



03 MEIKO viert 90 jarig jubileum

05 Twee nieuwe machines op stand Animo

07 Lancering 2018 verkoopboek Eissens FSE groot succes

11 Nina Bakery presenteert One Bite-pita's op Horecava 2018

19 The White Room bekroont met Michelinster

Horecava 2018: Proef de toekomst

Het thema van de komende Horecava is Proef de toekomst. Bij de drie pop-up restaurants op de beursvloer kunnen bezoekers de laatste trends op horecagebied zelf proeven en ervaren. De restaurants zijn geopend voor lunch en diner. Bar O is een restaurant waar cocktails en kleine gerechten elkaars smaak versterken. Bij The Chefsclub Amsterdam koken Nederlandse koks die het vak hebben geleerd bij sterrenrestaurants. En De Bierfabriek keert terug, een concept waar restaurant, café en brouwerij samenkomen.



Lekker eten en drinken wordt steeds meer een beleving. Proeven alleen is daarom niet voldoende. Met de diverse pop-up restaurants op de beursvloer is er voor elke bezoeker wat wils. De thema's lopen zeer uiteen op het gebied van restaurantbeleving.

Bar O

Bar O heeft de Nationale RestaurantPITCH gewonnen dankzij hun unieke concept waarbij kleine gerechten en cocktails evenveel aandacht krijgen. Jurylid Maikel Lindewegen over de winnaars Timo Stermerdink en Tom de Rooij: "De mannen zijn extreem leergierig, met een groot luisterend oor. Ze hebben een duidelijke visie zonder eigenwijs te zijn, ik heb er het volste vertrouwen in." In het ontwerp van de stand zitten de keukens en bars letterlijk aan elkaar vast. De chefs en bartenders wer-

ken zij aan zij aan de cocktails en gerechten die zo op elkaar zijn afgestemd dat ze elkaar versterken. De inrichting is urban jungle; dankzij het gebruik van groen ontstaat een knusse ruimte. Er staan flinke banken en grote houten tafels waar gasten makkelijk met elkaar in gesprek kunnen komen. Zo versterkt de inrichting het netwerkaspect van de beurs. Op de websites nationalerestaurantpitch.nl en bar-o.nl is het mogelijk een tafel te reserveren voor lunch of diner. Ook kunnen gasten een tafelkeuze doorgeven, zoals de Chef's table, om het van dichtbij mee te maken.

The Chefsclub Amsterdam

The Chefsclub Amsterdam is een uniek fine dining pop-up concept dat voor het eerst wordt uitgerold. In het kader van het thema "Proef de toekomst" koken diverse Nederlandse koks, afkomstig uit de nieu-

we garde (sterren) chefs, de sterren van de hemel. Ze zijn veelal gevormd onder de vleugels van vermaarde Michelinchefs maar hebben nu elk hun eigen identiteit en al dan niet een eigen restaurant. De chefs zijn: Dennis Huwae (ex &Samhoud Places**), Erik Tas (ex Parkheuvel**), Wessel Ruijngaart (ex Aan de Poel**), Wouter Kik (De Kromme Watergang**), Rik Jansma (De Basiliek*), Maurits van der Vooren (La Tour*), Jermain de Rozario (ex De Lindenhof**) en Juliën van Loo (Parkheuvel**). Elk van deze chefs zal in The Chefsclub óf een lunch of een diner bereiden voor maximaal 100 gasten. Een exclusieve gelegenheid, maar tegen betaalbare prijzen. The Chefsclub is zowel toegankelijk voor de Horecava bezoeker als voor gasten van buitenaf. Voor meer informatie en reserveringen: www.thechefsclub.nl.

De Bierfabriek

De succesvolle pop-up De Bierfabriek keert voor de derde keer terug. Hier kunnen bezoekers niet alleen genieten van het



bekende Franse boerderijkippetje, maar ook inspiratie opdoen voor het brouwen van bier. De Bierfabriek is een horecaconcept waarin brouwerij, restaurant en café samenkomen. Reserveren kan ter plekke.

Horecava Innovation Award 2018

Drinkglazen van oude wijnflessen, gastronomisch planktonpoeder, een schoonmaakstelsel compleet zonder schoonmaakmiddelen en restaurantgasten die vooraf hun eigen korting bepalen. Zie hier een greep uit de innovaties die zijn genomineerd voor de Horecava Innovation Award 2018; de prijs voor de beste innovatie in de Nederlandse foodservice branche. Bij de opening van Horecava 2018 wordt de winnaar bekend gemaakt.

Een deskundige jury selecteerde uit ruim 120 inzendingen in vier categorieën, zes-

tien producten en diensten die stuk voor stuk zeer de moeite waard zijn. Tijdens de opening van de 62e Horecava, op maandag 8 januari 2018 in RAI Amsterdam, worden de categoriewinnaars, de overall winnaar en de winnaar van de Karel de Vos Duurzaamheid Award bekend gemaakt. De overall winnaar krijgt behalve de felbegeerde wisselbeker en eeuwige roem, een golf aan publiciteit in de reguliere pers en de sociale media.

Trends

Het innovatieve niveau van de ruim 120 inzendingen was bijzonder hoog dit jaar. Zoals gebruikelijk vielen de meeste innovaties in de categorie Food & Beverage. Dat er op het bord een verschuiving plaatsvindt van dierlijk eiwit naar plantaardig, is duidelijk te merken. Veel inzenders willen een duurzaam en smakelijk alternatief bieden aan de snel groeiende groep vega- en flexitariers. Herkomst en beleving blijven verder belangrijke factoren. Esthetisch, speels en gericht op écht contact waren

de inzendingen bij Concepts, Interior & Design. Met een stevig accent op recyclebaarheid. Zo ook in de categorie Equipment & Services, waar de zorg voor de planeet onverminderd doorklinkt, met een verfrissende voorkeur voor elegante en efficiënte oplossingen.

De deeljury van de jongste categorie Digital, Apps en Social Media was in zijn nopjes met het ondernemer-ondersteunende gehalte van de inzendingen, die het bijvoorbeeld mogelijk maken te sturen op bezettingsgraad en 'no-shows' terug te dringen. Terwijl de keuze juist heel gastvrij bij de gast wordt gelegd.

Over Horecava

De Horecava, de grootste nationale vakbeurs voor professionals in de foodservice industrie, vindt plaats van maandag 8 tot en met donderdag 11 januari 2018 in RAI Amsterdam. De beurs is een uur extra open: van 10.00 – 18.00 uur. Bezoekers kunnen met één ticket meerdere dagen komen. Meer informatie over Horecava 2018 is te vinden op www.horecava.nl. Horecava is ook te volgen op Facebook, Twitter, LinkedIn, Instagram en YouTube.



MARKTAANBOD
C O L O F O N

HORECA
23^e JAARGANG NR. 1

Marktaanbod Horeca
wordt 8 maal per jaar
in een oplage van 12.000
exemplaren in controled
circulation verspreid.

De doelgroep bestaat uit
alle Nederlandse horecabedrijven
waar minimaal 2 personen
werkzaam zijn.

Uitgever

Marktaanbod
Molenwerf 6 C3
1014 AG AMSTERDAM
T 020-2246388
info@marktaanbod.nl
www.marktaanbod.nl

Redactie

horeca@marktaanbod.nl

Advertentieverkoop

Marktaanbod
T 020-2246388

Hoofd verkoop

Gertjan Neerhof

Design & Prepress

Dixy Martis

Marktaanbod Horeca
is hét vakblad op het gebied
van productinformatie voor
de Nederlandse horeca.
Het is een intermediair
tussen toeleveranciers en
inkopers in de
desbetreffende sector.

© Niets uit deze uitgave
mag worden overgenomen
en/of gereproduceerd
zonder schriftelijke
toestemming van
de uitgever.



KORTINGSBON

Bij aankoop van een LabelLORD Mini
€ 5,- CASHBACK*

Stuur de ingevulde coupon en de
aankoopbon van uw leverancier per
e-mail naar info@labellord.eu of per
post naar het onderstaand vermelde
adres en ontvang € 5,- cashback.



Deze actie is geldig van
maandag 8 t/m woensdag 31 januari 2018

LabelLORD
t.a.v. Niké van Remmen
Warrewei 10a, 8406 AB Tijnje

Bedrijfsnaam:

Contactpersoon:

Adres:

E-mail:

Telefoon:

Bankrekening (IBAN):

Aqualabel™ laat los in aanraking met water
Flushlabel™ lost volledig in water op



* Door middel van de cashback
actie koopt u een LabelLORD Mini
in Flushlabel, maar betaalt u de prijs
van een Aqualabel uitvoering.

(geen maximale bestelhoeveelheid
van toepassing)

M-iClean H

Welkom in het spoelparadijs

m
MEIKO
The clean solution



5 jaar garantie
op de automatische
kapopening en kapsluiting!

koop & lease



Overtuig uzelf en vertrouw op
een fabrikant die hier al 90 jaar
in gespecialiseerd is.

Magisch zoals deze machine werkt; moeiteloos en
snel. De M-iClean H is de meest gebruiksvriendelijke
vaatwasser die in de markt bestaat.
Een spoelvoorsprong die niet alleen comfortabel is,
maar ook duurzaam, snel en bijzonder efficiënt. Een
schone vaat....? Daar wil je niet te zwaar aan tillen!

8-11 JAN 2018 **HORECAVA**

Te zien op de Horecava!
Standnummer: 02.306

www.meiko.nl

MEIKO viert 90 jarig jubileum

90 jaar Meiko. De machinebouwer uit Offenburg maakt niet alleen een belangrijk onderdeel uit van een lange periode van industrieel spoelen, het vertelt ook de geschiedenis van de gelukkige combinatie van een lange bedrijfsgeschiedenis en een marktbepalende positie. “Dat is een manier van samengaan die je bijzonder zelden ziet”, zegt Meiko-bedrijfsleider Dr. Ing. Stefan Scheringer. “De gemiddelde leeftijd van Duitse ondernemingen is volgens Creditreform 18 jaar. Slechts 1,5% van de actieve Duitse ondernemingen is ouder dan 100 jaar. Meiko moet al sinds 1927 het een en ander goed hebben gedaan...”.



Stefan Scheringer staat als achtste bedrijfsleider van de onderneming in een opvallend korte rij Meiko-bedrijfsleiders: “Daaruit kun je concluderen dat Meiko een goed gewortelde onderneming is. Aan de ene kant worden wij gedreven door innovaties. Maar we worden ook gedragen door betrouwbaarheid en conservatisme in de beste betekenis van het woord. Dat betekent vooral: wij bieden onze medewerkers en onze klanten continuïteit, identiteit en zekerheid”, aldus Scheringer.

Vrouw aan basis doorbraak machinaal wassen

Een vrouw moest er aan te pas komen om de vaatwasser te laten doorbreken. De geschiedenis van machinaal afwassen begon in 1850, toen de eerste patenten van Joel Houghton en L.A. Alexander werden aangemeld. Er moest echter eerst een vrouw, Josephine Cochrane, in beeld komen voordat de vaatwasmachine kon doorbreken. Haar patent werd in 1885 geregistreerd (het eerste patent door een vrouw ooit). Met haar bedrijf “Cochrane’s Crescent Washing Machine Company” verkocht ze haar machines uitsluitend aan hotels en restaurants.

Schonere wereld

In Offenburg besloten Oskar Meier en Franz Konrad in 1927 “Wij willen de wereld schoner maken!” En ze wilden hiervoor de beste machines bouwen. Het zijn niet de gokkers die structuurbreken, economische crises en wereldoorlogen overleven, maar diegenen die zich erop concentreren elke dag te werken aan de eigen prestaties door heel kleine, weinig spectaculaire, maar voortdurende verbeteringen”. Het is voor de Meiko-bedrijfsleiding een logisch gevolg dat daarbij grote innovaties en spectaculaire verbeteringen voor de eigen klanten ontstaan. Hier hoeft nog maar één ding aan te worden toegevoegd: “Het is de band met onze klanten, samen met onze wil de wereld niet alleen schoner te maken, maar op een intelligente manier schoner te maken”, licht Scheringer toe.

