

M

MARKTAANBOD
HORECA



JAARGANG 27 | SEPTEMBER 2021

Vegan Taste Lab

Powered by droveg

CREATING
A WOW

VEGAN XL

NextFoods

Vegan Finest Food B.V.

Withagen B.V.

Lemar B.V.

bandulle food

THEMA: HORECA APPARATUUR

Ontmoet, proef en ervaar
Gastvrij Rotterdam 2021 LIVE!

Clasico Cocktails:
Perfect geserveerd in 30 seconden

Rubbens Vapogrill
fenomeen voor chef-koks

www.marktaanbodhoreca.nl

Colofon

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

Uitgever

Marktaanbod
WG-Plein 480
1054 SH AMSTERDAM
T 020-2246388
info@marktaanbod.nl
www.marktaanbod.nl

Redactie

horeca@marktaanbod.nl

Stockfoto's

123rf.com

Adverteren

Gertjan Neerhof
T 06-26252496

Layout & Vormgeving

VDS Crossmedia Emmen

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.



In dit nummer

THEMA:

Horeca apparatuur

- 3** Ontmoet, proef en ervaar Gastvrij Rotterdam 2021 LIVE!
- 6** Clasico Cocktails: Perfect geserveerd in 30 seconden
- 8** Booq Payment: afrekenen via QR-code op kassabon
- 9** Innovaties in horeca automatisering op stand POSsystems
- 11** Besparing tot 60% met VITO frituuroliefilters
- 13** Virtueel afhaalsysteem voor gekoelde food- en drankproducten
- 14** Rubbens Vapogrill fenomeen bij chef-koks
- 17** Met PlateMate loopt alles op rolletjes
- 19** Proost helpt horeca-ondernemers gratis bij zoektocht naar personeel
- 20** Trend: het gevoel van uitgaan
- 23** Oudste ijssalon van Nederland 'heropent' in Openluchtmuseum

Clasico
COCKTAILS

- PIÑA COLADA
- MOJITO
- MARGARITA
- MAI TAI
- SEX ON THE BEACH
- DAIQUIRI
- SAN FRANCISCO

- IN 30 SECONDEN GESERVEERD
- OOK ALCOHOL VRIJ
- SNEL EN MAKKELIJK TE BEREIDEN
- HOGHE MARGE

"Cocktails bereiden is vanaf nu kinderspel"

frappé2day

Blended Ice Coffees **Milkshakes**
Frozen Chocolates **Chai Lattes**

WOW
SMOOTHIES - JUICES - BOWLS

HET UNIEKE SMOOTHIE CONCEPT!

- Fruit Smoothies
- Smoothie Bowls
- Green Smoothies
- Proteine Smoothies
- Super Fruit Smoothies

Juice
Solutions
FOOD & DRINK CONCEPTS

Juice Solutions International | +31 (0) 55 540 1292 | info@juicesolutions.nl

platemate
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

WELKOM OP GASTVRIJ ROTTERDAM

RATIONAL

gastvrij
rotterdam
20 t/m 22 september 2021
Vakbeurs voor ambitieuze
horecaprofessionals

Ontmoet, proef en ervaar Gastvrij Rotterdam 2021 LIVE!

Eindelijk kunnen we elkaar weer echt ontmoeten tijdens een live evenement! De achtste editie Gastvrij Rotterdam 2021 vindt plaats van 20-22 september in Rotterdam Ahoy. Het toonaangevende gastronomische platform voor de professionele horeca biedt een compleet aanbod aan food en non-food producten en innovatieve oplossingen. Bent u een horecaprofessional met liefde voor het vak en passie voor uw gasten? Dan mag u dit gastronomische platform niet missen!

Eindelijk kunnen horecaprofessionals elkaar weer live ontmoeten en nieuwe dingen ontdekken. Honderden exposanten ver-

welkomen in vier beurshallen duizenden horecaondernemers en -managers op hun stand. Gastvrij Rotterdam 2021 geeft u een overzichtelijk beeld van de laatste trends en ontwikkelingen in de sector. Op dit eerste grote live platform voor de horeca zullen alle 15 Founding Partners aanwezig zijn op de beursvloer. De Branchepartners organiseren weer hun activiteiten tijdens de drie beursdagen. U kunt genieten van een uitgebreid programma.

Nederlandse finale Bocuse d'Or

Voor ambitieuze koks organiseert Bocuse d'Or voor de vierde keer de Nederlandse finale van deze prestigieuze kookwedstrijd,

ook wel de Olympische Spelen voor de koks genoemd, op de beursvloer van Gastvrij Rotterdam. De winnaar gaat volgend jaar naar de Europese finale en krijgt op de weg daarnaartoe alle ondersteuning van Bocuse d'Or Nederland. De wereldfinale wordt in 2023 in Lyon gehouden.

Kick-off Week van de Horeca

Tijdens de Week van de horeca laten horecabedrijven door heel Nederland zien waarom werken in de horeca zo leuk is, door middel van het organiseren van workshops en kijkjes achter de schermen. De feestelijke kick-off is op maandagochtend in de WedstrijdArena.





NK Blindproeven van wijn

WTOL Academy organiseert tijdens Gastvrij Rotterdam 2021 de eerste editie van het NK Blindproeven van wijn op individueel niveau. De wedstrijd staat geheel in het teken van wijnprofessionals uit de horeca, wijnliefhebbers en het vergroten van de wijnkennis in Nederland. De halve finale zal plaatsvinden in januari 2022 en de finale in februari.

Het Glazen Kalf

De wedstrijd Het Glazen Kalf is een jaarlijkse wedstrijd voor culinaire professionals van VanDrie Group. Jonge kooktalenten krijgen de opdracht om met de ingrediënten uit een mystery box in anderhalf uur één hoofdgerecht te maken in viervoud.

NK Oestersteken

Op maandag 20 september zullen 25 oesterboeren, vishandelaren, bekende en onbekende chefs en koks en allerlei oestergeken gaan strijden om de hoofdprijs. Iedere deelnemer zal 30 platte Zeeuwse oesters zo snel en zo vakkundig mogelijk open maken. Wie krijgt de handgemaakte wisseltrofee?

Meer smaak minder zout Challenge

Culinair koken zonder te veel zout, dat is de uitdaging die de vijf teams van de 'Meer smaak minder zout challenge' aangaan tijdens de finale op 21 september op de beursvloer van Gastvrij Rotterdam. De uitdaging is dat het gehele menu maximaal twee gram zout mag bevatten per persoon, inclusief zout wat van nature al in producten aanwezig is. De wedstrijd wordt georganiseerd door Het Gastronomisch Gilde en de Nierstichting.

Paviljoens & Specials

Ook dit jaar bent u welkom op de vertrouwde themapaviljoens als het Vegan Taste Lab, het duurzaamheidspaviljoen "Dit Smaakt naar Meer!", Cocktails & Beans voor barmannen & barista's en het Wine & Fine Food Paviljoen. Nieuw dit jaar is het Formule & Franchise Plein waar potentiële franchisenemers zich kunnen oriënteren op verschillende concepten en formules.

