MARKTAANBOD HORECA

Thema: Horeca apparatuur

JAARGANG 24 | Juli 2019

# Eissens FSE exclusief grootkeuken-leverancier Brownies&downieS

# Enomatic houdt wijnen veel langer in topconditie

www.marktaanbodhoreca.nl

MARKTAANBOD
COLOFON

24e JAARGANG
Juli 2019

Marktaanbod Horeca wordt elk kwartaal in een oplage van 12.000 exemplaren verspreid. De doelgroep bestaat uit alle Nederlandse horecabedrijven .

**Uitgever**

Marktaanbod
Slotermeerlaan 69 B1
1064 HA AMSTERDAM
T 020-2246388
info@marktaanbod.nl
www.marktaanbod.nl

**Redactie**

horeca@marktaanbod.nl

**Stockfoto's**

123RF.com

**Adverteren**

Gertjan Neerhof
T 06-26252496

**Design & Prepress**

EPS Amsterdam
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.

platemate
mise en place solutions

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

platemate.com

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

Zaandam

Wij maken graag een afspraak voor een demonstratie in onze showroom of bij u op lokatie!

*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**

# Nieuwe Winterhalter voorlader vaatwasmachine

**Vaatwasspecialist Winterhalter presenteert met de nieuwe UC-serie 2018 de volgende generatie voorlader vaatwasmachines. Winterhalter belooft perfecte wasresultaten, een intuïtieve en comfortabele bediening en absolute veiligheid en betrouwbaarheid bij het gebruik. Daarom wordt de nieuwe UC-serie als 'Masterpiece' betiteld door de langjarige technologie- en marktleider op het gebied van voorlader vaatwasmachines.**

"Ons doel was de beste vaatwasmachine in zijn klasse te ontwikkelen. Wij hebben onze bewezen UC-serie opnieuw overdacht en aan elk detail gevijld om het maximum eruit te halen. De uitkomst is een professioneel hulpmiddel voor het professionele vaatwassen. Een stuk ingenieurskunst. Een stuk toekomst.", daarvan is directeur Ralph Winterhalter zeker.

## Zeer succesvolle serie

Het basisconcept van de UC heeft zich al vele jaren bewezen en de serie zo succesvol gemaakt: een machinetechnologie voor vier verschillende toepassingen. Klanten ontvangen hun UC exact toegesneden op hun specifieke eisen als glazenwasmachine, vaatwasmachine, bestekwasmachine of bistrovaatwasmachine in telkens vier formaten S, M, L of XL. Elke UC is standaard voorzien van een variabele wasdrukregulering: „VarioPower" past de wasdruk exact aan het vaatwerk en de vervuilingsgraad aan. Daardoor wordt vervuiling betrouwbaar van het vaatwerk gespoeld terwijl het vaatwerk wordt ontzien.  Een lager energieverbruik en hoge efficiency, in combinatie met een verbeterd ruimteklimaat: ook bij de nieuwe UC-serie kunnen klanten over de voordelen van de efficiënte en gepatenteerde warmteterugwinning beschikken. Optioneel is elke machine met de ingebouwde Energy-functie verkrijgbaar.

## Slim touchscreen

Naast de bewezen eenknopsbediening beschikt de UC over een intelligent touchscreen. Zelfverklarende pictogrammen en een taalneutrale interface maken het display bijzonder gebruiksvriendelijk. De van de smartphone bekende besturing maakt de bediening van de machine extra eenvoudig. Het display reageert zo gevoelig dat de bediening ook met handschoenen eenvoudig mogelijk is. Het oppervlak is van zeer robuust glas gemaakt en onder extreme omstandigheden getest voor de zware omstandigheden in de spoelkeuken.

Leider internationaal productmanagement Jens Steck licht toe: „De nieuwe UC-serie is nog zuiniger in het gebruik: het stromingsgeoptimaliseerde wasveld met nieuwe sproeiergeometrie verlaagt het waterverbruik vergeleken met het voorgaande model tot 25%. Daardoor worden tegelijkertijd minder stroom en reinigingsmiddelen gebruikt, wat de totale exploitatiekosten verder verlaagt."

De nieuwe generatie van de UC-serie kan via CONNECTED WASH met een computer of mobiele terminal verbonden worden en zendt machine- en bedrijfsgegevens praktisch in real time naar een server. Met de computer, tablet of smartphone kunnen Winterhalter klanten de CONNECTED WASH app bedienen. Dat is een voorwaarde voor een consequente analyse en beoordeling van alle belangrijke bedrijfsgegevens. Door de nu mogelijke optimalisatie van het totale wasproces verhoogt CONNECTED WASH de veiligheid en efficiency in de spoelkeuken.

**www.winterhalter.nl**

# Eissens FSE exclusief grootkeukenleverancier van lunchrestaurantketen Brownies&downieS

**Anderhalf jaar geleden tekende Eissens FSE een exclusiviteitscontract met de snelgroeiende franchiseketen Brownies&downieS. Inmiddels heeft de grootkeukenleverancier uit IJsselstein tien B&d lunchzaken voorzien van een complete horecakeuken. Verspreid over Nederland openen dit jaar zeker nog zes vestigingen. Voor EFSE-eigenaar Maurits Eissens betekent dit naast continuïteit ook een verdere professionalisering als projectpartner: 'We laten hiermee zien dat we meer in huis hebben dan koelkasten of ovens. Onze focus verschuift van losse orders naar concept- en projectmatig werken voor keyaccounts.'**

*Maurits Eissens*

Als samenwerkingspartner van Brownies&downieS levert ESFE een totaalpakket van keukenconcept, ontwerp, inrichting, levering en montage: 'Dat maakt ons naast leverancier en installateur ook advies- en sparringpartner. Na 15 jaar ervaring binnen de grootkeukenbranche is dit een organische uitbreiding van onze bedrijfsactiviteiten. Wij waren klaar voor een volgende stap, de directie van Brownies&downieS zocht een partij die op vaste basis wil meebouwen aan een hoger kwaliteits- en serviceniveau. Locatie na locatie maken we deze professionaliseringsslag waar. Een win-winsituatie voor beide partijen.'

