

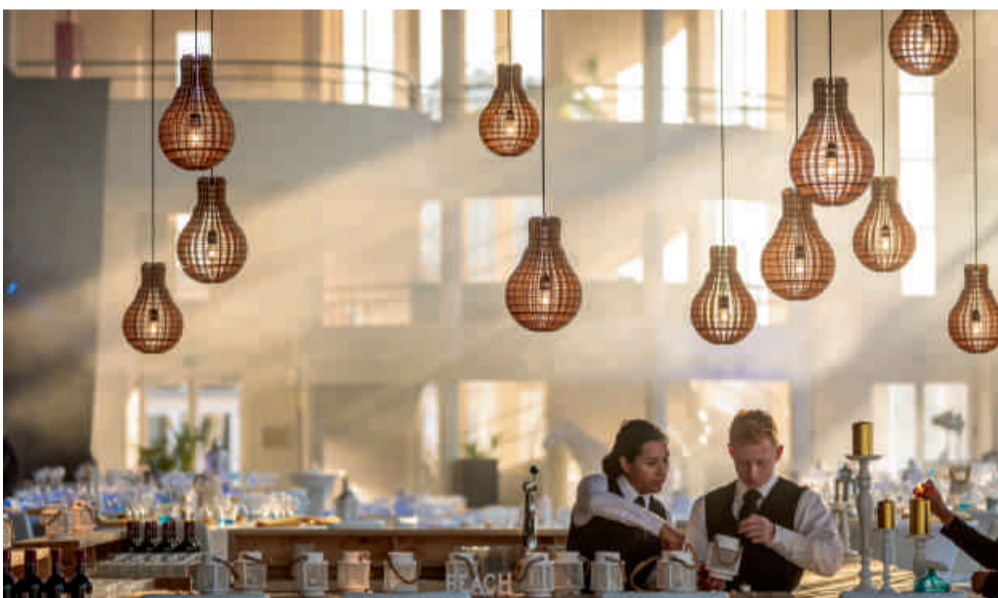
Grande Cuisine
Grote Keuken

A MAGAZINE
BY **Gault&Millau**



N° 6 - EVENT CATERING SPECIAL

05/2018



Laat Gault&Millau uw grootkeuken bekronen en in de kijker brengen! Stel uw kandidatuur voor de

GAULT&MILLAU CATERING AWARDS 2018

*Vul de vragenlijst voor 15 september in via
www.grandecuisine.be/fr/gaultmillau-catering-awards-2018*

5 thema's, 5 prestigieuze Awards

- Relatie met de Klant*
- Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen*
- Gezondheid en Nutritionele Aspecten*
- Innovatie en Originaliteit*
- FostPlus Waste Management Award*

*Hulp nodig? info@gmcateringawards.be.
We helpen u graag verder. Veel succes*

Laissez Gault&Millau récompenser votre cuisine de collectivité et la placer au diapason! Posez votre candidature pour les

GAULT&MILLAU CATERING AWARDS 2018

**Complétez le questionnaire avant le 15 septembre 2018 via
www.grandecuisine.be/fr/gaultmillau-catering-awards-2018**

- 5 thèmes, 5 Awards prestigieux*
- Relation Client*
 - Entreprise à Responsabilité Sociale*
 - Santé et Aspects Nutritionnels*
 - Innovation et Originalité*
 - Fost Plus Waste Management Award*

*Besoin d'un coup de main? info@gmcateringawards.be.
Nous vous aiderons avec plaisir. Bonne chance !*





EDITORIAAL



Beste lezer,

Met dit magazine heeft Gault&Millau samen met sector en partners bescheiden maar daarom niet minder succesvol extra aandacht kunnen opwekken voor de grootkeukensector. Als uitgever van restaurantgidsen wou Gault&Millau van bij de start van dit initiatief zijn scoop verruimen. Het creëren van een lekkere maaltijd, zij het in een restaurant, brasserie, bistro of fast casual concept intrigeert ons. Net als de manier waarop op een veel grotere schaal chefs en hun medewerkers in grote keukens van bedrijven, collectiviteiten, zorginstellingen en noem maar op, dagelijks het beste van zichzelf geven.

Hun expertise en kennis die vaak verder door passie en gedrevenheid gekruid worden, genieten onze blijvende aandacht. Daarnaast focussen we graag in dit zesde nummer van Gault&Millau Grote Keuken op een andere bijzondere sector waar fijne gerechten in een evenementiële sfeer bereid en bediend worden. Het begrip Event Catering verwijst als vanzelf naar een aparte, vaak feestelijke inslag. Event cateraars focussen niet alleen op de kwaliteit van de gerechten en buffetten. Ze worden eveneens zoals hun collega's in horeca en grootkeuken gevraagd om voor een aparte en extra beleving te zorgen. Door het ongewone karakter van de vaak eenmalige opdracht worden ze daartoe echter steeds opnieuw uitgedaagd. Vaak werken ze immers op bijzondere locaties waardoor hun activiteiten een extra dimensie krijgen.

Geen beter idee om een aantal vooraanstaande event cateraars aan het woord te laten komen

om de specifieke eigenheid van deze sector te belichten, Extra organisatietalent, creativiteit en een degelijke 'on hands' ingesteldheid maken van deze bedrijven stijlvolle en intrigerende feestarchitecten. Gezien ze precies letterlijk op vaak wisselende terreinen actief zijn, kunnen event cateraars niet meteen tot de horeca of grootkeukensector gerekend worden. Een vaststelling die een aantal belangrijke spelers aanzette om belangen, kennis en passie te bundelen en delen. Het spreekt voor zich dat zo'n initiatief niet alleen op belangstelling maar nog veel meer op sympathie van Gault&Millau kan rekenen.

Want waar in dit land ook gerechten professioneel en met liefde voor het vak bereid en geserveerd worden, daarvoor passende aandacht creëren, staat in het DNA van Gault&Millau gebeiteld!

Tot slot kijken we vooruit naar het volgende nummer van dit magazine waarin de winnaars van de derde editie van de Gault&Millau Catering Awards 2018 uitgebreid aan bod zullen komen. Bedrijven kunnen zo op ruime en verdiende publieke belangstelling rekenen. Kandidaten kunnen NU inschrijven via www.grotekeuken.be. Wie meer inlichtingen wenst over de voordelen en het belang van deze wedstrijd, kan ons mailen via info@gm cateringawards.be. We zullen dan snel contact opnemen.

Veel leesplezier

Marc Declerck, CEO
Willem Asaert, Redacteur-Coördinator

EDITO



Cher lecteur,

Au travers de ce magazine, Gault&Millau, en collaboration avec le secteur et ses partenaires, a réussi - en toute modestie - à susciter l'intérêt du secteur des grandes cuisines. En tant qu'éditeur de guides gastronomiques, Gault&Millau a cherché à étendre son rayon d'action notamment avec cette initiative. La création d'un repas de qualité - qu'il s'agisse d'un restaurant, d'une brasserie, d'un bistrot ou d'un concept de restauration rapide - nous intrigue. Au même titre que la manière dont, à plus grande échelle, les chefs et leurs employés donnent le meilleur d'eux-mêmes chaque jour dans les grandes cuisines des entreprises, des collectivités, des institutions de soins, etc.

Leur expertise et leurs connaissances, souvent mâtinées d'un zeste de passion et de dynamisme, ne cessent de nous captiver. Par ailleurs, ce sixième numéro de Gault&Millau Grande Cuisine se concentre aussi sur un secteur particulier qui prépare et sert des plats fins dans une ambiance événementielle. La notion de restauration événementielle ne renferme-t-elle pas d'ailleurs spontanément une notion de fête? Les restaurateurs événementiels ne se concentrent pas seulement sur la qualité des mets et buffets. A l'instar de leurs collègues des secteurs de l'horeca et des grandes cuisines, on leur demande d'y ajouter une notion supplémentaire d'expérience inédite. Cependant, la nature particulière de leur mission souvent ponctuelle les met sans cesse face à des défis de taille. En effet, ils travaillent souvent dans des endroits particuliers, ce qui confère à leurs activités une dimension supplémentaire.

Mieux vaut donc laisser la parole à quelques sommités de la profession pour souligner la spécificité de ce secteur. Un talent inné pour l'organisation, de la créativité et une disponibilité sans faille font de ces entreprises de véritables créateurs de fête raffinés et passionnants. Comme ils sont justement actifs sur des sites souvent différents, les traiteurs événementiels ne peuvent pas être assimilés directement à l'horeca ou au secteur des grandes cuisines. Un constat qui a incité un certain nombre d'acteurs importants à rassembler et à partager leurs intérêts, leurs connaissances et leur passion. Il va sans dire qu'une telle initiative peut compter non seulement sur l'intérêt, mais plus encore sur la sympathie de Gault&Millau.

Car partout dans ce pays où des plats sont préparés et servis professionnellement et avec amour pour le métier, leur accorder l'attention qu'ils méritent est gravé dans l'ADN de Gault&Millau.

Pour conclure, nous attendons avec impatience le prochain numéro de ce magazine qui abordera en détail les lauréats de la troisième édition des Gault&Millau Catering Awards 2018. De cette façon, les entreprises peuvent compter sur l'intérêt d'un vaste public largement mérité. Les candidats peuvent introduire leur demande dès maintenant via www.grandecuisine.be. Pour en savoir plus sur les avantages et l'importance de ce concours, envoyez-nous un courriel à info@gm cateringawards.be. Nous y répondrons dans les plus brefs délais.

Nous vous souhaitons une agréable lecture,

Marc Declerck, CEO
Willem Asaert, Rédacteur-Coordinateur

Overzicht

Gault&Millau Catering Awards 2018	1
Editoriaal	2
Event Catering Special	3 - 7
Een vak apart	3
Gourmet Invent	3
Silverspoon	4
BEA Catering Awards powered by Gault&Millau	4
Event Catering Bevers	5
BECAS	6
FAVV	7
FCCWB	8
GBM	8
Enkele partners voorgesteld	
Rational	10
Bonduelle	10
Chaqwa	11
Rougié	11
Levi Party Rental	12
Davigel	15
Winterhalter	15
Fever-Tree	15

Sommaire

Gault&Millau Catering Awards 2018	1
Edito	2
Event Catering Special	3 - 7
Un secteur à part	3
Gourmet Invent	3
Silverspoon	4
BEA Catering Awards powered by Gault&Millau	4
Event Catering Bevers	5
BECAS	6
AFSCA	7
FCCWB	8
GBM	8
Présentation de quelques partenaires	
Rational	10
Bonduelle	10
Chaqwa	11
Rougié	11
Levi Party Rental	12
Davigel	15
Winterhalter	15
Fever-Tree	15

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.



