

# M



MARKTAANBOD  
**HORECA**

Verhage

## **THEMA:** **Inrichting**

Trends: Uitbundig  
en Ingetogen

Project Totaal Okido:  
voor elk terras wat wils

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



### Elektrische hogedruk friteuse 25 liter (13,5 kW)

EHFDY491



**€ 3.497,99**

MSRP € 6.649,99

### Pizzaoven 6 + 6 x 35 cm

PDP66B



**€ 1.484,99**

MSRP € 2.817,99

### Pizza koelwerkbank ECO 1,4 m x 0,7 m - 3 deuren

POG147ND#  
AGG143ND#07



**€ 1.014,99**

MSRP € 2.233,99

### Roestvrijstalen werktafel PREMIUM 1,4 m

ATK146A



**€ 213,99**

MSRP € 389,99

### Roestvrijstalen werkkast PREMIUM 1,6 m

ASK167A



**€ 535,99**

MSRP € 968,99

### Wijnkoelkast - 410 liter - 2 zones - zwart

WKM450S-2N



**€ 910,99**

MSRP € 1.709,99

### Roestvrijstalen koelkast - 590 liter - 1 deur

KSS600SRN



**€ 812,99**

MSRP € 1.495,99

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

KDV1255



**€ 4.615,99**

MSRP € 8.749,99

### Groentesnijmachine 750 Watt

GSA5



**€ 499,99**

MSRP € 949,99

### Magnetron digitaal 34 Liter - 2100 Watt

MDM34-2100



**€ 520,99**

MSRP € 989,99

### Inductie frituurpan - 8 + 8 litres

IFBZ8+8



**€ 449,99**

MSRP € 854,99

### Panorama vitrine - 68 liter - zwart

PVNR72S



**€ 289,99**

MSRP € 550,99

### Espresso / koffiemachine - 2 groepen - Roestvrijstaal

EHGE530



**€ 1.513,99**

MSRP € 2.876,99

### Bar-/ standmixer - 2 liter

BMK2-1500



**€ 219,99**

MSRP € 417,99

### Doorschuif-vaatwasser 7,1 kW - met afvoerpomp

DS430L#SET



**€ 3.466,99**

MSRP € 6.587,99

### Vaatwasser 3,9 kW - zonder afvoerpomp

GS340P-EK



**€ 1.374,99**

MSRP € 2.612,99

Online op:  
[www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)

Per e-mail op:  
[info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

volg ons op

Gratis verzending

5 mln. artikelen op voorraad

1 mln. tevreden klanten

**Amsterdam**

Duivendrecht,  
Spaklerweg 87  
1114 AE Amsterdam



## Colofon

Marktaanbod Horeca wordt elk kwartaal in een oplage van 11.000 exemplaren verspreid. De doelgroep bestaat uit 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

### Adverteerders

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: Inrichting

- 4** Trends: Uitbundig en Ingetogen
- 7** Project Totaal Okido: voor elk terras wat wils
- 9** Mobiel windscherm Flower-Line: plantenbak en zitbank
- 9** Terrastafels uitgewiebel
- 9** BED BOX Holland-DICOBED verhuist naar groter pand in Uden
- 11** Wesdijk Homestyle: specialist in terras overkappingen
- 13** Nieuw kwaliteitsbier Birra Moretti: Sale di Mare
- 13** Relaunch KHN-campagne 'Kom werken in de horeca'
- 15** QSTA genomineerd voor de Shopping Awards 2023
- 15** Leermeesterlintje uitgereikt aan excellente leermeester Bertus Friedhoff
- 15** KETEL 1 heroverst plek achter de Nederlandse cocktailbar
- 16** Gouden Koksmuts voor Restaurant Flore
- 16** Time to Sparkle lanceert kwalitatieve 0% en 5% biobubbels
- 17** OptiBean X: Precision in taste
- 17** Veel belangstelling voor 10e editie Gastvrij Rotterdam
- 19** Redefine Meat overall winnaar Horecava Innovation Award
- 20** Continue innovatie bij Belgische parasolfabrikant Prostor
- 21 - 23** NIEUWE HORECA

plate•mate  
mise en place solutions

met platemate  
loopt alles op  
rolletjes



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

[platemate.com](https://www.platemate.com)



Benieuwd hoe  
OptiBean X  
eruit ziet op  
jouw locatie?  
Scan de QR-code.



OptiBean X

A PERFECT  
CUP OF CLASS

ANIMO

DEDICATED TO EVERY CUP



# Trends: Uitbundig en Ingetogen

Door Pauline de Schepper -  
Studio de Bruyn Projekt & Interieurarchitectuur

Ook in 2023 domineert het WOW-gevoel in de interieurs, zowel in de residentiële sfeer als in de horeca. Afgelopen winter zagen we op de professionele beurzen de uitbundige kleuren de boventoon voeren. Magenta is zelfs gekozen tot kleur van het jaar 2023. Naast de roodtinten zien we ook blauw en “natuurlijk groen”. Want natuurlijk houden we nog graag vast. Blauwgroen, grijsgroen, grasgroen, appelgroen, bloesemgroen, je kan het verzinnen en je ziet het terug in de interieurs.



### Akoestiek

Een prettige bijkomstigheid van de gestoffeerde stoelen en banken is dat zij voor de akoestiek ook een gunstige bijdrage leveren. Wanneer het geluidsniveau vermindert wordt, geeft dit veel comfort voor gast en personeel. Gestoffeerde meubelen zijn slechts een kleine bijdrage aan de geluidsreductie. Meer winst wordt behaald uit akoestische plafonds of elementen als gordijnen of grote panelen. Het blijft altijd een uitdaging om comfort en design met elkaar te verenigen. Studio de Bruyn houdt van die uitdaging en dan het liefst op een brandvertragende en circulaire of duurzame manier in de juiste look en kleur.

### Conceptontwikkeling

De trends zijn voor het ontwerpen van een horecabedrijf niet altijd primair. Eerst moet er natuurlijk altijd gekeken worden naar de identiteit van het bedrijf en welke doelgroep het wil aanspreken. Niet onbelangrijk is ook om te kijken naar collega's, al dan niet in de buurt, want ieder concept is natuurlijk uniek en op maat gemaakt. Zo werd voor het Italiaanse familieconcept Harry's Pizza & Pasta gekozen voor de Italiaanse kleuren groen, wit en rood. Het snelle en laagdrempelige concept is qua vorm en lay-out niet traditioneel Italiaans maar neutraal en eigentijds. Echter door het opvallende kleurgebruik en details zoals de 25 Pinokkio's, onmiskenbaar herkenbaar. Om het personeelstekort deels op te lossen is er gekozen voor bestellen via de zuil en selfservice voor de warme dranken.

### Organisch concept

Al ruim 20 jaar ontwikkelt Studio de Bruyn het interieurconcept van Verhage. Zo goed als de identiteit van de formule in de loop der jaren evolueert, wordt bij iedere vestiging het interieurontwerp ook weer bijna onzichtbaar aangepast. Hierdoor blijft de identiteit up-to-date maar toch herkenbaar voor de gast.

### Advies

Veel om aan te denken dus. Heb je advies nodig over hoe je concept goed vorm te geven, waar en met welke materialen en kleuren? Nieuwbouw, verbouw of restylen van interieur of terras? Daarbij denkend aan de toekomst van de planeet? Studio de Bruyn denkt graag met je mee.

