HORECA EXPO

17 — 21.11.19

SPECIAL

hotel business

CATERING & GROOTKEUKEN

CAFÉ & BISTRO

RESTAURANT BSNSS

FRITUUR & SNACK

Taste the green future Horeca Expo 2019

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. Van 17 t.e.m. 21 november 2019 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.

Horeca Expo presenteert gedurende deze vijfdaagse voor de horecasector maar liefst 70 culinaire wedstrijden, seminaries en events, met de presentatie van de Michelin Gids 2020 en de Nationale Selectie Bocuse d'Or 2019-2021 als hoogtepunten.

Er wordt opnieuw binnen diverse categorieën een **Innovation Award** 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, …

De organisatie draagt zelf ook haar steentje bij en trekt de duurzame lijn door in catering, mobiliteit, no food waste en het volledige randprogramma. Meer informatie vindt u verder in deze Special.

Vaste zones, gerichte ontmoetingen

Bent u op zoek naar de laatste trends en de nieuwste producten in de dranken- en voedingssector, dan vindt u het gegarandeerd in de **hallen 1 en 8**. Van **kwaliteitsvolle ingrediënten**, over **kooktechnieken** tot **afgewerkte producten**. Als horecaondernemer kan u ook uw gading vinden in het ruime aanbod van **non-food exposanten**: meubilair, decoratie, hygiëneartikelen, beveiligingsapparatuur, …

Hal 2 baadt in een zoete sfeer met het accent op koffie, thee en dessert. U wordt aangenaam verrast door een totaalaanbod van koffiemerken, apparatuur, accessoires, … Naast het ruime exposantenaanbod is er ook aandacht voor sterke content. De **Coffee & Tea Academy** informeert en inspireert met themagebonden workshops en uiteenzettingen door heel wat koffie- en thee-experten.

Hal 5 biedt niet alleen (groot)keukens aan, maar ook **de nieuwste én meest innoverende keukenoplossingen**. Van hightech fornuizen tot de nieuwste afwasapparatuur. Zowel de "kleinere" chef cuisine als de grootkeukens kunnen hier terecht.

Mis in **hal 4** zeker de **Food Market** niet. Laat u er verrassen door tal van ambachtelijke en verse producten met een authentiek karakter. Niet enkel voeding, maar ook dranken (alcoholisch en niet-alcoholisch) worden gepresenteerd.

In **Café World** verzamelt het kruim van de **Belgische brouwerijen** zich. U krijgt er een overzicht van de verschillende bierstijlen dat ons land rijk is. Naast de bieren zelf, is er ook aandacht voor tapinstallaties en cafémeubilair.

Nightlife staat synoniem voor **bruisend en trendy**: cocktails, energy drinks en alcohol pops worden met trots aan u voorgesteld. Hip meubilair, ledverlichting en special effects maken het plaatje compleet. In **hal 6** vindt u ook geluidsinstallaties, diverse muzieksystemen en rookoplossingen.

Snack en fastfood in hal 7 is niet alleen het trefpunt voor de snackbaruitbater of de friturist; ook broodjeszaken, take-aways en andere horecaprofessionals vinden hier hun gading.

Beleving in een horecazaak is cruciaal. Om het plaatje van uw totaalconcept helemaal te laten kloppen, kan u in **hal 3** terecht voor de allernieuwste snufjes en trends op het vlak van **inrichting, aankleding, interactiviteit, audio & video** en zoveel meer. U vindt er ook de **start-up zone** met nieuwkomers op de markt.

Inhoud

Inleiding en praktische info	2
Programma: vaste zones, gerichte ontmoetingen	6
Wedstrijden	8
Randevenementen	10
Alfabetische exposantenlijst en standnummers	14
Taste The Green Future	22
Kandidaten Innovation Awards	24
Exposantenoverzicht	30

florizoone

HORECAMATERIAAL OOSTENDE

CONTINENTAL®
DISPENSERS

florizoone
Nieuwpoortsesteenweg 661
8400 Oostende
Tel. 059/70 42 89
E-mail: info@florizoonehoreca.be
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

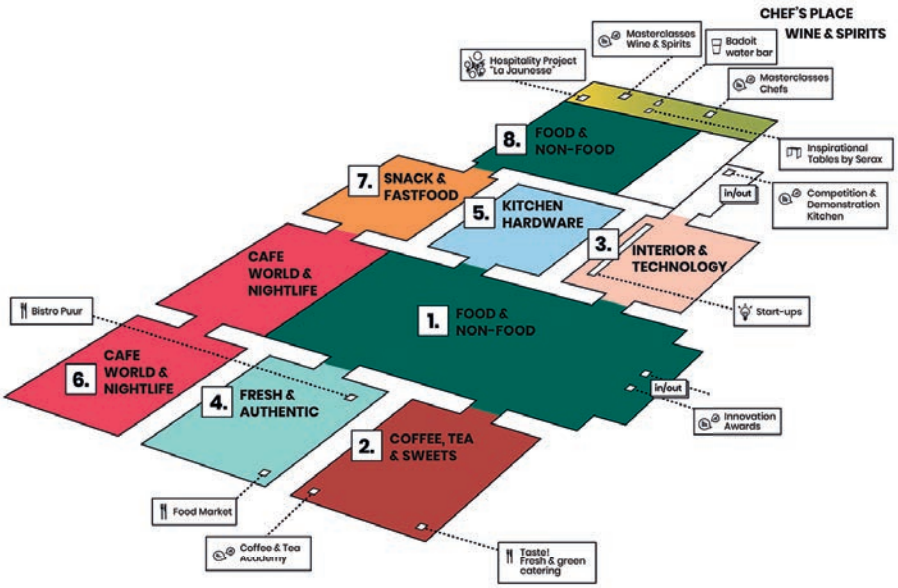
FABRIKANT
HOVICON INTERNATIONAL B.V.

P.O. Box 40 - 2140 AA Vijfhuizen - The Netherlands - E: sales@hovicon.com
Tel. +31(0)23-5581988 - Telefax +31(0)23-5583606 - Website: www.hovicon.com

Praktische informatie

Data en openingsuren

17 t.e.m. 21 november 2019
Open van 10u30 tot 19u, behalve op donderdag.
Op donderdag open van 10u30 tot 17u.



Locatie

Flanders Expo
Maaltekouter 1
B – 9051 Gent
www.horecaexpo.be
horecaexpo@easyfairs.com
www.twitter.com/horecaexpo

Bereikbaarheid & parking

Met het openbaar vervoer

Wegens de drukte raden de organisatoren ten zeerste aan met het openbaar vervoer te komen. Neem de trein tot Station Gent Sint-Pieters en tramlijn 1 brengt u gratis naar Horeca Expo.

Komt u toch met de wagen, dan kan u gebruik maken van volgende betalende parkings:

- **Parking Station Gent Sint-Pieters:** gratis met tramlijn 1 naar Horeca Expo.
- **Parkings B & C** op The Loop van Flanders Expo: opgelet: moeizaam verkeer.

VERTROUW NIET ZOMAAR OP DEZE ADVERTENTIE.

ONTDEK HET ZELF.

Treed toe tot de hoprevolutie, contacteer ons op belux@ibb.fr

BREWDOG

BIER MET LIEFDE GEBROUWEN, DRINK JE MET VERSTAND.

Programma Vaste zones, gerichte ontmoetingen

Er zijn dit jaar heel wat randevenementen op diverse locaties tijdens de beurs. Wij maken een selectie. Meer vindt u op www.horecaexpo.be

Competition & Demonstration Kitchen

Horeca Expo is al jaren het platform voor een aantal belangrijke culinaire wedstrijden en demo's.
De Competition & Demonstration Kitchen bevindt zich aan de ingang van hal 8 en is de volledige periode voor alle publiek toegankelijk.

ZONDAG 17 NOVEMBER

10u30 - 18u00 Nationale Selectie Bocuse d'Or 2019-2021
– Belgian Bocuse d'Or Academy vzw

MAANDAG 18 NOVEMBER

10u30 - 12u00 Jong Talent - Jeune Talent Trophée Auguste Escoffier Benelux
– Les Disciples Escoffier Benelux

15u00 - 19u00 Viskok van het Jaar 2020
– Vlam

DINSDAG 19 NOVEMBER

10u30 - 14u00 Beste Grootkeukenkok van België 2019-2020
– Vlaamse Vereniging van Grootkeukenkoks

15u30 - 17u00 Kazen van bij ons, een must op jouw menukaart
– Vlam

WOENSDAG 20 NOVEMBER

11u30 - 12u30 Varkensvlees van snuit tot staart
– Vlam

13u30 – 14u30 Tasty plantbased
– Eva vzw

15u30 – 18u00 Start-ups
– Foodlab Proef

DONDERDAG 21 NOVEMBER

10u30 - 16u00 Bocuse d'Or Commis Challenge 2019-2021
– Belgian Bocuse d'Or Academy vzw

Seminaries & Events

ZONDAG 17 NOVEMBER

11u00 - 14u00 Startersopleiding
– Horeca Vlaanderen

15u00 - 16u00 Een wereld zonder voedselverspilling. Het kan!
– Too Good To Go

15u00 - 18u00 Kapittel O'de Flander
– O'de Flander

16u30 - 18u30 Proclamatie Bocuse d'Or
– Belgian Bocuse d'Or Academy vzw

MAANDAG 18 NOVEMBER

11u00 - 13u00 Omgaan met sociale inspectie
– Horeca Vlaanderen

12u30 - 14u00 Presentatie Michelin gids België Lux. 2020
– Michelin Belux (op uitnodiging)

14u00 - 15u00 Een shotje Instagram inspiratie
– Horeca Forma

14u00 - 16u00 Brussels Beer Challenge
– Becomev sa

DINSDAG 19 NOVEMBER

10u30 -13u30 Startersopleiding
– Horeca Vlaanderen

WOENSDAG 20 NOVEMBER

09u00 - 16u00 Nationaal Foodservice Congres
– Foodservice Alliance

11u00 - 13u00 F&B berekenen
– Horeca Vlaanderen en Horeca Forma

14u00 - 16u00 Grensverleggend Ondernemen
– ViaVia Tourism

DONDERDAG 21 NOVEMBER

09u00 - 14u00 Artesis Plantijn – Colloquium
– Artesis Plantijn

09u30 - 12u00 Grootkeukencolloquium
– HFDV/RCMB/VGRB/VVG

Coffee & Tea Academy

De Coffee & Tea Academy in Hal 2 informeert en inspireert met themagebonden workshops en uiteenzettingen door heel wat koffie- en thee-experten.

ZONDAG 17 NOVEMBER

16u00 - 17u00 Chalo
• De plaats van een #HugInAMug chai in de 3de generatie koffiebars

MAANDAG 18 NOVEMBER

13u00 - 14u00 Rob Berghmans
• Wat is de toekomst van koffie

14u30 - 15u30 Peter Hernou
• Koffie en chocolade, diversifiëren in smaak, textuur en aanbod

16u00 - 17u00 Sommelier T
• Verwen je gasten met een afternoontea

DINSDAG 19 NOVEMBER

13u00 - 14u00 Too Good To Go
– Strijd mee tegen voedselverspilling

14u30 - 15u30 Sommelier T
– Thee of wijn bij gerechten?

WOENSDAG 20 NOVEMBER

14u30 – 15u30 Melanie D. Nunes – Tropix
• Voordelen van duurzame koffie in uw horecazaak

16u00 – 17u00 Sommelier T
• Thee & kaas, een onverwacht perfecte combinatie

DONDERDAG 21 NOVEMBER

12u00 – 13u00 Sommelier T
– Hoe serveer ik mijn thee?

Masterclasses Chef's Place Voor topchefs door topchefs

ZONDAG 17 NOVEMBER

14u30 - 15u30 Stijn De Vreese - Restaurant Benoit De Witte
• Rode poon in de spotlight & duurzame vangst in de Noordzee
– NorthSeaChefs

16u00 - 17u00 Hendrik Dierendonck
– Carcasse

MAANDAG 18 NOVEMBER

11u30 - 12u30 Jo Lemmens -Restaurant U & Maarten Bouckaert - Castor
• Transformers against foodwaste
– NorthSeaChefs

13u00 - 14u00 Gault&Millau chef Glenn Verhasselt

14u30 - 15u30 Michaël Vrijmoed – Restaurant Vrijmoed
• Fourchette, taste the experience
– Brouwerij Van Steenberghe

16u00 - 17u00 Dennis Broeckx – L'épicerie du Circque
• Zero food waste goed voor de planeet én jouw portefeuille
– Jong Keukengeweld

DINSDAG 19 NOVEMBER

11u30 - 12u30 Marcelo Ballardin – Restaurant Oak
– Vitis Vin

13u00 - 14u00 Gault&Millau chef Eros Tomassetti

14u30 - 15u30 Willem Hiele
– NorthSeaChefs

WOENSDAG 20 NOVEMBER

11u30 - 12u30 Nicolas Decloedt – Humus x Hortense
– Horeca Forma

13u00 – 14u00 Gault&Millau chef Jesse Den Dulk

14u30 – 15u30 Edwin Van Goethem – Restaurant 't Korennaer
• De wondere wereld van pijlinktvis en zeekat
– NorthSeaChefs

16u00 – 17u00 Peter Hernou & Patrick Aubrion
• Koffie en chocolade, overheerlijk in keuken en zaal

DONDERDAG 21 NOVEMBER

11u30 – 12u30 Bert Castermans – Atelier Noun
– Herbas

14u30 - 15u30 Michaël Vrijmoed – Restaurant Vrijmoed
• Aan de slag met Noordzeevis
– NorthSeaChefs

Masterclasses Wine & Spirits

ZONDAG 17 NOVEMBER

14u30 - 15u15 De M in de GSM Blend
– Wijnhuis Vanden Bulcke

16u00 - 16u45 De Belgische wijn in volle opmars
– Wines of Belgium

17u00 - 17u15 Uitreiking Medailles Beste Belgische Wijnen
– Wines of Belgium

17u45 Proclamatie Belgische Wijnambassadeur
– Wines of Belgium

MAANDAG 18 NOVEMBER

12u00 - 12u45 Verticale degustatie: Barolo Riserva Vigna Rionda, Next generation
– Vintology

13u30 - 14u15 Wachau: invloed van de geologische aspecten op de wijnstijl
– Wijnen Jan Rots

17u00 - 17u45 Franken: het buitenbeentje onder de Duitse wijnregio's
– Cave de France

DINSDAG 19 NOVEMBER

12u00 - 12u45 Navarra dichter bij Bordeaux dan Madrid
– Vanassche

14u00 - 14u45 In Luxemburg groeit het goud aan de bomen
– Ramborn

16u00 - 16u45 Terroir and soils in Hermitage
– Cinoco

WOENSDAG 20 NOVEMBER

12u00 - 12u45 The Macallan Single Malt x innovative cheese pairing
– CCEP Premium Spirits

12u45 – 13u15 Innovatieve cocktails met Coca-Cola Signature Mixers
– CCEP Premium Spirits

14u00 – 14u45 De wereld van sake
– Oh! My saké

16u00 - 16u45 Wijn in België... is er een toekomst?
– Wines of Belgium

DONDERDAG 21 NOVEMBER

12u00 – 12u45 Bel'Uva – wijn druiven distillaten & Speria rode Barbera Vermouth, van Belgische bodem
– Elikzir

Competition & Demonstration Kitchen

een forum van culinaire wedstrijden

*Horeca Expo is al jaren het platform voor een aantal belangrijke culinaire wedstrijden en demo's. De Competition & Demonstration Kitchen bevindt zich aan de **ingang van hal 8** en is de volledige periode voor alle publiek toegankelijk.*

Nationale Selectie Bocuse d'Or 2019-2021

Deze nationale selectiewedstrijd Bocuse d'Or wordt om de 2 jaar georganiseerd.
Tijdens de openingsdag van Horeca Expo wordt de chef geselecteerd die België zal vertegenwoordigen op de **Europese finale in Tallinn** (juni 2020) en - bij selectie - op de **wereldfinale in Lyon** (januari 2021).
De **5 finalisten** voor de nationale selectie zijn Patrick Bonne (Bistro Marie, Knokke), Fabian Bail (Restaurant Paul de Pierre, Maarkedal), Sam Van Houcke (Restaurant Maste, Gent), Peter Aesaert (Restaurant Kelderman, Aalst), en Lode De Roover (Restaurant Fleur de Lin, Zele).
De **thema's** waarmee gewerkt moet worden: verse paling & tuinkruiden, en Anjou duif.
De kandidaten krijgen hiervoor 5.35 uren de tijd.
De jury wordt voorgezeten door Peter Goossens (erevoorzitter) en Nick Bril (nationaal juryvoorzitter campagne 2019-2021).

ZONDAG 17 NOVEMBER, 10U30 – 18U00
Organisatie: Belgian Bocuse d'Or Academy vzw

Jong Talent Trophée Auguste Escoffier Benelux

Deze prestigieuze kookwedstrijd wordt georganiseerd door de gastronomische vereniging **"Les Disciples Escoffier Benelux"**, met als juryvoorzitter Peter Goossens, voorzitter Nederlandstalige leesjury Ferdy Debecker, voorzitter Franstalige leesjury Jean-Baptiste Thomaes, secretaris-generaal Piet Lecot, het bestuur, de Benelux-leden en hun voorzitter Daniël Lassaut.
Thema voor de wedstrijd van dit jaar is **kip** in een koude (lauwe) bereiding met 3 ingewanden (voor 8 personen) en in een warme bereiding met witloof en 2 vrije seizoensgroenten (voor 8 personen), gepresenteerd op bord.
De winnaar van deze wedstrijd wordt begeleid en mag in april 2020 deelnemen aan de **internationale finale "Jeunes Talents Escoffier" in Shanghai** (China).

