian Schmidt (CSU), minister van Landbouw van de Duitse deelstaat Beieren. Bij onze noorderburen volgden al snel VVD-Kamerleden Erik Ziengs en Helma Lodders. Belgische politici deden er nog geen uitspraak over, maar zowel onze Landsbond der Beenhouders als de Nationale Federatie van Vleeswarenmakers Fenavian wil het onderwerp op de politieke agenda zetten. "Binnenkort zit ik samen met de Europese beenhoudersbond om dit op Europees vlak aan te kaarten", zegt Ivan Claeys, voorzitter van de Landsbond. Dezelfde boodschap horen we bij Fenavian.

### "Niet doen alsof"

Beide zijn tegen het gebruik van namen als 'worst', 'gehakt', 'burger', ... voor vegetarische producten. "Omdat het niet klopt", zegt Claeys. "Een hamburger heeft poten, punt. Die wordt gemaakt van vlees. Ze moeten het maar sojaschijf of zo noemen, dat is het enige correcte." "Als er geen cacao in een chocoladereep zit, mag je het toch ook geen chocolade noemen", zegt Anneleen Vandewynckel, woordvoester van Fenavian. "Het is zeer verwarrend voor de consument. We hebben alle respect voor vegetariërs. Iedereen heeft het recht om geen vlees meer te eten, maar dan moet je ook niet doen alsof."

### 'Gehacktbal'

De vzw EVA (Ethisch Vegetarisch Alternatief) snapt de discussie niet. "Geen enkele consument deed ooit bij ons zijn beklag dat het misleidend is", zegt Nena Baeyens. "Volgens ons zorgt het zelfs voor meer duidelijkheid. Veel van die producten worden gegeten door mensen die geen vegetariër zijn, de zogenaamde flexitariërs die af en toe vegetarisch eten. Als ze in de winkel een pakje zien liggen met daarop 'vegetarisch gehakt', dan weten ze dat dat een duurzaam alternatief is voor in de spaghettisaus."

Het Nederlandse bedrijf De Vegetarische Slager treedt EVA bij. Zij hebben een groot assortiment met vegetarische producten die ze de naam 'gehacktbal', 'speckjes' of 'kipstuckjes' geven. Oprichter Jaap Korteweg verduidelijkt waarom. "Veel vegetariërs zijn niet gestopt met vlees eten omdat ze het niet lusten, maar wel uit een ethisch of gezondheidsmotief. Ze wilden dus afscheid nemen van vlees, maar niet van de smaak. Daarom bieden we alternatieven met eenzelfde naam zodat ze direct weten wat ze kopen. En wees nu eens eerlijk, een verpakking met 'kipstuckjes' is toch veel duidelijker dan 'sojastuckjes'?" (VV)



## Na de insectenburger, de rattenburger

Terwijl in andere delen van de wereld alle truken van de foer worden bovengedaald om ze uit te roeien, hebben verschillende restaurants in Moskou de rat gewoon op hun menukaart gezet.

Ook in de Moskovitische restaurantwereld heerst een cultuur om vaker lokale producten op de kaart te zetten. En dat is slecht nieuws voor de beverrat, die in het zuiden van Rusland al langer wordt opgegeten, en nu ook op menig bord in de hoofdstad te vinden is. De Krasnodar Bistro bijvoorbeeld verkoopt verschillende gerechten op basis van het diertje, zoals hotdogs en hamburgers. The Guardian-correspondent Shaun Walker wilde die laatste zelf proeven en vond hem redelijk goed, met sappig, maar 'vrij smaakloos' vlees. De smaak deed hem denken aan kalkoen en varkensvlees. Wie bij ratten denkt aan ziektes, wordt gerustgesteld. 'Het is eigenlijk een ontzettend proper diertje', aldus Takhir Kholikberdiev, chef en eigenaar van het restaurant. 'Het is niet alleen een herbivoor, maar het wast ook al zijn eten voor het op te eten. Bovendien is het vlees van beverratten rijk aan omega-3. Veel dokters en voedingsdeskundigen raden het aan.'



Beverratten kunnen zich net als hun soortgenoten ongelooflijk snel voortplanten, waardoor ze een goedkoop product zijn. Hun vacht werd vroeger gebruikt voor wie de traditionele, maar dure vossen- of nerts mantels niet kon betalen, waardoor ze veelvuldig werden gekweekt. Het vlees dat overbleef, werd gebruikt voor een stoofpotje. (VV)



## Pastoor zegent Hamse frituur

Eén week na de officiële opening werd de levensdroom van Christophe en Lucy uit Ham dit jaar aan diggelen geslagen. Hun zaak 't Friet-Uur werd vernield door een smeulende brand. De heropbouw stond vast, maar op het geld van de verzekering moet het koppel wel nog altijd wachten. "Een nieuwe brand willen we nooit meer meemaken", zeggen Lucy en Christophe. "Om helemaal zeker te zijn, komt de pastoor van Ham de nieuwe frituur zegenen."