Event Catering Restauration événementielle

Een vak apart

Evenementen. Achter die fraai georkestreerde beleving gaat veel denkwerk, expertise en organisatie-talent schuil. Daarvoor staan perfect georganiseerde event cateraars paraat die met vakmanschap en getalenteerde medewerkers voor gasten alles in goede banen leiden. Ze krijgen telkens nieuwe uitdagingen op hun bord. Op automatische piloot werken is er zelden bij. Werken op diverse locaties, 'à la carte' materiaal en medewerkers inhuren,... en vrachtwagens tijdig ter plekke krijgen in een land waar files een permanente uitdaging zijn geworden. Het is niet evident om daar allemaal stressvrij en met een koel en opgewekt hoofd mee om te gaan. En daarbij tegelijkertijd de zaak rendabel houden. Graag stellen we kort twee bedrijven voor die vorig jaar een BEA Award haalden. Zowel Gourmet Invent als Siverspoon zijn exponenten van een dynamische event cateringbranche waar innoveren en inspireren dagelijkse kost is.

Un secteur à part

Evénements. Cette expérience magnifiquement orchestrée cache énormément de réflexion, d'expertise et de talent organisationnel. Des traiteurs événementiels professionnels parfaitement organisés s'entourent d'un personnel talentueux pour garantir aux invités que tout est sous contrôle. Ils sont constamment confrontés à de nouveaux défis. Il est donc rare qu'ils travaillent en pilote automatique. Intervenir sur différents sites, louer du matériel et du personnel à la carte... et amener les camions à temps dans un pays où les embouteillages sont devenus un défi permanent. Il n'est pas facile d'y faire face sans stress et de garder la tête froide en toutes circonstances. Tout en restant rentables de surcroît. Nous aimerions vous présenter brièvement deux entreprises qui ont gagné un BEA Award l'an dernier. Gourmet Invent et Siverspoon sont les représentants d'un secteur dynamique de la restauration événementielle où l'innovation et l'inspiration sont leur pain quotidien.

Gourmet Invent In drie domeinen veelzijdig

Polyvalent dans trois domaines



Gourmet Invent est principalement actif dans trois domaines. Comme l'explique Bart Vandemoortele, Sales Manager, Hospitality Catering s'occupe principalement des grandes manifestations sportives comme les places business de AA Gent, Club Brugge, Zulte Waregem et Antwerp, le catering VIP des championnats de cyclocross en Belgique et au niveau mondial et le Jumping de Malines.

Dans le segment B2B, Gourmet Invent s'affirme comme un partenaire apprécié pour les fêtes d'entreprises, les congrès, les fêtes du personnel et les séminaires. «Nous offrons aux entreprises notre savoir-faire, une qualité doublée de fiabilité et une bonne dose de créativité. Un élément important parce qu'elles n'aiment pas se voir proposer deux fois la même chose, nous devons réfléchir avec elles. Le troisième pilier est le marché B2C: les fêtes relevant de la sphère privée comme les mariages. Pour cela aussi, nous pouvons compter sur une équipe efficace».

L'équipe

«Gourmet Invent organise en moyenne 40 événements par semaine. Pour ce faire, l'entreprise dispose d'une équipe de base d'environ 60 ETP, principalement des cuisiniers, des maîtres-queux et du personnel administratif et logistique.» A cela s'ajoutent des collaborateurs de sociétés d'intérim avec lesquelles nous entretenons de bonnes relations. Nous leur demandons de travailler autant que possible avec des gens habitant à proximité de l'événement, ce qui cause moins de problèmes. Habituellement, un membre de notre comité de direction ou de notre équipe de vente vient sur place pour encourager nos employés. Cette appréciation et cette implication, ainsi que les feed-backs positifs de nos clients sont vraiment appréciés, ils sont fiers de ce qu'ils font».

Qualité, hygiène et respect de la nature.

«Nous appliquons rigoureusement la législation HACCP et la réglementation en matière d'allergènes», poursuit Vandemoortele. «Pour chaque événement, notre chef a une liste complète d'ingrédients. Nous avons même obtenu le label Smiley, pour lequel nous avons détaillé consciencieusement tous les processus. Cet effort est payant car les entreprises qui recherchent de la qualité savent ce que nous avons à leur offrir. Aujourd'hui, il faut avoir une offre étendue: des plats modernes et originaux, mais aussi végétariens. Aujourd'hui, les clients posent aussi des questions sur l'impact sur la nature. Un thème auquel notre chef Tom Van der Eecken, membre des North Sea Chefs, répond parfaitement. Il utilisera toujours autant de produits locaux que possible, dans la mesure où ils offrent bien sûr la qualité et les quantités dont nous avons besoin. Même s'il n'est pas toujours aisé de répondre à ce dernier point pour les manifestations de grande ampleur».

BECAS, bonne idée!

«BECAS est une belle initiative. Le secteur devrait être plus réglementé. Nous travaillons de manière officielle et transparente en toutes circonstances. En tant que membres d'un grand groupe, nous ne pouvons faire autrement. Il en résulte que nous ne serons probablement pas les moins chers, les marges diminuent lorsque l'on veut garantir la transparence et la qualité. Mais je vois des offres sur le marché qui me font froncer les sourcils. La consultation dans le secteur est donc bienvenue et nécessaire. L'élaboration d'un manuel de qualité serait un bon départ».

> www.gourmetinvent.be



Gourmet Invent is vooral actief in drie domeinen. "Hospitality Catering werkt vooral voor grote sportmanifestaties", vertelt Sales Manager Bart Vandemoortele, "zoals de business Seats van AA Gent, Club Brugge, Zulte Waregem en Antwerp, de VIP-catering op het Belgisch- en het Wereldkampioenschap veldrijden, en de Jumping van Mechelen."

In het B2B segment is Gourmet Invent een gewaardeerde partner voor bedrijfsfeesten, congressen, personeelsfeesten en seminars. "Aan ondernemingen bieden we expertise, betrouwbare kwaliteit en creativiteit. Belangrijk want ze willen liefst niet twee keer hetzelfde aangeboden krijgen, wij moeten met hen meedenken. De derde pijler is de B2C markt: feesten in de private sfeer zoals huwelijken. Hiervoor hebben we ook het juiste team".

Team

"Gourmet Invent verzorgt gemiddeld wekelijks zo'n 40 evenementen. Daarvoor heeft het bedrijf een basisploeg van ongeveer 60 FTE, voornamelijk koks, maitres, en het administratief en logistiek personeel. "Dat wordt aangevuld met medewerkers van interimbedrijven waarmee we een goede relatie hebben. Aan hen vragen we zoveel mogelijk mensen die dichtbij de plaats van het evenement wonen, dat geeft het minste problemen. Meestal komt iemand van ons directiecomité of salesteam langs, om onze mensen aan te moedigen. Die appreciatie en betrokkenheid samen met de positieve feedback van onze klanten wordt echt gewaardeerd, ze zijn fier op wat ze doen".

Kwaliteit, hygiëne en respect voor de natuur.

"De HACCP en de allergenenwetgeving passen wij rigoreus toe", vervolgt Vandemoortele. "Op iedere manifestatie heeft onze chef de volledige ingrediëntenlijst bij. Wij behaalden zelfs het Smileylabel, waarvoor we alle processen haarfijn gedocumenteerd hebben. Die inspanning loont zich want bedrijven die op kwaliteit mikken, weten daardoor wat ze aan ons hebben. Vandaag moet je veel in het aanbod hebben: moderne en originele gerechten, ook vegetarisch. De klanten hebben vandaag ook vragen over de impact op de natuur. Iets waarop onze head chef Tom Van der Eecken, die actief is bij de North Sea Chefs, perfect inspeelt. Hij zal steeds zoveel mogelijk lokale producten gebruiken, voor zover ze uiteraard beschikbaar zijn in de kwaliteit en hoeveelheden die wij nodig hebben. Al is dat laatste voor grote manifestaties niet steeds eenvoudig".

BECAS, goed idee.

"BECAS is een mooi initiatief. Er zou meer regulering mogen komen in de sector. Wij werken onder alle omstandigheden officieel en glashelder. Als onderdeel van een grote groep kunnen we gewoon niet anders. Daardoor zullen we waarschijnlijk niet de goedkoopste zijn, de marges worden klein als je transparentie en kwaliteit wil garanderen. Toch zie ik dat er in de markt offertes worden gemaakt waarbij wij de wenkbrauwen fronsen. Overleg in de sector is dus welkom en nodig. Een kwaliteitshandboek opmaken zou al een goed begin zijn".

> www.gourmetinvent.be



Silverspoon Kwaliteit met hoog showgehalte



La qualité et le show!

Met het binnenhalen van de BEA Corporate Catering Award 2017 waren wij heel blij”, vertelt Kristof Durieux, operationeel manager van Silverspoon Exclusive Catering & Events in Wijnegem. “Bedrijven maken een groot deel uit van ons doelpubliek. De wedstrijd was spannend, alle deelnemende bedrijven kregen een mysterybox met dezelfde ingrediënten, daarmee moesten onze chefs aan de slag. Op zo'n moment ben je blij dat je over ervaren en toegewijde mensen mag beschikken.”

Snelle groei

Zaakvoerder Bart Claessen begon heel bescheiden rond het einde van de jaren '90, in 2004 moest hij reeds uitwijken naar een groter pand, en in 2006 opnieuw. “In totaal hebben we nu 1.800 m² ruimte. Wij beschikken over attractieve feestlocaties in Kapellen, Londerzeel en Antwerpen, en gaan op verplaatsing, doorheen heel België en over de grenzen. Met een juiste balans tussen grote en kleine evenementen”.

Voor het succes van Silverspoon zijn er meerdere verklaringen. “Luisteren, de juiste balans vinden tussen hetgeen de klant wenst, je eigen mogelijkheden en het voorziene budget, en alle dossiers nauwkeurig opvolgen,” aldus Kristof Durieux. “Steeds in het achterhoofd houden dat beleving even belangrijk is geworden als food. De gasten van het evenement moeten werkelijk op alle vlakken omvergeblazen worden”.

Showcooking

“De klanten zijn vandaag uitstekend geïnformeerd, er is weer vraag naar klassiekers, modern gebracht met een verfijnd tintje en

met meer spektakel. Daarvoor hebben we bijvoorbeeld geïnvesteerd in een aantal mobiele showkeukens. Die ogen mooi, en de gasten krijgen meer aangeboden dan zomaar een stukje vis of vlees. Show en product moeten het nu doen. Om dat perfect af te leveren is het belangrijk dat je op goede leveranciers kan vertrouwen. Dat slaat dan op de foodproducenten, maar evenzeer op verhuurbedrijven die regelmatig nieuw en origineel materiaal moeten aanbieden, en op uitzendbureaus”.