MAANDAG 18 NOVEMBER, 10U30 – 12U00
Organisatie: Les Disciples Escoffier Benelux

Viskok van het Jaar 2020

Voor de 31ste keer gaat VLAM op zoek naar het lekkerste en origineelste gerecht met de 'Vis van het Jaar'. Hoofdingrediënt dit jaar is wijting. Voorzitter van de wedstrijd is Filip Claeys van restaurant De Jonkman** en medestichter van de NorthSeaChefs.
De winnaar sluit aan in de rij topchefs die de wedstrijd de voorbije jaren wonnen. Recente winnaars waren onder andere Michael Vanderhaeghe van Hostellerie Saint Nicolas, Stijn de Vreese van restaurant Benoit & Bernard Dewitte, Sam Van Houcke van restaurant Onder de Toren, Rob Stevens van D'Oude Pastorie, Jonathan Olivier van De Jonkman, Ivan Menten van Lèche Plat en Dean Masschelein van Boury.
De winnaar van de Viskok van het Jaar krijgt een prachtige trofee, ontworpen door kunstenaar Jan Peirelinck. Het winnende recept is meteen ook een toegangsticket tot het team van de NorthSeaChefs. Deze topchefs promoten Noordzeevis, met speciale aandacht voor de minder bekende en daardoor vaak onbeminde vissoorten.

MAANDAG 18 NOVEMBER, 13U30 – 17U30
Organisatie: Vlam

Beste Grootkeukenkok van België 2019-2020

Deze tweejaarlijkse wedstrijd wordt georganiseerd door de **Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks** (V.V.G.) en richt zich naar alle Belgische koks die tewerkgesteld zijn in een Belgische grootkeuken.

Als opdracht moeten ze een eigen creatie van een feestmenu voor een gemeenschapskeuken voorzien van 3 gangen met volgende opgelegde voorwaarden: voorgerecht op basis van wijting, warm hoofdgerecht met als basis varkensvlees, en nagerecht op basis van sabayon.
De grondstoffenkostprijs van het totale menu moet ongeveer 8 euro bedragen. De samenstelling en de bereidingswijze moet beantwoorden aan de vereisten van een gezond en evenwichtig voedingspatroon.
Met het organiseren van deze wedstrijd, heeft V.V.G. een aantal doelstellingen voor ogen, zijnde het creëren van nieuwe en originele feestgerechten; het stimuleren van nieuwe en alternatieve bereidingsprocédés; de aandacht vestigen op de kwaliteit, de hygiëne en de voedselveiligheid in grootkeukens; de nodige contacten leggen op de beurs binnen de sector; België als culinaire draaischijf van Europa verder dynamiseren; en het opwaarderen van de cateringsector en het promoten van het beroep van grootkeukenkok.

DINSDAG 19 NOVEMBER, 10U30 – 14U00
Organisatie: Vlaamse Vereniging van Grootkeukenkoks

Bocuse d'Or Commis Challenge 2019-2021

Deze nationale selectiewedstrijd Bocuse d'Or Commis Challenge wordt om de 2 jaar georganiseerd. Hier wordt de commis geselecteerd die een team zal vormen met de geselecteerde chef en België zal vertegenwoordigen op de Europese finale in Tallinn (juni 2020) en - bij selectie - op de wereldfinale in Lyon (januari 2021).
De **5 finalisten** voor de nationale selectie zijn Tuur Mertens (Hotelschool Spermalie Brugge), Yorde Mertens (Talentschool Turnhout), Sean Van Doorne (Hotelschool Gent), Tom Pierat (Restaurant Le Mont a Gourmet Courcelles), en Louis Wauters (Hotelschool Ter Duinen Koksijde).
Het opgelegde **thema**: zeetong filets "Ostendaise" (eigen versie).
De kandidaten krijgen hiervoor 2.30 uren de tijd.
De jury wordt voorgezeten door Nick Bril (nationaal juryvoorzitter campagne 2019-2021).

DONDERDAG 21 NOVEMBER, 10U30 – 16U00
Organisatie: Belgian Bocuse d'Or Academy vzw

IN EEN WERELD IN VERANDERING,

BIEDT U UW KLANTEN HET GEMAK VAN CONTACTLOOS BETALEN AAN

VRAAG NAAR UW GRATIS BETAALTERMINAL*

OP ONZE **STAND 1114** IN **HAL 1**

BNP PARIBAS FORTIS

De bank voor een wereld in verandering

*Actie onder voorwaarden. Meer info op onze stand.

V.U.: Izzy Van Aelst, BNP Paribas Fortis NV, Warandeberg 3, B-1000 Brussel, BTW BE 0403.199.702, RPR Brussel | 408954698

Randevenementen Horeca Expo 2019

Er zijn ook dit jaar weer heel wat randevenementen tijdens Horeca Expo. De wedstrijden vindt u elders in deze Special. Hieronder vindt u een selectie van presentaties, demo's, opleidingen, enz. Meer randevenementen vindt u op www.horecaexpo.be

Kapittel O'de Flander

De Orde van de Oost-Vlaamse Meester-Distillateurs organiseert op zondag 17 november zijn 29ste Kapittel. Op deze editie lauwert de Orde verschillende persoonlijkheden en horecazaken voor hun bijzondere verdiensten in het erkennen en promoten van O'de Flander, de Oost-Vlaamse graanjenever. Alle reeds eerder geïntroniseerde personen, alle deelnemers aan de cursus Jeneverkenner en de bevriende gastronomische confrerieën kunnen dit kapittel bijwonen. De Hotelschool Gent verzorgt de receptie.

ZONDAG 17 NOVEMBER, 15U00 – 18U00
Flex Meet, Flex 1 + Flex 2, Flex Lounge
Organisatie: O'de Flander
Publiek event mits inschrijving via O'de Flander

Startersopleiding Horeca Vlaanderen

Starten in de horeca: laat uw droom niet eindigen in een nachtmerrie
Droomt u ervan om op korte of lange termijn een eigen horecazaak te starten? Of hebt u de stap reeds gezet, maar zit u nog met een aantal vragen? Dan Horeca Vlaanderen u helpen!
Deze opleiding is niet louter gericht op theorie, maar legt ook het accent op praktische en haalbare tips. Zo krijgt u een goed beeld van punten die cruciaal zijn bij het opstarten van een horecazaak.
Een greep uit de onderwerpen:

- De opstartformaliteiten: het vestigingsattest, de nodige vergunningen en verzekeringen.
- De vormen van ondernemen: uitbating, overname, opstart eigen concept, gedeeld eigenaarschap.
- De financieringsmogelijkheden: eigen middelen, lening bij een bankinstelling, risicokapitaal, participatiefonds.
- Juiste definiëring van het concept: wie wordt mijn doelpubliek en hoe bereik ik hen?
- De Do's & Don'ts: de juiste look & feel, menu-engineering (aankoop-verkoopkost), juiste communicatiekanalen.
- Personeelsbeleid: geen of juist veel personeel.
- Aankoopbeleid: goede leverancierscontracten.

Daarnaast ontvangt u ter plaatse de startersbrochure van Horeca Vlaanderen.

ZONDAG 17 NOVEMBER, 11U00 – 14U00
DINSDAG 19 NOVEMBER, 10U30 – 13U30
Skylounge, 1ste verdieping hal 1
Organisatie: Horeca Vlaanderen
Publiek event mits inschrijving via https://www.horecavlaanderen.be/startersopleidingen

Presentatie Michelin Gids België Luxemburg 2020

De Michelin gids selecteert de beste restaurants en hotels in de 28 landen waar het aanwezig is. Naar jaarlijkse gewoonte wordt de nieuwe editie voor België Luxemburg – en de bijhorende nieuwe sterren – bekend gemaakt tijdens Horeca Expo.

MAANDAG 18 NOVEMBER, 12U30 – 14U00
Flex XL
Organisatie: Michelin Belux
Enkel op uitnodiging door Michelin

Brussels Beer Challenge

De Brussels Beer Challenge, de eerste professionele bierwedstrijd in België, werd in 2012 door Becomev (Beer Communications & Events) onder leiding van Luc De Raedemaeker en Thomas Costenoble opgericht als antwoord op de groeiende interesse in de biercultuur.
De eerste editie van de Brussels Beer Challenge vond in 2012 plaats in de Beursschouwburg te Brussel. Sindsdien veranderde het event regelmatig van locatie en groeide de wedstrijd uit tot één van de belangrijkste en meest prestigieuze wedstrijden ter wereld.

PRIJSUITREIKING OP
MAANDAG 18 NOVEMBER, 14U00 – 16U00
Flex 1 + Flex 2
Organisatie: Becomev
Op uitnodiging

VLAM

VLAM organiseert ***2 demo's*** in de competition & demonstration kitchen, die vrij toegankelijk zijn voor het publiek.

Een ***eerste demo*** gebeurt door Jan Audenaeret, chef van D'Oude Pastorie in Lochristi (Michelin *, Gault&Millau 14,5/20), die toont hoe Belgische kazen op een originele wijze in gerechten verwerkt kunnen worden.

DINSDAG 19 NOVEMBER, 15U00 – 17U00

Een ***tweede demo*** gaat over het thema 'Kies voor minder foodwaste en verwerk varkensvlees van snuit tot staart'.
Slim omgaan met grondstoffen. Dat betekent minder foodcost en meteen ook minder foodwaste. Goed voor de kassa én voor het milieu dus. VLAM daagde enkele chefs van Jong Keukengeweld uit om meer te doen met varkensvlees. Want het is net door af te wijken van het bekende dat een chef zijn kunsten kan etaleren aan zijn klanten. Tijdens deze demo zullen de chefs inspireren om de strijd tegen foodwaste aan te gaan.

WOENSDAG 20 NOVEMBER, 11U30 – 12U30

Nationaal Foodservice Congres

We beseffen steeds meer dat foodservice voor enorme uitdagingen staat. Kanaalvervaging, casualisering, digitalisering, blackbox, nieuwe foodservice grossiers, … De nieuwe realiteit zorgt voor een oncomfortabel gevoel in alle schakels van de keten.
Er zijn nog veel onopgeloste vragen. Waar gaat foodservice in België naartoe? Waar wordt in de toekomst de winst gemaakt? En vooral; hoe spelen we succesvol in op échte groeikansen? De 11de editie van dit top event brengt een indrukwekkende line-up van experts, ondernemers en CEO's van vooraanstaande bedrijven samen om op deze prangende vragen een antwoord te formuleren!

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-kwaliteitverhouding. Dankzij Delimeal tover je in 10 minuten heerlijke gerechten op tafel. Je zal snel de conclusie trekken: **voor die prijs hoef je zelf niet te koken.**

www.delimeal.be

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

De 1ste professionele verwarmende keukenmachine!

WARM of **KOUD**

IK MIX,
IK HAK,
IK MENG,
IK KNEED,
IK EMULGEER,
IK VERPULVER,
IK VERWARM EN IK KOOK...

Doorlopende demonstratie op stand 1526

HORECA EXPO STAND 1526

robot coupe® Email : info@robot-coupe.be - Tel.: (071) 59 32 62 - Fax.: (071) 59 36 04

WOENSDAG 20 NOVEMBER, 09U00 – 12U00
Flex XL
Organisatie: Foodservice Alliance
De toegangsprijs bedraagt 295 euro (incl. BTW, servicekosten en toegang tot Horeca Expo). Bedrijven die lid zijn van het Kennisnetwerk Foodservice Alliance hebben recht op gratis tickets volgens hun lidmaatschapspakket.
Info en inschrijving via Foodservice Alliance

EVA vzw

Ook EVA vzw organiseert ***twee kookdemo's***. EVA is bekend van 'Donderdag Veggiedag' en sinds kort ook van 'Try Vegan'. EVA geeft al tien jaar kookworkshops en consultancy aan grootkeukens, contractcateraars en grossiers. Op die manier willen ze de plantaardige toekomst makkelijker en smakelijker maken voor chefs en consumenten.
Het thema doorheen Horeca Expo dit jaar is Taste The Green Future. Volgens EVA vzw is een Tasty Food Future... Plantbased. Om chefs hier op voor te bereiden brengt EVA twee kookdemo's, vol met tips en kooktricks. De chefs bereiden veggie gerechten om klanten mee te verleiden! Na de demo's, kan je ook telkens proeven. Tijdens de demo's worden er ook 20 nieuwe receptenfiches gelanceerd, voorzien van een gezondheids- en milieuscore.
Een eerste demo gebeurt door de chefs van PXL Hogeschool in Hasselt, winnaar Gault&Millau Catering Award 2018. De catering bij PXL scoort op het gebied van lekkere veggie en vegan opties al jaren hoog bij de studenten. PXL is ook dit jaar een van de Try Vegan-deelnemers. Tijdens hun demo op Horeca Expo maken de PXL chefs Pieter Janssen en Hubert Vrancken twee inspirerende gerechten en geven ze uitleg over hun aanpak en visie.
Of iemand nu meedoet met Donderdag Veggiedag of een eigen veggiedag organiseert, weet dat het belangrijk is om de keuken wat tijd te geven om de recepten op punt te stellen. EVA-chef Ann Veeckman maakt het makkelijk en bereidt tijdens haar demo twee gerechten die hun succes al bewezen hebben. Ze gebruikt nieuwe producten en kooktechnieken die ieders keuken verder op weg kunnen helpen.
WOENSDAG 20 NOVEMBER, 13U30 – 14U30
Organisatie: EVA vzw

Foodlab Proef – kookdemo's start-ups

Van de eerste Belgische plantaardige dumplings tot gefermenteerde en gepekelde voeding: ontdek de meest innovatieve producten van een aantal start-ups en maak kennis met het food incubator programma van Foodlab Proef.

Soms lijkt alles al eens uitgevonden te zijn en zijn inspiratie en innovatie moeilijk te vinden. Als foodlab, food incubator en curator van de start-up zone van Horeca Expo, wil Proef tonen dat er nog heel wat voedingsproducten en dranken kunnen worden uitgevonden en heruitgevonden. Innovatie is daarbij een van de belangrijkste kernwaarden van het foodlab en start-ups zijn per definitie een combinatie van inspiratie en innovatie.
Een bedrijf opstarten kan een enorme uitdaging zijn zonder de kennis, de ervaring, de ruimte en een netwerk. Hierbij kan Proef een belangrijke rol spelen als food incubator. Proef begeleidt start-ups en bedrijven van A tot Z om hun idee te concretiseren en hun bedrijf of product succesvol te lanceren.
Enkele van hun meest belovende en ambitieuze start-ups zullen aanwezig zijn tijdens Horeca Expo: van de eerste Belgische plantaardige dumplings tot kombucha limonade tot gefermenteerde en gepekelde voeding. De starters vertellen elk over hun verhaal, hun product en over hun ervaring met het food incubator programma van Proef.
De aanwezige start-ups zijn Davai Delicious Dumplings, Ferm Kombucha, Pickle & Spice, Mistery Gin, en Monsieur Boudin.
WOENSDAG 20 NOVEMBER, 15U30 – 18U00
Organisatie: Foodlab Proef

Artesis Plantijn – Sustainability in Hospitality

Facts, inspiration & opportunities
Hoe goed scoort de Foodservice en de hotelsector in het bijzonder op duurzaamheidsvlak? Waar kan/moet het beter? Hoe pak je dat aan? Heel veel vragen waar ze een antwoord op brengen:

- Presentatie van de resultaten van een onderzoek door Foodservice Community i.s.m. AP hogeschool door Carolien Plevier: hoe ver staan we in België/Vlaanderen?
- Duiding bij de aanpak binnen de Radisson group door Sven Wiltink: verder dan spaardouchekoppen!
- Duiding bij de supportmogelijkheden van MVO Vlaanderen door Bie De Keulenaer.
- Studenten Bachelor Hotelmanagement AP Hogeschool deden voorbereidend onderzoek en werk, met als doel de hotels van de Radisson Hotel Group nog verder te helpen in het verduurzamen van hun hotel. Hun ruwbouwversie van het businessplan moeten ze live afwerken en fine tunen terwijl een heleboel specialisten-coaches hen faciliteren. En u mag ook mee "triggeren", helpen, sturen! Het wordt dus een co-creatie event.
- Tot slot presenteren de studenten hun final proposal voor verbetermogelijkheden in Radisson hotels.

DONDERDAG 21 NOVEMBER, 09U00 – 14U00
Flex 3 & 4
Organisatie: Artesis Plantijn Hogeschool, in samenwerking met Foodservice Community & Radisson Hotel Group
Inschrijven via http://www.ap.be

Grootkeukencolloquium – Save the planet ?!

