

Lunchroom

het vakblad voor de lunchroombranche

7 Zuivel-
broodjes

PANEL
WAT TE DOEN MET DE FOOIENPOT?

CULITIP
BROOD-APPELTAARTJES

OVER DE VLOER
DICKYS, AMSTERDAM



FORMULE
MANHATTAN,
ROTTERDAM



BEDRIJVENNIEUWS
VAN LENT MAAKT
LEKKERSTE BROODJE

ALLES OVER
SOCIAAL ONDERNEMEN

Hoe maakt men... Marmelade – Koffie is mensenwerk – Let op: gastvrijheid



Bel naar onze adviseurs in het filiaal in uw regio voor een aanbieding op maat!

Vraag nu de
NIEUWSTE
catalogus
aan!



AMADEUS ZWART-19



ROSANNA+ARM-18



LONNY+ARM-20



K256-34



DION+ARM-20



DAVE-20



JIM-20



669 RETRO-44



● De Arend Waardenburg (hoofdkantoor)
Koeweistraat 6
4181 CD Waardenburg
Tel: 0418-638181

● De Arend Amsterdam
P. Braaijweg 65, 1099 DK Amsterdam
Duiwendrecht
Tel: 020-6933505

● De Arend Breda
Kalshoven 29
4825 AL Breda
Tel: 076-5991425

● De Arend Antwerpen
Deurnestraat 235
2640 Mortsel/Antwerpen
Tel: 0032(0)3-4480888

● De Arend Amersfoort
Maanlander 19
3824 MN Amersfoort
Tel: 033-4650883

● De Arend Rotterdam
Admiraal Helfrichweg 4
2901 AB Capelle a/d IJssel
Tel: 010-2844018

● De Arend Eindhoven
Hurksestraat 22
5652 AK Eindhoven
Tel: 040-2928282

● De Arend Vlissingen
Handelsweg 5
4387 PC Vlissingen
Tel: 0118-416701

● De Arend Heerlen
De Koumen 7
6433 KG Hoensbroek
Tel: 045-5778111

● De Arend Hengelo
Zirkoonstraat 10,
7554 TT Hengelo Ov.
Tel: 074-277777

● De Arend Aruba
● De Arend Curacao



THE FRESH CHEESE COMPANY

Lebo Kaas is dé specialist in het bereiden van **roomkaas** uit **verse melk**. De ideale producten voor de catering en horeca zijn de kilobakken en de handige spuitzakken met verse roomkaas. Hiermee maakt u in een handomdraai de lekkerste broodjes en hapjes. De roomkaas is onder andere verkrijgbaar in de smaken **Bieslook, Italiano, Sweet pepper, Ananas, Tzatziki, Naturel en Pesto-Tomaat**.

Naast roomkaas gemaakt uit koemelk is er ook **Geitenkaas** verkrijgbaar.



De diverse producten van Lebo zijn verkrijgbaar bij de betere horecagroothandels.

Voor het complete assortiment en receptideeën met roomkaas kunt u kijken op www.lebokaas.nl.



Tip: Knip de spuitzak open met een kartelschaar.



LEBO KAAS B.V. | Industrieweg 13 - 3411 MG Lopik - Tel : 0348 - 55 80 20

www.lebokaas.nl

Lunchroom

hét vakblad voor de lunchroombranche

ISSN: 1567-5092

Lunchroom

Leijenseweg 111 F
3721 BC Bilthoven
tel. (030) 251 22 70
fax (030) 251 22 80
info@uitgeverijps.nl

Wie zijn de mensen achter Lunchroom?
(En wat is hun favoriete beleg?)**Uitgever**

Paul Sprakel
paul.sprakel@uitgeverijps.nl
(Zelfgebakken brood met extra vierge olijfolie, peper en zout. Flinkke plakken kaas, schijfjes tomaat en dun gesneden ringen van rode ui. Afdekken met nog een boterham.)

Hoofredactie

Frank Lindner
frank.lindner@uitgeverijps.nl
(Lekkere boerenkaas met schijfjes komkommer en een beetje peper en zout)

Bureauredactie

Eline Dragt
eline.dragt@uitgeverijps.nl
(Gerookte zalm op een bedje van sla, geblust met een beetje balsamico-azijn, een snuifje serreh en cashewnootjes)

Eindredactie

Emiel Bootsma
(Chocolade plaquettes, puur)

Verkoop binnendienst

Thijs Jacobs
thijs.jacobs@uitgeverijps.nl
(Haring met uitjes op een wit puntje)

Opmaak

BuroDaan grafische vormgeving
(Zelfbereide bramenjam met vanille, uiteraard van zelfgeplukte bramen bij ons uit de straat)

Aan deze uitgave werkten mee:

Wilco Admiraal, Pieter Punter en Mark Tamsma

Fotografie Lunchroomformule

Jurgen Dorrenboom

Voor abonnementen

(030) 251 22 70

Abonnementen kunnen op elk gewenst tijdstip ingaan.

Alle abonnementen lopen tot 1 januari en worden automatisch verlengd, tenzij uiterlijk vóór 1 november schriftelijk wordt opgezegd. De abonnementsprijs bedraagt € 49,- excl. BTW (7 edities) voor binnenlandse abonnementen. Abonnementen buitenland: € 91,- excl. BTW (7 edities). Abonnementsprijs vanaf 01/01/2011.

Copyright

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enig andere wijze, in elke vorm, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

De informatie in deze uitgave is met grote zorg samengesteld. Redactie en uitgever kunnen niet verantwoordelijk worden gehouden voor onverhoopte fouten of onjuistheden, noch voor onvolledigheid van de informatie.

Zij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele gevolgen. Alle rechten van beelden en teksten – in welke vorm ook – die ons worden toegestuurd met het doel te worden gepubliceerd vervallen aan Uitgeverij PS: bv.

Lunchroom is een uitgave van Uitgeverij PS: bv

**Naar buiten**

Het FoodService Instituut Nederland (FSIN) becijferde onlangs dat er vorig jaar bij de Nederlandse huishoudens opnieuw meer geld van de bestedingspost 'uit eten' naar het potje van 'de supermarkt' ging. De horeca staat nog steeds onder druk. Wat kunnen ondernemers hieraan doen?

Ga met uw lunchroom naar buiten! Letterlijk en figuurlijk! Figuurlijk: maak kenbaar dat u er bent, laat zien wat uw ambacht of specialiteit is en draag dat uit. Maar laat ook in uw lunchroom uw specialiteiten zien. Narrowcasting (informatie via televisieschermen of met beamers projecteren op de muur) staat in de horeca nog in de kinderschoenen. In grote warenhuizen zijn er honderden schermen die consumenten attenderen op aanbiedingen en specialiteiten. Waarom zou zoiets niet in een lunchroom kunnen?

Let ook goed op de merkbeleving (branding) van uw lunchroomconcept. Nog nooit waren duidelijke logo's, huisstijl en totaalbeleving zo belangrijk. In de supermarkt kiezen mensen voor het A-merk in plaats van het huismerk. Niet omdat die ene cola nu lekkerder is dan die andere, maar men wil bij een merk horen. Ook dit kan nog verder worden doorgevoerd in de horeca.

En dan letterlijk 'naar buiten gaan'. Komen de gasten minder naar u, dan komt de lunchroom toch gewoon naar de gasten? Consumenten geven in de retail steeds meer uit aan hoogwaardig eten en drinken. Men wil dus eigenlijk wel de kwaliteit die in de horeca geboden wordt, maar het thuis maken. Dus waarom zou u geen doe-het-zelf-gerechten en broodjes voor thuis gaan aanbieden? Dezelfde ingrediënten en producten als in de lunchroom, maar dan thuis.

Een stap verder naar buiten zijn de zogenoemde 'foodtrucks'. In Amerika zijn deze booming business. Foodtrucks organiseren gezamenlijk 'rodeo's'. 's Avonds groeperen ze op lege parkeerplaatsen voor een mini-foodfestival. Na een paar pioniers zijn er in de VS er al een aantal grote chefs en bekende restaurantformules die 'mobiel' gaan.

Ga de komende periode dus vaker naar buiten, zoek de gast op. Hopelijk zit het weer mee, letterlijk en figuurlijk!

Frank Lindner
Hoofredacteur Lunchroom

09



Melktanden

Eigenlijk kunnen boterhammen met zuivel altijd. Of het nu gaat om geitenkaas, een bolletje mozzarella of een omelet – de Nederlandse kaaskop maar ook de buitenlandse zuivelliefhebber is er gek op. U kunt zuivel combineren met groente, vlees of vis. Het ‘melktanden’ kan beginnen...

Touch me

Ergernissen in de horeca bestaan sinds jaar en dag. Natuurlijk kunnen gasten er zelf ook wat van, maar sommige klachten aan het adres van personeel zijn gegrond. Door pen en blocnote in te wisselen voor de handheld verdwijnen veel frustraties als sneeuw voor de zon. En het levert de lunchroomhouder ook nog iets op.

13



Reclame roots

Steven en Michelle zijn ondernemers in hart en nieren. Hun roots liggen in de reclame: “Wij zijn alles-of-niets-types: als we plannen hebben, nemen we een tweede hypotheek op het huis en gaan!” Hun lunchroom moest fungeren als basisinkomen. Een broodjeszaak met een gouden randje, ideaal voor medewerkers in de nieuwe Maastoren. Maar het liep anders.

18



DIT NUMMER

FOCUS

13 *Afrekensystemen*

LUNCHROOMFORMULE

18 *Manhattan, Rotterdam*

ONDERNEMEN

06 *Cijferwerk*

24 *Sociaal ondernemen*

28 *Geld & Economie*

30 *Bedrijvennieuws*

COLUMNS

07 *Pieter Punter: Te duur*

29 *Wilco Admiraal: Mensenwerk*

RECEPTEN

09 *Zeven broodjes met zuivel*

16 *CuliTip: Brood-appeltaartjes*

21 *Bestseller: De Maastoren*

EN VERDER...