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

insta: @studiodebruyn



De vrolijke kleuren en franjes zien we ook in opvallende verlichtingarmaturen. En de meubelen worden steeds ronder en voller. In combinatie met de teddy-achtige stoffen doen ze denken aan knuffelberen, een weldaad om in te gaan zitten. Iets minder heftig kan ook. Veel gemêleerde bouclé stoffen in ingetogen vergrijsde kleuren in combinatie met (kunst)leer maakt het meubilair stoer en chique. Veel van deze teddy- en boucléstoffen zijn ook nog eens gemaakt van 100% gerecyclede petflessen. Zeer goed schoon te maken, geschikt voor binnen en buiten, supersterk en goed voor het milieu.



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



...wij verwezenlijken  
 uw droom met lef!



Kortekaas Interieurs B.V. Meppel

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

Tel: 0522-254244

# Rentokil

The Experts in Pest Control



## Geef ongewenste gasten geen ruimte

**Bescherm uw bedrijf tegen overlast van knaagdieren en ander ongedierte**

Knaagdieren zijn nieuwsgierige dieren die zich door de kleinste kieren weten te wringen op zoek naar voedsel en een schuilplek. Maar ook andere plaagdieren zoals insecten weten uw horecapand binnen te komen door gaten en kieren, tenzij uw gebouw goed beveiligd is door de juiste wering.

**10% korting op weringsproducten inclusief installatie\***

\* Vraag naar de voorwaarden

Bel ons  
 088-8112333

Mail ons  
 info@rentokil.nl

Bezoek ons  
[www.rentokil.com/nl](http://www.rentokil.com/nl)



## Project Totaal Okido: **voor elk terras wat wils**

Nu de lente in volle gang is, stromen de terrassen langzaam maar zeker weer vol. Gasten willen natuurlijk plaatsnemen op het terras dat er het mooiste bij ligt en daarom is het van groot belang dat alles er tiptop uitziet. En dat is precies waar men bij Project Totaal Okido heel goed in is: Voor elke stijl heeft men terrasstoelen en -tafels en andere benodigdheden.

### Kunststof klassiekers

Al jarenlang een begrip op veel terrassen en nog altijd zeer populair: kunststof terrasmeubels. Dit meubilair is niet alleen praktisch vanwege het feit dat het vaak stapelbaar of inklapbaar is, maar is ook nog eens gemakkelijk te onderhouden. Tel daarbij op dat het kunststof uitermate goed bestand is tegen allerlei weersinvloeden en je hebt het ideale meubilair voor op je terras gevonden!

### Terrasstoel Tivoli

Gloednieuw in de collectie van Okido dit jaar is de terrasstoel Tivoli: stapelbaar, comfortabel en zeer gunstig geprijsd. Deze ultieme terrasstoel is in drie trendy kleuren verkrijgbaar, voor ieder wat wils dus! Je kunt er verder lustig op los combineren met het enorme aanbod aan kunststof terrastafels. Inklapbaar of niet inklapbaar, zwart of zilver onderstel, in een houtlook of steenlook; jij wilt het, wij hebben het. Tip: werk met hoogteverschillen door lage tafels en stoelen

af te wisselen met bartafels en barkrukken! Zo creëer je dynamiek in je terras en ziet het geheel er nóg mooier uit.

### Bourgondisch Bistro

Voor wie een iets andere kant op wil met zijn of haar terras, heeft Okido de bistrolijn op poten gezet. Met deze sierlijke meubels tover je je terras om tot een pleintje zoals je in Parijs ziet. De combinatie van klassieke stoeltjes en ronde tafels met een gouden randje voert hier de boventoon. Dit jaar is het bistro-assortiment behoorlijk uitgebreid: zo zijn er maar liefst 5 nieuwe terrasstoelen en 2 nieuwe krukken in deze stijl bijgekomen. Met armleuning voor wat extra zitcomfort of zonder armleuning voor een iets lossere look: de keuze is aan jou! Zo wordt het combineren met onze bistrotafels leuker dan ooit.

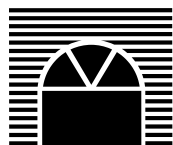
### Maak je terras compleet

Natuurlijk heb je aan alleen stoelen en tafels niet genoeg. Daarom ben je bij Okido ook

aan het juiste adres voor andere terrasmeubels en -accessoires, zoals loungesets, parasols en terraschermen. Parasols in alle kleuren van de regenboog en strakke terraschermen in verschillende afmetingen om je terras te omheinen: voor een compleet terras moet je bij Okido zijn!

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





**WESDIJK  
HOMESTYLE**

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



5 JAAR  
VOLLEDIGE  
GARANTIE  
& SERVICE

## Voordelen van onze horeca terrasoverkappingen

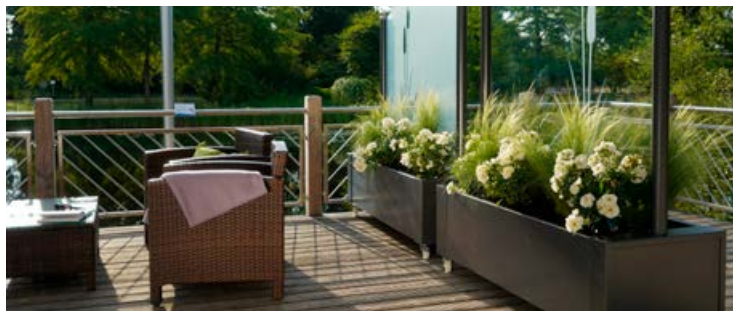
- Bescherming tegen zon, regen en wind
- In iedere gewenste RAL kleur leverbaar
- Grote afmeting mogelijk
- Vaste en schuifbare terrasoverkappingen
- Leverbaar met verlichting en verwarming
- Op maat gemaakte terrasoverkappingen



ZEER  
KORTE  
TERUG-  
VERDIENTIJD

Verhoog uw omzet met een horeca  
terrasoverkapping van Wesdijk Homestyle





## Mobiel windscherm Flower-Line: plantenbak en zitbank

Op terrassen willen gasten relaxen en genieten. Of de zon nu wel of niet schijnt, een stevige windvlaag kan dat feestje zo verstoren. Hoklartherm presenteert met Flower-Line een windscherm met een aluminium bak van 170 x 60 x 40 cm (l x b x h) als basis. Deze kan dienst doen als plantenbak maar ook als zitbank. In het midden van de bak staat een stevige glazen wand. De totale hoogte van het windscherm wordt daarmee 170 cm. Dankzij de vier roestvrijstalen zwenkwielen is de Flower-Line moeiteloos te verplaatsen. Het Flower-Line windscherm is verkrijgbaar in verschillende modellen in de kleuren wit, grijs en antraciet.

[www.hoklartherm.de](http://www.hoklartherm.de)

## Terrastafels uitgewiebeeld

Het is een grote irritatie voor veel terrasgangers; een wiebelende terrastafel tijdens het diner of de borrel. Met een bier-viltje onder de tafelpoot lost de bediening het op, maar alsnog staat de tafel verre van recht. Dankzij de innovatieve Smart Level Table van het Nederlandse bedrijf Smart Level behoort deze ergernis bij het bezoeken van een café of restaurant snel tot het verleden! Het unieke internationaal gepatenteerde wiebelvrije onderstel staat, in tegenstelling tot normale tafels, in enkele seconden volledig recht. De tafel staat met een enkele handbeweging recht op hellende ondergronden. Er komen geen elektrische of pneumatische delen aan te pas en de tafel bevat geen zware motor, in tegenstelling tot andere verstelbare tafels. Het onderstel is zeer gemakkelijk in hoogte te verstellen van 72 tot 108 cm.



