

Grande Cuisine Grote Keuken

A MAGAZINE
BY Gault&Millau



N° 7 - GAULT&MILLAU CATERING AWARDS 2018 EDITION

11/2018



Gault&Millau Catering Awards 2018/2019

We ontvingen van tal van bedrijven en instellingen actief in de grootkeuken op onze website www.grotekeukens.be zowel in eigen beheer als uitbesteed een dossier dat opgesteld werd op basis van gedetailleerde vragenlijsten. Deze lijsten werden opgemaakt in samenwerking met de beroepsverenigingen. Een onafhankelijke jury koos in samenwerking met de grootkeuken verenigingen en met Fostplus de meest verdienstelijke inzendingen rond de 5 thema's. U vindt ze in dit magazine terug, het zijn onze Gault & Millau Catering Awards 2018/2019. Welgemeende felicitaties voor al deze spelers. Dank ook aan alle andere bedrijven en instellingen die met het inzenden van hun dossiers hun onvoorwaardelijke inzet toonden om de cateringsector op tal van domeinen kwalitatief nog sterker te maken. We staan meer dan ooit achter hen.

Nous avons reçu un bon nombre de dossiers des sociétés et institutions de grande cuisine sur notre site www.grandecuisine.be tant en gestion propre que sous-traité. Ces dossiers ont été rédigés sur base de questionnaires détaillés, rédigés en collaboration avec les associations professionnelles. Un jury indépendant a, en concertation avec celles-ci et avec Fostplus, sélectionné les Awards pour les 5 différents thèmes. Vous les retrouvez dans ce magazine, ce sont nos Gault&Millau Catering Awards 2018/2019. Toutes nos félicitations! Une série d'articles leur est consacrée pour les présenter. Mais nous voulions également adresser un mot de remerciement et de félicitations à toutes les autres sociétés et institutions qui, par l'envoi de leur dossier, ont prouvé leur enthousiasme à rendre le secteur du catering encore plus qualitatif à multiples égards. Nous les soutenons plus que jamais.



EDITORIAAL



Beste lezer,

Met plezier stellen we u de zevende editie van ons Gault&Millau Grote Keuken magazine voor. Een magazine dat aandacht besteedt aan de grootkeukensector en daarbij steeds in de eerste plaats zeer betrokken mensen aan het woord laat komen.

In die optiek worden voor de derde keer de laureaten van Gault&Millau Catering Awards in dit magazine onder de spotlights gebracht. Terecht, want met hun inzet zijn ze binnen de sector een voorbeeld.

Zijn ze daarmee uniek? Zeker niet, tal van organisaties en bedrijven zullen bij het lezen van de korte bijdragen over de winnaars zichzelf hoogstwaarschijnlijk herkennen. En laat dat precies ook één van de bedoelingen zijn van deze Gault&Millau Catering Awards 2018. Enerzijds zetten we mensen die zich in een bepaald domein onderscheiden graag in de bloemetjes omdat ze inspirerend werk verrichten. Maar anderzijds schenken we via deze laureaten die als ambassadeurs van een hele sector gelden, eveneens attentie aan alle mensen die in deze sector intens en geëngageerd werk leveren.

De grootkeukensector staat immers dagelijks voor grote en complexe uitdagingen. Met verschillende thema's waarrond Awards worden uitgereikt, worden die zeer concreet en tastbaar. De sector heeft de klant als belangrijkste

onderwerp en de relatie met die klant verbeteren is een continue opdracht. Elke organisatie focust zich daarvoor op een welbepaalde manier van organiseren en ondernemen die maatschappelijk gesproken zo verantwoordelijk mogelijk is. Daarbij staat de gezondheid en het welzijn van de mens in zijn omgeving niet alleen vandaag maar ook in de nabije toekomst centraal. Om die te bestendigen en continu te verbeteren is innovatie en een creatieve aanpak noodzakelijk. En wie onderneemt, probeert daarbij zo verstandig mogelijk aan het werk te gaan met een zo geringe mogelijke impact op het milieu. Allemaal opdrachten waarmee iedereen actief in deze dynamische sector geconfronteerd wordt. Uitdagingen waaraan de Gault&Millau Catering Awards samen met haar partners via vijf Awards aandacht voor vraagt.

Uiteraard kan dit magazine daar alleen maar op inzoomen dankzij het engagement van al die organisaties en bedrijven die ons dossiers toestuurd en om hun activiteiten te kunnen beoordelen. Een welgemeende dank daarvoor is hier dan ook op zijn plaats.

Veel leesplezier

Marc Declerck, CEO
Willem Asaert, Redacteur-Coördinator

EDITO



Cher lecteur,

C'est avec plaisir que nous vous présentons le septième opus de notre Gault&Millau Grande Cuisine. Un magazine qui s'intéresse au secteur des grandes cuisines et qui permet avant tout à des personnes très engagées de s'exprimer.

C'est la troisième fois que les lauréats des Gault&Millau Catering Awards 2018 sont mis en avant dans ce magazine. Et à juste titre, parce que leurs efforts en font des exemples dans le secteur.

Cela les rend-il uniques? Certainement pas, beaucoup d'organisations et d'entreprises se reconnaîtront très probablement en lisant les courtes contributions relatives aux gagnants. Et c'est aussi précisément l'une des intentions de ce Gault&Millau Catering Awards 2018. D'une part, nous aimons rendre hommage aux personnes qui se distinguent dans un certain domaine parce qu'elles font un travail inspirant. Mais d'autre part, à travers ces lauréats qui sont considérés comme les ambassadeurs de tout un secteur, nous accordons également une attention à tous ceux qui travaillent de manière intense et engagée dans ce secteur.

Après tout, le secteur des cuisines de collectivité est confronté quotidiennement à des défis majeurs et complexes. Ils deviennent très concrets et perceptibles à travers les différents

thèmes pour lesquels les prix sont décernés. Dans ce secteur, le client s'écrit avec une majuscule et la relation au client fait l'objet d'une amélioration continue. Chaque organisation se concentre sur une manière spécifique d'organiser et d'entreprendre aussi socialement responsable que possible. La santé et le bien-être de la personne dans son environnement sont essentiels, non seulement aujourd'hui mais aussi dans un avenir proche. L'innovation et une approche créative sont nécessaires pour les pérenniser et les améliorer en permanence. Et ceux qui entreprennent s'efforcent de travailler le plus judicieusement possible avec le moins d'impact possible sur l'environnement. Ce sont autant de missions auxquelles est confronté l'ensemble des acteurs de ce secteur dynamique. Autant de défis que les Gault&Millau Catering Awards, en collaboration avec Fost Plus, font ressortir au travers de cinq Awards.

Bien sûr, ce magazine ne peut les mettre en lumière que grâce à l'engagement de toutes les organisations et entreprises qui nous ont envoyé des dossiers pour évaluer leurs activités. Il convient donc de les en remercier chaleureusement.

Nous vous souhaitons une agréable lecture,

Marc Declerck, CEO
Willem Asaert, Rédacteur-Coordinateur

Overzicht

Editoriaal	2
Gault&Millau Catering Awards 2018	3-13
Award Relatie met de Klant	3
Award Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen	5
Award Gezondheid en Nutritionele Aspecten	8
Award Innovatie en Originaliteit	10
Fost Plus Waste Management Award	12-13
Enkel partners voorgesteld	14 - 20
GBM & Rational	14
Gourmet Invent	15
Bonduelle	15
Chaufontaine	16
Allgro	16
Fost Plus	17
Solucious	19
Aramark	20

Sommaire

Edito	2
Gault&Millau Catering Awards 2018	3-13
Award Relation avec le Client	4
Award Entreprise à Responsabilité Sociale	6
Award Santé et Aspects Nutritionnels	9
Award Innovation et Originalité	11
Fost Plus Waste Management Award	12-13
Présentation de quelques partenaires	14 - 20
GBM & Rational	14
Gourmet Invent	15
Bonduelle	15
Chaufontaine	16
Allgro	16
Fost Plus	17
Solucious	19
Aramark	20

The 7 Project Partners



Prépress
Tablette & Parchemin sprl
Avenue Galilée 4
B-1300 Wavre

Layout
Sophie Doris
www.sophiedoris.com

Editeur responsable
Verantwoordelijke uitgever
Justin Onclin
Thonissenlaan 69 - B-3500 Hasselt

Redacteur-Coördinator
Willem Asaert

Redacteurs/rédacteurs
Henri Wynants
Willem Asaert

Consultant
Michel Jonet

Traduction/Vertaling
Quatrad - www.quatrad.be

Photos/Foto's
doc Gault&Millau

Tirage/Oplage
8.000 ex.

Sociaal Huis Oostende

De klant als familie



Het Sociaal Huis van Oostende verzorgt maaltijden voor het ziekenhuis, het woonzorgcentrum voor senioren, de stedelijke kinderdagverblijven, negen lokale dienstencentra en buurthuizen, de brandweer en ander gemeentepersoneel, en levert maaltijden aan huis. Daarnaast zijn er in de Edith Cavellstraat twee ruime en aantrekkelijke zelfbedieningsrestaurants. Veel verschillende disciplines, die telkens een andere aanpak vragen. "Ieder verzorgingspunt of restaurant vraagt een aparte aanpak," aldus hoofdcoördinator Linda Verhaeghe. "Om goede kwaliteit te leveren heb je veel info nodig, feedback van de klanten is daarom erg belangrijk".

"Smoeftjesdag"

"Vooral residenten die langer verblijven, zoals in het woonzorgcentrum, vragen veel afwisseling. Bij de senioren wordt daarom voortdurend gepeild naar speciale wensen, wat dikwijls resulteert in de vraag naar gerechten uit de oude doos. Die komen dan ook regelmatig op tafel. Iedere week komt een ervaren banketbakker traditioneel gebak voor hen maken zoals vroeger. Dan is het 'smoeftjesdag', iets waar naar ze echt uitkijken. Voor ontbijt- en avondmaal zorgen we voor afwisseling door het te serveren op mobiele buffetten".

Beuraging

De input van de klanten wordt verkregen door rechtstreekse beuraging, waarbij in het ziekenhuis of het woonzorgcentrum ook het

verzorgend personeel actief peilt naar de wensen. Wanneer in het gesuggereerd menu iets voorkomt dat de klant niet bevalt, wordt dat vervangen door iets anders. Voor de deelnemers aan de restaurants wordt info verzameld via kaartjes die in daartoe bestemde suggestiebussen kunnen gestoken worden. Met de kinderopvang is er structureel periodiek overleg. Belangrijke conclusies uit de feedback worden intern gecommuniceerd naar het eigen personeel via de nieuwsbrief 'woensdagweetjes'.

Alsof het eigen familie is

De beste relatie met de klanten bouw je op door lekkere en gezonde maaltijden te leveren aan een verantwoorde prijs. Linda Verhaeghe ziet dan ook het bevorderen van de motivatie van haar personeel als haar voornaamste opdracht: "Iedereen moet werken alsof ze de maaltijden verzorgen voor hun eigen familie. Ze koken, wassen af, bedienen alsof het voor hun eigen ouder, kind of grootouder is".

Bas

In de relatie met de klanten is de herkenbaarheid van groot belang. De cateringdienst kreeg daarom een eigen logo: Bas. Dat is een gestileerd figuurtje met koksmuts dat op heel veel plekken terug te vinden is. Zoals op de bestelwagens waarmee de bereide gerechten naar de verschillende verdeelpunten rijden. Inmiddels kent zowat iedere Oostendenaar Bas.



Triamant, Zottegem, met Aramark

The Jane in Zottegem?



Triamant baat geen gewone woonzorgcentra uit, ze creëren minidorpen waarin gestreefd wordt naar een mix van bewoners met verschillende behoeften. Triamant in Zottegem brengt een mix met heel veel mogelijkheden voor de bewoners. En dat geldt ook voor de gastronomie.

Voormalige kapel

De residenten worden voortdurend gestimuleerd tot zelfredzaamheid. Maaltijden worden genomen in een prachtig restaurant dat gerealiseerd werd in de voormalige kapel, waarbij veel decoratieve elementen, zoals de glas-in-loodramen of de biechtstoel, teruggeplaatst werden. Het doet een beetje aan restaurant The Jane denken. De bewoners, maar ook bezoekers en zelfs mensen die geen relatie

hebben met het tehuis, kunnen terecht in dit restaurant, geleid door chef Marco Nienhuijs van Aramark. Er wordt een dagmenu geserveerd met veel afwisseling, waarin de nadruk ligt op vertrouwde gerechten uit de burgerkeuken, maar wel aangepast, lichter en gezonder bereid, en mooi gepresenteerd. Er is een kaart met traditionals uit de bistrokeuken. De lounge en bar - het voormalige oksaal - bieden bieren en gedistilleerd uit de regio, Producten waarmee de bewoners vertrouwd zijn. Zo komt de koffie uit een ambachtelijke koffiebranderij, honderd meter verder. Self catering of maaltijdbezorging op appartement of kamer kan natuurlijk ook.