04 *Voorwoord*

06 *Kort Nieuws*

22 *App van de maand*

27 *Internationaal Lunchen*

28 *Let op... Gastvrijheid*

29 *Hoe maakt men... Marmelade*

29 *Over de vloer*

CIJFERWERK Afgelopen Kerst kocht de nVWA **300** wildproducten; in **10** procent bleek naast wild ook ander vlees te zitten « McDonald's verkoopt wereldwijd per **100** bestellingen nog maar **11** hamburgers; iedere seconde gaan er **75** hamburgers over de toonbank en worden er **671** klanten bediend « Eind december werd vestiging nummer **44** geopend van Bagels & Beans, ditmaal in Amersfoort « **46** procent van werkend Nederland vindt dat de werkgever gratis fruit moet aanbieden; daarbij geeft **39** procent van de werknemers aan het afgelopen jaar vaker te hebben gekozen voor gezonde alternatieven op het werk « De jongens achter 'Epic Meal Time' op YouTube maakten en aten onlangs 's werelds vetste sandwich: het broodje bevatte **5.434** calorieën en **207** gram vet « Verzekeraar InShared plaatst voor eind maart alcoholtesters voor bestuurders in **500** horecagelegenheden; in de loop van het jaar wordt dit aantal uitgebreid tot **1.500**.



Lekkerste kaas voor de mooiste plakjes

Volgens ouderwetse ervaring wordt kaas gerijpt in caves (rijpingsruimten) met natuurlijke temperatuur- en vochtigheidswisselingen. De geselecteerde CONO-kaas wordt ambachtelijk gemaakt in open draineerbakken, wat zorgt voor een langzame en natuurlijke

scheiding van wrongel en wei. Dit levert een kaas op die zacht en smeuïg is, en tevens een bijzonder mooie smaak heeft. Verkrijgbaar als hele kaas, blokken en plakjes.

Wijngaard Affineurs, (0348) 41 21 52, www.wijngaardkaas.nl



Lekker oriëntaals voor de horeca

Mayam introduceert Bapao Authentiek en Pita. Bapao Authentiek is een gestoomd broodje, verkrijgbaar in de smaken 'Rund' en 'Kip'. Pita is een voorgebakken broodje in de varianten 'Pita Shoarma' en 'Pita Indiase Kip'. De producten zijn makkelijk te bereiden met de magnetron of contactgrill. Mayam, het nieuwe merk van Royaan, staat voor hoogstaande horecaproducten naar authentiek en oriëntaals recept.

Royaan B.V., (0343) 59 66 66, www.mayam.nl

Beckers heeft de beste



Onderzoeksbureau IvoMar Marktonderzoek B.V. onderzocht welke rundvleeskroket de Nederlandse consument het lekkerst vindt. Na diverse blinde smaaktests bleek de rundvleeskroket van Beckers de beste algemene totaalscore (7,2 op 10) te halen. Daarnaast scoorde de kroket het best op bijna ieder testonderdeel van het onderzoek. Liefst 55% van de respondenten verklaarde een voorkeur te hebben voor de rundvleeskroket van Beckers.

Beckers Benelux, (076) 578 48 00, www.beckers.nl



Sap uit de tap

De Schulp SapTap is een grootverpakking waarin vruchtensap niet in een fles maar in karton verpakt zit. Met een tapkraantje kan eenvoudig sap worden getapt. Het formaat en het verpakkingsmateriaal spelen in op gebruiksmomenten waarop gebruik van glazen flesjes minder gewenst is. Het 100%

pure sap is als vijfлитervariant goedkoper en interessanter voor gebruik in de horeca en bij evenementen.

Schulp Vruchtensappen, (0346) 25 96 30, www.schulp.nl

Duurzame jubileumkoffie

Het jubilerende koffiebedrijf Hesselink Koffie (125 jaar) heeft een nieuwe lijn gelanceerd: Fingerprinted Sustainable Coffee. De nieuwe blend moest



toonaangevend zijn en ook een bijzondere uitstraling hebben, om zo de volgende 125 jaar te volbrengen. Fingerprinted koffie is een duurzame en kwalitatief uitstekende koffie, waarbij ook de 'look & feel good' door kunstenaar Eric de Bruijn zeer geslaagd zijn neergezet.

Koffiebranderij J.W. Hesselink & Zn. B.V., (0543) 51 24 16, www.hesselinkkoffie.eu



*Pieter Punter
OP&P Product Research BV
info@opp.nl*

Te duur

Buiten de deur eten in Nederland is veel te duur, met als gevolg dat de Nederlanders hun hand op de knip houden in restaurants en cafés. Dit heeft niets te maken met een behoefte om minder te eten en af te vallen, want men eet nu in winkels of warenhuizen en men koopt steeds meer maaltijden in de supermarkt (vaak van inferieure kwaliteit).

Hoewel 'duur' een relatief begrip is (met zijn vieren eten bij een sterrenzaak komt toch gauw op het maandinkomen van een bijstandsmoeder), betreft de kritiek natuurlijk vooral de standaard horeca. In vergelijking met de rest van Europa is buiten de deur eten in Nederland behoorlijk aan de prijs.

Wat kunnen we hieraan doen? Wanneer we een avondje televisie kijken, lijkt de oplossing simpel. De tweede persoon eet gratis mee; drie voor de prijs van twee; en wat denkt u van deze: betaal nu de helft en over 24 maanden de rest (zonder rente); u krijgt er gratis vervoer van en naar huis bij; en zo kunnen we nog wel even doorgaan. Het lijkt erop dat iedereen in Nederland al jaren bezig is met prijsverlagingen, behalve de horeca.

Zoals gewoonlijk is ook dit een kip-en-ei-probleem. Als de prijs te hoog is, komen er minder klanten, waardoor de kosten stijgen en de prijs verder omhoog moet, dus nog minder klanten. Wanneer de prijs structureel omlaag gaat, zal op enig moment het aantal klanten toenemen en de omzet stijgen.

Het verbaast me al enige tijd dat de horeca zo slecht inspringt op de vergrijzing en op obesitas. Waarom zijn er nog steeds geen kleinere porties? Waarom wordt er nog steeds vanuit de menustructuur gedacht? Ik zou het toejuichen wanneer de horeca veel kleinere porties ging serveren en nadrukkelijker ging inspelen op de noodzaak om af te vallen. Op dit moment is meer dan 50% van de Nederlanders te zwaar en is 15 tot 20% zelfs veel te zwaar. Hier ligt volgens mij een geweldige uitdaging en kans. Dit maakt een structurele prijsverlaging mogelijk zonder concessies aan de kwaliteit.

Wanneer daarnaast een glas huiswijn gewoon € 2,50 zou kosten, zie ik een gouden toekomst voor onze horeca.

leniemienie snacks voor de borrel

Buitenhuis heeft iets unieks: Borrelknikkers. Borrelknikkers zijn ambachtelijk ronde minisnackjes van circa 8 gram. De kleine hapjes zien er aantrekkelijk en leuk uit. Ze zijn lekker gekruid in de smaken 'Kipknikker Nacho', 'Rundknikker Mexicaans' en 'Kipknikker Taco'. Ze hebben slechts 2 minuten nodig in de frituur. Te serveren als portie aan de bar of als opvallende borrelgarnituur. Het is knikkertijd!



Royaan B.V., (0343) 59 66 66, www.buitenhuis.nl



Alle kruiden op een rijtje

Verstegen introduceert een innovatief hulpmiddel voor horecaprofessionals: de Verstegen Spice Organizer. De Spice Organizer zorgt ervoor dat zes kruidenverpakkingen van Verstegen altijd overzichtelijk voor het grijpen staan. Door een ingenieus systeem is het kruidenrek geschikt voor alle soorten verpakkingen. De Verstegen Spice Organizer is zeer eenvoudig schoon te maken, dus hygiënisch, en simpel te monteren met schroeven of een plakstrip.

Verstegen Spices & Sauces BV, (010) 245 51 00, www.verstegen.nl

De lekkerste kaas voor de mooiste plakjes



Affinage: Volgens ouderwetse ervaring wordt de kaas gerijpt in Caves (rijpingsruimten) met natuurlijke temperatuur- en vochtigheidswisselingen binnen bepaalde grenzen.

Selectie van de kaas: De geselecteerde kaas is CONO kaas, die volgens ambachtelijke methode gemaakt wordt in open draineer-bakken. Hier vindt een langzame en natuurlijke scheiding plaats van de wrongel (de kaas) en de wei (de vloeistof) uit de melk.

Dit levert een kaas op die niet alleen zacht en smeugig is maar tevens een bijzonder mooie smaak heeft.

Verkrijgbaar bij uw horeca leveranciers als hele kaas, blokken en meer plakjes verpakking.



3440 AC Woerden
Telefoon: 0348-412152
Fax 0348-434520
E-mail: info@wijngaardkaas.nl



Wie is er niet gek op?

Zeven zuivelbroodjes

Eigenlijk kunnen boterhammen met zuivel altijd. Of het nu gaat om geitenkaas, een bolletje mozzarella of een omelet – de Nederlandse kaaskop maar ook de buitenlandse zuivelliefhebber is er gek op. U kunt zuivel combineren met groente, vlees of vis. Het ‘melktanden’ kan beginnen...

Fotografie en receptuur: Voorlichtingsbureau Brood, www.brood.net (recepten 1,2 en 4 t/m 7), Lebo B.V., www.lebokaas.nl (recept 3).

Clubsandwich
(recept op pagina 10)



Kruidensneetje
(recept op pagina 10)





*Hollandse
volkorenbol*

**Clubsandwich met avocado,
biet en geitenkaas**
(foto pagina 09)

Ingrediënten (4 personen)

12 sneetjes meergranenbrood
2 rijpe avocado's
sap van 1/2 citroen
1 gekookt bietje
versgemalen zwarte peper
4 eetlepels yoghurtmayonaise
50 gram rucola
150 gram zachte geitenkaas, verkruid

Bereiding

Schil de avocado's, snijd het vruchtvlees in blokjes en meng ze in een kommetje met 1 tot 2 eetlepels citroensap. Wrijf het velletje van het bietje en snijd ook het bietje in kleine blokjes. Meng de blokjes biet met 1 eetlepel citroensap, zout en royaal peper.

Bestrijk 8 sneetjes meergranenbrood met yoghurtmayonaise en verdeel over deze sneetjes de rucola, avocado, biet en tot slot de brokjes geitenkaas. Stapel deze belegde sneetjes brood twee aan twee op elkaar en dek ze af met de laatste sneetjes.

Leg de clubsandwiches op vier borden, snijd ze diagonaal door en steek ze vast met een saté-stokje.