[www.smartleveltable.com](http://www.smartleveltable.com)

## BED BOX Holland-DICOBED verhuist naar groter pand in Uden

BED BOX Holland-DICOBED is onlangs verhuist naar een hagelnieuw pand in het Brabantse Uden. De firma is gespecialiseerd in houten en gestoffeerde bedden, metalen ledikanten en ruimtebesparende bedden én vouwbedden. Met die laatste productgroep is Dicobed in Nederland marktleider.

Het magazijn in de nieuwe bedrijfshal is ruim 200 m<sup>2</sup> groter. Daarnaast is het pand ook nog eens 3,5 meter hoger, waardoor er met hoge stellingen gewerkt kan worden. Verder is ook de showroom 50m<sup>2</sup> groter. John Vesters: "We beschikken straks over een warehouse van 1200 m<sup>2</sup> en een showroom van 170m<sup>2</sup>. Alleen al in het magazijn kunnen we ruim 200 pallets meer kwijt".



### Eigen fabricage

In de showroom komt de nieuwste collectie van zo'n 20 tot 25 bedden te staan. De houten bedden worden in een eigen fabriek in Bulgarije gefabriceerd. In Turkije werkt men exclusief samen met een fabriek waar de metalen en gestoffeerde bedden worden gemaakt. In Duitsland is Dicobed een kleine vijf jaar geleden een groothandel gestart onder de naam Bed Box International. Dat begint steeds serieuzere vormen aan te nemen.

Vesters: "Met het nieuwe pand hebben we de ruimte om de komende tijd door te groeien. De afgelopen vijf jaren is de omzet jaarlijks met 20 tot 30% toegenomen. De verhuizing komt op het juiste moment. We kunnen onze klanten - de beter slaapwinkels, beddenspecialisten en winkelketens - nu nog beter van dienst zijn".

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



HORECAKAARS.NL

DE GROOTSTE WEBSHOP IN  
KAARSEN VOOR BINNEN EN BUITEN

# BOUHOF AL VANAF 1926 EEN GROOTHANDEL OP HET GEBIED VAN DE HORECA



Gespecialiseerd  
in Take Away  
verpakkingen!



BOUHOF LEVERT:



Lijndenweg 23 - 1948 ND Beverwijk - Tel. 0251 22 91 88  
info@bouhof.nl - www.bouhof.nl

## Retigo combisteamers razend populair in Nederlandse horeca

\* Zeer scherpe prijs \*100% betrouwbaar \*Optimale service

## De Kopermolen BV Zaandam



Voor info, prijzen en demonstraties: [www.de-kopermolen.nl](http://www.de-kopermolen.nl) | Tel. 075 - 6704 234 | E-mail: [info@de-kopermolen.nl](mailto:info@de-kopermolen.nl)



## Projectbegeleiding van ontwerp tot realisatie

Een goed plan voor een nieuw terras begint met het juiste advies. Omdat elk bedrijf en iedere situatie uniek is komt de terrasoverkapping specialist van Wesdijk eerst geheel vrijblijvend op bezoek bij de locatie voor een uitgebreid advies op maat. Als dat nodig is kan men ook de benodigde details voor een eventuele vergunningsaanvraag verzorgen.

## Trend in horeca: meer grote groepen ontvangen

Hilbert Wesdijk: 'Een af te sluiten buitenteras biedt de mogelijkheid meer groepen te ontvangen. Dat is echt een trend. Steeds vaker hoor ik in gesprekken met horecaondernemers dat zij daarin grote kansen zien om meer omzet te draaien. Binnen is de ruimte nou eenmaal vaak beperkt. Buiten is dat vaak heel anders en kunnen er in sommige gevallen zomaar 100 extra stoelen worden gerealiseerd. Een terrasoverkapping vergroot dus de horecagelegenheid, biedt gasten het comfort om het hele jaar door van het terras te kunnen genieten en geeft daarnaast de mogelijkheid om een aparte ruimte te reserveren voor bijvoorbeeld een bruiloft of besloten feest. Terwijl de horeca-ondernemer tegelijkertijd de vaste klanten kan blijven ontvangen'.

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

# Wesdijk Homestyle: specialist in terrasoverkappingen

**Op het gebied van horeca terrasoverkappingen en de inrichting van terrassen is er heel erg veel mogelijk. Bij Wesdijk Homestyle weten ze daar alles van. Hilbert Wesdijk legt graag aan horecaondernemers uit hoe zij het hele jaar door, dus vier seizoenen lang, extra omzet kunnen genereren met hun terras.**

Hilbert Wesdijk: 'Wij zijn gespecialiseerd in vaste- en schuifbare horeca terrasoverkappingen. Een terrasoverkapping vergroot de horecagelegenheid en zorgt voor een langere bezetting van het horecaterras. Niet alleen bij mooi weer maar ook als het wat kouder is kunnen de gasten zeer aangenaam verblijven onder een terrasoverkapping. Het verhoogt de omzet aanzienlijk. Een terugverdientijd van 1 jaar is heel gebruikelijk. En het garandeert de gasten tot 's avonds laat een aangenaam verblijf op het terras. En heel belangrijk: onze overkappingen bieden horeca-ondernemers de mogelijkheid om aanzienlijk meer gasten te kunnen ontvangen'.

## Montage en service op hoog niveau

Een veel gehoorde klacht van horeca ondernemers betreft de snelheid en opvolging als er een storing ontstaat in de terrasoverkapping of zonwering. Wesdijk: 'Als geen ander begrijpen wij dat het voor horeca-ondernemers cruciaal is dat zij hun terras ten alle tijden kunnen gebruiken. Om hun die zekerheid

te garanderen biedt Wesdijk Homestyle op alle producten standaard 5 jaar volledige garantie en service. En mocht er toch een probleem ontstaan met de terrasoverkapping of zonwering dan wordt dit zo snel mogelijk opgelost. Wij werken met vakkundig opgeleide eigen montageteams die garant staan voor een optimale montage en service'.



# Bespaar

# 50%

# frituurvet



## VITO<sup>®</sup>

oil filter system

**bouhof**  
LEVERT HORECA



[www.bouhof.nl](http://www.bouhof.nl)  
[www.vitofilters.nl](http://www.vitofilters.nl)



## Nieuw kwaliteitsbier Birra Moretti: Sale di Mare

Birra Moretti introduceert met Sale di Mare een ongefilterd en daardoor lichttroebel bier met 5,5% alcohol. Het is verrijkt met extra hoparoma's en een vleugje Italiaans zeezout. Deze combinatie zorgt voor een lekker verfrissend en makkelijk doordrinkbaar bier en is tegelijkertijd vol van smaak.

Sale di Mare is zeer geschikt voor een aperitivo moment met goed gezelschap en sluit naadloos aan bij de Italiaanse keuken. Het past zowel bij het diner als bij kleinere hapjes zoals olijven, arancini en oesters. Sale di Mare is het derde bier binnen het portfolio van Birra Moretti, naast l'Autentica en Birra Moretti Zero.

### Brug tussen pils en speciaalbier

Yvonne de Liefde, Marketing Manager Birra Moretti Nederland vertelt: "Twee jaar geleden introduceerden we Birra Moretti op de Nederlandse markt. Het favoriete bier van de Italianen kent inmiddels ook hier veel fans. Met Birra Moretti Sale di Mare slaan we een brug tussen pils en speciaalbier. Sale di Mare heeft een toegankelijke smaak en een bijzonder receptuur mede door toevoeging van een vleugje zeezout uit Italië. Het Italiaanse gevoel laten we ook terugkomen in de verpakking met typisch Italiaans mozaïek in de kleuren van de zee."