'Sinds drie weken heeft onze sfeervolle zaak een compleet vernieuwde keuken. Voor de verbouwing deden we een beroep op Eissens FSE die we als partij al kenden vanuit de formule. Het hele project is exact volgens planning in anderhalve week opgeleverd, inclusief vloer en plafond. Dankzij het deskundige advies van Maurits hebben we nu voldoende werkruimte en een optimale routing. Op Hemelvaartsdag kon de deur weer open en het resultaat is helemaal naar wens. De kwaliteit van de geleverde apparatuur is prima op niveau, zelfs een tikkeltje hoger dan wij als lunchzaak nodig hebben. En niet te duur, je merkt dat het gaat om eerlijk advies en niet om euro's binnenhalen. Ook de na service is goed geregeld: één belletje en het wordt opgepakt!'

*Sander van Brussel, trotse eigenaar Brownies&downieS Veghel*

## Langetermijnrelatie

Brownies&downieS is een succesvolle horecaformule. Opgericht in 2012 telt de franchisegever inmiddels 53 lunchrestaurants. Ondernemers staan in de rij voor een eigen B&d, vertelt Eissens: 'De komende maanden staan openingen op stapel in 's-Gravenzande, Assen, Uithoorn en Deurne.' Het sociaal-commerciële horecaconcept dat kansen wil creëren voor mensen met een 'beperking' trekt vooral franchisenemers die afkomstig zijn uit de zorg. Het feit dat horeca-ervaring nogal eens ontbreekt, maakt een slimme en op maat geoutilleerde keuken met degelijke apparatuur extra belangrijk. Het kan het verschil maken tussen winst en verlies. Bij de uitbreiding van de formule vervult EFSE op locatieniveau steeds meer een voortrekkersrol. Eerder dit jaar opgeleverde projecten zijn Etten-Leur, Apeldoorn, Harderwijk en recent een complete verbouwing van Brownies&downieS Veghel.

'Is er een plek gevonden waar Brownies&downieS z'n deuren opent, dan zoomen we in op zaken als de benodigde keuken-

capaciteit, bezetting, vierkante meters en de routing. We geven onderbouwd advies over de mogelijkheden en dragen oplossingen aan die veilig en hygiënisch zijn. Meedenken is ook vooruitdenken over vragen als kracht- of zwakstroom, wel of geen koolstof geurfilterkast t.b.v. de afzuiging en extra ovenfuncties (stoom) die in de toekomst wellicht nodig zijn. Door hierin vooraf tijd te investeren kun je achteraf problemen en kosten voorkomen.'

## Kwaliteit in het middensegment

De exclusiviteitsafspraak met Brownies&downieS behelst o.a. dat startende ondernemers hun keukenapparatuur afnemen bij Eissens FSE. Aangepast aan de look & feel van de B&d-formule is een verkoopboek op maat samengesteld met een uitgekiend leveringsprogramma. Per productcategorie kan gekozen worden uit meerdere kwaliteitsniveaus. EFSE opereert bewust niet in de top van de markt maar is juist sterk in het brede middensegment. 'Een zaak met daghoreca is niet altijd gebaat bij een oven of vaatwasmachine van € 9.000', verklaart Eissens. 'Wij leveren een prima oven en doorschuifvaatwasser voor de helft van de prijs. Zo blijft er voldoende budget over voor kook- en bakapparatuur, koeling, afzuiging en kleinkeukenmaterialen als een snijmachine of contactgrill.'

Opgericht in 2004 is Eissens FSE binnen de grootkeukenbranche een relatief nieuwe speler die lekker aan de weg timmert. Het leveringsprogramma 2019 omvat een complete lijn grootkeukenapparatuur (o.a. koel- en vriesapparatuur, kook- en bakapparatuur, luchtbehandeling, vaatwasmachines, heteluchtovens & combisteamers), deels van eigen merk. Ook importeert de handelsfirma onder eigen naam een complete collectie buffet-, presentatie- en keukenmaterialen. Volgens Eissens vullen deze twee leveringsprogramma's elkaar perfect aan: 'Met een aanbod van ruim 7.500 artikelen kunnen we op maat leveren aan elk type horecaonderneming, bedrijfsrestaurant, kantine, cateringkeuken of retailbedrijf. Zowel rechtstreeks als via ons dealernetwerk.'

## Een-op-een klantcontact

Afgestemd op ondernemers die stoeien met capaciteit, ruimte en budget, biedt Eissens FSE een compleet gamma met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Snel leveren is geen probleem, de belangrijkste producten zijn altijd op voorraad. De compacte binnendienst staat garant voor één-op-één contacten met klanten en een uitgebreide service. 'Adviseren, tekenen, installeren en begeleiden, wij kunnen op elk gebied ontzorgen', zegt Eissens tot besluit. 'Dankzij het vertrouwen van onze klanten zitten we projectmatig in een flow. Recent nog hebben we in een supermarkt een compleet 'kippen-concept' neergezet. Met de uitbreiding van ons team met een extra servicemonteur zijn we helemaal klaar voor nieuwe partnerships.'

**www.eissensfse.nl**

# ggmgastro BENELUX

+31 20 / 89 123 50

info@ggmgastrobenelux.nl

## Sinaasappelpers - met tapkraan

€ 3.798,90

OTZ3

## Saptoonbank - 1,2 m

€ 8.014,90

STVB212S

## Astoria Espresso/ koffiemachine - 2 groep

€ 5.045,90

KMDA2-R

## Softijsmachine - 26-30 liters/ h

€ 3.511,90

SEMB40

## IJsvitrine 1,56 m / 1,14 m

€ 5.829,90

ESIA151

## Wandkoelrek 1,87 m / 0,87 m

€ 3.932,90

WKI209

## IJsblokjesmachine - 59 kg/24 h

€ 891,90

EWI58VH

## Pizzaoven - 4 + 4 x Ø 34 cm

€ 3.705,90

2#POP434#HP434

## Charcoal - houtskooloven - rood

€ 4.206,90

CHOE881R#UB#RA

## Combi-steamer digitaal - 12x GN 1/1

€ 3.939,90

KDV1255

## Vrieskast GN 1/1 - met 2 deuren

€ 2.272,90

TGI107T2

## Kumpir aardappeloven wagen - Saladette

€ 3.833,90

KOWY20

## Gas Tandoori oven 0,72 m / 1,23 m

€ 1.807,90

GTOE791

## Gebakvitrine hoekig 2,56 m / 0,98 m

€ 2.902,90

KUI251E-G

## Koelkast 0,74 m / 0,83 m

€ 705,90

KS700N

## Saladette - 2,01 m

€ 1.219,90

DTS2000NO#GSDTS2000O

## Bezoek onze showroom in Amsterdam!

www.ggmgastro.com

Spaklerweg 87
1114 AE Amsterdam - Duivendrecht

**Openingstijden**
Ma. – Vr. 8:30 – 17:30 uur

volg ons op

## Wassen en drogen in recordtijd met nieuwste MEIKO vaatwasmachines

Meiko zet met haar nieuwste voorlader vaatwasmachines en glazenspoelmachines M-Clean U nieuwe maatstaven voor snelheid, dampreductie en droogresultaten. De naam is hetzelfde gebleven, maar verder is heel veel nieuw.

