

# Horeca Vlaanderen verwent haar leden tijdens Horeca Expo

**HORECA EXPO**  
 17 — 21.11.19



Dit jaar vindt Horeca Expo plaats van 17 tot 21 november. Horeca Vlaanderen biedt haar leden exclusieve voordelen aan tijdens deze beurs. Nog geen lid? De Expo is het uitgelezen moment om de organisatie beter te leren kennen en uw lidmaatschap te vernieuwen of om lid te worden van dé horecaorganisatie in Vlaanderen. “Want elke dag de belangen van horecaondernemers verdedigen, kan enkel als we ook echt goed luisteren naar wat leeft in de sector”, zegt Matthias De Caluwe, CEO van Horeca Vlaanderen.

Tijdens Horeca Expo biedt Horeca Vlaanderen tal van activiteiten aan voor hun leden. Ook niet-leden zijn welkom aan onze stand om kennis te maken met de organisatie. “Tijdens de volledige duur van de Expo zijn onze regiocoördinatoren van de partij om horecaondernemers te woord te staan over de voordelen van een lidmaatschap bij Horeca Vlaanderen”, legt Karel Venken, hoofdregiocoördinator, uit. Daarnaast zijn er ook tal van activiteiten die plaatsvinden op onze Horeca Vlaanderen-stand.

### Op de koffie

Tijdens de Expo laten we u graag kennismaken met onze organisatie in al haar aspecten. De regiocoördinatoren zijn doorlopend aanwezig om u te helpen. Daarnaast kunt u als lid ook doorlopend uw SABAM-facturen binnenbrengen om de ledenkorting te krijgen. “Onze juristen helpen u tijdens vragensessies ook graag op weg met juridische vragen. Vragen over een arbeidscontract, over uw brouwerijcontract of een andere juridische kwestie kunt u aan ons stellen tijdens de sessies”, zegt Eve Diels, juriste bij Horeca Vlaanderen. Ook CEO Matthias De Caluwe slaat graag een praatje met de

horecaondernemers. We zullen “Op de koffie met Matthias”-momenten organiseren. “Op die manier is het fijn praten met de ondernemers. Elke dag de belangen van de horecaondernemers verdedigen, kan enkel als we ook goed luisteren naar wat leeft binnen de sector”, zegt Matthias De Caluwe.

### Horeca Academie

Naast de activiteiten op onze stand, zetten we ook in op vorming. Dat doen we door verschillende opleidingen aan te bieden met onze Horeca Academie. Schrijf u dus zeker in via [horecavlaanderen.be/horeca-academie-home](http://horecavlaanderen.be/horeca-academie-home) en verlaat de Horeca Expo met een rugzakje vol kennis.

### Horeca met een hart

Horeca Vlaanderen slaat dit jaar opnieuw met bijzonder veel plezier de handen in elkaar met ‘Horeca met een hart’ ten voordele van Music

for Life. Dit jaar is het gekozen goede doel Awel vzw (de vroegere jongerentelefoon). Alle kinderen en jongeren kunnen anoniem contact nemen met Awel over alles wat hen bezighoudt. De vrijwilligers zijn er voor hen door te luisteren, mee te voelen en mee te denken. “Samen met de horecaondernemers kunnen we ons groot hart tonen voor jongeren die het soms wat moeilijker hebben”, geven de organisatoren aan. Ontdek wat u kunt doen als ondernemer om dit initiatief voor Music for Life te steunen via [horecameteenhart.be](http://horecameteenhart.be). Op de stand van Horeca Vlaanderen zal ook een ‘Horeca met een hart’-spaarpot staan ten voordele van Awel. Daarnaast heeft Horeca Vlaanderen nog een aantal verrassingen in petto, dus hou zeker onze socialemediakanalen in de gaten voor verdere informatie over de verschillende events en de exacte tijdstippen. Heel graag tot dan!

**Bent u lid van Horeca Vlaanderen en heeft u nog geen tickets? Geen nood! Wij hebben er nog een aantal ter beschikking. Stuur een mailtje naar [info@horeca.be](mailto:info@horeca.be). (Opgelet: zorg dat u uw lidnummer bij de hand heeft!).**

Horeca Academie biedt opleidingen aan via de Expo. Inschrijven kan gratis via <a href="https://www.horecavlaanderen.be/horeca-academie-home">https://www.horecavlaanderen.be/horeca-academie-home</a>			
Zondag 17/11	11u00 tot 14u00	SkyLounge	Startersopleiding
Maandag 18/11	11u00 tot 13u00	SkyLounge	Omgaan met sociale inspectie
Dinsdag 19/11	10u30 tot 13u30	Flex 4	Startersopleiding
Woensdag 20/11	11u00 tot 13u00	SkyLounge	Food & beverage

Volg ons op Facebook via: [www.facebook.com/HorecaVL/](https://www.facebook.com/HorecaVL/)

Volg ons op Instagram via: [www.instagram.com/horecavlaanderen/](https://www.instagram.com/horecavlaanderen/)

**HORECATEL**  
 en het gastronomisch paleis

08 > 11  
 MAART  
 2020

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

**symo**

GRATIS ADVIES TER PLAATSE  
 BEL NU  
 0800 62 348

**Sterke parasols voor professionals**  
[www.symoparasols.com](http://www.symoparasols.com)





## HORECAACTUEEL

# Horeca Expo in het teken van duurzaamheid

Matthias De Caluwe  
CEO  
Horeca Vlaanderen



Column

### Vinger aan de pols

Het is november dus Horeca Expo staat opnieuw voor de deur. Deze beurs brengt alle stakeholders samen en is dus een ideaal moment om poolshoogte te nemen van de mooiste sector van het land. Horeca Vlaanderen koos vorig jaar voor een vernieuwde stand om zo op een toegankelijke manier aanwezig te zijn. Het werd een echte recordeditie voor ons!

We hebben een massa horecaondernemers kunnen helpen met juridische vragen, informatie kunnen geven over onze Horeca Academie en vooral ook kunnen luisteren naar de verzuchtingen en problemen op het terrein. Ook dit jaar gaan we door op de ingeslagen weg. Spring dus gerust binnen voor een koffie, voor een vraag of gewoon een goed gesprek. Wij zijn er met plezier voor jullie en dat de volle vijf dagen lang!

De meer dan 50 000 bezoekers van de Expo tonen opnieuw het belang en de impact van onze sector aan. Een belang dat we blijvend in de verf moeten zetten. Zeker de komende maanden met het oog op de vorming van een nieuwe federale regering. De absolute hefboomen voor een duurzame en rendabele sector die direct voelbaar zijn, liggen op dat niveau. Wij reikten de politici tijdens onze Flexi-Tour in aanloop van de verkiezingen hapklare en haalbare oplossingen aan. Er is voor de politici geen andere keuze dan deze mee te helpen realiseren. Hun woorden nu omzetten in daden is van essentieel belang.

Dat die bijkomende steun en aandacht voor onze sector noodzakelijk is, zeggen we niet zomaar. Uit het recente rapport van de SERV, de Sociaal-Economische Raad van Vlaanderen, over de tevredenheid over de loopbaan van een horecaondernemer, kwamen opvallende resultaten naar voor. Die resultaten bevestigen wat wij op het terrein voelen. De grootste uitdagingen voor onze ondernemers zijn de werkstress en de werk-privébalans: driekwart van de ondernemers is 's nachts aan de slag, negen op de tien van de bevrageden heeft onregelmatige of onvoorspelbare werktijden, het totaal aantal vakantiedagen per jaar bedraagt slechts 17 dagen en een gemiddelde werkweek bedraagt ruim 64 uur!

64! Meer dan een gemiddelde ondernemer en veel meer dan iedereen die aan de slag is in de standaardwerkweek van 38 uur. Daar mag - nee moet - meer tegenover staan. Daarvoor staan we op de barricade, daarvoor blijven we vechten. Want het is meer dan ooit nodig.

Tot op onze stand op Horeca Expo!

Groeten  
Matthias



Horeca Expo is al meer dan 30 jaar de grootste totaalbeurs voor de Belgische horecasector en grootkeukens. Met een kwalitatief, innovatief en authentiek totaalaanbod staat de top binnen elk segment in de spots.

Op Horeca Expo verzamelen maar liefst 650 exposanten, samen goed voor 3.000 merken, in Flanders Expo Gent om er een compleet overzicht van hun nieuwste producten, services en trends te tonen. Meer dan een beurs

Horeca Expo presenteert gedurende deze topvijfdaagse voor de horecasector maar liefst 70 culinaire wedstrijden, seminars en events.

Verder vinden er ook de Nationale Selectie Bocuse d'Or 2019-2021 plaats, de presentatie van de

Michelin Gids 2020 en de activiteiten van Wines of Belgium.

Er wordt opnieuw binnen diverse categorieën een Innovation Award (zie p. 14-17) uitgereikt en beloftevolle starters krijgen een platform om hun start-up te introduceren op de markt.

### Taste the green future

Dit is niet zomaar een baseline voor de komende editie. De exposanten zetten extra in op duurzaamheid en brengen ecologische oplossingen op het vlak van producten, diensten, processen, verpakking, CO2-beperking...

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

## ‘Innoveren kan je leren’ Innochef: inspiratiegids voor horeca beschikbaar

**Tegenwoordig stellen consumenten steeds meer eisen aan voeding. Er is een grotere focus op gezonde voeding (minder suiker en minder vet) en op allergenen (eieren, koemelk, gluten e.a.). Daarnaast zijn er specifieke gezondheidswensen door bijvoorbeeld diabetespatiënten of consumenten met een specifieke levensstijl zoals vegetariërs of veganisten. Chefs komen hierdoor onder druk te staan om in deze noden van hun klanten te voorzien. Het Innochef-project werd opgestart om chefs hierin te ondersteunen. De must-have is nu exclusief beschikbaar op Horeca Expo.**

Door wetenschappelijke en praktische knowhow van voedingsbedrijven aan elkaar te koppelen leren chefs tijdens vier workshops hoe ze hun cliënteel beter van dienst kunnen zijn. De workshops worden begeleid door experts, zullen plaatsvinden in een keuken en zijn heel praktisch opgebouwd, zodat een chef er nadien meteen mee aan de slag kan in zijn/haar zaak.

Voor deze editie werden vier thema's behandeld:

1. Gezond aan de slag met vetten, in samenwerking met Vandemoortele
2. Het hoe & wat van sous-vide koken, in samenwerking met Solina
3. Gluten- en lactosearme bereidingen, in samenwerking met Solucious
4. Aroma's, het nieuwe ingrediënt, in samenwerking met Flandor Flavours International

Deze knowhow die voortvloeit uit de workshops, is nu samengevat en ingebonden in een prachtig boek 'Innochef: Innoveren kan je leren - inspiratiegids voor horeca'. Het boek is exclusief te koop voor leden van Horeca Vlaanderen op de Horeca Expo. Kom dus zeker langs op de stand van Horeca Vlaanderen en bemachtig je exemplaar! De gids kost 16,50 euro.



## HORECAGRENSVERLEGGEND ONDERNEMEN

# 22B kiest voor duurzame alternatieven over de hele lijn

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) en duurzaamheid: het zijn hot topics waarover in heel wat sectoren wordt gesproken. In de horeca is dat niet anders. Alleen weten heel wat ondernemers niet hoe ze dat nu het beste moeten aanpakken. Het ideale moment dus om daar een project rond te lanceren, dachten de organisaties ViaVia Tourism Academy, Joker en ViaVia Traveller Cafés. Ze sloegen de handen in elkaar met Horeca Vlaanderen en zetten met de financiële steun van MVO Vlaanderen het pilotproject 'Grensverleggend Ondernemen' op.

En jaar lang ging een groep horeca ondernemers uit heel Vlaanderen aan de slag om de duurzaamheid van hun zaak onder de loep te nemen én te verbeteren. Dit verhaal gaat over het traject dat Café Restaurant 22B in Antwerpen aflegde tijdens het pilotproject 'Grensverleggend Ondernemen'. Ingrid De Decker, zaakvoerder van 22B, groeide als kind op in een oude diamantairswoning in de Sint-Vincentiusstraat 24 in Antwerpen. Als dertigers kwamen zij en haar man terug in de straat terecht, en startten ze er in 2008 hun horecazaak 22B in de voormalige diamantzagerij naast dat pand. Onlangs konden ze ook de oude diamantairswoning zelf kopen en dit jaar openden ze er, naast hun horecazaak, hun Bed & Breakfast

22B&B. Zo is de cirkel rond, en bouwen ze er stap voor stap hun duurzame onderneming verder uit.

### Waarom zijn jullie mee in dit pilotproject gestapt?

"Duurzaamheid zit verweven in ons leven. We zijn er altijd mee bezig geweest en blijven steeds zoeken naar nog betere oplossingen."

### Tegen welke obstakels om duurzaam te ondernemen liepen jullie zoal aan in jullie zaak?

"Verpakkingen van producten vormen echt een heikel punt voor ons. We bieden ook take-away voor onze maaltijden en dranken. Je zit daarbij eigenlijk altijd met wegwerpverpakkingen. Dit druist in tegen onze principes rond



duurzaamheid. Het blijft een uitdaging om producten te vinden die minder of afbreekbare verpakkingen hebben. Plastic zakjes zijn, en dat weet intussen iedereen, erg vervuilend. Wij hebben bio-afbreekbare zakjes, maar dan nog proberen we die niet te snel mee te geven. We zien ook wel dat mensen zelf meer en meer herbruikbare

zakken meebrengen. Mensen krijgen bij ons korting als ze zelf een herbruikbare beker meenemen voor de warme dranken die ze afhalen. Het wegwerpsel van de take-awaybekers voor warme dranken is ook van plastic en vaak niet echt nodig. We geven het dus niet automatisch mee."