Kruidensneetje met kipfilet
(foto pagina 09)

Ingrediënten (2 personen)

3 sneetjes licht roggebrood
2 kleine tomaten (Tasty Tom)
3 plakjes kipfilet (vleeswaar)
1 bakje zuivelspread light (150 gram)
2 eetlepels bieslook, fijngeknipt
2 eetlepels (platte) peterselie, fijngeknipt
versgemalen zwarte peper

Bereiding

Halveer de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in piepkleine blokjes. Snijd de kipfilet in dunne reepjes. Meng de zuivelspread met de bieslook en peterselie. Breng op smaak met zwarte peper. Halveer de sneetjes roggebrood diagonaal en bestrijk ze royaal met de kruidenspread. Verdeel de reepjes kip en de blokjes tomaat erover. Leg de sneetjes op een schaal.

**Hollandse volkorenbol
met verse geitenkaas en
katenspek**

Ingrediënten (1 persoon)

volkorenbol of waldkornbroodje
50 gram Lebo spuitzak verse geitenkaas naturel
50 gram gerookt katenspek of Zeeuws spek



Focaccia Panini

15 gram zongedroogde tomaatjes
rucola of mesclunsla
honing

Bereiding

Snij de volkorenbol of het waldkornbroodje open. Verdeel hierover een kneepje verse geitenkaas. Verdeel de zongedroogde tomaatjes en de rucola of mesclunsla over de geitenkaas. Vouw de plakjes katenspek of Zeeuws spek op het broodje. Besprenkel het broodje met honing. Leg de bovenkant van het broodje op het geheel.

Focaccia Panini

Ingrediënten (2 personen)

2 focacciabroodjes
1 bol mozzarella, in plakken
1 blikje tonijn op olie, uitgelekt
2 eetlepels olijfolie extra vierge
1 eetlepel verse Italiaanse kruiden, fijngehakt
1 eetlepel kappertjes
4 zwarte olijven zonder pit, in plakjes
zeezout
zwarte peper
50 gram gemengde groene sla

Bereiding

Snij de focacciabroodjes overlangs open en bedruppel de snijvlakken met olijfolie. Leg de plakken mozzarella op de onderkanten van de



Meergranensandwich



Pizzasneetjes



Turkse sandwich

broodjes en verdeel de tonijn met Italiaanse kruiden, kappertjes en olijven erover. Maal er zeezout en zwarte peper boven en leg de bovenkant van de focacciabroodjes erop. Serveer de broodjes diagonaal doorgesneden op een bedje van gemengde groene sla of in een servetje.

Open meergranensandwich met kruidenomelet

Ingrediënten (2 personen)

- 4 sneetjes meergranenbrood
- 2 takjes basilicum
- 10 sprietjes bieslook
- 3 eieren
- 2 eetlepels melk
- 50 gram geraspte (Hollandse geiten)kaas
- versgemalen peper
- 2 eetlepels boter
- 2 geroosterde paprika's (uit pot)
- 50 gram gemengde sla of kropsla in stukken
- 2 takjes verse basilicum, in reepjes

Bereiding

Begin met de omelet. Hak hiervoor 2 takjes basilicum en de bieslook fijn. Klop de eieren los met melk, kaas, kruiden en zout en versgemalen peper naar smaak. Smelt 1 eetlepel boter in een kleine koekenpan, schenk het eimengsel erin en laat het op matig hoog vuur stollen tot een mooie omelet.

Snijd 2 geroosterde paprika's in repen. Bestrijk de sneetjes brood dun met boter en leg ze op 2 borden. Verdeel de sla erover. Snijd de omelet in 8 punten en leg ze op de sneetjes brood. Verdeel de paprika erover en garneer met de reepjes basilicum.

Pizzasneetjes met artisjokharten

Ingrediënten (4 personen)

- 4 ciabattabroodjes (met olijven)
- 1 dl gekruide tomatensaus
- 1 eetlepel verse Italiaanse kruiden, fijngehakt
- 1 blikje artisjokhartjes (ca. 200 gram)
- 150 gram (gegrilde) ham
- 2 bolletjes mozzarella, in plakken
- 50 gram (vers geraspte) Parmezaanse kaas
- 3 eetlepels olijfolie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer de ciabatta's overlans en leg ze met de snijkant naar boven op een bakplaat. Bestrijk de sneetjes met de tomatensaus en strooi de kruiden erover. Snijd de artisjokharten in stukjes en de ham in reepjes en verdeel ze over de sneetjes. Dek het geheel af met dunne plakjes mozzarella en Parmezaanse kaas. Sprenkel de olijfolie erover. Bak de pizzasneetjes in de oven in circa 10 tot 15 minuten knapperig bruin. Lekker met een frisse salade.

Turkse sandwich met tzatziki en gebraden gehakt

Ingrediënten (2 personen)

- 2 grote punten Turks brood
- 1/2 komkommer
- 2 eetlepels verse muntblaadjes
- 150 gram Griekse yoghurt
- 1 teentje knoflook
- versgemalen peper
- 100 gram gebraden (runder)gehakt (vleeswaar)
- 2 geroosterde paprika's (uit pot), in repen

Bereiding

Snijd de helft van de komkommer in plakjes en laat ze op keukenpapier uitlekken. Halveer de rest van de komkommer in de lengte, schraap de zaadjes eruit en snijd de komkommer in kleine blokjes. Hak 1 eetlepel munt fijn. Schep de stukjes komkommer met de munt door de Griekse yoghurt en pers het teentje knoflook erboven uit. Voeg zout en peper naar smaak toe. Snijd de punten Turks brood open en bestrijk de bovenkanten dun en de onderkanten royaal met de tzatziki. Vouw de plakjes gehakt losjes dubbel en leg ze op de onderkanten van het brood. Verdeel de plakjes komkommer, paprikarepen en blaadjes munt over het gehakt en leg de bovenkanten van het brood er weer op. Leg de sandwiches op 2 borden.

SIZE DOESN'T MATTER **THINK BIG**

Leventi voert al 35 jaar de boventoon in de ontwikkeling van professionele ovens. Het onovertroffen gebruiksgemak, de menugestuurde computer, de eenvoud van het draadloos programmeren en de lage onderhoudskosten hebben Leventi gemaakt tot een wereldmerk.

Vol trots presenteren we de allernieuwste Leventi ontwikkeling: de **Leventi Slim**.

Een kleine oven met grootse prestaties. De compacte Leventi Slim (slechts 60x60 x60 cm!) past in iedere ruimte en is toch een volwaardige combisteamer.

De oven levert maximale prestaties bij de bereiding van de meest uiteenlopende gerechten. Koken, bakken, braden, grillen, stomen en zelfs pocheren kan eenvoudig met de Leventi Slim Combimat.

Het bedienen van een Leventi Slim Combimat oven is net zo eenvoudig als pinnen bij een automaat. Met een geheugen voor 200 voor-programmeerde kookprogramma's bereidt u de meest fantastische gerechten.

SIZE DOESN'T MATTER, THINK BIG!



Kortere looptijden én kortere wachttijden

Minder frustratie dankzij de handheld

Ergernissen in de horeca bestaan sinds jaar en dag. Natuurlijk kunnen gasten er zelf ook wat van, maar sommige klachten aan het adres van personeel zijn gegrond. Door pen en blocnote in te wisselen voor de handheld, verdwijnen veel frustraties als sneeuw voor de zon. En het levert de lunchroomhouder ook nog iets op.

Eline Dragt en Frank Lindner



Je zit op het terras of binnen in een lunchroom, maar ziet niemand die de bestelling komt opnemen. Of je hoort: "Ik kom zo bij u", waarna het lange wachten voortduurt. Deze taferelen kent Peter Laheij, business manager POS bij Van Hessen, maar al te goed. Door automatisering en gebruik van de handheld kan de horecaondernemer deze problemen ondervangen.

Snellere service en verwerking

"Wanneer mobiele systemen als Point of Sale (POS) door ervaren horecapersoneel worden gebruikt, gaat het gastvrijheidsniveau omhoog", stelt Mark Tamsma van Horeca Accountancy & Advies B.V. Laheij beaamt dat: "Door twee ervaren medewerkers met een handheld in de zaak te laten lopen, hebben gasten altijd een aanspreekpunt voor hun bestelling. Deze medewerkers doen tevens een 'stukje sales' door vragen als: 'Wilt u een gebakje bij de koffie?' Zij hebben productkennis, terwijl de runners, die de bestelling brengen, uitzendkrachten kunnen zijn."

Tamsma: "Door het werken met de handheld worden 'looptijden' van bedienend personeel korter." De bediening hoeft niet meer telkens naar de kassa te rennen en ook voor de keuken of bar is het handiger, vertelt Laheij. "Waar vroeger nog vier tafels tegelijk in de kassa werden ingevoerd, komen ze vanaf de handheld stapsgewijs

binnen. Dit levert minder stress op. Een aantal bedrijven maakt 20% meer omzet dankzij de handheld door snellere service, snellere verwerking en betere omloopsnelheid met hetzelfde aantal mensen."

Kwetsbaar

Zijn er dan alleen maar succesverhalen? Laheij: "De apparatuur is kwetsbaarder dan een vaste kassa. Dat merk je als het apparaat valt of ergens tegenaan stoot. Een betrouwbaar, draadloos netwerk moet worden afgeschermd voor de buitenwereld. Daarom leveren wij alleen apparatuur die is beveiligd met een code."

Ten tweede is de handheld een stuk kleiner dan een vaste kassa, hoewel hij hetzelfde kan. Het is belangrijk hem goed te programmeren, zodat de bediening niet hoeft te zoeken naar de gewenste artikelen. "Anders wordt het een irritatieapparaat. Wij adviseren horizontale programmering waarmee je snel van het ene naar het andere scherm gaat. Het negatieve imago van de handheld – dat bediening alleen nog maar oog voor zo'n apparaatje zou hebben – is zo ondervangen. Door een goede programmering heeft het personeel ook nog tijd voor de gast."

In het apparaat zitten ook diverse toepassingen geprogrammeerd. "Wij

**De jonge generatie
kan met de handheld
net zo snel werken
als met sms**

noemen dat de 'met-, zonder- of extra-toetsen', die weer gekoppeld zijn aan bepaalde artikelen. Bij de drankjes kun je bijvoorbeeld kiezen voor ijsklontjes. Voor uitzonderlijke zaken kan de werknemer het alfabetisch toetsenbord gebruiken." Veel handhelds werken met een pennetje of een aanraakscherm, waarmee zeker de jonge generatie net zo snel werkt als met sms.