"Wij hebben de beproefde technologieën op de testbank gelegd en verder geoptimaliseerd", aldus dr. ing. Thomas Peukert, hoofd techniek bij MEIKO. "Bij het verder ontwikkelen heeft ons designteam zich vooral op drie features geconcentreerd: de energieterugwinning, de installatie voor omgekeerde osmose en het display met de optie Private Label. Het resultaat: De nieuwe M-iClean U heeft unieke voordelen die gunstig zijn voor alle klantgroepen", vertelt Bart Jasperse, algemeen directeur van MEIKO Nederland.

### Energieterugwinning

De belangrijkste vernieuwing betreft de geïntegreerde energieterugwinning. Een groot rvs oppervlak in combinatie met het toegevoerde koude leidingwater zorgt ervoor dat de wanden van de machine optimaal afkoelen. Het condensatie-effect dat hierdoor ontstaat heeft vele voordelen. Zo wordt met de nieuwe energieterugwinning per wascyclus kostbare tijd bespaard. Daarnaast is de dampproductie met 80% teruggebracht en zorgt ComfortAir voor een beter droogresultaat door de reductie van restvocht en besparing op energie. De hete damp ontsnapt namelijk niet meer uit de machine, maar wordt gebruikt om het koude aanvoerwater te verwarmen.

**www.meiko.nl**

## Animo OptiMe zeer stijlvol

Animo's nieuwste professionele koffiemachine is de stijlvolle OptiMe. Deze is speciaal ontwikkeld om smaak en uiterlijk samen te brengen: voor versgemalen koffie, in een persoonlijk design. Met een aanbevolen dagelijkse output tot ca. 125 kopjes per dag is deze compacte volautomaat ideaal voor kleine en middelgrote horecabedrijven die hun eigen smaak willen uitdragen.

De OptiMe is ontworpen voor kleine en middelgrote horecabedrijven die hun eigen stijl willen laten zien. De machine is volledig te personaliseren met verschillende materialen, kleuren, add-ons, OptiLight LED-verlichting, display-achtergronden en (commerciële) berichten op het scherm voor, tijdens en na het zetproces.

### Verse melk

Wat vinden uw gasten lekkerder dan een sterke cappuccino, of een latte macchiato met echte verse melk? Alle espressovarianten zijn binnen handbereik met OptiMe's uitbreidingsmodule voor verse melk. De melkpomp is stil in gebruik en levert binnen een paar seconden stevig melkschuim. De OptiMe levert een koffiebeleving waar klanten graag voor terug komen.

### Duurzame kwaliteit

Animo staat voor geweldige koffie, prijswinnende ontwerpen, hoogwaardige onderdelen en schone productieprocessen. Al meer dan 68 jaar maakt Animo energiezuinige en duurzame koffiemachines die excellente smaak leveren. 100% made in Holland.

De OptiMe kan worden geleverd als standalone koffiemachine, maar kan ook worden uitgerust met een passende koelkast en/of koppenwarmer voor een complete uitstraling.

**optime.animo.eu**

# 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 chefkok kent het probleem.**

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 tijdwinst 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 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 manoeuvreren. 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 uitvoering in rvs en het doordachte ‘lego’ bouwsysteem van de losse onderdelen gaat de wagen vaak een leven lang mee. Zelfs als intensief gebruik ooit leidt tot slijtage. Want een onderdeel kunt u eenvoudig zonder gereedschap vervangen. Al zal dat niet snel nodig zijn: op vrijwel elke PlateMate zit namelijk standaard 2 jaar garantie!

**www.platemate.nl**

# Enomatic houdt wijnen veel langer in topconditie

**Met wijndispensers van Enomatic zijn horecaondernemers beter in staat hun gasten een breed en exclusief aanbod wijnen te serveren. Steeds meer restaurants maken zo zelfs de duurste wijnen bereikbaar voor hun gasten. Enomatic Wijndispensers gaan namelijk het oxidatieproces tegen waardoor wijnen veel langer in topconditie blijven. Tot wel drie weken lang.**

Gasten hechten steeds meer aan kwaliteit en beleving: De juiste wijn bij het juiste gerecht in het juiste volume. De vraag naar gekoelde rode wijn neemt toe. Jan Pieter de Vlieger van Enosafe-Enomatic Benelux: 'Met een Enomatic wijndispenser serveren horecaondernemers ook hun rode wijnen op een juiste temperatuur. Daarnaast zijn er meer uitgebreide wijnarrangementen mogelijk en kan er een ruimere keuze worden geboden in verschillende wijnen per gerecht. Een half glas kan ook of een proefslok. 'Proef en vergelijk' is onze slogan. Door gasten een slokje te laten proeven, kunnen ze zelf de eigenschappen ervaren en de voor hen beste keuze maken. Grote kans dat ze vaker terugkomen.'

**Nu 10% korting op de Eno One:**
**gebruik kortingscode MA719 (geldig t/m 31 Juli 2019)**

**De belangrijkste voordelen van een Enomatic:**

- Altijd juiste wijntemperatuur
- Groter aanbod aan wijnen
- Hoge hygiëne
- Open wijn direct bij de hand, tapt in enkele seconden
- Zeer zuinig in Argon gebruik (minder dan € 0,05 per glas)
- Geen oxidatie dus langer houdbaar
- 3 verschillende volumes instelbaar per glas
- Exacte dosering
- Geen schenkverliezen dus hoger rendement
- Optimale beleving in de zaak, dat smaakt naar meer!