Bottlenecks en samenwerken

“Uiteraard heb je als evenementencateraar met een aantal barrières af te rekenen. Goed personeel vinden en behouden, bijvoorbeeld, en beter opgeleid interimponeel. Ook het vastlopend verkeer wordt een groot probleem: een vrachtwagen die uren vast zit in de file kan de organisatie in moeilijkheden brengen. En de loonkost van de mensen op die vrachtwagen telt verder. Maar je kan dat niet aan de klant doorrekenen. En dan is er de steeds wordende administratieve rompslomp, van allergenewetgeving tot de toepassing van de HACCP-regels. Veel problemen zouden opgelost kunnen worden door meer samenwerking. De cateringsector is belangrijk, stelt heel veel mensen te werk, maar er is nog te weinig dat de cateraars verbindt. Ons profileren als volwaardige industriële sector zou een mooi initiatief zijn.” In die zin lijkt het pas opgerichte BECAS aan die wens te kunnen voldoen.

> www.silverspoon.be

Nous étions très heureux d'avoir remporté le BEA Corporate Catering Award 2017», déclare Kristof Durieux, directeur opérationnel de Silverspoon Exclusive Catering & Events à Wijnegem. «Les entreprises représentent une grande partie de notre public cible. Le concours était passionnant, toutes les entreprises participantes ont reçu une boîte mystère avec les mêmes ingrédients. Nos chefs ont dû se débrouiller avec ce qu'elle contenait. Dans pareil moment, vous êtes heureux de pouvoir compter sur un personnel expérimenté et dévoué.

Croissance rapide

Le gérant, Bart Claessen, a commencé très modestement vers la fin des années 90. En 2004, il dut déménager dans un bâtiment plus grand, et en 2006 à nouveau. «Au total, nous avons maintenant 1.800 m². Nous avons des lieux de festivité attractifs à Kapellen, Londerzeel et Anvers, et nous nous déplaçons dans toute la Belgique et au-delà des frontières. Avec un juste équilibre entre les grands et les petits événements».

Il y a plusieurs explications au succès de Silverspoon. «Écouter, trouver le bon équilibre entre ce que le client veut, ses possibilités et le budget prévu, et suivre attentivement tous les dossiers», dit Kristof Durieux. «Gardez toujours à l'esprit que l'expérience est devenue aussi importante que la nourriture. Les personnes invitées à l'événement doivent vraiment être surprises à tous les niveaux».

Showcooking

«Les clients sont très bien informés de nos jours, on perçoit un retour aux classiques, agrémentés d'une touche de modernité raffinée et plus spec-

taculaire. C'est pourquoi nous avons, par exemple, investi dans un certain nombre de cuisines de spectacle mobiles. Elles sont jolies et les invités se voient offrir plus qu'un simple morceau de poisson ou de viande. Le spectacle et le produit sont désormais étroitement liés. Pour obtenir un résultat parfait, il est important de pouvoir compter sur de bons fournisseurs. Pas seulement pour les produits alimentaires, mais aussi en ce qui concerne les entreprises de location qui doivent régulièrement proposer du matériel nouveau et original, ainsi que les agences d'intérim».

Goulots d'étranglement et collaboration

«Bien sûr, en tant que restaurateur événementiel, vous devez vous accommoder d'un certain nombre d'obstacles. Trouver et garder du bon personnel, par exemple, et un personnel intérimaire mieux formé. La congestion du trafic devient également un problème majeur: un camion bloqué pendant des heures dans les embouteillages peut causer des difficultés à l'organisation. Et le salaire des personnes dans ce camion compte également. Mais vous ne pouvez pas répercuter cela sur le client. Ensuite, il y a le fardeau administratif de plus en plus lourd, de la législation sur les allergènes à l'application des règles HACCP. De nombreux problèmes pourraient être résolus par une coopération accrue. Le secteur du catering est important, emploie beaucoup de monde, mais il y a encore trop peu de choses qui relient les traiteurs. Ce serait une belle initiative de nous profiler comme un secteur industriel à part entière.» En ce sens, la BECAS nouvellement créée semble être en mesure de répondre à ce souhait.

> www.silverspoon.be

Uitgedaagd door mysterybox Mis au défi par mysterybox

BEA Catering Awards powered by Gault&Millau

Terwijl de restaurantsector regelmatig via gidsen en awards in de media extra belangstelling geniet en de cateringbedrijven actief voor collectiviteiten met de Gault&Millau Awards een platform krijgen, hebben de event cateraars op dat vlak hun BEA Catering Awards. “Op het jaarlijkse BEA evenement, hebben we voor hen de mogelijkheid gecreëerd om in een wedstrijd én tijdens een galadiner te tonen hoe goed ze hun vak beheersen,” aldus BEA event organisator Erik De Ridder. “Tijdens de wedstrijd worden ze uit hun comfortzone gehaald en krijgen ze een mysterybox met ingrediënten waarmee ze out of the blue aan de slag moeten gaan. Mooi om te zien hoe zo hun creativiteit wordt

aangewakkerd. Ze moeten in een rudimentaire keuken met beperkte middelen dezelfde ovens delen en dat zorgt precies voor een aparte, positieve sfeer. Ondanks de strijdlust heerst er steeds een indrukwekkende collegialiteit die de event cateraars duidelijk koesteren en waar ze elk jaar opnieuw naar uitzien.” Voor het toekennen van de Gouden, Zilveren en Bronzen Awards 2018 wordt de wedstrijdjury versterkt door een Gault&Millau delegatie ter-wijl de aanwezigen tijdens het diner samen de publieksprijs toekennen. De wedstrijdjury wordt dit jaar gevormd en geleid door Gault&Millau terwijl de aanwezigen tijdens het diner samen de publieksprijs toekennen. **Zie resultaten BEA Catering Awards 2018: www.grotekeukens.be.**

Tandis que le secteur de la restauration gagne régulièrement en popularité au travers des guides et récompenses des médias et que les entreprises actives dans les collectivités bénéficient d'une plate-forme avec les Gault&Millau Awards, les traiteurs événementiels ont leurs BEA Catering Awards. «Lors de l'événement annuel du BEA, nous leur avons donné l'occasion de montrer à quel point ils maîtrisent leur profession lors d'un concours et d'un dîner de gala», explique Erik De Ridder, organisateur de l'événement du BEA. «Pendant le concours, on les a sortis de leur zone de confort en leur remettant une boîte mystère contenant des ingrédients avec lesquels ils ont dû composer. C'est agréable de voir à quel point leur créativité est

stimulée. Ils doivent partager les mêmes fours dans une cuisine rudimentaire avec des moyens limités, ce qui crée une ambiance particulière et positive. Malgré la volonté de gagner, il y a toujours une collégialité impressionnante que les traiteurs événementiels apprécient et dont ils se réjouissent chaque année.» Pour l'attribution des prix Or, Argent et Bronze Awards 2018, le jury du concours est épaulé par une délégation du Gault&Millau, tandis que les personnes présentes au dîner décernent conjointement le prix du public. Cette année, le jury du concours est formé et présidé par Gault&Millau, tandis que les personnes présentes au dîner décernent conjointement le prix du public. **Résultats Bea Catering Awards 2018: www.grandecuisine.be.**



Events Catering Bevers

Iedereen VIP

Rendre tout le monde VIP

Vanuit de lucht lijkt het Formule 1 circuit van Spa-Francorchamps nog mooier. Dat toont een panoramische poster die de fraaie vergaderzaal van Events Catering Bevers in Rijkvorsel opluistert. Op de foto van de omloop staan nummers die verwijzen naar alle standen waar de bekende publiekscatareaar zijn ambachtelijk geïnspireerde specialiteiten verkoopt. "Een ideale locatie waar ons devies "Iedereen VIP" extra glans krijgt," aldus bedrijfsleider Jaak Franken.

Afscheid van de snackindustrie

"We helpen organisaties om gasten met onze onderscheidende lekkere en eerlijke F&B concepten vanuit een ambachtelijke visie te verrassen," aldus Jaak Franken. "We serveren concepten met passie rondom gezellige belevingsterrassen waarbij we de bezoeker als VIP gast centraal stellen. Een inclusief verhaal vertrekend vanuit traditionele, ambachtelijke waarden. Weg van producten uit de snackindustrie. We serveren smakelijke en eerlijke producten die we samen met fiere slagers op basis van het korte keten gedachtegoed ontwikkelen."

'Spicy green'

Plots staat een reeks lekkere stevige hapjes uit het vuistje voor onze neus. Zoals een gourmet runderhamburger die zich qua authentieke smaak kan meten met het topsegment in het genre. "Slagers Eric en Luc Carmans selecteren volgens onze normen de kwartieren en ontwikkelen producten volgens onze wensen. Zo maken ze een fijne, vlezige braadworst met

aparte beet. En als antwoord op de industriële Mexicano creëerden we de 'spicy green' op basis van evenveel slagersgehakt als groenten waaronder pastinaak, rode biet, broccoli en pikante kruiden. We grijpen daarvoor terug naar populaire producten maar brengen deze in een meer smakelijke en gezondere versie."

Waarachtige frieten

Daarna laat hij nog een portie frieten aanrukken. "De aardappelen worden speciaal voor ons gekweekt, geschild en op 11 mm dikke gesneden. Ze komen rauw en vacuüm verpakt toe zodat we ze enkel moeten voorbakken en afbakken. Rechtstreeks dus van bij onze teler Franken Agro, Fresh From The Farm, zodat we een mooi, dikke friet kunnen presenteren met een fijne korst, lekkere puree en een authentieke aardappelsmaak. Bij deze boeren halen we ook rechtstreeks onze groenten."

Lovebrands

De korte keten van boer tot VIP gast is duidelijk een prioriteit. Net zoals het creëren van lovebrands. "Met bijvoorbeeld Nancy's Pizza & Pasta en Manou Ice & Waffles zetten we aparte concepten neer met een onderscheidende identiteit en meer dan gemiddelde aaibaarheidsfactor die deel uitmaken van de community Events Bevers Catering. Zo bieden we kramen aan elk met een eigen smaak, presentatie en sfeer die samen een echte foodplaza vormen waardoor er als vanzelf meer beleving ontstaat."

> www.cateringbevers.com

Vu d'en haut, le circuit F1 de Spa-Francorchamps semble encore plus beau. En témoigne le poster panoramique qui orne la belle salle de réunion de Events Catering Bevers à Rijkvorsel. Sur la photo du circuit se trouvent des numéros qui font référence à tous les stands où le célèbre traiteur vend ses spécialités d'inspiration artisanale. «Un endroit idéal qui confère un éclat particulier à notre devise «Rendre tout le monde VIP», explique Jaak Franken, le directeur général.