Geen gewoon woonzorgcentrum

"Dit is niet zomaar een woonzorgcentrum, wij

creëerden een nieuw concept dat totaal verschillend is van bestaande rusthuizen," aldus Willy Eeckels die bij Triamant de opstart en exploitatie van de Triamantvestigingen begeleidt. "We zijn anders, we staan open voor alle leeftijdsklassen, we streven naar een bevolkingsmix, zoals een klein dorp. We hebben zelfs studio's voor jonge volwassenen, of mensen die herstellen en wat rust nodig hebben. Dat zorgt voor een heterogene groep, ook in het restaurant".

Wooncoach

De vestiging van Zottegem wordt geleid door Lara Steenwegen. Op haar kaartje staat 'Wooncoach', niet 'Directeur'. "Dat drukt het beter uit," bevestigt Lara Steenwegen. "Ik begeleid de residenten, peil dagelijks naar hun

wensen, ook inzake maaltijdvoorzieningen. We faciliteren hen om hun hobby's te blijven beoefenen, sommigen verzorgen hier zelfs hun eigen groentetuintje. Maar we gaan ze niet overdreven pampieren, we zetten aan tot een zo groot mogelijke zelfredzaamheid. Daarom zitten de maaltijden niet in het zorgpakket: we bieden wel de faciliteiten maar laten hun vrij in de keuze". De keuken wordt gerund door Aramark. "Dit is een vrij nieuw concept waarin wij graag meedingen, en dat we samen met de directie van Triamant uitrolden," aldus Philip Dupont, Operations Director bij Aramark. "Smaak, vers, gezond, afwisseling en een attractieve presentatie, dat zijn de ordewoorden".

2018 **Gault&Millau** CATERING AWARDS **RELATION AVEC LE CLIENT**

Résidence Christalain à Jette

**Solucious**
a taste for solutions

La Résidence Christalain prône le dialogue et la reconnexion de l'humain avec son environnement alimentaire

Fondée en juin 1992, la Résidence Christalain doit son nom à ses deux fondateurs, le couple Christiane et Alain Doyen. Depuis quelques années, les enfants du couple, Shirley (Responsable nursing), et Steve Doyen (Directeur - Administrateur Délégué) ont rejoint leurs parents dans cette belle aventure familiale.

La Résidence Christalain, est situé à Jette dans la banlieue de Bruxelles. Depuis le 1^{er} janvier 2018 l'entreprise est dirigée par Steve et Shirley. Ils ont su donner à la Résidence toutes ses lettres de noblesse avec pour mots d'ordre: sécurité et générosité. Cette maison de repos accueille les personnes valides et semi-valides à partir de 65 ans.

Un véritable hôtel pour personnes âgées.

'Comme le dit la publicité, d'un club de vacances, le bonheur si je veux. C'est cela que nous voulons réaliser au Christalain, sans oublier notre touche d'amour et un zeste de tolérance et de respect pour chaque résident.' nous précise Steve Doyen. Il continue:

'Le petit déjeuner est servi en chambre et comporte différentes variétés de pain avec un choix de garnitures multiples et variées et diverses boissons chaudes.

L'information sur les repas et sur les allergènes peut être consultée non stop en chambre, aux restaurants, aux valves de la maison et à l'accueil de la résidence. La moyenne de chaque repas est de 150 couverts par jour.

Le dîner, servi au restaurant présente deux menus différents de 3 services (4 services le dimanche et jours fériés): potage, plat principal, dessert et café. Du vin, de la bière et de l'eau sont également disponibles. Si le menu ne convient pas, le résident peut choisir à la carte ou demander un plat de substitution. Les repas préparés au sein de la résidence comportent parfois des régimes spécifiques selon l'avis médical.

Trois restaurants, la Marmite, le Gourmet et le Marmiton accueillent les pensionnaires selon leur état de dépendance. Le chef fait un tour en salle après le repas pour recevoir le feedback des clients. Il rédige ensuite un rapport

qui sera envoyé à la direction pour être rendu public dans un journal propre à la résidence'.

Une véritable démocratie alimentaire doublée de démarches gastronomiques

Le Christalain, édite une publication trimestrielle à destination des pensionnaires et des visiteurs de la maison de repos. Une touche de gastronomie supplémentaire est introduite dans les activités des pensionnaires avec pour slogan On dîne dehors. Shirley et Steve Doyen proposent des sorties régulières en restaurant pour les résidents et leurs accompagnants comme par exemple, un lunch organisé chez Bruneau le 6 novembre. Le restaurant ayant été récemment repris par le chef Maxime Maziers.

Tous les premiers mercredi du mois, se tient également la réunion 'Un Dîner presque parfait' où le chef de cuisine donne rendez-vous aux pensionnaires pour discuter et entendre leurs suggestions sur les menus proposés et organiser des manifestations spéciales comme un menu gibier festif pour marquer la saison de la chasse.



WELLNESS FOR FOOD

RATIONALinfo@rational.be
www.rational.be

Elk detail leidt tot perfectie!

Met het **SelfCookingCenter®** stelt Rational hoogstaande technologie in dienst van culinaire traditie én vernieuwing.

Chaque détail contribue à la perfection

Avec le **SelfCookingCenter®**, Rational vous met la haute technologie au service de la tradition et de la création culinaire.



Chaufontaine



Zorgbedrijf Antwerpen

4 500 personeelsleden, 70 nationaliteiten

Zorgbedrijf Antwerpen is een grote onderneming met als doel het ondersteunen van organisaties en personen die het op de commerciële markt wat moeilijk hebben. Algemeen Directeur Johan De Muynck, Senior Manager Facilites en Vastgoedontwikkeling Ingrid Siaens, en Directeur Klantenbeleving Pieter Dierckx lichten toe. "Het Zorgbedrijf staat ten dienste van senioren in woonzorgcentra, buurthuizen, opvangthuizen voor kinderen en jongeren uit de jeugdzorg," vertelt Algemeen, Directeur Johan De Muynck. "Ook scholen en andere organisaties behoren tot het klantenbestand. We baten woonzorgcentra uit, leveren maaltijden voor bedeling op tientallen locaties, en staan senioren op allerlei manieren bij".

Engagement

Het Zorgbedrijf is een aantal engagementen aangegaan: zo worden rond de woonzorgcentra intensieve contacten onderhouden met de buurtbewoners, die regelmatig aangezet worden om de instelling te bezoeken. Jeugdbewegingen krijgen faciliteiten om hun zomerkamp te organiseren in de installaties en in de groene zones die her en der rond de gebouwen liggen. Er worden zalen ter beschikking gesteld voor de wijkwerking, en er worden turnsessies ingericht waaraan residenten en wijkbewoners samen deelnemen. Senioren kunnen eten aan verminderde prijs, en ook voor de studenten is er veel aandacht. Scholen komen regelmatig op bezoek, en residenten fungeren als 'leesbewoners', een andere versie van de 'leesmoeders'.

70 nationaliteiten

"Bij het Zorgbedrijf werken mensen van 70 verschillende nationaliteiten. Daarin zitten dikwijls jonge mensen in die afkomstig zijn uit culturen die totaal verschillen van de onze. Daaraan werken is ook een onderdeel van ons maatschappelijk engagement. We begeleiden die mensen, geven opleidingen 'on the job' en zorgen voor taalcursussen, zodat ze kunnen integreren en fungeren in onze maatschappij. In de keukens is dat bijvoorbeeld ook een van de opdrachten van de chef. En we boeken resultaat, want na enkele jaren worden zij gewaardeerde keukenmedewerkers. Als we dan vacatures hebben putten wij bij voorrang uit die groep".

Aandacht hebben

Maatschappelijk ondernemen wil voor Zorgbedrijf Antwerpen zeggen dat in alle acties in de eerste plaats gedacht wordt aan de gemeenschap. Dat houdt ook in dat bij voorkeur in de lokale handel wordt gekocht. Verder zijn gezonde maaltijden, het vermijden van afval en zuinig zijn met energie vanzelfsprekend. Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen zit er hier zo ingebakken dat ze er eigenlijk niet meer bij stil staan. Het is een dienstenbedrijf voor de bewoners van de stad, die zijn de reden van hun bestaan. "Als je zorg draagt voor tienduizenden kwetsbare inwoners, en meer dan 4 500 personeelsleden, dan moet je permanent aandacht hebben voor iedereen, anders loopt het mis".



Planning a party? Levi Party Rental has everything you need!

Parties are a serious business. Good preparations, proper organisation and a careful choice of materials are indispensable for a successful party. Over the years we have built a solid reputation as a specialist for renting material for private and corporate parties and events.



Hovenierstraat 1, Merelbeke . 09 230 66 77 . www.levipartyrental.be

Partenaire de votre réussite
Uw partner voor de toekomst

FINGERFOOD : WAARDIG GENIETEN

LE MANGER MAIN : LA DIGNITÉ AU BOUT DES DOIGTS

www.davigel.be info@davigel.be 03/897 93 40



2018 **Gault & Millau** CATERING AWARDS ENTREPRISE À RESPONSABILITÉ SOCIALE

Domaine de Chevetogne, Sodexo



Chaudfontaine.

L'environnement est depuis longtemps une préoccupation de la Province de Namur. C'est d'ailleurs dans ce souci qu'en 1969, elle acquiert la propriété de Chevetogne, vaste domaine boisé de près de 453 ha. Le site est le lieu idéal où développer le tourisme social démocratique.

Quels objectifs ont été pris au niveau de l'alimentation en regard de l'impact sur l'empreinte écologique ?

Angéline Sedran la coordinatrice pédagogique en chef nous répond : 'En 2010, le Collège provincial décide d'inscrire la cantine des classes dans une démarche d'alimentation saine et durable. La cellule environnement de la Province participe alors activement à l'élaboration du cahier spécial des charges concernant la production des repas aux classes. En septembre 2018, la Province de Namur réaffirme son engagement en signant la charte «inscrivant les

Classes de forêt du domaine dans l'opération Green Deal (novembre 2018 à novembre 2021) et en qualifiant officiellement la cantine des classes de «cantine durable». Parmi les critères d'attribution du marché, l'un d'entre eux concerne l'élaboration d'un plan alimentaire qui intègre qualité, variété, saisonnalité, appétence et équilibre des repas.

Un autre critère concerne le mode d'approvisionnement et le mode de production agricole durables. A travers ce critère, nous favorisons le circuit court, l'agriculture biologique et les fournisseurs éthiques.

Comment se déroule la communication ?

A l'envoi des programmes d'activités pédagogiques aux écoles, un courrier particulier est adressé aux enseignants pour les informer de notre démarche vers une alimentation saine et durable. Nous nous engageons dans l'édu-

cation au goût en incitant chaque semaine à la découverte d'un légume oublié. La communication se fait également par le biais de panneaux didactiques dans la salle du restaurant. Les élèves et leurs enseignants comprennent d'emblée notre engagement.

Lors du premier repas du séjour, un animateur des classes explique aux élèves en quoi notre cantine est différente et incite à la découverte de nouveaux aliments.

Une animatrice engagée par l'adjudicataire anime chaque mardi à l'heure du goûter un atelier culinaire en présentant des fruits et des légumes de manière pédagogique.

Votre cuisine est au cœur des circuits courts ?

Cette année académique voit la mise sur pied d'un nouveau module intitulé «Le goût de la nature», valorisant les ressources naturelles lo-

cales et prévoyant même une transformation des produits dans une classe extérieure munie d'un four à pain artisanal.

Cette animation se fait en étroite collaboration avec le chef cuisinier qui fait profiter l'équipe de ses connaissances et de son expérience. On est au cœur du circuit court.

Deux animateurs des classes ont à cet égard suivi des formations de permaculture et de cuisine sauvage dispensées par le Cercle des Naturalistes de Belgique.

Une réunion hebdomadaire est fixée tous les lundis matin à laquelle le chef cuisinier participe. C'est l'occasion de faire le point sur la semaine écoulée, d'étudier l'évaluation faite par les écoles et de considérer les remarques des enseignants et des animateurs.

THE COFFEE HOUSE EXPERIENCE AT WORK



- 100% ARABICA PREMIUM COFFEE
- FRESHLY BREWED, CUP AFTER CUP
- DELICIOUS BARISTA RECIPES

**HORECA EXPO
HALL 4**

CHAQWA
a product of The Coca-Cola Company

©2017 The Coca-Cola Company. 'Chaqwa' is a registered trademark of The Coca-Cola Company.



CHEF[®] LIQUID CONCENTRATES

OM AL UW CULINAIRE BEREINDINGEN OP SMAAK TE BRENGEN.

POUR INTENSIFIER TOUTES VOS RÉPARATIONS CULINAIRES.



...meer
dan een restaurantgids!