Vegan Taste Lab

Het Vegan Taste Lab biedt leveranciers en fabrikanten van plantaardig en verant-

woord geproduceerde producten een podium om het bijzondere karakter van hun producten onder de aandacht van de bezoekers te brengen. Dit wordt ondersteund door diverse proeverijen.

Met concrete veganistische foodservice-producten laten de exposanten van het Vegan Taste Lab zien wat er allemaal mogelijk is. Voor de realisatie van het Vegan Taste Lab werkt Gastvrij Rotterdam nauw samen met ProVeg International, Green-Pro International en Green Leisure Group. In het naastgelegen duurzaamheidspaviljoen: 'Dit Smaakt naar Meer!' worden lezingen en workshops gegeven die ook bij dit onderwerp aansluiten.

Dit Smaakt naar Meer!

Na het succes van voorgaande jaren maakt ook het Dit Smaakt naar Meer! Paviljoen (DSNM! Paviljoen) onderdeel uit van de beurs. Duurzame inspiratie staat hier centraal. In deze 8e jaargang staan exposanten, sprekers en enthousiaste chefs klaar om van het paviljoen een duurzaam succes te maken. Alle beursdagen vinden er in de keuken van het Dit Smaakt Naar Meer! Paviljoen inspirerende, culinaire sessies plaats.

Cocktails & Beans paviljoen

Het Cocktails & Beans paviljoen is een collectief platform voor barmannen en barista's die hun passie, kennis en ervaring willen delen en daarvan willen leren. Het Cocktails & Beans paviljoen is gerealiseerd door initiatiefnemers Ian Bartos en Jorgos Stein van Barsupport en kent een uitgebreide programmering met o.a. gast barista's & barmannen die serveren, jammen en spreken.

Wine & Fine Food Paviljoen

In de sfeervolle ambiance van Wine & Fine Food kunnen bijzondere wijnen & delicatessen worden geproefd en worden perfecte wijn-spijscombinaties gepresenteerd. Topgastronomen en wijnprofessionals geven hier masterclasses en proeverijen in het Wijntheater en op de beursvloer staan tal van delicatessen en fine food producten centraal en is een keur aan gerenommeerde wijnhuizen te vinden.

Formule & Franchise Plein

Tijdens de drie beursdagen zullen op het Formule & Franchise Plein franchisegevers zoals Food Franchise Company (Kwalitaria), FHC Formulebeheer (Family), De Beren en O'Tacos en potentiële franchisenemers samengebracht worden door aanbieders van food- en horeconconcepten en -formules. Op het plein zal ieder deelnemend bedrijf een eigen stand beheren waarin het de ruimte heeft om zichzelf te presenteren. Naast alle stands is er op het plein ook een ruimte ingericht waar deelnemers met hun (potentiële) relaties kunnen netwerken en hun formules verder kunnen toelichten.

Robert Melaard, Managing Director Gastvrij Rotterdam: 'Franchisegevers zijn veelal voortdurend op zoek naar nieuwe ondernemers en willen zich op zoveel mogelijk relevante podia profileren. Bestaande franchisebeurzen richten zich op meerdere segmenten en het Formule & Franchise Plein is puur gericht op concepten uit de horeca. Daarnaast is de verwachting dat door de ontwikkelingen rondom de COVID-crisis er de komende periode meer horecapanden op de markt zullen komen die mogelijk ook zeer geschikt zullen zijn voor formules en franchiseketens.'



Startersstraat

In de Startersstraat is ruimte voor start-ups en scale-ups. Het paviljoen biedt start-ups, scale-ups en andere aanbieders van leuke, relevante en innovatieve producten voor de horeca de kans zich te presenteren.

Wedstrijd Arena

In de Wedstrijd Arena, die gehost wordt door Euro-Toques Nederland, is afgelopen editie onder andere gestreden om Het Glazen Kalf, de Young Chef Awards, Koken met Wild en als kers op de taart, de Nederlandse finale van de Bocuse d'Or.

Gastvrij Rotterdam Network Event

Iedereen die na de beurs verder wil netwerken, kan op dinsdag 21 september terecht in het Witte de Withkwartier. De badge van de beurs biedt gratis toegang tot dit event. Melaard heeft er zin in. 'We zijn er helemaal klaar voor en kunnen niet wachten om onze deuren te openen. Elke beursdag is er zoveel te beleven dat bezoekers naar huis zullen gaan met veel nieuwe ideeën en inspiratie voor hun bedrijfsvoering.'

Registreren voor bezoek

Bent u een horecaprofessional met liefde voor het vak en passie voor uw gasten? Dan mag u dit gastronomische platform niet missen. U kunt zich gratis registreren via www.gastvrij-rotterdam.nl/registreer.

Gastvrij en veilig bezoek

Vakbeurzen zoals Gastvrij Rotterdam vallen onder de zogenaamde "doorstroom evenementen", waarbij men 1 persoon per 5m2 vloeroppervlakte mag ontvangen. In de vier beurshallen kunnen dan nog steeds per dag een paar duizend bezoekers en exposanten samen op een veilige en verantwoorde manier worden ontvangen. Bij de entree van Ahoy zal aan exposanten en bezoekers gevraagd worden om de QR code in de CoronaCheck App te laten zien, waaruit blijkt dat men volledig gevaccineerd is, kort geleden hersteld is van corona of een geldige negatieve test via Testen voor Toegang kan overleggen.

www.gastvrij-rotterdam.nl/registreer



Clasico Cocktails: Perfect geserveerd in 30 seconden

Hoge marges en de perfecte cocktail op tafel in 30 seconden. Nog nooit was het maken van een cocktail zo gemakkelijk. Met de 6e deelname is de Gastvrij beurs een vaste prik in de agenda van Juice Solutions geworden. De perfecte aftrap van het beursseizoen, waar men veel bestaande en nieuwe relaties hoopt te mogen verwelkomen.

Oery Nidam, managing director van Juice Solutions: 'Wij kijken met veel plezier uit naar deze unieke Gastvrij editie. De eerste meerdaagse beurs na alle restricties van het afgelopen jaar. Net als iedere andere horeca-leverancier hebben wij ook een zwaar jaar gehad. Maar we hebben het afgelopen jaar wel gebruikt om een nieuw concept te ontwikkelen'.

Clasico: In drie stappen de perfecte cocktail Al ruim 13 jaar ontwikkelt Juice Solutions innovatieve en onderscheidende concepten. Bekende merken als WOW Smoothies, Frap-

pé2day en Maison Routin 1883 siropen vinden hun plek op alle soorten out of home locaties. Men merkte echter dat er bij veel relaties zeker een behoefte bestaat aan het uitbreiden van het aanbod met het serveren van cocktails, maar dat dit vaak stukloopt op argumenten als 'te moeilijk, te veel tijd, geen constante kwaliteit, wisselend of geen personeel'.

