

EERSTE WARMEMAALTIJDENAUTOMAAT IN BELGIE

VFB STELT HOT LUNCH VOOR IN IRIS HOTEL CHARLEROI



Vending Food & Beverage (VFB), een jong bedrijf, ontstaan uit de samenwerking tussen de Waalse traiteur L'Olivier en de Vlaamse diepvriesproducent Fribona, heeft onlangs de eerste warmemaaltijdenautomaat Hot Lunch in België geïnstalleerd. Hot Lunch kreeg een plaats in het Iris Budget Airport hotel Charleroi in Fleurus. De verdeelautomaat biedt de klok rond en zeven dagen per week een snelle (vier minuten!) en evenwichtige warme maaltijdplossing aan voor bezoekers, personeel of klanten van ziekenhuizen, ondernemingen, grote werven enz. Hot Lunch beschikt over een diepvrieseenheid die plaats biedt aan 84 maaltijden en een krachtig ingebouwd microgolfofstoel. Een informaticasysteem bestuurt de verdeelautomaat. Via een touchscreen waarop er, behalve het

menu, ook info over de voedingswaarde te zien is, kiest de gebruiker een van de verschillende dagschotels. Mediterraans kippenpannetje, kip zoetzuur met rijst, paella, gehaktbal tomatensaus met puree, nasi goreng, witloof met hesp en puree, waterzooi met kip, penne carbonara, spaghetti bolognaise en vol-au-vent met puree staan op het menu. Hot Lunch warmt alles ter plaatse op en serveert de maaltijd, samen met een bestek en een servet. Elke maaltijd weegt 500 g en is verpakt in een afgedekt schaalje voor eenmalig gebruik. De maaltijden voldoen aan de Europese normeringen. Betalen kan met cash, een betaalkaart en bedrijfskaarten of -badges.

HYGIENISCHE RISICO'S THUIS WASSEN KLEDIJ

61% VAN BELGISCHE WERKNEMERS WAST WERKKLEDING NIET APART



Initial en de European Textile Service Association publiceerden onlangs de resultaten van een onderzoek dat de hygiëne van werkkleding in kaart brengt. Het onderzoek werd uitgevoerd in vier Europese landen, waaronder België.

Uit de resultaten blijkt dat slechts een op de vier werknemers zich zorgen maakt over de overdracht van bacteriën van hun werkkleding op hun persoonlijke was. Hoewel 40% van de respondenten denkt dat bacteriën alleen gedood worden als kleding gewassen wordt op 90°C, toont het onderzoek aan dat men thuis toch vaak op lage temperaturen wast (gemiddeld 48°C). Bovendien wast 61% van de ondervraagden persoonlijke was en werkkleding niet altijd apart. Ook draagt 53% van de ondervraagden de werkkleding tijdens het reizen van en naar het werk. Volgens Initial toont het GfK-onderzoek aan dat de hygiëne regelmatig in het gedrang komt bij de huishoudelijke wascyclus en dat er een aanzienlijk besmettingsrisico voor de kleding bestaat, met mogelijke gevolgen voor de verantwoordelijkheid van de werkgever.



EERSTE EDITIE EXPO4BIO IN 2015

EERSTE BELGISCHE VAKBEURS VOOR DE BIOLOGISCHE KETEN

Op 25 en 26 maart 2015 lanceren beursorganisator easyFairs en BioForum, de sectororganisatie van de biologische landbouw en voeding, de eerste editie van Expo4Bio in Brussels Expo. Expo4Bio wil zowel een ontmoetingsplatform zijn voor deelnemers uit de biologische keten als een plek voor kennisuitwisseling met een actueel programma van lezingen en workshops. De vakbeurs richt zich op deelnemers uit de hele keten: producenten, verwerkers, toeleveranciers, groothandel, bioboeren en telers, foodservices en detailhandel. Ook ondernemers met interesse in biologische landbouw en voeding zijn welkom als bezoeker. De organisatoren mikken op standhouders en bezoekers uit zowel België, Luxemburg, Noord-Frankrijk en Nederland als de grensstreek van Duitsland. Voor meer info kunt u spoedig terecht op www.expo4bio.be.