Hoe cateraars hun steentje kunnen bijdragen in de klimaatproblematiek. In het klimaatdebat kan de verantwoordelijke voor de catering zeker zijn steentje bijdragen: zowel naar voedselverspilling toe, het hergebruiken van niet vervallen producten, de keuze van verpakkingen en het aanbieden ervan voor recyclage.
Ook het aspect duurzaamheid bij aankoop als criterium gebruiken is in deze materie belangrijk. Net als het focussen op regionale producten, waarbij de "korte keten" zeker in opmars is.
In de marge van Horeca Expo 2019, waar duurzaamheid centraal staat, wordt er op dit congres vanuit de praktijk concrete tips en tricks meegegeven om zowel voor het klimaat als voor de klant stappen in de goeie richting te zetten.
Dagprogramma:

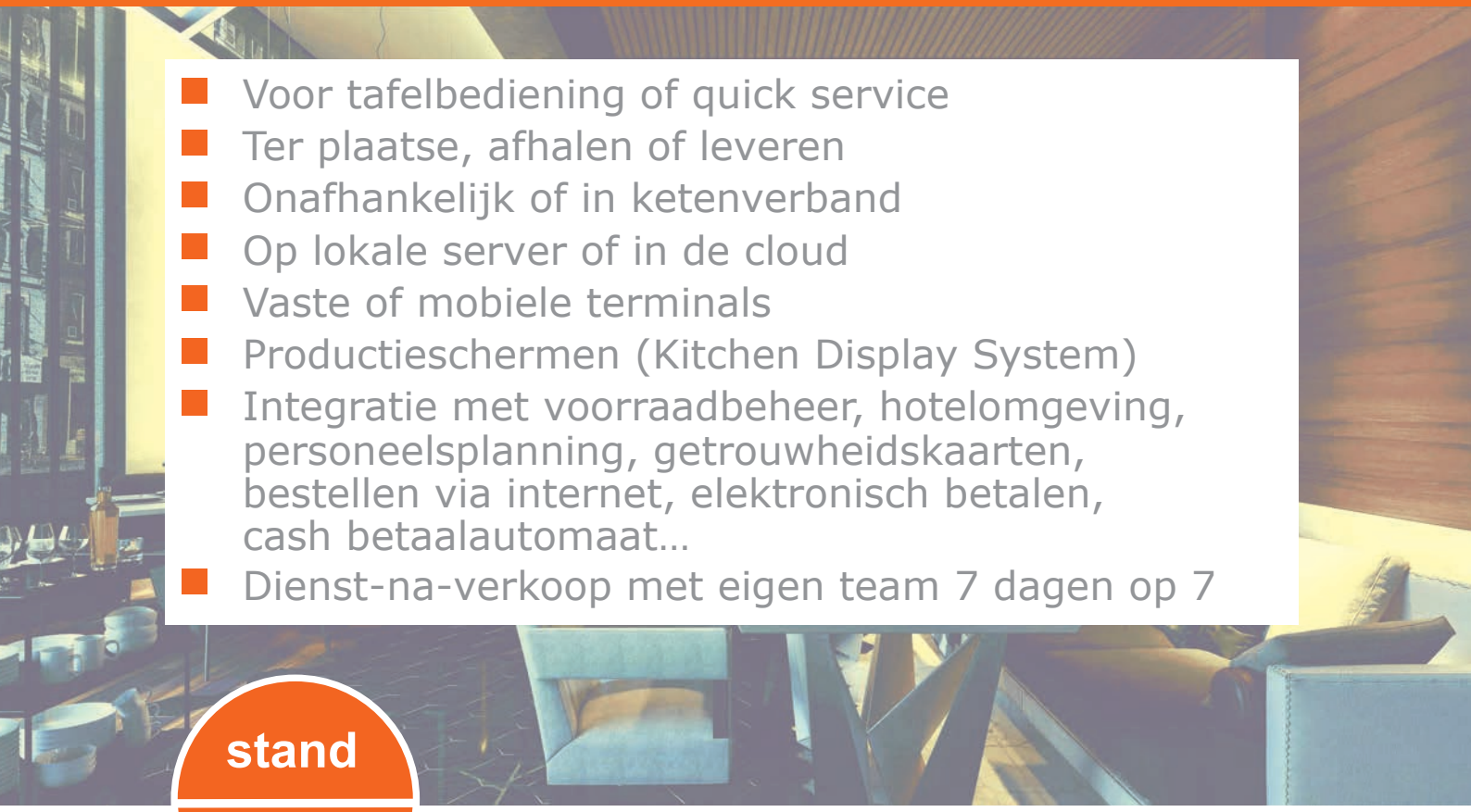
9u00	onthaal en koffie
9u30	Didier Windey – AZ Sint Blasius
10u00	Prof. Dr. Ir. Peter Ragaert – Universiteit Gent
10u30	Liesbeth van Meulder – Rikolto
11u00	Frederik van Dessel – Too Good To Go
11u30	Vragenronde

DONDERDAG 21 NOVEMBER, 09U30 – 12U00
Flex 1 & 2
Organisatie: HFDV/RCMB/VGRB/VVG
Publiek event mits inschrijving via Horeca Expo

van hessen
it's (your business

Automatiseer. Integreer. Dirigeer.
Soft– en hardware voor HoReCazaken

Kies voor ervaring en kwaliteit van een betrouwbare HoReCa specialist



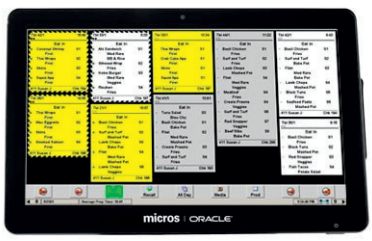
- Voor tafelbediening of quick service
- Ter plaatse, afhalen of leveren
- Onafhankelijk of in ketenverband
- Op lokale server of in de cloud
- Vaste of mobiele terminals
- Productieschermen (Kitchen Display System)
- Integratie met voorraadbeheer, hotelomgeving, personeelsplanning, getrouwheidskaarten, bestellen via internet, elektronisch betalen, cash betaalautomaat…
- Dienst-na-verkoop met eigen team 7 dagen op 7

stand 1119

Tablet 700 reeks
7” touchscreen

Workstation 6 reeks
15.6” touchscreen

Compact Workstation 3 reeks
10.1” touchscreen



Kitchen Display System

quorion

ORACLE Partner
Oracle Hospitality

cloudinn

meer merken = meer oplossingen = meer keuze

Laarstraat 35
3190 Boortmeerbeek

info@vanhessen.be
Tel. 016 60 70 20

www.vanhessen.be

Alfabetische exposantenlijst Horeca Expo 2019 | Zoals gekend op 28 oktober |

24 ICE - Frozen Cocktails 6439
7 SINS drinks 3023
A.G. Timco BVBA 8526
ABC Interieur NV 3219
Advensys 7117
AGROPOSTA - NATUURLIJKE LIMONADESIROPEN 4138-7
Alaska Seafood Marketing Institute 4342
Albatross - Liquors Chef's Place 69
Alken Maes 6320
All Ice Group 2409
All Leisure Company 7237
Allgro NV 1528
Alpro 2233
Altex 3101
Altoni - Kelderman 8513
Amavins 6316
Ameco Playgrounds 7448
Amuse Croque Chef's Place 37
Animo 2117
Antargaz 4335
Antoine 1464
Antoine Van Loocke Chef's Place 60
Antwerp Amusement 6111
APAQ-W Chef's Place 10 & 11
Apicbase 1535
APLIMET2000 6438
Apollo 8404
Aqua Déstop 5138
AQUA PRO - DRINKWATERSYSTEMEN 5400
Aqua Service Systems 1731
Aquafox Nederland BV 1544
Aquaphor waterfilters 3019
Ardo 8319
Artiosi 3435
Artisan Gourmet 4416
Artsteel 5147
AS Benelux B.V. 1305
Aseq 3418
Astranova 8701
Atimo Cleantech 3450
AVA 1502
Aviko B.V. 7327
AVR - VAN RAFELGHEM 8417
AZ Food 8813
Badoit Waterbar Chef's Place 91
Baeten Vinopolis 8826
Banketbakkerij De Maro 4224
Beckers / Bicky ®/ Mexicano ® 7217
Bel Belgium 4231
Belgian Cutting (Theron Group) 1152
Belgium Hospitality Club Vzw 3211
Belgosapiens 6122B
Belux Import 2439
BE-STRAW 3017
Bidfood 1234
Bieres De Chimay 1B404
Billiet Sales Company 1340
Bingo Clean 7127
Bio Futura bv 2329
Bio Pack 4318
Biobright 4226
Biopla 4229
Biscuiterie Le Vesuve 2417
Bitburger Braugruppe 1470
BNP PARIBAS FORTIS 1114
Bobonne 2406
Bodart & co 1462
Bolsius 3243
Book'u 4123
Börner Kitchentools 8101
Bossuyt Grootkeukens 1640
Bossuyt Horeca Interiors 1627
Bragard 8525
Brasserie {C} 6119
Brasserie 28 - Toccalmatto 1181
Brasserie Castelain 1167
Brasserie Caulier 1191
Brasserie De Brunehaut 6426
Brasserie De L'Abbaye Du Val-Dieu 6328
Brasserie de Silly SA 1B602
Brasserie d'Ebly 1187
Brasserie des carrières - Diôle 6131
Brasserie Des Fagnes 6135
Brasserie Des Légendes 1B106
Brasserie du Bocq-Corsendonk Brouwerij 6219
Brasserie Dupont 1365
BRASSERIE ELFIQUE 6440
Brasserie Lefebvre 1372
Brasserie Lupulus 6113
Brasserie Saint Germain 6430
Brasserie St-Feuillien 1B100
Brasserie Vanuxeem 1B203
Bravilor Belux 2211
Brazil Company nv 2400
Bresc BV 4412
Bridor 4326
BRITA GmbH 1101
Brita Vivreau BV 2135
Brouwerij & Distilleerderij Wilderen 1B501
Brouwerij Boon 1177
Brouwerij Bosteels Chef's Place 39
Brouwerij Broeder Jacob 1B104
Brouwerij Cornelissen 1266
Brouwerij d' Achouffe 1B300
Brouwerij De Brabandere 1B201
Brouwerij De Halve Maan 1172
Brouwerij der Trappisten van Westmalle 1778
Brouwerij Dilewyns 1B604
Brouwerij Dubuisson 1b102
Brouwerij Duvel Moortgat 1B302 & Chef's Place 28
Brouwerij Haacht 6112
Brouwerij Haacht (Caves Saint-Christophe) 6105
Brouwerij Henricus 1193
Brouwerij John Martin 1B400
Brouwerij Kompel 6342
Brouwerij L. Huyghe 1B405
Brouwerij La Trappe - Trappist 1B502 & 1B607
Brouwerij Lindemans 1B401
Brouwerij Malheur 1786
Brouwerij Palm, De Hoorn & Rodenbach 6326
Brouwerij Roman 1B206
Brouwerij St.Bernardus 1B600
Brouwerij Strubbe 1165
Brouwerij The Musketeers 1185
Brouwerij Van Den Bossche 1B605
Brouwerij Van Steenberge 1B200
Brouwerij Verhaeghe-Vichte 6118
Brouwerijen Alken-Maes 6320
Brouwland 6424
Bruggeman 1548
Brugse Kasregister Service 8107
Brugse Vleescentrale 8407
Buitenhuis Snacks 7236
Bussing Brood 4138-9
BWT Belgium, division water+more Benelux 2316
Cabral nv 1126
Caftec 2335
Callebaut & Mona Lisa 8201
Camellia S - Or Tea? - Mill & Mortar 2125
Carlsberg Importers 6232
Carpigiani Ambachtelijk Benelux 2118
CASA International 3330
Castel Projects 3318
Castelein 8302
Caves de France - World Quality Wines Chef's Place 5
CCV Belgium 1542
CD Constructs 5333
CD Constructs Grootkeukens 5433
CDS Automaten 2105
Cederroth-EHBO 4127
Chacalli Fine Wine Society Chef's Place 19
Chalo 2318
CHAQWA 2234
Chardonnay Meerdael Chef's Place 77
Chaud Devant BV 1334
CHIC / F2D / Salt & Pepper / O Table 3130
Cideris 6125
Cidrerie Ruwet NV 6115
Ciers Cooking 7325
Cinoco Chef's Place 36
Clevermac 7231
Cnudde 8629 & 8634
Coca-Cola Signature Mixers Chef's Place 73
Cocktailmachines 6333
Colac 2124
COLANBEEN VISHANDEL 4415
Commander 5120
Commercial office of Peru in Belgium 2338
Conpax 4320
Continental Foods Belgium (D&L-Royco-Imperial) 1348
Corman Chef's Place 1
COUP DE PATES 8829
CPG 365 International Horeca/Retail Field Sales and Field Service CRM solution 3037
Crazy Marketing Concepts 7211
Crea Pack 7442
Crionovo 5432
CSM Bakery Solutions 4118
Danny Vanhoutte 7143
DAV Belgium 6126
Davai 3041
Davigel - Sysco 8707
D-Drinks 4310
De Ambachterie 4108
De Circus Brouwerij - Bossuwé Brewing 6445
De compagnie 1009
De Jager Chef's Place 12
De Kunder Originals 4138-8
De meester horecamaterialen 7427
De Notekraker 7324
De Witte Lietaer International Textiles 1610
DECOMAC NV 1118
Degryse 8527
DeJong Cheese 4138-3
Deldiche 8420
DELECLEAN BVBA 4433
Deleye Products 8733
Delimeal 8713
Delino 8326
Deliverect 1628
Delvi TC 1616
Demeyere 3227
Demuynck-Verrax 3335
Den Ouden Advokaat - D'Horeca Service 2412
Desemenzo 8834
Devafloor BVBA 5436
Devisch 8302
Di ' Marco Products 4332
Didess 8517
Dierendonck Chef's Place 46 & 47
Dine & Cook 1139
Distribuy Breakfast 2337
Dito Sama 1629
Diversey 4232
Diversi Foods 1136
DJ Matic | Stingray | The Music Marketeers 6400
Dols 3310
Donko's Koffie 2123
Donna Italia Benelux 4135

Gran'Oliva
Versheid proef je zo · Goûtez la fraîcheur

Gran'Tapas
Versheid proef je zo · Goûtez la fraîcheur

Met dips van Gran'Oliva en Gran'Tapas, kan u zoveel meer!

MADE IN BELGIUM

proef ons houmous assortiment

ontdek de klassiekers én onze innovaties

Van houmous bowl tot tapas schotel, op een sandwich of in een salade… **laat je verrassen en inspireren door onze chefs op onze stand in Gent op Horeca Expo 2019.**

17 — 21.11.19
HORECA EXPO

BEZOEK ONS
Flanders Expo Gent
Hal 8 · stand 8510
17-21 nov 2019
WELKOM!

Culinaire suggesties
www.grantapas.com
www.granoliva.com

pietercil FOODSERVICE

TAKE OVER

PROFESSIONAL SERVICES
FOR SALE AND ACQUISITION
OF HOTELS AND LODGING ENTERPRISES

Overnamebegeleiding van A tot Z
Uitgebreid Netwerk
Discretie verzekerd

Hotels over te nemen

FRAAI HOTEL-BRASSERIE MET TERRAS
KUST
22 ruime kamers - instapklaar - erg lucratief - uiterst geschikte ligging op 100 m van het strand - authentiek en hedendaags

BUDGETHOTEL-RESTAURANT
KUST
40 gerieflijke kamers - instapklaar - geen personeel - 150 m van strand en 600 m van station - groeicapaciteit - gelegenheid om te wonen

HOTEL-BISTRO
BRUGGE
35 no-nonsense kamers - kamers te renoveren - potentieel

HOTEL MET ONTBIJT
GENT
61 fantasierijke kamers - centraal gelegen - uniek concept - instapklaar - hogere prijsklasse

BUSINESSHOTEL
BRUSSEL
105 comfortabele kamers - 6 vergaderzalen centrale ligging - hogere prijsklasse

CONFERENTIEHOTEL-FEESTZAAL
ANTWERPEN
55 kamers - 6 vergaderzalen - Feestzaal 300 personen - zéér rendabel - uitbreidingsmogelijkheden

BOETIEKHOTEL-RESTAURANT EN FOODBAR
ANTWERPEN
12 zeer luxueuze kamers - Gault Millau 13/20 - centrale topligging

BED & BREAKFAST EN VERSE ONTBIJTEN
LIMBURG
2 ruime kamers en 4 bijzondere accomodaties - originele glamping overnachtingsmogelijkheden - verrassend concept - mogelijkheid om te wonen

BOETIEKHOTEL-RESTAURANT MET OVERDEKT EN VERWARMD TERRAS
LIMBURG
18 comfortabele kamers - Gault Millau 14/20 - 2 vergaderzalen - expansiemogelijkheden - ideale ligging - klasse & standing - geweldige kans - potentie voor huisvesting

HOTEL-RESTAURANT-WELLNESS
DURBUY
23 heerlijke kamers - dineren op niveau - opgetrokken in natuurlijke materialen - charmant - mogelijkheid om te resideren

KASTEELHOTEL
ZUID-FRANKRIJK
B&B - 15 royale kamers - uitzonderlijk ligging - unieke kans voor liefhebbers

Omwille van discretie adverteren we niet alle logiesvertrekkende ondernemingen.
Contacteer ons voor vragen en informatie:

Marco Aerts
T +32 (0)478 42 95 43
info@takeoverservices.com
www.takeoverservices.com