"We waren goed een week open", vertellen Christophe Verbeeck (32) en Lucy Chezzi (28). "We hadden het zelf niet verwacht, maar die eerste dagen stond het hier echt al bomvol klanten. Supertrots waren we op onze eigen frituur."

### Verzekering

Die dagen ging Christophe ook op zijn knieën zitten in hun zaak, om Lucy ten huwelijk te vragen. "En dan volgde die zondagochtend om half zes dat vreselijke telefoontje. Een bovenbuurvrouw had rook zien komen uit de frituur. Een stomme kortsluiting in de bain-marie gooide plots onze droom overhoop. Een zware brand was het op zich niet, maar het smeulende vuur en de gitzwarte rook hadden alles vernield." Het koppel was er rotsvast van overtuigd: de zaak moest weer open. "Op de plek van ons huwelijksaanzoek konden we toch niet opgeven? We dachten dat het hooguit twee maanden zou duren, maar dan bleek plots dat er verkeerde berekeningen stonden in onze verzekeringspapieren. We hadden alles keurig beschreven en opgegeven. Maar het stond wel fout in het contract. Hoe konden wij dat nu weten, daarvoor heb je toch een makelaar? Het is een hele discussie geworden, en de beslissing wordt nog altijd uitgesteld. Maar we hebben alles wat we hebben bijeen gescharreld, en we krijgen steun van vader Edolo Chezzi. Zo geraken we er net uit."

Goede vrienden kwamen het koppel zelfs mee helpen met de heropbouw. "Zonder al die steun was het ons nooit gelukt. Alles is nieuw, want door de brand was niets nog bruikbaar", zeggen Christophe en Lucy. "Nu zaterdag 8 oktober om 16.30 uur gaan we weer open. Er is zelfs een livebandje dat hier dan komt spelen. Overall hangen rookmelders en sensoren. Want een nieuwe brand willen we nooit meer meemaken. Om helemaal zeker te zijn, komt de pastoor van Ham vrijdag de nieuwe frituur zegenen. We zijn hem dankbaar, want we zijn er zeker van dat het nu allemaal goed komt. En ons huwelijk? Ja hoor, ook dat komt nog goed. Al zullen we nu eerst veel frieten moeten bakken om de trouwkleding te kunnen betalen." (RV)

## Nieuw Hamburgerrestaurant in Heist Op Den Berg

Het hamburgerrestaurant Hamburg in de Bergstraat verwelkomde de eerste echte klanten. De genodigden werden alvast getraakteerd op veel cava en hamburgers.

"Na onze marktstudie waren we ervan overtuigd dat een hamburgerzaak met een grootstedelijke look hier zou kunnen werken. Dat is hier in de buurt namelijk onvindbaar. Hamburg zal zeker één van de meest trendy en moderne zaken van Heist worden. Grote ketens zoals JBC en Domino's zakken ook naar de Bergstraat af, dus wil dat zeggen dat zij ook een groot potentieel zien in dit handelscentrum", zeggen zaakvoerders Ive Van Craen (36) en Ruben Van Rompaey (27).

De zaak ter hoogte van het Cultuurplein liep een eerste keer goed vol. "We hebben vandaag mensen uitgenodigd die mee geholpen heb-

ben bij de realisatie van deze zaak. Er is hard gewerkt, dus nu mogen zij mee als eersten een kijkje komen nemen. Ook het gemeentebestuur, de collega-handelaars uit de Bergstraat en onze leveranciers zijn uitgenodigd", vertelt Ruben Van Rompaey. Ook de handelaars uit de Bergstraat zijn blij met de nieuwe, hippe zaak. "Het ziet er hier binnen heel leuk uit, over de inrichting is echt nagedacht. Ze hebben een stedelijk concept naar Heist gebracht en dat is fijn. Het stond hier ook al een jaar of vijf leeg en dat is niet goed. We zijn dus als burens heel blij", zegt Kartien Geens van de naburige kinderledingwinkel Duimelot en Likkepot. Slager Wim Suetens, ook een naaste buur, beaamt dat. "Deze mensen hebben veel ambitie, durf en moed om dit hier op te starten. Ik doe mijn hoed af voor hen. Ik denk dat veel mensen hier

zeker eens gaan willen komen eten. En zelf ga ik dat zeker ook doen als liefhebber van een lekker stukje vlees", lacht de slager.