Leading Resto Website + app:

Meest complete, informatieve én geraadpleegde digitale bron aan restaurantinformatie van het land.
www.gaultmillau.be

Gault&Millau 'Culinary Innovators':

Unieke jaarlijkse erkenning van uitzonderlijk innoverend culinair talent en de tendenzen van de toekomst, een mentale boost voor de hele sector van chef tot producent.
www.culinaryinnovators.com

Gault&Millau 'POP':

Mee met de tijdsgeest, een flinke duw in de rug van jonge start-ups, van casual gastronomie, gourmet street food en van wijn, - food & cocktailbars. Eenvoudig maar altijd heerlijk.
be.gaultmillau.com/collections/pop

Gault&Millau Finest Chocolatiers:

België is geen cacao producent maar wel het land van de beste chocolade en de beste chocolatiers ter wereld, verenigd in deze gids. Ook als gratis bijlage in de Gault&Millau Belux 2019 restogids.

Gault&Millau Consultancy:

Uniek advies rond evaluatie en toegevoegde waardecreatie in catering en in de voeding- en drankensector via een geïntegreerd team van ervaren proevers, ontwikkelaars en marketeers.

Bestel deze onmisbare en volledig herschreven restaurant referentiegids voor een relatie of uzelf via onze webshop shop.gaultmillau.be. Als professional krijgt u een mooie korting op de prijs van 29 euro alsook de verzending gratis aangeboden.



...bien plus
qu'un guide
gastronomique!

Leading Resto Website + app:

La source d'informations la plus complète, la plus informative et la plus consultée du pays pour les restaurants.
www.gaultmillau.be

Gault&Millau 'Culinary Innovators':

Reconnaissance annuelle unique des talents culinaires exceptionnels et innovants, un stimulant mental pour l'ensemble du secteur, du chef au producteur.
www.culinaryinnovators.com

Gault&Millau 'POP':

Dans l'esprit du temps, un sérieux coup de pouce aux jeunes startups, de la gastronomie décontractée au street food gourmet en passant par les bars à vin, food et cocktails. Simple et délicieux.
be.gaultmillau.com/collections/pop

Gault&Millau Finest Chocolatiers:

La Belgique n'est pas un producteur de cacao mais c'est le pays du meilleur chocolat et des meilleurs chocolatiers du monde, réunis dans ce guide. Complément gratuit du guide resto Gault&Millau Belux 2019

Gault&Millau Consultancy:

Conseil unique en matière d'évaluation et de création de valeur ajoutée pour les grandes cuisines et le secteur de l'alimentation et des boissons grâce à une équipe intégrée et expérimentée de dégustateurs, développeurs de produits et marketeers.

Offrez ou offrez-vous ce guide indispensable et totalement recrit via notre shop web shop.gaultmillau.be. En tant que professionnel on vous offre une belle réduction par rapport au prix de 29 euro et les frais d'envoi.

Gault&Millau
MAKE LIFE TASTY

© Shutterstock / Africa Studio

“ ”

- ✓ Independant beverage distributor
 - ✓ Competitive prices
 - ✓ Large assortment of A-Brands
 - ✓ Delivery anywhere in Belgium
 - ✓ > 3.000 customers



HLS
FULL SERVICE MAKES THE DIFFERENCE

www.hls.be

- ✓ > 2.000 types of
beers, soft drinks, wines,
coffee, spirits
& dry food

T. 02 583 50 25
E. info@hls.be



Catering PXL Hasselt

«Niet klaarzetten,
maar klaar staan»



Ter Nethe in Hulshout

Meer eetlust door LiMi-
Motion met Compass Group



De inkomhall van de PXL-Hogeschool in Hasselt. Een studentenwinkeltje, een heuse koffiebar met fauteuils, restaurants links en rechts. En studenten, natuurlijk. Studenten moeten eten, gezond en lekker, aan een eerlijke prijs. "Wij kozen om de catering in eigen beheer te houden", vertelt Rudy Rampelberg, verantwoordelijk voor de catering. "Wij willen dat onze studenten goed gevoed zijn, voldoende en gezond. Studeren is hersenwerk, en dat vereist de juiste voeding, met aandacht voor een evenwichtige samenstelling. Het belang daarvan, ook tijdens de blok en de examens, wordt vaak onderschat, maar een tekort aan vitamines en mineralen kan leiden tot vermoeidheid, concentratiestoornissen en prikkelbaarheid".

Extra betalen voor frieten

Catering PXL biedt een assortiment aan dat nutritionele waarde koppelt aan een visueel aantrekkelijke presentatie. Je kan studenten niet verbieden om iedere dag friet te eten, maar het verbruik van gefrituurde gerechten werd bewust teruggedrongen door het inzetten van kleinere borden en er 60 eurocent supplement voor te vragen.

Healthy of guilty pleasure?

Catering PXL werkt liefst met rauwe ingrediënten, van lokale partners. Groenten worden actief gepromoot: de saladbar staat op een prominente plaats en oogt aantrekkelijk. Dressings zijn calorie-arm en alles is vers. De gerechten krijgen een kleurencode: groen staat

voor healthy, geel is OK als je aan sport doet, en rood is een guilty pleasure, dat mag af en toe eens, maar je beperkt het best. Er werden eigen caloriearme dranken ontwikkeld die in aantrekkelijke beugflesjes worden aangeboden. Vegetarisch en veganistisch worden actief ondersteund, de belangstelling groeit zienderogen en het aanbod houdt daarmee gelijke tred. Die bereidingen zijn inventief en gunstig geprijsd. Veel groenten en fruit: dat is gezond en verantwoord. Gluten- en lactosevrij is een actueel thema, veel studenten vragen er naar, zeker deze uit Nederland.

Foute borstvoeding

"We hadden al een studente waarvan de baby spijsverteringsstoornissen vertoonde. Bleek dat de moeder borstvoeding gaf en niet glutenvrij at. Mits een aangepaste voeding voor die studente was het probleem opgelost", aldus Rudy Rampelberg.

Input

Voornaam is dat de studenten input kunnen geven. Daarvoor staan verschillende tools open, en het best werkt dat via de sociale netwerken, de studentenvertegenwoordigers en de raad voor studentenvoorzieningen. Rampelberg is trouwens bijna steeds persoonlijk aanwezig in de restaurants om op die manier gemakkelijk aanspreekbaar te zijn. "Dan is het contact laagdrempelig, wij moeten niet klaarzetten, maar klaar staan."

Voor mensen met slik- en kauwproblemen verzorgde gerechten op tafel brengen, is een uitdaging. In Woonzorgcentrum Ter Nethe in Hulshout hebben ze extra aandacht voor die problematiek. Voor een aantal residenten in woonzorgcentra, of voor patiënten in ziekenhuizen, moet de voeding gemalen of gemixt worden. Daarvoor wordt dikwijls aparte voeding ingekocht, aangeleverd door gespecialiseerde bedrijven. Veel residenten vonden die industrieel bereide voeding echter nogal eentonig, en mooi ziet het er meestal ook niet uit. Het zet niet meteen aan tot eten. Waardoor de gasten in kwestie vermagerden en hun gezondheid achteruit ging. Het woonzorgcentrum Ter Nethe in Hulshout vond een oplossing in het LiMiMotion-project van Compass.

Visueel attractief

"Hier in Hulshout pakken we die problematiek aan met ons nieuwe LiMiMotion concept, dat de mensen terug aanzet om beter te eten," aldus Luk Raymaekers Directeur van Medirest, onderdeel van de Compass Group. "We vertrekken vanuit dezelfde menu's en gerechten als deze die de andere residenten krijgen. De samenstellende componenten worden in huis verkleind, en daarna terug samengesteld in vormen die het oorspronkelijke visueel zo dicht mogelijk benaderen. Dan wordt het geheel mooi op borden geschikt. Bij de samenstelling van de menu's houden we rekening met de vitamines, mineralen en proteïnen die de gasten nodig hebben".

Terug actiever

Er werd vastgesteld dat de residenten er merkkelijk op vooruitgaan. "Sommigen, die voordien gevoed moesten worden door het personeel, zijn nu terug zelfstandig gaan eten, de trend naar ondervoeding kon omgebogen worden, hun gewicht nam toe en hun algemene toestand werd merkkelijk beter," bevestigt Marion Kühling, Operations Manager van Medirest, onderdeel van de Compass Group. "Daardoor worden de residenten ook terug meer actief, ze gaan zich weer interesseren in hetgeen rondom hen gebeurt".

Scheikunde niet nodig

De effectieve vertaling van het concept naar gerechten toe is in handen van Martijn Kouijzer, chef Gastrology Long Traject. "Senioren eten dikwijls minder omdat hun smaakbeleving achteruit gaat, bij gemalen voeding verdwijnt ook de visuele attractiviteit. LiMiMotion geeft daar een oplossing voor. En je hoeft de smaak niet te verhogen door zout toe te voegen, wij doen dat met extra groene kruiden zoals dragon. We gebruiken plantaardige bindingsmiddelen die zorgen voor de nodige consistentie, maar die smelten op mondtemperatuur. Ofwel zorgt een ei, of een lepel goede zonnebloemolie, voor het gewenste effect".



2018 **Gault & Millau** | CATERING AWARDS | SANTÉ ET ASPECTS NUTRITIONNELS

CHWAPI, Tournai



Bonduelle

Composé de 3 sites hospitaliers (IMC, Union et Notre Dame) et d'une polyclinique, le Chwapi (Centre Hospitalier Wallonie Picarde) est l'une des plus importantes institutions hospitalières de la province de Hainaut.

Avec plus de 2 500 collaborateurs et près de 24 500 admissions par an, ce pôle hôtelier possède de nombreux atouts pour relever les défis visant le bien-être du patient et sa prise en charge au niveau nutritionnel.

Florence Bayart s'investit pleinement sur le site Chwapi de Notre Dame. Après des études hôtelière à La Sainte Union à Kain près de Tournai, elle a travaillé dans la restauration traditionnelle sur la région de Mouscron.

Les horaires de l'horéca étant peu compatibles avec une vie familiale classique et l'éducation de ses trois enfants, Madame Bayart 'est mise au service de la restauration collective avec toujours la même passion culinaire. Pour preuve, Florence Bayart était parmi les deux vainqueurs couronnés unanimement par les jurys de salle et de cuisine à l'occasion du du premier concours du Meilleur(e) cuisinier(e) de collectivité de la FCCWB qui s'est tenu au Centre Epicuris de Villers-le-Bouillet. Elle travaille avec l'autre vainqueur Jonathan Capitano au CHWAPI (Centre Hospitalier de Wallonie picarde).

Comment se passent les cycles de restauration ?

'La cuisine travaille en liaison chaude pour les 200 patients journaliers et aussi pour le restaurant self service. Le forfait des repas reste démocratique et tout à fait dentique pour les clients tant pour les clients du self que pour les malades.

Les plats sont préparés au moment même et permettent donc une qualité de restauration semblable à une restauration classique. 'La composition des repas et les calories, ainsi que les régimes ont été ont été calculés à l'aide d'un logiciel spécifique et la composition de ceux-ci sont intégrée dans le logiciel de gestion des repas. Certains régimes (sans gluten, sans lactose, pour les diabétiques, pauvres en sel) sont évidemment proposés à la demande mais également selon les besoins spécifiques des malades et pathologies des patients'. Notre lutte principale est la dénutrition. Nous organisons des événements tels que « la semaine de la soupe ». Je pense intimement que le fait de bien manger d'une façon classique fait partie intégrante de la revalidation des malades'.

Travaillez-vous sur un cycle de menus et sur les textures ?

'Les menus sont équilibrés au quotidien sur un cycle de 5 semaines. Tous les régimes et toutes les textures sont proposées pour adapter au mieux les repas aux besoins des patients. En cas de problèmes spécifiques de mastication et de déglutition et pour diverses pathologies, les composants des repas sont adaptés au cas par cas selon l'avis du médecin ainsi que de la logopède.

Quelle est la fréquence du poisson dans votre calendrier alimentaire ?

'Nous servons deux à trois fois semaine du poisson pour les patients ainsi que le personnel de notre milieu hospitalier. Le poisson étant très riche en phosphore est incontestablement un produit santé.'





Idées Menu
Menu Ideeën

Davigel
Partenaire de votre réussite
Uw partner voor de toekomst

www.davigel.be
info@davigel.be
03 897 93 40

MECO
GROUP
MEATING YOUR DEMANDS



Meco Group, een familiebedrijf, duurzame producent en leverancier aan foodservice & horeca.

Meco Group, une société familiale, est un producteur durable et fournisseur général du foodservice et de l'horeca.



