

**TASTE  
THE GREEN  
FUTURE**

# FFHO BR CA

**KANSHEBBERS  
INNOVATION AWARDS**

**17 — 21.11.19**

**FLANDERS EXPO  
GENT**

**HORECAEXPO.BE**

**by EASYFAIRS**

# EXPO

Nieuwigheden ontdekken, daar gaat het om!

Horeca Expo bekroont de meest innovatieve producten of diensten die vernieuwend zijn binnen de sector of een oplossing kunnen bieden in vele horecazaken. Een professionele vakjury\* selecteert de winnaars binnen **5 categorieën**:

- Food
- Beverages
- Technology
- Kitchen Equipment
- Furniture & Decoration

Uit iedere categorie wordt tevens een winnaar gekozen die met een **SUSTAINABILITY AWARD** naar huis gaat.

De laureaten worden op zondag **17 november** tijdens de openingsreceptie op Horeca Expo bekend gemaakt.

*\* Jury: Katia Belloy (Horeca Vlaanderen), Caroline Blyaert (Snackblad), Bart Deprez (Viva Sara), Tom D'Halluin (Professional Media Group), Piet Desmyter (Evolution Media Group), Marina Stoop (Foodprint), Maureen Vande Capelle (EVA vzw), Stefan Van Laere (Horeca Magazine), Geert Van Lierde (Bierpassie Magazine) & Maxime Willems (Foodlab Proef) .*

Hieronder de shortlist van innovaties die in aanmerking komen voor een Innovation Award.

#### **CATEGORIE FOOD**

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

#### **CATEGORIE BEVERAGES**

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

#### **CATEGORIE TECHNOLOGY**

- D-Vine Connect
- Apibase
- Biologische circulaire waterzuivering

- MOPP Mobile Order Pay & Print
- TRENS-Logic

#### **CATEGORIE KITCHEN EQUIPMENT**

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

#### **CATEGORIE FURNITURE & DECORATION**

- My Drap
- Bloom
- Hiptray
- Vespa Bar
- Castor, table sets & scenography by NIYONA

---

#### **Davai Delicious Dumplings**

Ecologisch verantwoord eten is moeilijk. Onbekende ingrediënten, lange recepten & talloze vleesvervangers: dat lijkt het lot van iemand die een dagje plantaardig wil eten. Maar dat hoeft niet zo te zijn.

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

Davai wil innoveren op vlak van perceptie. De plantaardige keuken moet meer dan enkel vleesvervangers of complexe gerechten zijn.

**Categorie:** Food

**Bedrijf:** Davai

**Standnummer:** 3041

**Contactpersoon:** Ruslan Podgaetskiy

**Tel:** 0470 93 80 08

**E-mail:** [info@davaigent.com](mailto:info@davaigent.com)

**Website:** [www.davaidumplings.com](http://www.davaidumplings.com)

---

## **Gerijpte ham Menapii**

2.000 jaar lang lijkt het Menapische varken verdwenen voor de eeuwigheid. Tot historische geschriften en de ontdekking van onaangerode botten de interesse van enkele gepassioneerde varkensliefhebbers aanwakkert. Na jarenlang kruisen, experimenten met voeding en wetenschappelijk onderzoek samen met UGent brengen Ruben Brabant en Hendrik Dierendonck het ras opnieuw tot leven.

Het menapi varken was het eerste exportproduct van Vlaanderen naar Rome in het jaar 0, maar is totaal vergeten en wordt nu op een unieke manier gekweekt – nog nooit gezien – waardoor we in Vlaanderen opnieuw een ideaal ras hebben om de menapii gedroogde ham te maken. Deze ham wordt na een jaar zouten en drogen nog eens luchtgedroogd gedurende 5-12 maanden nabij de Noordzee... dezelfde locatie als de menapier 2000 jaar terug. Dit uniek dier en de fauna en flora zorgen voor de beste ham ter wereld.