Nidam: 'Met ons concept Clasico hebben wij, na een lange periode van testen, een uniek cocktail concept weten te ontwikkelen dat korte metten maakt met dit soort bezwaren. Met Clasico kan werkelijk iedereen in 3 stappen de perfecte cocktail bereiden. Bij de bereiding wordt gebruik gemaakt van een shaker en een mixing glass die wij speciaal voor Clasico Cocktails hebben ontwikkeld. Op het mixing glass staan streepjes voor de bereiding zodat deze bereiding altijd hetzelfde zal zijn. Kun je tot 3 tellen, dan kun je onze cocktails bereiden! In de Clasico Cocktails

hebben wij de alcohol al toegevoegd, waardoor de handelingen geminimaliseerd zijn. Na de toevoeging van sap en ijsklontjes shake je in 5 seconden de 'perfect serve' cocktail'.

6 populaire cocktails

Juice Solutions heeft gekozen voor zes populaire cocktails met alcohol: Mojito, Pina Colada, Sex on the Beach, Mai Tai, Daiquiri en Margarita. Uiteraard heeft men ook een lijn zonder alcohol toegevoegd: de mocktails Mojito, Pina Colada en San Francisco. De bereiding vindt dus plaats in 3 stappen:

1. schenk de juiste hoeveelheid cocktailmix in het mixing glass
2. vul aan met ananassap en ijsklontjes
3. shaken en serveren

Klanten zeer enthousiast

Tijdens de 2e lock-down is men langzaam de Clasico Cocktails gaan promoten bij

bestaande klanten. Nidam: 'De resultaten zijn verbluffend. Men is razend enthousiast over de snelle bereiding, goede kwaliteit en hoge marges. Uiteraard leveren wij het Clasico concept compleet met glazen en een chique tafelkaart. Onze accountmanagers komen graag op locatie uitleg verzorgen zodat er direct gestart kan worden!'

"Cocktails bereiden is vanaf nu kinderspel"

Wat is de ervaring van klanten met Clasico? Aan het woord is Norbert Kramer, de eigenaar van Brunotti Beachclub in Oostvoorne. "De Clasico Cocktails zijn de perfecte toevoeging voor onze Beachclub. In het verleden hadden we moeite met de bereiding, waarbij de kwaliteit vaak wisselend was. In de



zomermaanden werken wij vaak met tijdelijk personeel. Probeer dan maar eens constant de juiste cocktails te serveren! Daarnaast nam de bereiding vaak te lang in beslag en kozen we op drukke momenten om de cocktails maar niet te bereiden. Sinds we met Clasico zijn gaan werken hebben we die problemen niet meer. Door het handige meetsysteem ha-

len we altijd 10 cocktails uit 1 fles. Daarnaast is de kwaliteit erg goed en de bereiding super snel. Op drukke momenten bieden wij nu juist een cocktail aan. De Clasico Cocktail staat binnen 30 seconden op tafel."

www.juicesolutions.nl

**gastvrij
rotterdam**
20 t/m 22 september 2021

Vakbeurs voor ambitieuze
horecaprofessionals

Registratiecode: **651810**

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

Ontmoet, proef en ervaar Gastvrij Rotterdam 2021 LIVE

Van 20 t/m 22 september opent Rotterdam Ahoy haar deuren voor de 8e editie van Gastvrij Rotterdam. We heten u graag welkom op de beursvloer in vier goed gevulde beurshallen!

U kunt genieten van een uitgebreid programma en bent welkom op de verschillende themapaviljoens.

Bent u ondernemer of manager in de horeca? Dan mag u niet ontbreken op dit jaarlijkse gastronomische platform!

Ga voor meer informatie over deelnemen als exposant en registreren als bezoeker naar:

www.gastvrij-rotterdam.nl

Wij zien er naar uit u in september welkom te mogen heten op de beursvloer van Gastvrij Rotterdam!

FOUNDING PARTNERS (allen aanwezig op de beursvloer)



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

ROTTERDAM
AHOY

MTM
EXHIBITIONS & EVENTS



booq Payment: afrekenen via QR-code op kassabon

Op de stand van Eijsink zijn tijdens Gastvrij Rotterdam uiteraard de nieuwste ontwikkelingen te zien zoals booq Payment en QR Next, de nieuwste versie van QR-bestellen die volledig geïntegreerd is in de backoffice van booq POS. Uniek in de markt en superhandig, omdat men alles maar op één plek hoeft te beheeren. U vindt de afrekenspecialist op stand 2.300.

Het alles-in-één softwareplatform van booq is uitgebreid met booq Payment. Deze nieuwste innovatie op het gebied van betalen maakt het voor gasten mogelijk om via de QR-code op de kassabon af te rekenen op het moment dat zij dat willen. Nooit meer wachten op een medewerker dus! Hiermee zet Eijsink een van de grootste horeca-ergernissen aan de kant. Bovendien scheelt het je team handelingen waardoor je met minder mensen méér kan doen én verandert het iedere handheld in een pinapparaat. Scan to pay!

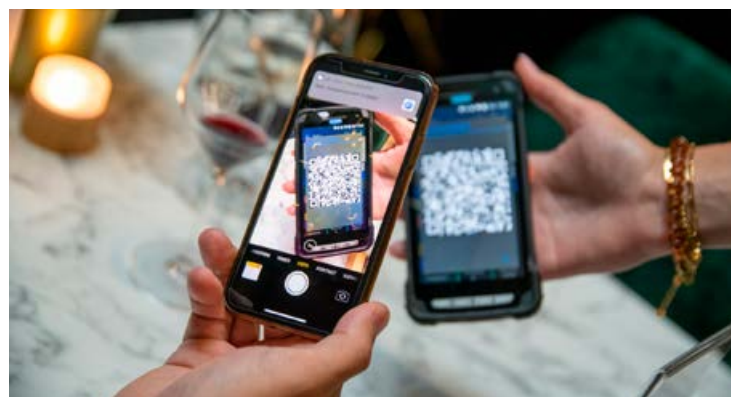
Afrekenen via QR-code zonder te wachten

Of het nou komt doordat een gast niet gezien wordt, een medewerker een pinapparaat haalt of omdat een runner niet over de rekening beschikt; de grootste ergernis in de horeca is het wachten om te betalen. Dankzij booq Payment is dit verleden tijd. Bij uitgifte van de eerste bestelronde door de runner krijgen gasten een kassabon met unieke QR-code. Deze is gekoppeld aan een openstaande order waarmee de betaling voldaan kan worden.

Wanneer de gast besluit dat het tijd is om te betalen scant hij de QR-code, controleert de rekening op zijn mobiele telefoon én betaalt online via bijvoorbeeld iDEAL of creditcard. Hierbij is er ook de mogelijkheid om fooi te geven. Nadat de betaling is afgerond is de QR-code niet langer bruikbaar. De volgende gasten aan dezelfde tafel ontvangen dus weer een nieuwe, unieke QR-code.