OOSTENDE - CHARLEROI
www.meconv.be





Woonzorgcentrum Mortsel

Met de tijd mee



In woonzorgcentrum Meerminnehof in Mortsel bewijst Tineke Wagemans dat je ook in de instellingscatering innovatief uit de hoek kan komen. Zij is er chef van de keukens, ze werkt er al 17 jaar, en ze is nog even gedreven. “We proberen hier de sfeer van een restaurant te scheppen,” onderstreept Tineke Wagemans. “De maaltijden worden opgediend in de leefgroepen. Iedere afdeling beschikt over een kleine open keuken met koffiezetapparaat en inductiekookplaat. Voor het ontbijt neemt het keukenpersoneel de rol van gastvrouw of gastheer op, in zalen per leefgroep. Daar staat het ontbijt geëtaleerd in buffetvorm. De gastvrouw of gastheer vraagt aan iedereen wat ze willen eten, en bedient hen aan tafel. Ook een gebakken eitje is dan mogelijk. De gastvrouw of gastheer heeft een tablet bij en noteert de wensen voor het middag- en het avondmaal”

Betrokkenheid

De betrokkenheid van het personeel met de residenten, is het meest opvallend. Chef Tineke

Wagemans houdt daaraan. Op die manier kunnen ze voortdurend peilen naar de wensen van de gasten. De activiteiten van de cateringdienst beperken zich overigens niet tot het woonzorgcentrum alleen: ook voor sociale evenementen buitenhuis worden ze, op vraag van het lokaal bestuur, ingezet.

Zelfs smoothies

’s Middags en ’s avonds wordt geserveerd van uit een warmhoudwagen. Zo kunnen de porties worden aangepast aan de wensen van de residenten. Het dagmenu is ook de basis voor de fijngesneden of gemixte gerechten, de keuken vertrekt steeds van de bestaande receptuur en probeert voor residenten met slik- of kauwproblemen zoveel mogelijk de authentieke smaak en presentatie te behouden. Ook de klanten in een woonzorgcentrum evolueren: op donderdag zijn er verse, huisgemaakte smoothies bij het ontbijt, iets wat tien jaar geleden niet denkbaar was.

Culinaire thema-evenementen

“Voor de residenten zijn de maaltijden erg belangrijk, ze kijken er naar uit,” aldus Tineke Wagemans. “Dat verplicht ons om geregeld met iets nieuws af te komen. We organiseren daarom regelmatig in de verwarmde en themagericht gedecoreerde wintertuin culinaire evenementen” Daaraan kunnen residenten die dat willen nog actief meehelpen door bijvoorbeeld fruit of groenten te snijden, die zelfs uit het eigen tuintje kunnen komen. Zeker de lokale Antwerpse culinaire tradities komen aan bod, zoals de traditionele appelbollen en worstenbrood op de eerste maandag na Driekoningen. Af en toe is er een gezellig aperitiefmoment, een mosselfestival of een Valentijnsdiner. In de keuken bakt het keukenteam zelf de koekjes voor bij de koffie, en die worden ter gelegenheid van bijvoorbeeld verjaardagen heel origineel versierd. Ook in woonzorgcentra kan je mooi met de tijd meegaan...

Hygge by ISS



Gezonde maaltijden zorgen voor gezonde werknemers. Maar gezond is voor sommigen minder aantrekkelijk. ISS presenteert sedert kort een goed uitgewerkt concept voor bedrijfsrestaurants in een hygge sfeer. Wij konden het in werking zien op de hoofdzetel in Peutie-Vilvoorde. “Nordic verwijst naar de roots van onze groep, ISS is een Deense onderneming,” aldus Jonny Peeters, Service Development Manager bij ISS. “En ‘light’ staat voor een lichtere voeding. Dat ‘Nordic Light’ dan samen ook nog Noorderlicht vormt is mooi meegenomen”.

Vlot langs de kassa is leuker.

Voor het concept gingen ze kijken in Denemarken. Daar is iedereen ‘hygge’, een begrip dat momenteel de wereld overspoelt. Hygge betekent gezellig, knus, en zo zijn de Nordic Light restaurants ook. Veel blank hout, warme kleuren, efficiënte maar intieme verlichting. Dank zij een volgsagen nieuw digitaal bestel- en betalingssysteem met touchscreens zijn er geen kassa’s meer, wat de doorstroming bevordert. Een vlotte doorstroming en het vermijden van files aan kassa’s maken het immers aangenaam, vinden de ontwerpers.

Chef met visie

De bereidingen worden gedragen door vier pijlers: Quality, Sustainability, Service en Healthy. De gerechten worden voorgesteld op buffetten, of je gaat naar de warme corner waar de chef de

gasten bedient. Het ‘light’ argument komt duidelijk tot uiting: alles is vers en volgens het seizoen. Hier geen asperges of aardbeien in de winter. Op smaak brengen gebeurt met huisgemaakte dressings met veel verse kruiden, en sauzen worden gebonden met gepureerde groenten in plaats van zetmeel. Wat de dranken betreft is er met fruit en kruiden gearomatiseerd water in plaats van suikerrijke frisdrank, en in de keuken is er bewust geen friteuse, wel gezonde bereidingen. Al zijn er af en toe wel ovenfrites.

Bio en fairtrade krijgen voorkeur

Er zijn vier bevoorradingspunten in het restaurant. De sandwichbar biedt gezonde, traditionele broodsoorten, veel volkoren en ook brood met zuurdesem, die kunnen belegd worden met allerlei groenten, een vis- of vleessalade, tartaar... de keuze aan beleg wisselt iedere dag. Een tweede buffet is de saladbar waar rauwe en gegrilde groenten, noten, diverse dressings, en hedendaagse bereidingen van quinoa, hummus, amarant en allerlei graansoorten en peulvruchten hun plaats hebben. Aan de cold corner vind je diverse koude bereidingen, desserts, en brood. En de vierde is de hot corner waar de chef gerechten van de grill, de plancha of de Green Egg rechtstreeks serveert. Ook veganisten en vegetariërs vinden een ruime keuze in dit concept. Van de gebruikte producten is ongeveer 10 à 20 % bio, al naargelang het seizoen. Ook Fairtrade komt aan bod, dan gaat het meestal over rijst, koffie, (olijf)olie en dergelijke meer.

2018 **Gault & Millau**
CATERING AWARDSINNOVATION
ET ORIGINALITÉ

CHR de Huy



Au CHR de Huy, dix nationalités différentes travaillent dans la cuisine centrale de l'établissement. Chaque mois, un membre du personnel et son pays d'origine est mis à l'honneur par l'organisation d'un repas à thème qui est proposé à l'ensemble des 1200 personnes travaillant au CHR de Huy.

Dominique Lambotte est le Directeur du Pôle Département Hôtelier du CHR de Huy. Diplômé d'école en gestion hôtelière, il a d'abord travaillé dans la restauration traditionnelle puis chez le Traiteur Paulus à Ciney. L'équipe cuisine du CHRH prépare 700 repas quotidiennement le midi (300 pour les patients, 100 au self et 300 dans trois maisons de repos).

Au CHR de Huy, on fait preuve de beaucoup d'innovations. Comment cela se passe-t-il ?

'Le service catering travaille en cuisine centrale

pour l'hôpital et pour trois maisons de repos (Les Prés Brion, Les Avelinnes et Grandgagnage la Résidence Le Mont Falise) dont nous desservons les repas chaque jour.

Lors de nos activités et nos actions spéciales, nous informons les maisons de repos sur la possibilité de recevoir un menu original et à thème sur un pays tel que la Norvège, la Macédoine, l'Italie, l'Afrique... qui sont préparés 1 fois par mois dans notre restaurant «la Table du Hoyoux». Nous avons environ 10 nationalités différentes dans notre cuisine. Chaque mois, nous mettons à l'honneur un membre du personnel et son pays d'origine, en organisant un repas à thème qui est proposé à l'ensemble des 1200 personnes travaillant au CHRH. Il s'agit de notre menu «Tour du Monde».

Les recettes sont proposées et cuisinées par des personnes de nationalités différentes : norvégienne, macédonienne, italienne, africaine...

C'est en habit traditionnel qu'ils servent les plats typiques de leur pays et qu'ils expliquent à l'ensemble du personnel du CHRH la composition du menu. Une attention particulière est donnée pour la décoration du self aux couleurs locales.

Nous collaborons également avec certains services de notre hôpital tel que le service Psychiatrie pour lequel nous préparons des menus spéciaux tel qu'un pique-nique lors de «sorties-promenades» des patients. Nous participons aux journées «Bien-être» de notre hôpital. Les membres du personnel se joignent à notre équipe pour un cours de cuisine.'

De nouvelles techniques sont-elles également utilisées et les clients en sont-ils informés ?

'Je pense que les actions sociales créent une plus-value. Lors de chaque manifestation

spéciale, nous nous rendons compte que le nombre de participants augmente et que l'ambiance est toujours au beau fixe. Pour exemple, nous organisons et offrons un repas gastronomique (menu trois services) pour les bénévoles de la Croix Rouge.

Notre hôpital est toujours très soucieux de satisfaire au mieux ces patients et chaque patient a le droit à une attention particulière, il est encadré et conseillé par notre service diététique et chaque menu est adapté selon le souhait et la pathologie du patient.'

Des projets pour le futur ?

'Tout simplement faire encore mieux pour traiter toute demande avec soin et intérêt. Une 4^e maison de repos ouvrira ses portes en 2019 et la confection des repas nous sera confiée pour 140 résidents'.

Acheter des fruits et légumes coupés chez ALLGRO?

Vous traitez vos espaces de travail, votre matériel et vos ingrédients avec le plus grand soin. Chez Allgro la qualité est l'élément essentiel dans tout ce que nous entreprenons pour vous. Des machines récentes et sécurisées, des emballages solides, une livraison ponctuelle, ... Et bien sûr : des fruits et des légumes en parfait état. De cette façon, vous êtes en confiance, livraison après livraison.

L'artisan, utilise le bon matériel et travaille avec passion



La transformation de vos fruits et légumes se fait de A à Z sur notre propre site de production à Sint-Lievens-Houtem. Pratique, car cela nous permet de faire un suivi et une évaluation de façon permanente. Et quelle est la valeur ajoutée de nos machines modernes et durables ? Traitement rapide, efficace et minitieux de votre commande. En effet, nos employés préparent votre commande dans le souci du détail.

L'origine du produit, traçabilité toujours connue



Allgro connaît, pour chaque caisse de fruits ou de légumes entrante, le numéro de lot, l'origine du producteur et la date de livraison. Nos produits sont donc 100% tracés.

Entièrement compétent face aux allergènes



Allgro répond à toutes les normes relatives aux allergènes. En effet, depuis plusieurs années consécutives, IFS nous a récompensé en nous octroyant le certificat IFS au plus niveau.

Faites connaissance avec la qualité Allgro

Chaque jour des produits ultra

frais de qualité !



veliche™
Gourmet
Belgian chocolate

A TREAT WELL TREATED

purity · simplicity

To produce the finest treat it has to be well treated at every step. From farmers earning an honest price, spirited chefs inspiring his public and consumer's experience that was treated with dedication. By buying cocoa from Rainforest Alliance Certified™ farms for our amazingly indulgent chocolate products we also help to protect the environment and support sustainable livelihoods for cocoa farmers, their families and communities.



New range of decorations, inclusions, cocoa products & compounds now available



[f](#) [t](#) [i](#) @velichegourmet • www.velichegourmet.com

We purchase a volume of cocoa from Rainforest Alliance Certified™ farms equivalent to the volume used in this product range. For more see: www.velichegourmet.com/sustainability



Traiteur Paulus

Pour Bruno Demoulin General Manger du groupe Traiteur Paulus, le respect de la biodiversité et de l'écologie durable sont des facteurs importants pour le respect de la planète. La bonne gestion des déchets est un facteur déterminant et constitue une « Règle d'or ».

Forte d'une expérience depuis plus de 35 ans, votre société a toujours fait du sur mesure de qualité en matière événementielle pour toutes sortes de services et de réceptions. Cela génère beaucoup de déchets, comment sont-ils traités ?

Bruno Demoulin: 'La SA Pierre Paulus et ses filiales SPRL Traiteur Paulus et SPRL Art & Quality Food, sont actives sur le site à Ciney. Nous détenons la certification ISO 14001 et l'enregistrement européen EMAS, soit les reconnaissances les plus significatives et les plus exigeantes pour le management environnemental, audité annuellement par un organisme agréé (Vincotte).

Sur notre site de Ciney nous avons fixé une liste de 24 sortes de déchets mais pour des raisons pratiques et dans le souci d'être réaliste nous avons ramené la liste à 20 sortes effectivement triées et pourvues d'une filière propre.

Tous les déchets produits lors de prestations extérieures sont ramenés à Ciney, et font l'objet d'un contrôle et d'un éventuel re-triage. Il ne peut y avoir une exception à cette règle que pour des cas particuliers comme lors de tout gros événements où un système complet est en place, soit par nous (exemple : sur Waterloo 2015) soit par l'organisateur (exemple : à la Foire de Libramont).'

De quelle façon tenez-vous compte de ces critères lors de vos achats ?