### Aan welke actiepunten hebben jullie gewerkt tijdens dit project?

"We hebben dat probleem van de meeneemverpakkingen aangepakt. We hebben, na veel zoeken, doosjes én sealingfolie gevonden die beide bio-afbreekbaar zijn om onze maaltijden mee te verpakken. Deze is

gemaakt van maïspulp en bestellen we in Italië. Die mogen zowel in de microgolfoven, de oven als in de diepvries. We gebruiken het hier dus ook dagelijks in de keuken. Je kan de folie ook recyclen, en hier doen we dat. De kans bestaat natuurlijk dat het bij mensen thuis gewoon bij het restafval terecht komt. Maar we zeggen het er wel altijd even bij. Daarnaast proberen we zoveel mogelijk voedselverspilling tegen te gaan. Sowieso rekenen we alles goed uit zodat we in de loop van de week geen overschotten hebben. Als het dan wel voorkomt, kun je er creatief mee overspringen. We verwerken restjes weleens in nieuwe gerechten. Zo komen we soms zelfs tot geslaagde nieuwe recepten! We werken al een tijdje met de app Too Good To Go, en daar zijn we heel tevreden over. Je kunt op die app de maaltijden die je over hebt verkopen tegen een verlaagde prijs. Mensen kunnen het dan zelf komen ophalen, binnen een bepaalde tijd. De app is ook veel in de media geweest, dus we zien het gebruik ervan echt snel toenemen. Je hoeft er zelf niet veel aan te doen. Je bepaalt een vaste prijs voor de porties die je aanbiedt."

### Hoe reageren klanten op jullie initiatieven? Hoe communiceren jullie over duurzaamheid?

"Het is niet altijd makkelijk om duidelijk te maken dat je dingen doet vanuit duurzaamheid, en niet omdat je geen goede service wil bieden. Zo kijken mensen wel eens raar op als we liever geen plastic dekseltje geven voor op het bekertje van de warme dranken. Maar het zit ook in je vraagstelling. Ik heb gemerkt dat



de vraag "lukt het zonder dekseltje?" beter werkt dan "wil je graag een dekseltje?". Je moet nadenken over hoe je je vraag stelt, en je vraag zo stellen dat mensen makkelijk "ja" kunnen zeggen op de duurzame keuze die je voorstelt. We proberen ook altijd uitleg te geven aan de klant waarom we bepaalde keuzes maken, maar ook daar moet je de balans vinden: klanten zitten niet te wachten op een lezing over duurzaamheid.

### Duurzaamheidscommunicatie is niet enkel extern nodig, maar ook intern. Hoe communiceren jullie aan jullie medewerkers?

"Uit de resultaten van de bevraging in het project bleek dat we nog meer naar onze medewerkers moesten communiceren over duurzaamheid en de inspanningen die we doen. We hebben daarom een workshop en een infomoment georganiseerd voor het personeel.

Maatschappelijk verantwoord ondernemen wil ook zeggen dat je goede relaties onderhoudt met de buurt, en partnerships smeedt met andere bedrijven en organisaties. Hoe vullen jullie dat in bij 22B? "Je merkt dat duurzaamheid veel

## ASTRANOVA



## Beheer uw recepten, bestellingen, voorraad én mise-en-place op één platform.

Krijg grip op uw kosten, allergenen en gerechten: met APICBASE, hét food management platform in de cloud, digitaliseert u uw keuken met een 360° aanpak: van idee tot winstgevend menu.

Ontdek meer op [www.apibase.com](http://www.apibase.com)

- Kost- & margeberekening
- Productie Planning
- Allergenen & nutriënten
- Bestel- & inventarisbeheer
- Bestelassistent
- Visuele training
- Verkoopanalyse
- Taken & HACCP



### MEER WETEN OVER GRENSVERLEGGEND ONDERNEMEN?

Interesse om zelf mee te doen in de toekomst? Check de website [www.grensverleggendondernemen.com](http://www.grensverleggendondernemen.com) of neem contact met ons via [greet.huybrechts@joker.be](mailto:greet.huybrechts@joker.be)



09/228.80.20 visit our showroom 2000m<sup>2</sup>  
Destelbergenstraat 28-34 9040 Gent (St-Amandsberg)  
iedere weekdag 9u-12u en 13u-17u (afspraak wenselijk)  
[info@astranova.com](mailto:info@astranova.com) [www.astranova.com](http://www.astranova.com)

## HORECAGRENSVERLEGGEND ONDERNEMEN

meer gaat leven, ook bij andere bedrijven in de buurt. Er is heel wat interesse van lokale initiatieven, zoals het nabijgelegen stadslandbouwproject PAKT, om samen te werken. We werken zoveel mogelijk samen met partners uit de buurt, om transport te minimaliseren. We leveren zelf onze bestellingen met de fiets, en we bestellen sinds kort bij een verpakingsvrije winkel. Die komen ook met de fiets leveren. Onze koffie halen we bij Caffenation, een koffiëbranderij hier om de hoek. Een mooie extra: de koffie zit in bio-afbrekbare cupjes die bij het groenafval mogen. Lokaal, afbreikbaar, én superlekkere koffie."

**Het afgelopen jaar opende jullie Bed & Breakfast 22B de deuren. Trekken jullie ook daarin de duurzaamheidsgedachte door?**

"Absoluut. We hebben doorheen de jaren gemerkt dat de eisen rond duurzaamheid voor gebouwen enorm toegenomen zijn. Het is de toekomst, we kunnen er niet meer omheen. In onze B&B hebben we veel gebruikmaakt van gerecupereerde materialen. Denk maar aan de oude houten latjes uit de plafonds die we hebben herwerkt tot een bijzonder Japans kamerscherm. Ook in onze horecazaak bestaat heel wat van

de inrichting uit gerecycleerde, gerecupereerde en upcycled materialen. Ambachtelijkheid staat centraal in de kamers van de B&B, en het respecteren van de eigenheid van het oude gebouw. De meubels in de kamers zijn voornamelijk vintage en tweedehands. Het zijn vaak kwaliteitsvolle designmeubels die lang meegaan."

**Bracht de B&B nieuwe duurzaamheidsuitdagingen voor jullie mee om rekening mee te houden?**

"Zeker, we hebben heel wat nieuwe producten en leveranciers moeten zoeken. Ook op vlak van energie en water verbruik je een stuk meer. Om dit zo duurzaam mogelijk aan te pakken, hebben we het oude herenhuis eerst grondig geïsoleerd. We hebben overall LED-verlichting geplaatst en gebruiken een eigen systeem van regenwateropvang voor het water van de toiletten. Onze gasten kunnen genieten van een lekker warme douche via onze zonnecollectoren en zonneboiler. Met een systeem van warmterecuperatie halen we de warmte zoveel mogelijk uit het afvalwater om die dan aan het aanvoerwater af te geven. Zo heb je minder energie nodig om de temperatuur van het water op peil te krijgen. Het is een relatief goedkope investering die resulteert in een hoog rendement. Het is natuurlijk ook erg belangrijk om je verbruik van water en energie goed op te volgen zodat je waar nodig ingrepen kunt doen."

### 'GRENSVERLEGGEND ONDERNEMEN' DOOR VIA VIA TOURISM ACADEMY VZW

Skylounge Horeca Expo Gent: 20/11/2019 - van 14u00 tot 15u30

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) is niet meer weg te denken uit het hedendaagse ondernemersklimaat. Toch blijkt dat de drempel om aan de slag te gaan met MVO nog steeds hoog ligt voor veel ondernemers in Vlaanderen. Het project 'Grensverleggend Ondernemen' wil die drempels wegwerken door horecaondernemers te ondersteunen bij het laagdrempelig & concreet implementeren van MVO. In het pilotproject 'Grensverleggend Ondernemen' ging ViaVia Tourism Academy samen met Horeca Vlaanderen, Joker Toerisme en met de steun van MVO Vlaanderen het afgelopen jaar aan de slag met een groep horecaondernemers uit heel Vlaanderen. De resultaten waren de voorbije maanden te lezen in de Horeca Vlaanderen Krant en op [www.grensverleggendondernemen.com/](http://www.grensverleggendondernemen.com/).

Deze sessie biedt inspiratie voor ondernemers die graag op weg willen gaan naar (meer) duurzaam ondernemen, maar nog niet helemaal weten hoe. We tonen met deze sessie dat je in jouw horecazaak vandaag al kunt starten met grensverleggend ondernemen!

Meer informatie en inschrijven bij [Greet.Huybrechts@joker.be](mailto:Greet.Huybrechts@joker.be)



**TRIPEL D'ANVERS**

Goudblond en helder met een rijke witte schuimkraag

Proef nu het robuuste karakter van deze Belgische tripel met toetsten van karamel aangevuld door kastanje en een aangenaam amandelaroma

BEZOEK ONS OP HORECA EXPO

Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand.

alc. 8,0% vol.

## HORECAACTUEEL

### Kansen en uitdagingen voor de horeca in het Vlaams regeerakkoord

**"Toerisme is een groeimotor voor de werkgeheim en de Vlaamse economie. We zetten volop in op de toeristische troeven die Vlaanderen onderscheiden", zo staat te lezen in de inleiding op het regeerakkoord van de nieuwe Vlaamse regering onder leiding van N-VA-minister-president Jan Jambon. Toch krijgt het beleidsdomein toerisme geen uitvoerige plaats in het nochtans 303 pagina's tellende regeerakkoord. Horeca Vlaanderen zal er nauw op toezien dat haar standpunten en eisen terdege worden verdedigd bij de uitvoering van dat regeerakkoord.**

De geprekspartner van de horeca wordt N-VA-minister Zuhair Demir, die overstapt van de federale naar de Vlaamse regering. Haar beleidsdomein toerisme moet het stellen met amper één pagina in het regeerakkoord. Maar wie die pagina goed leest, kan daar toch heel wat uithalen. "Vlaanderen maakt werk van een performante kwaliteitsvolle toeristische sector. Een gelijk speelveld voor de verschillende logiesvormen, het wegwerken van juridische drempels voor digitalisering en het ondersteunen van bestaande ondernemers om nieuwe businessmodellen te ontwikkelen. We stimuleren innovatie en verhogen de kwaliteit van onze toeristische ondernemingen", zo klinkt het. De strijd tegen het oprukken van de Airbnb's lijkt dus verder te worden gezet.

#### Receptenboek

In haar manifest 'Receptenboek voor een duurzame horeca' formuleert Horeca Vlaanderen een aantal concrete economische en bedrijfsmatige eisen voor de nieuwe regering. Zo zijn zowat alle functies binnen de horeca knelpuntheroepen waarvan de vacatures moeilijk ingevuld raken. De VDAB moet samen met de sector verder mensen naar deze vacatures leiden. Voor Horeca Vlaanderen moet een intelligente combinatie van doelgroepenbeleid, rugzakjes en knelpuntvacatures leiden tot een betere invullingsgraad van vacatures, maar ook tot een lastenverlaging in de sector. Het streefdoel is een permanente loonlastenverlaging en niet een van tijdelijke aard die enkel in een doelgroepencontext wordt toegepast. Opleidingen en scholen moeten meer onder de aandacht gebracht worden bij leerlingen van het lager onderwijs en de eerste graad van het secundair onderwijs. Duaal leren kan daarbij de sleutel zijn om leerlingen onder te dompelen in het horecabedrijfsleven. De combinatie van het regulier en duaal aanbod moet wel gegarandeerd blijven. De keuze van de leerling blijft essentieel voor Horeca Vlaanderen. De helft van de startende horecaondernemingen haalt zijn vijfde verjaardag niet. De afschaffing

van de vestigingswetgeving blijft een probleem. Daarom moet bekeken worden welk wettelijk alternatief kan worden uitgewerkt. De juiste bagage voor ondernemers is immers een mix van opleidingen, ervaring en goede financiële basiskennis.

#### Ondersteund in het regeerakkoord

Deze uitgangspunten sluiten aan bij verschillende onderdelen en bevoegdheden in het Vlaams regeerakkoord. Duaal leren wordt uitdrukkelijk ondersteund in het luik onderwijs: "We maken voortaan maximaal gebruik van de kansen die duaal leren kan bieden als een volwaardige leerweg. We stimuleren daarbij zowel het onderwijsveld als de bedrijven om elkaar hierin maximaal tegemoet te komen vanuit een welbegrepen wederzijds belang. We breiden het duale aanbod in het secundair onderwijs versneld uit naar meer richtingen met een dubbele finaliteit (doorstroom/arbeidsmarkt) en doorstroomfinaliteit TSO. Daarnaast onderzoeken we duaal leren in richtingen in ASO." Ook voor knelpuntheroepen is er aandacht: "We maken van jobverlies een loopbaankans. We sensibiliseren actief tot herscholing van de betrokkenen naar knelpuntheroepen."

#### Horecabeleidsplan

Overkoepelend stelt de regering dat er een horecabeleidsplan moet

komen dat moet leiden tot een gezonde horecasector. Hoe dat plan concreet wordt ingevuld, zal later moeten blijken. Met de oprichting van een Vlaams Culinaire Centrum wil de Vlaamse regering de wereld laten kennismaken met ons culinaire erfgoed. De Flanders Food Faculty wordt verder uitgebouwd.

#### Zakentoeerisme

Meetings & Congressen in Vlaanderen zitten duidelijk in de lift, aldus het regeerakkoord. Door een verdere professionalisering van de sector en meer te focussen op de beleving naast deze congressen en meetings willen we ook deze bezoekers laten kennis maken met de Vlaamse troeven die Vlaanderen te bieden heeft. De verdere uitbouw van het netwerk van meetingvenues in erfgoedlocaties zal de top of mind positie van Vlaanderen in het zakentoeerisme stimuleren. Internationale evenementen dragen bij tot onze internationale uitstraling en hebben heel wat toeristische potentieel." Zo schuift de regering een aantal concrete events naar voor die sterk zullen worden ondersteund. Het gaat dan om de organisatie van de World Choir Games en de Flanders Food Week in 2020, het WK veldrijden en wielrennen op de weg in 2021, de Ronde van Vlaanderen en het WK Artistieke Gymnastiek in 2023.