BEZOEK ONS OP
17 — 21.11.19
HORECA EXPO
BHC STANDNR. 3211

Double Dutch Ltd. 6340
Dr. Becher 4145
DRD 8725
Drinks 52 6422
Duni benelux bv 1540
Dupont - Professional Food Equipment 5131
Duroc d'Olives Chef's Place 27
DV Foods 8213
D-Vine 8808
DVSpanpfafond 3446
Dynamic Service 1536
E.C.D 1245
Ecowater Systems Europe 5225
ECV-Services 6333
Eifel Craft Beer 1784
Electrolux Professional 1402
Elfa Candle 4446
Eliona 1430 & 5327
Elpo - Cuisinex G.H.G. 5229
EMBASSY OF INDONESIA - TRADE ATTACHE 2242
Engelen-Heere 1412
Entertainment Trading - Noble Drinks 8810
Entre-Deux-Monts Wijndomein Chef's Place 79
Erdinger Weißbräu 6225
ERU, Koninklijke 8625
Esca 8302
Euro Poultry benelux B.V. 8505
Eurochair Projects 1634
Europabank 1410
Europochette Group NV 8218
Eurosit 3411
Eversys Nederland BV 2136
Evolution Media Group 3420
Eximius 8501
Fagrebi kussens op maat 3239
Farm Frites International BV 7320
fastfood support bv 7121
FAVV 4427
FEDERALE OVERHEIDSDIENST FINANCIËN 4431
Ferm Kombucha 3047
Festicup 1151
Fever Tree Chef's Place 74
Fever-Tree Spirits Chef's Place 75
FF-Packaging 4133
Filliers Distillery 1465
Fincioen 8302
Firma Meyhui Chef's Place 88
Firma Saelen 4338
Flexitarian Bastards 3029
Florizoone 8313
Foie Royale Chef's Place 67
Foodizz 4138-10
Foodlab Proef 3049
FORGANISER 1630
Four Foods Company 1255
Fourchette Chef's Place 6
Francesco Rocchi Chef's Place 23
Franklin & Sons 1162
Fresh & Saucy Foods 4327
Fribona 1007
FrieslandCampina 1100
Frigomil 3232
Furniche bvba 3421
Galana Pagotini Beldessert 8518
Ganda Fine Foods 8702 & Chef's Place 63
Gedelec 2421
Gerolsteiner Brunnen gmbh & co.kg 1570
GEYBELS NV 2133
Geyskens-Delikatessen Beringen 4400
Gingerlo 3015
Global Wineries Chef's Place 84
Goessens Professionals In Wine 8121
Goesten BV 3422
Good Meat 4211
Granny 4138-2
Greenway 8427
Greenyard Frozen Belgium 8622
Groba Food Equipment 8103
Gruut Gentse Stadsbrouwerij 6434
Gunaco Furniture 1168
Habufa Meubelen BV 3327
Hadecoup BVBA 1442
Handelmij Vermolen B.V. 5117
Handy Wipe 7131
Hanos 1248
HANOT VENDING NV 4141
Hendrickx nv 8804
Henny Penny 5238
Herbas + Vandepoel Chef's Place 2
Het Anker 1790 & Chef's Place 58
Heuschen & Schrouff OFT BV 8621
Hillewaert bvba 1330
Hilma 1262
Hilux-Hillewaert 1326
HIPTRAY 4143
Hobart Belgium bvba 5231
Hoenshof Wijndomein Chef's Place 78
Hofkip 7120
Hollebeekhoeve 4440
Horeca Foods Brugge 8302
Horeca Foods Oostende 8302
Horeca Partners 3233
HORECA VLAANDEREN 1000
Horecamakers 1231
Horecamaterialen De Meester nv 8207
Horecare 8401
Horecatouch 7420
Horestreca nv - Vacuummachines & Verpakkingen 1720
Hotel- en Toerismeschool Spermalie 2137
Hotelschool Gent 8120
Houblonesse 8850 17
Houblonesse - Sowepo Chef's Place 17
Hovicon International bv Continental Dispensers 8313
IJsboerke - Belgian Icecream Group 2328
Imagilights 3331
Inbraakveilig 4337
Incotech bvba 7434
infinity inox 5445
Ingenico 1121
Interfastfood bv 7221
International Beers And Beverages 6429
International Furniture Acency NV 3415
Invineo 8706
Iscal Sugar Caramel 2422
ISFI Spices 1345
ISOVATION 4131
It's Vermouth m Dear Chef's Place 86
Iwan And More Chef's Place 59
JanisFarm Chef's Place 40 & 41 & 42
Java Coffee Company 1202
Jermayo 7239
JET IMPORT 6312
JKT Chargetech 6147
Jodi nv 8500
Joka Exclusive Foodtrends Chef's Place 7 & 8
Jong Food 8216
JTK BVBA - GROOTKEUKEN & KOELTECHNIEK 1450
Jucy 4138-11
Juice Solutions International BV 2320
Julia Belgium 6119 B
Jusré 1125
Kärcher Center Elversele 3427
Katza Group 3402 & 3404
KBC 1335
KEREL 6120
Keypharm Chef's Place 55
Kinetico Aquacare 3434
Kingwood 7432
Kitchco 1612
Koffiebranderij Vandekerckhove 2113
Koppen Speelgoed 7126
Koppert Cress Chef's Place 43
Kraft Heinz 1552
KTE Service 5239
KUSZZZ 3426
LA FOOD 4137
La Lorraine Bakery Group 1508
La Venezia IJs B.V. 1131
La William 7101
Labelfresh BVBA 8330
Lafosse nv 5411
Lainox 5429
Lambrecht Wijnen - Vins Chef's Place 62
L'Arogante 6442
Lavazza België 2112
LC Company 4422
LDL Equipment 7136
Le Nouveau Chef 8630
Le Wine Chef's Place 33
Leirovins Chef's Place 15
Leroy Breweries 1B402
Les Caves de Bordeaux Chef's Place 50
Les Étains De Lyon 3230
Levo Produktenmij bv 7134
Lightspeed 1212
Limarc 1125
Lisimo / Maître Cuisine 8617
LivWise 3419
LN DRINKS 3027
Lobster Fish 4211 & Chef's Place 34
Lowette nv 1161
LUTOSA SA 8613
Luxury wet towels 8604
Madame Cocos 2418
Maes Inox 5211
Mama's Bread 7424
Marcella Aejandra Pepermans 4450
Masalto 2236
Mastertent 7124
MC Cormick 8403
MDH 8302
Meester-Kaasrijpers Callebaut Chef's Place 51
MEIKO Belgium 5440
Mekabe 8709
Melitta Professional Coffee Solutions Benelux BV 2310
MERLIN BV 4129
Mertens Faema 1214
Mestdagh Artisan 8105
Metos 1344
Metro cash & carry 8329
Meubili bvba 1626
Midi Apéritifs 3039
Miele Professional Dekempe 7333
Miikitco 5422
Miko Coffee Service 1107
Minnegoed Wines Chef's Place 29
MistyShot 6145
mjPublishing - Foodprint Chef's Place 64
MoMe 4112
Mona Visa 3316
Monarti Chef's Place 3 & 4
MONDELEZ BELGIUM 4219
Monsieur Boudin 3045
Moon Gin 6141
Mora 1662 & 1664
Mowi Belgium NV 8419 & Chef's Place 89 & 90
Multitafel Herman Mengedé 5442
Multiwear BVBA 8413
Mushroom City Chef's Place 70

PURE PASSIE VOOR FOOD?

BIJ SLIGRO-ISPC VIND JE ALTIJD WAT JE ZOEKT.

BEZOEK ONS OP HORECA EXPO 2019!
Hal 1
Stand 1302

"De vangst is binnen! We staan voor je klaar met de meest verse vis."

"Het sappigste vlees? Kom het hier proeven en aankopen!"

"Voor de beste service moet je bij ons zijn!"

Heb jij een passie voor food & drinks én ben je een ondernemer met een BTW-nummer? Dan ben je welkom in onze drie vestigingen te Antwerpen, Gent en Luik.

Onze specialisten adviseren je in elk vakgebied, van wijn tot koffie, van vis tot vlees. Bovendien profiteer je van talloze promoties en proeverijen.

Goesting gekregen?
Sligro-ISPC verwacht je!

Vraag je koperskaart meteen aan op sligro-ispc.be.

Sligro ISPC
Professionals in food

NDF ---- 4215
Neobulles ---- 1143
Nespresso Belgique ---- 2209
Niebo BVBA ---- 5427
Niyona ---- Chef's Place 61
NKZ - Kortrijkse Zilvercentrale ---- 1706
NorthSeaChefs ---- 8805
Nova ---- 8302
Nowjobs ---- 2126
NV JADE ---- 8507
Nys Machinery Equipment ---- 1643 & 7411
Oakbarrels ---- 6137
Odenwald Organic Bakery ---- 2432
Oh! My Saké ---- Chef's Place 54
Olympia NV ---- 2225
Omer Vander Ghinste ---- 1B205
One2three NV ---- 7422
Onlinewerkrooster ---- 1537
Opsomer MplusKASSA ---- 8804
OR Coffee Roasters bvba ---- 2109
Oranka Juice Solutions ---- 8119
Oresto Food Partners ---- 8302
Orienbites - Food Empire ---- 8219
Oud Beersel ---- 1B107
PAB Benelux ---- 8425
Palma nv ---- 1341
Panesco ---- 1611
Partyspace ---- 7414
Passion4Wood ---- 1012
Pasta Della Mamma ---- 4221
Pastridor - Lantmännen Unibake ---- 1426
Pauwels ---- 7223
Pauwels NV ---- 7115
PB Sound ---- 4130 & 7119
Peeters BVBA ---- 2420
Pentair ---- 2416
PepsiCo Belux ---- 6140
Perfecta Frituur Installaties ---- 1650
Petit Forestier Belgique ---- 8109
Piceu Norbert ---- 7225
Pickle & Spice ---- 3043
Pidy Gourmet ---- 1225
Pietercil Foodservice -
Gran'Oliva Gran'Tapas - Cook & Create ---- 8510
PizzaSi Distribution ---- 4434
Plantrent bvba ---- 1005
PMP Furniture BV ---- 3213
Pool Cover - Verandair ---- 3235
Pos-IT bvba ---- 7147
Prananatha ---- 3126
Precon Food Consultants bvba ---- 8302
Procter & Gamble ---- 1149
Proftech & De Bruyn ---- 1226
Proximus ---- 8801
Publica ---- 1726
Pure Leaf ---- 2134
Q-food / De Bruycker ---- 1142
Qintifood ---- 4327
Quality Guard ---- 8607
Quatra ---- 7400
Rabotvins ---- Chef's Place 66
Ramaut ---- 8302
Ramborn ---- Chef's Place 83
Rational Belgium ---- 5417
Refreco ---- 5121
Relex ---- 3448
Remo-Frit ---- 1766
RevControl ---- 3136
Rijnberg Productions ---- 7135
Ritchie Limonade ---- 4328
Robot Coupe ---- 1526
Roelandt NV ---- 2334
Rombouts F. Koffie ---- 1562
ROMECK FROZEN FOOD INT ---- 8825
Roomkoetje ---- 8302
Rosval Production & Development ---- 5439
Rougie - Euralis Gastronomie ---- Chef's Place 35
Rouseu Wijnen en Likeuren ---- Chef's Place 24
Ruhr Gold - BIIR ---- 6420
SA WEAR BV ---- 4120
SAF HORECA ---- 7232
Salud Foodgroup Europe BV ---- 4111
Satelliet - Belgium ---- 1750
Scangulf Europe ---- 8506
schuilenburg ---- 1204
Screen Services ---- 7123
Seewines Logistics Ltd. ---- 8405
Select Sitting bvba ---- 4238
SERAX ---- 1705 & Chef's Place 92
Seru Resto Service ---- 3320
Servito ---- 5229
Sier Disposables ---- 4126
Silver Tie ---- 4228
Simon & Fils SA ---- 8318
Sligro Food Group Belgium ---- 1302
Slots Pure Textiles ---- 3400
Smilde Bakery ---- 8717
Smit's Uien ---- 7440
SNP Wear Bvba ---- 8626
Sofinor SAS ---- 1541
Sofkidoe ---- 3025
SOHO ---- 3223
Solucious ---- 1220
Spider Kitchens ---- 5418
Spuntini Group ---- 7435
SRI LANKA TEA BOARD 2228 & 2230 & 2232 & 2233
St Michel Biscuits ---- 4330
Stardekk - Cloud Hospitality Technology ---- 1712
Steelite International Benelux ---- 1622
Sterkstokers ---- 4414
Stoeltje be ---- 1141
Straal Bronnen bvba ---- 1270
Stripes & Dots ---- 3424
Stroomop bvba ---- 4432
Stubbe Horeca ---- 1547
Surgital SPA ---- Chef's Place 30
Symo Parasols ---- 3147
't Stoelmakerke ---- 8619
Tablebooker ---- 7145
TAILS by Bacardi-Martini ---- 6330
Tapas Club ---- 8215
Tastytrade Sprl ---- 4336
Technimo International ---- 5215
TEKER ---- 7424
TERRASSEN VAN HOOF ---- 1362
Terrasverwarmer.com ---- 8115
The Duchess BV ---- 3033
The Holy Berry ---- 1125
The Juicy Group ---- 8816
The Macallan - Highland Park -
The Glenrothes ---- Chef's Place 72
THE MINISTRY OF BELGIAN BEER
(Pils 13) HEDONIS Ambachtsbier ---- 6121
The Mocktail Club ---- 3021
The Smiling Cook ---- 8601
The Sosi Factory ---- 4448
The Taste Compagny ---- Chef's Place 52
Three-Forty Limoncello ---- 3031
Tills Solutions ---- 4420
Tipic CVBA ---- 4138-6
Tom Groffils Fine Wines ---- Chef's Place 44
Too Good to Go ---- 1005
Tork - merk van Essity ---- 1520
Touch Systems ---- 8217
Tovari ---- 3414
Trappist Zundert ---- 1B603
Tripel d'Anvers ---- 1B500
Trivec Systems Belgium NV ---- 1146
TRUFFEL.BE ---- Chef's Place 13
Udo Debecker ---- 1730
Umami Facility ---- 5221
Unilever Food Solutions ---- 1310
United States Department of Agriculture ---- 4340
Unitouch afrekensystemen - Luteijn Kasregisters-
Imler Kasregisters - Biesbroeck Automation ---- 1614
Unox France ---- 1434
V69 Coffee Tea Agency ---- Chef's Place 26
Vacsy ---- 1762
Valor Services ---- 5414
Van Bogaert ---- 2308
Van Der Bauwhede ---- 3440
Van Hende Wijnimport ---- 1274
Van Hessen ---- 1119
Van Parys BV ---- 2339
van Riel Grootkeukens ---- 1402
Vandemoortele Professional ---- 7421
VANDEPUTTE BVBA ---- 1539
VBI Machines & Service Bvba ---- 1442
VdVintage ---- 3431
VENERIT ---- 3134
Verilin ---- Chef's Place 14
Verstegen Spices & Sauces ---- 8431 & 8531
Viafrites ---- 7426
Vichiunai Europe NV ---- 4119
Vidizo ---- 6432
Viessmann Refrigeration Solutions Benelux ---- 5127
Villeroy & Boch AG ---- 3118
Vini Ronaldo ---- Chef's Place 9
Vintology ---- Chef's Place 71
Vishandel Daniels Azuur, Mosselman
Seafood, Verbiest ---- 8732 & Chef's Place 57
Vitis Vin. ---- Chef's Place 49
Viva fresh BVBA ---- 8614
VIVA SARA coffee & tea ---- 2226
VIVA WALLET ---- 2336
Vlaamsch Broodhuys ---- 8315
VLAM ---- 8314
Vleminckx ---- 8302
Welfood ---- 4225
Werti Verpakkingen ---- 4437
Wet-Nap Europe Bvba ---- 4444
Wijdomein Crutzberg ---- Chef's Place 80
Wijndomein Waes ---- Chef's Place 81
Wijnen Jan Rots ---- Chef's Place 45
Wijnen Vanassche bvba ---- Chef's Place 53
Wijngaard Kaas BV ---- 4132
Wijngoed Stuyvenberg ---- Chef's Place 76
Wijnhandel Van den Bussche 1132 & Chef's Place 65
Wijnhuis Vanden Bulcke ---- Chef's Place 56
Willy Vanilli Concepts ---- 2430 & 2435
Wine & Bubbles ---- 8608
Woertman België ---- 8721
Worldline ---- 1242
Xandrion België ---- 3231
Xenia - Vesta - Logichef ---- 3035
Xenox Music & Media BV ---- 4314
X-TREND ---- 1718
Yugen Kombucha ---- 6121

VLAM ORGANISEERT
INSPIRATIE - EVENT MET KAZEN VAN BIJ ONS
VOOR HORECAPROFESSIONALS

Kaasaffineur
Frederic Van Tricht
presenteert het uiteenlopende smakenpallet van Belgische kazen.

Chef-kok
Jan Audenaert
(sterrenrestaurant D'Oude Pastorie)
serveert exclusieve gerechtjes.

De biersommeliers
van **Spéciale Belge**
laten proeven waarom kaas en bier hét smaakduo zijn.

maandag 25/11/2019 - 13u30 tot 17u
Spéciale Belge Taproom, Regine Beerplein 1, 2018 Antwerpen

Gratis deelname - **schrijf jou en je team in vóór 21/11/2019**
via: www.inspiratiemetkaas.be (max. 2 personen/zaak)
en ontvang die dag een exclusief geschenk.

VLAM.be · KAZEN VAN BIJ ONS KARAKTERS VAN BIJ ONS · versondernemer.be marketingadvies voor een bloeiende zaak

Tork Xpressnap Fit®
Past perfect voor drukke dagen

Bezoek ons op de Horeca Expo!
Hal 1, stand 1520

Genoeg voor bijna twee keer zoveel gasten* - zelfs met beperkte ruimte!