**Categorie:** Food

**Bedrijf:** Dierendonck

**Standnummer:** Chef's Place - tafels 46 en 47

**Contactpersoon:** Valerie Hilleware

**Tel:** 0491 19 18 13

**E-mail:** [valerie@dierendonck.be](mailto:valerie@dierendonck.be)

**Website:** [www.dierendonck.be](http://www.dierendonck.be)

---

## **Vega Frick**

Vega Frick is het eerste gezond vleesalternatief, op basis van duurzame soja, voor de Belgische N1 frituursnack, de frikandel. Zij bevat 67% minder Kcal, t.o.v. gemiddeld 225Kcal van een soortgelijke vleessnack. Bevat 97% (slechts 0,5g) minder vet, alleen ongehard plantaardig vet en geen cholesterol. De Vega Frick gedraagt zich volkomen zoals de frikandel en is qua smaak niet te onderscheiden dankzij het gebruik van de identieke kruiding. De hoofdingrediënten zijn van duurzame Europese afkomst en dus lage CO<sup>2</sup> uitstoot. De verpakking is volledig met het FSC-label, 100% recycled materialen. Uniek dankzij het geheim procedé! Goed voor natuur en beter voor de gezondheid!

**Categorie:** Food

**Bedrijf:** Flexitarian Bastards

**Standnummer:** 3029

**Contactpersoon:** Steve Bonnyns

**Tel:** 0471 11 70 01

**E-mail:** [info@flexitarianbd.com](mailto:info@flexitarianbd.com)

**Website:** [www.flexitarianbastards.com](http://www.flexitarianbastards.com)

---

### **Greenway Burger**

Steeds meer chefs speuren de markt af naar volwaardige veggie en vegan producten voor hun restaurant of grootkeuken.

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

**Categorie:** Food

**Bedrijf:** Greenway

**Standnummer:** 8427

**Contactpersoon:** Eveline Bultynck

**Tel:** 09 430 52 30

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

**Website:** [www.meettheneat.be](http://www.meettheneat.be)

---

### **Gevriesdroogde mini groenten**

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

Uniek dankzij de smaak en vitamines die behouden blijven.

**Categorie:** Food

**Bedrijf:** Herbas + Vandepoel

**Standnummer:** Chef's Place – tafel 2

**Contactpersoon:** David Van Steenkiste

**Tel:** 0472 84 16 05

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

**Website:** [www.herbas.be](http://www.herbas.be)

---

### **Smokey mountains avocado burger**

Het was nog niemand gelukt: de romige smaak van avocadoblokjes en maïskorrels. De krokante bite van de multi grain en quinoa paneerlaag. Een pure Avocado Burger. Eindelijk!

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

**Categorie:** Food

**Bedrijf:** LA Streetfood

**Standnummer:** 4137

**Contactpersoon:** Arno Portegies

**Tel:** 0031 684480505

**E-mail:** [arno@latin-americanfood.nl](mailto:arno@latin-americanfood.nl)

**Website:** [www.la-streetfood.com](http://www.la-streetfood.com)

---

### **Cook & Create I Easy instant mix**

Er is onmiskenbaar een snel stijgende vraag naar vegetarische gerechten, door het toenemende aantal veganisten, vegetariërs en flexitariërs.

Het aanbod in food service ligt echter nog niet in lijn met de vraag. De food professional vindt soms moeilijk inspiratie voor vegetarische gerechten, er is een tekort aan gekwalificeerd personeel of de restaurateur wil de foodcost en complexiteit onder controle houden.

Cook & Create biedt de chef een oplossing op deze problematiek, door het aanbieden van een smaakvol assortiment aan droge halffabricaten die snel, makkelijk en voordelig te bereiden zijn, zonder de creativiteit van de chef weg te nemen.

Het innovatief gamma werd ontwikkelend i.s.m. een panel chefs uit verschillende branches, vertrekkende van hun wensen, pijnpunten en ervaringen.

Het gamma biedt volgende voordelen voor de chef:

- Gemak: ready to use, gemakkelijk en snel te bereiden, droog op voorraad
- Rendement: interessante prijs per portie, minder food waste, lange houdbaarheid
- Creatie: aanpassen aan eigen smaak, ruime recept mogelijkheden

Het gamma bestaat uit 8 varianten: Vegetable burger, Zero Meat Burger (veganistische hamburger), Mediterranean Couscous, Veggie Bolognese, Chilli Sin Carne, Tomato&Beans Bulgur, Vegetable Risotto en Tomato Quinoa.