Adieu à l'industrie du snack!

«Nous aidons les organisations à surprendre les clients avec nos concepts savoureux et honnêtes F&B, développés à partir d'une vision artisanale», poursuit Jaak Franken. «Des concepts que nous proposons avec passion autour de terrasses agréables où nous accueillons tous nos visiteurs comme des VIP. Nous offrons une histoire exclusive basée sur des valeurs traditionnelles et artisanales. Nous avons dit adieu aux produits typiques de l'industrie du snack. Nous servons des produits savoureux, développés avec des bouchers fiers de leur métier, en valorisant une chaîne courte.»

'Spicy green'

Tout à coup, un éventail de copieuses collations apparaît sous nos yeux. Ainsi, un savoureux hamburger de bœuf dont le goût authentique rivalise sans peine avec le segment supérieur. «Nos bouchers, Eric et Luc Carmans, sélectionnent les quartiers selon nos standards et développent des produits conformément à nos desiderata. Ils font ainsi une saucisse délicate et charnue au goût particulier. Et en réponse au Mexicano industriel, nous avons créé le 'spicy green' à partir de haché

mais aussi de légumes dont le panais, la betterave rouge, le brocoli et les épices. Pour cela, nous revenons aux produits populaires que nous revisitions pour les proposer en une version nettement plus savoureuse et saine.»

De vraies frites!

«Les pommes de terre sont cultivées spécialement pour nous, épluchées et coupées en épaisseur de 11 mm. Les frites arrivent crues et sous vide, il ne nous reste plus qu'à les précuire et les finir à la friteuse. Elles nous viennent donc directement de notre cultivateur Franken Agro 'Fresh From The Farm' pour que nous puissions présenter de belles frites bien épaisses, croustillantes à souhait, moelleuses à l'intérieur et offrant le goût authentique de la pomme de terre. Ce sont également ces agriculteurs qui nous approvisionnent en légumes.»

Lovebrands

Les chaînes courtes qui vont du cultivateur à l'invité VIP constituent clairement notre priorité. Tout comme la création de marques affectives (love brands). «Avec, par exemple, Nancy's Pizza & Pasta et Manou Ice & Waffles, nous mettons en place des concepts distincts jouissant d'une identité propre et offrant une valeur affective plus élevée que la moyenne, deux éléments qui font partie intégrante de la communauté Events Bevers Catering. Nous proposons ainsi différents stands, chacun avec un goût, une présentation et une ambiance qui lui est propre. Le tout rassemblé en un véritable lieu de saveurs propice à une expérience particulière.»

> www.cateringbevers.com

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

Mise en Place, uw team in gastvrijheid.

In de bediening, keuken en op events: bij ons heeft Houston geen enkel probleem! Voor ieder personeelsvraagstuk binnen de branche leveren wij het juiste team dat u tot oneindigheid en nog verder brengt.

www.miseenplace.be

mp
mise en place



Associatie van event cateraars eist eigen plaats op

Terwijl in de buurlanden event cateraars zich verenigen in associaties om samen de sector te versterken, bleef ons land achter. Correctie, er bestond tot voor een aantal jaren een vereniging maar die stierf een stille dood. De oprichting van een nieuwe vereniging leek dus noodzakelijk. Eind vorig jaar was BECAS of Belgian Event Caterer Association een feit. Vandaag telt de associatie zestien leden. Voorzitter Steven Droogers lijkt tevreden, maar evenzeer ambitieus.

“Binnen het horecalandschap voelden de event cateraars zich niet vertegenwoordigd. Dat bleek onder meer bij het invoeren van een aantal maatregelen zoals bijvoorbeeld die rond het Geregistreerde Kassa Systeem waarbij het gebruik daarvan voor de event cateraars weinig of niet beschreven werd en onduidelijk juridisch gekaderd werd. Daarnaast bleek ook de noodzaak voor een kwaliteitslabel. Om daarmee onderscheidend te zijn in een sector waar vele zich geroepen voelen om aan catering te doen. Wij zien en definiëren event cateraars als bedrijven met een eigen productiekeuken waarbij mensen voltijds mee bezig zijn in tegenstelling tot occasionele activiteiten die meestal in de marge van een andere hoofdactiviteit plaats heeft. Er zijn vandaag veel mensen die aan catering doen omdat er, nogmaals, nauwelijks een juridisch kader is.”

Gezien de marges onder druk staan, wensen de event cateraars ook dat iedereen met gelijke wapens strijdt en zich aan dezelfde spelregels houdt. “Met deze associatie willen we de positie van de professionele event cateraars inderdaad versterken maar ook de opdrachtgevers, onze klanten, duidelijk maken dat deze event cateraars zich houden aan een bepaalde code of conduct. We willen onze klanten beter bewust-

maken dat tegenover een bepaald kwaliteitsniveau een overeenkomstig prijskaartje staat. Het creëren van een gelijk speelveld is niet eenvoudig maar wel noodzakelijk voor een gezonde en duurzaam opererende sector. Met BECAS willen we als netwerk een fundamentele plaats binnen de Belgische gastronomie innemen en aangeven dat event catering een vak apart is.” Event cateraars werken meestal op locatie waarvoor kwaliteiten als creativiteit en organisatietalent even belangrijk zijn als culinaire expertise. Event cateraars focussen daarbij even zeer op lekker eten en drinken als op de totale beleving.

Hoever reikt de ambitie bij het werven van leden? “We hebben niet een bepaald streefgetal voor ogen. In de eerste plaats willen we bedrijven verenigen die zich identificeren met het DNA van BECAS. Vandaag zijn we met zestien. We willen groeien op voorwaarde dat nieuwe leden dezelfde kwaliteitsnormen onderschrijven. Naast een aantal praktische zaken waar-aan voldoen moet worden, ik denk aan het werken met een geregistreerd kassa systeem, het hebben van een FAVV goedkeuring en zo verder, is BECAS vooral een lerend en delend netwerk waarin men in vertrouwen kennis, expertise en ervaringen met elkaar wil uitwisselen om samen sterker te worden. Nieuwe leden zullen we bezoeken om hen beter te leren kennen om te zien dat dezelfde waarden onderschreven worden. Op termijn willen we die kwaliteitsnormen samen vanuit de werking en praktijkervaring verder definiëren. We gaan hiervoor leren uit de ervaring van de vorige vakvereniging en rekenen ook op de expertise van de aangesloten “related branches” of leveranciers die vanuit hun vakgebied toegevoegde waarde bieden.”

> **Info en contact:** office@becas.be
Ter attentie van Karin Duysens

BECAS

L'association des traiteurs événementiels exige sa propre place

Alors que dans les pays voisins, les traiteurs événementiels s'unissent au sein d'associations pour renforcer ensemble le secteur, notre pays reste à la traîne. Petite correction: il existait bien une association jusqu'à il y a quelques années, mais elle est morte de sa belle mort. Il était donc indispensable de créer une nouvelle association. A la fin de l'année dernière, BECAS ou Belgian Event Caterer Association était né. Aujourd'hui, l'association compte seize membres. Le président Steven Droogers semble satisfait, mais tout aussi ambitieux.

«Dans le paysage de l'horeca, les traiteurs ne se sentaient pas représentés. Ce fut le cas, par exemple, avec l'introduction d'un certain nombre de mesures, comme celles relatives à la caisse enregistreuse avec boîte noire, dont l'utilisation dans la restauration événementielle était peu ou pas du tout décrite, et dont le cadre juridique était flou. La nécessité d'un label de qualité se faisait également sentir. Pour se distinguer ainsi dans un secteur où beaucoup se sentent appelés par la profession. Nous considérons et définissons les traiteurs événementiels comme des entreprises avec leur propre cuisine de production dans laquelle les gens travaillent à plein temps, par opposition aux activités occasionnelles qui se déroulent habituellement en marge d'une autre activité principale. Il y a aujourd'hui beaucoup de gens qui font du traiteur parce que, à nouveau, il n'y a pratiquement pas de cadre juridique en place.»

Compte tenu de la pression sur les marges, les traiteurs événementiels veulent aussi que tout le monde se batte avec les mêmes armes et adhère aux mêmes règles. «Avec cette association, nous entendons en effet renforcer la position des traiteurs professionnels, mais nous voulons aussi faire comprendre à nos donneurs d'ordre, nos clients, que ces traiteurs événementiels adhèrent à un certain code de conduite. Nous voulons faire prendre conscience à nos clients qu'un certain

niveau de qualité s'assortit d'un prix correspondant. Il n'est pas facile de créer des règles du jeu équitables, mais c'est nécessaire pour un secteur d'activité sain et durable. Avec BECAS, nous voulons occuper une place fondamentale dans la gastronomie belge en tant que réseau et indiquer que la restauration événementielle est une profession à part entière.» Les traiteurs événementiels travaillent généralement sur site, où des qualités telles que la créativité et le talent organisationnel sont tout aussi importantes que l'expertise culinaire. Les traiteurs événementiels se concentrent tout autant sur la qualité des repas et des boissons que sur l'expérience globale.

Jusqu'où va l'ambition pour le recrutement des membres? «Nous n'avons pas d'objectif spécifique en tête. Tout d'abord, nous voulons unir les entreprises qui s'identifient avec l'ADN de BECAS. Pour l'instant, nous en dénombons seize. Nous voulons grandir à condition que les nouveaux membres souscrivent aux mêmes normes de qualité. Outre un certain nombre d'aspects pratiques qui doivent être respectés, comme travailler avec un système de caisse enregistreuse, obtenir une autorisation de l'AFSCA, etc., BECAS se veut avant tout un réseau d'apprentissage et de partage dans lequel les gens souhaitent échanger entre eux des connaissances, de l'expertise et des expériences en toute confiance afin de devenir plus forts ensemble. Nous visiterons les nouveaux membres pour mieux les connaître et voir qu'ils partagent les mêmes valeurs. A terme, nous entendons mieux définir ensemble ces normes de qualité à partir du fonctionnement et de l'expérience pratique. Nous tirerons les enseignements de l'expérience de l'association précédente et nous compterons également sur l'expertise des «related branches» affiliées ou des fournisseurs qui apportent une valeur ajoutée au départ de leur domaine d'expertise.