Notre réponse ici sera honnête : le critère de la quantité d'emballages n'est pas pris en compte lors des achats. Par contre nous évaluons l'en-

gagement environnemental de nos fournisseurs (obligation EMAS) et donc ce paramètre est pris en compte de manière indirecte.

En matière de prévention externe, nous voulons mettre l'accent sur l'option préférentielle d'acheter en circuit court. Ces filières ont le double avantage d'épargner des emballages de conservation et d'épargner des émissions de CO2 liées aux distances à parcourir.

Et cela marche concrètement ?

Depuis 2012, malgré l'augmentation des activités, grâce à notre tri des déchets (20 catégories triées sur le site) nos déchets résiduels (le non-trié) sont passés de 140 047 à 96 876 kilos/an, soit une réduction de 30,82 %.

Pour les déchets organiques, nous avons trouvé un accord avec notre fournisseur pour que ces déchets soient stockés dans des conteneurs d'1,3 m3 et ensuite acheminés chaque semaine vers une unité de biométhanisation.

Nos déchets DEEE et métalliques sont repris par une association active dans la formation sociale et qui est également engagée pour l'environnement et enregistrée EMAS.

Comment se passe la communication ?

Deux fois par an, un bilan chiffré est communiqué en interne : après l'audit EMAS annuel et à mi-parcours.

Nos clients sont informés soit lors de contacts directs, soit via notre site internet, soit par des spots informatifs commandé à des médias, soit encore à l'occasion de reportages effectués par des médias ce qui est assez fréquent. En outre, la Déclaration environnementale annuelle donne les chiffres à ce sujet, contrôlés par l'audit.

Sociaal restaurant Klavertje 4

Afval maximaal reduceren

Klavertje Vier is een sociaal restaurant in Hasselt waar iedereen welkom is, maar vooral toch mensen die het wat moeilijker hebben in de maatschappij. Martine Vissers, kok en leerkracht van opleiding, heeft er de leiding. "Als onderdeel van de VZW Vriendschap willen we de solidariteit bevorderen, ongeacht inkomen, sociale afkomst, nationaliteit of godsdienst," vertelt Martine Vissers. "Dat gaat best aan tafel, gewoon met een koffie of een kom soep, of een volledige maaltijd aan een sociale prijs. Maar wij geven ook vorming aan een aantal medewerkers, en afvalbeperking is daarin een van de speerpunten".

overbodige verpakkingen niet wil. Na enige tijd gaan ze daar wel naar handelen". Veel grondstoffen worden elders beschouwd als 'afval'. Van de veilingen komen groenten en fruit, vers van het veld of uit de kas, maar die afwijken van de standaarden: te grote bloemkool, of kromme komkommers, bijvoorbeeld. Uit lokale supermarkten en van de Voedselbank komen delicate producten die niet tijdig verkocht zullen worden, bijvoorbeeld aardbeien of tomaten wanneer er overproductie is. Voor veiling of winkels is dat afval, voor Martine is het gratis grondstof voor de bereiding van verse, gezonde gerechten.

Intensieve begeleiding

In het team zitten mensen van heel veel nationaliteiten. Die komen dikwijls uit landen waar omgaan met afval niet direct een hoofdbekommernis is. Martine Vissers verwijt hun dat niet, in hun land is het dikwijls de gewoonte dat je afval gewoon op straat gooit. Hier bij Klavertje Vier worden ze intensief begeleid om met deze materie anders, verantwoord om te gaan. "En dat is een continue bezigheid", weet Vissers.

Minder afval inkopen

De eerste actie om minder afval te produceren is bij de inkoop de hoeveelheid afval te beperken. Dan gaat het vooral over overbodige verpakkingen en plastic. "Je moet dat aan de leveranciers vertellen", zegt Martine Vissers, "Je moet terugkoppelen en zeggen dat je die

Medewerkers verantwoordelijkheid geven.

Ook kleine beetjes helpen. Bezoekers krijgen één degelijk servet, er zijn geen dispensers. Er wordt alleen gerecycleerd papier ingezet. Het dagelijks wisselend menu wordt op een bord geschreven, met krijt. "Dat spaart papier", vindt Martine Vissers. Uiteraard is afval toch niet te vermijden, maar je kan de hoeveelheid zoveel mogelijk terugdringen. Vooral goed sorteren, en gescheiden afvoeren naar het containerpark, is hier de boodschap. Omdat veel medewerkers de streektaal (nog) niet goed beheersen, wordt veel gewerkt met affiches op de vuilbakken. En iedere week is iemand anders verantwoordelijk voor het afvalbeheer. Die ziet er dan op toe dat de andere medewerkers zich houden aan de richtlijnen voor afvalscheiding en -afvoer. Verantwoordelijkheid nemen, heet dat.



Afval beperken in het hart van Europa met Sodexo



Limiter les déchets au cœur de l'Europe avec Sodexo



In het restaurant van het Comité Européen des Régions en het Comité Economique et Social Européen produceren ze verwonderlijk weinig afval. Het restaurant, in de Brusselse Belliardstraat, bedient het personeel van meerdere Europese instellingen en wordt uitgebaat door Sodexo. Het restaurant is bio gecertificeerd. "We hebben tot ruim 500 plaatsen," vertelt gerant Dimitri Levin. "Dat betekent heel veel maaltijden, daarnaast is er een take-awaycorner en een koffiebar. Dat betekent nogal wat afval, zou je denken. Toch niet: de aankoopdienst van Sodexo laat alles leveren via twee logistieke platformen. Vers en ultravers in Anderlecht. Droge voeding en non food via een van de grote distributeurs. Dit systeem bleek goed voor een jaarlijkse besparing van 900 000 vrachtwagenkilometers. Als CO₂-reductie kan dat wel tellen".

Minder afval en selecteren

In de akkoorden die worden afgesloten met de leveranciers zit een voortdurend zoeken naar minder verpakkingsmateriaal vevat. Zo wordt vis nu geleverd in gewaarborgde plastic bakken met ijs, die teruggenomen worden, en niet meer in bakken uit moeilijk afbreekbaar piepschuim. Dimitri Levin koopt zoveel mogelijk vers en in bulk. Na reinigen en versnijden geeft dat uiteraard organische afval. Die wordt gekoeld opgeslagen, en later opgehaald door een bedrijf dat er biobrandstof van maakt. Daarbij wordt uiteraard alle afval gescheiden: papier, karton, glas, olie, kurk, hout, batterijen...alles gaat in aparte containers.

Metten is weten

Of beter, wegen is weten. Daarom worden overschotten regelmatig gewogen en de resultaten worden ingegeven in het Menu Management System van Sodexo. De feedback van de resultaten wordt geëxploiteerd om de te bereiden hoeveelheden aan te passen aan het werkelijk verbruik. Tien jaar geleden ging ongeveer 10 % van de ingekochte grondstoffen in de vuilbak, nu is dat minder dan 4 %, en het daalt nog. In de selfservice scheidt de gast op en betaalt per gewicht. Dat zorgt er voor dat de gasten niet teveel opscheppen en dat voedsel dan moet weggegooid worden. Daardoor werd de afval, vooral in groenten en fruit, flink beperkt. In het restaurant wordt porselein of glaswerk gebruikt, voor meeneemgerechten zijn er bakjes in biologisch afbreekbare recipiënten.

Personeel en klanten motiveren

Afvalbeperking is ook een kwestie van automatiseren. Het personeel krijgt continu opleidingen in de materie en zijn ervan doordrongen. Maar ook de klanten worden er overal in het restaurant toe opgeroepen: met affiches, screenshots, en met uitleg waarom bijvoorbeeld composteerbare kartonnen bekertjes de voorkeur krijgen op plastic. Op de vuilbakken staan verklarende foto's. Het moet vooral duidelijk zijn. De bezoekers komen immers uit alle landen van Europa.

Au restaurant du Comité Européen des Régions et du Comité Economique et Social Européen, la production de déchets est étonnamment réduite. Géré par Sodexo, le restaurant, situé rue Belliard à Bruxelles, propose des repas au personnel de plusieurs institutions européennes. Le restaurant est certifié biologique. «Nous avons jusqu'à 500 places», explique le gérant Dimitri Levin. «Cela signifie beaucoup de repas. A côté de cela, nous avons également un take-away corner et un café. Et autant de déchets supplémentaires pensez-vous. Mais pas du tout: le service Achats de Sodexo fait tout livrer via deux plates-formes logistiques. Frais et ultra frais à Anderlecht. Aliments secs et non alimentaires sont fournis par l'intermédiaire de l'un des principaux distributeurs. Ce système a permis d'économiser 900.000 kilomètres-camion par an. En matière de réduction des émissions de CO₂, cela compte!»

Moins de déchets, plus de tri

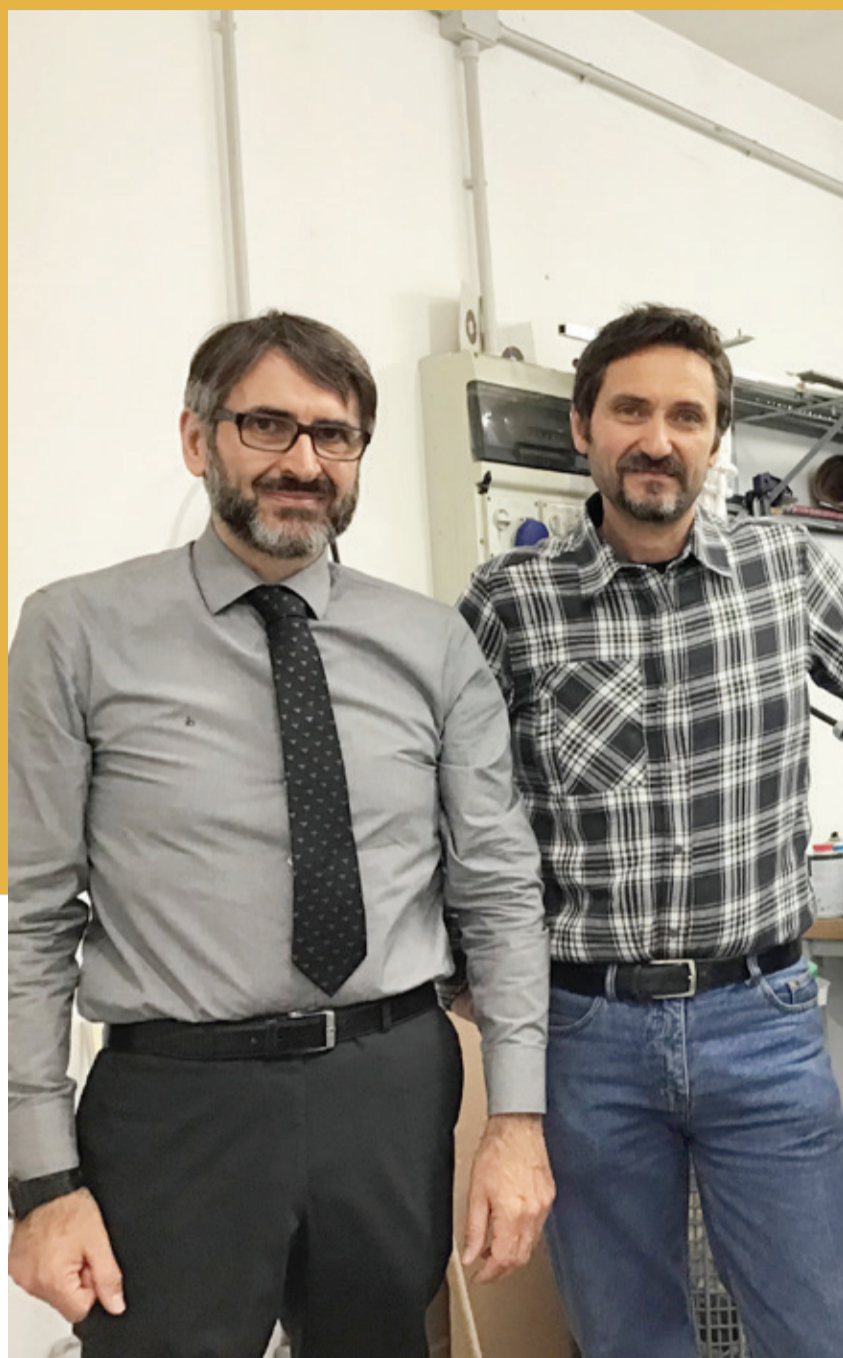
Les accords conclus avec les fournisseurs prévoient une recherche constante de moins de matériaux d'emballage. Le poisson est désormais livré dans des conteneurs en plastique garantis avec de la glace, qui sont repris, et non plus dans des conteneurs en mousse de polystyrène difficile à décomposer. Dimitri Levin achète autant de frais et de vrac que possible. Le nettoyage et la découpe occasionnent naturellement des déchets organiques. Ceux-ci sont stockés réfrigérés, puis collectés par une entreprise qui les transforme en biocarburant. A côté de cela, tous les déchets sont bien entendu triés: papier, carton, verre, huile, liège, bois, piles... tout est placé dans des conteneurs séparés.