**Categorie:** Food

**Bedrijf:** Pietercil Foodservice

**Standnummer:** 8510

**Contactpersoon:** Desiree Kox

**Tel:** 02 583 81 43

**E-mail:** [desiree.kox@pietercil.com](mailto:desiree.kox@pietercil.com)

**Website:** [www.cookandcreate.eu](http://www.cookandcreate.eu)

---

### **Too Good To Go**

Too Good To Go verbindt de lokale handelaar en producent met overschotten, rechtstreeks met de consument via de app op uw smartphone. Door een maaltijd te redden via Too Good To Go geniet u van overheerlijk eten, dat anders in de vuilnisbak was terechtgekomen. De handelaar vermindert actief zijn verspilling, wordt bewust van zijn verspilling en krijgt daarnaast nieuwe klanten over de vloer. Zo draagt iedereen op een positieve manier zijn steentje bij tot een betere wereld. Too Good To Go werkt momenteel samen met 2500 Belgische partners en heeft in oktober 2019 zijn miljoenste maaltijd gered.

**Categorie:** Food

**Bedrijf:** Too Good To Go

**Standnummer:** 1005

**Contactpersoon:** Kenny Defrijn

**Tel:** 0494 38 29 15

**E-mail:** [kdefrijn@toogoodtogo.be](mailto:kdefrijn@toogoodtogo.be)

**Website:** [www.toogoodtogo.be](http://www.toogoodtogo.be)

---

### **Knorr Professional Intense Flavours**

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

**Categorie:** Food

**Bedrijf:** Unilever Food Solutions

**Standnummer:** 1310

**Contactpersoon:** Charlotte Grootenboer

**Tel:** 0497 31 31 97

**E-mail:** [charlotte.grootenboer@unilever.com](mailto:charlotte.grootenboer@unilever.com)

**Website:** [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

---

### **Petrus Nitro Cherry & Chocolate**

Heerlijk complex in smaak dankzij de geroosterde mout en de krieken, maar vooral aangenaam zacht dankzij de bijzondere technologie die de brouwers toepasten om stikstof toe te voegen in de fles.

Waar ander bier parelt dankzij zuurstof, werd voor Petrus Nitro Cherry & Chocolate gekozen voor stikstof. Speciaalbieren zijn vaak zwaar verteerbaar, maar de stikstof maakt dit bijzonder bier licht en drinkbaar. Om van het fluweelzachte romige schuim nog maar te zwijgen. Met toetsen van chocolade, koffie en kersen verwarmt de Petrus Nitro Cherry & Chocolate iedereen van binnenuit.

**Categorie:** Beverages

**Bedrijf:** Brouwerij De Brabandere

**Standnummer:** 1B201

**Contactpersoon:** Stijn Vermoere

**Tel:** 0494 30 34 35

**E-mail:** [stijn.vermoere@brouwerijdebrabandere.be](mailto:stijn.vermoere@brouwerijdebrabandere.be)

**Website:** [www.brouwerijdebrabandere.be](http://www.brouwerijdebrabandere.be)

---

### **Dash Water**

Voedselverspilling tegengaan met een lekker drankje, dat is wat Dash water doet. Het begint allemaal met puur Brits bronwater. Dat heerlijke water krijgt een upgrade door 'wonky' fruit en groenten toe te voegen. 'Wonky' staat voor producten die de supermarkketens niet aanvaarden omdat ze niet voldoen aan hun schoonheidsideaal. Dash Water daarentegen kijkt alleen naar het innerlijke en zolang de smaak goed zit, wat absoluut het geval is, gebruikt Dash ze. Momenteel beschikbaar in 3 verschillende smaken: Raspberry, Lemon en Cucumber.

**Categorie:** Beverages

**Bedrijf:** D-drinks

**Standnummer:** 4310

**Contactpersoon:** Stefaan De Leenheer

**Tel:** 0468 14 58 57

**E-mail:** [stefaan@d-drinks.be](mailto:stefaan@d-drinks.be)

**Website:** [www.d-drinks.be](http://www.d-drinks.be)



---

### **Filliers Single Malt Whisky 10 years old**

Al 5 generaties creëert Filliers Distillery premium spirits waarin vakmanschap en innovatie centraal staan. Dankzij deze ervaring konden ze een nieuw product creëren, de Single Malt Whisky.

Deze Whisky heeft gedurende 10 jaar gerust op Europese eik en is hiermee de oudste Belgische Single Malt Whisky die exclusief op Sherryvaten heeft gerijpt. Deze rijping geeft de whisky een zachte & crèmige neus met hinten van honing, vanille, mout & gedroogd fruit. In de smaak zit een mooie balans tussen specerijen, donkere chocolade, walnoten & sinaasappel.