Ludwig Verduyn



**Heb je nog een 'gouden tip' voor andere horecaondernemers die het MVO-avontuur willen aangaan?**

"We zijn met z'n allen deel van een groter systeem dat toe is aan verandering. De hele maatschappij moet zich bewust worden en meewerken aan die verandering. Niet stilstaan bij je keuzes en je opties is dan misschien wel de makkelijkere

weg. Zo is het veel makkelijker om in de groothandel producten te vinden die niet duurzaam zijn. Het levert waarschijnlijk ook meer winst op. Maar wij willen het anders doen, en alternatieven zoeken die in lijn zijn met waar we voor staan."

► Café Restaurant 22B, Sint-Vincentiusstraat 22 b/24, 2018 Antwerpen [www.22b.be](http://www.22b.be)

**EXIMIUS**  
TERRAS CREATIE • CREATION DE TERRASSE  
ALBERT 1 LAAN 141 bus 3 • 3582 KOERSEL  
T: 011/755.002 • F: 011/755.022  
INFO@EXIMIUS.BE • WWW.EXIMIUS.BE



TERRASOVERKAPPING in aluminium of hout



VN-PLU vrijhangende parasols



CAFE AU LÄ telescopische windschermen



GASTRO SUNRAIN de zonwering voor zon en regen



TERRASVERWARMING BROMIC gas of elektrisch

# Music for life

Horeca met een hart t.v.v. Awel vzw.

Ook dit jaar wil de Vlaamse horecasector zich van haar warmste kant laten zien. Voor De Warmste Week zullen we ons inzetten voor Awel vzw. De Unie Belgische Horeca en Horeca Vlaanderen zetten samen hun schouders onder dit mooie project. Samen sterk!

Graag geven we een woordje uitleg over het gekozen goede doel. Kiezen is altijd verliezen, maar we zijn ervan overtuigd dat Awel een mooi initiatief is om ons achter te scharen. Awel (de vroegere 'jongerentelefoon') is een vzw die zich inzet voor kinderen en jongeren die graag anoniem willen praten over hun grote en kleine problemen. Awel biedt antwoorden op maat van kinderen en jongeren voor hun specifieke problemen. Hiervoor kunnen ze rekenen op vrijwilligers die hen te woord staan aan de telefoon, maar ook een duidelijke website met hapklare antwoorden. Bekijk zeker

eens hun website als je meer wilt weten komen over hun werking: [www.awel.be](http://www.awel.be)

In de komende maanden zal de horecasector haar beste beentje voorzetten om ons warmste hart te tonen. Hiervoor zullen wij tal van acties organiseren:  
- spaarpotjes plaatsen in zoveel mogelijk horecavakken, bij leveranciers, in hotelscholen, op beurzen, op opleidingsmomenten...  
- een veiling organiseren op zoveel mogelijk Facebookpagina's van restaurants, cafés, hotels, leveranciers, belangenverenigingen...  
- publiciteitsruimte (omslagfoto) verhuren aan bedrijven op de Facebookpagina Unie Belgische horeca (die een enorm bereik heeft)  
- oproepen tot het storten van een warme gift naar horecavakken, leveranciers en sympathisanten toe (Dit kan via het rekeningnummer

AXA BE47 7506 8811 0280) Wilt u als ondernemer zelf ook op uw eigen manier uw steentje bijdragen? Dat kan natuurlijk ook! Alle hulp, initiatieven en ideeën zijn welkom om hier als sector samen voor te gaan!

Meer informatie via [www.horecamenteenhart.be](http://www.horecamenteenhart.be)  
PS: volg ons op Facebook via de pagina "Horeca met een Hart" om op de hoogte te blijven van de acties! De 'Unie van de Belgische Horeca' is een levende Facebook community met net geen 15 000 leden. Het doel van dit forum is het samenbrengen van horecavakken, werkgevers en werknemers in de horecasector, horecaleveranciers, beroeps- en belangenverenigingen in de horecasector en horecasymphathisanten. De slogan: 'Samen sterk!'



## Waarom kraanwater ook een troef kan zijn

Kraanwater – zeg niet langer kraantjeswater – is goedkoop, kwalitatief, veilig en ecologisch. Toch wordt het in de horeca niet vaak geserveerd. Omdat de klant nog niet altijd overtuigd is en omdat gratis water niet in de Belgische prijsberekening vervat is. Carl Heyrman en An Coppens van AquaFlanders leggen uit waarom het, mits goed geserveerd, een meerwaarde kan zijn.

### Waarom hebben jullie het over kraanwater en niet over kraantjeswater?

"We willen kraanwater de positie geven die het verdient. Dat verkleinwoord klinkt toch wat betuttelend, dus hebben we ons logo ontworpen met de naam kraanwater. We hebben voor onze campagnespotjes ook gekozen voor sterke persoonlijkheden als Tom Waes en Natalia."

### Wat met de kostprijsberekening? Niets is gratis. In het buitenland is kraanwater mee in de prijs van andere dranken en voeding verrekend. In België zou men dan de prijzen van andere producten moeten opslagen, wat een psychologische drempel vormt voor de klant.

"De kostprijs van kraanwater is eerder beperkt, maar we begrijpen dat er heel wat extra handelingen van het personeel bij komen kijken. (Iemand moet het kraanwater inschenken, iemand moet het glas naar de klant brengen, iemand moet het ook weer afruimen, iemand (of een machine) moet het glas weer afwassen en wegzetten enz. De kostprijs van al deze handelingen loopt op. Red.) Wij hebben er niets op tegen dat er iets wordt aangerekend voor kraanwater. We raden wel aan om duidelijk te vermelden dat het om kraanwater gaat. Of waarom niet beginnen met kraanwater als extraatje te serveren, bij de koffie bijvoorbeeld. Als je een drankje bestelt, krijg je er een extra glaasje water bij. In Frankrijk, Italië en Nederland is kraanwater ingeburgerd. In België drinkt men 133 liter flessenwater per kop per jaar, in Nederland maar 24. Het is een kwestie van gewoonte."

### Hoe veilig is kraanwater?

"Zeer veilig. Overal zijn er strenge controles. De overheid kijkt er strikt op toe."

### Wat met de smaak?

"Kraanwater verschilt van regio tot regio. Om bepaalde smaken te neutraliseren, moet je het net zoals je een goede fles wijn decanteert, even lucht geven. Schenk het vooraf in een karaf of fles en laat die even open staan."

### Zou men kraanwater beter filteren?

"Dat raden wij af. De kwaliteit is gegarandeerd. Die filters moeten ook weer onderhouden worden."

### Een grote plus voor de horeca is dat je niet moet sleuren met bakken water. Wat dan ook weer goed is voor het milieu.

"Inderdaad. Kraanwater is verpakkingsloos, waardoor de ecologische voetafdruk sterk vermindert. De consument wordt steeds milieubewuster, waardoor hij ook meer openstaat voor kraanwater. Je kunt dit uitspelen als troef. Er zijn klanten die willen dat de horeca-uitbaters een duurzaam en milieubewust beleid voeren."

### Je kunt kraanwater ook aanbieden naast andere merken?

"De klant beslist wat hij drinkt. Wij willen zeker niets opleggen, we willen de horecaondernemers alleen proberen te overtuigen van de troeven van kraanwater."

Katia Belloy

## In 2020 geeft de horeca een Tournée Minérale

In februari 2020 organiseren VAD en Stichting tegen Kanker voor de vierde keer Tournée Minérale. Deze editie trekt voluit de kaart van de horecasector. Horecavakken die in februari een kwalitatief non-alcoholisch aanbod op de kaart zetten, kunnen zichzelf op de Tournée Minérale-website laten zetten. Ook op sociale media zal het Tournée Minérale-team de horeca in de kijker zetten. Natuurlijk kun je ook zelf foto's van je deelnameposten met hashtag #tournéeminérale. Horeca Vlaanderen brengt dit najaar een vernieuwde horecagids uit met tips om ervoor te zorgen dat Tournée Minérale ook voor jouw zaak een opportuniteit

kan zijn. Bovendien kun je op de website van Tournée Minérale materiaal bestellen om te tonen dat jouw zaak meedoet. Speciaal voor de horecasector zullen er Tournée Minérale-onderleggers voor glazen beschikbaar zijn.



## HOVICON INTERNATIONAL B.V.

### Makkelijk chocoladesaus verpompen!

Nieuw in ons assortiment!

De chocoladesausdispenser voor het vullen van croissants, donuts etc.

Door de verlengde hevel en stabiele houder was het nog nooit zo gemakkelijk om snel en hygiënisch chocoladesaus te verpompen direct uit de emmer.

Geschikt voor de 3 liter emmer van een alom bekend merk hazelnootpasta of compleet leverbaar met een RVS of plastic container.

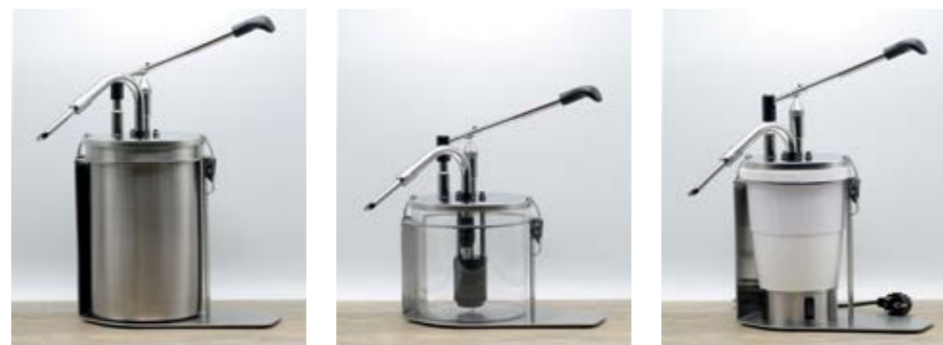
Ook kunnen wij de houder leveren met de mogelijkheid om de chocoladesaus te verwarmen.

Voor meer informatie: [www.hovicon.com](http://www.hovicon.com)



### Onze verdeler voor België:

Florizoone  
Nieuwpoortsesteenweg 661  
8400 Oostende  
Tel. 059/70 42 89  
E-mail: [info@florizoonehoreca.be](mailto:info@florizoonehoreca.be)  
[www.florizoonehoreca.be](http://www.florizoonehoreca.be)



## PROFESSIONAL FOOD & PRODUCT LABELS

HACCP CODING SYSTEMS | DEVELOPED BY CHEFS FOR CHEFS

### CODEREN VANUIT DE CLOUD MET 'ONLINEPRINT' VAN INFO FOOD LABELS

Alle CCP's, allergieën symbolen en wat de HACCP wet & regelgeving voorschrijft



BROTHER PRINTER



Vragen: Paul Duijstee | [prd@infofoodlabels.com](mailto:prd@infofoodlabels.com) | +31(0)6-54292248 | [www.infofoodlabels.com](http://www.infofoodlabels.com)

## HOPELOOS OP ZOEK NAAR EEN GASAANSLUITING?

Bij Antargaz vind je de perfecte oplossing.

Onze boven- en ondergrondse tanks bieden je al het comfort van gas zonder aansluiting op het aardgasnetwerk.

HALL 4  
STAND  
4335

antargaz



antargaz.be

## HORECA ACADEMIE



## Horeca Academie, een initiatief van Horeca Vlaanderen

Horeca Vlaanderen biedt u, met steun van het Agentschap Innoveren & Ondernemen en Metro Cash&Carry, de Horeca Academie aan. Verspreid over heel Vlaanderen brengen we kosteloze, kwaliteitsvolle opleidingen voor horecaondernemers. Het doel van deze opleidingen is het versterken van het ondernemerschap in de sector. De lesgevers zijn professionelen met een gedegen ervaring en voeling met de sector. **Al de opleidingen zijn gratis.** Wij willen de ondernemers die deelnemen aan de opleidingen met praktische, haalbare tips naar huis laten gaan. Wij gaan op zoek naar de best practices en vertalen deze naar bruikbare tips, dankzij concrete situaties van de deelnemers.

## OPLEIDINGEN



### Hygiëne en autocontrole - opfriscursus

Sinds 2008 organiseert de Voorlichtingscel van het FAVV gratis opleidingen voor groepen van operatoren uit de distributiesector die rechtstreeks in contact komen met de consumenten. Zij richt zich meer bepaald tot kleine inrichtingen die vaak moeilijkheden ondervinden om zich in regel te stellen met de reglementering. Inschrijven kan via het open aanbod van FAVV.  
<http://www.afsca.be/vcb/opleidingen/generieke/>

Wij willen u uitnodigen voor een opfriscursus specifiek voor horecaondernemers. De bedoeling van deze opleiding is om de spelregels inzake voedselveiligheid toe te lichten en dit voor de horecasector. De vereisten voor het autocontrolesysteem worden inhoudelijk bekeken.

Tijdens deze les komen volgende aspecten aan bod:

- goede hygiënepraktijken
- traceerbaarheid
- meldingsplicht
- HACCP

Daarnaast is er ook aandacht voor de nieuwe verplichtingen inzake allergenen en etikettering tijdens deze cursus.

#### Docent

Koen De Roovere is actief als controleur bij het FAVV sinds 2005 en sinds 2010 voltijds opleider voor de voorlichtingscel.

Datum	Plaats	Aanvang
Maandag 4 november	Diest	14u tot 17u
Dinsdag 3 december	Antwerpen	9u30 - 12u



### Up-selling & storytelling

Een horecazaak of logies met een verhaal wekt interesse en zorgt ervoor dat mensen hieraan willen deelnemen. Het verhaal is een combinatie van wie u als ondernemer bent en wat gasten in uw zaak kunnen verwachten.