Voorkom tijdverlies

Met deze nieuwe omnichannel betaalmethode speelt Eijsink in op de behoefte van ondernemers om op servicegerichte wijze met minder mankracht méér werk te verzetten. booq Payment is volledig gekoppeld met kassasysteem booq POS waardoor in de handheld of vaste kassa te zien is wanneer een tafel is vrijgekomen en gasten afgerekend hebben. Verhuizen gasten van tafel, dan blijft de unieke QR-code hetzelfde. booq Payment bespaart je team kostbare tijd en handelingen die ze normaal gesproken kwijt zijn aan betalingen. Als hulpmiddel bij het personeelstekort kun je met minder mensen dus méér doen!



Niet alleen voor de ondernemer biedt booq Payment voordelen. Het moment dat de gast wil afrekenen, bepalen zij nu zelf. Het is niet meer nodig om op een bedieningsmedewerker te wachten. Superservice! Wil de gast liever op een medewerker wachten met het online afrekenen? Ook geen probleem; de QR-code van de openstaande order is ook scanbaar op de handheld.

www.eijsink.nl

Standnr: 2.300



Innovaties in horeca automatisering op stand POSsystems

POSSystems laat tijdens Gastvrij Rotterdam, samen met haar partners Lightspeed, Annoncer en MyDish, ondernemers zien wat automatisering voor hun horecazaak kan betekenen. POSSystems heeft een schat aan ervaring in automatisering in de horeca en heeft daardoor alle expertise om te helpen van een restaurant een succesvolle onderneming te maken.

Lightspeed presenteert hun kassasysteem dat al door een zeer groot aantal horekazaken dagelijks wordt gebruikt. Het is ontworpen om het personeel zo veel mogelijk te ontzien, waardoor zij meer tijd voor het contact met de gast hebben. Lightspeed demonstreert hoe je het kassasysteem kan inzetten om alle processen in een restaurant zo vlot mogelijk te laten verlopen.

Keukenbeheersysteem

Annoncer komt langs om iets meer over hun keukenbeheersysteem te vertellen. Met schermen in de keuken zorgen zij voor een snelle en overzichtelijke communicatie. Voor elke tafel is precies te zien wat belangrijk is en waar rekening mee moet worden gehouden. Tijdens het evenement laat Annoncer zien wat hun software voor een restaurant kan betekenen.

QR-bestelsysteem

MyDish is aanwezig om hun dynamische QR-bestelsysteem te tonen. Deze nieuwe speler op de horecamarkt is een digitale besteloplossing die zeer gastvriendelijk is. Een digitale tafel zorgt ervoor dat de gastheer en de gasten allemaal via de eigen telefoon met elkaar in verbinding staan.

www.possystems.nl

Standnr: 3.202

Winterhalter PT-serie: compromisloze doorschuifvaatwasmachine

Vaatwasspecialist Winterhalter presenteert de nieuwe doorschuifvaatwasmachines uit de PT-serie. Deze voldoen aan de hoogste eisen en zijn op maximale efficiency toegesneden: ongecompliceerd, efficiënt en snel. Winterhalter belooft perfecte wasresultaten en absolute betrouwbaarheid. Met de nieuwe automatische kap kan de machine bovendien zonder inspanning geopend en gesloten worden en is zodoende een echte verlichting voor het spoelkeukenpersoneel.

Eersteklas wasresultaten

Stralende glazen en serviesgoed, glanzend bestek, hygiënisch bекers, of alles bij elkaar. De nieuwe PT, die in drie groottes verkrijgbaar is, kan door software-instellingen aangepast worden aan het vaatwerk en de vervuilingsgraad. Met een krachtig wassysteem en een doordacht hygiëneconcept belooft Winterhalter eersteklas wasresultaten, ook bij hardnekkige vervuiling. De nieuwe S-vormige wasvelden garanderen een oppervlakte-dekkende verdeling van het water en het viervoudige filtratiesysteem garandeert continu schoon waswater. De variabele wasdrukregeling VarioPower past de wasdruk exact aan het betreffende vaatwerk en de vervuiling aan.



Lagere verbruikskosten

Wassen met de PT betekent efficiënt wassen: door een laag waterverbruik, optimaal benutte energie en zuinig gedoseerde reinigingsmiddelen. De standaard geïntegreerde afvoerwaterwarmteterugwinning Energy-Light benut de energie van het afvoerwater voor het verwarmen van het koude toevoerwater. Voordelen: bronnen worden gespaard en op energiekosten wordt tot 10% bespaard. De optioneel verkrijgbare afzuiglucht-warmtewisselaar EnergyPlus benut bovendien de energie van de warme waterdamp in het interieur van de machine, om het koude toevoerwater voor te verwarmen. Daarmee wordt tot 15% op energiekosten bespaard.

www.winterhalter.nl/pt

Standnr: 03.201



Rentokil

The Experts in Pest Control

FlexRetail

Speciaal voor hotels, restaurants en cafés

Als ondernemer kunt u elke vorm van ongedierte in uw horeca-onderneming missen als kiespijn.

Afgelopen periode heeft u wellicht uw deuren volledig gesloten of beperkt opengesteld. Met geen of weinig mensen en minimale activiteit zijn de horecabedrijven een perfecte leefomgeving geworden voor vele soorten ongedierte. Nu u uw deuren weer volledig kunt openen, wilt u uw gasten niet verwelkomen met overlast van plaagdieren.

Om ervoor te zorgen dat u uw gasten zo goed mogelijk kunt bedienen, zorgen wij voor een plaagdiervrije omgeving.

Speciaal om u tegemoet te komen in deze moeilijke tijden hebben we een **FlexRetail 4=3** pakket ontwikkeld. Maak nu een afspraak voor een gratis inspectie en ontdek de mogelijkheden die we u kunnen bieden.

Bel ons
088-8112333

Mail ons
info@rentokil.com

Bezoek ons
rentokil.com/nl

KORTEKAAS

INTERIEURS

Concept & Realisatie



Een sfeervolle cafetaria,
een restaurant in stijl,
een stralende ijsalon...



...wij verwezenlijken
uw droom met lef!



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.



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. Horecabedrijven kunnen zich met de donuts onderscheiden van hun concurrentie en hun gasten een kwalitatief hoogwaardig en origineel product aanbieden.

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. Andre de Ruiter van de Kopermolen: '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..

www.de-kopermolen.nl

Besparing tot 60% met VITO frituuroliefilters

VITO is natuurlijk bekend als de uitvinder en producent van VITO® Frituuroliefilters. Het bedrijf is sinds 2002 op de markt en levert hogedrukfilters van een hoogwaardige Duitse kwaliteit.