Het Italiaanse gevoel blijkt een schot in de roos, want Moretti werd in 2021 benoemd tot de succesvolste FMCG introductie in Nederland. Els Dijkhuizen, Marketingdirecteur Heineken Nederland: "Birra Moretti valt bij Nederlanders goed in de smaak. De toevoeging van Sale di Mare borduurt voort op dit succes. Met deze introductie kunnen nog meer Nederlanders in goed gezelschap genieten van het Italiaanse 'La Dolce Vita'."

[www.birramoretti.com](http://www.birramoretti.com)

**Smart Level TABLE**

MET SMART LEVEL TABLE IS JE TAFEL ALTIJD WATERPAS EN KAN HET BIERVILTJE TERUG ONDER HET GLAS!!!

[www.smartleveltable.com](http://www.smartleveltable.com)

DE WIEBELVRIJE ZIT EN STA TAFEL IN 1

## Relaunch KHN-campagne 'Kom werken in de horeca'

Net als de meeste sectoren kampt ook de horeca nog steeds met arbeidskrachte. En die krapte zal nog verder toenemen. Daarom herintroduceert Koninklijke Horeca Nederland de 'Kom werken in de horeca'-campagne uit 2021.

Met de vernieuwde campagne, genaamd 'Werken in de horeca, verrassend veelzijdig' maakt KHN zich hard om het imago van werken in de horeca te verbeteren in een poging personeelstekort terug te dringen. Door middel van inspirerende content, tools en tips helpt KHN horecaondernemers de juiste mensen te bereiken en de horeca op de kaart te zetten als dé branche om in te werken.

### Verrassend veelzijdig

Vanaf half april gaat KHN actief campagne voeren om werken in de horeca en het volgen van horecaopleidingen te promoten. Daarbij richt KHN zich zowel op horecastudenten en -professionals als op flexwerkers en zij-instromers. Veel horecaondernemers houden namelijk vast aan jonge en tijdelijke werknemers. Helaas laten demografische cijfers zien dat het aantal jongeren afneemt en daarom wil KHN laten zien dat er veel meer mogelijkheden zijn. KHN-voorzitter Marijke Vuijk: "We laten zien hoe waardevol, leerzaam én leuk het is om te werken in de horeca. En dat het ook een zeer geschikte branche is voor een langdurige carrière, volop ontwikkelmogelijkheden. Want werken in de horeca, dat is verrassend veelzijdig. Met inspiratieverhalen geven we een positieve boost aan het imago van de branche. In de loop der tijd is er binnen de horeca veel veranderd: we zijn meegegroeid met de tijd en met de nieuwe generatie. En dat laten we met de campagne zien."

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

homint



## Heb jij onze **sfeervolle** Axel collectie al gezien?

De Axel serie bestaat uit een uitgebreide collectie stoelen, armstoelen, barkrukken, een bank en tafeltjes/poufs. De stalen frames zijn eerst gegalvaniseerd en daarna van zwarte poedercoating voorzien, waardoor deze serie zowel voor binnen- als buitengebruik geschikt is. De zitting en rug hebben een sterk PE vlechtwerk, waarbij u kunt kiezen uit de kleuren beige of zwart.

## QSTA genomineerd voor de Shopping Awards 2023

QSTA is genomineerd voor de prestigieuze Shopping Awards 2023, voorheen bekend als de Thuiswinkel Awards. De vakjury van deze e-commerceprijs heeft QSTA, de online versmarkt voor foodprofessionals, geselecteerd als één van de drie kanshebbers voor de gouden, zilveren of bronzen award. De winnaars worden op 23 maart bekendgemaakt. De vakjury van de Shopping Awards roemt QSTA om het vernieuwende concept en de kwaliteit van de website en webshop. Dit is een aangename verrassing voor QSTA, aangezien het bedrijf pas iets meer dan een jaar actief is. Rian Faaij, Digital Marketing Director: "We zijn trots op deze nominatie. Het is een mooie bevestiging dat we op de goede weg zijn". QSTA zet niet alleen de foodmarkt op z'n kop voor afnemers, maar ook voor leveranciers. Het assortiment van QSTA wordt met de dag aantrekkelijker voor steeds meer horecagelegenheden.

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



## Leermeesterlintje uitgereikt aan excellente leermeester Bertus Friedhoff

Op de Horecava heeft Bertus Friedhoff, executive chef bij De Horeca Groep Leiden, het Leermeesterlintje opgespeld gekregen door SVH-directeur Ricardo Eshuis. Met dit Leermeesterlintje wil de horeca zijn grote waardering uitspreken voor excellent leermeesterschap. Bertus Friedhoff werd voorgedragen door collega's en leerlingen die zijn inzet, positiviteit en gedrevenheid roemen. Hij benadrukt altijd het belang van leerlingen binnen de organisatie, met als ultiem succes de samenwerking met ROC Rijnland voor de eigen HGL Academy. Collega's van Bertus Friedhoff noemen hem een ontzettend betrokken collega, chef en leermeester. Hij gelooft in het opleiden van jong talent waardoor jongeren enthousiast worden voor het vak. Daarnaast kijkt hij ook breder en zoekt hij actief naar mensen met een achterstand tot de arbeidsmarkt. Hij helpt ze de juiste stappen te zetten naar een baan.

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



## KETEL 1 herovert plek achter de Nederlandse cocktailbar

**Jenever. Een van oudsher door en door Nederlands product. Het distillaat is al jaren bezig aan het heroveren van haar plek achter de Randstedelijke cocktailbar. Heroveren inderdaad, want jenever stond al decennia geleden aan de basis van de Amerikaanse cocktailcultuur en is een immens populair mixproduct.**

Terecht? Volgens award winnende bartender en mede-eigenaar van cocktailbar Dutch Courage en Flying Dutchmen Cocktails Tess Posthumus wel: "Jenever is een prachtig product. Dankzij de veelzijdigheid van de drank kun je er alle kanten mee op tijdens het mixen. Daarnaast combineert jenever fantastisch met de complexere smaken die gasten tegenwoordig verwachten in een cocktail. We merken dat jenevercocktails tegenwoordig mateloos populair zijn."

### KETEL 1 SHAKE OFF

Dat KETEL 1 jenever zich goed laat mixen én terrein wint in de cocktailscene, is ook distillateur Nolet niet ontgaan. Om horecagelegenheden te ondersteunen tijdens de zoektocht naar de perfecte mix, organiseert het sinds 1691 bestaande familiebedrijf zelfs een mixcompetitie, de KETEL 1 SHAKE OFF.

In deze jaarlijkse competitie strijden horecateams om de beste hard lemonade op basis van KETEL 1 jenever en bruiswater. De winnaars krijgen een significante geldprijs, een tripje met overnachting én de KETEL 1 truck op hun terras, met de winnende hard lemonade op de tap. "Mensen die in de horeca werken zijn uit een uniek soort hout gesneden. Harde werkers, weinig klagen en natuurlijk sociaal. Met de SHAKE OFF willen we horecateams prikkelen om creatief te blijven en zelf ook geïnspireerd raken voor nieuwe mixen. We zijn reuzenbenieuwd naar de verrassende combinaties die we gaan proeven." vertelt Eugene Bode, business unit manager van Nolet.