Het rundsvlees is afkomstig van het Charolais-rund. "Het is smaakvol, weinig vet en doorregen vlees. Ideaal voor een lekkere burger", legt Ruben nog uit. De basisburger, een Hamburg, kost 9 euro. De duurste hamburger kost 13 euro. Voor een menuformule met frietjes en een slaatje wordt er telkens vijf euro bijgeteld. In totaal staan er tien hamburgers op de kaart, met onder andere The Italian Stallion (rundsvlees, burrata, rucola, panchetta), The Lamborghini (lamsvlees, blauwe kaas, rode ui) en The Fishalicious (vis in krokant jasje met tartaar deluxe). Opvallend op de kaart is ook de Trump Tower, een dubbele rundsburger met onder andere spek en cheddar. (RV)



WE LOVE TO SHARE GOOD TASTE WITH YOU



### UITGEBREID ASSORTIMENT

Lekkere sauzen

Verrassende hamburgerbroodjes

Kwalitatieve vetten voor een verfijnd resultaat



Risso  
QUALITY for CHEFS



## HORECATEL

12-15/03/2017

KOM ONZE NIEUWSTE CREATIES PROEVEN OP STAND 2AB2 !

# Nationaal congres Navefri

## 22 november 2016



Sinds 2015 is Navefri een belangenorganisatie voor de frituursector met zeteling in de sectorcommissie 'frituren' van Horeca Vlaanderen.

Het nationaal congres voor frituristen, dat jaarlijks wordt georganiseerd tijdens Horeca Expo in Gent, blijft zoals vroeger doorgaan. Op dat moment worden een aantal sprekers uitgenodigd om de aanwezige frituristen up-to-date te brengen. Bij aansluiting bij Horeca Vlaanderen is men automatisch lid bij Navefri. De gekende raamstickers blijven bestaan, de hygiënegidzen, de nieuwsflitsen, enz... Navefri krijgt als rol de frietcultuur te beschermen en het ambassadeursschap van de ambacht via o.m. 'De Nationale Orde van de Gulden Tipzak'.

Bernard Lefèvre, voorzitter van Navefri, verwelkomde de gasten en stelde het panel van sprekers voor.

### Nationale Orde van de Gulden Tipzak

Cultuur is goed maar je mag het niet te stoffig laten worden. Ook de Nationale Orde van de Gulden Tipzak mag niet onder het stof verdwijnen en moet elke dag worden verdergezet. Tijdens de Nationale dag van de Friturist werden de nieuwe recruten in de bloemetjes en medailles gezet.

Karine De Meulemeester werd ridder: frituur Karine in Schellebelle sinds 1981 (dus 35 jaar in het vak), René Collin werd ook ridder als Ministre de l'Agriculture in Wallonië, Alda Greoli werd tot ridder benoemd als lid van het ministerie van cultuur in Wallonië en Brussel, Stefan Claus kreeg het Zilveren Kruis voor zijn 26-jarige activiteit in de frituurwereld met zijn frituur in Oostende (sinds 1990), Katrien De Nul kreeg het Zilveren Kruis voor haar werk binnen Vlam waar zij al sinds 2007 verantwoordelijk is voor de Week van de Friet, Jean-Luc Fonck ontving het Zilveren Kruis voor zijn peterschap van de Week van de Friet in 2016 en Georges Pickers mocht eveneens een Zilveren Kruis ontvangen voor zijn Friterie-à-la-Camine sinds 1992.

### De witte kassa

De eerste spreker van dienst was Eve Diels, juriste binnen Horeca Vlaanderen maar niet rond sociaal-rechterlijke materies. Wel is zij voor de 100% op de hoogte van de kwestie rond de 'witte kassa'.

Ondertussen is het al 7 jaar geleden dat die witte kassa is geboren (2009) en nog altijd is er heel wat te doen rond de reglementering ervan. Nog steeds zijn er heel wat zaken in België die het vertikken een dergelijke kassa aan te schaffen.

Voor wie is die witte kassa nu precies bestemd?

De regel is dat als je de grens van 25.000 euro niet bereikt, je niet kassaplichtig bent maar wel BTW-bonnetjes moet uitschrijven voor alle verbruik ter plaatse. Het is nog even wachten op de technische circulaire: de omzendbrief rond de wetgeving die een antwoord moet bieden op deze vragen. Zo is er bijvoorbeeld het verhaal rond de Foodtrucks en de witte kassa. Een dergelijke starter en/of overnemer moet zijn omzet schatten om te weten of hij wel of niet kassaplichtig is.

### Wat is er wel/

Een circulaire over de foirfaits. Sowieso kan je geen forfait handhaven in combinatie met een witte kassa. Vraag is dan ook vanaf wanneer de forfaits komen te vervallen. Zoveel zaken zonder witte kassa zullen er wellicht ook niet meer overblijven? Het moet duidelij

zijn dat zij die een kassa gebruiken sinds 1 januari van dit jaar (2017) de forfait niet meer kunnen gebruiken, uitgezonderd als de omzet minder bedraagt dan 25.000 euro. De controles aangaande de aanwezigheid van de witte kassa in de horeca zijn volop aan de gang. Er is een sensibiliseringscampagne maar nu wel met sancties. Iedereen is al heel lang op de hoogte van het feit dat de witte kassa aanwezig en in gebruik moet zijn.