## Enoline ELITE

De Enoline ELITE is een energiezuinige wijndispenser voor 4 of 8 flessen. De twee gescheiden compartimenten zijn qua temperatuur onafhankelijk instelbaar van zes tot achttien graden. Enoline ELITE is leverbaar in roestvrijstaal, zwart of een RAL-kleur naar keuze. De lichtintensiteit van de dubbele LED-verlichting is instelbaar. Elke flespositie heeft een eigen display met interactief touchscreen waarmee ook de volumes instelbaar zijn. De dispensers zijn volledig geprepareerd voor chipcardgebruik. Met behulp van additionele software wordt het zo mogelijk dat gasten zelf hun wijn kunnen gaan tappen. Dit biedt horecagelegenheden ongekende mogelijkheden om nieuwe revolutionaire concepten in de markt te zetten.

## Eno One

De Eno One is een compacte wijndispenser van Italiaans design voor twee flessen. Hij is gericht op een zo maximaal mogelijke exposure voor de wijn en gemakkelijk in te bouwen of los plaatsbaar. Het systeem is modulair en kan dus met de bedrijfsdrukte meegroeien. Er kunnen meerdere units aan elkaar geschakeld worden.

**Enosafe BV - Enomatic Benelux**
www.enosafe.nl
T: 078-6226227
E: sales@enosafe.nl

# One-stop-shopping

VOOR DEALERS, VAKHANDEL EN HORECAGROOTHANDEL

EFSE EISSENS FSE FOOD SERVICE EQUIPMENT

## Onder andere veelzijdige ovens- en combi-steamers

Eissens FSE heeft een breed scala aan ovens variërend van een kleine afbakoven voor broodjes tot een complete professionele combi-steamer voor delicate bereidingen. Uitgangssituatie is geweest:

- Breed assortiment
- Gunstige prijsstelling
- Eenvoudig in gebruik
- Functioneel d.m.v. mechanische of digitale bediening
- Snelle levertijden
- Diverse maatvoeringen
- Eigen plaatsing, installatie en service
- Na goedkeuring financial en operational lease

**Het assortiment bestaat uit;**

- Heteluchtovens
- Baguette / stokbrood ovens
- Bakkerij ovens 400 x 600 mm
- Pizza ovens
- Combi-steamers van 4 x 1/1 GN t/m 11 x 1/1 GN

Eissens FSE kiest met haar programma van ovens voor het middensegment; een complete oven, geen onnodige toeters en bellen voor een aantrekkelijke prijs. Bereidingen van grillen, bakken, braden, stomen, combi stomen, koken, regenereren, versneld afkoelen en het werken met kerntemperatuurmeter behoort allemaal tot de mogelijkheden afhankelijk van het gekozen model. Standaard zijn bijna alle ovens voorzien van verlichting, tijd- en temperatuurinstelling, deur met dubbelglas, auto-reverse voor een optimale egale kleuring en een geleiderrek t.b.v. roosters, platen of bakken in bakkerij-norm 40/60 of gastronorm 1/1.

**Proof of the pudding;** op afspraak bent u altijd welkom in onze showroom (kookstudio in IJsselstein) waar wij diverse ovens en combi-steamers in gebruik hebben staan. U kunt hier onder begeleiding van onze chef-kok kennismaken met onze ovens of zelf gaan experimenteren. Dit is naast onze tevreden klanten, de beste manier om overtuigd te raken!

**Eissens FSE Trading Company BV**
Kamerlingh Onneslaan 21A
3401 MZ IJsselstein

T 030 686 50 98
E info@eissensfse.nl
**www.eissensfse.nl**

- 7.500 producten
- 25 jaar ervaring
- service inbegrepen

25 JAAR ERVARING EISSENS EFSE SERVICE INBEGREPEN

# Netwerk Meet-Up paviljoen op Gastvrij Rotterdam

**Gastvrij Rotterdam en Horecaplatform HorecaNetwerk.nl bundelen hun krachten met het Horeca Netwerk Meet-Up Paviljoen. Deze biedt startups, scale-ups en andere aanbieders van leuke, relevante en innovatieve producten voor de horeca de kans zich te presenteren tijdens de driedaagse horecavakbeurs in Rotterdam Ahoy.**

In 2018 is het FoodIntro Live! Paviljoen voor het eerst succesvol geïntroduceerd op de beursvloer in Rotterdam. Horecaplatform HorecaNetwerk.nl is afgelopen jaar tot stand gekomen als samensmelting van de twee initiatieven FoodIntro en Foodservice Homies van Mehmet Eser. Dat is ook de reden dat het FoodIntro Live! Paviljoen komende editie verder zal gaan onder de nieuwe naam Horeca Netwerk Meet-Up Paviljoen. Dit paviljoen is dé plek waar diverse startups, scale-ups en aanbieders van innovatieve producten en diensten aan de horeca zich voor een toegankelijk tarief kunnen presenteren. Bezoekers van Gastvrij Rotterdam kunnen hier goed terecht voor inspiratie en innovatie.

## Podium voor innovaties

"Vorig jaar zijn we gestart met het FoodIntro Live Paviljoen in samenwerking met Mehmet Eser. De prettige samenwerking en het succes heeft ons doen besluiten ook dit jaar wederom een podium te bieden aan startups, scale-ups en aanbieders van innovaties in de horeca.", aldus Robert Melaard, Managing Director van Gastvrij Rotterdam.

## 100% verbindend

"We zijn niet alleen blij met de samenwerking met Gastvrij Rotterdam, maar we zijn er ook trots op! Vooral omdat we met ons platform HorecaNetwerk.nl ons best doen om alle horecaprofessionals te voorzien van voldoende nieuws, verhalen, kennis en tips. Niet omdat wij dit gewoon leuk vinden, maar juist omdat we ervan overtuigd zijn dat iedereen voldoende kansen moet krijgen om zichzelf te kunnen onderscheiden. Er zijn zoveel mooie initiatieven in de markt die nog niet worden gezien. Door ze allemaal zichtbaarder te maken hopen we transparantie te creëren en de samenwerking tussen ondernemers, grossiers en fabrikanten te stimuleren. Onze doelstellingen sluiten dus perfect aan bij die van horecavakbeurs Gastvrij Rotterdam. We kijken er dus weer naar uit om bezoekers van Gastvrij Rotterdam te verrassen en te inspireren!", zegt Mehmet Eser, Initiatiefnemer HorecaNetwerk.nl

## Wat kunnen bezoekers verwachten?

"Op dit moment zijn de eerste aanmeldingen bevestigd en zijn we bezig met de voorbereidingen. Wat ik je in ieder geval kan vertellen is dat we verschillende producten en categorieën zullen activeren, zoals Krekelburgers met de Krekerij, alcoholvrije IPA's en Porters met Braxzz, Foodwaste met bananenbrood van SUNT food, het high-tea moment met hightea.nl, Instagrammable Acai Bowls met ACAI Benelux, producten van zeewieren van Olijck, frietconcepten met Farm Frites en vouwbare disposables van NIQ's".