Serve yourself

Waar de kassa vroeger 'ping' zei, is het apparaat tegenwoordig 'leading' in de zaak door uitbreiding met software zoals roosterbeheer, boekhoudprogramma's en tapautomatisering. Medewerkers kunnen in- en uitklokken via de kassa. De programma's zijn dikwijls web-based. Als de bedrijfsleider het rooster maakt, ontvangt de medewerker dat thuis door via zijn eigen computer in te loggen. Via datzelfde systeem kan de werknemer bijvoorbeeld verlof aanvragen. Dat scheelt veel telefoontjes. Ook zijn er web-based loyaliteitsprogramma's om de gastenkring van dienst te zijn. De gast kan de nieuwsbrief ontvangen of punten sparen voor bijvoorbeeld een gratis broodje. Door in te loggen, kan de gast zijn gespaarde punten opvragen. In Engeland is men al een stuk verder dan in Nederland. Bij restaurant Wagamama kun je via een app op de iPod gerechten bestellen. De bestelling komt in de keuken binnen bij het Kitchen Display Systeem (KDS). Je bent vervolgens je eigen kelner. Verwacht wordt dat er nog meer gaat gebeuren met speciale applicaties voor smartphones. Daarbij wordt de beveiliging niet vergeten. Er zullen meer systemen versleuteld worden en creditcardnummers worden in de toekomst niet langer opgeslagen.

De zogeheten kioskverkoop is ook een opkomend fenomeen dat toegepast wordt bij afhaal- en bezorgomgevingen. De gast slaat zijn bestelling aan en haalt het verderop af. Automatiseerder Van Hessen introduceert deze werkwijze momenteel bij Nederlandse fastfoodrestaurants. De boodschap is duidelijk: serve yourself.

Optimaliseren

Automatiseren van afrekeningsystemen in de horeca moet het werk optimaliseren en zeker niet geheel de menselijke arbeid vervangen. Door het beter monitoren van verkoopprocessen zouden betere marges moeten ontstaan, minder verlies, en beperking van transacties die verloren gaan. De drijfveer is economisch: de som van arbeid en grondstofverbruik is na automatisering kleiner dan daarvoor.

Einde chipknip nabij

Het lijkt erop dat het 'chippen' uit de horeca en winkels verdwijnt. Het bedrijf dat de pinbetalingen regelt, Currence, denkt dat winkeliers door 'het nieuwe pinpen' de chipknip niet meer zullen gebruiken. Winkeliers en horecaondernemers hebben het chippen nooit echt omarmd, ondanks campagnes van overheden en brancheorganisaties om chippen te stimuleren en daardoor minder contant geld in de kassa te hebben. Detailhandel Nederland verwacht dat winkels en horecagelegenheden de mogelijkheid om te chippen wegdoen wanneer er nieuwe contracten moeten worden afgesloten. De chipknip wordt vooral nog gebruikt in parkeerautomaten, in kantines en bij drankautomaten. Gemiddeld wordt per transactie € 2,61 afgerekend.

Dankzij softwarepakketten en automatisering is de kassa de spil in menig horecabedrijf

Wat doen jullie met de fooi?



Twan Mickers van Lunchroom Mickers uit Uden

"Gasten geven fooi vanwege de vlotte en leuke bediening, de kwaliteit van het eten en de netheid van het bedrijf. Allemaal momentopnames die bepalen of er wel of geen fooi wordt gegeven. De fooien worden bij ons iedere maand verdeeld aan de hand van de gewerkte uren."



Liesbeth van der Velden van lunchroom Pink Lemon uit 's-Hertogenbosch

"Bij Pink Lemon is een fooienpot een fooienpot. Deze wordt dus niet gebruikt om kasverschillen te verrekenen. De fooi die we krijgen delen we elke dag door het aantal mensen dat heeft gewerkt. Zo krijgt elke dag iedereen zijn fooi die hij of zij zelf heeft verdiend."



Maurice Custers van Lunch & Zo uit Maastricht

"De fooienpot is alleen voor het personeel. Iedereen deelt mee in de fooi, die na het einde van elke dienst evenredig naar het aantal gewerkte uren wordt verdeeld. De fooi is een stukje extra waardering waarop werknemers erg gesteld zijn: een blijk van waardering en een mooi meegenomen financieel extraatje."



Ingrid Molenaar van lunchroom Helena Primakoff uit Amsterdam

"De fooi wordt per dag verdeeld over de mensen die gewerkt hebben. Zij hebben dat verdiend! Het wordt zeker niet gebruikt voor de kasverschillen; die vul ik zelf aan."



Joep Dutilh van brasserie Doppler uit Groningen

"Bij ons wordt aan het einde van de dag een afdracht gedaan van contante omzet en een vast bedrag aan wisselgeld. Wat overblijft, gaat in de pot. Sec gezien worden kasverschillen dus met de fooien verrekend, maar ik durf te stellen dat (grote) kasverschillen bij ons zelden tot nooit voorkomen."

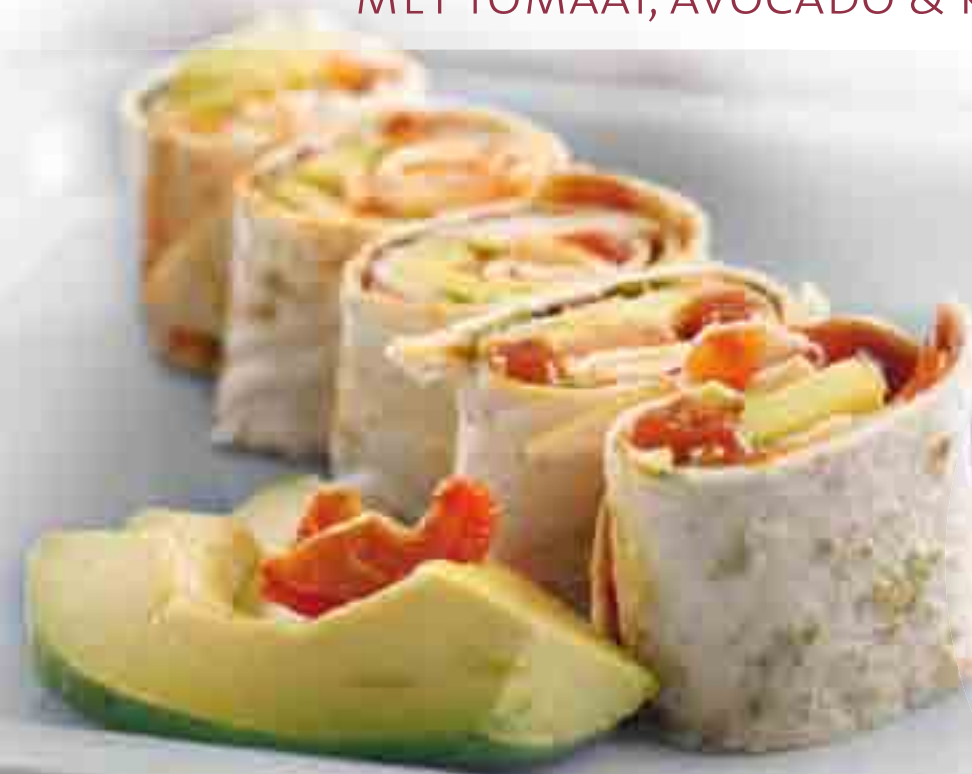


Wendie de Roos van lunchroom Central Park uit Apeldoorn

"Foi is voor mijn medewerkers; dat vind ik echt een ongeschreven regel in de horeca. Vroeger vond ik het altijd zo'n naaistreek als de fooi werd gebruikt voor kasverschillen. De medewerkers sparen het in een kluisje voor zelfgekozen doelen. Ik bemoei me er verder ook niet mee, dat regelt een medewerker."

Wrap gerookte kip

MET TOMAAT, AVOCADO & RODE SHOARMA SAUS



DE SPECIAALSAUZEN VAN REMIA: EEN HEERLIJKE BASIS VOOR VERLEIDING



De consumenten willen steeds meer versbeleving en variatie en genieten van gezonde en vers bereide producten!

Een wrap is nou typisch een gerecht dat snel en vers te bereiden is. Het kost u weinig tijd en met slechts enkele ingrediënten en de speciaalsauzen van Remia maakt u de meest smakelijke wraps. In deze uitgave van Lunchroom de heerlijke Wrap gerookte kip met tomaat, avocado & rode shoarma saus. Succes met de bereiding!

Evert te Pas, Restaurant Te Pas

INGREDIËNTEN	HOEEVEELHEID	PRIJS IN €
TORTILLA	4 STUKS	1,20
SLA	100 GRAM	1,00
GEROOKTE KIP GESNEDEN	250 GRAM	3,25
TOMAAAT	2 STUKS	0,20
RODE SHOARMA SAUS	100 GRAM	0,50
AVOCADO	2 STUKS	1,00
TOTAAL	4 PERSONEN	7,15

BEREIDINGSWIJZE

Was de sla en maak droog. Snijd de tomaat en avocado in dunne plakjes. Leg de tortilla op de werkbank en bestrijk deze met rode shoarmasaus: niet te dik maar wel over de gehele tortilla. Leg in het midden de gerookte kip met daarop de tomaat, avocado en sla. Rol op en verpak in plastic folie. Laat een half uur in de koelkast opstijven. Haal het uit het plastic en snijd de tortilla in schuine plakken van ongeveer 2 cm dik. Eventueel een prikkertje erdoor steken en wat extra saus erbij serveren. Maak je de wrap à la minute, dan is het handig om hem in bakpapier in te rollen en hem daarin te serveren. De wrap kan je dan schuin in tweeën snijden en vervolgens naast elkaar in het papier rollen zodat hij niet uit elkaar valt.

TIPS VAN EVERT

- Wilt u de wrap van te voren bereiden? Dan kunt u het beste de avocado met de saus al in de wrap rollen. De saus voorkomt verkleuring en de avocado behoudt zijn frisse en groene kleur.
- Wist u dat als u de pit van de avocado terug doet bij een gepureerde avocado, dat de avocado nog 1 à 2 dagen mooi groen van kleur blijft?
- In plaats van wraps kunt u ook Zweeds Thinbread gebruiken.



REMIA SPECIAALSAUZEN; NET IETS LEKKERDER!