> **Info et contact:** office@becas.be
A l'attention de Karin Duysens



CUISINES PROFESSIONNELLES
PROFESSIONELE KEUKENS

Rue de la Chaudronnerie 9
4340 Awans
info@gbm.be

Bekijk onze video's op
WWW.GBM.BE
Bezoek onze web-shop

Bxl - Brussel : 02/ 479 01 50
Liège : 04/ 246 00 98
Erpe-Mere : 053/ 39 79 39

RATIONAL PRODUCTION - EVOMULTI 





EVOMULTI is de geschikte wagen die transport en uitserveren van de maaltijd direct op de plaats waar ze geconsumeerd worden mogelijk maakt. De wagen is ontworpen voor Cook&Serve, Cook&Chill en Cook&Freeze. Tevens is het mogelijk om eenvoudige kookcycli uit te voeren. De wagen kan worden voorzien van actief gekoelde- en neutrale compartimenten. Daarnaast kunnen er nog een aantal opties mee geleverd worden om aan de hoogste eisen binnen uw organisatie te kunnen voldoen.

*reddot award : De Red Dot award is een internationale prijs voor design die jaarlijks wordt uitgereikt door het Design Zentrum Nordrhein Westfalen in Essen.



FAVV

Voedselveiligheid, ook op verplaatsing

AFSCA

La sécurité alimentaire, aussi en déplacement



Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) doet regelmatig inspecties op evenementen. "Daar tref je vaak kraampjes en foodtrucks aan, die voor ons onder de zogenaamde 'ambulante handel' vallen.", vertelt ons FAVV-woordvoester Katrien Stragier. "De uitdaging om met alle regels in orde te zijn is hier iets groter dan in een vaste keuken." In 2016 kreeg 68 % van de geïnspecteerde verkooppunten een gunstig verslag. Dat is niet onlogisch aangezien het complexer is dan in een vaste keuken om met alles in orde te zijn met betrekking tot infrastructuur en dergelijke meer. Bovendien zijn er nogal wat uitbaters die maar af en toe ergens hun kraam opstellen, bijv. op een evenement of kerstmarkt. Zij hebben minder ervaring met betrekking tot alle regels en voorschriften.

Het FAVV besteedt extra aandacht aan voedselveiligheid bij gelegenhedenverkopers op festivals en evenementen, zeker tijdens de zomermaanden. Deze warmere maanden houden immers vaak een verhoogd risico in op voedselintoxicaties. Omdat het voor gelegenhedenverkopers vaak bij gebrek aan kennis van de wetgeving, moeilijk is om te weten aan welke basisvereisten moet voldaan zijn, zorgt de website van het FAVV voor een leidraad om mogelijke risico's voor de voedselveiligheid in te perken.

Aandachtspunten

De voornaamste aandachtspunten voor de agenten van het FAVV tijdens evenementen zijn:

- Respecteren van de wettelijke bewaartemperaturen van levensmiddelen;
- Hygiëne van het verkooppunt en de uitrusting;
- Persoonlijke hygiëne van de verkopers.

Veel voorkomende tekortkomingen die door de controleurs/inspecteurs van het FAVV op het terrein worden vastgesteld zijn:

- Te koelen voedingsmiddelen uitgesteld bij te hoge temperatuur;
- Warm te houden gerechten uitgesteld bij omgevingstemperatuur;
- Geen thermometer in de bewaartoestellen;
- Werkoppervlakken in onaangepast materiaal en in vuile staat;
- Vuile werktuigen;
- Wanden van de verkoopsruimte in onaangepast en niet goed onderhouden materiaal.
- Ontbreken van voorzieningen voor het wassen van de handen met stromend water, vloeibare zeep en hygiënisch handdroogstelsysteem.
- Te weinig aandacht voor de hygiëne van het (koel)transport tussen de productiekeuken en de (occasionele) afwerkingkeuken of het verkooppunt.

Vragen stellen.

"We proberen de ambulante restauratie te sensibiliseren, onder meer via social media en onze brochure", vervolgt Katrien Stragier. "We doen bovendien aangekondigde controleacties in gemeenten, waarbij ook de ambulante handel gesensibiliseerd en gecontroleerd wordt. Bij dit soort acties informeren we alle voedingszaken van een bepaalde gemeente vooraf dat er controles van het FAVV aan komen en organiseren we infosessies waarop wordt uitgelegd hoe onze controles verlopen en wat de aandachtspunten zijn. Ook traiteurs, cateraars en ambulante verkopers verwelkomen we daar graag om antwoorden te geven op alle vragen waarmee ze zitten".

> www.favv.be/levensmiddelen/ambulante-verkopers

L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) effectue des inspections régulières lors d'événements. «On y rencontre souvent des échoppes et des food trucks qui, pour nous, relèvent du 'commerce itinérant», raconte notre porte-parole de l'AFSCA, Katrien Stragier. «Le défi de se conformer à toutes les règles est un peu plus grand ici que dans une cuisine fixe.» «En 2016, 68% des points de vente inspectés ont reçu un rapport favorable. Ce n'est pas illogique étant donné qu'il est plus complexe qu'avec une cuisine fixe d'avoir tout en ordre en termes d'infrastructure et autres. De plus, il y a un certain nombre d'exploitants qui ne sortent leur échoppe qu'occasionnellement, par exemple. Lors d'un événement ou du marché de Noël. Ils ont moins d'expérience avec toutes les règles et les prescriptions.

L'AFSCA accorde une attention particulière à la sécurité alimentaire des commerçants occasionnels lors de festivals et d'événements, surtout pendant les mois d'été. En effet, ces mois plus chauds représentent souvent un risque accru d'intoxications alimentaires. Comme le manque de connaissance de la législation empêche souvent les commerçants occasionnels de savoir quelles exigences de base doivent être respectées, le site de l'AFSCA les renseigne pour limiter les risques éventuels pour la sécurité alimentaire.

Points à observer

Les principaux points à observer par les agents de l'AFSCA lors des événements sont les suivants:

- Respect des températures de conservation légales des denrées alimentaires;
- Hygiène du point de vente et de l'équipement;
- Hygiène personnelle des commerçants.

Les manquements récurrents relevés par les contrôleurs/inspecteurs de l'AFSCA sont les suivants:

- Aliments à refroidir exposés à une température trop élevée;
- Plats à garder au chaud exposés à la température ambiante;
- Pas de thermomètre dans les appareils de conservation;
- Surfaces de travail dans un matériau inadapté et sale;
- Outils sales;
- Murs de l'espace de vente en matériaux inadaptés et mal entretenus.
- Absence d'installations pour se laver les mains avec de l'eau courante, du savon liquide et un système hygiénique de séchage des mains.
- Trop peu d'attention à l'hygiène du transport (réfrigéré) entre la cuisine de production et la cuisine de finition (occasionnelle) ou le point de vente.

Poser les bonnes questions.

«Nous essayons de sensibiliser les restaurateurs ambulants, notamment au travers des médias sociaux et de notre brochure», poursuit Katrien Stragier. «En outre, nous menons des actions de contrôle annoncées dans les communes, ce qui permet de sensibiliser et de contrôler également le commerce ambulante. Lors de ce type d'actions, nous informons à l'avance tous les établissements d'une certaine commune que des contrôles de l'AFSCA seront effectués, et nous organisons des séances d'information pour expliquer la manière dont nos contrôles se passent et quels sont les points à observer. Nous accueillons également les traiteurs, les restaurateurs de collectivités et les commerçants itinérants pour répondre à toutes les questions auxquelles ils sont confrontés».

> www.afsca.be/denreesalimentaires/commerceambulant

PREMIÈRE ÉDITION DU CONCOURS DE CUISINE DE COLLECTIVITÉ

PRIVILÉGIER LES CIRCUITS COURTS, UN ENJEU IMPORTANT

Gérard Filot nous précisait dans sa rubrique A Table! «Que derrière ce cri de ralliement se cachent des réalités multiples telles que l'envie de manger, d'écouter, d'apprendre, de parler, de dialoguer»¹.

C'est clair que derrière cette envie de dialogue se cachent des enjeux importants pour les agriculteurs et les éleveurs wallons.

Notre Fédération a la volonté de soutenir les circuits courts et les produits locaux dans les appels d'offre des cuisines collectives.

Comment?

Par la création dans les cahiers des charges des appels d'offre de « petits lots » permettant la fourniture de fournisseurs de produits de proximité.

Un premier travail a été réalisé sur la viande en Wallonie qui compte près de 1 200 000 bovins et 9 000 éleveurs dans des exploitations à taille humaine et familiale.

Le moment est venu d'encourager les éleveurs et les associations agricoles regroupées en filières et qui se battent au quotidien pour développer des cultures et un élevage respectueux de l'environnement et du bien être animal.

Beaucoup de responsables et de chefs de cuisine de collectivité s'engagent dans ce combat soutenu par notre Fédération.

Bien manger c'est adhérer à une démarche responsable et de santé à l'heure où la médecine confirme les ravages de la malbouffe.

Nous devons faire le pari de soutenir cette agriculture à visage humain. Ce retour au bon sens ne peut se faire sans l'adhésion des professionnels de la santé, de partenaires et des chefs de cuisines collectives.

Si vous désirez nous soutenir dans la démarche et recevoir gratuitement notre magazine, vous pouvez nous envoyer vos coordonnées sur lien: fédérationfccwb@gmail.com.

L'occasion était belle de célébrer fin novembre le premier anniversaire de la Fédération francophone de collectivités Wallonie-Bruxelles à l'occasion du concours du meilleur(e) cuisinier(e) de collectivité de la FCCWB.

Le thème imposé du concours du concours était la «Wallonie gourmande» sur base d'un repas de fête pour 12 personnes. Il devait être composé de 4 plats : un potage à base de pommes de terre et de légumes en circuits courts à servir dès 12 heures, une entrée chaude à base d'œufs Columbus à servir dès 12 heures 30, le plat principal à base de viande à servir dès 13 heures et un dessert à base de fruits à servir dès 13 heures 30.

Le Président du jury était Monsieur Jean CASTADOT Président d'Euro-Toques International. Pascal Goosse coprésidait le jury de cuisine.

On nota la présence du Marc Declerck CEO Gault&Millau, partenaire de la Fédération, d'une représentante de Quality Partner et de nombreux membres et partenaires.

Les 4 duos de finalistes retenus sur base d'un jury de lecture étaient le CHR de Huy, Vivalia Bertrix, le CHC de Liège et CHWAPI à Tournai. Les deux vainqueurs couronnés unanimement par les jurys de salle et de cuisine étaient Florence Bayart et Jonathan Capitano du CHWAPI (Centre Hospitalier de Wallonie picarde)

La couverture de presse était importante avec des retransmissions

directes dans les JT de 13h sur la RTBF et sur RTL (19h30), un reportage dans leur JT de 19h30, également un reportage sur la télévision locale (RTC Liège), ainsi qu'une belle participation de la presse écrite. Bref une belle réussite pleine de rencontres dans une ambiance très conviviale et riche en échanges professionnels. Cette belle manifestation qui en appellera d'autres est en grande partie due au professionnalisme de l'équipe du centre Epicuris, bien représenté par sa compétente directrice, Madame Noémie Henry. Epicuris est le seul centre de compétence des métiers de bouche en Wallonie. Il est installé à Villers-le-Bouillet non loin de la ville de Huy.