De boete bedraagt 1500 euro exclusief de boete per niet uitgereikt kassaticket, met een plafond van 6.500 euro voor een eerste sanctie. Volhoudt men in de weigering tot het aanschaffen en in werking stellen van een witte kassa, dan zal er een herhaling zijn van controle en mag gerekend worden op een boete die twee maal hoger ligt dan de eerste.

Er zijn wel degelijk meldingen van opgelegde boetes dus de aanwezigen op het congres waren gewaarschuwd dat het nu 'menens' is.

### Acrylamide-dossier

Acrylamide ontstaat tijdens het verhitten van voedsel dat veel koolhydraten bevat (zetmeel, suikers). Dit proces doet zich alleen bij droge bereidingswijzen (bakken in oven of roosteren, braden, frituren). Men treft weinig of geen acrylamide aan in voedsel dat in water werd gekookt. Acrylamide komt voornamelijk voor in koolhydraatrijke levensmiddelen zoals frieten, chips, koffie, koekjes, brood, ...

Het is niet dat dit nu een nieuw risico vormt. De aanwezigheid van acrylamide werd al in 2002 aangetoond, dus het probleem bestaat reeds ettelijke jaren, kortom sedert het moment de mens voedsel is beginnen bereiden door verhitting.

Wel is bewezen dat acrylamide giftig is naargelang van de opgenomen dosis en door het IARC (International Agency for Research on Cancer) is het geclassificeerd als waarschijnlijk kankerverwekkend.

In die optiek is het dus niet verwonderlijk dat wordt gevraagd de klant erop te wijzen op het mogelijke gevaar. De levensmiddelenindustrie is zich bewust van de problematiek. De Europese sectororganisatie van de levensmiddelenindustrie ontwikkelde in nauwe samenwerking met de Europese Commissie en de nationale overheden van de lidstaten een toolbox die mogelijkheden toelicht om de gehaltes acrylamide in levensmiddelen te beperken.

In een frituur zou die waarschuwing kun-



nen getoond worden via een affiche met de kleur die een afgebakken friet zou mogen hebben in vergelijking met minder goede afbakresultaten. Wordt vervolgd!

Om een te grote inname van de stof te voorkomen helpt het aardappelen en friet niet te bruin, maar goudgeel te bakken. Dit kan gebeuren door het frietvet niet boven 175°C te verwarmen; acrylamide wordt namelijk gevormd bij temperaturen vanaf 120°C, maar vooral boven 170-180°C in grotere hoeveelheden. Frieten die bij 170°C worden gebakken bevatten ongeveer 526 ppb acrylamide. Indien ze bij 190°C worden gebakken bevatten ze 708 ppb acrylamide. Dat impliceert dat de hoeveelheid acrylamide die gevormd wordt, stijgt met de baktemperatuur.

Studies tonen dus aan dat acrylamide een kankerverwekkende stof zou kunnen zijn en dat beperking ervan dus heel belangrijk is. Er zijn richtlijnen die in de frituursector kunnen worden gevolgd wat de:

Stockage van aardappelen, en de baktemperatuur betreft.

Uiteraard zal de frituursector op de hoogte worden gehouden van de richtlijnen o.m. via de flashes die de leden van de vereniging geregeld krijgen.



### Dossier vestigingswetgeving

De vestigingswetgeving dateert al van de jaren '80 en is een Koninklijk Besluit dus Federaal toepasbaar.

Als men een horecazaak wil opstarten met men een opleiding volgen met uitzondering van o.m. frituuractiviteiten onder bepaalde voorwaarden. In het andere geval is ook voor de uitbating van een frituur een diploma nodig. In het verleden heeft deze wetgeving al voor heel wat commotie gezorgd in de sector en werd ze op heel veel plaatsen met de voeten getreden.

Ondertussen heeft Europa ook al eens de schouders gezet onder het dossier en daardoor is één en ander veranderd.

De vestigingswet is regionaliseerd. Het is nu zeer onduidelijk welke kant dit uiteindelijk zal uitgaan. Het Europese kader zal bekeken worden en ook dat is een materie dat door Horeca Vlaanderen nauw zal worden opgevolgd.

De vestigingswet is voor de frituursector zeker heel belangrijk. Een opleiding volgen voor starters is van belang maar tot op heden nog steeds niet verplicht. De vraag mag worden gesteld of dit nog van deze tijd is. De tijden zijn toch sterk veranderd met begin jaren tachtig toen in de crisisperiode heel veel mensen die hun werk kwijt raakten, dan maar een frituur of café opstarten, vaak met desastreuze gevolgen als resultaat. De minder goede reputatie van de frituursector danken we voor een groot succes aan de wildgroei die dan op gang was.

Ga nu maar eens een kijkje nemen in de moderne frituur. De investeringen die nu gepaard gaan met de oprichting en uitbating van een hedendaagse frituur zijn niet min. Daarvoor kan je beter een basisopleiding gaan volgen als starter. Het vermoeden is dat heel veel mensen uit de sector wel degelijk achter een verplichte opleiding staat want een frituur is een complexe materie (geworden).