Deze variant kende grootmoeder nog niet

Brood-appeltaartjes

Dit recept is uitstekend geschikt voor koks die even geen tijd hebben om het kenmerkende appeltaartdeeg in elkaar te flansen. Dus ook geen gedoe meer met zompige bodems en verbrande randjes. Gasten houden van vernieuwing en met deze oude bekende in een nieuw jasje is succes verzekerd.

Ingrediënten (6 stuks)

- 6 sneetjes witbrood of maïsvloerbrood
- 50 gram zachte boter
- 4 appels
- 1 eetlepel custardpoeder
- 2 eetlepels suiker
- 2 theelepels kaneelpoeder
- 50 gram rozijnen
- 6 eenpersoons taartvormpjes (10 cm), ingevet

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Rol de sneetjes brood met een deegroller iets platter en bestrijk ze aan beide kanten dun met boter.
- Bekleed elk vormpje met een sneetje brood.
- Bak de taartbodems in de oven in 5 minuten lichtbruin.
- Schil de appels, snijd ze in kleine stukjes en meng ze met de custard, suiker, kaneel en rozijnen.
- Schep dit mengsel in de taartbodems en bak de taartjes in de oven in 20 tot 25 minuten gaar

Ondernemingszin en nuchterheid

Steven Lagerwij en Michelle Kuppens zijn ondernemers in hart en nieren. Hun roots liggen in de reclameverkoop: “Onze laatste onderneming was een callcenter waar 400 man werkte. Wij zijn alles-of-niets-types: als we plannen hebben, nemen we een tweede hypotheek op het huis en gaan!

De lunchroom moest fungeren als basisinkomen. Een broodjeszaak met een gouden randje, ideaal voor medewerkers in de nieuwe Maastoren.”

Eline Dragt

Maar het liep anders. Steven: “Als je eenmaal bezig bent, zie je al die vakidioten om je heen de mooiste gerechten maken, maar het zijn gelukszoekers. Ze hebben de ballen verstand van verkopen. Dat hebben wij juist wel.” Daarom zoeken Steven en Michelle mogelijkheden binnen de horeca. Naast espressobar Manhattan, die op 1 maart 2010 van start ging, openden ze lunchroom De Schiecentrale en de restaurants Rotterdam Hamburger Company en Hasta la pasta. Een productiebedrijf is op handen. Steven: “Wij storten ons op de thuisbezorgmarkt, dat heeft de toekomst. We werken veel samen met thuisbezorgen.nl en andere bezorgservices. Die markt is minder afhankelijk van elementaire zaken als het weer, beleid en planning. Alle bedrijven rusten op drie pijlers: 50 zitplaatsen, take-away en bezorging.”

Vergeet de secretaresse niet

“Wij zijn actief klanten gaan werven. Tachtig procent van de omzet van Manhattan wordt gevormd door bestellingen uit de Maastoren. AKD, Deloit Accountants, ABN-AMRO en de rechtbank zijn grote afnemers van ons. De grote huiscaterers in de toren missen flexibiliteit; daar moet je 24 uur van tevoren bestellen voor een vergaderlunch. Bij ons kan dat vóór 10 uur. Onze vergaderboxen gaan als een speer. Daarbij is de secretaresse de eindverantwoordelijke – met haar proberen we contact te leggen, te ‘levelen’ en zo snel mogelijk te tutoyeren. Je moet de secretaresse niet vergeten:

“Het is belachelijk om mensen tegenwoordig nog voor internet te laten betalen”

wij leggen altijd twee broodjes op haar bureau.” De gasten van Manhattan bestaan voornamelijk uit accountants, advocaten en medewerkers van financieel georiënteerde bedrijven. De lunchroomhouder vervolgt: “We hebben gratis wifi. Dat heeft te maken met de doelgroep die we willen bedienen. Ons publiek wil even een andere omgeving om rustig te werken. Het is belachelijk om mensen tegenwoordig nog voor internet te laten betalen. Klanten twitteren ons: ‘Heb je een tafeltje voor vier?’ We hebben ook samenwerkingsverbanden met Rotterdam by cycle en verzorgen lunches voor busmaatschappijen.”

Manhattan aan de Maas

“Doordeweeks zitten we eigenlijk iedere dag vol. We spreken een breed publiek aan. Onze kracht is Rotterdamse nuchterheid. We benaderen het heel zakelijk en verkopen broodjes ham, kaas of gezond voor € 2,50 per stuk. Dat zie je terug in de resultaten. Een sjiek broodje vinden mensen één keer in de week leuk, wij zien ze vaker,” vertelt Steven. “En alles kan”, vult Michelle aan. “Eén buurman wil altijd een bruine baguette met op de ene helft ossenworst en op de andere helft eiersalade. Daar kun je twee broodjes voor rekenen, maar dat doen wij niet.”

Steven: “Horeca is voor 70% beleving. Uiteindelijk kun je overal een broodje kaas eten. De inrichting van Manhattan is nog niet helemaal zoals we het wilden zien. We zijn iets te snel open gegaan, we hadden beter nog

even kunnen wachten. Nu zijn we bijna een jaar verder. Eind februari willen we een paar dagen dicht om de puntjes op de i te zetten. Ik wil er een Amerikaanse lunchroom van maken. New York is echt mijn stad en Rotterdam wordt gek-scherend Manhattan aan de Maas genoemd.” Voor de lunchroom is het een drukte van belang rond de Maas. Boten varen af en aan, automobilisten stoppen om uit te laden of een praatje te maken. Hotel Pincoffs staat op een steenworp afstand en in het statige antikraakpand om de hoek komt een tweede hotel.

De Feiten

Zitplaatsen

50

Prijs kop koffie

€ 2,20

Prijs kop thee

€ 1,90

Goedkoopste gerecht

€ 0,50

(waldkornbol of croissant)

Duurste gerecht

€ 15,95

(Hungry man's Breakfast)

Bestseller

De Maastoren

Specialiteit

Manhattan BLT



Wie zijn de mensen van Manhattan?

Het ondernemersbloed stroomt door hun aderen. Steven, oorspronkelijk uit Gouda: "Zowel haar ouders als die van mij waren altijd zelfstandig ondernemer. Ze keken er dan ook niet vreemd van op dat wij ook een zaak openden. De keus voor horeca vonden ze wel opmerkelijk, omdat wij in de wereld van het grote geld zaten. We verdienden een paar miljoen per jaar, daar moet je heel wat broodjes voor smeren." Ze benaderen de horeca van een zakelijke kant. Steven: "We leveren op dagbasis 6.150 bestellingen. Grote stappen, snel thuis." Michelle, geboren en getogen in Rotterdam: "Dit bevalt ons, omdat je veel mogelijkheden hebt. Ik vind het soms moeilijk dat er veel invloeden zijn van buitenaf. Steven vult aan: "Het weer, de tijd van de maand, want in de derde week heeft zowel bouwvakker Piet als advocaat Eugène het moeilijk." Tegenwoordig hebben ze het altijd te druk om ergens te gaan lunchen, maar 'Barclays' was vroeger hun favoriete plek. "Ik heb twee kinderen uit een vorige huwelijk, daar gaat alle vrije tijd met veel plezier aan op. Ik zie ze één weekend in de twee weken, dan zijn we vrij. Michelle: "Afgelopen weekend zijn we naar een Disneyfilm geweest." Steven: "We hebben eraan ook nog een ontbijtservice, dus met enige regelmaat staan we om 5 uur 's ochtends op. De dagen van 16 uur beginnen een beetje op te breken, maar op eerste kerstdag waren we vrij." Michelle glimlacht: "Nieuwjaarsdag zouden we ook vrij zijn, maar toen kwam er een grote ontbijtklus, dus maar één glaasje champagne om 12 uur." Steven: "Maar wel dubbel tarief. Wij hebben er plezier in, we doen gewoon lekker ons ding en men vindt dat leuk."



Broodje Mario Beenham

In het appartement waar Manhattan gehuisvest is, zat voorheen 'een vloerenboer'. Steven lacht: "Hij verkocht eikenhouten vloeren met levenslange garantie. Dat had hij beter niet kunnen doen." Michelle: "We hebben één keer een vrouw aan de balie gehad die vroeg of we spul voor haar vloer hadden."

"In het moderne appartementencomplex wonen veel Feyenoord-spelers. Er woont ook iemand die veel voor supporters regelt. Hij vond het 'te gek' dat wij 'De Feyenoord special' – een broodje Mario Beenham à € 3,50 – op de kaart hebben staan. Hij gaf ons een T-shirt van Mario Been waarin hij nog gespeeld heeft!" Ook staan 'De Brie-Noord' en 'De Hummer' met hamburger van 250 gram op het krijtbord van de espressobar. Michelle: "We denken nog over een broodje 'De Kuip'. We dachten aan een bagel, maar die verkoopt de buurvrouw van Bagels & Beans al." Steven: "We ondervinden geen concurrentie van haar. Zij doet alles groen en wij hebben ander publiek, echte Rotterdammers. Het blijft € 6,50 voor een bolletje met een gat erin."

Bedrijfsleider Danny wordt tijdens de piek tussen 13.00 en 15.00 uur bijgestaan door een andere medewerker.

Michelle: "We hebben een pool van twaalf mensen die in alle zaken werken. Alle medewerkers hebben het naar hun zin, juist omdat wij niet uit de horeca komen en wat relaxter zijn. Eén stagiaire werd bijvoorbeeld weggestuurd bij Hotel New York omdat ze te oud zou zijn. Bij ons kon ze gewoon aan de slag."

"De thuisbezorgmarkt heeft de toekomst"

Toekomstplannen

Het afgelopen jaar hebben Steven en Michelle heel veel geleerd: "Als ik nu terugkijk, hebben we onszelf soms zwaar vergist. We hebben hier een topzomer gehad: de Tour de France kwam hier direct langs en tijdens de



Danny (r.) maakt een praatje met een gast

De lastige klant

"Bij ons heeft de klant in principe altijd gelijk. We hebben kortingsacties met coupons zodat mensen twee high teas voor de prijs van één krijgen. Juist deze klant die hier voor kostprijs zit te eten, klaagt over van alles en nog wat, terwijl wij ons erbij neer leggen dat we dan niets verdienen. Laatst bestelde een mevrouw jus d'orange. Ze zei dat we Appelsientje schonken, aangengelnd met water en suiker. Dan laten we haar in de keuken gewoon de sinaasappelschillen zien en geven we haar een tweede glaasje jus. Daar moet je niet te moeilijk over doen."