**HACCP**  
registratie App



scan mij

**HACCP**  
oplossingen





## Gouden Koksmuts voor Restaurant Flore

De HANOS Gouden Koksmuts-wedstrijd vond ook dit jaar weer plaats tijdens Horecava, in een spectaculaire setting in de Gilde Arena in RAI Amsterdam. De fanatieke deelnemers kookten de mooiste gerechten met ingrediënten uit een black box. Het winnende team van Restaurant Flore ging niet alleen met de felbegeerde titel naar huis, maar ook met de Gouden Koksmuts.

Net zoals in 2020 verzorgde het Gastronomisch Gilde, met samenwerkingspartner HANOS Internationale Horecagroothandel, in 2023 de HANOS Gouden Koksmuts-wedstrijd. Tijdens de finale in de wedstrijdarena van het Gastronomisch Gilde op de HORECAVA streden de deelnemers om de winst. De finalisten waren: Hotel Restaurant Het Roode Koper\*, Restaurant Flore\*\*, Restaurant Moustique en Passy Events. De organisatie heeft Restaurant The Lemon Tree en Restaurant Dorset een Wildcard gegeven.

### De opdracht

De teams moesten een amuse en viergangenmenu voor 6 personen maken. Voor de presentatie brachten de koks zelf servies mee. De amuse kon onvoorbereid meegenomen worden en hier zaten geen eisen aan qua ingrediënten. Voor de rest van het menu moesten ingrediënten uit de black box worden gebruikt. Voorgerecht was een visgang, dus vis en schelp- of schaaldieren. In het hoofdgerecht moest het kalfsvlees uit de black box worden gebruikt. Het nagerecht moet de twee producten uit de black box bevatten.

Restaurant Flore\*\* is de winnaar van de Gouden Koksmuts. De winnaars Jasper Panis en Max Risselada wonnen naast de Gouden Koksmuts een gouden medaille, de large Big Green Egg, een Rational iVario, een Wusthof messenset/koffer, een Van Drie cheque voor zeshonderdvijftig euro aan kalfsvlees en een Gastronomisch Gilde cheque van duizend euro.

## Time to Sparkle lanceert kwalitatieve 0% en 5% biobubbels

Dry January is al lang voorbij, maar als het aan Time to Sparkle ligt drinken we het hele jaar door verantwoord en bewust. De importeur van kwaliteitsbubbels brengt de biologische 0% en 5% mousserende wijnen van Moderato exclusief naar Nederland.

Time to Sparkle biedt hiermee een alternatief van hoge kwaliteit voor mensen die minder of geen alcohol willen drinken. De missie van de oprichtsters is mensen te inspireren om vaker een kwaliteitsbubbel te drinken en met deze aanwinsten kan iedereen deelnemen aan een bubbelmoment. Het Franse Moderato wil de no. 1 worden als het gaat om het produceren van low & no alcoholische wijn op een duurzame manier. Time to Sparkle is blij met deze passende aanvulling op het huidige assortiment.

### Ontwikkeling alcoholarm en -vrij in volle gang

De ontwikkeling van gedealcoholiseerde wijnen is in volle gang. Moderato ziet wijn zonder of met lager alcoholpercentage als primair doel en niet als 'bijproduct'. 'Er zijn steeds meer alcoholvrije wijnen verkrijgbaar, maar het blijft een uitdaging om een goede alcoholvrije wijn te vinden. We hebben Moderato onder onze doelgroep laten proeven en de reacties zijn louter positief. Dat La bulle 0 en 5 ook nog eens organic zijn vinden we een ware vondst. Kies altijd voor kwaliteit boven kwantiteit. Dat kan met een goed glas crémant, maar ook met onze alternatieven die verrassend goed van smaak zijn.', aldus Annette Kuiper, co-owner Time to Sparkle.

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







## OptiBean X: Precision in taste

Animo presenteert met trots het nieuwste model van het bekroonde assortiment OptiBean-koffiemachines: de nieuwe OptiBean X. Omdat de ware smaak in de kleinste details zit, is het hart van de machine volledig opnieuw ontworpen voor precisie in smaak. Kop, na kop, na kop.

Versgemalen koffiebonen verdienen het om met respect behandeld te worden en dat zit allemaal in de extractie: de combinatie van de hoeveelheid koffie, de maalgraad, de contacttijd en de temperatuur. OptiBean's nieuwe X-press precisie brewer stemt alles perfect af op de gewenste smaak.

### Veel variaties

Met zijn slimme combinatie van hoogwaardige onderdelen en technische vaardigheden produceert de OptiBean X in een handomdraai versgemalen koffie en vele variaties. Zelfs wanneer je twee kopjes tegelijk zet. Uitgerust met een volledig nieuwe X-press brewer.

### Een schoonheid in elke ruimte

Goede smaak gaat niet alleen om koffie. Strakke designlijnen en vriendelijke LED-verlichting maken van de OptiBean X een opvallende toevoeging aan elk horeca-interieur.

### Slechts één druk op de knop

Animo staat voor geweldige koffie, bekroonde designs en echte duurzaamheid. Men gebruikt alleen hoogwaardige componenten en een schoon productieproces om energiezuinige machines te produceren met duurzame prestaties en een uitstekende smaak. Al meer dan 70 jaar verbetert Animo haar koffiemachines met behulp van betrouwbare technologie en een duurzame constructie. En dat betekent dat een OptiBean X jarenlang probleemloos zal werken.

[www.animo.eu](http://www.animo.eu)

## Veel belangstelling voor 10e editie Gastvrij Rotterdam

De voorbereidingen voor de jubileum editie van Gastvrij Rotterdam zijn in volle gang! Veel exposanten hebben hun deelname alweer bevestigd en ook veel nieuwe bedrijven hebben zich gemeld. Het uitgebreide programma krijgt alweer vorm en ook de themapaviljoens en wedstrijdarena's staan weer ingetekend, waardoor al bijna 70% van de beschikbare beursvloer gevuld is. Iedere twee jaar wordt de Nederlandse finale van de wereldwijde, prestigieuze kookwedstrijd, de Bocuse d'Or op de beursvloer van Gastvrij Rotterdam gehouden.

Op maandag 18 september zal in de Euro-Toques Wedstrijd Arena in hal 6 gestreden worden om de plaats in de Europese Finale in Noorwegen op 19 en 20 maart 2024 in Trondheim, Noorwegen. Van de naar verwachting 22 Europese finalisten gaan er slechts 10 door naar de World Finals tijdens de SIRHA 2025 in Lyon.

[www.gastvrij-rotterdam.nl](http://www.gastvrij-rotterdam.nl)



## De Kopermolen BV

Specialist op het gebied van grootkeukenapparatuur

Tel: 075-6704234

[www.de-kopermolen.nl](http://www.de-kopermolen.nl)

[info@de-kopermolen.nl](mailto:info@de-kopermolen.nl)

**"VERBETER  
KWALITEIT  
VELIGHEID  
EN HYGIËNE!"**

- Besparing frituurkosten tot 50%
- Verbeterd de voedselkwaliteit
- Verlengt levensduur frituurolie tot 100%
- Spaart het milieu
- Schone en hygiënische friturbakken
- Verwijdert 99% van de koolstofresten

**COMPLEET FRITUURMANAGEMENT**

WINNAAR NFV  
INNOVATIEPRIJS  
2016

Green Key

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



# DE BASIS VOOR UW SUCCES

COMPLEET ASSORTIMENT EIPRODUCTEN  
VAN HOOGWAARDIGE KWALITEIT:

- vloeibaar heelei
- vloeibaar eigeel
- vloeibaar eiwit
- gekookte en gepelde eieren
- verse scharreleieren
- verse biologische eieren
- en natuurlijk ei poeder!