Deze unieke spirit brengen ze in een exclusieve packaging, een mooie weerspiegeling van de Whisky, tijdloos & smaakvol.

**Categorie:** Beverages

**Bedrijf:** Filliers Distillery

**Standnummer:** 1465

**Contactpersoon:** Matthijs Daemers

**Tel:** 0477 22 25 46

**E-mail:** [matthijs@filliers.be](mailto:matthijs@filliers.be)

**Website:** [www.filliers.be](http://www.filliers.be)

---

### **Nespresso Recycling Program**

Een tweede leven voor de capsule! Duurzaamheid maakt deel uit van de kernwaarden van Nespresso. Hun capsules zijn uit aluminium gemaakt, een materiaal dat het koffiearoma perfect bewaard én bovendien eindelijk recycleerbaar is.

Om het hun klanten – particulieren en professionals – makkelijker te maken om de capsules terug in te leveren, hebben ze meer dan 1.000 inzamelpunten ter beschikking gesteld.

Elke gerecycleerde capsule wordt omgezet naar een nieuw voorwerp en de gemalen koffie naar compost of brandstof. Een opvallend object is zonder twijfel de RE:CYCLE, een fiets gefabriceerd uit gerecycleerde aluminiumcapsules in samenwerking met het Zweedse fietsmerk Vélosophy. Deze gelimiteerde fietslijn is sinds augustus op de markt. Voor elke fiets die in Europa verkocht wordt, zal er een fiets geschonken worden aan een schoolmeisje in Afrika.

**Categorie:** Beverages

**Bedrijf:** Nespresso

**Standnummer:** 2209

**Contactpersoon:** Nathalie Dierckx

**Tel:** 0473 62 20 54

**E-mail:** [nathalie.dierckx@nespresso.com](mailto:nathalie.dierckx@nespresso.com)

**Website:** [www.nespresso.com/pro](http://www.nespresso.com/pro)

---

### **Beer Box Frigo**

Vorig jaar lanceerde Oud Beersel een nieuwe verpakking voor lambiekbieren: de BEER BOX. Deze bag-in-box oplossing kan een druk tot 5 bar aan en is hiervoor geschikt om lambiek met nog actieve micro-organismen te verpakken. Dankzij deze technologie kan lambiek nu wereldwijd gedronken worden. De BEER BOX bevat een kraantje zodat de consument zelf kan tappen. Voor de horecasector introduceren ze nu de BEER BOX FRIGO. Dit is een sort bag-in-box dispenser die aangepast is voor het schenken van lambiekbieren uit een BEER BOX. Zo hoeft de horecazaak geen tap meer te reserveren om lambiek aan te bieden, en kan deze de lambiekbieren graviteir schenken uit de BEER BOX FRIGO. De bieren worden koelgehouden in de frigo en het design van de frigo is in lijn met de branding van de verpakking van de BEER BOX. Daarenboven bevat de deur een krijtbord waar de namen van de bieren op geschreven kunnen worden of een andere commerciële boodschap. Dit is een uniek en innovatief concept in de bierwereld, dat gedomineerd wordt door vaten en taps.

**Categorie:** Beverages

**Bedrijf:** Oud Beersel bvba

**Standnummer:** B107

**Contactpersoon:** Gert Christiaens

**Tel:** 0486 36 58 43

**E-mail:** [gert@oudbeersel.com](mailto:gert@oudbeersel.com)

**Website:** [www.oudbeersel.com](http://www.oudbeersel.com)

---

### **Wijndruiven GIN BEL'UVA**

Wijndruiven GIN BEL'UVA, een creatie door Wijndomein Hoenshof (Prof. Houben) en Elikzir, met de ondersteuning van lokale druiventelers. De druivendraf (rest sap, de schil en vruchtvlees) worden gedistilleerd in een pot still. Het typische druivenaroma, het jaartal van oogst en de harmonische botanical mix kenmerkt elk Bel'Uva distillaat. De Pinot Blanc is fruitig en bloemig, de Muscaris is kruidig met exotische muskaat. De bekende Belgisch cartoonist Karl Meersman ontwierp een stijlvol etiket, met oog voor de druif (kleur, druiventros en het Belgische "terroir"), gebotteld in een authentieke 500 ml wijnfles. Een duurzame innovatieve primeur voor de horeca!