FUSIE ARDO EN DUJARDIN

AANDELEN VOOR 100% IN HANDEN VAN HASPELAGH-FAMILIES



De zeven neven Haspelagh uit beide bedrijven. Bovenaan v.l.n.r.: Jan, Philippe, Ignace en Paul. Onderaan v.l.n.r.: Xavier, Marc en Bernard

De twee Belgische diepvriesgroentebedrijven, die veertig jaar geleden los van elkaar door twee broers opgericht werden, staan op het punt om in één firma op te gaan na goedkeuring door de betreffende mededingingsautoriteiten. Als onderdeel van de transactie verkoopt NPM Capital, een particuliere investeringsmaatschappij, haar minderheidsaandeel in Dujardin Foods. In de nieuwe groep zullen de

aandelen voor 100% in handen zijn van de Haspelagh-families. De beweegreden achter de geplande fusie is om een robuust werkplatform te ontwikkelen dat het bedrijf in staat stelt om in de toekomst duurzaam te blijven werken in de sector van diepgevroren groenten, fruit en kruiden, en om de basis te leggen voor een professioneel bestuurd familiebedrijf van de derde generatie. Terwijl de integratieplannen uitgerold worden, zullen beide organisaties onafhankelijk van elkaar blijven werken onder leiding van Jan Haspelagh (Ardo) en Rik Jacob (Dujardin Foods). Op het niveau van de aandeelhouders betekent dit dat zeven neven bij elkaar komen, met duidelijke rollen voor de familie, de raad van bestuur en de directie. De nieuwe groep krijgt de naam Ardo.

BESTE GROOTKEUKENKOK GEEFT HET VOORBEELD

KOOKSESSIE VOOR LEERLINGEN GROOTKEUKEN VAN TER GROENE POORTE

De Grootkeukenschool van Ter Groene Poorte had een actieve week. Op dinsdag 25 maart kookte Patrick Pollentier samen met de leerlingen Grootkeuken. Patrick, oud-leerling van de school, is nu de chef in AZ Sint-

Lucas en werd dit jaar uitgeroepen tot Beste Grootkeukenkok van België. Samen met de leerlingen maakte hij zijn winnende menu opnieuw klaar en hij serveerde dit in Het Fornuis. Op 26 maart was de Grootkeukenschool het decor voor de wedstrijd 'Onze Chef kookt uit'. Deze kooksessie werd georganiseerd in samenwerking met de Vlaamse Vereniging voor Grootkeukenkoks en het magazine Onze Chef. Het centrale thema was vis.

De deelnemende koks konden shoppen uit een assortiment, aangereikt door de verschillende sponsors. Dan gingen ze aan de slag in kleine groepjes, samengesteld uit professionelen en leerlingen van Ter Groene Poorte. De kooksessie werd afgesloten met een diner en een netwerkmoment.

WINNAARS INNOVATIEPRIJZEN HORECATEL

MEEST INNOVATIEVE PRODUCTEN VOOR 2014



Tijdens Horecatel werden de Innovatieprijzen uitgereikt. In de categorie Food werden de volgende winnaars verkozen:

- 1e prijs: L'Astelle des pâtes de fruits & le Safran de Cotechia met Pâtes de fruits met Cotechia safran
 - 2e prijs: Panesco Europe met zijn duet sneetjes glutenvrij en lactosevrij brood in twee smaken
 - 3e prijs: Faircoop met de faire melk Fairebel
- In de categorie Non-food vielen de volgende bedrijven in de prijzen:
- 1e prijs: One Season met de Vireo Pro terrastafel
 - 2e prijs: Electrolux Professional met zijn Prostore koel- en vrieskasten
 - 3e prijs: Girbal - Le Soin du Vin met de Täljsten whiskystenen

LOTTE CONNARD BESTE JONGE BARISTA

VROUWEN BOVEN IN BELGIAN JUNIOR COFFEE AMBASSADOR

Lotte Connard van VTI Spijker Hoogstraten is Belgian Junior Coffee Ambassador. In de finale in het Lycée Technique Provincial du Hainaut namen zeven studenten het tegen elkaar op in de finale. Hoewel koffiebars de laatste jaren aan populariteit winnen, bestaat er binnen de hotelscholen in België nog steeds geen opleiding tot barista. Om dat onder de aandacht te brengen, werd ook dit jaar de wedstrijd Belgian Junior Coffee Ambassador georganiseerd. Tijdens de finale moesten de deel-