### Aardappelen en problemen

De aardappel, dé grondstof voor de frituursector, komt af en toe in het nieuws en dat niet altijd in positieve zin. Ofwel gaat het om de kwaliteit ofwel om de prijs ervan. Dat zal de frituursector wel geweten hebben.

Er bestaat heel wat onduidelijkheid over de kwaliteit van de aardappel en daarom wordt ook veel aan onderzoek gedaan.

Ingrid Eeckhout van Vanderhaegen Potatoes toonde in een interessante voorstelling aan dat er heel wat te doen is om de aardappel. Dat er heel wat Belgische initiatieven zijn om één van onze zeer belangrijke producten een goed imago te geven.

Jammer genoeg is het niet altijd rozengeur en maneschijn. De aardappeloogst van 2016 had zwaar te lijden onder extreme weersomstandigheden waarbij kwaliteitsproblemen zoals kloven, stootblauw en een hoog

# Collstrop PROMO

**TRANSFORMEER UW TERRAS**  
EEN MEERWAARDE VOOR UW ZAAK

Particuliere  
verkoop prijs

incl. BTW

UW  
Snackblad  
prijs

excl. BTW



258€  
165€

↑71 cm ↘149,5 cm →178 cm  
REF. 73150 Picknicktafel Babs (kit)



569€  
359€

↑75 cm ↘204,6 cm →204,6 cm  
REF. 76805 Picknicktafel Octo (kit)



1249€  
790€

↑80,7 cm ↘174 cm →295 cm  
REF. 76818 Picknicktafel Pine Meal (kit)



450€  
285€

↑92,5 cm ↘100 cm →100 cm  
REF. 72362 Populus G green



355€  
225€

↑68 cm ↘70 cm →70 cm  
REF. 76522 Populus G green



299€  
190€

↑49 cm ↘50 cm →50 cm  
REF. 76523 Populus G green



480€  
299€

↑46/83 cm ↘38 cm →200 cm  
REF. 72450 Parkbank (kit)



190€  
119€

REF. 72363 63<sup>l</sup>  
→55 cm ↑58 cm ↘55 cm



213€  
135€

REF. 72364 110<sup>l</sup>  
→85 cm ↑58 cm ↘55 cm



240€  
155€

REF. 72365 157<sup>l</sup>  
→115 cm ↑58 cm ↘55 cm



281€  
175€

REF. 72395 252<sup>l</sup>  
→175 cm ↑58 cm ↘55 cm

## UITZONDERLIJKE DUURZAAMHEID

Deze producten zijn vervaardigd uit Rood Noords Grenenhout uit Europese bossen. Ze werden verduurzaamd in ons eigen impregneerstation en zijn geschikt voor langdurig buitengebruik zonder onderhoud. Er geldt een garantie van 25 jaar tegen aantasting door schimmels en insecten.



**MET DE ACTIECODE 'SNACKBLAD', ONTVANGT U UW SNACKBLADPRIJS!**  
Stuur je bestelling voor 31/03 naar [info@collstrop.be](mailto:info@collstrop.be)  
Actie geldig t.e.m. 31/03/2017, enkel geldig voor BTW-plichtigen.

# Nationaal congres Navefri

## 22 november 2016



drogestofgehalte het gevolg waren. De aardappel is een natuurproduct en is dus ook onderhevig aan de grillen van die natuur. Zowel bij bedrijven als bij Belgapom, de beroepsvereniging van Belgische aardappelhandel en verwerking, worden projecten opgezet om die aardappel zo goed mogelijk te beschermen, produceren, promoten, ... Bij Belgapom is dat o.m.:

- **Watch IT Grow** (satelliet remote sensing – teeltopvolgung – applicatie)
- **Bintje Plus** (phytophthora resistent Bintje – cisgenese)
- **Reskia** (alternatieve kiemremming)
- In samenwerking met Kortrijk XPO wordt Interpom Primeurs georganiseerd. Een beurs waar ongeveer 300 standen in 6 hallen + de rambla meer dan 20.000 bezoekers ontvangen. Dit het grootste indoor aardappel-evenement te wereld en de seminars trekken internationale bezoekers aan.
- Voor een frituur is de keuze van het aardappelras belangrijk. Het Bintje is de meest gekende soort voor de frituur maar daarnaast bestaan nog andere rassen die goed in de frituur passen.
- De rassenkeuze wordt bepaald door:
- Kwaliteit (teelt, bewaring, smaak, opbrengst, acrylamide)
- Duurzaamheid
- Beschikbaarheid: bewaarseizoen, vroege aardappelen
- Diversificatie: communicatie op basis van variëteiten? (juiste communicatie – sociale media!)
- Gebruiksgemak: schillen (milieu en voedselveiligheidsvoorwaarden); knol-

len of frietjes de snit van de frietjes). The real Belgian fries ... een terecht patent! Een leuk initiatief van Belgapom waarbij een gezicht wordt gegeven aan de Belgische aardappelteelt.