Timing en efficiëntie zijn vooral belangrijk als het druk is in uw restaurant. Ontdek Tork Xpressnap Fit® - een nieuw, tijd- en ruimtebesparend servetsysteem. Past perfect, zelfs als er beperkt ruimte beschikbaar is op de counter of op tafel en gaat bijna twee keer zo lang mee!

www.tork.be

TORK®
Think ahead.

*2-laagse kwaliteit in tafeldispenser in vergelijking met Tork Fastfold dispenserservet, artikel 10933 in Fastfold tafeldispenser 271800

HENDRICKX stelt voor...

Bar/keuken Manager

Meer omzet door een betere organisatie!

Bestelzuil

HENDRICKX nv - Industrieweg 1074
3540 Herk-de-Stad - Tel. 013 555 130
Showroom open: maandag tot vrijdag van 9.00 tot 17.00 uur én op afspraak.

MEER INFO OF EEN DEMONSTRATIE?
BEL 013 555 130

webshop: www.kassa-kassa.be
www.hendrickxnv.be
info@hendrickxnv.be

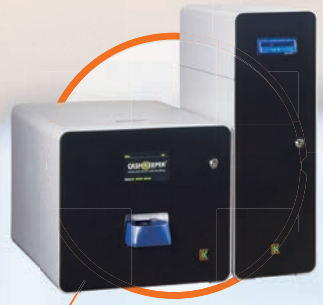
LIKE US ON FACEBOOK!

Bezoek ons op
HORECA EXPO 2019
in hal 8 stand 8804

VECTRON
Pos Touch

het kassasysteem dat meegroeit met uw zaak

Betaalterminal
voor alle 'kaartbetalingen'



CashKeeper
het einde van kassaverschillen

Addimat
drankenautomatisering

Bestelschermen
vervangen uw printers

Vectron Mobile Pro III
versnelt de service in uw restaurant

Epson Printers

Geregistreerde kassa

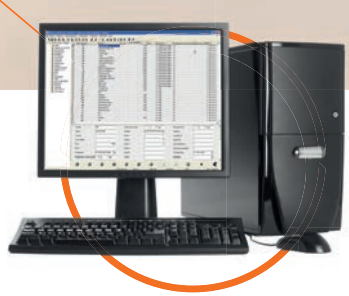
Pagers
oproepsysteem voor kelners

Realtime Rapport
verzamelt uw verkoopgegevens

Vectron POS Touch 14 Wide

Camerakoppeling

Online cadeau-bons



PC koppeling
centraliseert al uw kassaprogrammering
en verkoopgegevens

HENDRICKX

Kassasystemen sinds 1981

Taste the Green Future

Met de baseline TASTE THE GREEN FUTURE zet Horeca Expo extra in op duurzaamheid. Deze rode draad wordt doorgetrokken in alle facetten van de organisatie.

De Green Spotlight

Heel wat exposanten zijn ingegaan op de vraag van Horeca Expo om hun visie rond Taste The Green Future en de acties die zij lanceerden in het kader van duurzaam ondernemen, in de kijker te stellen op hun stand. Via het grondplan dat aan de ingang van de beurs wordt verdeeld kan u de desbetreffende standen makkelijk terugvinden. De meest interessante cases worden bovendien in de inkomzone van hal 1 geprojecteerd.

Catering

Voor de cateringpunten in hal 2 en hal 4 slaan ze de handen in elkaar met Toerisme- & Hotelschool Spermalie en Hotelschool Gent. Geheel in lijn met hun visie, kiezen ze hier voor milieuvriendelijke disposables, natuurlijke standmaterialen en lokale producten met een verhaal achter ieder ingrediënt.
De studenten dragen bovendien schorten van Chaud Devant die uit gerecycleerde plastic flessen gefabriceerd zijn.

No food waste

Ook de “no food waste” gedachte behoort tot de kernwaarden van Horeca Expo. Zo kunnen bezoekers én exposanten op de beurs onmiddellijk in contact treden met Too Good To Go om samen tegen de voedselverspilling te strijden. Daarnaast worden de voedseloverschotten van de exposanten op het einde van de beurs door vrijwilligers van Kiwanis opgehaald om aan Poverello te schenken.

Mobiliteit

Wat mobiliteit betreft, wordt de nadruk op het openbaar vervoer gelegd. Wie met de trein komt of de randparking gebruikt, kan – op vertoon van het toegangsticket – gratis met de tram naar de beurs.

Randprogramma

Duurzaamheid en ecologie vormen ook het centrale thema binnen de vele randactiviteiten op de beursvloer.

STEUN HET GOEDE DOEL

In het kader van solidariteit, wordt een actie opgezet voor De Voedselbanken. De vrijwillige donaties in de collectebus aan de ingang van hal 1 zullen tijdens De Warmste Week aan deze organisatie overhandigd worden.

Too Good To Go – de strijd tegen voedselverspilling

Elk jaar wordt er in België meer dan 3.5 miljoen ton eten in de vuilnisbak gegooid. De waarde hiervan wordt geschat op 670 miljoen euro per jaar. Daarnaast verspillen we gemiddeld 345 kg voedsel per jaar per inwoner in België. Hiervan wordt 15 kg per persoon thuis verspild.
Dagelijks worden we geconfronteerd met kleine frustraties, de ene negeren we al makkelijker dan de andere. Feit is dat niemand graag eten weggooit. Vreemd genoeg is het een dagelijkse gewoonte bij vele bedrijven en gezinnen. Er werd besloten actie te ondernemen bij het zien van perfect eetbaar eten dat in de vuilbak belandde na een receptie… Dat eten was letterlijk Too Good To Go.

Na die confrontatie besloten enkele ondernemers uit Europa de handen in elkaar te slaan. Zij begonnen de app te ontwikkelen die Too Good To Go vandaag is. Een app waarmee iedereen zijn steentje kan bijdragen in de strijd tegen voedselverspilling. De consument, beter gekend als Food Waste Warrior, plaatst een bestelling bij een van de vele handelaars in de regio en haalt zijn portie tegen sluitingstijd op, mét eigen verpakking. Een simpele, milieubewuste manier van werken voor beide partijen.

Onder het motto “lekker eten hoort op een bord, niet in de vuilnisbak!” trekt de app Too Good To Go sinds begin maart 2018 ook doorheen België. De community telt ondertussen 715.663 Food Waste Warriors die bij 2.688 partners verspreid over het hele land terecht kunnen. Zo slaagde Too Good To Go erin om al 1 miljoen maaltijden te redden.

Naast het redden van deze maaltijden, is men bij Too Good To Go met een nieuw en ambitieus project begonnen waarbij ze hun Food Waste Warriors willen inspireren om van voedselverspilling hun topprioriteit te maken. Daarom lanceren ze de Movement: een databank met alle kennis, data en informatie over voedselverspilling op 1 plek. Ze werken hierbij rond 4 pijlers met concrete doelstellingen tegen 2020: gezinnen, bedrijven, educatie en politiek.

Kom kennismaken tijdens Horeca Expo

Horeca Expo en Too Good To Go slaan tijdens de beurs de handen in elkaar om de voedselverspilling nog meer in te perken. Zowel beursbezoekers als de grote voedingsproducenten onder de exposanten kunnen in de inkomzone van hal 1 op de Too Good To Go stand terecht om een mogelijke samenwerking op te zetten.

Of neem op zondag 17/11 om 15u plaats in de Skylounge op de eerste verdieping. Jonas Mallisse, sociaal ondernemer en bezieler van Too Good To Go België, brengt er het verhaal achter voedselverspilling en de oplossing die Too Good To Go brengt.

Buitenhuis

BEZOEK ONS OP DE
HORECA EXPO IN GENT
En probeer de Buitenhuis Old Amsterdam bitterballen.

Buitenhuis is een gedeponeerd merk van NewForrest.

Rombouts®

Bij Rombouts gaan duurzaamheid, eerlijke handel en superieure kwaliteit elke dag hand in hand. Kom het allemaal ontdekken op de Horeca Expo in Gent!

koffierombouts

www.rombouts.com

Kandidaten Innovation Awards Horeca Expo 2019

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 de categorieën Food, Beverages, Technology, Kitchen Equipment en Furniture & Decoration. Uit iedere categorie wordt tevens een winnaar gekozen die met een SUSTAINABILITY AWARD naar huis gaat. De laureaten worden op zondag 17 november tijdens de openingsreceptie op Horeca Expo bekend gemaakt. De jury selecteerde een shortlist van innovaties die in aanmerking komen voor een Innovation Award.

Volgende innovaties komen in aanmerking voor een Innovation Award

CATEGORIE FOOD: Davai Delicious Dumplings, Gerijpte ham Menapii, Vega Frick, Greenway Burger, Gevriesdroogde mini groenten, Smoky mountains avocado burger, Cook & Create I Easy instant mix, Too Good To Go, Knorr Professional Intense Flavours

CATEGORIE BEVERAGES: Petrus Nitro Cherry & Chocolate, Dashwater, Filliers Single Malt Whisky 10 years old, Nespresso Recycling Program, Beer Box Frigo, Bel'Uva

CATEGORIE TECHNOLOGY: D-Vine Connect, Apicbase, Biologische circulaire waterzuivering, MOPP Mobile Order Pay & Print, TRENS-Logic

CATEGORIE KITCHEN EQUIPMENT: Mobillux Luxury Kitchen Trailers, Commander Green line food waste processor, TPBtech, Hobart TLW, Table smoker and grill, M-iClean U

CATEGORIE FURNITURE & DECORATION: My Drap, Bloom, Hiptray, Vespa Bar, Castor, table sets & scenography by NIYONA

Davai Delicious Dumplings

Ecologisch verantwoord eten is moeilijk. Onbekende ingrediënten, lange recepten & talloze vleesvervangers: dat lijkt het lot van iemand die een dagje plantaardig wil eten. Maar dat hoeft niet zo te zijn. Davai Delicious Dumplings toont dat ecologisch verantwoord eten simpel en enorm lekker is. De dumplings zijn dan ook volledig plantaardig. Je kan 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. Davai wil innoveren op vlak van perceptie. De plantaardige keuken moet meer dan enkel vleesvervangers of complexe gerechten zijn.

CATEGORIE: *Food* - **BEDRIJF:** *Davai* - **STANDNUMMER:** *3041*
WEBSITE: *www.davaidumplings.com*

Gerijpte ham Menapii

2.000 jaar lang lijkt het Menapische varken verdwenen voor de eeuwigheid. Tot historische geschriften en de ontdekking van onaangeroerde botten de interesse van enkele gepassioneerde varkensliefhebbers aanwakkert. Na jarenlang kruisen, experimenten met voeding en wetenschappelijk onderzoek samen met UGent brengen Ruben Brabant en Hendrik Dierendonck het ras opnieuw tot leven.
Het menapi 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 – nog nooit gezien – 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 menapier 2000 jaar terug. Dit uniek dier en de fauna en flora zorgen voor de beste ham ter wereld.

CATEGORIE: *Food* - **BEDRIJF:** *Dierendonck* - **STANDNUMMER:** *Chef's Place - tafels 46 en 47* - **WEBSITE:** *www.dierendonck.be*

Vega Frick

Vega Frick is het eeste gezond vleesalternatief, op basis van duurzame soja, voor de Belgische N1 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^2 uitstoot. De verpakking is volledig met het FSC-label, 100% recycled materialen. Uniek dankzij het geheim procedé! Goed voor natuur en beter voor de gezondheid!

CATEGORIE: *Food* - **BEDRIJF:** *Flexitarian Bastards* - **STANDNUMMER:** *3029*
WEBSITE: *www.flexitarianbastards.com*

Greenway Burger

Steeds meer chefs speuren de markt af naar volwaardige veggie en vegan producten voor hun restaurant of grootkeuken. 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-top milieuvriendelijk is. De burger is ook soja- en tarwevrij, perfect voor wie met deze intoleranties kampt!

CATEGORIE: *Food* - **BEDRIJF:** *Greenway* - **STANDNUMMER:** *8427*
WEBSITE: *www.meetthenewmeat.be*

Gevriesdroogde mini groenten

Herbas brengt gevriesdroogde mini groenten in zijn geheel op de markt. De oorspronkelijke smaakt blijft behouden, ze zijn krokant, lekker en voedzaam voor iedereen. Uniek dankzij de smaak en vitamines die behouden blijven.

CATEGORIE: *Food* - **BEDRIJF:** *Herbas + Vandepoel* **STANDNUMMER:** *Chef's Place – tafel 2* - **WEBSITE:** *www.herbas.be*

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. Eindelijk!
De Avocado Burger van Smoky Mountains speelt in op de wensen van de moderne horecaondernemers en koks. Het is allereerst een onderscheidend product, waarmee de horecaondernemer het verschil zal maken. Ten tweede speelt de burger in op de laatste trends in de horeca: avocado's zijn erg gewild bij de consument. de Avocado Burger heeft herkenbare blokjes avocado en hele maïskorrels en de Avocado Burger is 100% vegan. Tenslotte is de Avocado Burger gemakkelijk in gebruik. Rechtstreeks uit de diepvries in de frituur of in de pan. De bereiding gaat snel en er is geen "waste".

CATEGORIE: *Food* - **BEDRIJF:** *LA Streetfood* - **STANDNUMMER:** *4137*
WEBSITE: *www.la-streetfood.com*

Cook & Create I Easy instant mix

Er is onmiskenbaar een snel stijgende vraag naar vegetarische gerechten, door het toenemende aantal veganisten, vegetariërs en flexitariërs. Het aanbod in food service ligt echter nog niet in lijn met de vraag. De food professional vindt soms moeilijk inspiratie voor vegetarische gerechten, er is een tekort aan gekwalificeerd personeel of de restaurateur wil de foodcost en complexiteit onder controle houden.
Cook & Create biedt de chef een oplossing op deze problematiek, door het aanbieden van een smaakvol assortiment aan droge halffabricaten die snel, makkelijk en voordelig te bereiden zijn, zonder de creativiteit van de chef weg te nemen. Het innovatief gamma werd ontwikkelend i.s.m. een panel chefs uit verschillende branches, vertrekkende van hun wensen, pijnpunten en ervaringen. Het gamma biedt volgende voordelen voor de chef: gemak: ready to use, gemakkelijk en snel te bereiden, droog op voorraad; rendement: interessante prijs per portie, minder food waste, lange houdbaarheid; creativiteit: aanpassen aan eigen smaak, ruime recept mogelijkheden.
Het gamma bestaat uit 8 varianten: Vegetable burger, Zero Meat Burger (veganistische hamburger), Mediterranean Couscous, Veggie Bolognese, Chilli Sin Carne, Tomato&Beans Bulgur, Vegetable Risotto en Tomato Quinoa.

CATEGORIE: *Food* - **BEDRIJF:** *Pietercil Foodservice* - **STANDNUMMER:** *8510*
WEBSITE: *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. Zo draagt iedereen op een positieve manier zijn steentje bij tot een betere wereld. Too Good To Go werkt momenteel samen met 2500 Belgische partners en heeft in oktober 2019 zijn miljoenste maaltijd gered.

CATEGORIE: *Food* - **BEDRIJF:** *Too Good To Go* - **STANDNUMMER:** *1005*
WEBSITE: *www.togoodtogo.be*

Knorr Professional Intense Flavours

Een gerecht creëren op basis van perfect uitgebalanceerde smaken kost tijd. Knorr Professional Intense Flavours laat u toe om keer op keer uw gasten te verrassen met unieke complexe smaken. Ontdek een nieuw gamma 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. Iedereen kan ze interpreteren in functie van zijn eigen keuken en signatuur.

CATEGORIE: *Food* - **BEDRIJF:** *Unilever Food Solutions* - **STANDNUMMER:** *1310* - **WEBSITE:** *www.ufs.com*

Petrus Nitro Cherry & 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.
Waar ander bier parelt dankzij zuurstof, werd voor Petrus Nitro Cherry & Chocolate gekozen voor stikstof. 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 verwarmt de Petrus Nitro Cherry & Chocolate iedereen van binnenuit.

CATEGORIE: *Beverages* - **BEDRIJF:** *Brouwerij De Brabandere*
STANDNUMMER: *1B201* - **WEBSITE:** *www.brouwerijdebrabandere.be*

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. Dash Water daarentegen kijkt alleen naar het innerlijke en zolang de smaak goed zit, wat absoluut het geval is, gebruikt Dash ze. Momenteel beschikbaar in 3 verschillende smaken: Rasberry, Lemon en Cucumber.

CATEGORIE: *Beverages* - **BEDRIJF:** *D-drinks* - **STANDNUMMER:** *4310*
WEBSITE: *www.d-drinks.be*

Filliers Single Malt Whisky 10 years old

Al 5 generaties creëert Filliers Distillery premium spirits waarin vakmanschap en innovatie centraal staan. Dankzij deze ervaring konden ze een nieuw product creëren, de Single Malt Whisky.
Deze Whisky 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 & crèmige neus met hinten van honing, vanille, mout & gedroogd fruit. In de smaak zit een mooie balans tussen specerijen, donkere chocolade, walnoten & sinaasappel. Deze unieke spirit brengen ze in een exclusieve packaging, een mooie weerspiegeling van de Whisky, tijdloos & smaakvol.