- Wat is 'uw' verhaal: iedere ondernemer is anders en dus is ieders verhaal uniek.
- Het verhaal kan ook het ontstaan zijn van een 'uniek' gerecht (signature dish) waar mensen specifiek voor naar uw zaak komen.
- Hoe legt u het DNA vast van uw zaak: wat zijn uw kernwaarden? Wie bent u als ondernemer en waar staat de zaak voor?...
- Storytelling zorgt ook voor meer commitment in de organisatie, 'alle neuzen dezelfde kant op', betrokkenheid bij de medewerkers en het bevorderen van de samenwerking.
- Doordat medewerkers opgenomen worden binnen het verhaal van de zaak, zullen zij de producten ook beter begrijpen en kunnen verkopen, storytelling = storyselling.
- Upsellingtechnieken komen ook aan bod: hoe stelt u een menukaart commercieel op, welke zinnen verkopen beter dan andere, hoe zorgt u dat uw medewerkers aan upselling doen zonder dat de gasten er negatief gevoel bij hebben, enz.

#### Docent

Filip Nicasi heeft jarenlange ervaring in de management- en communicatiesector specifiek voor horeca.

Datum	Plaats	Aanvang
Donderdag 14 november	Kortrijk	14u tot 17u
Dinsdag 26 november	Maaseik	14u tot 17u

U kunt zich inschrijven via

[www.horecavlaanderen.be/academie-opleidingen](http://www.horecavlaanderen.be/academie-opleidingen)

Een week voor de opleiding ontvangt u de juiste locatie in een bevestigingsmail. Voor meer informatie kunt u terecht bij Horeca Vlaanderen vzw. Horeca Academie biedt u een ruim aanbod aan opleidingen. Hebt u zelf voorstellen of ideeën voor een opleiding, laat het ons weten via [info@horeca.be](mailto:info@horeca.be)



## Hoe omgaan met sociale media? 'De focus is de eigen zaak, maar vergeet de sociale media niet'

Sociale media zijn alomtegenwoordig. Maar wie geraakt er nog wijs uit? Snapchat, Instagram, Facebook, Pinterest, LinkedIn, Twitter, YouTube... weet jij er alles van? In elk geval wel Liesbeth Keuninckx van Strong & Bold. Zij leidt horecaondernemers door de doolhof van Instagram en Facebook - we moeten een gerichte keuze maken. Visibiliteit is zeer belangrijk.

"Dé basis blijft een goede website", verklaart Liesbeth Keuninckx, die de opleiding 'Hoe omgaan met sociale media?' van Horeca Academie voor haar rekening neemt. "Zorg vooral dat die up-to-date en praktisch is, met alle basisinfo als adres, openingsuren, menu. Een website is bovendien van jou, sociale media niet. Als die kanalen ermee stoppen, ben je al je gegevens kwijt. Maar veronachtzaam de sociale media niet. Zij geven je zaak extra visibiliteit en jullie kunnen er als ondernemers voor zorgen dat jullie zo jullie beoogde doelgroep bereiken. Neem er tijd voor, maar jullie core business blijft de horecazaak zelf.

#### Met de gsm in de hand

Met de gsm in de hand begeleidt Liesbeth horecaondernemers van verschillend pluimage door de geheimen van Instagram en Facebook. Ze leert hoe je het best



Liesbeth Keuninckx

je basisinstellingen instelt en met je publiek communiceert. Thuis kunnen de cursisten zich vervolgen met een praktische hand-out. Liesbeth: "Elk kanaal heeft zijn eigen doelgroep. Via Instagram communiceer je vooral met jonge meisjes. Met Facebook bereik je veertigers en vijftigers. Instagram bedien je met je smartphone, Facebook met de pc of de laptop. Je kunt de kanalen koppelen, maar ik raad aan er verschillende berichten op te zetten precies vanwege die andere doelgroep."

#### Maak het niet te moeilijk

"Maak het niet te moeilijk en zorg dat je info gemakkelijk terug te vinden

is, want socialemediamensen zijn lui. Daarom zijn ook de visuals heel belangrijk. Besteed daar aandacht aan en maak eigen foto's, of laat ze maken. Stockfoto's worden al door zoveel andere zaken gebruikt." "Je moet er tijd in steken, maar hou een ritme aan dat haalbaar is voor jou. Stimuleer mensen ook om reacties achter te laten over de service of de maaltijden in je zaak. Daar kun je veel uit leren en op basis daarvan dingen aanpassen en verbeteren. Stuur ook altijd een berichtje terug, al is het maar een hartje. Toon dat je het gelezen hebt. Creëer trafic via kortingsbonnen, cadeaubonnen, wedstrijden." Uiteraard kom je nog veel meer te weten tijdens de opleiding. Ook andere opleidingen van Horeca Academie weten horecaondernemers te inspireren.

► De volgende opleidingen 'De gewenste klanten bereiken via sociale media' vinden plaats:

- 25/11 - Ecklo
- 16/12 - Oostende

Voor inschrijvingen en het overige interessante aanbod van Horeca Academie surf naar [www.horecavlaanderen.be/academie-opleidingen](http://www.horecavlaanderen.be/academie-opleidingen)  
[www.horeca-academie.be](http://www.horeca-academie.be)

Katia Bellou

# Meer tijd voor uw gasten!

ONTDEK ONS COMPLETE ASSORTIMENT MET THEELICHTEN EN RELIGHTS®



4, 6 of 8 branduren



THEELICHTEN  
Vertrouwde basis

NIEUW

16 branduren



CLEAR CUP PLUS  
Brandt langer dan ieder theelicht

- Volledig zichtbare vlam
- Makkelijk te vervangen
- Cup van gerecycleerd plastic

24 branduren



RELIGHT®

Mix & Match

- Verkrijgbaar in 11 kleuren
- Makkelijk te vervangen
- Cup van gerecycleerd plastic

NIEUW

30 branduren



RELIGHT® PLUS

- Ultiem gemak
- Volledig zichtbare vlam
- Kostenefficiënt
- Makkelijk te vervangen
- Minder afval
- Cup van gerecycleerd plastic



Past in iedere Relight® houder

**bolsius**  
professional

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



Kom nog meer streetfood inspiratie ontdekken

**HORECA EXPO**

17 - 21.11.19

**NIEUWE STANDPLAATS**  
STAND 7421 - HAL 7

- Romige saus op basis van koolzaadolie, afgewerkt met tomatenpuree, chilipoeder en peperextract
- Aangevuld met extra garnituur van peterselie, paprika en knapperige stukjes ui
- Heerlijk bij vlees, snacks en barbecuegerechten



**73000129**  
Spicy Hannibal  
1L x 6



## HORECA FORMA



# Kom kennismaken tijdens Horeca Expo

Wist je dat Horeca Forma meer dan 100 professionele trainingen aanbiedt voor jouw personeel? Het zijn korte en krachtige trainingen: wat je mensen vandaag leren, passen ze morgen al toe. Onze trainers zijn bevoegde vakexperts die met beide voeten in de praktijk staan. En het mooie van alles: onze opleidingen zijn gratis voor personeel in het PC 302.

Wie, wat, hoe, waar, wanneer? Dat vertellen we je graag tijdens de Horeca Expo. Naar goede gewoonte deelt Horeca Vlaanderen haar stand met Horeca Forma (vroeger Horeca Vorming Vlaanderen). Vlakbij de inkom in hal 1, daar moet je zijn voor een interessant gesprek. Neem gerust op voorhand een kijkje op [www.horecaforma.be](http://www.horecaforma.be).

## 3 REDENEN om te stoppen aan de stand

**1** Spookt het al een tijd door je hoofd om een **-gratis- training bij jou op de werkvloer** te organiseren? Maar het komt er maar niet van? Spring dan binnen tijdens de expo: onze vormingsconsulenten pakken je idee vast en maken het concreet. Meer weten over deze opleidingsformule? <http://vlaanderen.horecaforma.be/> bedrijfsopleiding

**2** Je krijgt een **antwoord op al je vragen over onze trainingen in open aanbod**. Kan je iemand inschrijven voor Barista level 2 als die persoon level 1 niet heeft gevolgd? Wat mag je verwachten van de training 'omgaan met klachten'? Welke opleidingen zijn onmisbaar voor beginnende medewerkers (in zaal/keuken)? En welke ongekeende kazen zullen je omverblazen tijdens de training 'een verfijnde kaasplank'?

**3** Je kunt ter plaatse **inschrijven voor de opleidingen van november t.e.m. maart**. Lees: onze consulenten zorgen voor je inschrijving. Dat bespaart je weer wat administratie en kostbare tijd.

## Proef van onze trainingen tijdens Horeca Expo

Als je dan toch op de expo bent, waarom dan geen korte Horeca Forma-training meepikken? We houden het luchtig, bondig en nuttig. Zo hebben we het graag.

### FOOD & BEVERAGE BEREKENING:

**Trainer:** Dany Dhollander  
Horeca Vlaanderen i.s.m. Horeca Forma  
**Waar en wanneer?**  
Woensdag 20/11 van 11u-13u in de SkyLounge in hal 1

*Een duidelijk zicht op de F&B-kosten is een must voor elke horecazaak. Je bent akkoord maar je kunt wel wat hulp gebruiken? Geen probleem, op ons kan je rekenen! We laten je kennismaken met de online F&B-app van Guidea, tonen concrete voorbeelden, geven tips om je eigen receptenfiles op te stellen enz. Deze workshop is een verkorte versie van de populaire nieuwe training 'F&B berekening by app'. Snel inschrijven is de boodschap.*  
- **Inschrijven** (incl. toegang beurs): <http://vlaanderen.horecaforma.be/food-beverage>

### EEN SHOTJE INSTAGRAM INSPIRATIE

**Trainer:** Ine Huygen  
**Waar en wanneer?**  
maandag 18/11 van 14-15u in de SkyLounge in hal 1

*Ben je stiekem jaloers op die creatieve Instagramprofielen van andere restaurants? Waarbij het reacties en likes regent? Je denkt "dat wil ik ook"... maar het idee dat je daar uren mee bezig bent, schrikt je af? Deze Instagramworkshop geeft je een inspiratieboost. Je keert huiswaarts met concrete tips om je Instagramprofiel, je posts en stories te pimpen. Op maat van de kleinere horecazaak.*  
- **Inschrijven** (incl. toegang beurs): <http://vlaanderen.horecaforma.be/shotje-instagram>. Werknemers en zaakvoerders met vast personeel krijgen voorrang.

### MEER INSPIRATIE? MEER HORECA FORMA-TRAININGEN!

Scroll door ons opleidingsaanbod op [www.horecaforma.be](http://www.horecaforma.be). Sinds kort staan ook alle opleidingsdata van januari, februari en maart online. Ons aanbod is gericht op bedrijven met (vast) personeel in Paritair Comité 302. Deelname is gratis.

Wil je niets missen? Volg Horeca Forma dan op Facebook of Instagram: [www.facebook.com/horecaforma](http://www.facebook.com/horecaforma) en [www.instagram.com/horecaforma](http://www.instagram.com/horecaforma)



## vakbeurs voor de professional

17-20 // februari // 2020

MEC Staf Versluys



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

Autonoom Gemeentebedrijf Bredene  
Kapelstraat 76, 8450 Bredene  
T 059 56 19 60 // [info@horecabeurs.be](mailto:info@horecabeurs.be)

## HORECA EXPO SPECIAL

## De nieuwste producten en diensten

Horeca Expo bekroont de meest innovatieve producten of diensten die vernieuwend zijn binnen de sector of een oplossing kunnen bieden in vele horecazaken. Een professionele vakjury selecteert de winnaars binnen 5 categorieën. Uit iedere categorie wordt tevens een winnaar gekozen die met een Sustainability Award naar huis gaat.

HORECA EXPO

## CATEGORIE FOOD

## DAVAI - DELICIOUS DUMPLINGS

Davai Delicious Dumplings toont dat ecologisch verantwoord eten simpel en enorm lekker is. De dumplings zijn volledig plantaardig. Je kunt ze bakken in de pan, oven of op de grill maar ook koken of frituren is mogelijk. Combineer ze in een apero, met koude of warme groenten of gewoon als snack.

Standnummer: 3041  
www.davaidumplings.com



## FLEXITARIAN BASTARDS - VEGA FRICK

Vega Frick is het eerste gezond vleesalternatief, op basis van duurzame soja, voor de Belgische Ni frituursnack, de frikandel. Zij bevat 67% minder Kcal, t.o.v. gemiddeld 225Kcal van een soortgelijke vleessnack. Bevat 97% (slechts 0,5g) minder vet, alleen ongehard plantaardig vet en geen cholesterol. De Vega Frick gedraagt zich volkomen zoals de frikandel en is qua smaak niet te onderscheiden dankzij het gebruik van de identieke kruiding. De hoofdingrediënten zijn van duurzame Europese afkomst en dus lage CO<sub>2</sub> uitstoot. De verpakking is volledig met het FSC-label, 100% recycled materialen.

Standnummer: 3029  
www.flexitarianbastards.com



## DIERENDONCK - GERIJPT HAM MENAPII

2.000 jaar lang lijkt het Menapische varken verdwenen voor de eeuwigheid. Tot historische geschriften en de ontdekking van onaangerode botten de interesse van enkele gepassioneerde varkensliefhebbers aanwakkerd. Na jarenlang kruisen, experimenten met voeding en wetenschappelijk onderzoek samen met UGent brengen Ruben Brabant en Hendrik Dierendonck het ras opnieuw tot leven. Het menapii-varken was het eerste exportproduct van Vlaanderen naar Rome in het jaar 0, maar is totaal vergeten en wordt nu op een unieke manier gekweekt waardoor we in Vlaanderen opnieuw een ideaal ras hebben om de menapii gedroogde ham te maken. Deze ham wordt na een jaar zouten en drogen nog eens luchtgedroogd gedurende 5-12 maanden nabij de Noordzee... dezelfde locatie als de menapii 2000 jaar terug. Dit uniek dier en de fauna en flora zorgen voor de beste ham ter wereld.