De werking is zeer eenvoudig. Men plaatst de VITO® in de friteuse. Voor elke friteuse 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 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 beloond 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 cafetaria 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



*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



INRUIL
ACTIE

Doorschuiver

Type: Hakpro HDS80

- geheel rvs (AISI 304)
- diepgetrokken tank met afgeronde hoeken
- laag verbruik: slechts 2 liter per spoelbeurt
- atmosferische boiler
- naglanspomp
- 3 programma's 45 | 84 | 150 seconden
- zelfreinigingsprogramma en automatische leegloop
- krachtige 12 liter boiler
- vulhoogte tot 44 cm
- incl. 1 bordenkorf + 1 bestekkorf
- afm. 67x76x157 cm (excl. beugel)
- 400 Volt | 9,9 kW

HAKPRO



4558.911
normaal 5.438,-
actie 3.995,-
inruilkorting 745,-
NU
3.250,-

Lease vanaf 74,75 *

COMBINATIE B

120 cm | 67 cm | 110 cm



4194.110

4558.010

4194.106

COMBINATIE C

110 cm | 67 cm | 120 cm



4194.108

4558.010

4194.112

4558.913

normaal 5.563,-
actie 4.150,-
inruilkorting 800,-
NU

3.350,-

Lease vanaf 77,05 *

4558.915

normaal 5.563,-
actie 4.150,-
inruilkorting 800,-
NU

3.350,-

Lease vanaf 77,05 *

Doorschuiver

Type ZHT8IELG

- geheel rvs (AISI304)
- geïsoleerde bovenkap
- energiezuinige dubbelwandige tank
- capaciteit 1440 borden p/uur
- 3 programma's: 45 | 84 | 150 seconden
- laag verbruik: slechts 2 liter per spoelbeurt
- automatisch zelfreinigings programma
- afm. 75x88x227 cm
- 400 Volt | 9,9 kW

Met maar liefst **5.000,-**
EIA fiscale aftrek

WARMTE
TERUGWINNING
ZORGT VOOR EEN
LAGERE ENERGIE-
REKENING



INRUIL
ACTIE

ZANUSSI
PROFESSIONAL



4550.682
normaal 9.995,-
actie 7.295,-
inruilkorting 1.000,-
NU
6.295,-

Lease vanaf 134,71 *

Voorlader

Type ZL 1 en ZUC 3

- demontabele wasarmen
- vervaardigd van roestvaststaal (AISI 304)
- 2 wasprogramma's 120 | 180 seconden
- 5,8 liter boiler
- voorzien van een grof- en fijnvuilfilter
- naglansinjector en zelfreinigingsprogramma
- inclusief bordenkorf en 1 bestekkorf
- afm. 60x65x82 cm

QUA HOOGTE
EENVOUDIG TE
PLAATSEN ONDER
SPOEL- OF WERK-
TAFEL

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZL 1

4550.1550
230 Volt
2.190,-

1.475,-

Lease vanaf 36,58 *

ZUC 3

4550.606
400 Volt
2.495,-

1.595,-

Lease vanaf 39,56 *



* De in deze advertentie vermelde lease tarieven zijn per maand op basis van 60 maanden en op basis van operationele lease.

EMMELOORD

Platinaweg 21
8304 BL Emmeloord
Tel: (0527) 635 635
info@hakpro.nl

AMSTERDAM

De Flinsstraat 20
1114 AL Duivendrecht
Tel: (020) 665 6428
amsterdam@hakpro.nl

GRONINGEN

Verl. Bremenweg 10c
9723 JV Groningen
Tel: (050) 318 1600
 groningen@hakpro.nl

ROTTERDAM

Schuttevaerweg 13
3044 BA Rotterdam
Tel: (010) 750 2750
 rotterdam@hakpro.nl

VENLO

Venrayseweg 44
5928 NZ Venlo
Tel: (077) 387 4242
 venlo@hakpro.nl

VLISSINGEN

Bedrijfsweg 9
4387 PD Vlissingen
Tel: (0118) 493 222
 vlissingen@hakpro.nl

ONLINE
BESTELLEN?
www.hakpro.nl

Virtueel afhaalsysteem voor gekoelde food- en drankproducten

Ake Ideal Nordcap introduceert de virtuele reserveringsmodule Viresmo. Dit is een smart versboxsysteem waarmee bedrijven uit de foodservice en de institutionele sector hun gekoelde producten 24/7 aan consumenten kunnen aanbieden op een hygiënische en voedselveilige manier die bovendien hutterproof is. Dankzij dit afhaalsysteem spelen bedrijven in op trends als minder foodwaste en mentaal gemak voor de hedendaagse consument.

Viresmo is een afkorting van Virtuele Reserverings Module. Het bestaat uit een gekoeld versboxsysteem met 8 tot 14 modulair in te delen vakken dat eenvoudig te koppelen is aan een website of webshop. Dit slimme en 'on demand'-afhaalsysteem werkt als volgt: klanten bestellen online een koelverse maaltijd, foodproduct of drank. Ze ontvangen een code die gekoppeld is aan het systeem. Daarmee opent de klant de bijbehorende versbox. Hij kan zijn bestelling 24/7 afhalen op een voor hem geschikt tijdstip.

Openingstijden verlengen

Daarnaast beschikt het Viresmo-afhaalsysteem over de slimme vending app-tool Woyti, die uitermate geschikt is voor bedrijven in de foodservice die to go-producten aanbieden. "Je kunt hiermee je openingstijden verlengen en inspelen op voedselverspilling door dagverse producten die 'over' zijn hier aan te bieden. De consument kan zo online en op afstand de beschikbaarheid en voedselinformatie zien en desgewenst de producten reserveren", vertelt commercieel directeur Joshua Winnen van Ake Ideal Nordcap. Deze importeur van food- en horeca-apparatuur brengt Viresmo op de Nederlandse markt.

Maaltijd voor de nachtploeg

Ook voor de bedrijfscatering- en installationsbranche biedt Viresmo uitkomst. "In bedrijven waar mensen 24/7 werken, kun je

voor de nachtploeg eenvoudig een gekoelde maaltijd, gebaseerd op de persoonlijke (dieet)wensen van de consument, in de versbox klaar zetten. Deze kunnen werknemers zelf door middel van een magnetron verwarmen. Je bedrijfsrestaurant hoeft daarvoor niet open te blijven."

Mentaal gemak

Viresmo gaat vele stappen verder dan de bestaande vendingmachines. De virtuele reserveringsmodule haakt aan bij trends als personalised food, digitalisering en de vraag naar meer mentaal gemak bij jonge consumenten. Uit recente onderzoeken van FSIN blijkt dat de eerder ingezette trend naar 'thuis uit eten gaan' aanhoudt. De jongere generatie is 'meal prep fatigue' en wil gezonde

maaltijden eten. "Die vinden ze bij versspecialisten als horeca, slager en cateraars. Met Viresmo spelen deze ondernemers perfect in op deze trend", aldus Winnen.

Ake Ideal Nordcap uit Waddinxveen vertegenwoordigt merken van fabrikanten van koel-, vries-, bak- en kookapparatuur, zoals Ake-Ideal, Alpeninox, Fogal, ISA, Mercatus, NordCap, Oscartielle, Moretti-Forni, Technoea en Moduline. Voor Viresmo werkt Ake Ideal Nordcap nauw samen met zorgvuldig geselecteerde dealers in Nederland. Zij verzorgen eveneens de service en het onderhoud van de nieuwe virtuele reserveringsmodule.

www.ake-ideal.nl





Rubbens Vapogrill fenomeen bij chef-koks

Een perfect stuk vlees of vis grillen met een mooie streep. De Rubbens Vapogrill is al jaren een fenomeen bij chef-koks en bewijst zich keer op keer bij hen én bij de gasten die een zeer smaakvolle vis en het meest malse stuk vlees gepresenteerd krijgen. De Rubbens Vapogrill is exclusief verkrijgbaar bij grootkeukenspecialist Hakvoort Professionaal.