Voorloper in de markt

Daarbij zijn kleine revoluties ontstaan in de techniek van het industrieel afwassen, zoals de Mi-Q die een besparing van

40% op de bedrijfskosten realiseerde. En de M-iClean, een vaatwasmachine in tafelmodel, die technologie en comfort samenbracht en daarbij het design een dragende rol liet spelen. Met de introductie van de M-iClean H toonde Meiko in het jubileumjaar dat men in de 21e eeuw en in tijden van minder menselijke bronnen de opbouw van een doorschuifmachine inclusief automatische functies volledig opnieuw kan bedenken als de behoeften van de exploitant EN de operator op elkaar worden afgestemd.

MEIKO wereldwijd verspreid

Tegenwoordig staat Meiko wereldwijd voor technologisch leiderschap. En dat niet alleen op het gebied van professionele spoeltechniek, maar ook bij het schoonmaken en desinfecteren van medische producten zoals bijvoorbeeld bedpannen. Maar ook brandweerploegen in heel Europa, en zelfs in Australië, vertrouwen op de deskundigheid van de experts uit Of-

fenburg als het gaat om het deskundig behandelen van ademhalingstoestellen en persoonlijke veiligheidsuitrustingen.

De diensten en de mensen maken het verschil

De 90-jarige geschiedenis van Meiko vertelt ons echter niet alleen dat voortdurende vernieuwingen een onderneming in leven houden, het zijn ook de diensten die onlosmakelijk met de producten verbonden zijn. “De Meiko Academy maakt ons productportfolio compleet en toont dat wij als aanbieder van oplossingen veel meer kunnen bieden dan alleen onze kundigheid als machinebouwers”, vertelt Academy-leider Hartmut Henselmann. Mede dankzij Meiko Service hebben onze producten een legendarische naam gekregen: meer dan 600 servicemedewerkers wereldwijd in de eigen dochterondernemingen, plus 4500 geautoriseerde servicemedewerkers wereldwijd, zorgen ervoor dat de om hun



betrouwbaarheid gewaardeerde machines binnen enkele uren weer actief zijn, mocht er ooit een probleem zijn.

“In de bescheidenheid toont zich de meester” geldt als een van de lievelingsteksten van ondernemingsstichter Oskar Meier. Dat is een houding die volgens Scheringer tegenwoordig nog steeds wordt aangenomen binnen de onderneming, want “de waardering van de klant maakt ons succesvol, niet het overschatten van de eigen daden!”

MEIKO Nederland is trots

Nederlandse directeur Bart Jasperse zei: “Als fabrikant is MEIKO ongeëvenaard en in 2017 viert het 90 jaar geschiedenis, een belangrijke prestatie. Technisch leiden we de spoeltechnische markt, met veel van de innovaties die we vandaag vanzelfsprekend nemen. Mijn team en ik zijn trots op onze organisatie en op de kennis en kunde die wij wereldwijd in huis hebben”.

www.meiko.nl
Horecava: 02.306





DANÆG, gepasteuriseerde vloeibare eiprodukten van scharreleieren

DANÆG

- 100% salmonellavrij
- Ook verkrijgbaar in handige 5 kg hersluitbare can
- Zeer lange houdbaarheid, ook na opening

Voor meer informatie:
Eicom Barneveld
Tel: 0342-490700
E-mail: info@eicom.nl

www.eicom.nl



Rentokil

De Experts in Pest Control



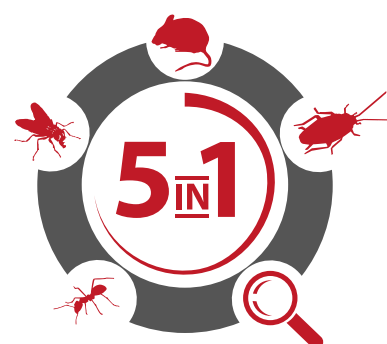
Ongenode bezoekers in uw zaak? Voorkom dat uw gasten geconfronteerd worden met ongedierte.

Speciaal voor de Horeca pakken wij met ons 5-in-1 pakket het ongedierte aan, zodat uw gasten ongestoord van uw gastvrijheid kunnen genieten.

Wij weten als geen ander dat u niet zit te wachten op ingewikkelde ongediertebestrijdingssystemen. U gaat juist voor gemak, betrouwbaarheid en kwaliteit. En dat is precies wat 5-in-1 u kan bieden. Met 5-in-1 worden de 5 meest voorkomende ongedierte binnen uw branche bestreden.

5-in-1 bestaat uit:

- Behandeling voor huismuizen
- Gelbestrijding Duitse kakkerlakken
- Gelbestrijding zwarte mieren binnen
- Detectie kruipende insecten
- Vliegenbestrijding met professionele vliegenlamp Luminos 1 Pro



Geïnteresseerd? Stuur ons een mail of kijk op www.rentokil.nl/5in1

0800 - 73 68 654 | www.rentokil.nl | info@rentokil.nl | [f RentokilNederland](https://www.facebook.com/RentokilNederland) | [nl_rentokil](https://twitter.com/nl_rentokil)

Twee nieuwe machines op stand Animo

Animo presenteert op de Horecava in Amsterdam twee nieuwe machines. Van 8 tot en met 11 januari zijn de nieuwe OptiBean Touch en ComBi-line te zien op stand 12.613 van Animo.



De OptiBean Touch is een espresso-automaat met een touchscreen bedieningspaneel voor eenvoudig gebruik. Een machine met smaak. Onderscheidend in design, betrouwbaar in techniek. Elk kopje vers gezet met een heerlijk crèmelaagje. Met de OptiBean van Animo maak je in no time echte espresso en vele varianten. Daarmee wordt elk moment jouw perfecte koffiemoment. Eén druk op de knop is voldoende om seconden later te genieten van echte espresso, koffie of thee.

Personaliseer uw koffie

Het bedieningspaneel bestaat uit 24 vrij programmeerbare recepttoetsen. Tussen de verschillende pagina's met recepten kan gemakkelijk worden geswiped. Tij-

dens het koffiezetproces wordt de voortgang duidelijk weergegeven. Persoonlijke voorkeuren zijn eenvoudig in te stellen, zoals sterkteregeling. Eigen logo of bedrijfsfilm kunnen ook ingesteld worden als screensaver. De machine is te verkrijgen in zwart (standaard), wit en rvs. Ook andere RAL-kleuren zijn mogelijk (op aanvraag).

De nieuwe ComBi-line: professionele filterkoffie

Simpel, snel en betrouwbaar! Met de ComBi-line koffiezetapparaten zet u eenvoudig en in korte tijd grote hoeveelheden verse filterkoffie. De grootste combinatie heeft een capaciteit van maar liefst 1.280 kopjes (160 liter) per uur! Nu met een modern design, verhoogde heet-water capaciteit

en ledverlichting in de containers. Verder heeft de ComBi-line een capacatieve touch user interface voor het programmeren van de koffie-instellingen en verschillende grafische opties, bijvoorbeeld voor het tonen van het bedrijfslogo of het zetproces.

Gemakkelijk genieten

Beide machines zijn in alle opzichten gebruiksvriendelijk. Ze zijn gemakkelijk te plaatsen, vragen weinig onderhoud en de bediening is eenvoudig. Een perfecte kop koffie begint bij een perfecte machine. En een perfecte machine is een kwestie van ervaring, kennis en toewijding. Animo maakt koffieautomaten voor mensen die goede koffie willen schenken. Betrouwbaar, flexibel en van hoogwaardige kwaliteit.

De OptiBean Touch en ComBi-line zijn zeer breed inzetbaar in bijvoorbeeld:

- Hotels (ontbijtbuffet en congressen)
- Bedrijven
- Kantines
- Restaurants

- Schepen (maritieme sector)
- Horeca
- Zorginstellingen en ziekenhuizen
- Theaters
- Onderwijs
- ..en veel meer!

Over Animo

Animo maakt hoogwaardige koffiezetstelsystemen en -automaten voor mensen die goede koffie willen schenken. Gebruiksvriendelijke automaten met veel keuzemogelijkheden die gemakkelijk te onderhouden zijn en lang meegaan. Machines die keer op keer lekkere koffie zetten. Echte espresso, cappuccino en latte macchiato, maar ook thee, chocolademelk of soep. Dit doet Animo al meer dan 65 jaar, voor binnen- en buitenland. Goede koffie is een kwestie van een goede machine. En een goede machine is een kwestie van ervaring, kennis en toewijding

www.animo.nl

Horecava: 12.613



Hakvoort presenteert ViVo bakwand met transferfrituur

Tijdens de Horecava 2017 was de ViVo bakwand een primeur in de bakwanden stand van Hakvoort Professional. Tijdens de Horecava 2018 wordt er een uitbreiding gepresenteerd: De ViVo bakwand met transferfrituur.



Om het voorbakproces te vereenvoudigen is de transferfrituur voor de ViVo ontwikkeld. Hiermee speelt Hakvoort Professional in op de nog altijd groeiende trend van de verse friet. Met een voorbakcapaciteit van 10 kg per charge wordt het voorbakproces aanzienlijk versneld. Daarnaast is de transferfrituur geschikt voor grote horecagelegenheden om eenvoudig een grote bulk friet af te bakken.

Ergonomie

Ergonomisch werken blijft belangrijk en is terug te zien in het nieuwe transfersys-

teem van de ViVo. Zodra de friet gereed is komt deze met een liftsysteem omhoog en wordt met een minimale inspanning in de frietvergaarbak gestort.

Horecava 2018

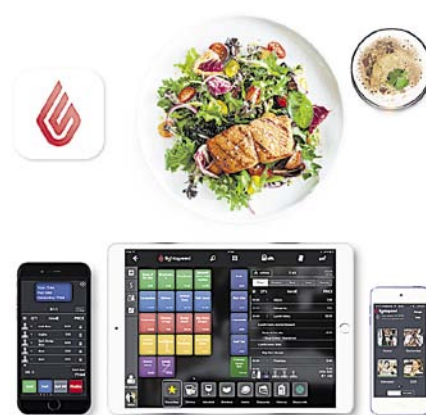
Tijdens de Horecava 2018 is de ViVo bakwand live te bekijken in de stand van Hakvoort Professional. Naast de merken Hakto, FryLogic en Rubbens zal de ViVo

te zien zijn bij stand 10.230. Daarnaast heeft Hakvoort Professional een grootkeuken stand in hal 1 met standnummer 1.460.

www.hakpro.nl

Grip op data met cloud-gebaseerd kassasysteem Lightspeed

Zou het niet fijn zijn om altijd en overal zicht op de zaak te hebben? Meten is weten en met de juiste data in de hand kun je jouw gasten betere service bieden. Het cloud-gebaseerde kassasysteem van Lightspeed biedt je een uitkomst.



een spreadsheet of boekje vast te leggen. Maar je kunt ook dieper in de data duiken. Zo kun je op elk moment jouw voorraadhoogte inzien en op tijd bijbestellen wanneer iets dreigt op te raken. Ook kun je zien welke gerechten populair zijn bij jouw gasten en de voorraad hierop aanpassen.

Meer weten? Bezoek ons dan op de Horecava! Onze experts vertellen graag meer op stand 01.200.

www.lightspeedhq.nl/restaurant

Horecava: 01.200

Wanneer je werkt met het kassasysteem van Lightspeed worden transacties automatisch opgeslagen in een cloud. Handig, want zo kun je via meerdere devices deze data ophalen, inzien en analyseren. Een bijkomend voordeel van Lightspeed: je kunt met één druk op de knop deze data omzetten in gedetailleerde rapportages en grafieken. Zo heb je snel en eenvoudig een handig overzicht van de meest relevante data.