Hello, my name is Bint, JAMES BINT... with a license to fry!  
Ik ben trots om als ambassadeur te mogen fungeren voor de echte Belgische friet. Immers in geen enkel ander land ter wereld maken deze geelgoudde gebakken aardappelstaafjes deel uit van de volkscultuur als in België.  
Zoals je wellicht weet worden in dit kleine landje rond de Europese hoofdstad Brussel drie talen gesproken (Nederlands, Frans en Duits), maar de taal van de krokante frietjes klinkt daar overal hetzelfde. Het is niet zomaar dat in elk van de gemeenschappen de 'frietkocultuur' in een procedure zit om erkend te worden als 'immaterieel cultureel erfgoed'. Nergens brengen frietjes mensen van alle rang en stand dicht bij elkaar dan in dit land met zijn 11 miljoen inwoners. Bovendien wordt de smaak van de frietjes bepaald door de aardappelvariëteit (bintje blijft bijzonder populair, maar er zijn ook andere aardappelrassen die het aanbod van lengte, kleur of smaak verbreden), de bakwijze (plantaardige olie of ossenwit) en natuurlijk zorgt ook het rijke aanbod aan frietsauzen voor heel wat variatie. Belgische frietjes zijn een feest voor alle Belgen, groot en klein, en het is een eer voor mij om deze boodschap ook wereldwijd uit te mogen brengen. Nu reeds is België de grootste uitvoerder van diepvriesfrietjes ter wereld. De Belgen hebben er na een volksraadpleging voor gekozen om hun geheim met alle

wereldburgers te delen. Om deze Belgische frietjes ook voor de komende generaties te verzekeren werd een duurzaamheidsproject uitgewerkt onder de titel 'samen voor een duurzame groei'.

Ik, James Bint, zal ervoor zorgen dat dit lekkere product uit het land van de friet, ook de komende jaren overal in de wereld aanleiding kan zijn voor een feestelijke ervaring. 'Smakelijk!'



### Week van de Friet

Nog een initiatief dat al heel wat jaren bestaat. Katrien De Nul van VLAM startte met reflecteren over het begin van de acties en in welke richting die ondertussen zijn geëvalueerd. Ondertussen is de 18de editie van deze week van de friet al achter de rug. De doelgroep van het project is groot maar de focus ligt toch wel op de groep van de 15-34-jarigen. Het project werd ook vorig jaar geëvalueerd en daaruit blijken een aantal positieve en minder positieve aspecten voor de frituursector. Positief is in elk geval het feit dat de Week van de Friet kan bogen op een mooie naam-bekendheid. Niet minder dan 65% van de ondervraagden gaven aan weet te hebben van het project, dat is niet slecht. Een groot

aantal bleek een goede appreciatie te hebben voor de organisatie van het project en voor de middelen die gebruikt worden om het project bij het publiek bekend te maken: de affiche en de TV-spot. 35% van de ondervraagden gaf aan in de week van de friet naar de frituur te zullen gaan maar 10% van de ondervraagden gaf aan te weten dat hun frituur tijdens die week iets extra's doet om de 'Week van de Friet' te ondersteunen. Dat kan beter, ons inziens. Jammer genoeg blijkt er een daling te zijn van de bezoekersfrequentie naar de frituur. De verklaring zou kunnen liggen bij het feit dat mensen steeds vaker op zoek zijn naar 'gezondere alternatieven' bij het buitenhuis eten. Het imago van de frituur is vrij goed. Klanten vinden dat de Core Business – De frieten, sowieso lekker moeten zijn. Daarnaast vormen een vriendelijke benadering van de klant en interessante openingsuren belangrijke pijlers tot het kiezen voor 'de frituur' als buitenhuisrestaurant. Van 28 november tot 4 december werd de 18de editie van de Week van de Friet gehouden met als thema 'Frietjes van de frituur, da's pas thuiskomen'. Daarmee werd ingespeeld op 'nostalgie' en 'op beleving en goesting'. Het is een gevoel dat we allemaal wel eens hebben meegemaakt. Je bent een paar weken op vakantie geweest naar Spanje, Frankrijk, ... en je komt terug in eigen land. Waaraan denk je dan? Heel vaak wordt gedacht aan een heerlijk pak friet van de frituur om de hoek. Dat is het gevoel dat de campagne wilde meegeven. Het publiek op het Nationaal Congres was alvast gewonnen voor het idee. Het frietlied van 2000 werd ook opnieuw de ether ingestuurd maar dan gefinetuned. (CB)

## Nieuw voordeel voor leden van Horeca Vlaanderen - Navefri

Horeca Vlaanderen lanceert een nieuwe samenwerking met Horeca Verzekeringen: exclusief voor de leden wordt een uniek verzekeringspakket aangeboden.