"Wij komen niet uit de horeca en zijn wat relaxter"

marathon was het heel druk. We stonden maar met een mannetje of drie. Het naastgelegen pand stond nog leeg, daar hadden we veel cola opgeslagen. Begon het ineens keihard te regenen en zo stonden we uiteindelijk alleen maar koffies te maken”, lacht Steven. Dat gaat in 2011 anders, en dan staat er nog meer op het programma: “Momenteel zijn we bezig met het verkrijgen van een ‘normale’ horecaverunning, zodat je ook rustig een wijntje en een biertje kunt drinken. Hierboven komt dan een lounge gedeelte. Ik heb nog veel meer concepten in mijn hoofd. Sinds kort ben ik ‘live’ met een lijn in oer-Hollandse producten: stamppotjes, vlees en groenten om te bezorgen. Nu heb je alleen maar spare-ribs en pizza’s, maar mensen willen ook wel eens wat anders.”

**Lunchroom/ EspressoBar
Manhattan**
Stieltjesstraat 40
3071 JX Rotterdam
Tel. (010) 215 26 23
info@broodjeeten.nl
www.broodjeeten.nl



**LEES OOK ONLINE OVER
LUNCHROOM/ ESPRESSO BAR
MANHATTAN**

Kijk in het dossier lunchroomformule op
Lunchroom.nl voor het artikel en extra's.



Het rendement van samenwerking

Bij Kleyweg's Stads Coffyhuys in Delft weten ze dat originele, lekkere gerechten goed verkopen. De prijzenkast voor het Lekkerste Broodje wordt bijna jaarlijks aangevuld. Maar er is meer voor nodig om een lekker broodje ook met goed resultaat te verkopen. Bedrijfsleider Roland Dijkman koos daarom bewust voor het Micros 3700 kassasysteem in combinatie met een menu-engineering pakket.

Uw gast besteedt meer

Daar waar het ooit begonnen is met een 'geautomatiseerd touwtje tussen kassa en keuken', heeft het kassasysteem nu veel meer opgeleverd. Niet alleen is de routing naar de keuken verbeterd, ook de doorstromingsnelheid in de keuken is verhoogd door het Keuken Display Systeem. Verder zijn de personeelskosten terug gebracht en is de gemiddelde besteding per gast gestegen. Een mooi voorbeeld van intensieve samenwerking tussen Van Hessen en haar partners, die zorgt voor optimale resultaten in uw bedrijfsvoering.



Bestseller: De Maastoren

Ingrediënten

witte baguette (28 cm)
kipfilet
geraspte kaas
paprika
champignons
ui

Bereiding

Snij de baguette doormidden en beleg hem met kipfilet.
Verwarm het mengsel van champignons, ui en paprika. Schep dit op de kipfilet en strooi daar geraspte kaas overheen.
Garneer met wat blaadjes sla, plakjes komkommer, tomaat en chips.

Onze brede ervaring met de horeca én automatisering zetten wij samen met u om in de meest doordachte werkwijze. Het optimaliseren van uw bedrijfsvoering, daar draait het om!



 van hessen
it's (y)our business

www.vanhessen.nl



Mora's Snack App

Geen leven meer zonder de smartphone! Veel consumenten, dus ook uw gasten, zijn inmiddels vergroeid met hun alleskunnners. Iedere editie kijkt Lunchroom naar applicaties die met de horeca en/of eten en drinken te maken hebben.

Sinds kort is er de Mora's Snack App. Dankzij deze handige applicatie hebben gebruikers geen verfrommelde papertjes meer op zak, en is er geen verwarring meer of er nu twee of 11 frikadellen besteld moeten worden. Geen teleurgestelde vrienden als je thuiskomt met frites met ketchup, terwijl één friet mét en één met ketchup was bedoeld. Met deze app maakt de gebruiker snel en eenvoudig een bestellijst voor. De Mora's Snack App wijst je ook de weg naar de dichtstbijzijnde cafetaria. Om de tijd te doden als de bestelling nog niet klaar is, kan het Mora Memoryspel worden gespeeld.

Uiteraard is het assortiment van Mora te bestellen, maar ook eigen snacks kunnen worden ingevoerd. Na het aanwijzen van een van de 32 snacks kan deze worden voorzien van saus en/of een broodje. Iedere bestelling is makkelijk op te slaan voor een volgende keer. Een kaart van de omgeving van de gebruiker laat zien waar de snacks te bestellen zijn. Op den duur moet men zelfs de bestelling direct kunnen plaatsen, maar dat is de volgende stap in het ontwikkelingsproces. Onder de toets 'Meer' is informatie over Mora en de campagne Verantwoord Frituren te vinden. Ook zijn hier nieuws en acties te vinden. Snack smakelijk!

Een zoet begin van het jaar met de nieuwe producten van Panesco



Ruim 50 nieuwe producten hebben wij toegevoegd aan het assortiment: verrassende mooie broden, fijne patisserie en smakelijke, hartige broodjes. Geïnteresseerd? Vraag onze nieuwe brochure aan of bezoek onze stand op de Horecava.

Panesco Nederland - tel. 072-5670080 - info@panesco.nl - www.panesco.nl

PANESCO
CONFEITURERIE

FANO

Fano broodbeleg, in de handige à la Gastronormverpakkingen, is speciaal afgestemd op professioneel gebruik: nooit meer overscheppen, geen productverlies en een verleidelijke presentatie.



Fano salades en roomkazen

voor écht lekkere broodjes!



Met de Fano broodsalades maakt u snel en eenvoudig een heerlijk belegd broodje of een lunchschotel. De broodsalades zijn rijkgevuld met duidelijk herkenbare ingrediënten. Bovendien zijn de salades gemaakt met een vetarme basis van plantaardige olie en scharreleieren.

Voor de roomkazen gebruikt Fano verse mascarpone en mengt deze met yoghurt. Hierdoor ontstaat een goed smeerbare roomkaas met een zachtromige smaak.

Fano salades lenen zich ook uitstekend als basis voor uw eigen culinaire creaties met andere verse ingrediënten.

Kijk voor recepten, tips en meer informatie op www.fano.nl

U MAAKT HET MET FANO!

FANO

Maatschappelijk verantwoord ondernemen werkt door

“Wij merken niets van de recessie”

Bij Zizo, een lunchroom waar mensen met een verstandelijke beperking werken, merken ze weinig van de economische malaise. Ook ‘180 graden’, waar jongeren met problemen een opleiding en socialevaardigheidstraining krijgen, heeft het druk. Bij Sweet Store klinkt hetzelfde verhaal: de grote klantenkring van de exotische lunchroom breidt verder uit. Sociaal ondernemen werkt!

Eline Dragt

De medewerkers van Zizo hebben plezier in hun werk.





Bij Zizo wordt gewerkt met het pictogrammensysteem



Sweet Store een leerwerkbedrijf voor wajongeren in de Amsterdamse Poort.

kunnen ze ergens anders aan de slag of naar school. Ze krijgen de cateringopleiding OCCB van Sodexo, zodat ze een diploma hebben. Daarnaast geven we ze sociale vaardigheden mee en leren ze omgaan met afspraken, ritme en regelmaat. We zijn veel bezig met herhalen en nog eens herhalen.”

Afspraken maken

Het valt niet altijd mee. Te Riele vertelt over een jongen die niet meer kwam opdagen. “Zelfs zijn moeder wist niet waar hij was. Uiteindelijk bleek dat hij psychisch in de knoop zat en ‘aan het chillen’ was in Amsterdam. Op een ander moment waren er veel zieken; ik was aan het werk met één jongen. Op een gegeven moment kon ik hem niet meer vinden, zijn fiets was weg. Bleek hij naar zijn zus in Groningen te zijn.”

Van tevoren is er een oriëntatiegesprek met ‘de jongens’, waar Te Riele ook de meisjes onder schaaft. In de afgelopen jaren hebben 20 tot 25 jongeren bij 180 graden gewerkt. Eén is nu bedrijfsleider in een bar-dancing, een ander is leerling-kok niveau 4 in een Apeldoorns hotel. “Jongeren die in een kledingzaak werken vind ik ook prima, als ze maar uit die negatieve spiraal zijn.”

Ondernemers die overwegen een lunchroom zoals 180 graden te beginnen, raadt Te Riele aan niet te veel te verwachten. “Je moet de lat niet te hoog leggen, maar gesprekken voeren en zorgen dat ze afspraken nakomen.” ‘De jongens’ werken vier dagen per week en hebben één vrije dag. Als ze te laat komen, zijn ze die kwijt. “Zo laten we ze zien dat het er in de werkelijkheid

harder aan toe gaat. Het is dan geen dag terugkomen, maar een waarschuwing of ontslag. Het leukste is dat je ze ziet groeien. Ik neem het woord ‘fout’ nooit in de mond; ze hebben al zo vaak gehoord dat ze iets fout doen. Ik benader ze liever positief: ‘Dat kun je de volgende keer beter anders doen.’”

Afwassen is minder leuk

Het Utrechtse Zizo, onderdeel van zorgorganisatie Reinaerde, was 18 jaar geleden de eerste lunchroom die ging werken met mensen met een verstandelijke beperking. Bedrijfsleider Marika Engelen: “Het paste in het tijdsbeeld om mensen een zo volwaardig mogelijke werkplek te geven en ze niet weg te stoppen in de bossen. Nu heeft elke zichzelf respecterende stad zo’n lunchroom.”

Er wordt gewerkt met het Eigen Initiatief Model, waarbij mensen hun werkdoelen aangeven en vertellen wat ze willen leren. “Wij spelen een stimulerende rol. Iemand die geweldige taarten wil bakken maar daartoe niet in staat is,

kan wel een deel van zo’n taart maken. Het is belangrijk voor de emancipatie van mensen met een verstandelijke beperking. Ze komen vrij onzeker binnen, maar uiteindelijk blijkt dat ze heel veel kunnen. Een meisje was 17 toen ze begon; nu ze 22 is werkt ze bij V&D. Iemand anders werkt twee dagen in een dierentuin. Er is een proeftijd, want sommige mensen zijn hier niet op hun plek. Ze moeten sociaal vaardig zijn. Als iemand autistisch is, zoeken we een andere functie als er te veel prikkels zijn, bijvoorbeeld in het atelier of de winkel van Zizo.”