Standnummer: Chef's Place - tafels 46 en 47  
www.dierendonck.be

## PETERCIL FOODSERVICE - COOK &amp; CREATE I EASY INSTANT MIX

Cook & Create biedt een smaakvol assortiment aan droge vegetarische halffabricaten die snel, makkelijk en voordelig te bereiden zijn, zonder de creativiteit van de chef weg te nemen. Het innovatief gamma werd ontwikkeld i.s.m. een panel chefs uit verschillende branches. Het assortiment bestaat uit acht varianten: Vegetable burger, Zero Meat Burger (veganistische hamburger), Mediterranean Couscous, Veggie Bolognese, Chilli Sin Carne, Tomato & Beans Bulgur, Vegetable Risotto en Tomato Quinoa.

Standnummer: 8510  
www.cookandcreate.eu



## TOO GOOD TO GO

Too Good To Go verbindt de lokale handelaar en producent met overschotten, rechtstreeks met de consument via de app op uw smartphone. Door een maaltijd te redden via Too Good To Go geniet u van overheerlijk eten, dat anders in de vuilnisbak was terechtgekomen. De handelaar vermindert actief zijn verspilling, wordt bewust van zijn verspilling en krijgt daarnaast nieuwe klanten over de vloer. Too Good To Go werkt momenteel samen met 2.500 Belgische partners en heeft in oktober 2019 zijn miljoenste maaltijd gered.

Standnummer: 1005  
www.toogoodtogo.be



## HERBAS VANDEPOEL - GEVRIESDROOGDE MINIGROENTEN

Herbas brengt gevriesdroogde minigroenten in zijn geheel op de markt. Ze zijn krokant, lekker en voedzaam. Uniek dankzij de smaak en vitamines die behouden blijven.

Standnummer: Chef's Place - tafel 2  
www.herbas.be



## LA STREETFOOD - SMOKEY MOUNTAINS AVOCADO BURGER

Het was nog niemand gelukt: de romige smaak van avocadoblokjes en maïskorrels. De krokante bite van de multi grain en quinoa paneerlaag. Een pure Avocado Burger. De Avocado Burger is gemakkelijk in gebruik. Rechtstreeks uit de diepvries in de frituur of in de pan.

Standnummer: 4137  
www.la-streetfood.com

## GREENWAY - GREENWAY BURGER

De Greenway Burger is een hamburger die smaakt, ruikt en eruitziet als een lekkere vleesburger, maar helemaal geen vlees of dierlijke producten bevat en dus op-en-toep milieuvriendelijk is. De burger is ook soja- en tarwenvrij, perfect voor wie met deze intoleranties kampt.

Standnummer: 8427  
www.meettheneatmeal.be



## KNORR - PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS

Een gerecht creëren op basis van perfect uitgebalanceerde smaken kost tijd. Knorr Professional Intense Flavours maakt het mogelijk om keer op keer uw gasten te verrassen met unieke complexe smaken. Ontdek een nieuw aanbod smaakmakers op basis van natuurlijke ingrediënten. Volledig vegan en glutenvrij. Wat deze Intense Flavours zo speciaal maakt, is het feit dat ze werken in elke bereidingsfase van een gerecht. Van de marinade en de garnituur tot het bakken en afwerken.

Standnummer: 1310  
www.ufs.com

Promo!

-10% korting

Bestel nu op [ava.be](http://ava.be)  
Code: **avahoreca11**

Geldig tot 03/12/2019

AVA

Shoppen op [ava.be](http://ava.be)

- Voor 18u besteld op werkdagen, morgen in huis
- Gratis verzending vanaf € 30
- Gratis retour en afhaling in je winkel

Volg @AVAmoment

[ava.be](http://ava.be)



## HORECA EXPO SPECIAL

HORECA EXPO

## CATEGORIE BEVERAGES



## BROUWERIJ DE BRABANDERE - PETRUS NITRO CHERRY &amp; CHOCOLATE

Heerlijk complex in smaak dankzij de geroosterde mout en de krieken, maar vooral aangenaam zacht dankzij de bijzondere technologie die de brouwers toepasten om stikstof toe te voegen in de fles. Speciaalbieren zijn vaak zwaar verteerbaar, maar de stikstof maakt dit bijzonder bier licht en drinkbaar. Om van het fluweelzachte romige schuim nog maar te zwijgen. Met toetsen van chocolade, koffie en kersen.

Standnummer: 1B201  
www.brouwerijdebrabandere.be



## OUD BEERSEL - BEER BOX FRIGO

Vorig jaar lanceerde Oud Beersel een nieuwe verpakking voor lambiekbieren: de BEER BOX. Deze bag-in-box oplossing kan een druk tot 5 bar aan en is hiervoor geschikt om lambiek met nog actieve micro-organismen te verpakken. Dankzij deze technologie kan lambiek nu wereldwijd gedronken worden. De BEER BOX bevat een kraantje zodat de consument zelf kan tappen. Voor de horecasector introduceren ze nu de BEER BOX FRIGO. Dit is een sort bag-in-box dispenser die aangepast is voor het schenken van lambiekbieren uit een BEER BOX. Zo hoeft de horecazaak geen tap meer te reserveren om lambiek aan te bieden.

Standnummer: B107  
www.oudbeersel.com



**BELGISCHE WIJNBOUWERS - WIJNDRIUVEN GIN BEL'UVA**  
Wijndruiven GIN BEL'UVA, een creatie door Wijndomein Hoenshof (Prof. Houben) en Elikzr, met de ondersteuning van lokale druiventelers. De druivendraf (rest sap, de schil en vruchtvlies) worden gedistilleerd in een pot still. Het typische druivenaroma, het jaartal van oogst en de harmonische botanical mix kenmerkt elk Bel'Uva distillaat. De pinot blanc is fruitig en bloemig, de muscaris is kruidig met exotische muskaat. De bekende Belgisch cartoonist Karl Meersman ontwierp een stijlvol etiket.

Standnummer: Chef's Place  
www.puurwijn.be/wijndomein-hoenshof & www.beluva.be



## FILLIERS - SINGLE MALT WHISKY 10 YEARS OLD

De Single Malt Whisky van Filliers heeft gedurende 10 jaar gerust op Europese eik en is hiermee de oudste Belgische Single Malt Whisky die exclusief op Sherryvaten heeft gerijpt. Deze rijping geeft de whisky een zachte & crèmerige neus met hint van honing, vanille, mout en gedroogd fruit.

Standnummer: 1465  
www.filliers.be

## D-DRINKS - DASH WATER

Voedselverspilling tegengaan met een lekker drankje, dat is wat Dash water doet. Het begint allemaal met puur Brits bronwater. Dat heerlijke water krijgt een upgrade door 'wonky' fruit en groenten toe te voegen. 'Wonky' staat voor producten die de supermarktketens niet aanvaarden omdat ze niet voldoen aan hun schoonheidsideaal. Momenteel beschikbaar in 3 verschillende smaken: Raspberry, Lemon en Cucumber.

Standnummer: 4310  
www.d-drinks.be



## NESPRESSO - RECYCLING PROGRAM CAPSULES

Een tweede leven voor de koffiecapsule! De Nespresso-capsules zijn uit aluminium gemaakt, een materiaal dat het koffiearoma perfect bewaart én bovendien eendeloos recycleerbaar is. Om het hun klanten - particulieren en professionals - makkelijker te maken om de capsules terug in te leveren, hebben ze meer dan 1.000 inzamelpunten ter beschikking gesteld. Elke gerecycleerde capsule wordt omgezet naar een nieuw voorwerp en de gemalen koffie naar compost of brandstof. Een opvallend object is zonder twijfel de RE:CYCLE, een fiets gefabriceerd uit gerecycleerde aluminiumcapsules in samenwerking met het Zweedse fietsmerk Vélosophy. Deze gelimiteerde fietslijn is sinds augustus op de markt. Voor elke fiets die in Europa verkocht wordt, zal er een fiets geschonken worden aan een schoolmeisje in Afrika.

Standnummer: 2209  
www.nespresso.com/pro

## 10 VINS - D-VINE CONNECT

D-Vine Connect is een professioneel systeem voor het schenken per glas, zonder verlies. Elke fles wordt geopend en geserveerd onder optimale omstandigheden. De wijn wordt gelucht en naar de gewenste temperatuur gebracht. Dankzij D-Vine Connect, kan men dus heel eenvoudig het wijnverbruik en -aanbod beheren.

Standnummer: 8808  
www.dvine.pro



HORECA EXPO

## CATEGORIE TECHNOLOGY



## BROUWERIJ LA TRAPPE - BIOLOGISCHE CIRCULAIRE WATERZUIVERING

Eind 2018 hebben de Monniken van de Abdij OLV Koningshoeven een biologische, circulaire waterzuivering geopend. De Brouwerij verbruikt ongeveer 7 liter water om 1 liter bier te brouwen. Spoelwater, afkoelwater, reinigingswater... liep voorheen allemaal de riolering in. Iedere liter water die nu de brouwerij nog verlaat, is in de vorm van bier. Om het bier te brouwen gebruiken ze nog altijd het bronwater uit hun eigen bron op de abdij. De overige liters worden nu circulair gereinigd op de abdij. Het proces is vrij uniek in de wereld en is op basis van subtropische planten.

Standnummer: 1B502  
www.latrappetrapist.com

## APICBASE - FOODMANAGEMENTPLATFORM

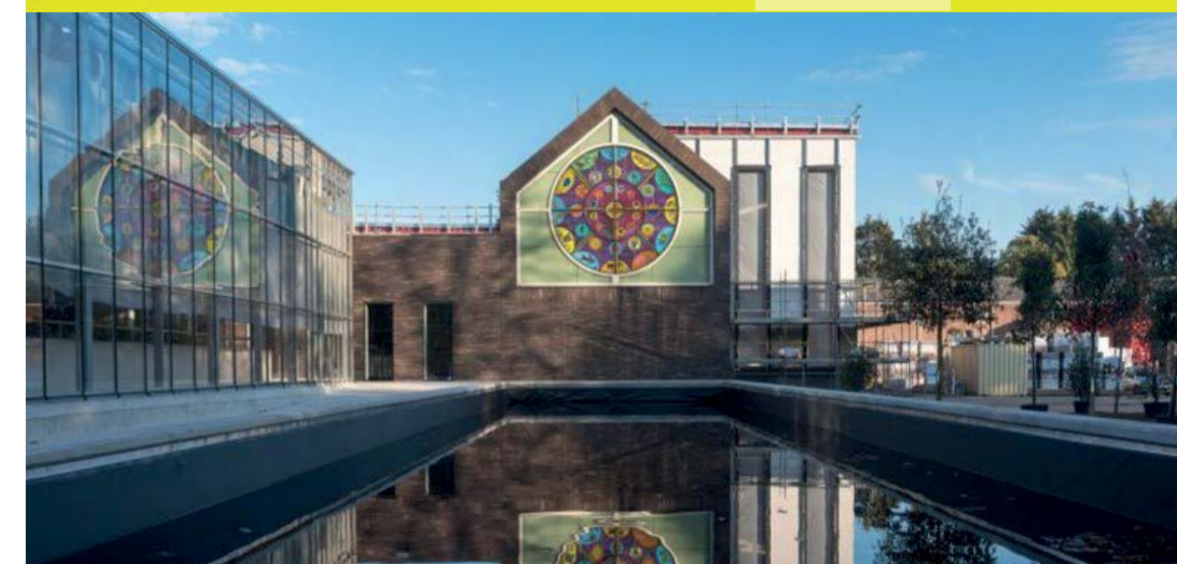
APICBASE is een compleet foodmanagementplatform voor (executive) chefs en F&B managers. De software biedt een geïntegreerde oplossing voor alle keukenprocessen van één of meerdere restaurants.

Via één dashboard beheert men:

- voorraad
- bestellingen
- allergenen
- recepten
- menu-engineering
- foodcost en marges
- personeelstraining
- verkoopanalyses

APICBASE integreert met POS-systemen, bestelsystemen van leveranciers en personeelsplanningsoftware. Gebruikers moeten niet van omgeving veranderen. Alles loopt via APICBASE. Op basis van de verkopen in POS berekent APICBASE de stockstatus, maakt vervolgens een besteluggestie en met één druk op de knop gaat het order naar de juiste leverancier.

Standnummer: 1539  
https://get.apibase.com/nl/



Ticket EcoCheque Edenred

Ken uw medewerkers Ticket EcoCheque toe!

- ✓ Max. €250 netto per jaar en per medewerker
- ✓ 100% vrijgesteld van fiscale en sociale lasten
- ✓ 60% goedkoper dan een loonsverhoging
- ✓ Online betaling op e-commerce sites (uniek in België) en bij 10.000 winkels
- ✓ Zelfstandige ondernemer? Ook u kunt ervan genieten!

Interesse?

Als lid van de Federatie HORECA, kunt u genieten van een voordeeltarief op uw bestelling van Ticket EcoCheque.

Neem snel contact op met ons om van dit aanbod te genieten!

Cindy VOISIN - cindy.voisin@edenred.com

www.edenred.be



Ticket Restaurant Edenred

De oplossing om nieuwe klanten te laten genieten!

Aansluitingskosten: GRATIS (waarde €125)  
Maandelijks licentiekosten: GRATIS (waarde €6,10/maand)  
Bijdrage: 1,02% van de transactiebedragen (in plaats van 1,55%) + geen minimumbedrag

Neem contact op met ons toegewijd team voor handelaars op volgend adres: [affiliatenetwork@edenred.com](mailto:affiliatenetwork@edenred.com)

www.edenred.be

Voordelige voorwaarden voor de leden van de Federatie HORECA

Debic Culinaire Original

# DE NR. 1 KOOKROOM, NU NÓG BETER

Als chef streeft u altijd naar beter. Bij Debic doen we net hetzelfde. Daarom pasten we het recept van onze Debic Culinaire Original aan. Dezelfde vertrouwde kwaliteit, maar nog meer voordelen.