Het voorkomen van aanbakken en verbranden van vet is één van de vele wensen die een chef-kok heeft. De speciale bereidingsmethode van de Vapogrill is het geheim voor een mals en sappig product. De hoogwaardige grill heeft een bak met water direct onder de grill. Dit water wordt verwarmd en de waterdamp zorgt voor de perfecte omgevingstemperatuur en luchtvochtigheid voor het vlees of de vis op de grill. Zonder dat het vlees aan

de grill vast komt te zitten, krijg je als chef de gewenste streep of ruit op het vlees. Door de hoge temperatuur van de Vapogrill schroeit het vlees snel dicht en blijven de sappen behouden. Met de Vapogrill is vlees roosteren zonder toevoeging van olie of andere vetstoffen mogelijk. Dat maakt deze grillmethode ideaal voor dieetvoeding. Gerechten kunnen volledig naar wens bereid worden door het te kruiden en zelfs te flamberen.

Snel op de perfecte temperatuur

Doordat de Vapogrill snel op hoge temperatuur is hoeft deze niet de gehele tijd aan te staan en warmte af te geven in de keuken. Dat scheelt in energiekosten en is veiliger. De zones zijn afzonderlijk regelbaar en perfect afgestemd op het vlees, de vis of de groente die de chef erop wil grillen. Het grillen gebeurt direct op de elementen zonder dat deze 'plakken'. Vetten worden opgevangen in de speciale bak met water. Hierdoor verbrandt dit afvalvet niet, ontwikkelt er geen rook door vetverbranding en is er geen slechte of vreemde smaak van verbrand vet en rook.

Eenvoudig reinigen

Het systeem is veiliger en bovendien gemakkelijker met schoonmaken. De geparelstraalde RVS behuizing van de Vapogrill is volledig naadloos gelast en van zeer hoge kwaliteit wat de hygiëne verder verbetert. De waterbak is geëmailleerd wat het reinigen vergemakkelijkt en zorgt dat de bak makkelijk uitneembaar is. Het schoonmaken wordt daarnaast eenvoudig dankzij de pyrolytische zelfreinigende elementen. Bij zeer hoge temperaturen worden vuil en vet verpulverd waarna de as eenvoudig kan worden verwijderd.

Inbouwen of juist meenemen

De Vapogrill is flexibel inzetbaar in iedere professionele keuken. Er zijn vier types die verschillen in formaat. De meest compacte variant heeft één grilloppervlak van 15x36 cm en kan makkelijk worden opgeborgen wanneer deze niet in gebruik is. De grootste uitvoering heeft in totaal zes elementen die alle zes apart regelbaar zijn. Het totale grilloppervlak komt op 75x48,5 cm. De Vapogrill kan ook op een externe locatie of buitenkeuken snel en efficiënt worden ingezet als professionele grill. De twee grotere types functioneren op krachtstroom (400 V). De Vapogrill kan ook ingebouwd worden in kookeilanden, uitgiftebuffetten en allerhande fornuizen zodat hij altijd klaar is voor gebruik.

Eigen productie met een goede naam

De Vapogrill is een product van fabrikant Rubbens. Als professionele kok profiteert de ge-

bruiker van de hoge kwaliteit waar Rubbens al meer dan negentig jaar om bekend staat. De sterke service en een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding kan Rubbens genereren door te werken met het beste personeel en kwalitatief zeer goede materialen.

Moduline warmhoudlade voorkomt stress op piekmomenten

Het is de grootste uitdaging in drukke, hectische keukens: gerechten snel, perfect op smaak en warm uitserveren. Vooral tijdens piekmomenten en nu de vraag naar maaltijdbezorging en afhalen toeneemt. Daar heeft grootkeukenspecialist Hakvoort Professional een oplossing voor. Moduline warmhoudoplossingen halen de stress uit de keuken door gerechten alvast te bereiden en uren later pas uit te serveren. Gerechten blijven in de warmhoudlade goed op temperatuur en perfect op smaak door de juiste regeling van vocht en warmte. Bij het warmhouden van gerechten ligt uitdroging op de loer. Moduline voorkomt dit dankzij de geavanceerde technologie waarmee een gelijkmatige temperatuur en de juiste vochtigheidsgraad wordt gegaran-

deerd. Vlees en gevogelte worden juist heel mals zonder vocht of kleur te verliezen. Maar ook groenten, aardappelen, bijgerechten, visgerechten en zelfs patisserie zijn geschikt om warm te houden.

Optimale smaakwaliteit

De warmhoudkasten en -lades zijn nauwkeurig ingesteld om ervoor te zorgen dat vocht, smaak en aroma behouden blijven. Hierdoor blijft de smaakwaliteit van gerechten behouden. Sterker nog, er treedt vaak juist minder vochtverlies op dan bij een normale bereiding. Dat zorgt voor betere smaakwaliteit. Door vlees bijvoorbeeld eerst kort aan te schroeien en daarna enkele uren op een lage temperatuur warm te houden in de warmhoudlade, komt het vlees volledig tot rust. Dit zorgt voor minder vochtverlies dan bij een normale bereiding. Het resultaat is extra mals vlees en een betere smaakwaliteit. Niet voor niets werken sterrenchefs vrijwel altijd met cook and hold (warmhoud)apparatuur.

www.hakpro.nl



U FRITUURT? FILTER VOOR ONZE TOEKOMST



-  **GEZOND VOEDSEL**
-  **BRONNEN ONTZIEN**
-  **CO₂ UITSTOOT VERMINDEREN**
-  **MINDER AFVAL**
-  **MINDER TRANSPORT**
-  **MINDER OLIEVERBRUIK**

VITO OIL FILTER SYSTEM
BESTE FILTERSYSTEEM TER WERELD

info@vitofilters.nl | www.vitofilters.nl | +31 (0)6 53 303 484

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 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!

www.platemate.nl

Animo's OptiVend Touch zeer gebruiksvriendelijk



Animo introduceert de nieuwste toevoeging aan haar OptiVend assortiment: de OptiVend Touch. Of de gast nu zin heeft in een cappuccino of een sterke espresso: met de nieuwe OptiVend Touch van Animo schenk je de gewenste favoriete warme drank in minder dan zeven seconden.

De OptiVend Touch is heel gemakkelijk te installeren, bedienen en onderhouden. Hij is verkrijgbaar in verschillende modellen die ruimte bieden aan 1 tot 4 canisters voor instant ingrediënten. Snel een kopje koffie of een hele thermoskan? In een paar seconden is het geregeld, precies op smaak en temperatuur.

High Speed Duo

Voor situaties waarbij capaciteit en snelheid een belangrijke rol spelen heeft Animo de OptiVend High Speed Duo Touch ontwikkeld. Deze zet twee kannen koffie tegelijk met slechts één touch.