Mesurer, c'est savoir

Mieux encore, peser, c'est savoir. Les excédents sont donc régulièrement pesés et les résultats encodés dans le Menu Management System de Sodexo. Le feed-back des résultats est utilisé pour ajuster les quantités à préparer à la consommation réelle. Il y a dix ans, environ 10 % des matières premières achetées allaient à la poubelle, un chiffre qui est aujourd'hui inférieur à 4 %, un résultat qui diminue encore. Au self-service, le client choisit ce qu'il veut et paie au poids. Cela permet d'éviter que les clients se servent trop et de devoir jeter la nourriture. Il en résulte une diminution considérable des déchets, en particulier dans les fruits et légumes. Dans le restaurant, on utilise de la porcelaine ou du verre. Les plats à emporter sont présentés dans des récipients biodégradables.

Motiver le personnel et les clients

La réduction des déchets est aussi une question d'automatismes. Le personnel suit des formations constamment dans ce domaine et en est imprégné. Mais on le rappelle également aux clients aussi partout dans le restaurant: au moyen d'affiches, de captures d'écran, en expliquant pourquoi, par exemple, les gobelets en carton compostable sont préférés au plastique. Sur les poubelles se trouvent des photos explicatives. Le message doit avant tout être clair. Les visiteurs viennent de toute l'Europe.



Rational Production

Ivan Cattaneo et la belle histoire de Rational Production

Ivan Cattaneo en de mooie geschiedenis van Rational Production



Dans la banlieue industrielle de Bergame, à 40 km de Milan, Ivan Cattaneo nous a reçu dans les locaux récemment agrandis de Rational Production, une société active dans le secteur de la livraison de chariots de repas pour collectivités.

TOUTE UNE HISTOIRE

C'est au pied de la montagne bergamasque que tout a commencé. Nous sommes dans les années '80 dans la petite usine paternelle de tôle inox qui emploie 20 personnes. Le hasard de la vie professionnelle met Ivan Cattaneo en contact avec le distributeur de Socamel en Angleterre. Il y découvre ainsi le petit monde du chariot repas. Avec son frère Diego il développe le projet de l'Unitray et d'un chariot dissocié chaud/froid, qui débouchera sur la création de Rational en 1998 dans un bâtiment loué (dix fois plus petit que l'actuel).

En 2001, Rational reçoit sa première grande commande internationale. Elle émane de Belgique, via GBM, pour fournir le CHC de Liège. De solides liens d'amitié se noueront avec Georges Bortels, que consolident de multiples rencontres annuelles en Italie ou à Awans. C'est d'ailleurs GBM qui a aidé à faire avancer de nouveaux prototypes selon les besoins spécifiques des clients.

Nous sommes dans un marché de niche qui reste artisanal et loin de l'obsolescence programmée. Seulement 7 chariots sont assemblés quotidiennement. Rational est le plus petit constructeur au niveau européen. Et si l'Italie reste son premier marché (un peu moins de 50% du volume), les chiffres à l'exportation ne cessent de croître vu la qualité la solidité et la longévité de ce matériel.

In de industriële buitenwijk van Bergamo, op 40 km van Milaan, ontving Ivan Cattaneo ons in de onlangs uitgebreide gebouwen van Rational Production, leverancier van eetwagens voor grootkeukens.

EEN LANGE GESCHIEDENIS

Alles begon aan de voet van een heuvel rond Bergamo. In de jaren 80 had Ivans vader er een kleine staalplatenfabriek met 20 werknemers. Het professionele toeval bracht Ivan Cattaneo in contact met de verdeler van Socamel in Engeland. Zo maakte hij kennis met de kleine wereld van de maaltijdwagens. Samen met zijn broer Diego ontwierp hij de plannen voor de Unitray en een dienbladwagen voor warme en koude maaltijden, wat uiteindelijk in 1998 zou uitmonden in de oprichting van Rational in een gehuurd gebouw (tien keer kleiner dan het huidige).

In 2001 krijgt Rational zijn eerste grote internationale order. Het is afkomstig uit België, via GBM, voor het ziekenhuiscentrum CHC in Luik. Er groeit een hechte vriendschapsband tussen de Cattaneo's en Georges Bortels. De talrijke jaarlijkse ontmoetingen in Italië of Awans zijn daar uiteraard niet vreemd aan. GBM heeft trouwens geholpen met de ontwikkeling van nieuwe prototypes, afgestemd op de specifieke behoeften van het cliënteel.

Dit is een nichemarkt die ambachtelijk blijft. Van geprogrammeerde veroudering is er geen sprake. Er worden slechts 7 wagens per dag gemonteerd. Rational is de kleinste fabrikant in Europa. Italië blijft weliswaar zijn grootste afzetmarkt (iets minder dan 50% van het volume), maar dankzij de kwaliteit en duurzaamheid van het materiaal blijven de exportcijfers gestaag toenemen.

You want to join the group of these fine partners

Contact

Sven Van Coillie
Marc Declerck

sven@gaultmillau.be
marc@gaultmillau.be

0485 72 03 13
0475 78 24 21

Chaudfontaine

Davigel
Partenaire de votre réussite
Uw partner voor de toekomst

mp
mise en place

Nestlé
PROFESSIONAL
Creative Food & Beverage Solutions

lobster fish

Rougié

GBM
CUISINES PROFESSIONNELLES
PROFESSIONELE KEUKENS

FRIMA

HORECA
EXPO
2018

RATIONAL

winterhalter

MECO
GROUP
MEETING YOUR DEMANDS

Fostplus

SERAX

MARKELBACH & CORNE

CHAQWA

MARKELBACH & CORNE

ALLGRO
GROOTHANDEL GROENTEN EN FRUIT
GROENTENVERSLIJDERIJ

Bonduelle
FOOD SERVICE

SOlucious
a taste for solutions

BEVER
EVENTS

Duvel

HLS
FULL SERVICE MAKES THE DIFFERENCE

FEVER-TREE
MIX WITH THE BEST

LEVI PARTY RENTAL

pieters



Gourmet Invent Twee keer na mekaar BEA Catering Award winnaar

Deux fois de suite lauréat du BEA Catering Award

Een award winnen, voor welke gelegenheid ook, is een geweldige prestatie. Een award twee keer na mekaar winnen, in een blinde degustatie, een krachttoer die Gourmet Invent voor mekaar kreeg, is eerder uitzonderlijk.

De Gentse cateraar is actief in drie domeinen. Met Hospitality Catering is Gourmet Invent bedrijvig op grote sportmanifestaties en daarnaast is de cateraar zowel actief in de B2B als de B2C markt. "Met het twee keer na mekaar winnen van die Award hebben we bewezen dat we als cateraar hoog inzetten op het creëren van culinaire meerwaarde", aldus CEO Bart Vandendooren gevraagd naar zijn verklaring voor het succes. "Nog steeds worden we erkend om onze logistieke kracht die aan onze klanten zekerheid en comfort garandeert. Maar onze aanpak om tijdens een evenement of feest tegelijkertijd voor een 'fine dining experience' te zorgen, geeft onze organisatie een extra boost. We zorgen daarnaast continu voor

vernieuwing zoals met onze pop-up Jardin d'Hiver in Maison Citadelle. Daarnaast hebben we extra aandacht voor smaakverfijning waarin het visuele ook een belangrijke rol speelt. Wellicht zijn dat aspecten die bij het twee keer winnen van de BEA Catering Award in ons voordeel hebben gespeeld."

Ook de rol van een goed draaiend team met daarin een chef als Tom van der Eecken die lid is van een chefsvereniging als NorthSeaChefs draagt bij tot het succes. "De contacten met tal van vooraanstaande chefs zijn voor ons als een klankbord om beter in te schatten welke nieuwe culinaire ideeën we kunnen slaan," vult Sales Manager Bart Vandemoortele aan. "Zowel qua producten, technieken als presentatie willen we immers het verschil maken. De knowhow daarvoor vinden we zowel via eigen research als in zo'n vereniging maar ook via contacten met chefs die als gueschefs voor ons werken."

Gagner un prix, quelle que soit l'occasion, est une grande réussite. Gagner un prix deux fois de suite, dans une dégustation à l'aveugle, un tour de force que Gourmet Invent a réussi à réaliser, est plutôt exceptionnel.

Le traiteur gantois est actif dans trois domaines. Avec Hospitality Catering, Gourmet Invent est actif dans les grandes manifestations sportives. Parallèlement, le traiteur est aussi actif dans les marchés B2B et B2C. «En remportant ce prix deux fois de suite, nous avons prouvé qu'en tant que cuisine de collectivité, nous sommes très engagés dans la création de valeur ajoutée culinaire», a déclaré le CEO Bart Vandendooren pour expliquer ce succès. Nous sommes toujours reconnus pour notre force logistique qui garantit à nos clients sécurité et confort. Mais notre approche qui consiste à offrir également une 'expérience gastronomique' lors d'un événement ou d'une fête booste un peu plus notre organisation. Nous veillons à nous renouveler sans cesse, comme par exemple avec notre Jar-

din d'Hiver éphémère dans la Maison Citadelle. De plus, nous accordons une attention particulière au raffinement gustatif, dans lequel le visuel joue également un rôle important. Ce sont peut-être ces aspects qui ont joué en notre faveur et nous ont permis de remporter pour la deuxième fois consécutive le BEA Catering Award.

Un autre élément qui a contribué à notre succès est le rôle que joue une équipe bien rodée, avec un chef comme Tom van der Eecken, membre de l'association des NorthSeaChefs. «Les contacts que nous entretenons avec de nombreux chefs renommés sont pour nous un banc d'essai pour mieux évaluer les nouvelles idées culinaires que nous pouvons proposer», ajoute Bart Vandemoortele, Sales Manager. «Nous entendons faire la différence tant en termes de produits que de techniques et de présentation. Notre savoir-faire est le résultat de nos propres recherches mais aussi, dans ce type d'association, des contacts que nous entretenons avec des chefs qui travaillent pour nous en tant que chefs invités.»

Bonduelle Home-made style



Hoeveel tijd besteedt u aan het bereiden van groenten?

Chefs willen elke dag opnieuw het beste aan hun gasten geven. Dit vraagt een behoorlijke tijdsinvestering. Na onderzoek in keukens in Europa heeft Bonduelle Foodservice ontdekt dat chefs 70 tot 80 % van hun tijd bezig zijn met de bereiding van groenten. Deze tijd gebruiken ze om groenten te wassen, schillen, snijden, blancheren en bakken. Daarnaast is er veel snijafval waardoor er van één kilo groente maar 800 gram overblijft.

Home made convenience

Om efficiënter te werken kiest u voor convenience in groentebereidingen en natuurlijk voor een product dat niet van vers te onderscheiden is. Daarom heeft Bonduelle Foodservice speciaal voor de horeca de Home-made style range ontwikkeld. Die producten staan voor ambachtelijk, met een knipoog naar vroeger.

Ambachtelijk, omdat de groenten in ongelijke stukken er als handgesneden uitzien. Van vroeger, omdat we gekozen hebben voor 'vergeten groenten' die weer helemaal terug zijn.

Authentieke smaken met groente van vroeger...

Speciaal voor het komende seizoen heeft Bonduelle de bestaande range Home-made style producten uitgebreid. Naast 'gesneden pastinaak' en 'groentemix van wortel en pastinaak', zijn 'zoete aardappel' en 'mengeling van zoete aardappel en knolpeterselie' twee nieuwe varianten. Home-made style is ideaal om te sauteren, te wokken of om te roosteren in de oven en geeft gerechten net dat beetje extra voor een home-made look.

Nieuwsgierig?

www.inspiredbybonduelle.com
of neem contact op met uw grossier

Combien de temps passez-vous à préparer les légumes?

Chaque jour, les chefs veulent donner le meilleur à leurs hôtes. Cela exige un investissement considérable en temps. Suite à des recherches menées dans les cuisines européennes, Bonduelle Foodservice a découvert que les chefs consacrent 70 à 80% de leur temps à la préparation de légumes. Un temps qu'ils utilisent pour laver, éplucher, couper, blanchir et poêler les légumes. En outre, les découpes occasionnent beaucoup de déchets, ne laissant que 800 grammes sur un kilo de légumes.

Home made convenience

Pour travailler plus efficacement, vous optez pour la commodité dans les préparations de légumes et, bien sûr, pour un produit qui ne se distingue pas du frais. C'est pourquoi Bonduelle Foodservice a développé la gamme Home-made spécialement pour l'horeca. Ces produits passent pour être artisanaux, avec un clin d'œil

au passé. Artisanaux, parce que les légumes en morceaux irréguliers ressemblent à des légumes coupés à la main. Un clin d'œil au passé, parce que nous avons opté pour des légumes oubliés qui reviennent aujourd'hui en force.