**NOG ROMIGER MONDGEVOEL**  
**NOG BETERE BINDING**  
**NOG SNELLERE INKOOKTIJD**  
**EN 10% MEER SAUSRENDEMENT\***

\* Getest in een wittewijnsaus in het bijzijn van een gerechtsdeurwaarder. Verbeterde receptuur getest versus vorige receptuur van Debic Culinaire Original.

**ONTDEK DE NR. 1 KOOKROOM TIJDENS  
HORECA EXPO OP ONZE STAND NR. 1100 (HAL 1).**



Debic. Gemaakt voor professionele handen.

## HORECA EXPO SPECIAL



### HORECA TOUCH - MOPP MOBILE ORDER PAY & PRINT

Met de vroegere reeds bestaande toestellen kon men bestellingen opnemen en rekeningen maken. Voor de digitale betaling was er nog een ander toestel nodig alsook de rekening moest men nog ergens aan een printer gaan halen. Bij de MOPP zit alles in 1 toestel.

Standnummer: 7420  
[www.horecatouch.be](http://www.horecatouch.be)

### SLIGRO-ISPC - TRENS-LOGIC

De nieuwe vorm van distributie die logistieke activiteiten van Sligro-ISPC zeer efficiënt, duurzaam, en ECO-vriendelijk maken. Toepassingen TRENS-Logic van Sligro-ISPC:

- Geruisloos en emissieloos vervoer door krachtige elektromotoren
- Lithium batterijen zorgen voor een grote actieradius
- Het slanke design en de korte draaicirkel maken bijna elke klant bereikbaar
- Uniek (PCM) koel/vriessysteem zorgt voor constante koel- en vriestemperaturen in de wagons gedurende de hele operatie en produceert geen lawaai
- De laadvloer is ca. 30 cm laag, zodat rolcontainers met een compacte lift snel geladen worden
- De verlengde wagons hebben een laadvloer voor tien rolcontainers en veel ruimte voor andere bestellingen.

Standnummer: 1302  
[www.sligro-ispc.be](http://www.sligro-ispc.be)

**HORECA  
EXPO**

## CATEGORIE KITCHEN EQUIPMENT

### MOBILLUX - LUXURY KITCHEN TRAILERS

Mobillux verhuurt en verkoopt professionele cateringtrailers voorzien van een luxe keuken, afwas- of koelwagentrailer. Elk event kunt u vanaf nu voorzien van de meest flexibele cateringoplossingen. Dankzij het befaamde plug & cook/dishwash systeem kunt u in een oogwenk aan de slag. Aan de hand van dit slimme kliksysteem zorgen ze voor de installatie en aansluiting van uw keuken.

Standnummer: 5433  
[www.mobillux.eu](http://www.mobillux.eu)



### COMMANDER - GREEN LINE - FOOD WASTE PROCESSOR

Commander Green-line introduceert een volledig nieuwe werkwijze op gebied van keukenafval: organische afval wordt niet meer gestockeerd in uw hygiënische keuken, maar wordt direct aan de afwaseenheid verwerkt. Ze worden vermalen en onmiddellijk gecentrifugeerd door de dehydrator, zodoende vermindert het volume met 80%. De afwasser moet dus niet meer met die vervelende stinkende, lekkende vuilbakken sleuren tot bij de container. De overblijvende droge pulp kunt u gebruiken als dierenvoeding, compost of gewoon in de reguliere afvalophaling deponeren. Deze pulp kan u gemakkelijk 1 a 2 weken bewaren zonder geur of rotting.

Standnummer: 5119  
[www.commander.be](http://www.commander.be)



### HANDELMIJ VERMOLEN - TPBTECH

TPBtech is een combinatie van een keramisch-porseleinen werkblad en inductie. De kookzone is geïntegreerd en dus onzichtbaar. TPBtech is het eerste werkblad waar zowel op gesneden, bereid als op gekookt kan worden. TPBtech kan gebruikt worden voor frontcooking in een professionele setting of als werkblad bij de consument. TPBtech is verkrijgbaar in verschillende kleuren met de natuurlijke uitstraling van porselein. Het werkblad zonder inductie is ook perfect te gebruiken voor mise-en-place.

Standnummer: 5117  
[www.vermolen-ego.nl](http://www.vermolen-ego.nl)

## HORECAEXPO SPECIAL

**HOBART - TLW**

DOUBLE MAKES SENSE – de nieuwe slogan voor deze revolutionaire kapmachine met twee niveaus. Bovenin kan de gewone vaat (borden e.d.). In het gedeelte beneden is het mogelijk om bestek en GN bakken af te wassen. Het benedengedeelte kan tevens gebruikt worden als kleine pottenwasser. Dit alles zorgt voor een verhoogde capaciteit, ruimtebesparing, tijdsbesparing en minder manueel voorwerken. Uiteraard voorzien van de modernste technologieën zoals WIFI connectie met de Hobart Washsmart app., touch display, aanduiding laag niveau wasproduct en kleurcodeerde status indicatie en info.

Standnummer: 5231  
www.hobart.be

**MEIKO - M-ICLEAN U**

De M-iClean U-vaatwasmachine breekt alle records als het gaat om wassen, drogen, besparen en installeren. Dankzij de energierugwinning ComfortAir wordt per wascyclus 30 seconden tijd bespaard. Waardevolle energie in de vorm van hete damp ontsnapt niet uit de machine, maar wordt gebruikt om het koude aanvoerwater te verwarmen. Het resultaat: tot 21% lagere exploitatiekosten. Door de reductie van restvocht wordt een beter droogresultaat verkregen, waardoor in combinatie met het omgekeerde osmosesysteem het poleren niet meer nodig is. Bovendien zijn het afvoersysteem en het osmosesysteem volledig geïntegreerd in de machine, wat andermaal een besparing oplevert in tijd, ruimte en kosten.

Standnummer: 5440  
www.meiko-bps.be

**INFINITY INOX - TABLE SMOKER AND GRIL**

De infinity smoker is een klein toestel dat chefs toelaat vlees, vis en groenten verder af te werken aan de tafel van de gasten. Volledig vuurvast, koud aan de buitenzijde en verkrijgbaar in ieder kleur. Krassvrije poedercoating.

Standnummer: 5446  
www.infinity-inox.com

**HIPTRAY – MULTIFUNCTIONELE SERVEERBAK**

Hiptray is een multifunctionele serverbak gemaakt uit multiplex hout. Uniek daar er zowel warm als koud eten mee gedragen kan worden. Er kunnen gastronom bakken van diverse formaten in gecombineerd worden. Extra keuze van diverse inlegroosters uit RVS zoals voor bitterballen, frietzakjes, bier of longdrinkglazen. Boven op de gastronom bakken kan er dan weer gekozen worden voor diverse snijplanken in 3 formaten die erover schuiven. De bak bestaat uit 4 afzonderlijk vervangbare kantjes. Er is keuze uit 3 basiskleuren (wit, bruin, zwart) en een eigen gegraveerd logo is mogelijk. De Hiptray wordt gedragen met een draagharnas uit leder over de schouders en niet rond de nek. De serverbakken zijn stapelbaar en bevatten geen plastics.

Standnummer: 4143  
www.hiptray.com

**VIMS-NIYONA - CASTOR, TABLE SETS AND SCENOGRAPHY**

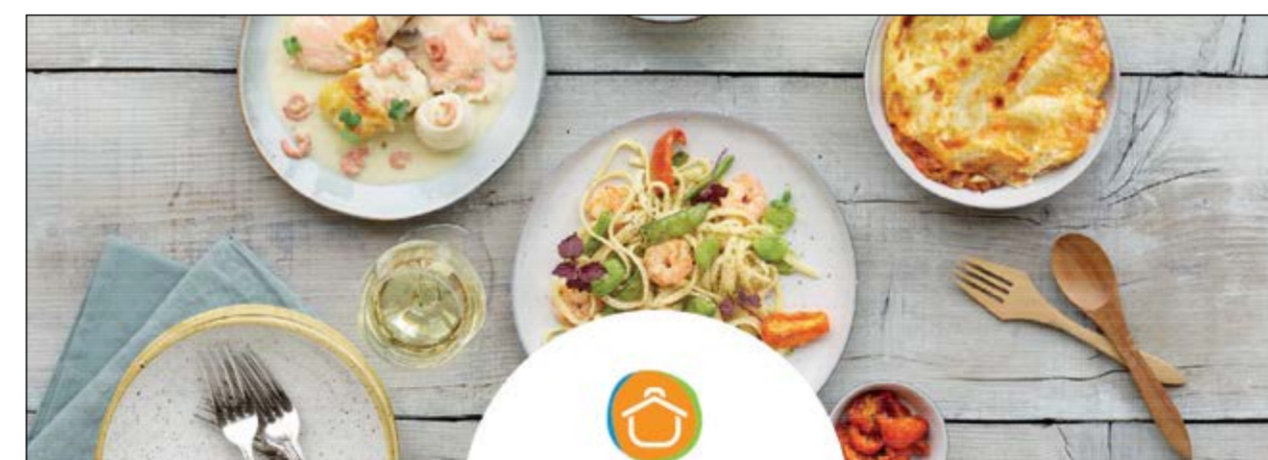
Voor het sterrenrestaurant Castor te Wargem werd een volledige tafelset ontwikkeld. Deze horecazaak verkoos, wegens het ecologische aspect, te werken met leer. Niyona bracht het project naar een hoger niveau door de service in zijn geheel onder de loep te nemen. Hoe verwelkomt men de klant? Wanneer brengt men het aperitief of het brood? Is er zout, peper of olie aanwezig? Hoe sluit men de maaltijd af bij Castor? Elke fase werd met het team besproken om tot een design te komen dat in elke fase kan ingezet worden. Er werd uiteindelijk geopteerd voor een sober en minimalistisch design met rechte en gebogen lijnen rond het logo van Castor.

Standnummer: Chef's Place – tafel 61  
www.niyona.be

**ARTIOSI - MY DRAP**

Bioafbreekbaar en/of recycleerbaar, personaliseerbaar met 4 kleuren-druk, praktisch. Iedere klant krijgt steeds een nieuw servet, nooit vuil, slecht gestreken of beschadigd. Groot assortiment servetten, coasters en place-mats.

Standnummer: 3435  
www.mydrap.com



**DELI MEAL**  
COOKED & DELICIOUS

**Slimme horeca-uitbaters kiezen voor Delimeal**

Makkelijk te bereiden, heerlijk voor je klanten.

Wil je je kaart uitbreiden met lekkere maaltijden, maar wens je geen tijd te verliezen aan de bereiding ervan? Dan heeft Delimeal de perfecte oplossing! Wij bieden het ruimste assortiment **kant-en-klare maaltijden** voor de horeca, met de beste prijs-kwaliteitsverhouding. Dankzij Delimeal tover je in 10 minuten heerlijke gerechten op tafel. Je zal snel de conclusie trekken: **voor die prijs hoeft je zelf niet te koken.**

**Zes unieke troeven van Delimeal voor horeca!**

- 1 Gebruiksgemak**  
Kant-en-klar binnen de 10 minuten in een conventionele microgolfoven.
- 2 Stijgend rendement**  
Minder werkuren & perfect zicht op kosten.
- 3 Minder afval**  
Minder verspilling van voedsel. Echt duurzaam: 30% minder afval vergeleken met verse voeding.
- 4 Langer houdbaar**  
De maaltijden kunnen meerdere maanden bewaard worden.
- 5 Alle voordelen van vriesvers**  
100% natuurlijke manier om voeding te bewaren en de kwaliteit te behouden. Geen additieven, bewaarmiddelen, kleurstoffen of smaakversterkers. Optimaal bewaren van voedingswaarde, smaak, kleur en vitamines. Vriesvers is verser dan vers. In minder dan 2 uur wordt het product ingevroren. Gegarandeerd veilig en hygiënisch. Duurzaam, 30% minder afval vergeleken met verse voeding.
- 6 Uitgebreid assortiment**

Ready to heat convenience  
www.delimeal.be

## CATEGORIE FURNITURE & DECORATION

**PRANANATHA - VESPA BAR**

Deze Vespa is omgebouwd naar een bar door middel van een houten plank erin te verwerken. De Vespa kan gebruikt worden als decoratiestuk, maar evengoed als effectieve bar. Men kan de Vespa verrollen en à la minute een steak tartaar afwerken vlak naast de tafel van de klant. Een heuse eyecatcher!

Standnummer: 3126  
www.prananatha.be

**DUNI - BLOOM**

Brood komt van tarwe, een grassoort. Bloom, een baanbrekend, milieubewust verpakkingsconcept van Duni ook! Bloom biedt verschillende formaten voor elk lekkernij. Trays voor sandwiches, cakes en broodjes; zakken voor baguettes, broden, broodjes en koekjes; en ook nog drie afmetingen sheets om een broodje in te wikkelen. Het combineert perfect om alles hygiënisch en plasticvrij aan te bieden. Grasvezelpulp – het ruwe materiaal dat gebruikt wordt – is bijzonder energiezuinig. Het heeft geen chemische behandeling nodig en om een ton vezels te produceren, hebben we slechts 2l water nodig.

Standnummer: 1540  
www.duni.com



**CRISCOL** De referentie!  
FRITUUROLIE

**Agremont**  
s.a. Agremont n.v. - B-4400 AWIRS-FLEMALLE  
Tel : +32 (0)4 273 71 00 - www.agremont.be



AMANDEL X CHOCOLADE



SOJA X RODE BIET



KOKOSNOOT X KURKUMA



HAYER X MATCHA

ALPRO  
'FOR PROFESSIONALS'  
GREAT IN COFFEE!