Zich op alle data

Denk bijvoorbeeld aan dag-, week- en maandrapportages - voortaan hoeft je alle end-of-day cijfers niet meer handmatig in

Vossebeld Vaatwastechniek



**UW SPECIALIST IN
PROFESSIONELE
VAATWASSYSTEMEN**

www.vossebeld.nl



www.marktaanbodhoreca.nl



**GEEN[%]
RENTE BETALEN**



Foster Finance 0% Renteloos investeren in koeloplossingen

Foster Finance biedt u de mogelijkheid nu te investeren en in 12 maanden te betalen, volkomen renteloos. U bestelt, wij leveren en na 12 termijnen bent u volledig eigenaar van het product. Met als enige bijkomende administratiekosten van €10,- per maand kunt u direct het door u gekozen product operationeel inzetten. Geen lease, geen rente, geen BKR registratie maar wel koelen en vriezen!

Hoe werkt het? Vraag uw dealer naar de procedure.



**GEEN
RENTE BETALEN**



**GEEN
AANBETALING NODIG, U BETAALT GEWOON
IN 12 GELIJKE TERMIJNEN**



**GEEN
VERRASSINGEN! WAAR WACHT U NOG OP?**

076 50 87 650 | info@foster-nl.com

Wereldwijd marktleider op het gebied van citruspersen



Juice Concepts Benelux B.V.
H.o.d.n. Zumex Nederland
Elkenbos 6-8
5531 MZ Bladel
T +31 (0) 497 38 83 63
www.zumex-nederland.nl

De meerwaarde van Nu-Air



Nu-Air is dé specialist in luchtbehandelinginstallaties. Wij hebben dan ook alle disciplines in huis. Van sales tot aftersales, van productontwikkeling tot installatie en van onderhoud tot advisering bij bestekschrijven. Natuurlijk kunt u ook bij ons terecht voor een afzuigkap of een compleet ventilatiesysteem voor horeca en grootkeukens tot maatwerkproducties voor uiteenlopende bedrijven.



Bij Nu-Air draait het altijd om lucht

Bezoek ons op de Horecava op stand 02-418

www.nu-air.com

+31(0)36 - 532 07 10 • Bolderweg 57 • 1332 BA Almere • Nederland



Lancering 2018 verkoopboek Eissens FSE groot succes

Presentatie verkoopboek bij de grootste kerstboom ter wereld

9 december j.l. stond in IJsselstein wederom het ontsteken van de grootste kerstboom ter wereld gepland. Helaas was de bliksem de nacht ervoor ingeslagen waardoor de honderden lampen dit jaar niet te zien zijn geweest. Wat wel door ging was een spectaculair optreden van de meidengroep OGENE. Eissens FSE had deze avond uitgekozen om het nieuwe verkoopboek 2018 te presenteren. Ruim 60 dealers van EFSE waren op dit evenement afgekomen.



Hoteliers, horecaondernemers en -bedrijven in Nederland en België weten Eissens Food Service Equipment (EFSE) uitstekend te vinden voor professionele keukenapparaten en kleinkeukenmaterialen. De totaalleverancier uit IJsselstein (UT) biedt al 10 jaar een ruime keuze uit een assortiment van 7.500 artikelen. 9 december j.l. werd dan ook het 2e complete verkoopboek nieuwe stijl gepresenteerd.

Zeer ruime keuze

Eigenaar Maurits Eissens is bijzonder te spreken over het nieuwe verkoopboek. Een ruime keuze uit koel- & vriesapparatuur, kook- & bakapparatuur, ovens & combi-steamers, vaatwasmachines, afzuiginstallaties, buffetmeubelen en kleinkeukenapparatuur. Eissens: 'Een groot deel van het leveringsprogramma wordt onder eigen label naar EFSE specificaties geproduceerd in nauwe samenwerking met vooraanstaande Europese fabrikanten. Zo werken we samen met het Poolse KROMET die in eigen land 'de nummer 1' producent is op het gebied van grootkeukenapparatuur. EFSE heeft gekozen voor

de 700 BUDGET serie van KROMET en van het Italiaanse OLIS de nieuwste PREMIUM 700 serie. EFSE apparaten voldoen aan internationale keurmerken en zijn leverbaar in verschillende kwaliteitsniveaus. Iedere onderneming stelt immers andere eisen aan bijvoorbeeld levensduur, duurzaamheid, afwerking, vermogen, verbruik of geluidsniveau. Onze budgetlijn en mediumlijn komen aan die verschillen tegemoet, maar staan beiden voor kwalitatief goede apparatuur tegen een prima prijs.'

Horeca Keuken Projecten

Met de nieuwe lijn grootkeukenapparatuur heeft Eissens FSE zich het afgelopen jaar sterk op de kaart gezet. In samenwerking met diverse dealers in Nederland & België heeft EFSE het afgelopen jaar 18 complete horeca keukens ingericht en dit aantal zal zich in 2018 moeten verdubbelen. Een deel van deze horeca keukenprojecten zijn terug te zien op de nieuwste website van EFSE www.horecakeukenprojecten.nl. Hier kunnen horecaondernemers teruglezen hoe men hen van A tot Z kan ontzorgen.

Brownies & downies

EFSE heeft het afgelopen jaar een exclusief contract afgesloten met Brownies & downieS uit Veghel. Brownies & downieS is een keten van lunchcafés waar mensen werken met een verstandelijke beperking of afstand tot de arbeidsmarkt. De combinatie van een kwalitatief hoogstaand culinair niveau en de bediening door mensen met een beperking maakt Brownies & downieS uniek. Het maakt het tot een heel bijzonder lunchcafé. EFSE richt de nieuwe keukens in en daar waar nodig worden bestaande restaurants voorzien van vervangende apparatuur.

In aanvulling op de eigen collectie EFSE / APS buffet-, presentatie- en klein-

keukenmaterialen staat de naam EFSE nu voor een totaalprogramma aan keukenapparatuur en -benodigdheden voor professionals in de food service. Het complete assortiment is met een paar muisklikken ook te bestellen via de website www.eissensfse.nl. Maurits Eissens noemt het principe van 'One-Stop-Shopping'. 'Alles onder één dak te bestellen en levering door één leverancier.' Vanuit het verkoopkantoor in IJsselstein & Deurne (Belgie) zorgt een compact team van klantgerichte



dens de economische crisis bleven de omzetcijfers stijgen. 'Deze periode heeft ons alleen maar sterker gemaakt', vertelt Eissens. 'Als het tegenzit, kijken klanten kritischer naar de prijs-kwaliteitverhouding en de geboden service.'

Gespecialiseerd dealernetwerk

De fraaie groeicijfers hebben volgens Eissens alles te maken met de kwaliteit van de dienstverlening. 'Klanten hebben vertrouwen in onze werkwijze en we doen er alles aan om dit vertrouwen volledig waar te maken. Zo werken we met een netwerk van gespecialiseerde Nederlandse en Belgische dealers en zorgvuldig geselecteerde installatie- en servicebedrijven en toeleveranciers. Horecaondernemers en -bedrijven ervaren dat ze op deze manier snelle en professionele verkoopondersteuning en een uitstekende aftersales service krijgen.'

Uitnodiging

Anno 2018 is Eissens FSE een serieuze samenwerkingspartner met landelijke naamsbekendheid. 'We nodigen dealers en geïnteresseerde horecaprofessionals in Nederland en België dan ook van harte uit voor een bezoek aan onze showroom in Deurne of onze showroom annex Kookstudio in IJsselstein. Hier kunnen we u onder het genot van een hapje en drankje onze apparatuur en buffetpresentatie en kleinkeukenmaterialen laten zien.

Kom langs voor een hapje en een drankje en maak kennis met onze unieke horeca bedieningsrobot!'

www.eissensfse.nl

www.horecakeukenprojecten.nl



medewerkers voor eerlijk verkoopadvies en een zorgvuldige en snelle orderverwerking. Dankzij korte communicatielijnen en hoge voorraadniveaus is levering doorgaans mogelijk binnen 48 tot 72 uur.

Uitbreiding naar België

In het afgelopen decennium zag Eissens FSE het bestelvolume jaarlijks toenemen, zelfs tijdens de economische crisis bleven de omzetcijfers stijgen. 'Deze periode heeft ons alleen maar sterker gemaakt', vertelt Eissens. 'Als het tegenzit, kijken klanten kritischer naar de prijs-kwaliteitverhouding en de geboden service.' Vanaf september 2017 is EFSE dan ook actief in België. 'We hebben in V-Supply uit Deurne een sterke Belgische partner gevonden die de dealermarkt voor ons bewerkt. In Deurne bij Antwerpen hebben we dan een showroom ingericht zodat onze Belgische klanten kennis kunnen maken met een deel van ons leveringsprogramma. We hebben een Belgische servicepartner gevonden zodat we ook daar snel kunnen anticiperen op mogelijke storingen. In het afgelopen decennium zag Eissens FSE het bestelvolume jaarlijks toenemen, zelfs tij-



Gezonder en smakelijker gefrituurde producten met de VITO produktlijn



VITO® staat voor:

- Altijd schone olie/vet
= gezonder gefrituurd voedsel
- Minder CO₂ uitstoot
= duurzaamheid
- Besparing op uw kosten
= bespaar tot 50% op het verbruik
van uw olie/vet



VITO® draagbaar



VITO® mobiel

VITO® referenties



Stand 10.400



Voor meer informatie:
Telefoon: 026-33 90 667 - Mobiel: 06-53 303 484
info@vito-frituuroliefilters.nl - www.VITO.ag



VITO Frituuroliefilters

Nieuwe Foster FlexDrawer kan zowel koelen als vriezen

Foster Refrigerator introduceert een veelzijdige serie werkbanken op de Nederlandse markt in aanvulling op de zeer gewaardeerde EcoPro G2 werkbanken. De nieuwe Foster FlexDrawer, een innovatieve uitbreiding van onze serie werkbanken, maakt het mogelijk om heel eenvoudig met één druk op de knop de temperatuur per lade van koel naar vries te wijzigen.



De nieuwe Foster FlexDrawer biedt gebruikers de mogelijkheid om de opslagtemperatuur in de laden met één druk op de knop te wijzigen van koel naar vries, of omgekeerd. Dit betekent dat de prestaties van de werkbank gemakkelijk aangepast kunnen worden aan wijzigingen in het menu of de inrichting van de keuken. Nu is de werkbank beschikbaar in vier modellen: met twee laden (FFC6-2 en de FFC4-2) en een laag model met één lade (FFC3-1 en FFC2-1). Ook zijn er opties voor een verlengd werkblad of juist geen werkblad. Marjoleine Beers, salesmanager

voor Nederland, zegt: "De nieuwe serie FlexDrawer is een exceptioneel product dat onze klanten ultieme flexibiliteit in opslagruimte biedt."

- Het apparaat is;
- Multifunctioneel, want met één druk op de knop verandert u beide lades afzonderlijk van diepvriezer naar koeling en andersom
 - Geschikt voor een omgevingstemperatuur boven de 40°C
 - Energiezuinig & uitgevoerd met R-290 Hydrocarbon, natuurlijk koelmedium
 - Een betrouwbare krachtpatser want de lades hebben een draagvermogen van 200 kg – dat zijn 30 bowlingballen!
 - Praktisch als u er een combiteamer of een gekoelde salade unit op zet
 - Ergonomisch. Doordat de koelsystemen zich aan de onderkant bevinden, is er een verantwoorde werkhoogte ook voor de onderste lade

De nieuwe Foster FlexDrawer is kortom een zeer flexibele werkbank die slechts 2 m oppervlak nodig heeft. Ook dit Foster product kunt u via uw dealer aanschaffen met de Foster Finance 0% regeling. Betalen in 12 termijnen zonder rente!

www.fosternederland.nl
Horecava: 02.402

Bespreek uw allergenen-vraagstukken tijdens Horecava

Om de juiste oplossingen op het gebied van allergeneninformatie te kunnen bieden, zijn LabelLORD en Allergenen Consultancy een samenwerking aangegaan. Allergenen Consultancy bezit de inhoudelijke kennis en biedt ondersteuning bij allergenvraagstukken in de foodservice en voedingsmiddelenindustrie. LabelLORD is specialist in voedsel- en allergenencodering.



voorkomende fouten in het allergenenmanagement kunnen worden vermeden.