Des saveurs authentiques avec des légumes d'avant...

Spécialement pour la saison à venir, Bonduelle a élargi sa gamme existante de produits Home-made. Aux 'panais en tranches' et 'mix de carottes et panais' viennent s'ajouter deux nouvelles variantes: la 'patate douce' et le 'mélange de patates douces et de persil tubéreux'. Les produits Home-made sont tout indiqués pour être sautés, passés au wok ou rôtis au four et donnent aux plats ce petit plus du 'fait maison'.

Curieux d'en savoir plus?

Consultez www.inspiredbybonduelle.com ou contactez votre grossiste.

Chaudfontaine

Fusion

Légèrement pétillante

NATUURLIJK
NATURELLEMENTVERRASSEND
SURPRENANTE

Chaudfontaine Fusion

met natuurlijke aroma's voor extra beleving

avec des arômes naturels pour une plus belle expérience

Met natuurlijke aroma's, zonder suiker en zonder calorieën creëert Chaudfontaine een assortiment aan gearomatiseerde waters die het drinken van water een extra smakelijke dimensie en een plezierige beleving geeft.

Meer en meer mensen drinken natuurlijk mineraal water omdat ze bewust zijn dat een juiste waterhuishouding hen fit en monter houdt. Mineraal water met een lekkere toets kan dat ondersteunen. "Een verfijnde, natuurlijke smaak geven aan water zonder calorieën toe te voegen, was de uitdaging waar het natuurlijk mineraalwater van Chaudfontaine voor stond," benadrukt Tom Schellemans, Cold Channel Manager CCEP. "Het bijzonder zuiver karakter van Chaudfontaine willen we voor 100% behouden. Vandaar dat we enkel natuurlijke aroma's gebruiken die de zuiverheid, het mooie minerale evenwicht en de lekkere smaak van het water garanderen."

Het water van Chaudfontaine ondergaat zoals

bekend gedurende 60 jaar een natuurlijke ondergrondse filtering waardoor het natuurlijk beschermd wordt tegen verontreiniging en natuurlijk verrijkt wordt met mineralen. Daardoor heeft Chaudfontaine van alle water het laagst gehalte nitriet, zo laag zelfs dat het niet op te sporen is. Chaudfontaine geldt daarom op dat vlak in het Instituut Marie Curie in Parijs als ijkpunt voor alle andere waters. "Het spreekt voor zich dat we bij het creëren van waters met een lekker smaakje die uitzonderlijke meerwaarde 100% gerespecteerd hebben."

- Chaudfontaine Fusion Citroen
- Chaudfontaine Fusion Limoen & Munt
- Chaudfontaine Fusion Frambozen & Limoen
- Chaudfontaine Fusion Pompelmoes & Cranberry
- Chaudfontaine Fusion Watermeloen & Komkommer
- Chaudfontaine Fusion Mandarijn & Kamille

Chaudfontaine crée une gamme d'eaux aromatisées - avec des arômes naturels, sans sucre et sans calories - qui donnent à l'eau une dimension plus savoureuse et une expérience agréable.

De plus en plus de gens boivent de l'eau minérale naturelle parce qu'ils sont conscients qu'absorber de l'eau en quantité suffisante les maintient en forme. Boire de l'eau minérale additionnée d'une touche agréable peut les aider à y arriver. "Donner à l'eau un goût raffiné et naturel sans ajouter de calories, tel était le défi que l'eau minérale naturelle de Chaudfontaine devait relever", souligne Tom Schellemans, Cold Channel Manager CCEP. "Nous voulons préserver à 100% la pureté particulière de Chaudfontaine. C'est pourquoi nous n'utilisons que des arômes naturels qui garantissent la pureté, le bel équilibre minéral et le goût délicieux de l'eau."

Comme chacun sait, l'eau de Chaudfontaine subit une filtration souterraine naturelle pen-

dant 60 ans, ce qui la protège naturellement de la pollution et l'enrichit naturellement en minéraux. Par conséquent, Chaudfontaine a la plus faible teneur en nitrite de toutes les eaux, si faible qu'elle ne peut même pas être détectée. Chaudfontaine est donc la référence pour toutes les autres eaux de la région à l'Institut Marie Curie à Paris. "Il va sans dire que lorsque nous avons créé ces eaux au goût délicieux, nous avons respecté à 100% cette valeur ajoutée exceptionnelle."

- Chaudfontaine Fusion Citron
- Chaudfontaine Fusion Citron Vert & Menthe
- Chaudfontaine Fusion Framboise & Citron Vert
- Chaudfontaine Fusion Pamplemousse & Cranberry
- Chaudfontaine Fusion Pastèque & Concombre
- Chaudfontaine Fusion Mandarine & Camomille

Gezneden groenten en fruit kopen bij **ALLGRO**?

Uw groenten en fruit efficiënt, veilig en hygiënisch verwerken?
Dat loopt gesmeerd bij Allgro. Hoe we dat doen, ontdek je hier:

U behandelt uw werkrumtes, materiaal en gerechten met de grootste zorg. Allgro ook: kwaliteit primeert in alles wat wij voor u doen. De recentste en veiligste machines, stevige verpakkingen, stipte levering, ... En natuurlijk: fruit en groenten in onberispelijke staat. Zo blijft u gerust, levering na levering.



Vakmanschap, het juiste materiaal en passie

De verwerking van uw groenten en fruit gebeurt van a tot z op onze productiesite in Sint-Lievens-Houtem. Handig, want dat maakt permanente follow-up en evaluatie mogelijk. En wat voegt ons moderne en duurzame machinepark daaraan toe? Een snelle, efficiënte en verfijnde verwerking van uw bestelling. Onze medewerkers werken ten slotte uw order met oog voor detail af.



Oorsprong, altijd traceerbaar

Allgro kent van elke kist groenten of fruit het lotnummer, de originele producent en de leveringsdatum. Onze producten zijn dus voor 100 procent traceerbaar.



Volledig allergenenproof

Allgro voldoet aan alle allergenennormen. IFS belooft ons trouwens al enkele opeenvolgende jaren met het IFS-certificaat op hoger niveau.

Maak kennis met de Allgro-kwaliteit.

Dagverse kwaliteit, elke dag weer!

winterhalter

MEER ZEKERHEID MEER EFFICIENCY CONNECTED WASH



CONNECTED WASH
A NEXT LEVEL SOLUTION

In een wereld waar in toenemende mate alles met internet wordt verbonden, brengt Winterhalter het wassen naar het volgende niveau: De nieuwe generatie UC-serie is via CONNECTED WASH in het net geïntegreerd, waardoor het mogelijk is alle belangrijke gebruiksgegevens te analyseren en evalueren. Zo kunt u uw volledige vaatwasproces optimaliseren en uw operationele zekerheid verhogen. Voor de beste waskwaliteit met de grootst mogelijke efficiëntie.

DIT IS CONNECTED WASH.

1. De Vaatwasmachines uit de UC-serie zijn via LAN of WLAN verbonden ...
2. ... en verzenden gegevens naar een server.
3. Die worden geanalyseerd en geëvalueerd.
4. Hierdoor worden de vaatwasprocessen en de bediening transparant ...
5. ... en kunnen per app overal vandaan worden gecontroleerd en geëvalueerd.
6. Dat zorgt voor meer zekerheid ...
7. ... en biedt mogelijkheden voor optimalisatie.
8. Resultaat: perfecte wasresultaten met de grootst mogelijke efficiency.

Fostplus



Fost Plus

Tips & tricks

Chaque jour, les équipes actives dans les cuisines de collectivité offrent des repas et des services de qualité. Le secteur est d'ailleurs engagé dans cette démarche qualité. La gestion des déchets est un instrument important pour s'inscrire dans ce processus et pour faire rimer qualité et durabilité.

Le choix des emballages - recyclés, réutilisables -, le tri et l'évacuation des déchets, le gaspillage... sont autant de points d'attention pour les chefs et les équipes des cuisines collectives. Ces petites ou grandes mesures peuvent être prises à différents niveaux pour améliorer la gestion des déchets ménagers et ainsi réduire sensiblement la quantité de déchets résiduels (dont l'évacuation est souvent plus coûteuse que celle des déchets triés).

Lors de la procédure d'achat, vous pouvez privilégier les emballages réutilisables, recyclables (bouteilles en verre ou en plastique par exemple), éviter les suremballages (en utilisant par exemple des bacs à usages multiples), acheter des quantités en adéquation avec vos besoins, tenir compte de la durée de conservation des aliments, etc. Vous réduirez ainsi le

gaspillage alimentaire dont l'impact sur l'environnement est énorme.

De plus, pensez à mettre à disposition de votre personnel et/ou de votre clientèle des poubelles adaptées au type de déchet à collecter (papier-carton, PMC...) et à soigner la communication. Dans la pratique, placez toujours les poubelles pour les PMC à côté d'une poubelle pour les autres déchets aux endroits les plus accessibles et les plus fréquentés. Veillez à indiquer clairement (à l'aide de pictogrammes, par exemple) quel déchet peut être jeté dans quelle poubelle et à informer votre personnel de votre démarche et de la marche à suivre pour trier 'juste'.

Si vous voulez organiser des collectes sélectives sur votre lieu de travail et avez pour cela besoin d'un petit coup de pouce, contactez Fost Plus pour bénéficier d'une aide gratuite: vous pouvez télécharger et commander du matériel de communication (autocollants, affiches...) à partir de www.laboutiquedetri.be. Vous y trouverez également des conseils pratiques et un module pour tester votre connaissance de tri.

Het personeel van grootkeukens staat dagelijks garant voor kwaliteitsmaaltijden en een goede service. De sector vindt een kwaliteitsaanpak ook erg belangrijk. Afvalbeheer is een belangrijk instrument in het proces dat kwaliteit en duurzaamheid met elkaar doet rijmen.

De keuze voor bepaalde verpakkingen (gerecycleerd, herbruikbaar), het sorteren en verwijderen van afval, verspilling, ... zijn stuk voor stuk aandachtspunten voor de chefs en teams van grootkeukens. Door middel van kleine en grote ingrepen op verschillende niveaus kunnen we het beheer van het huishoudelijk afval verbeteren en daarmee ook de hoeveelheid restafval aanzienlijk verminderen (dat laatste is vaak duurder om te verwijderen dan gesorteerd afval).

Geef tijdens de aankoopprocedure de voorkeur aan herbruikbare, recycleerbare verpakkingen (glazen of plastic flessen, bijvoorbeeld), vermijd oververpakking (bijvoorbeeld door multifunctionele containers te gebruiken), stem de aangekochte hoeveelheden af op de behoeften, houd rekening met de houdbaarheid van voedingsmiddelen enz. Zo ga je voedselvers-

pillen tegen, wat een enorme impact heeft op het milieu.

Denk er ook aan om specifieke vuilnisbakken ter beschikking te stellen van het personeel en/of cliënteel, afgestemd op het beoogde soort afval (papier-karton, PMD, ...) en communiceer er duidelijk over. Praktisch: plaats PMD-vuilnisbakken steeds naast een vuilnisbak voor ander afval op een goed toegankelijke en druk bezochte plaats. Geef duidelijk aan (bijvoorbeeld met pictogrammen) welk afval in welke vuilnisbak hoort en informeer het personeel over deze aanpak en hoe het 'juist' moet sorteren.

Wil je selectieve ophalingen organiseren op de werkplek en kun je daar wat hulp bij gebruiken? Fost Plus biedt gratis ondersteuning: download en bestel communicatiemateriaal (zelfklevers, posters, ...) op www.laboutiquedetri.be. Je vindt er ook praktische tips en een module om je sorteerkennis te testen.

Een kleine stap voor u,
een grote stap voor uw gasten

Un petit pas pour vous,
un grand pas pour vos invités

Mise en Place, vanzelfsprekend gastvrij.
De verwachtingen van uw gasten overtreffen: geen gemakkelijke missie. Gelukkig kan u bij Mise en Place rekenen op meer dan 2000 gastvrije en getrainde medewerkers die als 1 team uw project tot een goed einde brengen.

Mise en Place, l'hospitalité évidente.
Dépasser les attentes de vos invités, pas une mission facile. Heureusement vous pouvez profiter de 2000 employés accueillants et formés pour mener à bien votre projet en équipe.

www.miseenplace.be

mise en place



ROUGIÉ SLICES OF FOIE GRAS

A *Signature* product



- ✓ A CONSISTENT SHAPE
- ✓ A CLEAN CUT
- ✓ A SLANTED CUT

A Rougié exclusivity

IF $\frac{3}{4}$ OF YOUR DRINK IS THE MIXER, MIX WITH THE BEST™



foodservice



Ontdek onze heerlijke eindejaarsproducten!
Voor meer informatie: www.pieters.be

Découvrez notre produits délicieux de fin d'année!
Pour plus d'info: www.pieters.be

**— HORECA
EXPO —
2018
STAND 8419**

Marine Harvest Pieters | 050 45 86 20 | mhpieters@marineharvest.com | www.pieters.be

BEVER
EVENTS
CATERINGBEVER.COM

#IedereenVIP

ORGANISATOR? ... WIJ HELPEN UW ORGANISATIE MET EEN ONDSCHIEDENDE F & B SERVICE VAN UW BEZOEKERS ZODAT OOK UW MASSA BEZOEKERS ZICH TOY VIP-GASTEN VOELEN GEWAARDEERD. KWALITATIEF HOOGWAARDIGE FOODCONCEPTEN VOOR IEDEREEN™

— IEDEREENVIP

WWW.CATERINGBEVER.COM DELHOEK 44 EVENTS CATERING BEVER 3320 RIJSEVORSEL OFFICE@CATERINGBEVER.COM

f i FOLLOW



De grootkeukenchef: ook diëtist en lifestylecoach?