**www.gastvrijrotterdam.nl**

gastvrij rotterdam
23 t/m 25 september 2019
Vakbeurs voor ambitieuze horecaprofessionals

Registratiecode: 651687

Registreer nu uw toegangsbewijs via www.gastvrij-rotterdam.nl/registreer.

## ONTMOET, PROEF EN ERVAAR GASTVRIJ ROTTERDAM

De zevende editie van horecavakbeurs Gastvrij Rotterdam vindt plaats van maandag 23 t/m 25 september 2019 in Rotterdam Ahoy. Naar verwachting zullen ruim 450 exposanten meer dan 15.000 ondernemers en managers uit de horeca verwelkomen op hun stand.

Het toonaangevende gastronomische platform voor de professionele horeca geeft u een overzichtelijk beeld van de laatste trends en ontwikkelingen in de sector en biedt daarnaast een compleet aanbod van food en non-food producten en diensten.

U kunt genieten van een uitgebreid programma met ruim 150 onderdelen waaronder topwedstrijden zoals de Nederlandse finale van de Bocuse d'Or, het Glazen Kalf, the Gaia Green Awards, de Young Chef Award, kookdemonstraties door top chefs en wijn- & bierproeverijen. Ook bent u welkom in de verschillende themapaviljoens op de beursvloer.

Bent u een horecaprofessional met liefde voor het vak en passie voor uw gasten? Dan mag u dit gastronomische platform niet missen!

T 010 - 293 32 61 | info@gastvrij-rotterdam.nl | www.gastvrij-rotterdam.nl

ROTTERDAM AHOY MATCH ORGANISING YOUR SUCCESS

Founding Partners

Bidfood · EIJSINK · Heineken · J. van Doorn BV · NESPRESSO PROFESSIONAL · RATIONAL · Rungis · SATELLIET indoor | outdoor furniture · schmidt ZEEVIS ROTTERDAM · Van Geloven · winterhalter

Branchepartners

AF&BM · Bocuse d'Or THE NETHERLANDS ACADEMY · deBuik · greenleisure · GASTRONOMISCH GILDE · GAST VRIJHEIDS GILDE · Gault&Millau · HORECA NETWERK · Hotello TOP · hsmai · Nederlands Patisserie Team · NIX18 NET NIXEN - NET DRINKEN

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

www.nu-air.com
+31(0)36 - 532 07 10 • Bolderweg 57 • 1332 BA Almere • Nederland
NU-AIR Ventilox AirSystems

Met die grote vaat,
Heb ik je veel centen bespaard
Of heeft u het nog niet?...

VMS: De absolute vaatwasmachine specialist van Nederland
T 035-538 8855
www.vaatwasmachinespecialist.nl

OptiMe

Perfecte koffie begint met een perfecte machine. En wanneer de machine ook nog precies jouw stijl heeft, is er echt sprake van een smaaksensatie. Het kan, met onze nieuwste koffiemachine: Animo OptiMe®. OptiMe.animo.eu

ANIMO

JUST MY TYPE

# Automatische donutmachines bij De Kopermolen

**Nederlanders zijn gek op zoete lekkernijen. En uiteraard geldt dat ook voor donuts. Logisch dus dat ook Nederlandse horeca-ondernemers kansen zien om met de automatische donutmachines van Belshaw Adamatic extra omzet te realiseren. Het Amerikaanse Belschaw is marktleider op het gebied van donut-apparatuur voor bakkerij en horeca. De Kopermolen levert deze donutmachines voor de Nederlandse markt.**

## Extra omzetkansen met donuts

De automatische donutmachines van Belshaw bieden ook horeca ondernemers goede kansen op een flink stuk extra omzet. Overigens kan men met deze apparatuur ook Griekse loukoumades en Amerikaanse Hushpuppy's maken. Andre de Ruiter van De Kopermolen: 'Ik zag deze donutmachines van Belshaw op een internationale beurs in Milan en wist het meteen. Dit is zowel voor ons als leverancier als voor onze klanten in de bakkerij en horecawereld een gouden kans om extra omzet te realiseren. Horecabedrijven kunnen zich met de donuts onderscheiden van hun concurrentie en hun gasten een kwalitatief hoogwaardig en origineel product aanbieden. Wat wil je nog meer!'.

## Tot 700 donuts per uur

Alle eetadviezen en diëten ten spijt blijven in Nederland zoete lekkernijen zeer populair. En natuurlijk kun je daar als ondernemer maar beter op inspelen. De Ruiter: 'Voor horecaondernemers liggen er goede kansen als het om populaire lekkernijen als donuts gaat. Met de automatische donutmachines van Belshaw Adamatic kunnen tot wel 700 donuts per uur worden geproduceerd. Om een extra stukje beleving te creëren zou dat ook in een open keuken kunnen. De machines zijn zeer eenvoudig te bedienen en doseren zichzelf. Ze plaatsen ook zelf de donuts in het vet en draaien deze halverwege om. Maar het allerbelangrijkste is natuurlijk dat de smaak heel erg goed is. Of het nu gaat om apparatuur voor kleine hoeveelheden of een donut robotmachine: wij kunnen alles volledig voor onze klanten verzorgen. Dus de bestelling, installatie en daarna, voor zover dat überhaupt nodig is, het onderhoud'.

## 100% servicegericht

Alles is er bij De Kopermolen op gericht haar klanten een optimale service te bieden. De Ruiter: "Technische storingen aan de apparatuur komen vaak op de meest vervelende momenten. Daarom is het voor onze klanten heel belangrijk te weten dat op elk gewenst moment een servicemonteur met een compleet uitgeruste servicewagen, voorzien van de meest noodzakelijke onderdelen, snel ter plaatse kan zijn. Op het gebied van koeltechniek voldoen wij aan de strengste eisen en zijn STEK gecertificeerd. Onder dit kwaliteitslabel vallen alleen echte specialisten in klimaat- en koudetechniek. STEK staat voor kwaliteit, duurzaamheid en professionaliteit.'