Advies van Marjan van Ravenhorst
Op maandag 8 januari is Marjan van Ravenhorst aanwezig bij de LabelLORD stand tijdens Horecava. Marjan is consultant en directeur van Allergenen Consultancy. Ze bezit een schat aan kennis op het gebied van allergenen. Wilt u meer weten over het informeren van uw gasten over allergenen, het voorkomen van



Gezamenlijk is een serie etiketten ontwikkeld, waarmee gasten met een allergie in één oogopslag kunnen zien of een product of gerecht een bepaald allergeen bevat. De serie bestaat uit 'glutenvrij', 'melkvrij', 'zonder allergenen: wettelijke 14' en een verzameletiket waarop alle allergenen aangevinkt kunnen worden. Met deze etiketten kunnen klanten zorgeloos de juiste keuze maken. Ook de voorraad wordt hiermee zichtbaar van de juiste allergeneninformatie voorzien, waarmee veel

kruisbesmetting in uw keuken of een ander allergenen-gerelateerd vraagstuk? Kom dan tijdens Horecava op maandag tussen 11:00 en 15:00 uur naar de LabelLORD stand (07.231) voor een deskundig advies.

www.labellord.eu
Horecava: 07.231

Besparing tot 60% met VITO frituuroliefilters

VITO AG is de uitvinder en producent van VITO® Frituuroliefilters. Het bedrijf is sinds 2002 op de markt en levert hogedrukfilters van een hoogwaardige Duitse kwaliteit. Op dit moment worden VITO frituuroliefilters in 154 landen verkocht en zijn er circa 60.000 gebruikers. In Nederland zijn er ongeveer 900 en in België 200 tevreden gebruikers. Niet zo vreemd als je bedenkt dat met de frituuroliefilters tot 60% op het gebruik van olie bespaard kan worden.



- 60.000 VITO's in 154 landen verkocht
- Vele onderscheidingen en awards gewonnen
- 3 modellen Vito 30, Vito 50, Vito 80, voor elke fritusee een geschikt apparaat
- Zeer krachtige luchtgekoelde motor met 0,5, 0,8 of 1,2 bar hoge druk
- Filtert zeer snel, 3,5/5 min tot 5 µm (5000 ml partikels)
- Slechts 2 x per week filter vervangen, weinig bedrijfskosten
- 3 jaar volledige garantie, 5 jaar garantie op eventuele fabricagefouten.

olie veroorzaken. Automatisch wordt dan de houdbaarheid van de frituurolie verlengd omdat het afbraakproces vertraagd wordt. De aantoonbare besparing is 40% tot 60%. Bovendien komt het de kwaliteit en de smaak ten goede wanneer men de olie minstens een keer per dag een keer onder hoge druk filtert. Johan Wijnja van VITO: 'We verheugen ons in het feit dat vakmensen dit apparaat waarderen en ons daarvoor beloofd hebben met zeer prestigieuze awards en eervolle vermeldingen zoals o.a. Euro Toques en Gulfood award.

Investering in no-time terugverdiend
De celstof filters, die gemiddeld 2x per week vernieuwd worden, zijn HACCP goedgekeurd en in Amerika door de FDA goedgekeurd. De kosten bedragen per jaar +/- □ 200,00 voor de filters.

De besparing op frituurolie is voor een cateraria tussen de □ 200,00 en □ 500,00 per maand.

De terugverdientijd van de investering ligt tussen de 4 maanden en een jaar. Bovendien bespaart men ook op werkzaamheden zoals vervangen van de olie en schoonmaken.

www.vito-frituuroliefilters.nl
Horecava: 10.400

Eenvoudige werking

De werking is zeer eenvoudig. Men plaatst de VITO® in de fritusee. Voor elke fritusee is er overigens een model beschikbaar. Na 3,5 min (V 80) of 5 min (V 50 en V 30) is de frituurolie gereinigd van alle zweef- en koolstof die de afbraak van de



VITO Go Green
www.systemfiltration.de
Frituuroliefilter - Glutefilter
made in Germany
Gulfood 2015

'T SMULHUIS Kiest voor **EIJSINK**

Cafetaria/restaurant 't Smulhuis in Brunssum staat al vier generaties lang voor de beste kwaliteit. In 2009 werd de zaak van de familie Boumans gekroond tot winnaar van de Cafetaria top 100 en onlangs nog ontvingen ze drie oorkondes voor hun door het Nederlands Frituurcentrum met goud bekroonde snacks. De familie Boumans doet geen concessies als het gaat om kwaliteit. Om klanten de beste service te kunnen bieden hebben ze daarom gekozen voor de automatiseringsoplossingen van Eijsink.

VECTRON

In de horeca staat of valt alles met goede communicatie en efficiënte software. Vectron biedt alles wat je zoekt! Deze innovatieve oplossingen leent zich uitermate voor de horeca. Met Vectron loop je voorop met de nieuwste oplossingen en werk je supersnel!

Vectron-afrekenstelsel

- + Supersnel, ijzersterk, intuïtief
- + #1 handheld op de markt
- + Perfect geschikt voor cashless betalen



booq

Superslim, razendsnel en grensverleggend: booq is hét businessplatform voor elke ondernemer. Altijd en overal bereikbaar. Een webshop, personeelsplanning en nog véél meer in één. Jij kiest zelf welke modules, de booQ Bricks, je wilt activeren en stelt zo jouw ideale pakket samen!

booq Kitchen Manager

- + In één oogopslag overzicht lopende bestellingen
- + Bonnen simpel samenvoegen
- + Iconen bestellingen: hier opeten, meenemen of bezorgen



booq Webshop/bestelzuil

- + Vereenvoudigt en versnelt het bestelproces
- + Gekoppeld aan jouw webshop en kassa
- + Eenvoudig zelf te onderhouden



booq Personeelsplanner

- + Plannen op omzet en budget
- + Managementdashbord met prestatie meters
- + Tijdsregistratieklok met vingerscan



Carmen Boumans, bedrijfsleider

"We hebben al jaren kassa's van Eijsink. Eijsink geeft vertrouwen, je weet gewoon dat het klopt en je hebt er geen omkijken naar. Onlangs hebben we gekozen voor een bestelsite en bestelzuil en dit biedt zowel klanten als onszelf vele voordelen. Het geeft alleen maar verlichting en ik kan het absoluut aanbevelen."

Van afrekenstelsystemen tot personeelsplanning, van keuken- en barmanagement tot webshops gekoppeld aan je kassa: Eijsink biedt slimme totaaloplossingen voor een efficiënte bedrijfsvoering. 24/7 uitstekende kwaliteit en service voor jouw onderneming!

With pleasure!



HORECAVA

BEZOEK ONS OP
STAND 01.450

0880 55 66 77
eijsink.nl

EIJSINK

Nina Bakery presenteert One Bite-pita's op Horecava 2018

Nina Bakery, specialist in pitabrood, is van 8 tot 11 januari 2018 aanwezig op de Anuga Food Fair in Amsterdam. Op deze gerenommeerde beurs, presenteert Nina Bakery Europe twee nieuwe productinnovaties. Bij de stand van Nina Bakery (hal 7 stand 624) krijgen bezoekers de mogelijkheid om voor het eerst kennis te maken met de nieuwe One Bite-pita's en flowpack-verpakkingen.

Multifunctionele mini-pitabroodjes

Nina Bakery breidt haar productaanbod, bestaande uit pita's in een zeer ruime variatie aan vormen en formaten, verder uit. De nieuwe Nina One Bites, met een diameter van 4,5 cm en een gewicht van 8 gram per stuk, zijn gericht op de diverse segmenten van de foodservice-markt. Marlies Wolters, directeur van Nina Bakery Europe, vertelt: "De mogelijkheden om onze nieuwe One Bites in te zetten zijn eindeloos. Zo passen ze bijvoorbeeld perfect op een tapasplank met diverse toppings of vullingen. Ook voor de (airline) catering zijn ze ideaal." De Nina One Bites zijn net als alle andere producten in het assortiment van Nina Bakery verkrijgbaar in wit en volkoren.

Flowpack

Daarnaast presenteert Nina Bakery een nieuwe verpakkingsmethode voor het bestaande productassortiment. Door middel van flowpacks zijn de producten direct klaar voor (individueel) gebruik. De afgesloten en beschermende verpakking zorgt voor een optimale versheid en hygiëne. De producten zijn zowel in single pack als in multipack verkrijgbaar. Ook voor de flowpacks zijn diverse toepassingen mogelijk. Marlies Wolters: "Voorverpakte saladeboxen zijn erg populair, zowel voor de convenience-markt als de retailmarkt. Onze pita's in flowpacks sluiten perfect aan op deze trend en maken deze gemaksmaltijden nog completer. Ook voor bijvoorbeeld bedrijfskantines of de airline



catering zijn de kleine single packs of multipacks een uitkomst."

Over Nina Bakery

In 1936 richtte Nasri Nehmeh Nina Bakery op in Haifa-Palestine. Op dit moment wordt de bakkerij in Israël gerund door

de tweede generatie van de familie Nehmeh. Zij gebruiken nog altijd met trots het pure familierecept van hun vader. Voor al het pitabrood worden uitsluitend natuurlijke ingrediënten gebruikt: bloem, water, zout, gist en voedingsvezels. De pitabroodjes worden gebakken in de steenoven in Haifa. Ze worden diepgevroren aan-geleverd aan de Europese klanten, waardoor ze hun smaak optimaal behouden blijft en ze na het ontdooien direct te gebruiken zijn.

Nina Bakery Europe is gevestigd in het Nederlandse Echt. Vanuit deze locatie bedient Marlies Wolters samen met haar team de gehele Europese markt. De bakkerij in Haifa bedient de lokale klanten en de rest van de wereld.

www.ninabakery.eu
Horecava: 7.624

Met PlateMate loopt alles op rolletjes

In de tophoreca is de mise en place voor grotere gezelschappen steevast een hele uitdaging. Veel (opgemaakte) borden, weinig effectieve ruimte: iedere cheffkok kent het probleem.



typen borden en schalen stevig op hun plaats blijven: rond, vierkant, rechthoekig of ovaal – en als u wilt allemaal tegelijk! Er is zelfs een optie voor hele dienbladen. Daarbij zorgt het eigen gewicht van de borden voor een zeer goede en veilige grip in speciale beschermende rubbers. Zo blijft de kans op breuk tot een minimum beperkt. De PlateMate is voorzien van vier (deels geremde) rvs draaiwielen, waardoor hij zich perfect en stabiel laat manoeuvren. En schoonmaken is echt een kwestie van seconden!

Een leven lang gemak

Hoe rendabel de PlateMate is blijkt ook uit zijn levensduur. Dankzij de robuuste



Toch is het is altijd heerlijk als alles in de keuken tijdens de voorbereiding én bij het uitserveren op rolletjes loopt. En dat doet het dankzij PlateMate letterlijk en figuurlijk! Al ruim 25 jaar...

'Bordenstapelaar'

Het fenomeen van de 'bordenstapelaar' voor mise en place opslag in de horecakeuken is natuurlijk al langer bekend. Maar om maximale betrouwbaarheid en efficiency te krijgen, moet zo'n stapelsysteem wel zeer goed doordacht zijn. En tegen een stootje kunnen, want in een drukke keuken is altijd sprake van intensief gebruik. Het gepatenteerde systeem PlateMate voldoet aan beide voorwaarden. En meer dan dat!