Pour bien guérir, il faut bien manger!

Pour conclure, je vous livre les mots de la fin du Président de la Fédération francophone, Monsieur Gérard Filot: Nous sommes souvent considérés comme les « cuisiniers de l'ombre ». Mais notre fonction est très importante. Pour tout un chacun, bien manger est un ingrédient de la guérison

Pour un patient qui est hospitalisé, bien manger est important et s'il respecte bien son traitement médical, il guérira plus vite!»



¹ Goutez Magazine Mars 2018-Trimestriel des cuisines collectives Wallonie-Bruxelles.

BUREAU DE LA FÉDÉRATION



Gérard Filot
> Président



Michel Jonet
> Secrétaire général



Guy Lemaire
> Vice-Président



José Orrico
> Vice-Président



Georges Bortels
> Trésorier



Alain Hougrand
> Trésorier adjoint

HLS
FULL SERVICE MAKES THE DIFFERENCE

www.hls.be

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

- ✓ Independant beverage distributor
 - ✓ Competitive prices
 - ✓ Large assortment of A-Brands
 - ✓ Delivery anywhere in Belgium
 - ✓ > 3.000 customers
- ✓ > 2.000 types of beers, soft drinks, wines, coffee, spirits & dry food

Sorteren op het werk?

Met De Sorteewinkel maakt u de klik!

PMD sorteren is al een tijdje verplicht voor bedrijven. De praktijk blijkt echter minder evident. Want hoe motiveert u uw medewerkers om juist te sorteren? Waar plaatst u de afvalbakken best? En hoe maakt u duidelijk wat wel en wat niet bij PMD mag?

Fost Plus wil u daarbij helpen. In De Sorteewinkel vindt u massa's tips en tricks om nog meer en beter te sorteren in uw bedrijf. U kunt er ook stickers, affiches en sorteergidsen bestellen of downloaden. Al het materiaal is beschikbaar in drie talen, en volledig gratis!

Bestel uw gratis stickers en affiches op www.desorteewinkel.be.

Samen > Goed sorteren > Beter recycleren

Fostplus

LAISSEZ LA NATURE
VOUS ÉMERVEILLER
À NOUVEAU

Chaudfontaine

NATURELLEMENT SURPRENANTE

© 2018 "Chaudfontaine" est une marque déposée de MMJ.
ER - Etienne Gossart - Coca-Cola European Partners Belgium sprl - Chaussée de Mons 1424, 1070 Bruxelles - RPM BE 0425071420.



Rational

Les chefs approuvent...

Chefs maken Rational...

Rational doet er alles aan om de cateringsector doordachte en op de praktijk afgestemde oplossingen aan te bieden. Daarom doen ze graag beroep op doorwinterde chefs. Die weten als geen ander waaraan je moet denken om een perfect resultaat op tafel te brengen.

Ervaring...

“Bij het ontwikkelen van nieuwe keukenconcepten doen wij graag beroep op chefs zoals Frank De Wilde van cateraar Silverspoon,” aldus Bart Ysebaert, gedelegeerd bestuurder van Rational Belgium. “Door zijn ervaring, vak-kennis en zin voor perfectie is hij een van onze belangrijkste steunpilaren. Frank levert ons een schat aan informatie en feedback. Van hem en zijn collega’s leren wij voortdurend hoe de ideale cateringkeuken er uit moet zien”.

... op wieltjes

Aan de hand van die input heeft Rational bijvoorbeeld speciale toestellen ontwikkeld voor op locatie bij grote evenementen. “Met afsluitbare bedieningspanelen die tegen vocht kunnen, bijvoorbeeld. Of verrijdbare toestellen die in een stootvaste RVS constructie op wieltjes zitten. Daardoor kunnen ze gemakkelijk in en uit een vrachtauto gereden worden.” En er zijn nog meer typische oplossingen. Dergelijke toestellen worden in de eigen keuken beladen: met vlees, vis of gevogelte op lage temperatuur gegaard, en zo naar de locatie van het evenement gereden om daar afgewerkt te worden. “De ‘Hold’ functie garandeert dat de bereidingen niet verder blijven garen. Topkwaliteit gegarandeerd, ook voor 1000 of meer couverts,” aldus de topman van Rational.

> www.rational.be

Rational fait tout ce qui est en son pouvoir pour offrir à l’industrie de la restauration des solutions bien pensées et adaptées aux besoins pratiques. C’est pourquoi Rational fait volontiers appel à des chefs expérimentés. Ils savent mieux que quiconque à quoi vous devez penser pour obtenir un résultat parfait à table.

Expérience...

«Lors du développement de nouveaux concepts de cuisine, nous recourons volontiers à des chefs tels que Frank De Wilde du traiteur Silverspoon», explique Bart Ysebaert, administrateur délégué de Rational Belgium. «Son expérience, son expertise et son sens de la perfection font de lui l’un de nos plus grands piliers. Frank nous fournit une mine d’informations et de commentaires. Lui et ses collègues nous apprennent en permanence à quoi devrait ressembler la cuisine de collectivité idéale.

... sur des roulettes

Sur la base de ces données, Rational a, par exemple, développé des équipements spéciaux destinés à être utilisés sur place lors d’événements majeurs. «Avec des panneaux de commande verrouillables qui peuvent résister à l’humidité, par exemple. Ou des appareils mobiles montés sur roulettes dans une construction en inox résistant aux chocs. Il est donc facile de les monter ou descendre d’un camion.» Et il existe des solutions encore plus typiques. Ces appareils sont amenés dans votre propre cuisine: avec de la viande, du poisson ou de la volaille cuits à basse température, puis conduits jusqu’au lieu de l’événement pour y être parachévé. «La fonction ‘Hold’ garantit que les préparations ne continueront pas à cuire. Qualité supérieure garantie, même pour 1000 couverts ou plus», selon le patron de Rational.

> www.rational.be



Bonduelle

Puree Plus

Oplossing ondervoeding

La solution pour la malnutrition

Ouderen in verzorgingstehuizen hebben te maken met een afnemend smaakvermogen. Zo’n 20 tot 25% van de ouderen in verpleeg- en verzorgingshuizen kampt met verschijnselen van ondervoeding.

Naast het feit dat eten voedzaam moet zijn, kunnen we ervoor zorgen dat ouderen meer gaan eten door het ook smaakvol aan te bieden. Ook meerdere eetmomenten per dag dragen bij tot de vitaliteit van ouderen.

Smaakvoller eten en meer eiwitten in iedere eetmoment

Om tegemoet te komen aan de voedingsbehoeften van kwetsbare ouderen en om ondervoeding tegen te gaan heeft Bonduelle Foodservice Puree Plus ontwikkeld op veelzijdige manier te gebruiken: in smaakvolle soep, in frisse gazpacho voor tussendoor of in stamp-pot.

Een groentepuree met een hele dikke ‘plus’

Deze ‘plus’ staat voor:

- erwten- en melkeiwitten
- tot wel 7x meer eiwitten als in een vergelijkbare groentepuree
- soepele structuur, geschikt voor ouderen met slik- of kauwproblemen
- smaakvolle puree door toevoeging van lichte kruiden
- top kwaliteit door het gebruik van hoogwaardige, plantaardige ingrediënten

Met Bonduelle Puree Plus blijven we weg van verrijking met dure eiwitpoeders en lossen we dit op met natuurlijke ingrediënten.

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

Bron cijfers: <https://www.ouderenfonds.nl/onz-organisatie/feiten-en-cijfers/>

Les personnes âgées dans les maisons de retraite sont confrontées à un changement du goût. Quelque 20 à 25% des personnes dans les maisons de repos et de soins souffrent des phénomènes de sous-alimentation. Outre le fait que la nourriture doit être nutritive, nous pouvons veiller à ce que les personnes âgées mangent plus en leur proposant du gustatif. Plusieurs pauses nourriture par jour contribuent également à la vitalité des personnes âgées.

Nourriture plus gustative et plus de protéines à chaque pause nourriture

Afin de rencontrer les besoins alimentaires des seniors fragiles et de lutter contre la sous-alimentation, Bonduelle Foodservice a développé Puree Plus qui s’utilise de façon polyvalente: dans un potage gustatif, un gaspacho frais comme en-cas ou un ragoût.

Une purée de légumes avec un ‘plus’ très épais
Celui-ci symbolise:

- enrichissement naturel aux petits pois et protéines lactiques;
- 7 x autant de protéines que la purée (de légumes) habituelle;
- structure souple, destinée aux personnes âgées souffrant de problèmes de déglutition ou de mastication;
- purée gustative par l’ajout d’un léger assaisonnement;
- qualité haut de gamme par l’utilisation d’ingrédients végétaux de haute qualité.

Avec Bonduelle Puree Plus, nous restons éloignés de l’enrichissement aux coûteuses poudres de protéine et solutionnons ceci par des ingrédients naturels

Info: www.inspiredbybonduelle.com ou contactez votre grossiste.

Source chiffres: <https://www.ouderenfonds.nl/onz-organisatie/feiten-en-cijfers/>



Chaqwa

Goede koffie onmisbaar op evenementen

Le café, un incontournable lors des événements

Coca-Cola en koffie? Niet direct voor de hand liggend. Toch ging Coca-Cola in maart 2016 op de Belgische en Luxemburgse markt succesvol van start met een geïntegreerde koffieservice. Logisch, want het bedrijf is al meer dan 40 jaar wereldwijd actief als koffiespeler.

CHAQWA is een van de koffiemarken die in de portfolio van de frisdrankengigant zit. Bij Coca-Cola zien ze veel groeipotentieel in warme dranken, wat aansluit bij de ambitie om samen met hun klanten duurzaam te blijven groeien.

“CHAQWA was direct een groot succes”, vertelt Stefan Deprest, Senior Sales Manager voor CHAQWA. “De focus lag in het begin vooral op bedrijven en bedrijfsrestaurants. De missie is het creëren van een echte koffiehuisbeleving op de werkvloer. Dit trekken we vandaag door

in horeca en “on the go”. Ook op evenementen dus, want koffie is populair, gasten vragen er naar, en dan blijkt dat ze meer verwachten dan een zilloze slappe tas. De trend van ‘premiumization’ zet zich door in koffie, de consument is daarmee vertrouwd geraakt”.