**Categorie:** Beverages

**Bedrijf:** Belgische Wijnbouwers vzw

**Standnummer:** Chef's Place

**Contactpersoon:** Jeroen Houben

**Tel:** 0487 64 98 78

**E-mail:** [jeroen@puurwijn.be](mailto:jeroen@puurwijn.be) & [info@beluva.be](mailto:info@beluva.be)

**Website:** [www.puurwijn.be/wijndomein-hoenshof](http://www.puurwijn.be/wijndomein-hoenshof) & [www.beluva.be](http://www.beluva.be)

---

### **D-Vine Connect**

D-Vine Connect is een professioneel systeem voor het schenken per glas, zonder verlies. Elke fles wordt geopend en geserveerd onder optimale omstandigheden. De wijn wordt gelucht en naar de gewenste temperatuur gebracht. Het bezorgt de horecazaak een stijging van de omzet, de gemiddelde kassabon en het imago. Het uitgebreide wijnaanbod werd goedgekeurd door Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier. Dankzij D-Vine Connect, kan men dus heel eenvoudig het wijnverbruik en -aanbod beheren.

**Categorie:** Beverages

**Bedrijf:** 10-Vins

**Standnummer:** 8808

**Contactpersoon:** Alice Jamet

**Tel:** 0033 2 51 86 10 58

**E-mail:** [alice.jamet@10-vins.com](mailto:alice.jamet@10-vins.com)

**Website:** [www.dvine.pro](http://www.dvine.pro)

---

### **Apibase**

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

Via één dashboard beheert men:

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

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

**Categorie:** Technology

**Bedrijf:** Apibase

**Standnummer:** 1539

**Contactpersoon:** Anneleen Hanssens

**Tel:** 0479 43 43 55

**E-mail:** [anneleen@apibase.com](mailto:anneleen@apibase.com)

**Website:** <https://get.apibase.com/nl/>

---

### **Biologische circulaire waterzuivering**

Eind 2018 hebben de Monniken van de Abdij OLV Koningshoeven een biologische, circulaire waterzuivering geopend. De Brouwerij verbruikt ongeveer 7 liter water om 1 liter bier te brouwen. Spoelwater, afkoelwater, reinigingswater,... liep voorheen allemaal de riolering in. Iedere liter water die nu de brouwerij nog verlaat, is in de vorm van bier.

Om het bier te brouwen gebruiken ze nog altijd het bronwater uit hun eigen bron op de abdij. De overige liters worden nu circulair gereinigd op de abdij. Het proces is vrij uniek in de wereld en is op basis van subtropische planten. Het idee en de uitdaging van de kloostergemeenschap is om de brouwerij, over enkele jaren volledig energie-neutraal te hebben, en zo bij te dragen aan een mooiere wereld.

**Categorie:** Technology

**Bedrijf:** Brouwerij La Trappe-Trappist

**Standnummer:** 1B502

**Contactpersoon:** Didi Decaesteker

**Tel:** 0498 52 78 73

**E-mail:** [didi.decaesteker@latrappe.nl](mailto:didi.decaesteker@latrappe.nl)

**Website:** [www.latrappetrappist.com](http://www.latrappetrappist.com)

---

### **MOPP Mobile Order Pay & Print**

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

**Categorie:** Technology

**Bedrijf:** Horeca Touch

**Standnummer:** 7420

**Contactpersoon:** Lieven De Paepe

**Tel:** 0495 25 62 22

**E-mail:** [lieven@horecatouch.be](mailto:lieven@horecatouch.be)

**Website:** [www.horecatouch.be](http://www.horecatouch.be)

---

### **TRENS-Logic**

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

Toepassingen TRENS-Logic van Sligro-ISPC:

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

**Categorie:** Technology

**Bedrijf:** Sligro-ISPC

**Standnummer:** 1302

**Contactpersoon:** Sanne Donckers

**Tel:** 0477 80 36 03

**E-mail:** [sanne.donckers@sligro-ispc.be](mailto:sanne.donckers@sligro-ispc.be)

**Website:** [www.sligro-ispc.be](http://www.sligro-ispc.be)

---

### **Mobillux Luxury Kitchen Trailers**

Mobillux verhuurt en verkoopt professionele cateringtrailers voorzien van een luxueuze keuken, afwas- of koelwagentrailer. Elk event kunt u vanaf nu voorzien van de meest flexibele cateringoplossingen.