ONTDEK, PROEF EN GENIET VAN DE VERSCHILLENDE  
ALPRO COMBINATIES OP HORECA EXPO.

Stand  
2233

17 — 21.11.19  
**HORECA**  
EXPO

## HORECA LEKKER VAN BIJ ONS

### Een exclusief eindejaar van bij ons

Ieder jaar wordt er heel wat uit de kast gehaald om klanten een prachtige beleving te bezorgen tijdens de eindejaarsfeesten. De mooiste decoratie en presentatie van de tafel en borden maken het voor de gast helemaal compleet. Tijdens deze culinaire topdagen mag het dan ook nét dat ietsje meer zijn!

De feestperiode is dan ook de ideale gelegenheid voor u en uw zaak om een origineel feestmenu aan uw klanten te serveren. Laat u hierbij verbazen door de mogelijkheden van lokale producten. Ontdek onze waaier aan heerlijke inspiratie van bij ons voor exclusieve gerechten voor het eindejaar.

#### Fruut als blikvanger

Belgisch fruit is in ieder seizoen een dankbaar product voor heel wat gerechten. Door het uitgebreide aanbod doorheen het jaar en tal van

bereidingsmogelijkheden, kunt u er heel wat kanten mee uit. Een absolute blikvanger voor uw gerechten tijdens de eindejaarsfeesten is de Red Love®. Deze unieke appel met zoetzure smaak heeft prachtig rood vrucht vlees, wat een ongezien effect geeft in uw gerechten. Dit zowel gebakken, gestoofd, rauw tot zelfs verwerkt in dranken.

#### Groenten stelen de show

Groenten stelen de show tijdens de feesten! Van een breed assortiment minigroentjes tot broccoli



#### Inspiratierecept voor het eindejaarsmenu

Panna cotta van jonagold en vanille met een cremeux van zoute karamel, krokantje van speculoos, gel van appel en whisky en compote van appel  
*Recept Steven Colaers, Partaasch (Genk)*

#### Panna cotta:

- 500 ml room 40%
- 500 ml vers sap van jonagold
- 300 ml bio honing
- 8 blaadjes geweekte gelatine
- 1 vanillestok

Room opkoken met de honing en vanille. Daarna het verse sap bijvoegen en de geweekte gelatine smelten. Afvullen in siliconevorm.

#### Cremeux van gezouten karamel:

- 175 ml melk
- 100 g karamel
- 5 ei
- 8 g puddingpoeder
- 2 blaadjes gelatine
- 100 g koude boter

Melk, eieren, karamel en puddingpoeder mengen. Verwarmen tot 85 graden. Gelatine toevoegen. Boter eronder roeren.

#### Speculoos:

- 175 g bloem
- 100 g bruine suiker
- 50 g boter
- Speculaaskruiden

Alles mengen. Dun uitrollen en afbakken op 180 graden. Uitsteken als het nog warm is.

#### Compote van appel:

- 3 appels
- 100 g suiker

2 appels stoven met suiker. Pureren. Als het afgekoeld is de andere appel in fijne bruinose snijden en dan onder de koude compote doen voor textuur.

#### Gel van appel:

- 300 ml appelsap
- 100 ml whisky
- 4 g agar agar

Sap en whisky opkoken, agar agar bijvoegen, even laten doorkoken. Dun uitgieten op een plaat en laten opstijven. Uitsteken op gewenste grootte.



LEKKER  
VAN BIJ  
ONS

structuur heeft.

De heerlijke spinnenkop kunt u serveren als tartaar, stoofvlees maar ook als steak. Gecombineerd met verse groenten van bij ons is dit een absoluut feestmaal.

#### Toosten met champagnebier

Door het gevarieerde aanbod en uitgebreid smakenpallet, kunt u Belgische bieren serveren van aperitief tot degustief. Wilt u tijdens de eindejaarsfeesten het klinken op het nieuwe jaar naar een wat hoger niveau tillen? Serveer dan eens champagnebier, ook gekend als brut bier. Dit bier wordt gemaakt met champagnegist. Dat resulteert in een sprankelend biertje met een smaak die veel weg heeft van champagne, doch wat zoeter en fruitiger. Een aantal brouwers zoals Malheur en Deus Brut de Flandres bieden het bier aan.

#### Luxueuze verwennerij met Royal Belgian Caviar

Wat straalt meer luxe uit dan kaviaar op het menu? Kiest u hierbij voor Royal Belgian Caviar, de enige producent in België, dan kiest u voor 100% Belgische kaviaar. Uw klanten zullen genieten van deze delicatessen.



#### Het is feest met traditionele streekproducten!

Traditionele, Vlaamse streekproducten worden door uw klanten ervaren als ware delicatessen. Ze mogen dus zeker niet ontbreken op uw eindejaarsmenu! Het aanbod is ruim en laat heel wat creatieve invullingen toe. Een echte verwennerij voor uw klant is bijvoorbeeld de Belgische elixir: deze likeur schopte het van genesmiddel bij de apotheker tot een bekende drank waarin de smaken van kaneel, saffraan en steranijs de hoofdrol spelen. Elixir verwerkt u in heel wat bereidingen zoals cocktails, Belgisch elixirs en in heel wat andere gerechten.

# Producten van de maand

#### Winter knolgewassen

Knolgewassen zijn groenten waarvan de wortel is uitgegroeid tot een eetbare groente. Enkele gekende winterknollen van bij ons zijn de knolselder, rode biet, rapen, wortelen, schorseneren, pastinaak en rammenas.

Knolgewassen hebben vaak een uitgesproken smaak en zorgen voor een gezonde variatie. Naast soepen of stoofpotjes, lenen de knolgewassen zich ook uitstekend om te roosteren, stomen, koken of om rauw te serveren. Knollen zoals rode biet zijn ook gepekeld erg lekker.



#### Tongschar

De tongschar is op zijn best van augustus tot maart. Het visvlees is iets zachter van structuur en smaakt zacht en romig. Met de tongschar kan je heel wat kanten uit: je kan hem frituren, pochieren, stomen, grillen en bakken. Door de zachte structuur vraagt het visvlees een korte gaartijd. Heb je een recept met tong of pladijs, dan is de tongschar een heerlijk alternatief.

Nog meer heerlijke inspiratie op [www.lekkervanbijons.be](http://www.lekkervanbijons.be).

## Voor mijn betaaloplossing reken ik op CCV!

De juiste betaalterminal huren of kopen, snelle transacties, online betalen, een webshop bij je zaak... CCV is dé partner in betaaloplossingen.

ccv.eu 0800 22 789  
(gratis nummer)

17 — 21.11.19  
**HORECA**  
EXPO

Bezoek ons op Horeca Expo op onze stand nr. 1542 - hall 1



## Switch pakket

Altijd en overal betalen met het Switch pakket:

- Huur van mobiele betaalterminal: CCV Mobile
- 250 debettransacties / maand
- Service Plus

€ 59  
per maand

Neem contact op via [sales@be.ccv.eu](mailto:sales@be.ccv.eu) of  
0800 22 789 (gratis nummer)

let's make  
payment  
happen





## GRANDE RÉSERVE GEFERMENTEERD OP HOUTEN VATEN

EIK 2019 EDITIE



U BENT WELKOM  
OP DE CHIMAY  
STAND 1-B404



### Wist U dat?

Het logo "Trappist" garandeert dat de productie van bieren en kazen plaatsvindt binnen de muren of in de nabijheid van een trappistenabdij, onder toezicht van de monniken, en dat het grootste deel van de opbrengsten gaat naar sociale werken.

Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand

## HORECA LID IN DE KIJKER

# ‘De risico’s die we nu nemen, zijn berekend’

**Millie Vanillie, Mòris, Ray, Krookcafé en ZwartWit: vijf verschillende horecazaken in Gent, maar allemaal in handen van één partij. Binnenkort doen ze daar nog een zesde bij. Het gaat dus best hard voor de jonge ondernemers achter MTM Group. Wat vijf jaar geleden met Millie Vanillie begon als een zot idee, is vandaag uitgegroeid tot een gestructureerde kmo die definitief zijn plaats in de Gentse horeca heeft ingenomen. “We blijven openstaan voor nieuwe opportuniteiten. Zolang het plaatje maar klopt.”**

En dat is tegenwoordig meer dan gewoon een leuk idee. Tim Synaeve, verantwoordelijke marketing en branding MTM Group: “Er zijn meerdere puntjes af te vinken. Om te beginnen, moet de locatie goed zijn en de timing kloppen. Uiteraard moet het project financieel ook haalbaar zijn en het concept moet passen en een breed publiek aanspreken. Blind in een avontuur stappen, doen wij niet. We werken bovendien altijd transparant en met een duurzame langetermijnvisie. Met de stad onderhouden we een goed contact, zo zetelen we sinds kort in het nightlife-overleg.”

Hoe ontstond de allereerste zaak Millie Vanillie? “Bart Meyskens en ik, toen actief met pop-up incubator Avenue L, liepen vijf jaar geleden door de Sint-Niklaasstraat en keken door het raam van dit pand naar de kelderverdieping. Daar was vroeger een horecazaak, maar intussen stond het al tien jaar leeg. We keken elkaar aan en wisten meteen: hier willen we iets mee doen. Het nachtleven in Gent schipperde die tijd een beetje in een schemerzone, er was nood aan nieuwe dingen. Zo is Millie Vanillie geboren, als feel good dansclub.”

### Tussen mainstream en hip

Ze hadden de timing blijkbaar mee want in het anderhalf jaar dat erop volgde, staken tal van cafés en clubs de kop op en herstelde het nachtleven zich in Gent. Het concept van Millie Vanillie dreef op het idee van after work, dus vrij vroeg beginnen in het weekend en op tijd stoppen. Er kwamen steengoede dj’s die nooit op voorhand werden bekendgemaakt. Het concept sloeg meteen aan. Intussen is dat aangepast aan de noden van vandaag worden tot de vroege uurtjes. “Als ondernemer moet je flexibel zijn en bereid je concepten aan te passen aan nieuwe tendensen in de maatschappij. Elk project proberen we zo tijdloos mogelijk te maken, ergens tussen mainstream en hip in.”

Iedereen die verbonden is aan MTM kent elkaar op een of andere manier en heeft een verleden in de horeca. Weliswaar onder de vorm van evenementen of pop-ups, niet met een eigen horecazaak. Het idee om als groep te fungeren, kwam er toen Bart Meyskens parallel aan Millie Vanillie, met Jean-Michel Teerlinck en Julien Malingreau, aan Mòris begon. “Het is niet alleen leuker om in groep te werken, je krijgt ook meer gedaan.

Het gaat bijvoorbeeld gemakkelijker en sneller als je wil investeren. Zo kwam onze bedrijfsstructuur tot stand, en was er snel de ambitie om zo te groeien naar meerdere zaken onder multi-brands.”

### Multifunctioneel Krookcafé

Het duurde niet lang vooraleer er opportuniteiten op hen af kwamen. Met bibliotheek de Krook veranderde het landschap in de Gentse binnenstad enorm. Wie een bibliotheek van de toekomst wil maken, heeft ook nood aan een multifunctionele horecaruimte. Het Krookcafé is dus veel meer dan enkel het eet- en leescafé van de bibliotheek en zijn bezoekers, het biedt ook plaats aan co-workers, studenten, shoppers, allerhande groepen die komen voor de lunch of aperitief, bedrijven die willen vergaderen en het is geschikt voor evenementen zoals boekvoorstellingen, concerten en (digi)beurzen. Heel boeiend maar in eerste instantie paste MTM, want toen de vergunning uitgeschreven werd, leken de voorwaarden niet te matchen met hun filosofie. Dat veranderde een maand voor de opening. “De voorwaarden voor de uitbater werden plots beter en we besloten in te schrijven. Toen we de vergunning kregen, hadden we nauwelijks twee weken de tijd om alles klaar te krijgen. De bar zelf werd door de architecten pas de dag zelf opgeleverd om 11u. Om 15u moesten we een receptie voorzien voor 300 personen. Een huzarenstuk, maar het is gelukt en ik denk dat de bar voor 80% nog steeds is zoals we hem toen hebben ingericht.”

### Het toegankelijke Ray

Mòris kreeg enkele zomers toelating om aan de overzijde van de straat, tegen de Sint-Niklaaskerk, een pop-up bar te organiseren. Het sloeg dermate aan dat ze nadachten over een definitieve invulling. Dat werd Ray, een transparant pand in de vorm van een glazen serre, die zonder afbreuk aan de kerk te doen toch een eigen identiteit heeft weten te bemachtigen. Met het kleine speelterrein ernaast is het een geliefkoosd (schuil)oord voor gezinnen met kinderen, maar evengoed voor werknemers uit de buurt die na het werk komen aperitieven.

### Allround venue ZwartWit

De sterkte van MTM is dat ze als groep op elkaar afgestemd zijn en, als het moet, bergen werk kunnen verzetten in korte tijd. Het tijdig inrichten van

het Krookcafé is daar het bewijs van, maar de strafste stoot is zonder twijfel hun laatste realisatie. ZwartWit is zowat de combinatie van alles wat ze ervoor hebben gelanceerd: in één en hetzelfde pand kun je overdag terecht in restaurant Zwart en ’s avonds kun je dansen in zaal Wit. “Twee dagen voor de opening leek het alsof we nog twee maanden nodig hadden. We hebben toen echt alle zeilen bijgezet, bijna Chinese toestanden, maar het is ons gelukt en we zijn er heel fier op. Ik denk niet dat zo’n gloednieuwe allround venue al bestaat, zeker niet met dergelijke kwaliteit inzake geluid en akoestiek. Want behalve dat het twee op zichzelf staande entiteiten zijn, vormen ze samen ook een homogeen geheel.”