Horeca Verzekeringen en Horeca Vlaanderen brachten samen de uiteenlopende noden van de Vlaamse horecazaken in kaart. In heel Vlaanderen werden diverse types van restaurants, cafés, hotels en frituren bezocht. Er werd vastgesteld dat niet alle verzekeringspakketten op een horeca-activiteit zijn afgesteld en dat er niet aan de scherpste prijzen wordt gewerkt. Horeca Verzekeringen stelt u op basis van die kennis een verzekeringspakket voor op uw maat. In verschillende testcases in Vlaanderen werd vastgesteld dat dit gemiddeld tot 20 procent besparing kan opleveren. Leden van Horeca Vlaanderen kunnen hun verzekeringspakket laten doorlichten. Horeca Verzekeringen werkt met gedreven mensen die productkennis en een persoonlijke aanpak hoog in het vaandel dragen. Elke klant heeft een vast aanspreekpunt en geniet van een optimale service. Alle communicatie verloopt in een duidelijke, begrijpelijke taal. Voor meer informatie of een vrijblijvende offerte: [www.horecaverzekeringen.com](http://www.horecaverzekeringen.com) Een overzicht van alle ledenvoordelen vindt u terug op [www.horecavlaanderen.be](http://www.horecavlaanderen.be)

### Ontdek het nieuwe opleidingsaanbod van de Horeca Academie

Ook in 2017 biedt de Horeca Academie u, met steun van het Agentschap Innoveren & Ondernemen, kwaliteitsvolle en kosteloze opleidingen aan. Hier vindt u het splinternieuwe aanbod van dit voorjaar.

**Een overzicht van alle opleidingen vindt u op [www.horeca-academie.be](http://www.horeca-academie.be)**

### OPLEIDINGEN

**Licht uw onderneming door: Tips en tricks om uw zaak te verbeteren**

Deze opleiding is ondertussen een evergreen in het aanbod van de Horeca Academie. Onder het motto 'Meten is weten' krijgt u een hele namiddag tips en tricks om uw zaak te verbeteren. De trainer kijkt hierbij door een financiële bril en bespreekt en leert hoe uw zaak te analyseren.

**Arbeidsrecht voor horeca en de begeleidende maatregelen n.a.v. de kassa: Een update**

In januari 2016 werd de geregistreerde kassa officieel ingevoerd. Ter compensatie voerde de federale regering in december 2015 een aantal maatregelen in. Ook in 2016 volgden enkel belangrijke maatregelen. Horeca Vlaanderen geeft meer uitleg bij deze maatregelen. Daarnaast behandelen we de belangrijkste topics van het



sociaal recht in de horeca en de veranderingen die u rechtstreeks aanbelangen.

**Foodcostcalculatie: Hoe houdt u uw foodcost onder controle?**

Een succesvolle zaak uitbaten houdt meer in dan lekker eten presenteren aan uw gasten. U moet ook weten wat de kostprijs is van de gerechten en welke marge u over houdt op het einde van de service.

Door uw foodcost te controleren, zit u zelf aan het stuur van uw onderneming. Het geeft u controle over uw financiële situatie en voorkomt dat u bijvoorbeeld na enkele maanden plots voor verrassingen staat en ineens het roer drastisch moet omgooien.

**Google Analytics: Hoe kan u het verkeer op uw website monitoren?**

Google is de meest bekende en gebruikte online zoekmachine ter wereld. Dagelijks zoeken miljoenen mensen via websites informatie op en delen deze dan met an-

deren. Een tafeltje reserveren, een hotel boeken en informatie over de openingsuren vindt men met enkele muisklikken. Een up-to-date website is dan ook onmisbaar geworden in deze digitale wereld. De meeste horeca-ondernemingen beschikken over een website, maar weet u ook hoeveel bezoekers uw website dagelijks bekijken en welke acties ze ondernemen op uw website?

**Inspiratiesessies: Succesvolle horeca-ondernemers aan het woord: Laat u inspireren door collega's**

Ondernemen in de horecasector is geen sinecure. Successen gaan gepaard met falen en naast een volle bezetting in de ene periode kunnen rode cijfers opduiken in de andere. Elke ondernemer heeft zowel positieve verhalen te vertellen over zijn zaak, als verhalen van twijfel, onzekerheid en frustratie. Er valt dus veel te leren van elkaars succes- en falingsverhalen. Daarom nodigt Horeca Vlaanderen per provincie twee ondernemers uit die komen spreken over hun zaak. Nadat de twee ondernemers het verhaal van hun zaak brachten, zal Filip Nicasi een gesprek tussen de ondernemers, en met de zaal, modereren. Hier hebt u de kans om al uw vragen te stellen en in gesprek te treden met uw collega-horeca-ondernemers. Een inspirerende namiddag is verzekerd!