Kijk voor meer informatie op [convei.nl](http://convei.nl) of bel 0342-490700  
en onze experts adviseren u graag!



## HotRes



**MIBRASA HOUTSKOOLOVENS & GRILLS:  
ALLEEN HET ALLERBESTE IS GOED  
GENOEG VOOR UW KEUKEN**



- 🔥 ZONDER GAS
- 🔥 ZONDER ELEKTRA
- 🔥 ZONDER ONDERHOUD
- 🔥 TECHNISCH DE BESTE

HotRes B.V. | [www.HotRes.nl](http://www.HotRes.nl) | [info@HotRes.nl](mailto:info@HotRes.nl)



# Redefine Meat overall winnaar Horecava Innovation Award

Tijdens de feestelijke opening van Horecava 2023 is bekendgemaakt wie de winnaars zijn van de Horecava Innovation Awards 2023. Puck Wilbers, de juryvoorzitter, reikte de awards uit voor de categorieën; food & beverage, equipment & services, concepts, interior & design, digital, apps & social media en duurzaamheid. Redefine Meat is de grote winnaar met haar product Redefine Runder Bavette.

Redefine Meat gebruikt voor hun vleesproducten technologie, in plaats van dieren. Zij noemen dit New-Meat™ omdat het dezelfde smaak, textuur, mondgevoel en veelzijdigheid heeft als dierlijk vlees, maar dan 100% plantaardig is. Zij ontwikkelen hun producten aan de hand van een diepgaande studie naar de aspecten van vlees. Het vlees is gemaakt in samenwerking met toonaangevende vleesexperts, slaggers, en chef-koks in de wereld om zo hun klanten de ultieme vleeservaring te bieden.

## Infrarood frituur

In de rubriek Equipment & Services was de winnaar FrieteRia-BrasseRia infratuur.nl met haar infrarood frituur. De hoge gasprijzen zorgen ervoor dat vele cafetaria's willen switchen van energiebron van hun frituurpan. De infrarood frituur biedt hiervoor een oplossing met een frituurpan die wordt verwarmd met

infraroodpanelen. Dit is een relatief goedkope en eenvoudige energietransitie in cafetaria's. De jury: "Echt een oplossing voor één van de grootste problemen van deze tijd: energiekosten. Daarnaast heeft het product nog meer voordelen. Minder olie nodig, geen open vuur meer en makkelijk te reinigen. De techniek kan ook in andere toepassingen ingezet worden. Echt innovatie die vanuit Horeca zelf is ontstaan."

## Celsius terrasstoel

In de categorie Concepts, Interior & Design won de Celsius terrasstoel van Sit & Heat en Satelliet hospitality furniture. De Celsius terrasstoel heeft een geïntegreerd verwarmd systeem. Deze geeft comfort én is energiebesparend. Buitenkachels op gas of elektriciteit verbruiken veel energie. Met de Celsius buitenstoel is het gebruik van een terrasverwarmer niet meer nodig. De energiebesparing is 95%

in vergelijking met traditionele verwarmingssystemen.

Lacolyl is de winnaar in de categorie Digital, Apps & Social Media. De jury: "Het concept is simpel & snel te begrijpen waardoor het breed inzetbaar is. Het draait op bestaande technieken die iedereen gebruikt. Wie heeft er immers niet whatsapp op zijn telefoon? Dat maakt de introductie van nieuwe apps overbodig. Er is goed nagedacht over de implementatie. Lacolyl is (nog) geen groot bedrijf. Het zijn kleine ondernemers met de potentie om veel hotels en andere horecabedrijven te helpen".

## Duurzaamheid Karel de Vos Award

De Karel de Vos Award is een bijzondere trofee waarbij de nadruk ligt op 'zorg voor een betere wereld'. Het is een overkoepelende categorie voor duurzaamheid is gewonnen door De Clique Circulaire Bakken. De Clique gebruikt het 'afval' uit de stad om de stad te voeden. Met kleine inspanning van alle partijen verandert afval in waardevolle grondstoffen en foodproducten.

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

# Continue innovatie bij Belgische parasolfabrikant Prostor

Het Belgische parasolmerk Prostor is gespecialiseerd in de ontwikkeling en verkoop van innovatieve parasolssystemen en biedt oplossingen aan voor zowel kleine als grote horecaterrassen. Alles is er op gericht dat de beschikbare ruimte zo optimaal mogelijk benut wordt.

Prostor levert een zeer uitgebreid assortiment parasols en is druk bezig met nieuwe oplossingen voor het volgende terrasseizoen. "We kijken enorm vooruit en bereiden ons voor op de toekomst," vertelt Sofie Brutsaert, CEO van Prostor. "Prostor verhuist in 2023 naar een nieuwe locatie en we zijn ervan overtuigd dat we dan de zaken nog efficiënter kunnen aanpakken, een nog betere service kunnen bieden en ons echt kunnen focussen op continue productontwikkeling."

## One Move System: Bekroond ontwerp

De Prostor P8 won tijdens EquipHotel de

Innovation Award. Dankzij het gepatenteerde One Move System was de P8 parasol de winnaar in de categorie "Design Wellbeing". Met het One Move-systeem kunnen gebruikers de parasol eenvoudig openen met behulp van slechts een vingertop. "Tijdens het ontwerp van de P8 was de gebruiksvriendelijkheid erg belangrijk. De gebruiker staat centraal in ons proces. Zelfs tafels en stoelen kunnen op hun plaats blijven tijdens het openen en sluiten van de parasol," legt Sofie Brutsaert uit.

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



## Snel, efficiënt, proper en veilig frituurolie verversen



### UCO CADDY

- Inhoud 280 liter
- Veilige ingietopening
- Mobiel en compact
- Automatische vuldetectie
- Eenvoudig en efficiënt



### PLASTIC TANK

- Groter volume, minder ophalingen
- Beschikbaar in verschillende afmetingen en volumes
- Zowel binnen als buiten te plaatsen



020 260 60 60



[sales.nl@quatra.com](mailto:sales.nl@quatra.com)



## Restaurant Soirée: Geometrische vormen en culinaire kunstwerken van Tom Pfeijffer

Ooit gebouwd als onderkomen voor een barones. Daarna een boekhandel, museum en uiteindelijk een ruige garage. Maar het historisch pand aan de hoofdstraat in Velp heeft eindelijk haar eindbestemming gevonden: restaurant Soirée opende er recent haar deuren. Volledig ondergedompeld in een geruchtmakende roaring twenties stijl die de gast zowel in het interieur als de kaart terugziet.

Tijdens de ontwikkeling van het nieuwe restaurant is er niet over één nacht ijs gegaan. Over elk detail is uitvoerig nagedacht. Dat blijkt wel uit de namen die zich hebben verbonden aan Soirée, want achter

dit zinderende horecaconcept zitten namelijk een aantal interessante investeerders: doorgewinterde horecaondernemer Herman Hell, een anoniem Quote 500-lid en ervaren zakenman Eric Steenbergen. Zij hebben de

handen ineengeslagen met de talentvolle patron cuisinier Tom Pfeijffer en maître Maxime Oldenboom. Het resultaat van deze vruchtbare samenwerking komt nu samen in het flamboyante restaurant Soirée.