Met de Kitchen Trailer kan elke veeleisende chef een topprestatie leveren op locatie. Dankzij het befaamde plug & cook/dishwash systeem kunt u in een oogwenk aan de slag. Aan de hand van dit slimme kliksysteem zorgen ze voor de installatie en aansluiting van uw keuken..

De kracht van Mobillux

- 25 jaar ervaring in de sector
- Uniek concept in België

- Mobiele, robuuste (afwas)keuken, uitgerust met topmerken
- Snelle op- en afbouw
- Vlekkeloze installatie, gepland volgens uw deadline
- 7/7 servicedienst
- Feesten tot 2.000 personen

Veiligheid is topprioriteit

- De keukens zijn elektrisch gekeurd en verzekerd (ACEG gekeurd, attesten).
- Alles kan elektrisch, waardoor de mobiele keukens zowel buiten als binnen gebruikt kunnen worden
- Verswatertanks en opvang voor afvalwater kunnen worden voorzien

De laatste trailer – volledig naadloos uitgevoerd – is te bezichtigen tijdens Horeca Expo op stand 5433.

**Categorie:** Kitchen Equipment

**Bedrijf:** Mobillux

**Standnummer:** 5433

**Contactpersoon:** Dylan Catelein

**Tel:** 0473 42 12 32

**E-mail:** [hello@mobillux.eu](mailto:hello@mobillux.eu)

**Website:** [www.mobillux.eu](http://www.mobillux.eu)

---

### **Commander Green line - Food waste processor**

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

**Categorie:** Kitchen Equipment

**Bedrijf:** Commander

**Standnummer:** 5119

**Contactpersoon:** Bart Dirckx

**Tel:** 0475 24 11 76

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

**Website:** [www.commander.be](http://www.commander.be)

---

## **TPBtech**

TPBtech is een combinatie van een keramisch-porseleinen werkblad en inductie. De kookzone is geïntegreerd en dus onzichtbaar. TPBtech is het eerste werkblad waar zowel op gesneden, bereid als op gekookt kan worden.

Voordelen van het materiaal:

- Zeer slijtvast en duurzaam
- Extreem ongevoelig voor krassen
- Hygiënisch en eenvoudig in onderhoud
- Zowel toepasbaar in een klassieke als een moderne keuken

TPBtech kan gebruikt worden voor frontcooking in een professionele setting of als werkblad bij de consument. TPBtech is verkrijgbaar in verschillende kleuren met de natuurlijke uitstraling van porselein. Het werkblad zonder inductie is ook perfect te gebruiken voor mise-en-place.

**Categorie:** Kitchen Equipment

**Bedrijf:** Handelmij. Vermolen BV

**Standnummer:** 5117

**Contactpersoon:** Robin Kemperman

**Tel:** 0031-481363355

**E-mail:** [robin@vermolen-ego.nl](mailto:robin@vermolen-ego.nl)

**Website:** [www.vermolen-ego.nl](http://www.vermolen-ego.nl)

---

## **Hobart TLW**

De eerste vaatwasser met twee niveaus in de wereld.

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

**Categorie:** Kitchen Equipment

**Bedrijf:** Hobart Belgium bvba

**Standnummer:** 5231

**Contactpersoon:** Frank Vliegen

**Tel:** 0477 42 51 12

**E-mail:** [frank.vliegen@hobart.be](mailto:frank.vliegen@hobart.be)

**Website:** [www.hobart.be](http://www.hobart.be)

---

### **Table smoker and grill**

De infinity smoker is een klein toestel dat chefs toelaat vlees, vis en groenten verder af te werken aan de tafel van de gasten. Volledig vuurvast, koud aan de buitenzijde en verkrijgbaar in ieder kleur. Krasvrije poedercoating. Te gebruiken zowel indoor als outdoor op het terras.