Alle informatie en gratis inschrijven via [www.horeca-academie.be](http://www.horeca-academie.be)

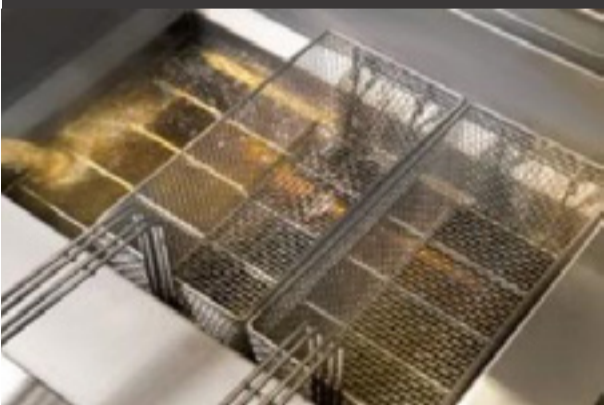
### De geregistreerde kassa en de forfaitaire regeling inzake BTW en inkomstenbelastingen

**Horecazaken die gehouden zijn tot het uitreiken van een kasticke van een geregistreerd kassasysteem (GKS) of die vrijwillig het GKS gebruiken, kunnen niet meer genieten van de forfaitaire regeling vanaf 01.01.2017.**

De belastingplichtigen die gehouden zijn een kasticke van een geregistreerd kassasysteem uit te reiken, worden met ingang van 01.01.2017 voor hun gehele activiteit uitgesloten van de forfaitaire regeling. Dit is eveneens het geval wanneer zij vrijwillig een geregistreerd kassasysteem gebruiken. De reden hiervoor is dat de forfaitaire belastingregeling tot doel heeft het omzetcijfer van bepaalde categorieën van belastingplichtigen die vooral aan particulieren verkopen, gemakkelijker te bepalen en een forfaitaire belastingregeling per definitie niet verenigbaar is met het gebruik van een geregistreerd kassasysteem dat toelaat om het omzetcijfer nauwkeurig vast te stellen. De forfaitaire regeling wordt dan ook afgeschaft voor diegenen die over een GKS moeten beschikken of vrijwillig dit systeem gebruiken. (CB)



Wij zijn aanwezig in 2017 op



# FLORIGO

## FRYING EQUIPMENT BELGIUM

ANTWERPSESTEENWEG 55 2630 AARTSELAAR (A12) Antwerpen-Boom

### 03 887 33 41

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



Sinds 1971



# ALLES VOOR DE FRITURIST

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



**AIGREMONT N.V.**  
(Margarinefabriek)  
4400 AWIRS  
Tel: 04 273 71 00  
www.algremont.be



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



**ARTIFRIT BVBA**  
(specialist vers gesnede friet)  
Kwakeneekstraat 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  
2030Antwerp  
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 - Begijnenmeers 22  
1770 Liedekerke  
T: 053/66.81.72  
T: 056/37.00.16



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



**N.V. THEO COERTJENS INT.**  
(producten: stoofvlees -  
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)  
Driesskouter 1- 8375 Tiegem  
T: 056/66.76.53 - F: 056/66.54.96  
info@kiremco.be - www.kiremco.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@mannabe.be - www.mannabe.be



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



**MESSIAEN**  
(Grossier frituurproducten)  
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 AARTSELAAAR  
Tel +32(0)3 887 33 41 Fax +32(0)3 887 33 57  
info@nys-machinery.be www.nys-machinery.be



**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

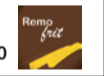
**PERFECTA FRITURAPPARATUUR BVBA**  
Scholtshofstraat 3, 3530 Helchteren  
T: 011/57.16.57 en F: 011/45.23.93  
info@perfecta-friteuses.be  
www.perfecta-friteuses.be

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

**QUATRA BVBA** (Atravet - Olio - Biorecup)  
produceren, leveren, ophalen en verwer-  
ken 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  
Buitenhuis  
Krekkelboom  
LAAN

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

**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 Wommel  
t: 02/456.84.51  
www.valorfrit.be



**VANDEAEL 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@vanrossen-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 / VLESBOERKE**  
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?**

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

**PARTNERS**

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



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

# Het beheer van uw zaak hebt u in de vingers

Prijzlijsten en menu's opstellen

Beheer van bestellingen

Kassa-systeem

Betalingen ontvangen



## Alles-in-één oplossing

Worldline stelt **Resto Box** voor, de totaaloplossing voor uw horecazaak die alles op zich neemt: van de opvolging van bestellingen tot en met elektronisch betalen. Ook de ideale oplossing voor de introductie van de **Fiscal Box**.

**oreca**  
beurs  
Bredene

**HORECATEL**  
en het gastronomisch paleis

Ontdek onze nieuwe betaaloplossingen en **geniet uitzonderlijke beursvoorwaarden**.  
Breng ons een bezoek tijdens **Horeca Bredene** van **13 tot 16 februari 2017** en **Horecatel** van **12 tot 15 Maart** in Marche-en-Famenne.

**Meer info?** Neem contact met ons op **02 727 91 19** (ma-vr, 9 - 17 u.)  
of stuur een e-mail naar **sales-belgium@worldline.com**



**worldline**  
e-payment services

an atos company