Solucious helpt, ondersteunt en geeft antwoorden...

Le chef de cuisine de collectivité : aussi diététicien et coach en mode de vie ?

Veggie, vegan, glutenvrij, eiwitrijk, bio, ... Gezondheidshypes, lifestyle-trends of medische dieetvragen zijn tegenwoordig overal in de grootkeuken aanwezig. Van bedrijfscatering tot ouderzorg en onderwijs; de vraag van klanten om af te wijken van de standaardmaaltijden plaatst de grootkeukenchef voor nieuwe uitdagingen. Zowel op gebied van productkennis, keukenorganisatie als handeling- en productiewijze ligt de lat hoger. En balanceert de chef voortdurend tussen de noden van zijn klanten en de rendabiliteit van zijn keuken. Ook de vereiste productkennis neemt toe.

Wat is vegan? Wanneer is een product suiker- of glutenvrij? Hoe gebruik je de pas ingevoerde nutri-score? Wegwijs geraken in deze complexe productinformatie en deze juist interpreteren is een ware opgave. Een etiket lezen en daaruit de juiste conclusies trekken is niet evident. En het even opzoeken op Google geeft je talloze antwoorden die bovendien tegenstrijdig zijn.

Tools en labels

Solucious geeft antwoord op deze vragen. We reiken tools aan die het voor de grootkeukenchef gemakkelijk maken. Op onze vernieuwde website is alle info over een productsamenstelling eenvoudig terug te vinden. Dit maakt de zoektocht naar geschikte producten makkelijk. Solucious breidde ook het assortiment uit en beantwoordt hiermee aan de diverse noden van klanten. Producten voor mensen met een

aangepast voedingsregime zijn herkenbaar aan hun label. Onze diëtisten ontwikkelden deze labels op basis van de EU-regelgeving. Zo ondersteunt Solucious de grootkeukenchef in zijn groeiend takenpakket.

Sleutels

De geschikte producten vinden is één ding. Maar hoe ga je hiermee aan de slag? Wat is de impact ervan op werk en kost? Efficiënt werken met een lage foodcost is vaak een grote uitdaging. De sleutel zit vaak in kleine oplossingen. Zoals het aanpassen van een ingrediënt. Bijvoorbeeld het vervangen van tarwebloem door tapiocabloem als bindmiddel in vol-au-vent. Deze kleine oplossing zorgt tegelijk voor een glutenvrije versie.

Workshops

Solucious organiseert tevens workshops waarin de klant actief aan de slag gaat met deze problematieken. Deze workshops bieden inzichten in de diverse voedingsprofielen en geven, naast productinformatie ook inspiratie. Daarnaast zorgen de workshops ook voor tal van eenvoudige tips om de handelingstijd en foodcost in de keuken onder controle te houden. Chefs en diëtisten van Solucious geven tijdens deze workshops maximaal advies. De workshops vinden plaats in een van onze zeven academies verspreid over heel België. Een overzicht vind je op www.solucious.be.

Végétarien, végétalien, sans gluten, riche en protéines, bio... L'engouement pour la santé, les styles de vie tendances ou les questions diététiques médicales sont maintenant partout dans la cuisine de collectivité. De la restauration d'entreprise aux soins aux personnes âgées et à l'enseignement, les demandes des clients de s'écarter des repas standard présentent de nouveaux défis pour les chefs des grandes cuisines. La barre est placée toujours plus haut en termes de connaissance des produits, d'organisation de la cuisine, mais aussi de mode d'action et de production. Et le chef balance constamment entre les besoins de ses clients et la rentabilité de sa cuisine. Les exigences de connaissance des produits augmentent également.

Qu'est-ce qu'un végétalien? Quand un produit est-il sans sucre ou sans gluten? Comment utiliser le Nutri-score nouvellement introduit? Se familiariser avec cette information produit complexe et l'interpréter correctement est un véritable défi. Lire une étiquette et en tirer les bonnes conclusions n'est pas facile. Et la recherche sur Google livre souvent d'innombrables réponses contradictoires.

Solucious répond à ces questions. Nous fournissons des outils qui facilitent la tâche du chef de cuisine de collectivité. Vous trouverez facilement toutes les informations sur la composition d'un produit sur notre nouveau site Internet. Cela facilite considérablement la recherche des produits appropriés. Solucious a également élargi sa gamme de produits pour

répondre aux différents besoins de ses clients. Les produits destinés aux personnes ayant un régime alimentaire adapté sont reconnaissables à leur étiquette. Nos diététiciens ont développé ces étiquettes sur la base des réglementations européennes. Solucious épaula ainsi le chef de cuisine de collectivité dans ses tâches de plus en plus nombreuses.

Trouver les bons produits est une chose. Mais comment s'y prendre? Quel en est l'impact sur le travail et les coûts? Travailler efficacement avec un faible food cost est souvent un défi majeur. La clé se trouve souvent dans les petites solutions. Comme adapter un ingrédient. En remplaçant par exemple la farine de blé par de la farine de tapioca comme liant dans le vol-au-vent. Une petite solution qui permet également d'élaborer une version sans gluten.

Solucious organise également des ateliers au cours desquels le client peut aborder ces problématiques. Ces ateliers donnent un aperçu des différents profils nutritionnels et, en plus d'apporter de l'information sur les produits, ils sont aussi une source d'inspiration. De plus, les ateliers proposent de nombreux conseils simples pour maîtriser le temps de manipulation et le food cost dans la cuisine. Les chefs et diététiciens de Solucious donnent un maximum de conseils lors de ces ateliers. Ils se déroulent dans l'une de nos sept académies réparties dans toute la Belgique. Rendez-vous à l'adresse www.solucious.be pour en avoir un aperçu.



Erkenning van frontlijn medewerkers essentieel voor Aramark

La reconnaissance des collaborateurs en première ligne un point essentiel pour Aramark

Als Managing Director van Aramark Benelux is Stijn Crombé de eerste om aan te geven hoe belangrijk frontlijn-medewerkers zijn. Maître d'hotels, executive koks, souschefs, afwassers, poetsdames of mensen die automaten vullen, kunnen immers het verschil maken. Ze hebben niet alleen figuurlijk maar ook letterlijk de sleutel tot succes in handen. Gastvriendelijkheid, dienstvaardigheid én engagement zijn belangrijker dan ooit tevoren.

We ontmoeten Stijn Crombé kort na een business trip naar de Verenigde Staten, thuishaven van Aramark Corporation. Tijdens dat bezoek had ook de jaarlijkse 'Ring of Stars' plaats. Een recognition evenement waarbij Aramark circa 200 frontlijn-medewerkers uit heel de wereld in de Verenigde Staten uitnodigt. Stijn Crombé ging mee als host. "Het is geen incentive maar wel een erkenning voor frontlijn-mensen met een bepaalde verdienste die als voorbeeld kunnen dienen. Zij staan op de werkvloer, zeer dichtbij onze klanten en kunnen het verschil maken. Zij zijn dagelijks onze ambassadeurs. Aramark kan onder meer dankzij hun uitzonderlijke prestaties bestaan en blijven groeien." Tweehonderd van hen werden met hun partner uitgenodigd. Tijdens drie dagen werden ze als stars in de watten gelegd waarbij zelfs in echte Hollywoodstijl de rode loper voor hen wordt uitgerold. "Het was een gevarieerd programma vol entertainment met een informele toespraak van één van onze executives die hen bedankt en iedereen nog eens aan de kern-waarden van Aramark herinnerde."

Gastvriendelijkheid en dienstvaardigheid zijn voor Aramark twee kernwaarden waarbij de typische slogan "We Dream, We Do" ervoor zorgt dat iedereen zijn grenzen kan verleggen. "In die zin hebben we een extra oog voor wie op het werk out of the box durft denken en handelen. Of voor mensen die zichzelf overstijgen. Zo hadden we bij Aramark in Puerto Rico, een eiland dat verleden jaar door orkaan Maria zwaar gehavend werd, het geluk om op een bijzondere medewerker te kunnen rekenen. Hij zorgde ervoor dat al onze cateringklanten daar dagelijks hun maaltijden kregen terwijl de bevoorrading op heel het eiland volledig verstoord werd. En er drie maanden problemen waren met de nutsvoorzieningen. Deze Aramark medewerker toonde een enorm engagement om met de weinig beschikbare middelen toch dagelijks voor al onze klanten in maaltijden te voorzien. Onze Aramark vestigingen in Puerto Rico kenden nog meer succes als anders. (lacht smakelijk) Omdat het zeldzame plaatsen waren waar maaltijden ter beschikking waren zo'n medewerkers vertolken onze leuze "We Dream, We Do" en bewijzen dat misschien niet alles maar toch zeer veel mogelijk is. Dit gaat verder dan engagement en straalt af op heel de onderneming. Zo'n mensen inspireren en motiveren andere medewerkers. Daarvoor zijn we als bedrijf ook dankbaar en erkentelijk en is zo'n evenement als Ring of Stars precies gepast."

En tant que directeur général d'Aramark Benelux, Stijn Crombé est le premier à souligner l'importance des collaborateurs en première ligne. Maîtres d'hôtel, chefs, seconds, personnes actives à la vaisselle, femmes de ménage ou encore responsables de la recharge des distributeurs automatiques, autant de personnes qui peuvent faire la différence. Elles détiennent la clé du succès, au sens propre comme au figuré. L'hospitalité, la serviabilité et l'engagement sont plus importants que jamais.

Nous rencontrons Stijn Crombé peu après un voyage d'affaires aux Etats-Unis, pays d'origine d'Aramark Corporation. Au cours de cette visite se tenait également le 'Ring of Stars' annuel. Un événement destiné à souligner le mérite de ses employés auquel Aramark invite aux Etats-Unis quelque 200 collaborateurs en première ligne du monde entier. Stijn Crombé y allait comme hôte. «Ce n'est pas un incentive, mais bien une reconnaissance pour des personnes en première ligne particulièrement méritantes, qui peuvent servir d'exemple. Elles sont sur le terrain, très proches de nos clients et peuvent faire la différence. Ce sont nos ambassadeurs quotidiens. C'est notamment grâce à leurs performances exceptionnelles qu'Aramark peut exister et continuer à se développer.» Deux cents d'entre eux ont été invités avec leur conjoint. Pendant trois jours, ils ont été choyés comme des stars et le tapis rouge a été déroulé pour eux, un peu à la façon d'Hollywood. «C'était un programme de divertissement varié agrémenté d'un discours informel de l'un de nos cadres qui les remer-

ciait et rappelait à chacun les valeurs fondamentales d'Aramark.»

Pour Aramark, l'hospitalité et la serviabilité sont deux valeurs fondamentales, comme en témoigne le slogan 'We Dream, We Do' garantissant que chacun peut repousser ses limites. «En ce sens, nous apprécions ceux qui osent réfléchir et agir différemment au travail. Ou les gens qui se dépassent. C'était le cas par exemple chez Aramark à Porto Rico, une île gravement abîmée l'an dernier par l'ouragan Maria, où nous avons eu la chance de pouvoir compter sur un employé exceptionnel. Il s'est assuré que tous nos clients catering reçoivent leur repas quotidien alors que l'approvisionnement était complètement perturbé sur toute l'île. Et que les services d'utilité publique ont connu des problèmes pendant trois mois. Ce collaborateur d'Aramark a fait preuve d'un engagement énorme pour fournir tous les jours des repas à tous nos clients malgré le peu de ressources disponibles. Nos filiales Aramark à Porto Rico n'ont jamais connu autant de succès, explique-t-il en riant, parce qu'il s'agissait d'endroits difficiles où les repas étaient disponibles. Ces collaborateurs incarnent notre slogan 'We Dream, We Do' et prouvent que si tout n'est pas possible, beaucoup de choses le sont encore. Il s'agit bien plus qu'un engagement et cela se reflète dans l'ensemble de l'entreprise. Ces personnes inspirent et motivent les autres employés. C'est pourquoi notre entreprise leur est reconnaissante et le prouve, profitant d'un événement comme le 'Ring of Stars' pour les remercier.»