CATEGORIE: *Beverages* - **BEDRIJF:** *Filliers Distillery* - **STANDNUMMER:** *1465*
WEBSITE: *www.filliers.be*

Nespresso Recycling Program

Een tweede leven voor de capsule! Duurzaamheid maakt deel uit van de kernwaarden van Nespresso. Hun capsules zijn uit aluminium gemaakt, een materiaal dat het koffiearoma perfect bewaard én bovendien eindeloos 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 augustustus op de markt. Voor elke fiets die in Europa verkocht wordt, zal er een fiets geschonken worden aan een schoolmeisje in Afrika.

CATEGORIE: *Beverages* - **BEDRIJF:** *Nespresso* - **STANDNUMMER:** *2209*
WEBSITE: *www.nespresso.com/pro*

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, en kan deze de lambiekbieren graviteir schenken uit de BEER BOX FRIGO. De bieren worden koelgehouden in de frigo en het design van de frigo is in lijn met de branding van de verpakking van de BEER BOX. Daarenboven bevat de deur een krijtbord waar de namen van de bieren op geschreven kunnen worden of een andere commerciële boodschap. Dit is een uniek en innovatief concept in de bierwereld, dat gedomineerd wordt door vaten en taps.

CATEGORIE: *Beverages* - **BEDRIJF:** *Oud Beersel bvba* - **STANDNUMMER:** *B107*
WEBSITE: *www.oudbeersel.com*

Wijndruiven GIN BEL'UVA

Wijndruiven GIN BEL'UVA, een creatie door Wijndomein Hoenshof (Prof. Houben) en Elikzir, met de ondersteuning van lokale druiventelers. De druivendraf (rest sap, de schil en vruchtvlees) 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, met oog voor de druif (kleur, druiventros en het Belgische "terroir"), gebotteld in een authentieke 500 ml wijnfles. Een duurzame innovatieve primeur voor de horeca.

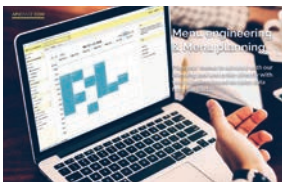
CATEGORIE: *Beverages* - **BEDRIJF:** *Belgische Wijnbouwers vzw*
STANDNUMMER: *Chef's Place*
WEBSITE: *www.puurwijn.be/wijndomein-hoenshof & www.beluva.be*

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. Het bezorgt de horecazaak een stijging van de omzet, de gemiddelde kassabon en het imago. Het uitgebreide wijnaanbod werd goedgekeurd door Laurent Derhé, Meileur Ouvrier de France Sommelier. Dankzij D-Vine Connect, kan men dus heel eenvoudig het wijnverbruik en -aanbod beheren.

CATEGORIE: *Beverages* - **BEDRIJF:** *10-Vins* - **STANDNUMMER:** *8808*
WEBSITE*: www.dvine.pro*

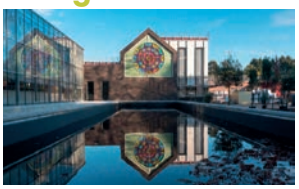
Apicbase



APICBASE is een compleet foodmanagement-platform 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, en 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 bestelsuggestie en met één druk op de knop gaat het order naar de juiste leverancier.

CATEGORIE*: Technology* - **BEDRIJF:** *Apicbase* - **STANDNUMMER:** *1539*
WEBSITE: *https://get.apicbase.com/nl/*

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. Het idee en de uitdaging van de kloostergemeenschap is om de brouwerij, over enkele jaren volledig energie-neutraal te hebben, en zo bij te dragen aan een mooiere wereld.

CATEGORIE: *Technology* - **BEDRIJF:** *Brouwerij La Trappe-Trappist*
STANDNUMMER: *1B502 - Website: www.latrappetrappist.com*

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.

CATEGORIE: *Technology* - **BEDRIJF:** *Horeca Touch* -
STANDNUMMER: *7420* - **WEBSITE:** *www.horecatouch.be*

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 zijn 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.

CATEGORIE: *Technology* - **BEDRIJF:** *Sligro-ISPC* - **STANDNUMMER:** *1302*
WEBSITE*: www.sligro-ispc.be*

Mobillux Luxury Kitchen Trailers

Mobillux verhuurt en verkoopt professionele cateringtrailers voorzien van een luxueuze keuken, afwas- of koelwagentrailer. Elk event kunt u vanaf nu voorzien van de meest flexibele cateringoplossingen. Met de Kitchen Trailer kan elke veeleisende chef een topprestatie leveren op locatie. 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.
Mobillux heeft 25 jaar ervaring in de sector, presenteert een uniek concept in België, zorgt voor een snelle op- en afbouw en een vlekkeloze installatie, gepland volgens uw deadline, een 7/7 servicedienst, voor feesten tot 2.000 personen. Veiligheid is een topprioriteit: de keukens zijn elektrisch gekeurd en verzekerd (ACEG gekeurd, attesten). Alles kan elektrisch, waardoor de mobiele keukens zowel buiten als binnen gebruikt kunnen worden, en verswatertanks en opvang voor afvalwater kunnen worden voorzien. De meest recente trailer – volledig naadloos uitgevoerd – is te bezichtigen tijdens Horeca Expo.

CATEGORIE: *Kitchen Equipment* - **BEDRIJF:** *Mobillux* - **STANDNUMMER:** *5433*
WEBSITE: *www.mobillux.eu*

Commander Green line - Food waste processor

Commander Green-line introduceert een volledig nieuwe werkwijze op gebied van keukenafval: organische afvallen worden niet meer gestockeerd in uw hygiënische keuken, maar worden 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. Met de Commander Green-line bespaart u duizenden euro's per jaar aan vuilbakken.

CATEGORIE: *Kitchen Equipment* - **BEDRIJF:** *Commander* - **STANDNUMMER:** *5119*
WEBSITE: *www.commander.be*

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. Voordelen van het materiaal: zeer slijtvast en duurzaam, extreem ongevoelig voor krassen, hygiënisch en eenvoudig in onderhoud, en zowel toepasbaar in een klassieke als een moderne keuken.
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.

CATEGORIE: *Kitchen Equipment* - **BEDRIJF:** *Handelmij. Vermolen BV*
STANDNUMMER*: 5117* - **WEBSITE:** *www.vermolen-ego.nl*

deva floor

kunststofvloeren

UITGEBREID AANBOD GIETVLOEREN

antislipgraad naar vrije keuze | naadloos | volgens de hygiënische normen met afgeronde plinten | kan aangebracht worden op zowel nieuwe als bestaande ondergronden | onderhoudsvriendelijk | hittebestendig systeem beschikbaar

Welvaartstraat 5 - 2200 Herentals - T +32 14 51 54 85 - info@devafloor.eu - www.devafloor.eu

Hobart TLW

Hobart TLW is de eerste vaatwasser met twee niveaus in de wereld. DOUBLE MAKES SENSE is de nieuwe slogan voor deze revolutionaire kapmachine met twee niveaus. Bovenin kan de gewone vaat (borden e.d.), en 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 voorweken. Uiteraard voorzien van de modernste technologiën zoals WIFI connectie met de Hobart Washsmart app., touch display, aanduiding laag niveau wasproduct en kleurgecodeerde status indicatie en info.

CATEGORIE: *Kitchen Equipment* - **BEDRIJF:** *Hobart Belgium bvba*
STANDNUMMER: *5231* - **WEBSITE:** *www.hobart.be*

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. Krasvrije poedercoating. Te gebruiken zowel indoor als outdoor op het terras.

CATEGORIE: *Kitchen Equipment* - **BEDRIJF:** *Infinity inox bvba*
STANDNUMMER: *5446* - **WEBSITE:** *www.infinity-inox.com*

M-iClean U

De M-iClean U vaatwasmachine breekt alle records als het gaat om wassen, drogen, besparen en installeren. Dankzij de energieterugwinning 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.

CATEGORIE: *Kitchen Equipment* - **BEDRIJF:** *MEIKO Belgium*
STANDNUMMER*: 5440* - **WEBSITE:** *www.meiko-bps.be*

My Drap

Bio afbreekbaar en/of recycleerbaar, personaliseerbaar met 4 kleurendruk, praktisch. Iedere klant krijgt steeds een nieuwe servet, nooit vuil, slecht gestreken of beschadigd. Groot assortiment servetten, coasters en place-mats. Neemt weinig plaats in.

CATEGORIE: *Furniture & Decoration* - **BEDRIJF:** *Artiosi bvba* - **STANDNUMMER:** *3435* - **WEBSITE:** *www.mydrap.com*

Bloom

Brood komt van tarwe, een grassoort. Bloom ook ! De bakery branche van vandaag dankt hun bestaan aan de natuur en aan milieubewuste consumenten op meerdere manieren. Het nieuwe Bloom concept, wat gemaakt is van gras, is een elegante manier om beide te koesteren. Het voegt een nieuwe dimensie toe aan Duni's ecoecho® assortiment. 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.

Graspapier is een nieuw, uniek een baanbrekend materiaal dat veel voordelen biedt voor het milieu. Het gras wordt lokaal geoost vlakbij de productiefaciliteit. Het concurreert niet met voedingsbronnen. 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. De productie is dus bijzonder efficiënt.

CATEGORIE: *Furniture & Decoration* - **BEDRIJF:** *Duni Benelux bv*
STANDNUMMER: *1540* - **WEBSITE:** *www.duni.com*

Hiptray

Multifunctionele serveerbak gemaakt uit multiplex hout. Uniek daar er zowel warm als koud eten mee gedragen kan worden. Er kunnen gastronorm bakken van diverse formaten in gecombineerd worden.
Extra keuze van diverse inlegroosters uit RVS zoals voor bitterballen, frietzakjes, bier of longdrinkglazen.
Boven op de gastronorm bakken kan er dan weer gekozen worden voor diverse houten 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 serveerbakken zijn stapelbaar en bevatten geen plastics.

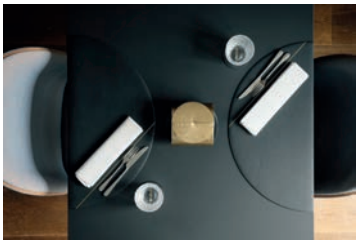
CATEGORIE: *Furniture & Decoration* - **BEDRIJF:** *Hiptray*
STANDNUMMER: *4143* - **WEBSITE:** *www.hiptray.com*

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. Het is een heuse eyecatcher!

CATEGORIE: *Furniture & Decoration*
BEDRIJF: *Prananatha*
STANDNUMMER: *3126*
WEBSITE: *www.prananatha.be*

Castor, Table Sets and Scenography by NIYONA



Voor het sterrenrestaurant Castor te Wargem werd een volledige tafelset ontwikkeld. Deze horecazaak verkoos, omwille van 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 uiteindelijke geopteerd voor een sober en minimalistisch design met rechte en gebogen lijnen rond het logo van Castor.
Het goudkleurige is zeer aanwezig aan tafel om de gasten tijdens het aperitief te verwelkomen, maar wordt bijna onzichtbaar van zodra de borden (Piet Stockmans Design) aan tafel toegevoegd worden. Een fijne delicate gouden lijn begeleidt de mise en place et zorgt voor een exclusieve, grafische touch. De sets hebben de exacte afmetingen om borden en bestek te positioneren. Voor het dessert wordt een cirkel gecreëerd die de 2 personen aan tafel verenigt, met als doel het delen van de zoetigheden te bevorderen. Het leder is van Italiaans origine en is een uiterst sustainable materiaal.

CATEGORIE: *Furniture & Decoration* - **BEDRIJF:** *VIMS bvba – NIYONA*
STANDNUMMER: *Chef's Place – tafel 61* - **WEBSITE:** *www.niyona.be*

17 — 21.11.19
HORECA EXPO
HAL 7 - STAND 7400

Frying oil, from start to finish.

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

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

Quatra Rundvet	Quatra Rundvet	Quatra Palmvet	Quatra Fritmix	Quatra Original	Quatra Premium
Verpakt per 10 kg of 12,5 kg	Verpakt 4 x 2,5 kg	Verpakt 4 x 2,5 kg	Verpakt 4 x 2,5 kg	Verpakt in Bag in Box 15 L	Verpakt in Bag in Box 15 L
VANAF € 1,11 / KG*	VANAF € 1,21 / KG*	VANAF € 1,14 / KG*	VANAF € 1,22 / KG*	VANAF € 1,30 / L*	VANAF € 1,44 / L*

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

Exposantenoverzicht Horeca Expo 2019

ANTARGAZ 4335

In België verdeelt Antargaz propaan- en butaangas in tanks en flessen, aardgas en electriciteit. Zowel voor particulieren als voor bedrijven (industrie, landbouw, horeca) heeft Antargaz de juiste energie-oplossingen. Energie voor iedereen, altijd en overal: propaangas in een tank in uw tuin, boven of onder de grond; **gas in flessen** in verschillende formaten; **aardgas** via het aardgasnetwerk; en **elektriciteit**. Ontdek het complete aanbod op **www.antargaz.be**.

BNP PARIBAS FORTIS 1114

Contactloos betalen zit in de lift. Ook in België willen steeds meer mensen betalen met één beweging van hun betaalkaart, smartphone of smartwatch. Vooral in winkels en horecazaken. Bent u er al klaar voor?
Kom tijdens Horeca Expo kennismaken met de veelzijdige mobiele betaalterminals van BNP Paribas Fortis. Uitgerust met de NFC-technologie voor contactloos betalen en wifi of 3G voor uw gebruiksgemak. Zo ontvangt u snel en eenvoudig elektronische betalingen aan tafel, aan de bar of op het terras. Op de klassieke manier of contactloos.
Uw voordelen zijn veelvuldig: veilig en vlot betalingen ontvangen; goed voor uw imago en uw omzet; binnen één werkdag op uw rekening gestort; dagelijkse rapporten online of via e-mail; 24/7 helpdesk en support.
Naast mobiele terminals biedt BNP Paribas wij ook vaste toestellen en complete kassasystemen aan. De gespecialiseerde Sales Advisors Acquiring vertellen u er graag meer over. Vraag ernaar op stand 1114 of neem een kijkje op **bnpparibasfortis.be/betaalterminals**.
Vraag ook naar de speciale beursactie. Want wie weet komt u in aanmerking voor een gratis mobiele terminal. * (* Actie onder voorwaarden. Meer info op de stand).

BRASSERIE LEFEBVRE 1372

Een nieuwe wind waait door Brouwerij Lefebvre, met als doel de look moderner en uniformer te maken. Hiervoor kregen de bieren een strakker design en zijn nu te verkrijgen in Steinie flessen (uitgezonderd de bieren in beugelflessen). Brasserie Lefebvre blijft werken om de bieren die haar reputatie vormt onder de aandacht te brengen.

BROUWERIJ HUYGHE 1B405

Brouwerij Huyghe is een familiale, onafhankelijke brouwerij gekenmerkt door waarden als traditie en authenticiteit en dateert van 1654. De brouwerij heeft 36 verschillende soorten bier in haar portfolio, vooral speciaalbieren. Delirium Tremens, met de herkenbare roze olifant als logo, is het paradepaardje van de brouwerij. Maar ook La Guillotine is een heel geappreciëerd speciaalbier. De brouwerij exporteert reeds naar 100 landen wereldwijd. In april 2014 werd het Averbode abdijbier gelanceerd. Het wordt gebrouwen in opdracht van de paters Norbertijnen van de abdij en heeft reeds diverse medailles in de wacht gesleept ! Het is een goudgeel multi-granenbier van 7,5%alc.vol dat een dry-hopping en nagisting op fles onderging. Brouwerij Huyghe heeft de ambitie om de groenste brouwer van België te worden en besteedt veel aandacht aan duurzaamheid.

BUITENHUIS 7236

Met een waanzinnig gave extra grote, knal gele stand is Buitenhuis wederom aanwezig op de Horeca Expo in Gent. Op de stand krijgt u het laatste Buitenhuis nieuws en kan u de nieuwste snacks proeven: De Old Amsterdam bitterballen en de Buitenhuis Vega mix. De Buitenhuis Vega Mix is de eerste vegetarisch mix verpakking voor de horeca. De Buitenhuis Old Amsterdam bitterbal is een bitterbal met een heerlijke ragout gemaakt van Old Amsterdam kaas. Wilt u meer Buitenhuis info? Ga dan naar **www.buitenhuissnacks.be**

DELIMEAL 8713

DELI MEAL
COOKED&DELICIOUS

Wil je je kaart uitbreiden met lekkere maaltijden, maar wens je geen tijd te verliezen aan de uitbreiding ervan? Dan heeft Delimeal de perfecte oplossing! Delimeal biedt het ruimste assortiment, met de beste prijs-kwaliteitverhouding. Dankzij Delimeal tover je in 10 minuten heerlijke gerechten op tafel. Je zal snel de conclusie trekken : kant-en-klaar binnen 10 minuten, minder werkuren, minder verspilling van voedsel, vriesvers, langer houdbaar, altijd beschikbaar, ruim gamma. Slimme horeca-uitbaters kiezen voor Delimeal.