INTERMOPRO/INTERCOOL/INTERMEAT

EDITIE 2014 GAAT NIET DOOR

Het vakbeurzentrion InterMopro/InterCool/InterMeat zal niet plaatsvinden in september 2014. Ook al verwelkomden de exposanten het nieuwe design met open armen in 2012, nu zijn er niet genoeg bedrijven die hun deelname bevestigden. Ook hebben enkele grote spelers uit de markt zich teruggetrokken, waardoor de vakbeurs geen juiste weergave van de markt zou zijn. Met spijt hebben de organisatoren beslist om deze editie niet te laten doorgaan. Mediterraan Food, dat tezelfdertijd zou plaatsvinden, gaat ook niet door. Meer informatie hierover vindt u op de site.



nemers koffie proeven, perfecte espresso en cappuccino maken en, nieuw sinds dit jaar, slow coffee maken volgens de regels van de kunst. Connard kroonde zich tot winnaar en mag zich een jaar lang de beste jonge barista noemen. Tweede plaats ging naar Sara Azevedo van Institut Saint Vincent de Paul Uccle. David Ducœur van het Institut Notre Dame de Fleurus redde de mannelijke eer met zijn derde plaats. De beste deelnemers uit elke proef mogen in juni naar het WK Barista in Italië. Rombouts, sponsor van de Belgian Junior Coffee Ambassador, wenst al deze jonge talenten alvast heel veel succes.

VIJFTIG JAAR HORECA VAN ZON

HORECAFORUM IN BERINGEN

Eind 2011 opende Horeca Van Zon zijn volledig vernieuwde Cash & Carry in Beringen. Naast de twee andere vestigingen in Hamont en Kampenhout mikt Van Zon met het vernieuwde pand in Beringen op een totaalconcept voor de professionele horecaverbruiker. U vindt er een enorm assortiment, zowel in food als in non-food. In de ruime winkel zijn er drie seizoenpleinen verspreid waar er volop ingespeeld wordt op de trends en seizoenen van dat moment. Dit jaar viert het bedrijf zijn vijftigjarige bestaan. Meer info op de site: www.vanzon.be

GROEIEND BELANG VOOR FREE FROM FOOD EXPO

De Free From Food Expo-vakbeurs is een initiatief van de 'free from'-industrie en vindt plaats in Brussels Expo op 3 & 4 juni. Dit platform biedt nieuwe producten en trends in de snelgroeende 'vrij van' voedings- en drankenindustrie.

Jasmijn Huysentruyt



Naast Free From Food Expo is er Free From Food Ingredients Expo, waardoor alle 'vrij van'-categorieën aan bod komen

FREE FROM FOOD

Deze tweedaagse beurs ontvangt meer dan 2.000 buyers en beslisers uit de kleine en grote retail, foodservicesectoren, maar ook de bio-, gezondheids- en convenience-winkels en cateringbedrijven. Bijna 150 exposanten uit Europa uit de 'free from'-industrie bieden hun producten en diensten aan. Daarnaast kunnen bezoekers vijftig seminars volgen met uitgebreide topics zoals Product Development from Consumer Perspective, Gluten Free Market in Five Years' Time, Labels & Certifications, Free From Food Market From the Retail Perspective and Importing & Exporting Trends. Het uitgebreide programma vindt u op de site.

GROEIEND BELANG

Free From Food 2014 wordt gesteund door de Association of European Coeliac Societies (AOECS), een non-profitorganisatie die coeliakie onder de aandacht wil brengen en onderzoek promoot naar de diagnose en de behandeling van de ziekte. Dit jaar wordt Free From Food Ingredients Expo gelanceerd om het groeiende

belang van de 'vrij van'-voeding en -ingrediënten onder de aandacht van voedselproducenten te brengen. Ronald Holman, beursdirecteur, zegt: "De free-from-food-oplossingen worden steeds belangrijker voor de R&D-afdelingen en voedings-technologen die werken voor voedingsbedrijven. Retailers en consumenten vragen hogere standaarden, een betere smaak, kwaliteit en gezondere alternatieven."

CATEGORIEËN

De 'vrij van'-categorieën omvatten alle voeding en dranken die glutenvrij, lactosevrij, zuivelvrij, notenvrij, sojavrij, zoutvrij, gistvrij, tarwevrij, zonder ei, GMO-vrij, suiker- en vetvrij, zonder additieven, zonder bewaarmiddelen en veganistisch zijn. □

Praktische info

Waar? Brussels Expo
Wanneer? 3 en 4 juni
Tickets? Voorregistratie online: gratis. Op de beursvloer: € 55
Info? www.freefromfoodexpo.com