Animo staat voor geweldige koffie, bekroonde designs en duurzaamheid. Men gebruikt alleen hoogwaardige componenten en een schoon productieproces om energiezuinige machines te bouwen met duurzame prestaties en een uitstekende smaak. Betrouwbare technologie en duurzame constructie zorgen ervoor dat de OptiVend Touch jarenlang probleemloos zal werken.

www.animo.eu

De Kopermolen BV

Specialist op het gebied van grootkeukenapparatuur

Tel: 075-6704234

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

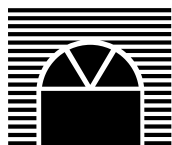
Tijd om je papieren rompslomp te digitaliseren?

Hygiënecode online

Van coderen, urenregistratie, allergenen en je complete HACCP

www.haccpoplossing.nl





**WESDIJK
HOMESTYLE**

BURG. BOUMANSTRAAT 1
4306 CP NIEUWERKERK (ZLD)
0111 417270
WESDIJKHOMESTYLE.NL



5 JAAR
VOLLEDIGE
GARANTIE
& SERVICE

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



ZEER
KORTE
TERUG-
VERDIENTIJD

Verhoog uw omzet met een horeca
terrasoverkapping van Wesdijk Homestyle

Proost helpt horeca-ondernemers gratis bij zoektocht naar personeel

Persoonality, onderdeel van Timing Holding, lanceert Proost. Dit is een gratis wervings- en selectieportaal, speciaal gemaakt voor alle horeca- en recreatiebedrijven die door de coronacrisis en de massale uitstroom van medewerkers met een personeelstekort worden geconfronteerd.

Vacatures kunnen per direct gratis en zonder aanvullende verplichtingen geplaatst worden op Proost.

Gratis hulp bij de zoektocht naar personeel

Persoonality roept Proost in het leven om de horeca te ondersteunen in deze moeilijke tijd en ze weer te helpen aan goed personeel. De horeca kampt al jaren met een personeelstekort, en naar schatting zijn nog ruim

90.000 horecamedewerkers naar andere sectoren uitgestroomd door de coronacrisis. Ondernemers kunnen hun vacatures gratis plaatsen en beheren op Proost en de binnengekomen sollicitaties makkelijk en snel in behandeling nemen. Proost wordt versterkt door uitzendbureau Timing, dat haar landelijke netwerk inzet om vacatures extra onder de aandacht te brengen. Ook worden de vacatures kosteloos via andere vacaturesites verspreid. Ondernemers kunnen zich aanmelden via www.proostvoordehoreca.nl en kandidaten kunnen alle vacatures vinden op www.proostopjebaan.nl.

Samen de strijd aan

Laurens Meyer, een van de grootste horeca-ondernemers van Nederland met meer dan 40 zaken, ziet ook dat er een serieus pro-

bleem is ontstaan door de crisis: "De huidige situatie is dramatisch. We hebben veel personeel moeten laten gaan. Als we nu opengaan, komen we 500 tot 700 man tekort. Het gaat een heel zware periode worden. Ik vind Proost een mooi initiatief. Alle hulp die we kunnen krijgen is van harte welkom."

www.proostvoordehoreca.nl



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



Trend: het gevoel van uitgaan

De vakantieperiode zijn we doorgeko-
men, met wat minder mooi weer dan we
hadden gewild. We wandelen september
binnen, iedereen is weer terug op de ba-
sis en we hopen op een mooie nazomer
zodat we het vakantiegevoel toch nog
even kunnen vasthouden op de terras-
sen. Met een dekentje en een fijne ter-
rasverwarming kunnen we het misschien
zelfs volhouden tot diep in het najaar.

Ondertussen maken we onze interieurs weer
up-to-date met soms wat meer middelen,
maar vaak wat minder, door de zware tijd die
we allemaal hebben gevoeld. En die nog niet
voorbij is, maar met wat beperkingen, toch
voor de meesten van ons steeds betere resul-
taten brengt.

Nieuwe trends snuiven

De beurzen komen er aan en wat een feest,
sommige beurzen ook zowaar in het echt en
niet digitaal. Want we willen toch allemaal

liever het materiaal voelen, in die stoel
even proefzitten, die lamp zien branden, die
keuken gedemonstreerd zien. We kunnen
dus ook niet wachten op Gastvrij Rotterdam

en in ons geval ook op de interieurbeurzen in
binnen- en buitenland om alle nieuwe trends
weer op te snuiven en te voelen.





STUDIO DE BRUYN
PROJECT & INTERIEURARCHITECTUUR
donkersteenhoeve 9 - rotterdam - 1010-413 65 77

Voelen

Voelen is zo belangrijk in het digitale tijdperk. Dat wordt veel te vaak vergeten. Het voelen van anderen, maar ook van de sfeer die er hangt in het restaurant, het café, de club, het hotel. We kunnen van alles thuis laten bezorgen, maar niet het gevoel van het uitgaan. Het voelen van de sfeer, het geluid, de geur, de interactie met de mensen. Een groot deel moet vanuit de horecaondernemer zelf komen. Die kunnen dat als geen ander. Maar het stukje sfeer en interieur, daar zijn specialisten voor. Je kan tenslotte niet alles zelf. Studio de Bruyn is zo'n specialist. Al bijna 50 jaar actief in het ontwerpen en restylen van horeca interieurs, in goede en minder goede tijden. Grote en kleine verbouwingen, grote en kleine budgetten.

Natuurlijke trends

Als sneak preview kunnen we alvast een tipje van de sluier oplichten. De komende tijd borduren we uiteraard voort op de natuurlijke trends die we al een tijdje zien met de vele vergrijsde groen- en blauwtinten. Mooie wanden met beplanting, graffiti, fotowanden of wandbekleding. Als er maar iets gebeurt en dat in het groot. Maar ook de warme aardetinten als terracotta in lichte en donkere tinten, okergeel en goud zien we veel terug in de komende interieurs. Nog

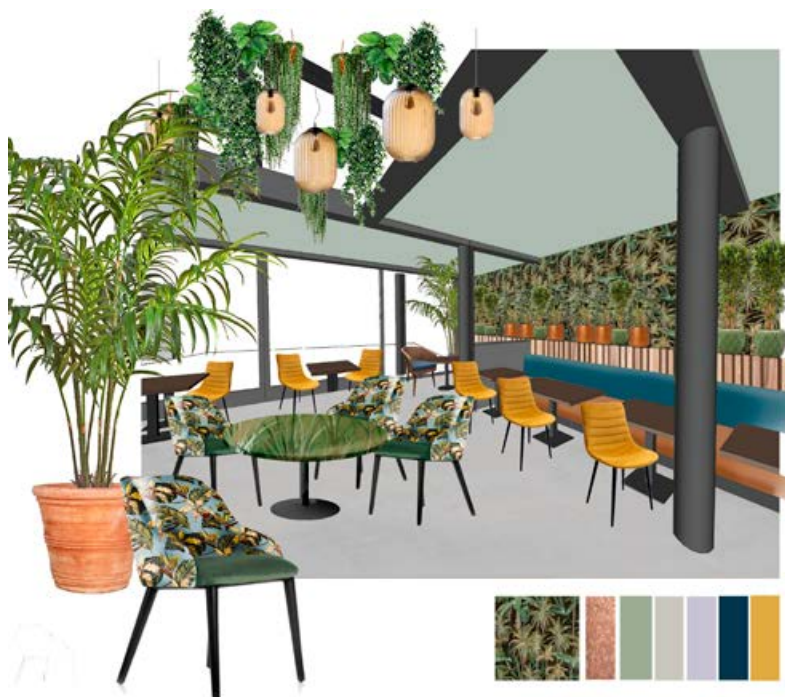
steeds een mooie luxe sfeer, met een stoer randje. Staal, marmer, hout, glas, zijde en velours en wat we ook veel zullen gaan zien zijn de mooie terrazzovloeren.