DEVAFLOOR 5436

Devafloor groeide de afgelopen jaren uit tot dé referentie in industriële gietvloeren in België. Huidig zaakvoerder Bob Van Thielen richtte het bedrijf in 2000 op, samen met zijn vader Dany. Devafloor concentreert zich voor de volle 100 % op industriële gietvloeren. Deze gietvloeren vind je terug in slagerijen, bakkerijen, winkels, horecazaken, garages, grootkeukens, industriële omgevingen en in vele andere toepassingen. Dankzij deze focus bouwden onze plaatsingsteams de afgelopen jaren een enorme expertise op. Elke gietvloer wordt met veel zorg en toewijding volgens de regels van de kunst geplaatst. Voor elk type van belasting – chemisch, temperatuur of gewicht – hebben wij een aangepaste gietvloer. Devafloor kijkt steeds in samenspraak met de klant naar het meest geschikte vloertype. Binnen ons gamma gietvloeren krijg je nog een vrije keuze aan afwerking en kleur. Wij komen persoonlijk langs voor een technische analyse zodat je gegarandeerd de juiste gietvloer kiest.
De overgrote meerderheid van gietvloeren die wij plaatsen, zijn op basis van acrylaat. Deze gietvloeren vormen een perfect alternatief voor epoxy. Net als een gietvloer in epoxy is een acrylaatgietvloer bijzonder slijtvast en duurzaam. Een gietvloer in acrylaat is iets elastischer, waardoor er minder risico ontstaan op scheuren en barsten. De geurhinder tijdens de plaatsing verdwijnt volledig na het snelle droogproces.
Het grote voordeel van acrylaatvloeren ten opzichte van epoxyvloeren is de uiterst korte plaatsingstijd. Terwijl het plaatsen van een epoxyvloer tot vijf dagen in beslag neemt, is een gemiddelde gietvloer in acrylaat al binnen de werkdag geplaatst, inclusief alle afwerkingen van putjes, goten,… De reden hiervoor moeten we zoeken in de veel kortere droogtijd van de verschillende lagen op zich. Tot slot vormt een correcte planning één van onze absolute speerpunten.

DE WITTE LIETAER 1610

De Witte Lietaer is al 120 jaar toonaangevend textielproducent met een ruim assortiment tafel- en keukenlinnen, badstof en bedlinnen. Het West-Vlaamse bedrijf staat voor hoogstaande kwaliteit en expertise, die je steeds terugvindt in haar uitgebreide retail- en horecacollecties. De Witte Lietaer levert niet alleen bedlinnen en –accessoires, matrassen en boxsprings, maar ook totaalconcepten voor de hotel interieurinrichting. Een ruim aanbod tafellinnen en fluweelzachte badstof is steeds ruim op voorraad en vlot leverbaar. Bovendien is elk contractproduct ontwikkeld voor intensief gebruik en industrieel onderhoud.

KAZEN VAN BIJ ONS

mogen niet ontbreken op jouw menukaart

Kom langs op Horeca Expo en proef GRATIS exclusieve gerechtjes met Belgische kazen bereid door **JAN AUDENAERT**, chef-kok van D'Oude Pastorie.

WAAR
Flanders Expo - Gent
demokeukens, ingang hal 8

WANNEER
Dinsdag 19/11
15:30 tot 16:30

MEER INFO
www.versondernemer.be

TELME BELGIUM:
WILLY VANILLI CONCEPTS

Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

Alle producten en machines voor de ijsbereiding aan super voorwaarden!

RECHTSTREEKSE EIGEN IMPORT VANILLESTOKKEN VANUIT OEGANDA AAN SCHERPE PRIJZEN !
KOM ZE ZIEN, RUIKEN, PROEVEN OP HORECA EXPO **STAND 2430** BIJ WILLY VANILLI CONCEPTS

HORIZONTALE IJSTURBINES

VULTOESTEL VOOR IJS

VERTICALE SUCCESTURBINE

Willy Mahaudens
+32 475 67 46 13

Marc Van Caenegem
+32 475 82 80 60

www.willyvanilli.com

DJ MATIC – STINGRAY 6400

DJ-Matic wordt Stingray Business, een divisie van Stingray Group.
Onze missie is om een unieke klantbeleving te creëren met muziek en beeld in commerciële omgevingen zoals cafes, restaurants en winkels.
Dit komt tot stand via onze totaaloplossingen op gebied van audio, video, digital signage, content creatie,...
Ontdek en ervaar ons aanbod en bezoek ons op onze stand 6400.

ESSITY/TORK 1520

Hoewel werken in de horeca-sector op veel manieren zorgt voor leuk, inspirerend en creatief werk, brengt het ook een aantal uitdagingen met zich mee. Naast het verzorgen van eten, drinken en service van de beste kwaliteit, moet u rekening houden met allergieën, hygiëne, voedselveiligheid en – niet op de laatste plaats – winstmarges.Tijdens Horeca Expo zoomt Tork in op duurzaamheid en toont het de positieve invloed die een duurzame aanpak heeft op uw zaak. Van het vermijden van voedselverspilling via systemen die ook nog eens energiezuinig zijn, tot geldbesparing via een efficiënt gebruik van specifieke producten en hulpmiddelen: Tork helpt u er graag bij. U vindt innovatieve oplossingen op de Tork stand.

FRIBONA 1007

Nieuw bij Fribona is Délice van passievrucht, van ReadyChef. Deze eindejaarsportie in patisserie is echt een zalige zoete zonde. Het bestaat uit een luchtige mousse van passievrucht gevuld met een aardbeiengelei op een vanillebiscuit, afgewerkt met zachte melkchocolade en een chocolade ster. Verpakt per 16 x 70g. Deze portie wordt voor de diabetici ook aangeboden **zonder** toegevoegde suikers. Meer info op **www.readychef.be**
www.fribona.be

GRAN'OLIVA GRAN'TAPAS 8510

Pietercil Foodservice is bewust betrokken bij u als foodprofessional. Het bedrijf denkt met u als foodprofessional mee in oplossingen en biedt inspiratie met het brede merkportfolio om samen op de vraag van uw gasten in te spelen. Laat u tijdens Horeca Expo verrassen en maak kennis met de innovatie Cook & Create, dé makkelijke oplossing voor de chef naar de stijgende vraag naar veggie. Elke dag is er een chef aanwezig die u de veelzijdigheid aan vegetarische toepassingen laat zien. Ontdek de creaties van Lukas Moonens (souschef), Kristof Walravens (grootkeukenchef) en Patrick de Gendt (Mastercook chef en foodspecialist). Over Cook & Create vindt u meer informatie op pagina … van deze Horeca Expo Special, aangezien dit concept genomineerd is voor de Horeca Expo Innovation Awards.
Diëtisten en voedingsexperts wereldwijd laten zich graag inspireren door de mediterraanse keuken. Logisch, aangezien dit dieet eigenlijk een anti-dieet is. Met de smakelijke mediterrane delicatessen van Gran'Oliva – Gran'Tapas wordt het mediterraans dieet kinderspel! Het mediterraans dieet staat al eeuwen garant voor een gezonde levensstijl. Ontdek waarom u steeds meer kiest voor verse zuiderse producten. De smaak van puur natuur! Wanneer je kiest voor het assortiment van Gran'Oliva – Gran'Tapas, ben je zeker van gezonde mediterraanse olijven, dips en antipasti. Deze superverse producten bevatten nooit kleur-, geur-, of smaakstoffen en danken hun smaak alleen aan de juiste kruiding, de zuiderse zon en onze toewijding. Het dip assortiment is zeer breed, van klassieke dips als tzatziki, aioli, guacamole tot houmous in vele smaken en innovatieve dips als piquillo tapenade. Hoeveel verse dips en houmous heeft Gran'Tapas in zijn gamma en welke toepassingen kunt u bedenken? Van houmous bowl tot tapas schotel, op een sandwich of in een salade … laat je verrassen en inspireren door de chefs van Pietercil Foodservice. Ga langs bij de stand van Pietercil Foodservice, en ontdek er andere merken als Yoplait, HAK, Canderel, Al'Fez en nog meer Pietercil Foodservice merken.

HOVICON INTERNATIONAL 8313

Hovicon International presenteert diverse dispensersystemen welke tegemoetkomen aan de veeleisende aspecten van zowel hygiëne als gebruikscomfort.
Wat bieden de Continental Dispensers concreet: eenvoudige bediening; hygiënisch in gebruik; eenvoudige reiniging; meerdere sauzen kunnen overzichtelijk worden gepresenteerd; ruimtebesparend; vaste dosering, kostenbesparend, uw voordeel!; lange levensduur door gebruik van duurzame materialen; automatische dosering behoort ook tot de mogelijkheden! In elk geval is het interessant kennis te nemen van het uitgebreide programma doseerapparatuur.
www.hovicon.com

INTERNATIONAL BEER &BEVERAGES ... 6429

International Beers and Beverages (IBB) importeert een selectie van internationale CRAFT-brouwerijen. We willen een nieuw biergamma aanbieden om de Belgische biermarkt te diversifiëren en de verbazingwekkende lokale bierscène te vervolledigen. Ons doel is om de bierliefhebbers tevreden te stellen door hen het beste uit het buitenland te brengen. Wij vertegenwoordigen enkele van de pioniersbrouwers van de WORLDWIDE CRAFT BEER REVOLUTION zoals BREWDOG (UK) en SIERRA NEVADA (USA), naast andere nieuwe veelbelovende brouwers.

LA LORRAINE BAKERY GROUP ..... 1508 & 1611

Naar jaarlijkse gewoonte staan de 2 Bake-off merken van La Lorraine Bakery Group zij aan zij op Horeca Expo met tal van nieuwigheden. La Lorraine richt zich voornamelijk tot broodjeszaken, bakkerijen, convenience shops en frituren. Het assortiment omvat onder andere broodspecialiteiten en viennoiserie. Dit ruime gamma aan mainstreamproducten van hoge kwaliteit wordt uitgebreid met een compleet nieuw assortiment aan natuurlijke broden. Zij dragen het E-free label en worden met zo weinig mogelijk en enkel natuurlijke ingrediënten vervaardigd. Daarbovenop brengen wij een compleet nieuwe savoury snack naar de beurs: de börek. Geïnspireerd op een snack uit Turkije, en gevuld met 3 verschillende smaken. To see and to taste! Ons viennoiserie assortiment krijgt er een heuse smaaksensatie bij in de vorm van 2 vegan ontbijtkoeken. Eentje gevuld met aardbeien en eentje met abrikozen. Ook benieuwd? Kom zeker eens proeven!
PANESCO staat voor trendy kwaliteitsproducten in de categorieën brood, patisserie, viennoiserie en savoury. Wij streven ernaar om u te inspireren met innovatieve ideeën en producten. PANESCO helpt de chef zich te onderscheiden in de markt met trendy, gewaagde producten en recepten. Zo kunnen we samen een WOW creëren bij de consument, én net daarom zijn we weer op zoek gegaan naar lekkere én inspirerende producten. Zoals onze organic croissants, heerlijk én natuurlijk. Of wat denk je van pancakes bij het ontbijt? Ons recept is geschikt voor zowel zoet als hartige combinaties. Ook bij het dessert brengen wij de WOW naar de tafel: onze barlets en delights zijn een geweldige basis voor je creaties en wachten enkel nog jouw afwerking. Ook kan u dit jaar op onze stand 2 compleet nieuwe assortimenten brood ontdekken: de rose rolls, verkrijgbaar in 3 formaten, maar telkens krokant en smeuïg! Als tweede hebben wij de artisan twists: met de hand getwiste artisanale broden. In dit gamma ook eentje met de smaak van ajuin én eentje met de smaak van tomaten en tabasco. Kom ze ontdekken op onze stand! Wij staan alvast te popelen om u te verwelkomen in hal 1 op stand 1508 & 1611. De vertegenwoordigers, echte experts in Bake-off, geven u graag meer uitleg tijdens uw bezoek.

ONTDEK & PROEF ONZE NIEUWE PRODUCTEN OP STAND 1611 – HAL 1

5001839
MINI BEIGNET SPECULOOS
25 G
3 X 35 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

4040215
BROODJE COUNTRY STYLE 1 BRUIN FB
18 CM - 75 G
75 ST/KRT - 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C - 0'
BAKKEN 200°C - 0 - 3'
FULLY BAKED

5001840
MULTI SEED'R BUN
110 G — Ø 10 CM
40 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

4206122
CROISSANT MET AARDBEIVULLING KOB VEGAN
15 CM - 95 G
2x30 ST/KRT - 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C - 40'
BAKKEN 185°C - 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN

5001871
AMERICAN PANCAKES
40 G
40 ST/KRT - 144 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 6-7'
MICROGOLFOVEN 800 WW · 60''

440300 BÖREK-STICK KAAS KOB
440301 BÖREK-STICK AARDAPPEL KOB
440302 BÖREK-STICK SPINAZIE KAAS KOB
19 CM - 95 G
2x50 ST/KRT - 56 KRT/PAL
BAKKEN 190°C - 20'
KLAAR OM TE BAKKEN

PANESCO FOOD.COM

La Lorraine
Baking passion

NOG MEER NIEUWE PRODUCTEN TE ONTDEKKEN ALSOOK INSPIRERENDE RECEPTEN EN KORTINGEN TOT DAN!

T +32 53 82 59 10 - F +32 53 82 59 20 - INFOBE@LLBG.COM - WWW.PANESCOFOOD.COM - WWW.LALORRAINE.COM

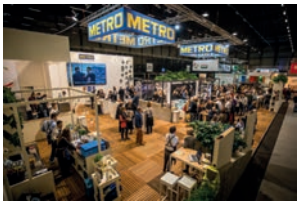
DE WITTE LIETAER
COMPETENCE IN LINEN

UW TROUWE PARTNER
VOOR DE TEXTIELINRICHTING
VAN UW HOTEL & RESTAURANT

ONTDEK ONS OP
HORECA
EXPO
HAL 1 —— STAND 1610

WWW.DWL.BE | INFO@DWL.BE

METRO 8329



Een bezoek aan Horeca Expo is niet compleet zonder een bezoek aan de 400 m² grote METRO-stand. Axel Colonna-Cesari (Restaurant Centpourcent*) ontwikkelde enkele topgerechten die je kan proeven in drie verschillende keukens. Dit jaar krijgt u brasserieklassiekers in een nieuw jasje geserveerd. Ontdek ook het wijnaanbod, geselecteerd door de Metro-sommeliers, waar elke liefhebber zijn smaak in terugvindt. Dat alcoholvrije cocktails niet saai hoeven te zijn, ontdekt u in de mocktailbar. Vergeet bovendien de non-food afdeling niet. Want bij METRO vinden men **gebruiksgemak in de keuken** en een perfect uitgedachte aankleding van je zaak minstens even belangrijk als de gerechten zelf. Via de mobiele tafel op wielen toont men u hoe je met enkele simpele producten je smaakpalet in je gerechten kan vergroten. Als u nu nog eens weet dat er u een gratis professionele website met reservatietool aangeboden wordt, is de cirkel rond. Want 'Your Success is Our Business', zo stelt men bij Metro.

PIETERS – MOWI 8419

In heel wat grootkeukens is de koude lijn techniek al een tijdje geïntegreerd. Zeker wat smaakbeleving betreft kent deze bereidingstechniek best wat uitdagingen: maaltijdcomponenten zoals visporties die gevoelig zijn voor "overcooking", moeten van een optimale kwaliteit zijn om een sappig en smaakvol eindproduct te garanderen. Pieters heeft een uniek proces ontwikkeld die deze verwachtingen perfect kan inlossen. Wij bieden een gediversifieerd assortiment aan van gegaarde producten. Ontdek onze nieuwe toppers op **www.pieters.be.**

QUATRA 7400

Quatra kan bogen op meer dan 50 jaar ervaring in de recyclage van gebruikte frituurolie –of vetten. Met een marktaandeel van meer dan 65 % op de Belgische en Franse markt is Quatra de nummer 1 in de ophaling van gebruikte frituurolie en vetten. Sedert enkele jaren levert Quatra u ook verse oliën en vetten. Quatra bedient 35.000 klanten in België en Frankrijk. Quatra staat synoniem voor service, netheid en veiligheid. Alles wat Quatra ophaalt wordt gerecycleerd en omgezet in vernieuwbare energie. Dan is er nog de Combo korting: door tegelijkertijd gebruikt vet op te halen en nieuw vet te leveren betaalt de klant een voordelige prijs en beschermt bovendien de natuur.

RELEX 3448

Relex is gespecialiseerd in het ontwerp, realisatie en onderhoud van unieke zwembad- en wellness-projecten. Het bedrijf staat voor continue innovatie, superieure kwaliteit en maatwerk voor zowel de particulieren als voor professionals. De Relex-specialisten realiseren uw project van A tot Z. Van bij de start van de productie in de eigen schrijnwerkerij tot bij de uitvoering van de werken hanteert Relex de strengste normen voor haar installaties, kwaliteit en afwerking. Relex werkt hiervoor samen met tal van geprefereerde partners en levert waar nodig of gewenst het project conform de Vlarem II-wetgeving op. De ervaren technieken van Relex staan dag én nacht voor u klaar, 7 dagen op 7. In de hotelsector heeft Relex realisaties in o.a. La Réserve Knokke, Carbon Hotel Genk, Hof ter Duinen Oostduinkerke, Hotel De Tuilerieën Brugge, Riant Séjour Blankenberge, Novotel Brussels Centre Tour Noir, Waterrijk Oesterdam, … Meer info op **www.relex.be**

ROBOT-COUPE 1526

2019 is het jaar van de gezonde voeding, zowel in Frankrijk als in de rest van de wereld! De consumenten kiezen massaal voor een voeding op basis van weinig

WOENSDAG

20/11/2019

11u30-12u30

DEMOKEUKEN
HORECA EXPO
(tussen hal 3 en hal 8)

GASTSPREKER
Peter Van Asbroeck

Ontdek hoe
'Jong Keuken Geweld' chefs
omgaan met het
topic **food waste**

Kom proeven
van verrassende creaties
met **varkensvlees**

Jong Keuken Geweld

VLAM.be

BATTLE OF THE CHEFS Jong Keuken Geweld

OPTIMALISEER UW COMMUNICATIE VANUIT DE KEUKEN

PUSH... WE COME!