### Traditionele klassiekers in nieuw jasje

Bij Soirée vindt de gast een kwalitatieve kaart met sterke Franse invloeden. Het indrukwekkende menu ademt de feestelijke jaren '20 uit het bruisende Parijs. Afgestudeerd aan de prestigieuze Cas Spijkers Academie én met een bak aan ervaring, weet patron cuisinier Tom Pfeijffer de traditionele klassiekers opnieuw uit te vinden. Zo krijgen klassieke gerechten zoals ganzenlever een spannende twist door de toevoeging van een gel van lychee en dadelcake. Maar ondanks de kwalitatieve kaart en het luxueuze voorkomen, wil Soirée toegankelijk zijn voor iedereen. Het uitgebreide menu biedt voldoende opties voor elke gast, of deze nu kiest voor een extravagante avond uit, of een wat ingetogener moment van samenzijn. Voorop staat dat iedereen geniet. "We hechten er veel waarde aan om er voor iedereen te zijn. Of je nu komt voor een klein hapje of een uitgebreid diner met alles erop en eraan. Wij leggen je in de watten en zorgen ervoor dat je met een fijn gevoel de deur uit gaat." Vertelt marketingmanager Dionne Steenbergen.

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

## Ook een Fat Phill's in Rotterdam

Franchiseketen Fat Phill's heeft een nieuwe vestiging geopend in Rotterdam. Het is de twaalfde vestiging van de keten en zeker niet de laatste. De franchiseketen is al te vinden in onder andere Amsterdam, Utrecht en Tilburg. In 2022 opende Fat Phill's maar liefst zeven nieuwe restaurants, met een focus op Noord- en Zuid-Holland. In 2023 zet de keten de eerste stappen richting andere regio's van Nederland en worden de eerste internationale stappen gezet. Het doel is

om elke binnenstad in Nederland van een Fat Phill's te voorzien en om uiteindelijk 500 internationale locaties te openen. Fat Phill's dankt haar succes mede aan de originaliteit van het aanbod. Fat Phill's biedt een totaalconcept voor iedereen, van een stevige lunch tot een late night snack, met dagverse producten die van hoge kwaliteit zijn en huisgemaakte sauzen.

[www.fatphillsdiner.com](http://www.fatphillsdiner.com)



## Sterrenchef Marco Prins brengt met Festive wereldse smaken naar de Coolsingel

Al maanden gonst het door de straten van Rotterdam. Het gigantische hoekpand op de Coolsingel, tegenover het statige stadhuis, werd na jarenlange leegstand grondig verbouwd door doorgewinterde horecaondernemer Herman Hell. Geïnspireerd door de wereldberoemde restaurants uit Parijs, Londen, Barcelona en Madrid, besloot Hell iets te creëren wat er nog niet was in Rotterdam.

Met sterrenchef Marco Prins als aanvoerder van de indrukwekkende keukenbrigade, een weldadig en flamboyant interieur én een A-locatie midden in het centrum, is hij daar met zijn nieuwe 'festive restaurant' Grace ruim in geslaagd. "Met Grace willen we Rotterdam iets moois geven. Een plek waar jezelf zijn wordt toegejuicht en waar we met elkaar het leven vieren." Vertelt Hell over de nieuwe aanwinst. "Of het nu gaat om een Parisian breakfast, een relaxte lunch, Arabische thee of een uitgebreid diner met champagne, cocktails en dansen tot we niet meer kunnen. Alles gebeurt bij Grace met stijl. Of zoals we zelf zeggen: It's about how."



### Chef de Cuisine Marco Prins

Chef de Cuisine van het vernieuwde horecaconcept aan de Rotterdamse Coolsingel is sterrenchef Marco Prins. Prins heeft gewerkt voor toonaangevende restaurants zoals Parkheuvel en Oud Sluis, voordat hij besloot zijn geluk overzees te beproeven. In New York wist hij een ster te bemachtigen voor zijn werk in restaurant Ukiyo, waar Japans-Koreaanse gerechten de kaart vormden. Nu is het tijd voor Prins om Rotterdam te veroveren met zijn culinaire talent. Toch zal de kaart voor Grace een andere insteek kennen dan de geijkte sterrenrestaurants: "Bij Grace serveren we kwalitatieve gerech-



ten van over de hele wereld. En alhoewel de gerechten verfijnd en uitermate doordacht zijn, vinden we het belangrijk om er te zijn voor iedereen. Onze kaart is daar dan ook op ingericht. Niet alleen een diner met veel gangen is mogelijk, ook voor een klein feestelijk moment ben je bij Grace aan het juiste adres." vertelt Prins.

### Plek met allure

Hell staat bekend vanwege zijn gedurfde concepten en prikkelende interieurs. Met het Zalmhuis sleepte hij afgelopen jaar de prestigieuze Entree award voor 'Best New Bar and Restaurant' in de wacht. Deze uitgesproken identiteit kenmerkt ook het interieur van Grace. Zo komen de wereldse elementen samen in de stijlvolle patronen van de vloeren. Kleuren zijn warm en gedurfd bij elkaar gezocht en de oplettende kijker kan hier veel jaren '20 elementen ontdekken. Verantwoordelijk voor het interieurdesign is Liselore Holman, die al meerdere grote horecaprojecten een verrassende metamorfose wist te geven: "Het enorme pand aan de Coolsingel was een aantal maanden geleden nog volledig casco: 910 m2 beton. Samen met de beste partijen in het land hebben we er een warme en verrassend flamboyante plek van gemaakt, waarin je even kunt ontsnappen aan de dag. In het interieur komt alles samen wat ons geïnspireerd heeft de afgelopen jaren. Ik kan niet wachten de zaak gevuld met gasten en volledig in bedrijf te zien", aldus Holman.

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

## Nieuwe Loetje in Vught

Begin April zijn de deuren geopend van een prachtige nieuwe Loetje in Vught. Na lange tijd gesloten te zijn geweest is de populaire locatie aan de Helvoirtseweg net buiten Den Bosch weer geopend. Decennialang was de locatie in de omgeving een begrip als restaurant en familiebedrijf In 't Groene Woud. De afgelopen tijd is er hard gewerkt om het pand zowel van binnen als van buiten te vernieuwen en te verbouwen naar het kenmerkende Loetje gevoel. Warm met

verrassende huiselijke accenten en goed passend bij de groene omgeving dankzij het gebruik van natuurlijke materialen, veel licht en een landelijke sfeer. Ook is er een uitbouw gerealiseerd, waardoor er binnen ruimte is voor ruim 200 gasten. Aan de achterzijde van het restaurant is een groot terras met zicht op de groene omgeving van de Loonse en Drunense Duinen.

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





## Gastronomisch streetfood bij de vernieuwde Diego's

Het was de notering over zijn verrassende smaakcombinaties in de beroemde Gault Millau gids, die het gevoel van Diego Buik bevestigde en zijn ambities verder aanwakkerde. Het was tijd om zijn restaurant op de kop van Rotterdam-Zuid naar een hoger niveau te tillen.

"Mijn grote passie zal altijd het creëren van prikkelende burgers zijn. Maar ik blijf in hart en nieren een chef. Ik miste de diversiteit in mijn menu." Na 4 jaar lang succesvol zijn befaamde burgers geserveerd te hebben in restaurant Diego's Burgers, besloot de burgerkoning dat het tijd was voor verandering: "We hebben het interieur aangepakt en een volwassen en tijdloze uitstraling gegeven. Daarnaast is de kaart verrijkt met moderne gerechten zoals een ceviche van zalm én heeft de wijnkaart een fikse update gehad. Maar burgers blijven natuurlijk ook een plek behouden op het menu."