Complete verbouwingen kan, maar hoeft niet. Met een kleine restyling kan de sfeer alweer heel anders en nieuw voelen. Als het maar wel goed gebeurt en aansluit bij de bestaande identiteit. Het totale plaatje moet

kloppen, het uitgaan moet voelbaar zijn! Studio de Bruyn kan daarin het verschil maken. We maken voor u ook graag het verschil!

Studio de Bruyn Project & Interieurarchitectuur
010-413 65 77

www.studiodebruyn.nl



STUDIO DE BRUYN
PROJECT & INTERIEURARCHITECTUUR

Infrarood thermometer

ITCD3#SITCD3



€170,99

€ 76,99



Touch screen desinfectie – 250 ml

TDHR250



€29,99

€ 12,99



Desinfectiestation met voetpedaal

DMSPSG14



€187,99

€ 84,99

Hygiëne/ prevenetiescherm – 80 x 80 cm

BAS8063



€218,99

€ 98,99



Universele thermobox – 56,7 liter

PLB-062



€128,99

€ 57,99

Sealapparaat voor schalen

SGOM3



€1.160,99

€ 526,99

Soepketel – 9 liter

SWH9S



€130,99

€ 58,99

Rijstkoker – 5.4 Liter

RKF100



€300,99

€ 135,99

Poffertjesijzer – 1,2 kW

WEERM2#
POWERM



€403,99

€ 182,99

Softijsmachine – 16-18 liter/uur

SEMG16K



€2.434,99

€ 1.105,99

Chocolade fontein – 6 lagen

SBCH6



€784,99

€ 355,99

Groente snijmachine incl. 5 schijven

GEH5



€911,99

€ 413,99

RVS werktafel – 1,5 m

ATK157A



€564,99

€ 255,99

Gebaks vitrine met zelfbediening – 1,4 m

KUTSE141



€5.890,99

€ 2.676,99

Elektrische frituurpan – 10 + 10 liter

EFB879E-10+10



€4.180,99

€ 1.899,99

GGM Gastro International

Weinerpark 16
48607 Ochtrup (Duitsland)

Tel. +49 (0) 2553 / 722 01 80
nederland@gmgastro.com

Openingstijden

Ma. – Vr. 8:30 – 17:30 uur

Onze Showroom in Amsterdam!

www.gmgastro.com

Spaklerweg 87
1114 AE Amsterdam - Duivendrecht

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

volg ons op



Dutch Dukes brengt ongedwongen Britse pub-sfeer naar Witte de Withstraat

De eerste Engelse gastropub van Rotterdam is onlangs geopend midden in de bruisende Witte de Withstraat. Dutch Dukes nodigt alle Rotterdammers en bezoekers aan de stad uit om kennis te maken met de ongedwongen Britse pub-sfeer at its finest. Gasten worden warm ontvangen door de geur van typisch Engelse gerechten, zoals fish & chips en steak & guinness pie, maar kunnen ook kiezen voor appetizers als avocado fries en bieterballen.

De kwalitatieve gerechten worden dagelijks vers bereid. De drankenkaart vult zich als vanzelfsprekend met bieren, ciders en gin tonics van Britse bodem. Niet alleen de menu- en drankenkaart, maar ook het interieur is in een klassiek 'gastropub jasje' gestoken. Met een bordeauxrood, eiken en messing kleurenpalet en glas in lood wanen gasten zich in het bruisende Londen. De gewaagde figuren aan de wand en het plafond herinneren gasten aan het feit dat ze zich in het rauwe Rotterdam bevindt.

Ongedwongen pub-sfeer

De Rotterdamse horecaondernemer Frank Roolaart (eigenaar HAL4 aan de Maas) is de eigenaar van de eerste Engelse gastropub van de stad. "Vroeger stonden Engelse pubs bekend als donkere, rokerige cafés waar men aan de bar hing. Deze ouderwetse pubs zijn inmiddels verheven tot kwalitatieve gastropubs waar vrienden, collega's en kennissen samenkomen. Rotterdam verdient een soortgelijke plek waar mensen hun werkdag bespreken, genieten van dagverse gerechten en proosten op het leven".



www.dutchdukes.com



Oudste ijssalon van Nederland 'heropent' in Openluchtmuseum

Venezia, de oudste Italiaanse ijssalon van Nederland, heeft deze maand haar deuren geopend in het Nederlands Openluchtmuseum in Arnhem. Het gaat om een zorgvuldig gereconstrueerde versie van Venezia, zoals de zaak er in de jaren zestig in Utrecht uitzag. Met onder andere de originele toonbank en de kenmerkende neonverlichting.

Het fraaie Venetiaanse beeldverhaal dat de balie siert, is - net als toen - gemaakt van Marmoleum van Forbo Flooring. Met het verschil dat Forbo dit keer de moderne, innovatieve Aquajet-techniek gebruikte, waarbij het ontwerp heel precies wordt uitgesneden met een straal water op hoge druk.

Meer dan ijs alleen

In het nieuwe Venezia wordt niet alleen ijs verkocht. Het Openluchtmuseum vertelt er ook het verhaal van de Italiaanse migranten die de vorige eeuw naar Nederland kwamen en ons land op veel fronten hebben verrijkt. Denk bijvoorbeeld aan de Italiaanse keuken, maar ook aan artistieke bijdragen. Het schepijs in het Openluchtmuseum wordt nog steeds ambachtelijk gemaakt door de familie De Lorenzo, die daarnaast ijssalons uitbaat in zowel Arnhem als Utrecht.



www.openluchtmuseum.nl



HORECAKAARS.NL

DE GROOTSTE WEBSHOP IN
KAARSEN VOOR BINNEN EN BUITEN

Laat gasten op ieder moment bestellen en betalen...



Kies voor booq QR Next en krijg booq Payment er gratis bij!



Bekijk het zelf tijdens
Gastvrij Rotterdam!
Stand 2.300

Ontdek de voordelen

www.booq-online.nl/terras



- ✓ Geef je gast de regie
- ✓ Maakt iedere handheld ook pin
- ✓ Omzetverhogend