Alles wat MTM aanraakt, lijkt in goud te veranderen. Toch hebben ze naar eigen zeggen geen echte succesformule. “We kunnen niet toveren, neen. Maar door onze ervaring en ons aan de criteria te houden, kunnen we wel inschatten of iets zal werken of niet. ZwartWit bracht een zware investering met zich mee, maar het is wel een berekend risico. We hebben een gezonde bedrijfsstructuur. Verder is ons succes te danken aan ons team, daar hebben we veel in geïnvesteerd. Iedereen is op zijn plaats en voegt iets toe aan het geheel. Ze mogen van ons ook zelf ideeën aanbrengen voor de zaak waarin ze staan en wie wil, kan en mag doorgroeien binnen onze organisatie. Hospitality is een kunst en maakt het



verschil, zodra je ergens binnenkomt, moet alles kloppen: van de vriendelijke verwelkoming, tot de juiste muziek, het juiste hapje en drankje en de sfeer. Dat is een extra dimensie waar er in het buitenland toch meer aandacht aan wordt besteed, vinden wij. Professionaliteit op elk niveau, daar werken we heel hard aan.”

### Mòris revisited

De meest recente opportuniteit was café De Drij Zinne ‘Elton’ op het Maria Hendrikaplein aan het Sint-Pietersstation. Dat nam MTM onlangs over en daar willen ze de look en feel van Mòris op overbrengen. “Hoewel het een andere naam zal hebben, zullen we voor het eerst niet van nul beginnen. Het wordt geen

exacte kopie, maar met dezelfde materialen in het interieur willen we wel een gelijkaardige leuke vibe creëren. Daarna gaan we even het bestaande optimaliseren en ons model verder stroomlijnen, maar ik denk dat we altijd waakzaam zullen blijven voor nieuwe opportuniteiten. De aard van het beestje, weet je wel? Waar ik persoonlijk van droom is ons eigen hotel in Gent, daar komen alle facetten van hospitality namelijk in samen. Dat zou een geweldige uitdaging zijn...”

► [www.mtmgroup.be](http://www.mtmgroup.be)

Sam Paret

## PERFECT SAMENSPEL



**VEGA**  
Steeds vernieuwend!

Horeca  
Catering  
Zorg

**Steeds vernieuwend!** Deze series zijn perfect op elkaar afgestemd. Het prachtige diamantrelief van de BILBERO-serie is terug te vinden in het BRILLO-servies en DIVIDA-glas. Uw tafels zullen stralen met een uniform totaalbeeld.

[www.vega-direct.com](http://www.vega-direct.com)



# Frying oil, from start to finish.

## WIJ BETALEN VOOR UW GEBRUIKTE FRITUUROLIE

Quatra is de **Nr. 1** voor het **OPHALEN VAN GEBRUIKTE FRITUURVETTEN IN BELGIË.**

- Meer dan **40.000** klanten
- **Service 48h** (zonder kosten)
- Wij **betalen** voor **gebruikte frituurolie**

### A GRATIS VATEN voor ophaling van uw frituurvetten.

Vaten van 50 tot 200 liter en IBC containers van 600 of 1000 liter



VERWERKING  
GEBRUIKTE FRITUUROLIE

• LOGISTIEKE CENTRA

### B EXTRA SERVICE: leveren van verse frituuroliën en -vetten.



### A + B = QUATRA COMBO: ophalen en leveren met dezelfde vrachtwagen

Combo 250: -10 CENT/L

Combo 500: -15 CENT/L

Combo 1000: -23 CENT/L



\* Opgegeven prijzen zijn indicatief en onderhevig aan schommelingen van de grondstofprijzen en tariefwijzigingen van de uitgever.

Quatra Mosten 17 - 9160 Lokeren - België - T. 09 336 1 336 - info@quatra.com - www.quatra.com

## HORECAZOEKERTJES



**OVERTE NEMEN:** Instapklare bloeiende horecazaak momenteel Taverna-Restaurant gelegen in het landelijke Sint Lievens Esse (Herzele). Totaaliteit van 100 zitplaatsen inbegrepen zaaltje van 50 zitplaatsen. Terras met 60 zitplaatsen. Ruime parking. 36 jaar zelfde eigenaar: eenmanszaak. Overname wegens pensioenleeftijd. Horeca zaak ook geschikt voor meerdere andere mogelijkheden. Ruime woonst ter beschikking. Vrij van brouwer. Overname te bespreken tel.054/50 21 04

**DRINGENDE OVERNAME ONTBIJT- EN LUNCH- ZAAK** centr. Hsslt. Mooie, gezellige inrichting 33 zitpl. + beschut terras 25 zitpl. Volled. ingericht. Ruim klantenbestand. info @amomahasselt.be 0478/579002 Interress. prijs. Geen personeel Handelst. of aandelen

**OVERTE NEMEN:** mooie brasserie wegens pensioen, omgeving 9800. Terras 60 plaatsen, binnen 50 plaatsen, zaal voor 40p, en bovenverdieping 60 plaatsen voor receptie of vergaderingen. Ruime parking. Overname aandelen 75000€ overname handelsfonds 110000€ 003249557601

**TE KOOP -** binnenwaartschip type 'spits' ingericht als restaurant - binnenruim goed voor 60 zitplaatsen, dekterras 40 plaatsen - uiterst commerciële ligging vlakbij de IJzeroren te Diksmuide, ruime gratis parking op wandelafstand, vlakbij nieuw Provinciaal domein. - schip kan uiteraard ook verplaatst worden naar andere locatie - alle info via 051 511 211 of via amicuis.be

**OVERTE NEMEN:** Goed draaiende zaak stoppen wegens pensioen. Restaurant Krokodillenhof Maanjessteenweg 173 2170 Merksem contact kan via 03/365.20.40 - 0476/35.05.82 of via facebookpagina Krokodillenhof

**OVERTE NEMEN:** Goeddraaiende taverna. Landelijk gelegen met een sterke reputatie en een vast opgebouwd clientele. Vernieuwd interieur en terras. 60 zitplaatsen + veranda van 30 zitplaatsen. Terras 45 zitplaatsen. De keukentoeleinen zijn volledig vernieuwd. Ruime parking. Overname wegens pensioenleeftijd. Zeer interessante voorwaarden. Overname te bespreken: 0478 33 49 94

Felix is momenteel een goed draaiende dagzaak in centrum Tervuren. **WE ZOEKEN EEN PARTNER-KOK VOOR UITBOUW VAN DE ZAAK** naar een volledige eetgelegenheden incl avonduren. Bij voorkeur iemand met achtergrond als kok. Contact 0493/96831 of mail felixtervuren@gmail.com

In Horeca Echo van NOVEMBER leest u meer over volgende onderwerpen:



- Bent u op zoek naar financiering?
- Verbod voor gebruik van cateringmateriaal voor eenmalig gebruik
- Politiefiche
- Tip: verjaring
- Collectieve vakantie en feestdagen 2020: nu actie vereist!
- Tip: geen inhouding bedrijfsvoorheffing voor schoolverlaters in het vierde kwartaal
- Doelgroepvermindering collectieve arbeidsduurvermindering
- Sociaal akkoord
- Tip: Het nieuwe vaderschapsverlof

Horeca Echo is een publicatie exclusief voor de leden van Horeca Vlaanderen, Horeca Brussel en FED. HoReCa Wallonië.

## HORECALEDENWERVING



**Horeca Vlaanderen**  
Anspachlaan 111/4, 1000 Brussel  
tel. 02 213 40 10 - fax 02 213 40 11  
info@horeca.be  
▶ www.horecavlaanderen.be

Neem contact met de coördinator van uw regio voor meer informatie over het lidmaatschap. Hij of zij komt graag bij u langs.

Provincie Antwerpen: Sam Vanaken, s.vanaken@horeca.be, tel. 0474 88 00 02  
Provincie Limburg: Karel Venken, k.venken@horeca.be, tel. 0479 73 38 32  
Provincie Oost-Vlaanderen: Luc Van Daele, lvandaele@horeca.be, tel. 0476 85 03 61  
Provincie West-Vlaanderen: Carole De Clercq, c.declercq@horeca.be, tel. 0473 81 74 25  
Provincie Vlaams-Brabant: Benjamin Van den Bon, b.vandenbon@horeca.be, tel. 0490 44 48 16

# WORD NU LID!

## En geniet van tal van voordelen

▶ Gratis eerstelijns juridisch advies

▶ Onmiddellijke beschikking over officiële documenten

▶ Nieuwsbrieven, Flashes, Horeca Echo

▶ Gratis infosessies

▶ Sbakinkorting

▶ Jaarlijkse korting van 50 euro bij ISFC

▶ Jaarlijkse korting van 50 euro bij HANOS

▶ Jaarlijkse korting van 50 euro bij Metro

▶ Voordeeltarief op CCD betalingen bij Europabank

▶ En nog zoveel andere ledenvoordelen

Aarzel niet en vraag een infopakket aan via ▶ www.horecavlaanderen.be (klik op 'lid worden')

**KENNIS IS MACHT**

Elke horecaondernemer wordt voortdurend geconfronteerd met nieuwe reglementen, meer administratie, bijkomende lasten. Degelijke en correcte informatie, kort op de bal, is dan ook van groot belang. Horeca Vlaanderen maakt er een punt van de leden tijdig en duidelijk te informeren over wat er reilt en zeilt in de sector.

**AANTAL IS MEER MACHT**

En dat is niet het enige. De Federatie verdedigt uw belangen door dik en dun. En hiervoor hebben we u nodig. Hoe sterker de beroepsvereniging, hoe meer middelen, hoe meer macht en hoe meer redenen de politiek en de overheid hebben om naar ons te luisteren en onze eisen in te willigen.

**JAARLIJKSE LIDMAATSCHAPSBIDRAGE\***:

Starters: € 120

Geen vaste werknemers: € 120

1 tot 9 werknemers: € 180

10 tot 49 werknemers: € 350

Meer dan 50 werknemers: € 1.300

\* Lidgelden zijn excl. 21% BTW

\* Enkel vaste werknemers, deeltijds of voltijds tewerkgesteld

\* Lidgelden zijn 100% fiscaal aftrekbaar

Nog geen lid van uw beroepsvereniging? Sluit u dan vandaag nog aan bij Horeca Vlaanderen!

Bent u momenteel nog niet aangesloten bij Horeca Vlaanderen? Schrijf dan vandaag nog uw lidmaatschapsbijdrage over op rekeningnummer BE78 7350 1047 6186 en schrijf in de mededeling uw e-mailadres. Wij zullen dan snel contact met u nemen.

\* Krijgt u wel maandelijks de Horeca Vlaanderen Krant maar niet de Horeca Echo? Dan bent u nog geen lid van Horeca Vlaanderen.

## COLOFON

**HORECA VLAANDEREN**

**Verantwoordelijke uitgever**  
Filip Vanheusden

**Redactie**  
Verduyn Publishing, Katia Belloy  
Anspachlaan 111/4, 1000 Brussel  
tel.: 0473/92 75 04 - fax: 02/213 40 11  
krant@horeca.be

**Redactiemedeerkers**  
Willem Bonneux, Lore D'hont,  
France Cayroy, Régine Kerzmann,  
Sam Paret, Luc Vander Elst,  
Henk Van Nieuwenhove, Ludwig Verduyn,  
Leo Vermimmen

**Adverteren?**  
Elma Multimedia  
Generaal de Wittelaan 17a, 2800 Mechelen  
tel.: 015/55 88 88 - fax: 015/55 88 40  
info@elma.be  
www.elma.be

**Contactpersoon**  
Steven Hellemans  
s.hellemans@elma.be

Horeca Vlaanderen Krant is een publicatie van Horeca Vlaanderen.

*Cette publication est également disponible en français sur simple demande.*

De verantwoordelijke uitgever streeft ernaar zorgvuldige en correcte informatie te verschaffen. Gelet op deze middelenverhoudingen, wijst de verantwoordelijke uitgever elke aansprakelijkheid af voor fouten of onaanvaardigheden in de inhoud van deze uitgave en voor schade van welke vorm dan ook die voortvloeit uit het gebruik van de aangeboden informatie. Niets uit deze uitgave mag in enige vorm of op enige wijze worden overgenomen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de verantwoordelijke uitgever.

De adverteerders zijn uitsluitend zelf verantwoordelijk voor de inhoud van hun publicatie- en advertentiepagina's. Deze publicatie- en advertentiepagina's weerspiegelen niet noodzakelijk de opinie van de verantwoordelijke uitgever en/of van Horeca Vlaanderen vzw, Horeca Brussel of Fédération HoReCa Wallonie.

## Proef het verschil.

Sanomat slagroomautomaten geven de lekkerste slagroom met één druk op de knop.





# florizoone

HORECAMATERIAAL OOSTENDE

CONTINENTAL®  
DISPENSERS

florizoone

Nieuwpoortsesteenweg 661

8400 Oostende

Tel. 059/70 42 89

E-mail: [info@florizoonehoreca.be](mailto:info@florizoonehoreca.be)

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

Uw partner voor kwalitatief hoogwaardige DISPENSERS

uit ROESTVRIJSTAAL en KUNSTSTOF

Praktisch! Hygiënisch! Economisch!



**HORECA EXPO GENT 2019 17/11 - 21/11**

**WIJ NODIGEN U UIT VOOR EEN BEZOEK AAN ONZE STAND 8313 IN HAL 8**



FABRIKANT

**HOVICON INTERNATIONAL B.V.**

P.O. Box 40 - 2140 AA Vijfhuizen - The Netherlands - E: [sales@hovicon.com](mailto:sales@hovicon.com)

Tel. +31(0)23-5581988 - Telefax +31(0)-23-5583606 - Website: [www.hovicon.com](http://www.hovicon.com)