### Gastronomisch streetfood

De nieuwe Diego's is een plek waar gasten kunnen genieten van gastronomisch streetfood. De nadruk ligt op kleine gerechten om te delen. Zo kan er gekozen worden tussen gerechten zoals de crispy Peking duck, zalm van de Konro grill of een moderne variant van de klassieke steak tartare, verrijkt met sesammayonaise en haringkaviaar. Toch verdwijnt Diego's specialiteit niet naar de achtergrond. Vier van zijn signature burgers staan voor de burgerfans nog steeds op de kaart. "Naast de nieuwe gerechten om te delen, nemen we natuurlijk geen afscheid van burgers. Op verzoek serveren ze nu ook doormidden gesneden, zodat ook de burgers makkelijk te delen zijn. Maar gasten die enkel komen voor de burgers, zijn natuurlijk nog steeds van harte welkom." Verteld Diego opgetogen over de nieuwe weg die hij is ingeslagen.

[www.diegosburgers.com](http://www.diegosburgers.com)

## Fletcher Hotel-Restaurant Marknesse open na verbouwing

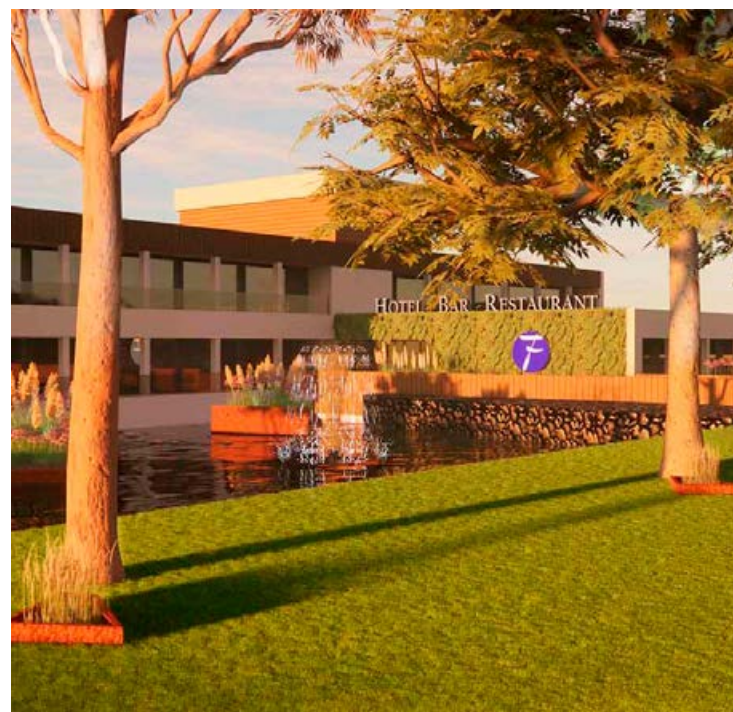
Na een verbouwingsperiode aan het bestaande pand aan de Voorsterweg in Marknesse, gingen op vrijdag 31 maart eindelijk de deuren van het splinternieuwe 4-sterren Fletcher Hotel-Restaurant Marknesse open voor gasten.

Het hotel telt 112 luxe hotelkamers, een culinair à la carte restaurant, twee verschillende meetingrooms en meer dan voldoende gratis parkeerplekken. Na de ludieke personeel wervingsactie met de 'Fletcher's Sollicitaxi' afgelopen januari, staan de hotelmanager en zijn team te popelen om gasten in de watten te leggen.

### Splinternieuw hotel in Flevoland

Het nieuwe en moderne hotel aan het water beschikt over 112 comfortabele kamers, een sfeervol à la carte restaurant met grote open keuken en oeverterras, een gezellige bar en twee ruime multifunctionele feest- en vergaderzalen. Bij aankomst in dit hotel waan je je echt even in een andere wereld, want vanaf het oeverterras heb je een prachtig uitzicht over het water en de groene omgeving. Door de zeer gunstige ligging is dit hotel geschikt voor natuur- en cultuurliefhebbers. Het hotel is namelijk gelegen aan natuurmonument het Waterloopbos en op korte afstand bevindt zich Nationaal Park Weerribben-Wieden. Ook een bezoekje aan Giethoorn, het Venetië van Nederland, ligt binnen de mogelijkheden wanneer je in dit hotel verblijft.

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



**HORECA VAATWASSER**  
Mand 500x500mm | 230V | Afvoerpomp | Zeepomp | Naglanspomp  
595x600x815(h)mm



€3.130  
**€1.969**

**KOELKAST OF VRIESKAST**  
1200L (2/1 GN) | Wielen (Geremd)  
1340x810x2010(h)mm



KOELKAST  
**€1.429**

VRIESKAST  
**€1.599**

**PIZZAOVEN**  
4+4 Ø300mm | 2 Kamers |  
10kW | 890x810x760(h)mm



€1.785  
**€1.199**

**IJSBLOKJESMACHINE**  
Maat L | 25kg/24h | Voorraad  
11,5kg | 398x451x695(h)mm



€1.780  
**€1.299**

**ELEKTRISCH FRITEUSE**  
14+14L | 100°C/190°C | 18kW (2x  
400V) | Aftapkranen |  
750x655x845/985(h)mm



€1.899  
**€1.329**

**HORECA VAATWASSER**  
Mand 500x500mm | 230V | Afvoerpomp | Zeepomp | Naglanspomp  
575x600x805(h)mm



€1.950  
**€1.199**

**FRITEUSE**  
Aardgas | 21L | 30°C/190°C |  
27kW | Aftapkraan |  
400x760x850/1100(h)mm



VANAF  
**€899**

**COMBISTEAMER**  
MIND.Maps ZERO | Elektrisch | 5x  
1/1 GN | 30°C/260°C | 3kW |  
750x783x675(h)mm



€3.520  
**€2.879**

**KOELTOONBANK**  
ROME | +4°C/+6°C | Statisch |  
0.32kW | Gekoelde Reserve |  
1500x800x1220(h)mm



€2.603  
**€1.819**

**KOELWERKBANK**  
417L | 3 Deuren (1/1 GN) |  
+2°C/+8°C | Geforceerd  
|0.23kW | 1795x700x850(h)mm



€1.675  
**€1.209**

**KOELCEL**  
Met Motor | 2.6m<sup>3</sup> | 0°C/+8°C |  
Isolatie 80mm |  
1200x1500x2010(h)mm



VANAF  
**€3.099**

**GASFORNUIS**  
Open Onderstel | 4, 6 of 8  
Kookpunten |



4 KOOKPUNTEN  
**€799**

6 KOOKPUNTEN  
**€ 899**

8 KOOKPUNTEN  
**€ 1329**



**Showroom Delft**  
Schieweg 77  
2627 AT Delft

**Ma t/m vr 08.30 - 17.30**



Amsterdam: 35 min. | Rotterdam: 15 min. | Den Haag: 15 min. | Utrecht: 45 min. | Antwerpen: 1 u. 15 min.

**GRATIS ADVIES + OFFERTE?**  
**WIJ KOMEN BIJ JE LANGS!**

Adviseren, tekenen, inmeten  
en vrijblijvende offerte.

info@horecagemak.nl  
www.horecagemak.nl

Service & contact  
**+31 (0)85 0606 072**