**www.de-kopermolen.nl**

HORECAKAARS.NL
DE GROOTSTE WEBSHOP IN KAARSEN VOOR BINNEN EN BUITEN

## Opinel cooking & lifestyle messen exclusief bij Homeij

Homeij was al exclusief distributeur van de Opinel outdoor messen in de Benelux en nu ook van het cooking & lifestyle assortiment. Met een breed distributienetwerk in de cooking retail en foodservice is Homeij een geschikte partner voor de Benelux. Opimel heeft onlangs de nieuwste messenlijn Intempora gelanceerd. Deze is vervaardigd met moderne designkennis en de allerbeste materialen en is geïnspireerd op de iconische zakmessen van Opinel. Zo is er hetzelfde Sandvik staal gebruikt voor het lemmet en heeft het blauwe POM heft een herkenbare en vertrouwelijke vorm. Deze ligt veilig en comfortabel in de hand.

**www.homeij.com**

---

## Inginius Tonics ideale mix met alle gins

Minder suiker. Minder Kinine. Tonics die volgens importeur Giniverse echt gemaakt zijn om de gin te complementeren. Het zijn heel lichte tonics die de gin niet verpesten. Je proeft dat de smaak echt wel anders is. Andrew Peerless, de bedenker van Inginius Tonics wilde iets creëren dat de bitterheid in evenwicht houdt met de juiste hoeveelheid zoetheid die nodig is voor een klassieke gin-tonic. Er zijn in totaal 6 tonics voor zowel droge-, aromatische- en zoete en fruitige gins.

**www.giniverse.com**

---

## Kitchen Team gratis vacaturesite voor horecabedrijven en freelance koks

Kitchen Team is de eerste online vacaturesite die horecabedrijven en freelance koks met elkaar in contact brengt zonder dat er een detacheringsbureau aan te pas komt. In maart is dit banenplatform gelanceerd door freelance kok Edward en ICT-er Romi. Het blijkt een schot in de roos want inmiddels hebben al 150 koks uit verschillende keukendisciplines en 35 horecabedrijven een gratis profiel aangemaakt.

"Onze vacaturesite is uit frustratie geboren", vertelt Edward. "Als freelance chef-kok ondervond ik meer hinder dan gemak van de vele detacheringsbureaus voor keukenpersoneel. Daarom heb ik het heft in eigen hand genomen en ben ik Kitchen Team gestart".

### Lagere kosten horecaondernemers

Op de vacaturesite kunnen horecabedrijven zich gratis registreren. Het kost slechts vijf minuten om een profiel aan te maken en een vacature te plaatsen. Freelance koks die zich hebben aangemeld bij Kitchen Team kunnen direct op deze tijdelijke opdrachten reageren. Er komen geen kosten voor een detacheringbureau aan te pas. De kosten voor een horecabedrijf zijn dus aanzienlijk lager: in plaats van een vergoeding voor een freelance kok bij het wervingsbureau wordt de zzp'er rechtstreeks betaald. Het mes snijdt aan twee kanten want freelance koks kunnen zelf ook een profiel aanmaken bij Kitchen Team. "Ons streven is om dè vacaturesite te zijn waar freelance koks als eerste de meest actuele vacatures van horecabedrijven vinden."

**www.kitchenteam.nl**

# Hans Gringhuis nieuw in directie Eijsink

**Het voorheen driekoppige directieteam van automatiseringsspecialist Eijsink is uitgebreid met een CTO. Hans Gringhuis wordt verantwoordelijk voor de inhouse softwareontwikkeling. Eijsink heeft meer dan 35 eigen developers in dienst. “Door de ontwikkeling van kassaleverancier naar totaaloplosser in automatisering is onze eigen softwareontwikkeling steeds meer het hart geworden van de organisatie. Daarom ontstond de behoefte aan een gespecialiseerde technisch directeur, om die groei te waarborgen en nog efficiënter vorm te geven”, aldus operationeel directeur Björn Nijhuis.**

*Directie Eijsink v.l.n.r. René Eijsink, Björn Nijhuis, Ferenc Birkenhäger en Hans Gringhuis*

## Groei in softwareontwikkeling

Nijhuis legt uit dat Eijsink in de toekomst alleen maar meer focus op en groei in softwareontwikkeling verwacht. Eijsink zet al jaren in op high-end software en de ontwikkeling van totaaloplossingen met bijvoorbeeld de kassa, selfservice kiosk, keukenmanagement, QR-bestellen en webshop in één. “Flexibiliteit is de toekomst. Over een aantal jaren regelen we praktisch alles met de handzame smartdevices die we bij ons dragen. Die vrijheid geeft je de ruimte om door te ontwikkelen; software moet zich kunnen vormen naar je zaak, niet andersom. Daarom is ons inhouse ontwikkelde platform booq méér dan de slimste tabletkassa. Het is een multiplatform POS-systeem dat we steeds meer hardware- en besturingssysteem onafhankelijk maken.”

## Studio Eijsink nieuwe naam Pool Communicatie

Een ander Eijsink-nieuwtje is dat fullservice communicatiebureau Pool Communicatie voortaan de nieuwe naam Studio Eijsink gaat voeren. Daarnaast verhuist het creatieve team naar een grotere locatie in Oosterwolde, optimaal ingericht voor co-creatie met klanten. Studio Eijsink onderstreept zo haar band met moederbedrijf Eijsink en haar onderscheidende, betrokken werkwijze als creatieve studio. Pool Communicatie is al vanaf 2016 onderdeel van Eijsink. De twee verschillende bedrijfsnamen schiepen alleen maar verwarring. Manager Daan Pool: “Onze processen leken niet altijd van één organisatie te komen. Ontzettend zonde, want de combinatie van onze 32 jaar aan creatieve expertise en de 35 jaar aan automatiseringskennis van Eijsink is juist ijzersterk. Dat willen we graag laten zien. En daarom gaat Pool Communicatie voortaan verder als Studio Eijsink.”

## Experts online vraagstukken

Studio Eijsink is een fullservice creatief bureau gespecialiseerd in het oplossen van online vraagstukken. Van maatwerk softwareoplossingen, webshops en online marketing tot narrowcasting en bedrijfsvideo’s. “We automatiseren processen en verduidelijken communicatie waardoor ondernemers en overheden slimmer en efficiënter kunnen werken. Hierbij besteden we ook veel aandacht aan onderzoek en conceptontwikkeling zodat we vraagstukken optimaal kunnen visualiseren in de vorm van online en offline ontwerpen.”