Pure tijdswinst in de horecakeuken

Om te beginnen is de PlateMate beschikbaar in diverse hoogtes, met capaciteiten vanaf 48 borden. Het systeem is handmatig traploos verstelbaar, waardoor alle

www.platemate.nl

Vossebeld: Expert in vaatwastechniek

Als leverancier van professionele vaatwasmachines is Vossebeld al tientallen jaren een begrip. Het bedrijf biedt niet alleen een goed product maar geeft ook een perfecte service. Een adres dus waar kwaliteit en service als vanouds hoog in het vaandel staan.



Vossebeld Vaatwastechniek levert een zeer compleet assortiment. Van een perfecte afwasmachine, tot aan een perfecte waterbehandeling, doseerapparatuur, was- en naglansmiddelen. Vossebeld zorgt dat u het beste uit uw Winterhalter vaatwasmachine haalt. Men beschikt over een team van ervaren service- en installatiemonteurs. Allemaal specialisten op het gebied van vaatwasmachines, die 24 uur per dag en alle dagen per jaar, een probleemloze werking van de bedrijfsvaatafwasmachines en systemen garanderen.

Vossebeld Vaatwastechniek adviseert, ontwerpt, installeert en onderhoudt spoelkeukens in horecabedrijven, bedrijfsrestaurants, instellingen, schepen, crematoria, scholen, kantines, bakkerijen, slagerijen en zuivelboerderijen.

www.vossebeld.nl
Horecava: 02.207A

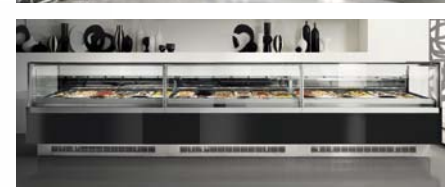


Specialist in ijspresentatie!

- UITGELICHT: ORION 365**
- de 4e industriële revolutie. Een flexibele en up-to-date ijsvitrine
 - Voorruit van verwarmd dubbel glas
 - Een voorruit opening van boven naar beneden
 - Elektronisch controle paneel met digitale thermometer en thermostaat



WIE IS ICB?
Ice Concepts Benelux is een machineleverancier van softijsmachines en ijsvitines. ICB is exclusief importeur van de ijsvitinemerken Orion en BRX. Binnen Ice Concepts Benelux zijn alle medewerkers erg betrokken bij hun klanten. Zij hebben jarenlange ervaring op hun vakgebied en willen de klant prikkelen, interesseren en ondersteunen.



ICB is exclusief importeur van Orion ijsvitines
Overzichtelijke uitstraling • Modern design
Vitrines kunnen worden aangepast aan persoonlijke wensen



EIKENBOS 6-8
5531 MZ BLADEL, NEDERLAND
TEL. 0031 (0) 497 38 83 63

FAX 0031 (0) 497 33 07 11
WWW.ICECONCEPTS.NL
INFO@ICECONCEPTS.NL

Nieuw

Marktaanbod Multimedia
De ideale mix
vakblad - website - digitale krant

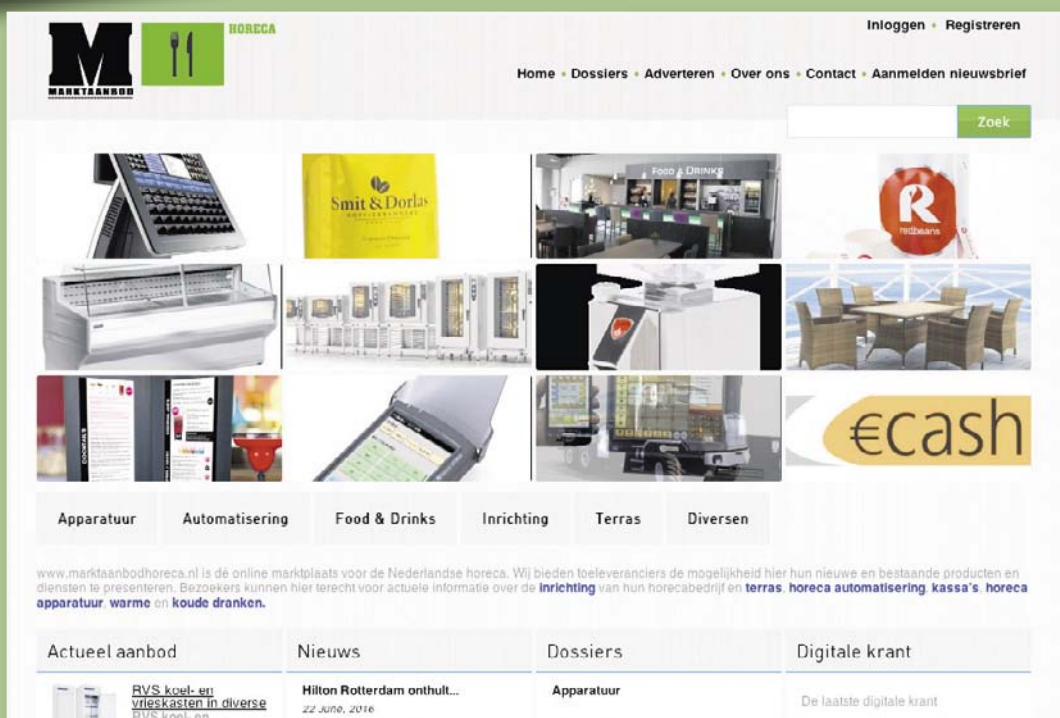
***Bezoek onze
compleet vernieuwde
website!***

Het vakblad:
12000 ex



Digitale krant:
2000 email
abonnees

De website: 500
bezoekers per dag



Presenteer uw bedrijf en producten in het vakblad Marktaanbod Horeca,
de digitale editie, de nieuwsbrief en onze nieuwe brancheportal!
Voor een vast en laag maandbedrag!

www.marktaanbodhoreca.nl

Convei, het vertrouwde merk voor al uw eieren en ei producten



*De basis voor
UW SUCCES*

Voor meer informatie:
Eicom Barneveld
Tel: 0342-490700
E-mail: info@eicom.nl

www.eicom.nl



plate•mate

mise en place solutions

**met platemate
loopt alles op
rolletjes**



Engelenburgstraat 23, 7391 AM Twello
Tel 0031 (0) 571 275558
E-mail mailbox@platemate.com

platemate.com



DUS U DOET NOG GEEN ZAKEN MET ONS...

Dat kan natuurlijk, al vragen wij ons wel af waarom. Eerlijk gezegd: als je iets met bier wil doen zou je eigenlijk niet om ons heen moeten willen. Bier is ons DNA, wij zijn bier! Al meer dan dertig jaar brengen wij pareltjes naar Nederland. Wij stonden aan de basis van de Europese bierrevolutie. En wij zijn nog lang niet klaar. Maar goed: waarom doet u nog geen zaken met ons?

Het kan zijn dat u bier ingewikkeld vindt – dat kunnen wij ons voorstellen. Vijftien jaar geleden was de bierwereld overzichtelijk. Je had pils van vier grote brouwers en eens per jaar bockbier. Daarnaast kon je hier en daar witbier, abdijbier of een Bolleke Koninck krijgen. Veel van die witbieren, abdijbieren en zeker dat Bolleke Koninck introduceerden wij in de Nederlandse kroeg – wist u dat?

En vijftien jaar geleden introduceerden wij het Duitse Tarwebier, Hefeweizen, in Nederland. Weihestephan (de oudste brouwerij ter wereld!) is hier nu een leidend merk.

Ons eigen unieke verhaal begon met Christiaan, Ewald en een brakke vrachtwagen- de kabouter van La Chouffe droomt er nog wel eens van. Het was het begin van een passievolle reis door Bierland waarin we kennis en expertise verzamelden, die we nu als vanzelf op ons team overbrengen. Daarmee zijn wij inmiddels hofleverancier van leidende biercafés en winkels in Nederland en daarbuiten.

Bier: de meest betaalbare luxe ter wereld. Wij weten er alles van en willen die kennis graag tot uw voordeel aanwenden. Zullen we eens afspreken en kijken hoe wij dat het best kunnen doen? En zullen we daar dan een mooi glas bier bij drinken? Zaken doen met ons betekent namelijk genieten!

Gaius Voûte
Algemeen Directeur
g.voute@bierenco.nl
06-39 76 13 80
bierenco.nl

De speciaalbierleverancier!



IPHORA verzorgt renovaties van hotels en hotelkamers, de upgrade van uw receptie, lobby, bar, restaurant en vergaderruimte.

RENOVATIE EN NIEUWBOUW VAN **HOTELKAMERS**



IPHORA werkt. Snel en betrouwbaar. Heeft u plannen? Neem dan contact met ons op voor meer informatie of een vrijblijvend gesprek.
Mail ons via info@iphora.nl of bel André Vredenburg op 06-22 99 76 07 of Jeroen Bosman op 06-20 05 63 53.



VOORBEREIDING | CALCULATIE | INKOOP | INTERIEURBOUW | COÖRDINATIE | REALISATIE

WWW.IPHORA.NL

Fiorito Limoncello kiest voor Koninklijke De Kuyper en gaat internationaal

Koninklijke de Kuyper en Fiorito Limoncello starten in 2018 een strategische samenwerking met betrekking tot de distributie van de ambachtelijk gemaakte Limoncello. De Kuyper zal vanaf maart fungeren als officiële distributeur van Fiorito Limoncello en zal het merk ondersteunen bij het opbouwen van distributiekkanalen in o.a. de Verenigde Staten en diverse landen in Europa en Azië. Koninklijke de Kuyper zet met deze samenwerking een volgende stap in het realiseren van hun strategische "Own the Cocktail" visie.



Fiorito Limoncello

Fiorito Limoncello is een ambachtelijk gemaakte Italiaanse likeur, bereid volgens een traditioneel familie recept. De likeur heeft haar milde en zachte smaak te danken aan de biologische Siciliaanse citroenen die in het product verwerkt zitten. Fiorito Limoncello is meerdere malen genomineerd tijdens de prestigieuze Internationale Wine & Spirits competitie in Londen, en voldoet

aan de hoogste internationale kwaliteitsnormen. "We zijn erg trots dat Franco en Benno Fiorito ons hebben benaderd om het merk Fiorito in de Nederlandse markt verder te ontwikkelen en internationaal te helpen uitrollen. Deze samenwerking past goed bij onze "Own the Cocktail" visie. Fiorito is hét premium merk in de Limoncello categorie, en heeft de potentie om als premiummixer te fungeren bij verfrissende cocktails. De producten van Fiorito zijn dan ook een perfecte aanvulling op het portfolio van De Kuyper", aldus Mark de Witte, CEO van Koninklijke De Kuyper.

Franco Fiorito, oprichter en CEO van Fiorito Limoncello: "We zijn meer dan blij met het grote Nederlandse succes van Fiorito Limoncello. Door een premium Limoncello te creëren, hebben we de Nederlandse Limoncello markt een nieuw leven in geblazen. Dankzij het uitstekende werk van De Monnik Dranken zijn we in slechts vijf jaar erkend leider in het premium Limoncello segment op de Nederlandse markt geworden. Nu is het tijd om de volgende stap te nemen en nieuwe markten te overnemen, om van Fiorito Limoncello een wereldwijd premiummerk te maken. We zijn ervan overtuigd dat De Kuyper, door hun grote internationale ervaring, netwerk en overtuigende visie op "Own the Cocktail", de beste partner voor ons is."

Beste cocktails

"We willen de beste spiritspartner zijn voor handelspartners en bartenders in Nederland, zodat mensen kunnen genieten van de beste cocktails", legt Natio-

naal Sales Directeur Lucien Heusy van De Kuyper uit. "Het introduceren van Fiorito Limoncello aan bartenders zal nieuwe inspiratie bieden om hun cocktailaanbod verder te ontwikkelen en uit te breiden." Fiorito Limoncello past perfect bij de huidige reeks premiumspirits en – premium likeuren van de Kuyper, waaronder De Kuyper Cocktaillikeuren, Peachtree, Rutte Gin & Jenever, Cherry Heering and Mandarine Napoléon".