“Het CHAQWA-concept laat de evenementenorganisator en de cateraar toe om aan die vraag te voldoen. Het CHAQWA-team staat klaar om samen met hun partners het juiste aanbod te verzorgen “Een CHAQWA-koffiecorner of een echt koffiehuis op uw evenement, zonder zorgen? Wij maken duidelijke afspraken inzake toestellen, meubels, service, ingrediënten en alle andere aspecten”.

> www.chaqwa.be

Coca-Cola et café? Vous ne voyez pas bien le lien? Pourtant, Coca-Cola a lancé avec succès un service de café intégré sur les marchés belge et luxembourgeois en mars 2016. C'est logique, car l'entreprise est active dans le secteur du café au niveau mondial depuis plus de 40 ans. CHAQWA est l'une des marques de café dans le portefeuille du géant des boissons gazeuses. Chez Coca-Cola, ils entrevoient un grand potentiel de croissance dans les boissons chaudes, ce qui s'inscrit en droite ligne dans leur ambition de continuer à croître durablement avec leurs clients.

«CHAQWA a connu un succès immédiat», raconte Stefan Deprest, Senior Sales Manager pour CHAQWA. «Au début, l'accent était surtout mis sur les entreprises et les restaurants d'entreprise. La mission est de créer une véri-

table expérience de salon de café au travail. Aujourd'hui, nous continuons dans l'horeca et «on the go». Et donc aussi lors d'événements, car le café est populaire, les clients en demandent, et surtout attendent autre chose que de la lapette. La tendance à la ‘premiumisation’ se poursuit dans le café, le consommateur s'y est familiarisé».

«Le concept CHAQWA permet à l'organisateur de l'événement et au traiteur de répondre à cette demande. L'équipe CHAQWA, épaulée par ses partenaires, est disponible pour fournir l'offre idéale. «Un coin café CHAQWA ou un vrai salon de café lors de votre événement, sans soucis? Nos accords sont clairs quant aux appareils, meubles, service, ingrédients et tous les autres aspects».

> www.chaqwa.be



Rougié

Sauces artisanales en granulés surgelés

Artisanale sauzen in diepvrieskorreltjes

Rougié apporte une nouveauté sur le marché avec des sauces artisanales en granulés surgelés.

Un goût naturel, faciles à doser, toujours en stock, facile à préparer et stables. Les sauces sont préparées selon une recette classique, à base de matières premières sélectionnées et sans additifs. Elles sont ensuite transformées sous haute pression en petites boules fixées dans de l'azote liquide, emballées dans des sachets et stockées dans des congélateurs. Ces nouvelles sauces révolutionnaires Rougié se déclinent en 6 variantes dans un premier temps: américaine, beurre blanc, béarnaise, bordelaise, hollandaise et foie gras. En outre, il y a 6 fonds de base: des fonds de veau et de volaille bruns et blancs, du fumet de homard et de poisson.

> www.rougie.com

Met artisanale sauzen in diepvrieskorreltjes brengt Rougié een nieuwheid op de markt.

Natuurlijk qua smaak, eenvoudig te doseren, steeds voorradig, gemakkelijk te bereiden en stabiel. De sauzen worden volgens klassiek recept bereid op basis van geselecteerde grondstoffen en zonder enige vreemde toevoeging. Daarna worden ze onder hoge druk omgevormd tot kleine bolletjes die in vloeibare stikstof gefixeerd worden, in zakjes verpakt en in diepvriezers gestockeerd. Deze revolutionaire nieuwe Rougiésauzen bestaan in een eerste fase uit 6 varianten: américain, beurre blanc, bearnaise, bordelaise, hollandaise en foie gras. Daarnaast zijn er 6 basisfond: bruine en witte kalfs- en gevogeltevond, kreeft- en visfumet.

> www.rougie.com



Levi Party Rental Rental Sterk team

Une équipe soudée

Levi Party Rental in Merelbeke is een van de sterkste spelers van het land als het gaat om de verhuring van betrouwbaar, hedendaags en perfect onderhouden materiaal voor de catering.

Levi Party Rental à Merelbeke est l'un des acteurs les plus forts du pays lorsqu'il s'agit de louer du matériel de restauration fiable, moderne et parfaitement entretenu.



Tomorrowland

"Steeds meer organisatoren doen beroep op ons, en dat komt door onze aanpak.", vertelt manager Timothy 'Timo' Lejeune. "Op Tomorrowland bewijzen we wat we aankunnen. Daar waren we met 20 volgeladen trailers en hebben we 600 m² keukenmateriaal geleverd op wel 50 verschillende locaties verspreid over het terrein. Met alles wat de cateraars nodig hebben, van het grootkeukenmateriaal voor fastfood tot het volledige VIP-restaurant."

Eigen ontworpen materiaal

"Op zo'n festival met een wereldreputatie mag er gewoon niets mis lopen. Wij zijn dan ook heel sterk op het terrein, alles is voorzien. We zetten alleen het allerbeste materiaal in. Meer en meer zijn we zelf toestellen gaan maken die we helemaal ontworpen hebben volgens de noden van de cateraars op locatie. Alle steamers zitten bijvoorbeeld in RVS-kooien zodat ze tegen een stootje kunnen en omdat we nergens de juiste warmhoudkasten vonden, zijn we ze gewoon zelf gaan maken. Door steeds meer materiaal zelf te produceren kennen we die toestellen grondig en kunnen we direct reageren moest zich onverhoopt toch nog een defect voordoen. De kwaliteit van onze dienstverlening zit in ons groot assortiment dat stelselmatig vernieuwd wordt en in ons sterk team dat ook voor moeilijke opgaven steeds klaar staat".

> www.levipartyrental.be

Tomorrowland

«De plus en plus d'organisateur nous appellent, et c'est grâce à notre approche», raconte le directeur Timothy dit 'Timo' Lejeune. «Tomorrowland en est la meilleure démonstration. Nous y étions avec 20 remorques chargées, ce qui nous a permis de livrer 600 m² d'équipements de cuisine à 50 endroits différents répartis sur le site. Avec tout ce dont les traiteurs ont besoin, du matériel de grande cuisine pour la restauration rapide au restaurant VIP complet.»

Équipement conçu par nos soins

«Dans un festival comme celui-ci jouissant d'une réputation mondiale, tout doit se dérouler parfaitement. Nous sommes également très forts sur le terrain, tout est prévu. Nous n'utilisons que le meilleur matériel. De plus en plus, nous avons commencé à fabriquer nos propres appareils que nous avons entièrement conçus en fonction des besoins des traiteurs sur place. Par exemple, tous les cuiseurs à vapeur sont dans des cages en inox pour qu'ils puissent résister à un choc et comme nous ne trouvons pas les bonnes armoires chauffantes, nous avons commencé à les fabriquer nous-mêmes. En produisant nous-mêmes de plus en plus de matériel, nous connaissons parfaitement ces appareils et nous pouvons réagir immédiatement si un défaut devait survenir. La qualité de nos services réside dans notre large gamme de produits, constamment renouvelée, et dans notre équipe forte, toujours prête pour les tâches difficiles.»

> www.levipartyrental.be

Trier au travail ?

En deux clics, trois mouvements, rien de plus facile avec La boutique de tri !



Le tri des PMC est obligatoire pour les entreprises. Pourtant, dans la pratique, ce n'est pas toujours évident à organiser. Par où commencer? Où placer au mieux les poubelles? Comment motiver les collaborateurs à trier correctement? Et comment signaler clairement quels déchets font partie ou non des PMC?

Vous trouverez la réponse dans La boutique de tri. Celle-ci vous offre une multitude de trucs et d'astuces pour trier toujours plus et toujours mieux. Vous pouvez même y commander ou télécharger des autocollants, des affiches et des guides de tri. Tout le matériel est disponible en trois langues et est entièrement gratuit!

Des affiches et des autocollants vous attendent sur www.laboutiquedetri.be.

Ensemble > Trions bien > Recyclons mieux



Meco is een duurzame producent en totaalleverancier aan foodservice en horeca. Wij verdelen zowel vlees, vis en groenten in rauwe en natuurlijke vorm, als de gegaarde maaltijdcomponenten en 'kant en klare' gerechten, die voldoen aan de strengste kwaliteits- en voedselveiligheidsnormen.

Meco groupe, est un producteur durable et fournisseur général du foodservice et de l'horeca. Nous fournissons de la viande, du poisson, de la charcuterie, des produits laitiers, des légumes et produits végétariens, nous livrons également des éléments de repas pré-cuits et des plats cuisinés par nos soins dans notre propre cuisine cela en respectent minutieusement les normes et conformités de qualité pour la santé alimentaire.



OOSTENDE - CHARLEROI
www.mecovv.be



Rue de la Chaudronnerie 9
4340 Awans
info@gbm.be

Visionnez nos vidéos sur
WWW.GBM.BE
Visitez notre e-shop

Bxl - Brussel : 02/ 479 01 50
Liège : 04/ 246 00 98
Erpe-Mere : 053/ 39 79 39

RATIONAL PRODUCTION - EVOMULTI



EVOMULTI est le chariot pour le transport et le dressage des plats directement sur le lieu de consommation. Parfait pour régénérer et/ou maintenir les repas à la bonne température jusqu'au moment de leur distribution, il est conçu pour fonctionner en modes Cook&Serve, Cook&Chill et Cook&Freeze, en plus de pouvoir effectuer de simples cuissons. Configurable dans différentes tailles avec des compartiments réchauffés, réfrigérés, chauffe-assiette et neutres, il est également équipé d'une vaste gamme d'accessoires pour répondre au mieux aux demandes les plus exigeantes.

*reddot award : compétition impliquant les fabricants et designers du monde entier et dont les critères sont l'innovation, la fonctionnalité, la compatibilité écologique et le design.