“Als iemand er niet uitkomt, vraagt hij de gast om hulp”

Drie en een half jaar geleden opende lunchroom 180 graden in een oude loods met kantoren in Apeldoorn. Dagelijks koken en serveren hier vijf à zes jongeren die van de straat, uit de psychiatrie of een ander voortraject komen. Het project is geïnspireerd op Jamie Olivers Fifteen’s. Leidinggevende Bas te Riele: “De naam staat voor 180 graden draaien. Het doel is om jongeren aan de slag te laten gaan. Gemiddeld blijven ze een halfjaar. Als we vinden dat ze er klaar voor zijn,



De jongeren van 180 graden organiseerden een verrassingsdiner voor begeleiders Bas en Carolien.



Cora is al bijna 10 jaar in dienst



Handig, bestellingen opnemen met pictogrammen



Marike van Engelen

“We horen vaak dat er een huiselijke, ongedwongen sfeer hangt en het eten echt lekker is. Gasten krijgen persoonlijke aandacht en al weten sommige mensen bij binnenkomst niet wat hun overkomt, ze reageren vaak leuk. Veel gasten komen terug. Voor het opnemen van bestellingen wordt gewerkt met een pictogrammensysteem. Mensen die niet kunnen lezen kunnen zo toch bestellingen opnemen. Op de kassa staan dezelfde pictogrammen. Afrekenen gaat onder begeleiding. Als iemand er niet uitkomt, vraagt hij de gast even om hulp. Zo zijn mensen zelfstandig bezig. En dat bevalt goed.”

Medewerkster Cora van Hal: “Ik vind het leuk om in Zizo te werken, omdat ik plezier heb in m'n werk. Op 21 mei werk ik al 10 jaar bij Zizo. Mensen bedienen en koffie maken en koken vind ik leuk. De afwashoek vind ik niet zo leuk.”

Marike heeft “ontzettend veel plezier” in haar werk:

“Dat komt doordat het plezier van de mensen afstraalt. Ik vind het fijn om samen een volwaardig product neer te zetten, zeker bij de catering van groepen op locatie. We hebben laatst nog een receptie verzorgd voor 400 medewerkers van de NS. Mensen zijn nu erg gefocust op maatschappelijk ondernemen en besteden hun geld liever bij ons dan elders. Wij merken dan ook niets van de recessie.”

Warmte en aandacht

Lais van lunchroom Sweet Store in de Amsterdamse Poort heeft ook weinig last van concurrentie: “Wij hebben een grote klantenkring, al zit tegenover ons Bakker Bart en een andere lunchroom en naast ons een SUBWAY. Onze

gasten zijn heel happy; ze komen terug en nemen dan bijvoorbeeld drie nieuwe mensen mee. Soms is er onduidelijkheid. We hebben veel gasten van banken en kantoren uit Rusland of Frankrijk die Engels spreken. Als de leerlingen dan een bestelling willen serveren, reageert er niemand. Dan komen ze bij mij terug en zeggen: ‘Dit heeft niemand besteld.’ Ik zeg altijd: als het niet lukt, spreek het uit.”

Het leerwerkbedrijf voor wajongeren van 15 tot 22 jaar verkoopt allerlei exotische lekkernijen. “Meestal maak ik de hoofdgerechten en helpen de leerlingen met uien snijden, roeren en proeven. Na een tijdje krijgen ze een taak, bijvoorbeeld het bijvullen van de koelkast volgens het Fifo-systeem. Daardoor krijgen ze verantwoordelijkheidsgevoel en geef ik ze waardering. Zo zou ik het ook bij andere collega's doen.”

De jongeren die bij Lais werken zijn licht verstandelijk gehandicapt, slechtziend of hebben geen dagbesteding. Ze hebben vaak problemen

thuis. “Wij geven ze warmte en aandacht. Ze zeggen wel eens: ‘Je bent mijn vader.’ We gaan voorzichtig met ze om. Als ik niet lekker in mijn vel zit, zeg ik het ook, maar even later sta ik weer met een grote glimlach te werken.”

“Door ze een eigen taak te geven, krijgen ze verantwoordelijkheidsgevoel”

Uiteindelijk is het de bedoeling dat de jongeren na Sweet Store elders aan de slag gaan. Vaak komen ze terug om te vertellen over hun nieuwe ervaringen. Lunchroomhouders die sociaal ondernemen overwegen tipt Lais: “Je moet veel aandacht hebben en geduldig zijn. Die combi is zwaar. Je moet ervan houden en niet snel in de stress schieten.”

Pomtayer met kip

Lunchen op z'n Surinaams



Wat is het Surinaamse equivalent van een broodje kaas? Wij vroegen het Soenil Bahadoer, chef-kok van Surinaamse komaf bij sterrenrestaurant De Lindenhof in Nuenen. "Meestal is dat gewoon warm eten. Surinamers beginnen vroeg met werken, het is daar namelijk al erg vroeg warm door de zon. Eigenlijk is de Surinaamse eetcultuur net als de Spaanse: daar eten ze ook twee keer per dag warm. Dat heb je in Nederland duidelijk niet, anders had de lunch bij ons ook wel beter gelopen", lacht Soenil.

"In Nederland heerst een slechte lunchcultuur", vervolgt Soenil. "Het maakt bij een Surinaamse lunch geen verschil wat je 's middags of 's avonds eet, er zit wel altijd rijst bij. Er wordt meestal water of fris bij gedronken."

Soenil vindt het lastig om een favoriet lunchgerecht te noemen, maar als hij dan toch moet kiezen, gaat hij voor pomtayer met rijst. Zelf kookt de chef-kok, die Indiase voorouders heeft, vooral Frans met Indiase invloeden.

Ingrediënten (6 personen)

1 kilo geraspte pomtayer
500 gram kipfilet
3 eetlepels piccalilly
sap van 2 sinaasappels
4 tomaten
1 ui
3 takjes selderij
3 takjes peterselie
1 rode peper
150 gram boter
2 eetlepels bruine suiker
4 dl kippenbouillon
2 eetlepels tomatenpuree
peper
zout
nootmuskaat

Bereiding

Snijdt de kip in stukken en bak deze goudbruin.
Voeg de gesnipperde ui toe en als laatste 4 gesneden tomaten met tomatenpuree. Blus dit af met de kippenbouillon.
Snijdt dan de peterselie, selderij en rode peper fijn en voeg dit toe. Laat dit een half uur doorkoken.
Meng dit met de geraspte pomtayer, piccalilly en de sinaasappelsap.
Doe het geheel in een ovenschaal en dek deze af met aluminiumfolie. Gaar de pomtayer 1,5 uur op 200°C in een voorverwarmde oven.
Kruid na 1,5 uur de pomtayer met peper, zout en nootmuskaat en roer de roomboter erdoor, zodat het mooi smeug wordt.

Broodjes waarmee u blijft verrassen



Baguelino broodjes

Originaliteit en gebruiksgemak

- 'fully baked' voor optimaal gebruiksgemak
- ontdooien en direct serveren
- ideaal voor koude en warme broodbereidingen
- eventueel kort afbakken voor een licht krokant resultaat
- receptideeën op www.vandemoortele.nl

**BANQUET
D'OR**



Flaguette



Focaccia Artigiana

NIEUW
Ambachtelijk op zijn Italiaans!

vandemoortele

NV Vandemoortele, postbus 114, 4550 AC Sas van Gent.
Tel: 0031 (0) 800-9991999, fax: 0031 (0) 800-9992999.
www.vandemoortele.nl

Voordelen voor milieu en portemonnee

Zeer zuinige auto van de zaak

Een personenauto die u aanschaft voor uw horecaonderneming, komt in principe niet in aanmerking voor de zogeheten kleinschaligheidinvesteringsaftrek (KIA). Een uitzondering vormen echter – sinds dit jaar – de zeer zuinige perso-

nenauto's, oftewel aangewezen personenauto's met een zeer lage CO₂-uitstoot.

Strategie

In het recente verleden was het aanbod van zeer energiezuinige auto's beperkt. Tegenwoordig is het aanbod al aanzienlijk ruimer en de verwachting is dat de strategie van veel autofabrikanten gericht zal zijn op de ontwikkeling en productie van zuinige auto's.

Voordelen

Waar de uitstraling van de energiezuinige auto's voorheen door deskundigen als weinig spannend werd aangemerkt, heeft onder meer Fiat met de introductie van de nieuwe 500 hier iets aan gedaan. De voordelen van energiezuinige

auto's (naast de milieueffecten) zijn ook voor de portemonnee aanzienlijk. Zo betaalt u bij aanschaf weinig of geen BPM, is er sprake van een verlaagde bijtelling (bij meer dan 500 kilometer per jaar), bespaart u veel brandstofkosten en kunt u gebruikmaken van extra fiscaal voordeel.

De voordelen van energiezuinige auto's zijn aanzienlijk

Afschrijving

U mag bij zeer energiezuinige auto's gebruikmaken van de willekeurige afschrijving, hetgeen betekent dat de aanschaf in twee jaar mag worden afgeschreven.

Mark Tamsma

m.tamsma@horeca-advies.nl
www.horeca-advies.nl



LET OP

Vijf aandachtspunten bij gastvrijheid

1. Gastvrijheid is meer dan alleen de omgang met gasten. Het gaat om het totaalplaatje. Uw zaak ziet er dus verzorgd uit: geen sigarettenpeuken buiten op de grond of vieze tafels op het terras. Dit geldt ook voor het interieur.
2. Uw tweede visitekaartje is uw website. Maak deze aantrekkelijk en zorg dat hij up-to-date blijft. Spelfouten op uw website of in uw e-mails zorgen voor een onprofessioneel beeld.
3. Het eerste contact met uw gasten kan persoonlijk bij aankomst, maar ook wanneer u uw gasten te woord staat over de telefoon. Blijf altijd professioneel en kom beloftes altijd na. Als iets niet kan, leg dan uit waarom, daar creëert u meer begrip mee.
4. Bij de bediening van uw gasten spreekt het voor zich dat u en uw personeel er verzorgd uitzien en dat iedereen weet wat hij/zij moet doen. Zelf uw personeel opleiden kan zijn vruchten afwerpen.
5. Ten slotte is het van belang dat u als eigenaar, gastvrouw of -heer uw werknemers net zo behandelt als uw gasten: met respect. Bij fouten neemt u de persoon in kwestie even apart. Iemand publiekelijk de wind van voren geven siert niemand en wekt weerzin bij uw gasten.