Fiorito is een Nederlands familiebedrijf dat in 2011 werd opgericht door Franco en Benno Fiorito. Fiorito Limoncello is een kwalitatieve handgemaakte Limoncello, gemaakt volgens het oude Fiorito familie recept met biologische citroenen. De citroenlikeur heeft meerdere malen een zilveren medaille gekregen op de prestigieuze IWSC. Het merk heeft naast de limoncello, een Lemon Infused Rum en verschillende ready-to-drink varianten in hun portfolio.

Vernieuwd 'Inspirium' Breda met Eijsink-vestiging geopend

Eind november opende burgemeester Paul Depla het volledig verbouwde Inspirium in Breda. Bloggers, vloggers en pers stonden al vroeg klaar om de vernieuwde 'hospitality mall' te bewonderen: hier presenteert een hecht team van 15 ondernemingen samen alles op het gebied van gastvrijheid en ondernemen.



Eijsink is een van deze partners; commercieel directeur René Eijsink benadrukt: "Nergens in Nederland vinden ondernemers zo veel beleving en kennis onder één dak."

Totaalbeleving

Het Inspirium betekent voor haar bezoekers dat je van totaalbeleving naar praktijksituatie kunt lopen. En niet een beetje praktijk, maar échte praktijk: je vindt zowel een volledig ingerichte hotelkamer met badkamer als een functionele keuken. En zelfs een volledig café en theater! Afgesloten showrooms hebben plaatsgemaakt voor doorgangen, openingen en verbindingen om de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van hospitality optimaal te kunnen ervaren. "We hebben een setting gecreëerd waarin de producten en oplossingen van alle partners, zoals onze Kitchen Manager-schermen en kassasystemen, niet 'gewoon' gedemonstreerd maar juist dagelijks gebruikt worden. Ik ben supertrots dat we vanuit de wens om ondernemers optimaal te ondersteunen, gezamenlijk zoiets moois hebben kunnen realiseren", aldus Eijsink.

De 15 partners in het Inspirium zijn, naast Eijsink, Satelliet Meubelen, Olivier, Uti-licht, Magenta, Bouter, Häfele, Coram

Projects, Allinco VCS, Coffee Inspiratie LAB, Lensen zorginrichters, Meuviro interieurbouw, Incatro Room Acoustics, MK2 projectie en Hydrozorg/Inscentives. Deze ondernemingen hebben elkaar gevonden door te ondernemen vanuit hun gedeelde doelgroep: wat heb je nodig om succesvol een zaak te beginnen? Om voorop te blijven lopen? Om je omzet én klanttevredenheid te verhogen? "Van meubelen tot servies, van vloeren tot geurbeleving, van kassasysteem tot verlichting: samen bieden we hier het hele totaalplaatje aan.", bevestigt John Bressers, Inspirium connector.

www.eijsink.nl

Merk Hampshire Hotels blijft bestaan

Hampshire Hotels gaat begin volgend jaar verder onder een nieuwe naam, maar het Hampshire Hotel-merk blijft bestaan. De huidige eigenaar, Léon Dijkstra, heeft eind vorig jaar het strategisch besluit genomen uitsluitend te focussen op de hotels in eigendom van de familie. Dutch Hotel Group, het derde bedrijf van de ondernemers Arnold Labohm, Bob Olde Olthof en Henrike Lobbes, neemt de Hampshire-naam en de licentieformule over en vormt de directie.



Van links naar rechts: Bob Olde Olthof, Henrike Lobbes, Arnold Labohm en Léon Dijkstra

De onderhandelingen over de exacte invulling van de overname zijn afgerond en op 1 januari 2018 vindt de overdracht plaats. Zo blijft Hampshire Hotels zich ook in de toekomst inzetten voor persoonlijke aandacht voor de gast met oog voor mens, milieu en omgeving.

Mooi hotelmerk

Eind 2016 maakte Hampshire Hotels bekend te stoppen met de franchiseformule. Deze stap was de start van een naamswijziging die begin 2018 compleet wordt gemaakt; een groot deel van de Hampshire Hotels gaat dan verder onder eigen vlag. Reden voor een aantal licentiehouders om Léon Dijkstra te benaderen over een overname van de Hampshire-naam. Henrike Lobbes van Dutch Hotel Group legt uit: "Het zou zonde zijn om dit bekende merk uit de hotelmarkt te laten verdwijnen. Hampshire Hotels staat voor mooie hotels met gastvrije eigenaren – en dat willen we blijven. We zijn dan ook ontzettend blij dat de Dutch Hotel Group Hampshire Ho-

tels voort kan zetten. Ons motto? Samen sterk voor dit mooie en bekende hotel-merk!"

Toekomst voor Hampshire

Léon Dijkstra, Algemeen Directeur van Hampshire Hotels licht toe: "Zoals bekend ligt onze focus op Nederland en op het optimaliseren van wat de hotels in eigendom van de familie te bieden hebben. Daar hoort een nieuwe naam

bij. Met de overname van het merk Hampshire, dat de afgelopen twintig jaar met veel passie is opgebouwd, kan de Dutch Hotel Group het succesverhaal voortzetten. We zijn tot een overeenkomst gekomen waar we allemaal achter staan en trots op zijn. Deze overname is een geweldig mooie ontwikkeling, want een nieuwe eigenaar die vol enthousiasme doorgaat met het Hampshire-merk is goed voor alle partijen!"

cashr.nl

De slimme kassa die meer oplevert

Cashr afrekeningsysteem speciaal voor de Horeca

Steeds meer Horeca kiest voor de connected kassa in de cloud. Met Cashr heeft u als ondernemer een slimme kassa in handen, die dankzij koppelingen veel méér oplevert dan een traditioneel afrekeningsysteem. Download de App en reken vandaag nog af met Cashr.

Hal 1
510

HORECAVA
8 - 11 januari



Mobiliteit



Veilig



Overzicht



Gemak



Efficiënt



Service



Ga naar www.Cashr.nl
Vraag naar onze live demonstratie: 0346-25 80 85

Afbeelding: The Uptown Meat Club, Amsterdam

Lambretti

MADE IN HOLLAND

Terrashaard Palermo

voor binnen en buiten

- Roestvrij
- Lange levensduur
- Brandt op ethylalcohol
- Veilig door absorptie
- Ook zonder zuil verkrijgbaar



Geïnteresseerd? Vraag een demonstratie/offerte aan.

www.lefhoreca.nl

☎ +31 513 640 886 ✉ info@lefhoreca.nl

Bekijk de
sfeervideo online:



Belshaw's Automatische Donutsystemen voor gist- en/of cake-donuts.

De smaak van vers gemaakte **donuts**, geheel bereid voor het oog van uw klanten !

Zo stimuleert U een steeds terugkomende klantenkring en verhoging van uw omzet.



De Kopermolen BV
Oostzaan

Afb. Belshaw Donut Robot Mark II : voor cake of mini donuts met roto koeler.

Voor info, prijzen en demonstraties : www.de-kopermolen.nl * Tel. 075 - 6704 234 * Email : info@de-kopermolen.nl

Crystal & Chandeliers



Travco Group - Jaz Crystal Resort - Egypt



Hotels van Oranje - Amsterdam - The Netherlands



Crystolight®

Kroonluchters op maat voor al uw projecten

De beste kwaliteit met de beste prijsgarantie in Nederland

Speciale prijzen voor de Horeca
60% + 10% Korting!

WE GIVE FORM TO THE LIGHT...

Crystolight



Worldwide distribution & agencies

If you are looking for a luxury for your home, your projects, or looking for an agency of Crystolight, just contact us and join the Crystolight family.

Crystolight Head Office : Hoofdweg 122, 1057 DA Amsterdam, The Netherlands. Tel.: +31-20-4274740 - sales@crystolight.com

www.crystolight.com

The White Room bekroont met Michelinster

Restaurant The White Room by Jacob Jan Boerma heeft onlangs, na anderhalf jaar geleden de deuren te hebben geopend, een Michelinster in ontvangst mogen nemen tijdens de jaarlijkse uitreiking. Het restaurant, onder signatuur van topchef Jacob Jan Boerma en onder leiding van Executive Chef Arturo Dalhuisen, gevestigd in NH Collection Grand Hotel Krasnapolsky op de Dam, is door critici en culinaire liefhebbers al menigmaal bejubeld.

geven in ieder jaargetijde een nieuwe impuls aan The White Room.

Een lunchmenu van drie-gangen kost 37,50 euro. Een diner is al vanaf 65 euro beschikbaar. De 32-jarige Arturo Dalhuisen, tot voor kort Boerma's rechterhand en Sous Chef bij De Leest, executeert Boerma's menu en heeft de dagelijkse leiding in The White Room, gevestigd in de voormalige Witte Zaal van het Krasnapolsky hotel. De ambitie en precisie spat van elk bord. "Geen enkel restaurant in deze buurt werkt voor deze prijzen. Wij willen fine dining voor alle culinaire liefhebbers, die pure en mooie ingrediënten waarderen, toegankelijk maken. Dit is waar wij naar streven", zegt Dalhuisen.

Oudste restaurant van Amsterdam in een nieuw jasje

The White Room is gevestigd in de Witte Zaal van NH Collection Grand Hotel Krasnapolsky. Deze plek doet al sinds 1885 dienst als hotel-restaurant en mag zich daarom het oudste restaurant van Amsterdam noemen. Het monumentale pand, met de originele stijlen intact, voegt veel toe aan de beleving van de restaurantbezoeker. De authentieke wandpanelen, met hun schilderijen en de ornamenten aan de plafonds versmelten moeiteloos in het strakke design en lichte kleuren. De originele details zijn zorgvuldig hersteld met respect voor hun monumentale status.



Na een notering in de Lekker 2018 op plek 62 en 16 punten van Gault&Millau eerder dit jaar, volgt nu ook de officiële erkenning voor het werk van Dalhuisen en zijn team vanuit Michelin en krijgt The White Room als nieuwkomer direct een prominente plek in de Michelinids 2018. "Dankbaarheid overheerst. Dankbaar omdat ik van Jacob Jan Boerma het vertrouwen heb gekregen binnen The White Room en vooral dankbaar dat Michelin het werk van ons team met deze belangrijke gastronomische onderscheiding bekroont. Natuurlijk fantaseerden we wel eens over deze ster, maar het is nooit onze motivatie geweest. We willen een unieke beleving voor onze gasten creëren. Ik ben er van overtuigd dat je enkel op die manier perfectie kan benaderen.", aldus Arturo Dalhuisen, Executive Chef The White Room.

Signature menu met frisse tonen, zuren en specerijen

Boerma, zelf al jaren met drie Michelinsterren bekroond voor zijn restaurant De Leest in Vaassen, en Dalhuisen namen de menukaart van The White Room voor hun rekening. Mooie ingrediënten vormen samen met Boerma's kenmerkende zuren en specerijen en frisse uitvoering van Dalhuisen een perfecte combinatie. Denk aan tonijn, forel, ricotta wortel, citrusvruchten, Franse citroentaartjes en cheesecake-éclairs. De smaken van de seizoenen



Nieuwe aanwinst voor De Kuyper Royal Distillers: Cherry Heering

Koninklijke de Kuyper, wereldwijd bekend als marktleider in premium cocktaillikeuren, kondigt de overname van Cherry Heering aan. Deze likeur wordt sinds 1818 geproduceerd en is daarmee waarschijnlijk één van de oudste Cherry likeuren ter wereld.



Cherry Heering staat bekend als de originele "Cherry Brandy" en wordt gebruikt als belangrijk ingrediënt in diverse legendarische cocktails. Zo is de eerste "Singapore Sling" gemaakt met Cherry Heering en sindsdien is het merk de referentie van deze beroemde cocktail. Daarnaast wordt de likeur gebruikt als basis voor bekende cocktails zoals de 'Blood and Sand' en "Copenhagen". Cherry Heering is vanaf vandaag beschikbaar voor barkeepers en consumenten via het wereldwijde netwerk van De Kuyper.