**www.studio-eijsink.nl**
**www.eijsink.nl**

PERGOLA NU MET WATERDICHTE HARMONICADOEK
OOK OP MAAT , IDEAAL VOOR UW TERRAS

ZIE ONZE WEBSITE: WWW.GARDENONLINE.NL
OF BEZOEK ONZE SHOWROOM:
MEELEWEG 20 / 7711 EM / NIEUWLEUSEN
TEL: 038-3373107

Garden Online
de webshop voor tuinartikelen

Topkwaliteit schaduwdoeken en terrasoverkappingen

HET BESTE INGREDIËNT VOOR
EEN OVERZICHTELIJKE ADMINISTRATIE

DAVILEX PLUS

- MAKKELIJK BOEKHOUDEN & FACTUREREN
- OFFLINE BOEKHOUDPAKKET
- ABONNEMENT SLECHTS € 25,- PER MAAND

MEER INFO, BESTELLEN OF PROEFABONNEMENT
AANVRAGEN? GA NAAR WWW.DAVILEX.NL

DAVILEX
SMART BUSINESS SOFTWARE

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

CONVEI
SINDS 1917

De basis voor
uw succes

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

www.eicom.nl

BRC FOOD
NL-BIO-01 Nederland

## Fafa's zoekt partner in Nederland

Toen Doron Karavani in 2011 het eerste Fafa's restaurant opende in Helsinki, had hij nog geen idee dat zijn concept van een fastfood-restaurant met vers gemaakte falafels en pitabroden ooit zou uitgroeien tot een grote franchiseformule. De keten die begonnen is in Helsinki wil nu de stap naar Nederland maken en zoekt een partner die als Master de Nederlandse uitrol op zich wil nemen.

### Uniek in zijn soort

Fastfood wordt vaak geassocieerd met de vette hap, maar Fafa's doet de dingen anders. Het gaat allemaal om een unieke sfeer, goed eten met verse ingrediënten en geweldige mensen. Naast de kenmerkende falafels en pitabroodjes met verschillende vullingen, serveert Fafa's ook ander kwaliteit fastfood, zoals kebab en salades. Verschillende ingrediënten en smaken combineren, daar gaat het om. Alle smaken moeten elkaar aanvullen. Als het om eten gaat, worden er geen concessies gedaan.

Fafa's is meerdere malen verkozen tot het beste street food restaurant in Helsinki. Een deel van Fafa's uniciteit is dat, ondanks dat het uitgegroeid is tot een franchiseketen, elk restaurant zijn eigen sfeer heeft. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Valerie Bakker T 035-5485945.

**De Kopermolen BV**

**Specialist op het gebied van grootkeukenapparatuur**

**Tel: 075-6704234**

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

## Van Hessen krijgt Predicaat Hofleverancier

Van Hessen uit Ridderkerk, specialist in automatiseringssystemen voor de horeca, viert dit jaar een prachtig jubileum. Als bekroning op 100 jaar van Hessen is 13 mei j.l. het Predicaat Hofleverancier door Koning Willem Alexander toegekend. Tijdens de viering van het 100-jarig bestaan op 6 juni 2019 heeft de (loco) commissaris van de Koning, Jeannette Baljeu, de oorkonde overhandigd en het officiële wapen onthuld.

Baljeu: "Zuid-Holland is een provincie met een groot aantal ondernemers. Maar bedrijven die een eeuw bestaan, dat zijn er niet zo veel. Dat is heel bijzonder! Met het uitreiken van het Predicaat Hofleverancier aan Van Hessen treedt het bedrijf toe tot een heel select gezelschap. Dat is iets om trots op te zijn. Ik wens de organisatie nog vele succesvolle jaren toe."