LEES VERDER OP INTERNET...

Kijk op www.lunchroom.nl/dossier/let-op/ voor meer tekst en uitleg.

Bron: 'Welkom! Gastvrijheid, de sleutel tot succes', Magda Berman & Jeannine Sok.

Marmelade is een soort jam of gelei die in Groot-Brittannië wordt gegeten op toast. In marmelade wordt echter de schil van het fruit gebruikt, voornamelijk die van citrusvruchten. Van origine komt marmelade uit Spanje, waar het van de Sevilla-sinaasappelen werd gemaakt, vanwege het hoge pectinegehalte van de vrucht. De citrusvruchten worden met schil en al in stukken gehakt en vervolgens aan de kook gebracht met suiker, vruchtensap en water, totdat er een zacht mengsel is ontstaan. Omdat de schil van een sinaasappel vaak vrij bitter is, wordt er een grote hoeveelheid suiker toegevoegd tijdens het koken. Naast een zoetere smaak zorgt de suiker er ook voor dat de jam langer houdbaar is. Na het koken moet de jam afkoelen, waarna hij ondersteboven verder kan afkoelen in een potje. Lekker voor op brood of in cake.

Hoe maakt men... Marmelade



Over de vloer...



Verdiend

'Tijd is geld', roepen bedrijfsgoeroes al eeuwen. Ja goed, maar geld moet eerst verdiend worden. Dat weten ze bij Dickys Grand Café in Amsterdam-Zuid als geen ander. Onder de rook van de grote kantoorpanden van bankbedrijven en internationale consultants weet het team dat dit gezegde ook gewoon tussen de middag geldt. Het werkt trouwens twee kanten op. Enerzijds komen gasten – meest bankiers, consultants en zakenlui – tussen de middag snel doch goed verzorgd lunchen. Anderzijds verkoopt Dickys binnen een paar uur alle tafels meerdere keren. Om hier succesvol te kunnen zijn en mensen met haast in korte tijd lekker te laten lunchen, moet het personeel buitengewoon goed functioneren. En het mag gezegd worden: het is uit het boekje en wat een goed geoliede machine. Mijn disgenoot speelt een thuiswedstrijd en gaat voor een uitsmijter met rosbief en kaas. Ik volg hem deels, en ga voor een stoere bruine boerham met oude kaas, rosbief en mosterdmayonaise. Snel na onze heerlijke smoothies van vers fruit worden de gerechten geserveerd. Men weet met deze drukte nog precies wie wat had besteld. Pluspunt! De smaken zijn goed, de porties heel ruim bemeten, en het brood en de rosbief zijn supervers. De prijzen zijn naar de omgeving, maar daar malen we niet om. Even dreigen de espresso's naar onze nieuwe burens (alweer?) te gaan, maar dat geeft niets. Dickys heeft alle lof en de omzet welverdiend. (FL)



Foto: Maarten Noordijk

Wilco Admiraal
Independent Barista
info@wilcoadmiraal.nl

Mensenwerk

Een nieuw jaar, een nieuwe columnist. Wilco Admiraal is mijn naam, barista is mijn beroep. Na een 10-jarige carrière als gastheer/sommelier in luxe restaurants, onderneem ik sinds 2009 onder de naam Independent Barista. Naast espresso op locatie verzorg ik professionele baristatrainingen en geef ik advies over gastvrijheid en koffie. Met koffie als rode draad, hoop ik u in deze column te inspireren, zodat u uw vak met nog meer plezier en kunde uitoefent.

In mijn werk ben ik constant op zoek naar de beste kwaliteit. De barista staat aan het einde van de productieketen, die bestaat uit koffieboer, koffieplukker, koffiehandelaar en koffiebrander. Vaak staan we niet stil bij de hoeveelheid werk die geleverd is voordat koffiebonen verwerkt kunnen worden tot een mooie espresso. Wist u dat een koffiestruik pas na vijf jaar verzorging bruikbare bessen geeft? En dat wereldwijd honderden miljoenen mensen werkzaam zijn in de productie van koffie? De barista is de laatste persoon die ervoor kan zorgen dat alle goede smaken uit de koffiebonen in het kopje bij de gast terechtkomen. En in vijf minuten kan hij of zij jaren van hard werken door vele mensen tenietdoen.

Elke espresso of cappuccino die ik maak, beoordeel ik dan ook kritisch voordat ik deze serveer. Heb ik gewerkt met een schone espressomachine? Is de crema donkerbruin en glanzend? Is het kopje warm en schoon? Voor de beoordeling gebruik ik al mijn zintuigen: soms kan ik al horen dat de espresso niet goed doorliep, ruiken dat de koffie verbrand is of zien dat de extractie niet optimaal was.

Vaak valt het gesprek met de gast aan de bar dan ook even stil in de 25 seconden dat het shot espresso 'loopt'. Ik richt dan al mijn aandacht op het keuren van de koffie. Het lijkt misschien even niet gastvrij, maar voor mij is het een teken dat ik recht doe aan het harde werk van boer, plukker en brander. En de gast proeft uiteindelijk wel dat ik het beste met hem of haar voor heb: hij of zij geniet namelijk van de best bereide verse koffie!

Corstiaan van Lent maakt Lekkerste Broodje Horeca



Corstiaan van Lent is uitgeroepen tot winnaar van de wedstrijd om het Lekkerste Broodje Horeca 2011. Uit handen van Joop Braakhekke ontving Van Lent zijn prijs. Het winnende broodje werd vooral geroemd om het feit dat de creatie echt voldeed aan alle aspecten van een broodje. Dennis Wolf nam de beker voor de tweede plaats in ontvangst, Rudi Kun-Kurti werd derde.

Bas Diks bereidt Lekkerste Broodje Catering



Bas Diks is er op de Horecava vandoor gegaan met de eerste prijs tijdens de wedstrijd NK Lekkerste Broodje Catering. Roland Biermans kreeg de tweede plaats op het erepodium en Danielle Touwslaper eindigde als derde. Juryvoorzitter Bob Hutten sprak lovende woorden: "In de horeca weet men de gasten altijd goed te verrassen met bijzondere opmaak en smaken van gerechten. Maar de deelnemers aan de wedstrijd Lekkerste Broodje Catering wisten de jury echt op de proef te stellen." Bas Diks deed eerder dit jaar mee met het televisieprogramma Masterchef van Net 5. Vlak voor de finale moest hij afscheid nemen van het programma.

Jesse Eekhout winnaar Lekkerste Broodje Anders

Na een spannende kookmiddag is Jesse Eekhout uitgeroepen tot winnaar van de wedstrijd Lekkerste Broodje Anders. Iwar Amin mocht de tweede plaats op het erepodium innemen, Koen van Oeveren werd derde. De eerste prijs werd uitgereikt door Joop Braakhekke.

De nummers één, twee en drie waren niet de enigen die met prijzen naar huis gingen. Er werden nog diverse sponsorprijzen en een beursaward uitgereikt. Zo waren er prijzen voor de broodjes met beste visgebruik, kaas, voorbereiding, broodgebruik en calculatie.



Bagels & Beans Hilversum viert feest



Bagels & Beans Hilversum bestaat 5 jaar. Dat werd door ondernemers Nicolette ten Velde en Ingrid van Schieveen onlangs gevierd met stoelmassages, muziek en de eerste Bagels & Beans met een expositieruimte. Je kon in de zaak lekker bijkomen met een – gratis! – stoelmassage, genieten van de plaatjes van DJ Pim en er was een loterij met leuke prijzen. De recent geopende expositieruimte boven de zaak in Hilversum verdient een aparte vermelding. In deze zaal exposeert natuur- en landschapsfotograaf Will van Schieveen zijn werk. Will maakt je met zijn fascinerende fotografie deelgenoot van zijn vele reizen. Madagaskar is als eerste aan de beurt.

Mora als beste getest

Jaarlijks gaan er zo'n 600 miljoen frikandellen over de toonbank. Daarmee staat de snack met een 'vette' stip op één als het gaat om meest verkochte Nederlandse snacks. Hoog tijd om een aantal varianten aan een wetenschappelijke test te onderwerpen, dacht het consumentenprogramma Kassa. Een panel testte de snacks op uiterlijk, geur, kruiden, smaak en nasmaak. De frikandel van Mora kwam met een 6,7 als beste uit de bus. Een van de proevers: "Een goede pittige frikandel die tintelt op de tong!" Hij werd met een 6,3 gevolgd door de stevig gekruide



frikandel van Mekkafood. Op drie stond met een 6,1 de frikandel van de Aldi. "Hij is nog steeds een beetje vet en ruikt een beetje naar zeep", aldus een panellid.



Beekman showt kledinglijn McDonald's

Onlangs presenteerde Dyanne Beekman in een modeshow de kledinglijn die zij exclusief voor de medewerkers van McDonald's heeft ontworpen. De stijlvolle, nieuwe bedrijfskleding werd door acht modellen geshowd op de catwalk in het Singer Theater in Laren. Zowel McDonald's als Dyanne Beekman vinden het belangrijk dat de kleding comfortabel zit en dat medewerkers deze met trots kunnen dragen. Daarom spelen medewerkers zelf een belangrijke rol bij het uiteindelijke ontwerp en houdt Dyanne Beekman rekening met hun wensen, die uit een draagproef naar voren komen. Medewerkers kunnen door kleine veranderingen hun eigen uitstraling binnen het team creëren.

Dagelijks het laatste nieuws uit uw branche op www.lunchroom.nl. Volg het nieuws in onze tweewekelijkse nieuwsbrief. Schrijf u in via www.lunchroom.nl onder het kopje e-mailnieuwsbrief.



KOM NAAR DE 3^E
Nationale
Lunchroom *Dag*
21 MAART



Launch your Lunch
Kom eten,
kom drinken,
kom proeven!

Adres

Levens Cooking & Baking Systems B.V.
Broekakkerweg 27
5126 BD Gilze

Openingstijden

Van 11.00 tot 15.00 uur



Schrijf u in via
lunchroom.nl
of ga naar
nationalelunchroomdag.nl

Vergelijk dit eens met andere vloeibare soep.

Bevat bijna 250 gram
tomaten per kom (350 ml)

De eerste en beste
vloeibare soep in
kwaliteit en gemak



Unox maakt al
soep sinds 1957

Geen toegevoegde
smaakversterkers en
geen kunstmatige kleur- en
bewaarmiddelen en **IKB**

En daarom →