Iconisch likeurmerk

"We zijn erg blij dat we dit iconische en bijna 200 jaar oude merk mogen toevoegen aan onze portfolio. De Kuyper is twee jaar geleden gestart met een bedrijfstransformatie en is altijd op zoek naar premium merken die passen binnen onze visie en om toe te voegen aan ons internationale assortiment. Cherry Heering is de basis

van vele klassieke cocktails en past perfect bij de bedrijfsstrategie en de visie van De Kuyper: 'Own The Cocktail'. Deze overname zal ook onze duurzame groei op lange termijn stimuleren" vertelt Mark de Witte, CEO van De Kuyper. "Bovendien zijn Cherry Heering en De Kuyper Royal Distillers een perfecte Koninklijke match."

Premium kwaliteitsproducten

Als hofleverancier van Koningin Margrethe II van Denemarken, kent Cherry Heering Likeur een lange traditie in het serveren van 'royals'. Ook om deze reden past het merk goed tussen de andere merken uit het portfolio van Koninklijke de Kuyper. Het traditionele merk vormt een perfecte aanvulling op het brede assortiment van premium kwaliteitsproducten van de Nederlandse drankdistributeur en distillateur, waaronder De Kuyper Cocktail likeuren, Peachtree, Rutte Gin & Jenever en Mandarine Napoléon. "Als een bedrijf met meer dan 320 jaar ervaring in de drankenmarkt zijn we er trots op om het merk Heering en zijn bijzondere erfgoed te mogen uitdragen in de toekomst" voegt de Witte

toe. Adèle Robberstad, CEO van Peter F. Heering company, reageert: "De overname betekent een unieke combinatie van twee mooie familiebedrijven. Het wereldwijde netwerk van De Kuyper en de vele ervaring zal bijdragen aan de toekomstige successen bij de verdere ontwikkeling van het merk Cherry Heering. Ik ben blij dat ik deel uit mag maken van dit avontuur!"

In veel landen is Cherry Heering marktleider. De likeur is dan ook in meer dan 100 landen over de wereld verkrijgbaar, zoals Amerika, het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Frankrijk, Spanje, Israël en verschillende Aziatische markten evenals de verkoop op vliegvelden. De overname door De Kuyper betreft ook Heering Koffie Likeur, welke sinds 2007 op de markt is.



VEILIGHEID & GEMAK

onbreekbaar polycarbonaat



veilig
goedkoop
glashelder
herbruikbaar
milieuvriendelijk

Voor het complete assortiment, proefpakket of online bestellen kunt u terecht op onze website: **WWW.COPPO.NL**

Coppo-Juveniel is dé specialist op het gebied van onbreekbare, herbruikbare kunststof drinkglazen voor de horeca, evenementenbranche en catering.

Duivendijk 9 5672 AD Nuenen • T 040 284 27 31 • E info@coppo.nl

TAURUS
Kassasystemen

Hanzestraat 29
7622 AX BORNE
Tel: 074-2670118

Nieuw Webshop koppeling

Kassa- en reserverings systemen

- Makkelijk en eenvoudig in gebruik
- Zelf simpel in te richten
- Financieel overzicht en koppeling financiële programma's
- Gebruikersrechten
- Uitgebreide afrekenmodule
- Inloggen vanuit kantoor of thuis
- Zowel voor kleine als grote horeca
- Klantenpas en spaarpas systeem
- Voordelige instapmogelijkheden
- Reserveringsmodule voor hotel, zalen en tafels
- Werken met handhelds, tablets, smartphones

All in One Kassasysteem

Nu €899,-

www.tauruskassasystemen.nl | info@tauruskassasystemen.nl

VIVRE
INTERIEUR AUTHENTIQUE

3000 M² VINTAGE MEUBELN
BARKRUKKEN, STOELN, LAMPEN,
KASTEN, RARITEITEN.

WWW.INTERIEUR-VIVRE.NL
INFO@INTERIEUR-VIVRE.NL
STATIONSWEG 19 - NIJMEGEN
024-3238257

Het geheim van IPHORA: specialiseren en slim werken

Dat de horeca volop heeft geprofiteerd van de aantrekkende economie en koopkracht is geen geheim. Maar dat het ook voor die tijd heel goed mogelijk was om een vliegende start te maken, bewijst horeca-inrichter IPHORA. Het geheim achter hun succes? Je specialiseren en slim werken.



IPHORA bestaat uit twee projectleiders, directeur en oprichter André Vredenburg en werkpartner Jeroen Bosman. Beiden hebben ruimschoots hun sporen verdiend in de interieurbouw. Na het oprichten van het bedrijf in 2011 duurde het niet lang voordat de heren hun krachten bundelden en samen op hun unieke ma-

IPHORA is gespecialiseerd in projectmanagement bij interieurverbouwingen van hotels (kamerinrichtingen en openbare ruimtes), restaurants, (grand)cafés en sauna's. Naast het inrichten van horeca heeft IPHORA ervaring met het inrichten van winkels, kantoren en verzorgingstehuizen. IPHORA biedt professionele ondersteuning en advies bij de realisatie van projecten. IPHORA is gespecialiseerd in volledige projectvoorbereiding en -uitvoering. Dit varieert van het calculeren van een ontwerp, het maken van een interieurontwerp, het inkopen van materialen tot het op maat maken van meubels. IPHORA biedt professionele ondersteuning en begeleiding en zorgt voor een succesvolle verbouwing.

nier de markt gingen bedienen met hun slimme en succesvolle manier van werken. 'Mensen komen bij ons omdat ze ons kennen van naam' aldus Jeroen Bosman. 'We zijn allebei oudgedienden in het vak, alleen de naam IPHORA was nieuw. Toch hebben we in relatief korte tijd een klantenbestand opgebouwd waar we trots op zijn. En daar komt steeds weer nieuw werk uit.' Maar wat maakt hun werkwijze nou zo bijzonder en succesvol?

Slimme werkwijze

André Vredenburg vertelt. 'Onze slimme manier van werken zorgt ervoor dat we ieder project aankunnen met de benodigde zorg, aandacht en vakmanschap. Tegen een mooi tarief. Omdat we met slechts twee mensen zijn die beide als projectleider fungeren, zijn onze overheadkosten laag. Dat betekent dat we scherp kunnen offrenen zonder aan de kwaliteit te tornen. Zo betaalt de klant nooit de hoofdprijs en dat heeft ons een grote diversiteit aan projecten opgeleverd. We zijn een kleine organisatie met ervaren rotten in het vak en met een groot en flexibel netwerk met de beste vakmensen. We werken samen met betrouwbare bedrijven in verschillende



disciplines zoals meubelmakers, stoffeerd, schilders, aannemers, tegelzetter en loodgieters. Daardoor kunnen we altijd opschalen én blijft onze kwaliteit gewaar-



borgd. Omdat we zelf een schat aan ervaring hebben in het bouwen van interieurs, het ontwikkelen van projecten, het begeleiden van renovaties en vooral in het op succesvolle wijze en op tijd afronden van interieurverbouwingen kunnen we ieder project aan.'

Specifieke kennis

Bosman vult aan. 'Wij vinden dat wat we afspreken ook moet gebeuren. Iedere horecaondernemer zal beamen dat bij het idee van een sluiting tijdens de verbouwing het klamme zweet hem uitbreekt. Wij zorgen ervoor dat we een verbouwing zo efficiënt mogelijk uitvoeren, zonder in te boeten aan kwaliteit en ongeacht de omstandigheden. Daar zorgen wij keer op keer voor. Bovendien zijn interieurprojecten vaak complex. Ze vergen niet alleen de kostbare tijd van de ondernemer maar vereisen specifieke kennis. Daarom pleiten wij ervoor om een specialist in de hand te nemen als het gaat om het uitvoeren van een verbouwing in de horeca. Hierdoor kan de ondernemer zich richten op waar hij of zij goed in is. Het loopt namelijk altijd mis op de logistiek, dat is in de horeca een verhaal apart. Gelukkig is dat besef er en daar worden we keer op keer voor beloond met mooie opdrachten. We zijn met z'n tweeën en het is altijd duidelijk wie het aanspreekpunt is. De lijnen zijn kort en de communicatie helder. We kunnen daardoor snel schakelen. Dat is wat we regelmatig terug horen van klanten. En uiteraard dat ze heel tevreden zijn over de geleverde kwaliteit en de tijdige oplevering, en over de service en onze flexibiliteit.'

Referenties en social media

IPHORA heeft o.a. verschillende werkzaamheden uitgevoerd in 14 Westcord Hotels, ruim 100 hotelkamers, de lobby,

de entree, vergaderzalen en de buitengevel van het Radisson Blu Hotel in Amsterdam en recent het complete interieur van restaurants Hofman en De Ritsz in Alkmaar. De lijst van referenties van André Vredenburg en Jeroen Bosman is imposant en telt inmiddels al zo'n 550 verbouwde hotel-



kamers. Stuk voor stuk tevreden klanten die hun waardering voor IPHORA hebben uitgesproken. Het bedrijf scoort hoog als het gaat om betrokkenheid, vakmanschap, kennis van zaken, planning en prijsstelling. 'Wij zijn trots op projecten waar mensen blij van worden en dat delen', besluit Vredenburg. 'Zeker in de horeca is dat belangrijk. Eten in een sfeervolle ambiance in een restaurant smaakt beter. En functionele, mooie hotelkamers leiden tot meer tevreden klanten die dit delen via social media en dus tot meer boekingen. En meer goede referenties!'

www.iphora.nl





VOEL



HOOER



ZIE



RUUK



PROEF

8-11
JAN
2018

HORECAVA

Laat je informeren en verrassen,
ontmoet relevante spelers in de
markt en maak jouw business
toekomstbestendig.

1 UUR
EERDER OPEN:
VAN 10.00 T/M
18.00 UUR

Proef de toekomst op Horecava 2018. Registreer nu via www.horecava.nl

rai
AMSTERDAM

Centrum Alphen aan den Rijn verrijkt met een De Beren restaurant

Op de valreep van 2017 opende eind December restaurant De Beren haar deuren in het Alphense centrum. De nieuwe vestiging aan het Thorbeckeplein is de derde en laatste horecapartij die haar intrek neemt in het monumentale pand het Nutsgebouw. Gasten kunnen in de nieuwe vestiging van De Beren rekenen op een sfeervol restaurant waar kwaliteit en vakmanschap hoog in het vaandel staan. Om de opening van de 33ste vestiging van De Beren te vieren is januari omgedoopt tot Burgermaand: de gehele maand zijn burgers te bestellen voor slechts €8,50!



Restaurant De Beren, gevestigd in het Nutsgebouw beschikt over maar liefst twee terrassen: zowel aan het levendige Thorbeckeplein als aan het nieuwe sfeervolle haventje. Het interieur van de kersverse horecazaak is geheel volgens de onlangs vernieuwde look van De Beren: gekenmerkt door robuuste meubelen én met veel gebruik van natuurlijke materialen. Denk hierbij aan een warme sfeer met veel hout- en staalelementen.

Het restaurant biedt voldoende ruimte voor grote gezelschappen en is ook perfect voor een intiemer diner. Tevens is de horecazaak dé plek om dit jaar de feestdagen te vieren met familie. Gasten kunnen beide Kerstdagen genieten van een diner bij De Beren in Alphen. Hiervoor dient wel een reservering gemaakt te worden, dit kan gemakkelijk door even te bellen.

Van bourgondisch diner tot gezellige borrel

Het restaurant is elke dag geopend vanaf 11:30 uur. Gasten kunnen er terecht voor een uitgebreide lunch, een bourgondisch diner of gezellige borrel. Met oog voor kwaliteit en detail is de menukaart voor-

zien van verrassende gerechten. Naast de klassiekers als spareribs en saté kunnen bezoekers kiezen voor verfijnde stukken vlees als een mooie entrecote of tournedos. Voor een complete avond uit kan een diner bij De Beren worden gecombineerd met een bezoek aan de nabij gelegen Vue bioscoop: met een Beren Bios arrangement voor €26,50 geniet de gast van een drie-gangen-keuzemenu en ontvangt men een bioscoopkaartje voor een film naar keuze.