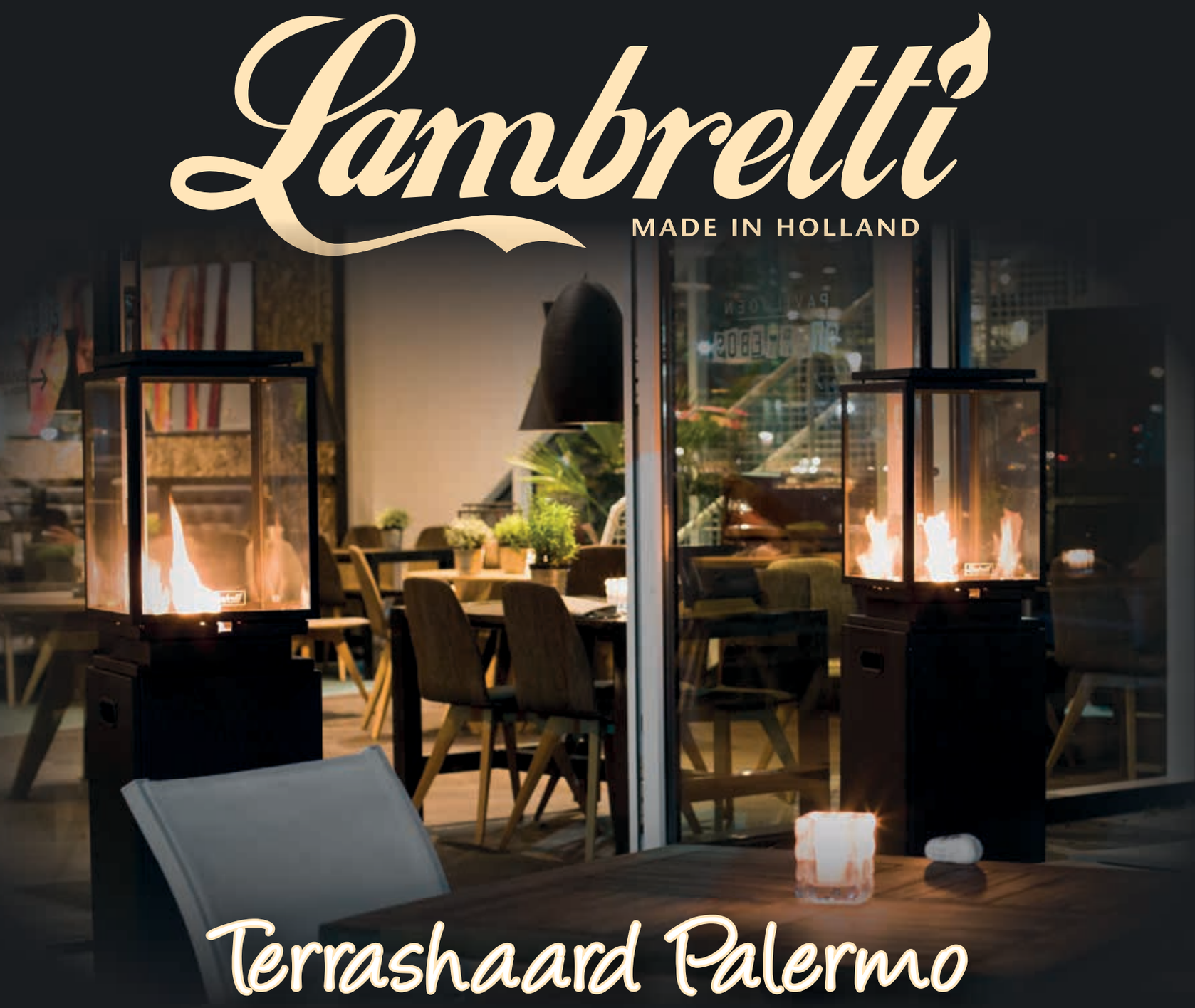
### Zeer goede reputatie voorwaarde

Het Predicaat Hofleverancier wordt niet zomaar toegekend. Het bedrijf moet een ontstaansgeschiedenis hebben die tenminste 100 jaar terug gaat. Voor het toekennen is het bovendien noodzakelijk dat er een jubileum gevierd wordt. Ook schrijven de regels voor dat de onderneming en haar directie van onbesproken gedrag dienen te zijn. Verder lezen we in de regels dat het bedrijf een 'zeer goede reputatie in de regio dient te hebben'. Kwaliteit, soliditeit en continuïteit spelen hierbij een belangrijke rol.

**www.vanhessen.nl**

# Lambretti

MADE IN HOLLAND



## Terrashaard Palermo

voor binnen en buiten

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

GA VOOR DUURZAAM

Geïnteresseerd? Vraag een demonstratie/offerte aan.

**www.lefhoreca.nl**

**+31 513 640 886** **info@lefhoreca.nl**

Bekijk de sfeervideo online:

## Amsterdam Tinto Mokums eigen wijncocktail

Met Amsterdam Tinto heeft Amsterdam nu haar eigen wijncocktail. Dit nieuwe, lekkere drankje met alleen natuurlijke ingrediënten wordt samen gedronken. Het formaat van de fles, 33 centiliter, is namelijk bewust gekozen zodat men er ruim twee glazen uit haalt. Amsterdam Tinto heeft een verfrissende en unieke smaak door de combinatie van onder andere rode wijn, citroen, grapefruit en bruisend water. De hoogwaardige wijncocktail heeft een laag suikergehalte en een laag alcoholpercentage (4,9%). De nieuwe wijncocktail is gemaakt met een van de beste wijnen uit het bergachtige gebied de Pfalz, in Zuid-Duitsland.

**www.amsterdamtinto.com**

---

## Kennisplatform Grootkeuken.nl gelanceerd

Tijdens de Horecava is het kennisplatform Grootkeuken.nl gelanceerd. Op dit onafhankelijk kennisplatform vinden ondernemers en keukenprofessionals een overzicht van alle essentiële apparatuur voor het inrichten van een professionele keuken. Van horeca tot bedrijfskantine, van retail tot restaurant. Daarnaast vinden bezoekers een overzicht van de belangrijkste trends van de keukenwereld en handvaten om te voldoen aan de actuele wetgeving op het gebied van onder andere hygiëne, onderhoud, duurzaamheid en energie. Grootkeuken.nl is ontwikkeld om ondernemers en keukenexperts één kennisplatform te kunnen bieden, waar ze antwoorden kunnen vinden op al hun vragen.

**www.grootkeuken.nl**

---

## Cucumber Curler Hendrick's Gin

Hendrick's Gin lanceert zijn langverwachte Cucumber Curler giftpack. Hiermee kan iedereen in een handomdraai de verfrissende Hendrick's Gin & Tonic met dé fundamentele komkommergarnering een artistieke twist geven. De nieuwste limited edition giftpack met komkommerkruller stelt zelfs de onhandigste ginliefhebbers in staat een doodgewone komkommer te transformeren in een spectaculair spiraalvormig meesterwerk. Hendrick's Gin Cucumber Curler giftpack is vanaf begin juni voor de reguliere prijs verkrijgbaar bij de betere slijterij en groothandel. Hendrick's is een superpremium gin dat zijn eigenzinnige karakter dankt aan de wonderlijke symfonie van botanicals en infusies van rozenblaadjes en komkommer.

**www.hendricksgin.com**

---

## VMS vaatwasmachinespecialist bij uitstek

Voor elk horecabedrijf is het belangrijk voortdurend te kunnen vertrouwen op zowel een hygiënisch als optisch schoon wasresultaat. Pannen, schalen, glazen, borden en bestek: alles moet er steeds opnieuw echt schoon zijn en glanzend uitzien! VMS bedrijfsvaatwasmachines is een absolute vaatwasmachinespecialist en denkt graag met u mee over het optimale vaatwassysteem voor uw keuken. Wilt u besparen op stroom, water en chemie? Heeft u behoefte aan meer snelheid? VMS voorziet u met alle plezier van een gedegen advies op maat. VMS levert een aantal betrouwbare merken voor elk budget. Of u nu op zoek bent naar een voorlader, doorschuiver, glazenspoelmachine met omgekeerde osmose of een andere specifieke oplossing: VMS levert en plaatst wat u echt nodig heeft.

**www.vaatwasmachinespecialist.nl**

WESDIJK
HOMESTYLE

Burg. Boumanstraat 1
4306 CP Nieuwerkerk (Zld)
0111 417270
Wesdijkhomestyle.nl

## Voordelen van onze horeca terrasoverkappingen

- Bescherming tegen zon, regen en wind
- In iedere gewenste RAL kleur leverbaar
- Grote afmeting mogelijk
- Vaste en schuifbare terrasoverkappingen
- Leverbaar met verlichting en verwarming
- Op maat gemaakte terrasoverkappingen

# Verhoog uw omzet met een horeca terrasoverkapping van Wesdijk Homestyle