You want to join the group of these fine partners

Next edition 11.2018

Contact

Sven Van Coillie
Marc Declerck

sven@gaultmillau.be
marc@gaultmillau.be

0485 72 03 13
0475 78 24 21



**Merci
for
SERAX**

La
table nouvelle

WWW.SERAX.COM

UITGEBREID GAMMA VAN VERSNEDEN
EN NIET VERSNEDEN GROENTEN & FRUIT
VOOR ZOWEL WARME ALS KOUDE KEUKEN

FAMILIEBEDRIJF GESPECIALISEERD IN HET
VERSNIJDEN VAN VERSE GROENTEN



ALLGRO

GROOTHANDEL GROENTEN EN FRUIT
GROENTENVERSNIJDERIJ



POLBROEK 124, 9520 SINT-LIEVENS-HOUTEM

T +32 (0)9 360 83 48 F +32 (0)9 360 83 50 INFO@ALLGRO.BE

CHEF
MADE TO YOUR STANDARDS

MET ONZE CHEF® LIQUID CONCENTRATES
AVEC NOS CONCENTRÉS LIQUIDES CHEF®

1L = 200L

MAAK TOT 200L SOEP MET SLECHTS 1L
CHEF® LIQUID CONCENTRATE

PRÉPAREZ JUSQU'À 200L DE SOUPE
AVEC SEULEMENT 1L
DE CONCENTRÉ LIQUIDE CHEF®

CHEF
Concentré liquide
LÉGUMES
Liquid concentrate
VEGETABLE
GROENTEN
DE MÛSE

seafood for a better life

pieters
foodservice

Deze **Tilapia Exotic** is voorgebakken in een heerlijke exotische kruidenkorst, geïnspireerd op een Indonesische specialiteit. Tilapia is verantwoord gekweekt in Indonesië en ASC gecertificeerd.
Voor meer informatie: www.pieters.be

Ce **Tilapia Exotique** préfrit est enrobé d'une croûte d'herbes exotiques savoureuses, inspiré par une spécialité Indonésienne. Le tilapia est élevé de manière responsable en Indonésie et certifié ASC.
Pour plus d'info: www.pieters.be

FARMED RESPONSIBLY
asc
CERTIFIED
ASC-AQUA.ORG

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



Davigel

“Evenementencatering is voor ons een heel belangrijk segment”, zegt Tom Desmet, branch manager bij Davigel. “De smaak van de consument verandert echter snel, de evenementencateraar moet daar vlot op kunnen inspelen, want routine is een grote vijand. Dus zijn wij voortdurend onderweg om de cateraars te helpen, suggesties te doen inzake interessante producten. Wij verkopen producten met inspiratie als gratis toegift”.

“Daarom is het noodzakelijk dat wij de markt kennen, dat we weten hoe de cateraars werken, waaraan zij behoefte hebben. We moeten met hen meerekenen, want budgetten zijn in deze sector levensbelangrijk. De gast verwacht niet alleen lekker eten, maar oogverblindende totaalbeleving.” Look and feel, dus. Het budget voor een evenement omvat echter heel wat meer dan alleen maar foodcost. “Door de juiste suggesties te doen, helpen wij de cateringbedrijven om economisch te werken. Zo kan een ‘ready to serve’-product op het eerste zicht duurder lijken, maar omdat het beter voorbereid is, toch goedkoper uitkomen. De besparing inzake werkuren is meestal groter dan het prijsverschil op het basisproduct. Tegen de achtergrond van steeds kleinere budgetten is dit een belangrijk argument”.

Geïnspireerd door topchefs

Werken met voorbereide producten heeft nog een ander groot voordeel. Het vermindert de

afvalstroom voor de cateraar. “Afvval afvoeren kost veel geld, dus heb je er alle belang bij dat jouw productieproces zo weinig mogelijk afval veroorzaakt. Als je bijvoorbeeld werkt met onze ontschubde en graatvrije baarsfilet, of met gepareerde kwartelfilets, komt alleen dat-gene dat je nodig hebt jouw keukens binnen. Onze afgewerkte of semi-afgewerkte producten zijn bovendien steeds van onberispelijke kwaliteit. Ze zijn ontwikkeld door topchefs, ook uit België, en de productie gebeurt onder voortdurend toezicht van een Meilleur Ouvrier de France, een hogere kwalificatie als chef bestaat niet. Voor lokale, Belgische producten, zoals bijvoorbeeld kroketten van noordzeegarnalen, zijn het Belgische topchefs die tekenen voor de authentiek Belgische receptuur”.

100 % kwaliteit en service

“Sedert meerdere jaren reeds is bij Davigel het vers en ultravers het belangrijkste segment”, gaat Tom Desmet verder, “Als onderdeel van een grote organisatie, kunnen we steeds dezelfde topkwaliteit bieden. Met onze eigen vrachtwagenvloot kunnen we snel en betrouwbaar leveren, met volledig respect voor de regels van de voedselveiligheid. Op dit vlak mag de chef op beide oren slapen. Onze culinaire adviseurs zijn er trouwens niet enkel om bestellingen op te nemen, zij luisteren en adviseren met als thema ‘wat kunnen we samen doen’”.

> www.davigel.be

L'inspiration en cadeau Inspiratie als toegift

“La restauration événementielle est un segment très important pour nous», déclare Tom Desmet, branch manager chez Davigel. «Les goûts des consommateurs changent rapidement et le restaurateur doit être en mesure de réagir vite, car la routine est son grand ennemi. Nous sommes donc constamment en route pour aider les restaurateurs à faire des suggestions sur des produits intéressants. Nous vendons des produits, l'inspiration est un plus». «C'est pourquoi il est nécessaire que nous connaissions le marché, que nous sachions comment les restaurateurs travaillent, ce dont ils ont besoin. Nous devons en tenir compte, car les budgets sont essentiels dans ce secteur. Le client ne s'attend pas seulement à bien manger, mais aussi à être émerveillé et à vivre une expérience globale. Le look and feel en somme. Cependant, le budget d'un événement ne se limite pas uniquement au food cost. «En faisant les bonnes suggestions, nous aidons les entreprises de catering à fonctionner de manière économique. Par exemple, un produit ‘prêt à servir’ peut sembler plus cher à première vue, mais parce qu'il est mieux préparé, il est toujours moins cher. Les économies en termes d'heures de travail sont généralement supérieures à la différence de prix du produit de base. Dans un contexte de budgets de plus en plus réduits, c'est un argument important».

Inspiré par les plus grands cuisiniers

Travailler avec des produits préparés présente un autre avantage majeur. Cela permet de réduire le

flux de déchets pour le cuisinier. «L'élimination des déchets coûte beaucoup d'argent. Vous avez donc tout intérêt à ce que votre processus de production génère le moins de déchets possible. Par exemple, si vous travaillez avec notre filet de perche écaillé et désarêté ou avec des filets de caille parés, n'entre dans vos cuisines que ce dont vous avez vraiment besoin. De plus, nos produits finis ou semi-finis sont toujours d'une qualité irréprochable. Ils sont élaborés par les meilleurs chefs, y compris ceux de Belgique, et sont produits sous la supervision constante d'un Meilleur Ouvrier de France, qualification ultime décernée aux chefs. Pour les produits belges locaux, comme les croquettes de crevettes de la mer du Nord, ce sont les plus grands chefs belges qui signent la recette belge authentique».

100 % qualité et service

«Depuis plusieurs années déjà, le frais et l'ultra-frais constituent les segments les plus importants chez Davigel», poursuit Tom Desmet. «En tant que membre d'une grande organisation, nous pouvons toujours offrir la même qualité supérieure. Fort de notre propre flotte de camions, nous pouvons livrer rapidement et de manière fiable, dans le plein respect des règles de sécurité alimentaire. A cet égard, le chef peut dormir sur les deux oreilles. Nos conseillers culinaires ne sont pas seulement là pour prendre des commandes, ils écoutent et conseillent avec un leitmotiv en filigrane: ‘que pouvons-nous faire ensemble?’.

> www.davigel.be



Winterhalter Connected Wash

Avec Connected Wash de Winterhalter, les lave-vaisselles sont connectés à votre PC, votre tablette ou votre smartphone via LAN ou WLAN. Vous avez ainsi à tout moment accès au système, où que vous soyez dans le monde. Cela vous permet de le surveiller, de l'ajuster et de l'optimiser à tout moment.

Si une erreur critique se produit, vous recevez un message et pouvez réagir immédiatement. Connected Wash enregistre toutes les données, la partie HACCP de votre processus de lavage est toujours enregistrée. Connected Wash vous permet d'obtenir un meilleur rendement et d'économiser énergie et eau et ce, aussi bien pour une société ne disposant que d'un seul lave-vaisselle que pour une grande entreprise de restauration multisites ayant plusieurs lave-vaisselles.

> www.connected-wash.biz

Met Connected Wash van Winterhalter zijn de vaatwasmachines via LAN of WLAN steeds verbonden met uw desktop, tablet of smartphone. Zo heeft u altijd toegang tot het systeem, waar ter wereld u zich ook bevindt, en kan u steeds controleren, bijsturen en optimaliseren.

Wanneer een kritieke fout optreedt krijgt u een melding en kan u direct reageren. Connected Wash slaat alle gegevens op, het HACCP-gedeelte van uw afwasproces wordt steeds geregistreerd. Met Connected Wash haalt u een beter rendement en bespaart u energie en water, en dit zowel voor een zaak met slechts één vaatwasser, als voor een groot cateringbedrijf met afwasmachines op meerdere locaties.

> www.connected-wash.biz



Give your favourite gin a pink twist

Rose! Une couleur naturelle que Fever-Tree Aromatic Tonic Water obtient grâce aux amers angostura. Leur origine remonte au XIX^e siècle, lorsque les médecins militaires de la Royal Navy prescrivait l'écorce d'Angostura comme remède contre la fièvre. Les écorces d'Angostura apportent une amertume raffinée et, plus encore, cette eau tonique utilise des citrons frais, de la vanille, du gingembre, de la cardamome et de la quinine. Il en résulte un tonic rose doux au goût unique, rafraîchissant et aromatique. Avec ou sans alcool, c'est une parfaite boisson rafraîchissante et désaltérante.

Vous voulez savoir comment Fever-Tree peut vous aider à développer votre bar à cocktails?

> N'hésitez pas à contacter Ann-Sophie Verstraete: fevertree@jetimport.be ou 056 50 97 40

Roos van kleur! Fever-Tree Aromatic Tonic Water krijgt die natuurlijke roze kleur dankzij angosturaschors. Daarvoor gaan we terug naar de 19^{de} eeuw, toen de militaire dokters van de Royal Navy angosturaschors voorschreven als remedie tegen koorts. Angosturaschors zorgt voor het verfrissende bitter en verder komen er voor dit tonic water verse citroenen, vanille, gember, kardemom en kinine aan te pas. Het resultaat is een zachtroze tonic met een unieke, verfrissende en aromatische smaak. Met of zonder alcohol is het een perfecte, verfrissende dorstlesser.

Wil je weten hoe Fever-Tree je kan helpen om jouw cocktailbar verder te ontwikkelen?

> Contacteer dan Ann-Sophie Verstraete: fevertree@jetimport.be, of 056 50 97 40

MORE SAFETY – MORE EFFICIENCY
CONNECTED WASH



**CONNECTED
WASH**
A NEXT LEVEL SOLUTION

SOLUCIOUS
a taste for solutions

**Je betrouwbare
foodservice partner**

**Votre partenaire fiable
en foodservice**

*Meer weten over ons assortiment?
Savoir plus sur notre gamme?*

www.solucious.be