Restaurantmerk met een sterke persoonlijkheid

Het typisch Rotterdamse horecaconcept De Beren staat bekend om haar kwalitatieve royale gerechten voor een vriendelijke prijs. In 2016 werd zij zelfs uitgeroepen tot het meest sympathieke horecamerk van Nederland. De Beren startte in 1984 met de opening van een eetcafé op de Noordsin-



gel in Rotterdam. Inmiddels is het concept uitgegroeid tot een succesvolle horecaformule met restaurants en bezorgrestaurants door heel Nederland. De horecaketten wil alle vestigingen die de oude stijl nog hanteren, ombouwen naar de nieuwe stijl.

Het nieuwe restaurant in Alphen is helemaal af maar zoekt nog wel een enthousiaste franchisenemer. Ervaring in de horeca is een pré, maar zeker geen vereiste. Als men interesse heeft kan er contact opgenomen worden met franchisecoach Henk Jansen via h.jansen@beren.nl.

www.beren.nl

De Kopermolen BV

Specialist op het gebied van grootkeukenapparatuur

Tel: 075-6704234

**www.de-kopermolen.nl
info@de-kopermolen.nl**



J. van Doorn BV

Groothandel en importeur van porselein, bestek en complete horeca-uitrustingen.

Sinds 1935. Import - Export
www.vandoornbv.nl

Johnny's Burger Company opent vestiging in hartje Tilburg

Begin december opende de snelgroeende hamburgerzaak Johnny's Burger Company een nieuwe vestiging in het bourgondische Tilburg. De 19de vestiging van de Amerikaans georiënteerde hamburgerzaak vindt zijn standplaats op het bekende Pieter Vreedeplein en wordt gerund door franchiseondernemers Evren Bal en Janey Timar.



Evren vertelt: "Wij zijn trots dat we de tweede Brabantse vestiging van Johnny's Burger Company mogen runnen. Eindhoven ging ons voor, maar voor Tilburg is de hamburgerzaak ook een ware aanwinst. We kunnen niet wachten om het Tilburgse publiek onze malse burgers te laten proeven!"

Over Johnny's Burger Company

Johnny's Burger Company is opgericht in 2011 en is de eerste hamburger-bezorgformule van Nederland. Het idee voor deze

bezorgformule is ontstaan tijdens een vakantie van oprichter Tarek in Amerika, waar hij opslag verliefd werd op dit unieke concept. Eenmaal terug in Nederland startte hij met Johnny's Burger Company. De franchise formule telt inmiddels negentien vestigingen en is de snelst groeiende hamburger take-away en delivery formule van Nederland. Johnny's Burger Company is voornamelijk actief in de Randstad, maar veroverd in rap tempo ook de rest van Nederland.

Boetiek Hotel BonAparte Logis Hotel van het jaar

Tijdens de jaarlijkse bijeenkomst van Logis Hotels Nederland eind november is Boetiek Hotel BonAparte verkozen tot Logis Hotel Nederland van het jaar. Logis Hotels heeft meer dan 2.300 onafhankelijke hotels in Europa. Uit handen van Fabrice Galland, de President van de Fédération Internationale des Logis (FIL), ontving Harm Oosting, eigenaar van Boetiek Hotel BonAparte, het certificaat.



(Links) President Fabrice Galland (Rechts) eigenaar van Boetiek Hotel BonAparte Harm Oosting

Volgens de jury was Boetiek Hotel BonAparte in 2017 het meest gastvrije en persoonlijke Logis Hotel in Nederland. Boetiek Hotel BonAparte ligt in Lochem, de Achterhoek. Het monumentale pand is gebouwd in 1870 en biedt een heerlijke wellness en een restaurant waar Gelderse gerechten geserveerd worden. Daarnaast is het hotel bij uitstek de perfecte locatie om de lommerrijke velden, bossen en vennen te ontdekken.

Logis Hotels heeft meer dan 2.300 hotels in Frankrijk, Duitsland, België, Luxemburg, Italië, Spanje, Andorra en Nederland. Elk Logis Hotel, waarvan de naam afkomstig is van het Franse woord 'Loger' wat onderdak verschaffen betekent, heeft zijn eigen

persoonlijkheid. Daarbij is de hotelhouder nauw betrokken bij de regio en serveert het restaurant regionale gerechten. In Nederland zijn er 18 Logis Hotels die aantrekkelijke arrangementen aanbieden, waarbij de beleving van de gast bovenaan staat.

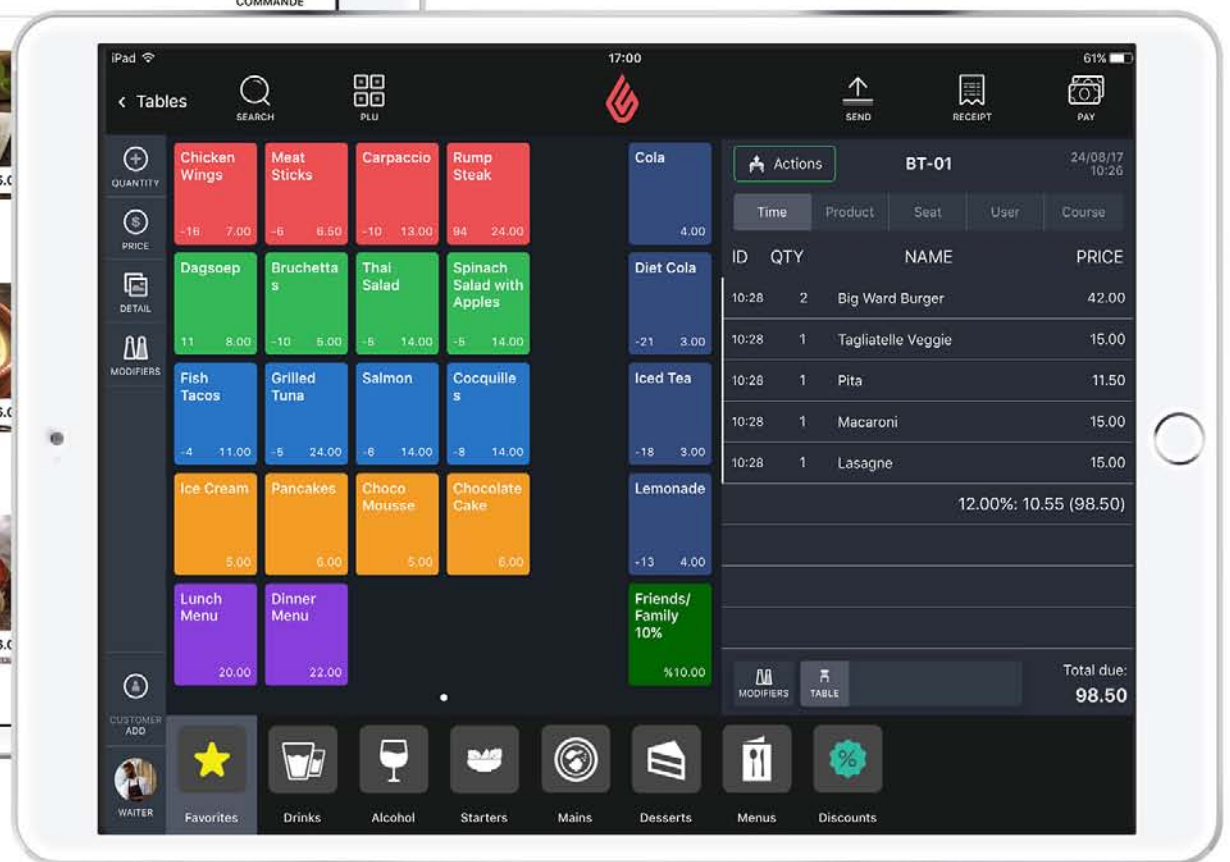
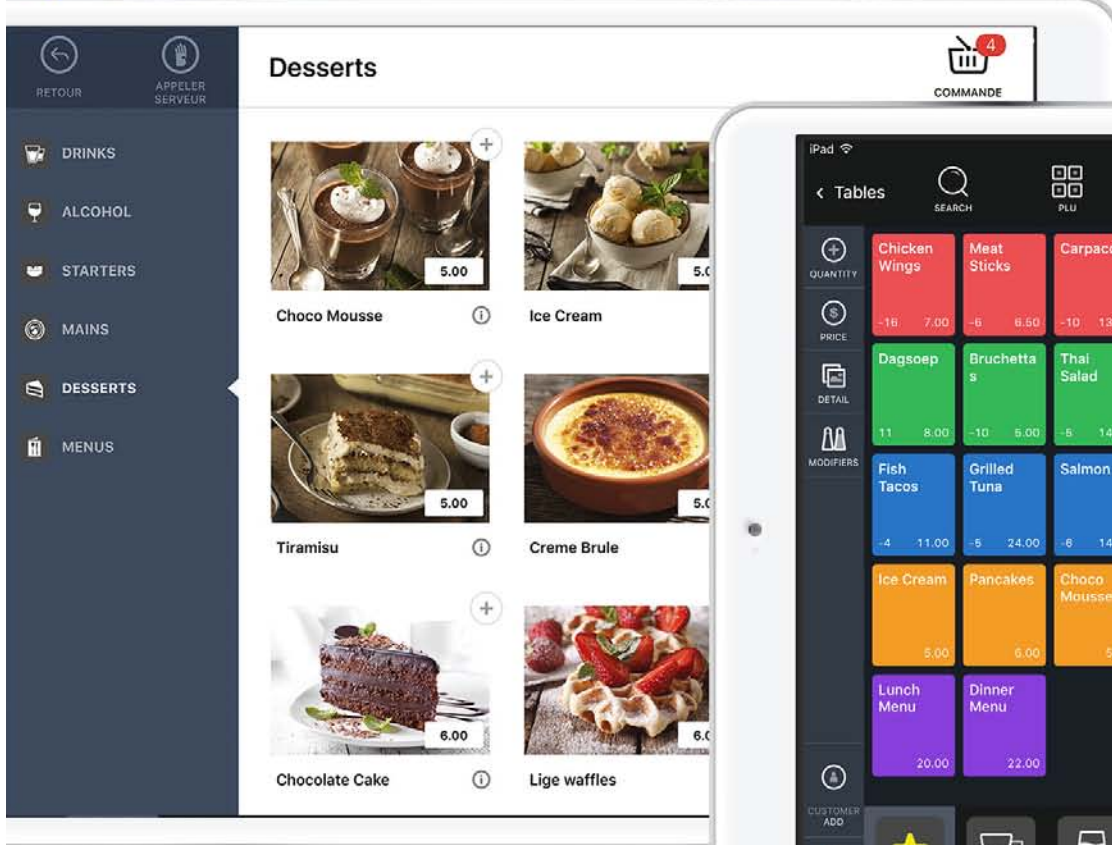
Over Logis Hotels

Logis Hotels is een internationaal samenwerkingsverband van ruim 2.300 hotels in Andorra, België, Duitsland, Frankrijk, Italië, Nederland, Portugal en Spanje. Het is de grootste keten van onafhankelijke hotel-restaurants in Europa, met als kenmerken een hartelijke ontvangst, comfortabele en goed verzorgde hotels, een uitstekende keuken waar met streekproducten wordt gekookt en een omgeving die uitnodigt op verkenning te gaan.

www.logishotels.com/nl



lightspeed Restaurant



Ontdek het
alles-in-één horeca
kassasysteem

- Bestellen en afrekenen via een iPad
- Self Order Menu
- 24/7 tech support
- Uitgebreide rapportages



Bezoek ons op
Stand: 01.200

Tel: 020 - 820 23 91 | lightspeedhq.nl/restaurant