**Categorie:** Kitchen Equipment

**Bedrijf:** Infinity inox bvba

**Standnummer:** 5446

**Contactpersoon:** Bram Van Holder

**Tel:** 0471 78 38 02

**E-mail:** [bramvanholder@infinity-inox.com](mailto:bramvanholder@infinity-inox.com)

**Website:** [www.infinity-inox.com](http://www.infinity-inox.com)

---

### **M-iClean U**

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

**Categorie:** Kitchen Equipment

**Bedrijf:** MEIKO Belgium

**Standnummer:** 5440

**Contactpersoon:** David Jacobs

**Tel:** 0471 42 40 65

**E-mail:** [jad@meiko-bps.be](mailto:jad@meiko-bps.be)

**Website:** [www.meiko-bps.be](http://www.meiko-bps.be)

---



## **My Drap**

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

**Categorie:** Furniture & Decoration

**Bedrijf:** Artiosi bvba

**Standnummer:** 3435

**Contactpersoon:** Rik De Boe

**Tel:** 0475 69 68 69

**E-mail:** [rik@artiosi.be](mailto:rik@artiosi.be)

**Website:** [www.mydrap.com](http://www.mydrap.com)

---

## **Bloom**

Brood komt van tarwe, een grassoort. Bloom, een baanbrekend, milieubewust verpakkingsconcept van Duni ook!

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

Bloom biedt verschillende formaten voor elk lekkernij. Trays voor sandwiches, cakes en broodjes; zakken voor baguettes, broden, broodjes en koekjes; en ook nog drie afmetingen sheets om een broodje in te wikkelen. Het combineert perfect om alles hygiënisch en plasticvrij aan te bieden.

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

Grasvezelpulp – het ruwe materiaal dat gebruikt wordt – is bijzonder energiezuinig. Het heeft geen chemische behandeling nodig en om een ton vezels te produceren hebben we slechts 2l water nodig. De productie is dus bijzonder efficiënt.

**Categorie:** Furniture & Decoration

**Bedrijf:** Duni Benelux bv

**Standnummer:** 1540

**Contactpersoon:** Peggy Hollander

**Tel:** +31 76 5432300

**E-mail:** [info@duni.nl](mailto:info@duni.nl)

**Website:** [www.duni.com](http://www.duni.com)

---

### **Hiptray**

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

**Categorie:** Furniture & Decoration

**Bedrijf:** Hiptray

**Standnummer:** 4143

**Contactpersoon:** Alex Croymans

**Tel:** 0485 384777

**E-mail:** [info@hiptray.com](mailto:info@hiptray.com)

**Website:** [www.hiptray.com](http://www.hiptray.com)

---

### **Vespa Bar**

Deze Vespa is omgebouwd naar een bar door middel van een houten plank erin te verwerken. De Vespa kan gebruikt worden als decoratiestuk, maar evengoed als effectieve bar.

Men kan de Vespa verrollen en à la minute een steak tartaar afwerken vlak naast de tafel van de klant. Het is een heuse eyecatcher!

**Categorie:** Furniture & Decoration

**Bedrijf:** Prananatha

**Standnummer:** 3126

**Contactpersoon:** Sofie Van De Vijver

**Tel:** 03 254 18 72

**E-mail:** [sofie@prananatha.be](mailto:sofie@prananatha.be)

**Website:** [www.prananatha.be](http://www.prananatha.be)

---

## **Castor, Table Sets and Scenography by NIYONA**

Voor het sterrenrestaurant Castor te Wargem werd een volledige tafelset ontwikkeld. Deze horecazaak verkoos, omwille van het ecologische aspect, te werken met leer.

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

Het goudkleurige is zeer aanwezig aan tafel om de gasten tijdens het aperitief te verwelkomen, maar wordt bijna onzichtbaar van zodra de borden (Piet Stockmans Design) aan tafel toegevoegd worden. Een fijne delicate gouden lijn begeleidt de mise en place et zorgt voor een exclusieve, grafische touch.

De sets hebben de exacte afmetingen om borden en bestek te positioneren. Voor het dessert wordt een cirkel gecreëerd die de 2 personen aan tafel verenigt, met als doel het delen van de zoetigheden te bevorderen.

Het leder is van Italiaans origine en is een uiterst sustainable materiaal.

**Categorie:** Furniture & Decoration

**Bedrijf:** VIMS bvba – NIYONA

**Standnummer:** Chef's Place – tafel 61

**Contactpersoon:** Nina Bodenhorst

**Tel:** 0472 258 299

**E-mail:** [contact@niyona.be](mailto:contact@niyona.be)

**Website:** [www.niyona.be](http://www.niyona.be)

---

**Beeldmateriaal via**

<https://www.horecaexpo.be/nl/pers/>