U kent ongetwijfeld de situatie waarbij uw obers het belletje in de keuken niet horen. Er is veel lawaai, obers bevinden zich op het terras en horen het belletje in de keuken niet.

Push ... we come biedt de oplossing waarbij u één button in de keuken plaatst en u meteen één, twee of zelfs alle obers kan oproepen. Deze button vervangt het oeroude keukenbelletje. Geef direct het tafelnummer in om zo nog directer te kunnen werken.

Werken met **Push ... we come** heeft zo veel voordelen:

- Vermindert stress voor zowel keuken als voor bediening
- Het concept werkt op draadloze radiogolven
- Héél eenvoudige installatie
- Eenmalige aankoop
- Steeds uitbreidbaar
- Zeker niet duur ...

+32 497 44 32 79 | +32 477 319 619 | info@pushwecome.be | www.pushwecome.be

of niet getransformeerde, verse producten die goed zijn voor hun gezondheid en die van de planeet. Een uitdaging voor de professionals van de restauratie die hun creativiteit moeten laten zien en gerechten presenteren die zijn afgestemd op deze nieuwe wensen en op de eisen van voeding zonder lactose, vlees, gluten enz. Chef-koks kunnen hiervoor vertrouwen op de door Robot-Coupe geboden oplossingen. De wereldwijde bestseller, groentesnijder CL 50, verenigt verwerkingssnelheid en precisie. De 50 verschillende snijschijven en snijbewerkingen maken alle seizoencombinaties mogelijk van in dobbelsteentjes gesneden fruit en in schijfjes gesneden groente (komkommer, worteltjes, rode kool, mango etc.). De CL 50 snijdt in slechts één minuut maar liefst 4 kg groente of fruit. Genoeg voor het opzetten van een saladbar, de garantie van verse en gezonde voeding in de commerciële en collectieve restauratie. Hetzelfde geldt voor verse sappen en smoothies van groenten of fruit. Deze vitamine- en vezelrijke sappen bevorderen de hydratatie. De sapcentrifuge J 100 Ultra speciaal voor intensief gebruik perst 2 liter sap in slechts 1 minuut.
Het Robot-Coupe assortiment omvat tevens staafmixers voor het bereiden van warme en koude soepen, sausen en vruchtensausen, evenals cutters voor het maken van vegetarische steaks, lichte sausen, buns zonder gluten, humus van rode biet of guacamole. Salades van verse groenten en fruit, poke bowls, açaï bowls, warme of koude soepen, gazpachos, sappen, peulvruchtenburgers, steeds meer nieuwe verse en huisgemaakte vegetarische gerechten prijken op de menu's. Met Robot-Coupe hebben de professionals de middelen in handen om zelfs de meest veeleisende consumenten tevreden te stellen.

ROMBOUTS KOFFIE 1562

Al vier generaties lang draagt Rombouts de titel 'Gebrevetteerd Hofleverancier van België'. Deze onderscheiding staat voor topkwaliteit. De koffiebonen worden op de plantages met de grootste zorg uitgezocht, waarna ze zeer traag worden gebrand, op traditionele wijze. Zo ontstaat een uniek aromatisch boeket. Via het rechtstreekse contact met de plantages zet Rombouts zich ook in voor duurzame ontwikkeling, met respect voor de lokale telers door de ontwikkeling van Fairtrade producten, en met respect voor de natuur door biologische koffie op de markt te brengen.

SALUD FOOD GROUP 4111

Salud rengt een aantal nieuwe producten. De Avocado Mozzarella Bite is de nieuwste, overheerlijke appetizer van Salud waarbij de naam veel weggeeft, maar niet alles. De verrassing zit hem namelijk in de binnenkant, in de unieke combinatie van Hass avocado en premium mozzarella samengevoegd in een krokant jasje. Ook nieuw is de Avocado Tortilla, een nieuwe, unieke combinatie. Een tortilla met 20% avocadopulp als basis! Dit is duidelijk terug te zien in de groene kleur en het zorgt ervoor dat de tortilla elke maaltijd een gezonde en speciale touch geeft. De tortilla bevat alleen maar goede vetten, waaronder 50% avocadovetten. Dit product bevat bijna de helft van de dagelijkse inname van omega 3 en inname van vitamine E en is daarmee een van de gezondste varianten in zijn productgroep. Kortom is de avocadotortilla een overheerlijk, innoverend product met vele voordelen.

SLIGRO FOOD GROUP BELGIUM 1302

Sligro Food Group Belgium is dé partner van elke Belgische foodprofessional. Met de bedrijven JAVA Foodservice en Sligro-ISPC combineert Sligro Food Group het beste van twee werelden.

JAVA Foodservice richt zich op de markt¬segmenten institutioneel en bedrijfscatering.
Sligro-ISPC is de horecaspecialist met innoverende en kwalitatieve food en non-foodproducten voor de foodprofessional, zowel in zelfbediening als bezorging.
Sligro Food Group wil haar klanten iedere dag vooruithelpen én inspireren met de meest complete oplossingen. Het breedste productaanbod wordt aangevuld met service en advies op maat.
Maak op deze stand vooraan hal 1 kennis met de behulpzame medewerkers met kennis van zaken, kijk en proef unieke producten en ontdek oplossingen en vele voordelen die aangeboden worden aan de klanten.

SLOTS PURETEXTILES 3400

U wilt uw gasten toch altijd in de beste omstandigheden ontvangen? Een smaakvol ingericht **interieur** is daarbij heel belangrijk zodat uw gasten zich onmiddellijk 'thuis' voelen. Ook daarvoor kunt u voortaan bij SLOTS PURETextiles terecht, uw ideale partner voor hotel linnen.
Met onze nieuwe **exclusieve naadloze textiel wanddecoratie** Kanvazz helpen wij u graag om dat doel te realiseren. Wij kunnen u zelfs, indien u dat wenst, een heel gepersonaliseerd voorstel uitwerken waarbij uw wensen ook effectief werkelijkheid worden.
Veilig, decoratief , sterk , snel te plaatsen, onderhoudsvriendelijk en met aan **akoestische waarde;** de ideale wandafwerking voor hotel, B&B, restaurant en zelfs privé. Een belangrijk deel van de basiscollectie is ook direct uit voorraad leverbaar. Indien u wenst dat wij u ook een gespecialiseerde **vakman** voorstellen die uw Kanvazz op professionele manier komt plaatsen, dan kan SLOTS PURETextiles ook daarvoor zorgen, een all-in service dus! Heeft u een eigen vakman, perfect, met ons advies wordt hij op de goede weg geholpen.

SMILDE BAKERY..... 8717

Ontdek de nieuwe producten van Pruvé op Horeca expo. In de spotlight staat de chouquette, een zeer malse soes zonder vulling en afgewerkt met suiker. Daarnaast hebben we nog enkele nieuwigheden die je kan komen bewonderen op stand 8717. Pruvé is het bekende merk van Royal Smilde Bakery. Met meer dan 50 jaar ervaring in de ambachtelijke markt, is Royal Smilde Bakery met haar merk Pruvé specialist in patisserieproducten.

SYMO PARASOLS 3147

Symo Parasols is dé specialist in sterke parasols voor professionele horecabedrijven. Elk terras bij een restaurant, hotel of café is bijzonder. Iedere uitbater werkt op zijn eigen manier. Daarom bieden wij een ruim gamma oplossingen voor elk specifiek terras.
Onze parasolcoach getuigt: "Er zijn **2 soorten parasols: de juiste parasol of… de verkeerde parasol.** De 'juiste' parasol helpt u meer uit uw terras te halen. Bijvoorbeeld meer gasten, die langer kunnen blijven zitten. Of parasols waarmee uw terras bij alle weersomstandigheden open kan. Zelfs tijdens de winter. Kortom, de juiste parasols laten u meer verdienen. Een parasol is een investering die extra moet opbrengen voor uw horecazaak.Uw parasolcoach helpt u de juiste parasol te kiezen"
Horecabedrijven stellen erg specifieke eisen aan hun parasols. Ze moeten sterk zijn, niet hinderen op het terras, gemakkelijk openen en sluiten enzovoort. Vele eigenschappen en voordelen van Symo parasols zijn speciaal ontworpen om aan uw vragen te beantwoorden:10 jaar garantie tegen verkleuren van het doek

Hoe speel jij muziek in je zaak af?

Loop geen risico door illegaal gebruik van Spotify. Ontdek de legale oplossing van Stingray Business.

Helemaal geen Sabam meer?

Ook dat kan! Ervaar ons aanbod en bezoek ons op de Horeca Expo 2019 in Gent. **Stand 6400**

All Good Vibes

STINGRAY BUSINESS

- beschermt tegen zon én tegen regen - telescoopsysteem zodat u geen tafels en stoelen meer moet wegzetten om de parasol te openen of te sluiten - windgarantie op papier: tot windkracht 7 Beaufort zonder schade.

TAKE OVER 3211

Take Over verschaft advies en begeleiding van A tot Z om een overdracht in de overnachtingssector tot een goed einde te brengen. De overname geschiedt in totale discretie. De doelgerichte aanpak en de professionele bedrijfseconomische services worden gecombineerd met ons uitgebreid netwerk van kandidaat-kopers, en daaruit ontstaan de beste deals! Kom kennis maken op onze stand en zie voor over te nemen hotels op **www.takeoverservices.com**

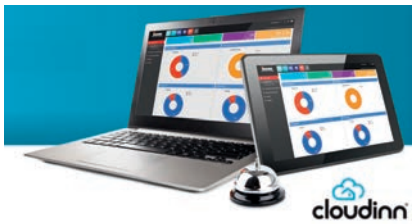
TERRASSEN VAN HOOF 1362

Met een ervaring als fabrikant sinds 1947, heeft TERRASSEN VAN HOOF zich de laatste 30 jaar gespecialiseerd in het ontwerpen, produceren en installeren van terrassen voor horecazaken. De hoogwaardige windschermen in eigen productie onderscheiden zich niet alleen door stevigheid en functionaliteit, het uitgebreid gamma en creatieve aanpak bieden een oplossing naar elk zijn zin en budget. Naast de vaste schermen, beschikt Van Hoof over een uitgebreid gamma beweegbare schermen, die exact de bescherming bieden bij ieder weertype, en verschillende combinaties met bloembakken en zitbanken, welke een oplossing kunnen bieden wanneer niet in de grond verankerd kan worden. Voor parasols, werkt Ban Hoof samen met de winnende producenten op de Europese markt, producenten die elegantie en kwaliteit op perfecte manier weten te combineren. Als exclusief verdeler voor de Belgische horecamarkt van Prostor met zijn multifunctionele excentrische parasols, beschikt Terrassen Van Hoof over een sterke troef. Voor telescopische parasols, selecteert het bedrijf voor u de beste parasol, al dan niet gemaakt volgens haar specificaties, of stelt het bedrijf u graag een parasol in eigen productie voor. Hierdoor heeft het een antwoord op al uw noden en kan het zonder probleem ook het meeste maatwerk aan. Met meer dan 50 projecten op jaarbasis, is Terrassen Van Hoof eveneens marktleider voor pergola projecten, al dan niet dichtgemaakt met windschermen of schuiframen. Als partner-bedrijf van de Italiaanse fabrikant GIBUS, heeft het ook hier de winnende combinatie in de hand. En met een ruim gamma aan accessoires en eigen productie van houten vlonders, realiseert het voor u de meest uitdagende totaalprojecten.

VANDEMOORTELE 7421

Vandemoortele verwelkomt jou van op een gloednieuwe stand in hal 7. Naast enkele innovaties kan je er terecht voor heel wat inspiratie & live demonstraties.
Dit jaar staat de stand volledig in het teken van de Vandemoortele® sauzen en streetfood. Daarmee wil Vandemoortele je inspireren met heel wat vernieuwende recepten en smaken. Proef zeker de nieuwste sauzen en maak kans op 5 000 gratis Vandemoortele® sauspotjes (excl. saus) en 10 000 Vandemoortele® sausvorkjes. Heel graag tot dan !

VAN HESSEN 1119



Uw klanten een onvergetelijke ervaring bezorgen, dat is de ambitie van elke ondernemer in de horeca. Cloudinn werd gecreëerd om zaakvoerders te helpen dat doel te bereiken. Beheer uw zaak via de Cloudinn kassa.
100% webbased, gebruiksvriendelijk en overal toegankelijk. Werkt op uw kassa terminal, pc of tablet. Een internetaansluiting en compatibele browser volstaan om te starten. Terwijl u zich concentreert op de service, verwerkt Cloudinn de bestellingen en de rekeningen. Dankzij de praktische vormgeving, is de kassa logisch en overzichtelijk in gebruik.
Ondernemers die hun restaurant combineren met een hotel of B&B hoeven niet op zoek te gaan naar een andere oplossing. De kassa kan gekoppeld worden met CloudInn hotelbeheer.
Reservatiebeheer, check-in/check-out, kamerbeheer, rapportage, online verkoop van uw kamers, het is allemaal mogelijk met deze uitbreiding.

VERSTEGEN ..... 8431 & 8531

De Gomasio Black Lampong Pepper omvat alle eigenschappen van de Gomasio Classic, maar is versterkt met zwarte Lampong peper.
Product kenmerken: Verstegen sesam huis geroosterd/ ongeraffineerd zeezout/ zwarte Lampong peper/ korianderzaad.
Black Lampong Pepper is de gedroogde vrucht(bes) van de onrijpe peperplant.
Door het drogen (branden) in de hete zon krijgt de zwarte peper zijn typische diepe/aromatische smaak. Het stimuleert de spijsvertering en het centrale zenuwstelsel/bevorderd de werking van de lever en de alvleesklier. Daarnaast is zwarte peper essentieel voor de werking van kurkuma in het lichaam. Een nootachtige, smaak van sesamzaad en de frisse smaak van korianderzaad worden ondersteund door het warme aroma van zwarte peper. Geeft de Gomasio een extra dimensie. Het is warm, kruidig, fruitig en pikant. Bij het kruiden met de Gomasio Black Lampong Pepper krijgen alle andere smaken in een gerecht een natuurlijke boost. Zelf ervaar je al snel een warm en rond mondgevoel. Kan dagelijks gebruikt worden om gerechten extra smaak te geven.

VLAM 8314

Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM), voert promotie voor al het lekkers van bij ons: aardappelen, groenten en fruit, zuivel, vlees, pluimvee, eieren en konijn, vis, bio-producten, streekproducten, korte keten en bier.
Via lekkervanbijons.be promoot VLAM deze producten bij de Belgische consument, die steeds vaker op zoek gaat naar verse, kwalitatieve producten met weinig voedselkilometers. Tijdens Horeca Expo kan je de troeven van al dit lekkers ontdekken op de VLAM/Lekkervanbijons-stand in hal 8, stand 8314. Gepassioneerde producenten trakteren je er op een babbel met hapje van bij ons. Verder inspireert VLAM je in de demokeuken met de wedstrijd Viskok van het jaar, gaan chefs van Jong Keukengeweld de uitdaging met elkaar aan om varkensvlees te bereiden zonder foodwaste en serveert sterrenchef Jan Audenaert verrassende gerechtjes met kazen van bij ons.
Ook naast Horeca Expo is VLAM je partner. Voor jou als horecaprofessional ontwikkelde VLAM versondernemer.be, om je zaak en alle producten van bij ons elke dag opnieuw te laten schitteren. Op deze website vind je marketing- en ondernemersadvies én gratis promotiemateriaal. Alle acties worden eveneens op de Facebookpagina van Versondernemer gepost, zo kan je hier nog sneller op inspelen.

WILLI VANILLI ..... 2430 & 2435

Voor aankoop advies en aankoop van Ijsmachines, chocolademachines, wafelijzers, ... moet u bij Willy Vanilli Concepts zijn. Marc Van Caenegem en Willy Mahaudens presenteren op Horeca Expo de nieuwste toepassingen van de ribot; mulitfunctionele kooktoestellen voor allerlei bereidingen. Bereidingen gemaakt met Kwaliteitsproducten van Aromitalia. Kom de nieuwe smaken proeven. Top kwaliteit en machines aan betaalbare prijzen! Speciaal voor de beurs hebben we dagelijks een demonstratie met de variofill; het machine om makkelijk potjes ijs te vullen.
Voor meer info: **www.willyvanilli.com**
Wie graag een ijsje proeft is welkom op de stand.

METRO @ HORECA EXPO
HALL 8
STAND 8329

PROEF DE INNOVATIE

17 — 21.11.19
HORECA EXPO

- Professioneel advies op maat
- Klassiekers in een nieuw jasje
- Digitale METRO-services

PARTNER VOOR DE HORECA

metro.be
metro cash & carry belgium
Chef_byMETRO

METRO
YOUR SUCCESS IS OUR BUSINESS

BROUWERIJ · BRASSERIE
HUYGHE
ANNO 1654

17 — 21.11.19
HORECA
EXPO

BEZOEK ONS
Stand 1B405

DELIRIUM

LEKKER *GESTOORD*

BIER MET LIEFDE GEBROUWEN, DRINK JE MET VERSTAND.