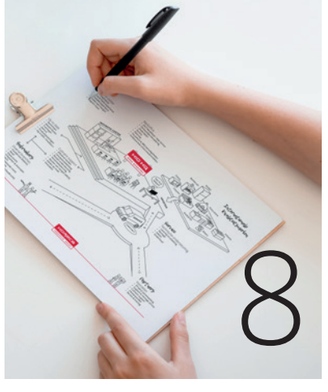

HORECA
INNOVATIE GROEP

Totaalexpertise in
grootkeukentechniek

HORECAINNOVATIEGROEP.NL

Lees alles over...


8


10


24

Accessoires

The best barbecue 51
The best BBQ Houtskool en diverse barbecue accessoires

Colofon

Productie **Horeca Innovatie Groep**
Giancarlo Cascu
Ontwerp **IMAGEAU Strategische Creaties**
Emiel Brouwers en
Nikki van der Pijll - de Voogd
Drukkerij **Q-Promotions Drukwerk**
Uitgave **HIG Magazine #01 ©2022**
Oplage **1.250 exemplaren**

Dit is een uitgave van Horeca Innovatie Groep. Niets uit deze uitgave mag zonder voorafgaande toestemming worden overgenomen. HIG stelt zich niet aansprakelijk voor de inhoud, eventuele onjuistheden en/of zetfouten.

Informatie

Introductie 6
Voel, hoor, zie, ruik en proef

Infographic 8
Een compleet overzicht

Stappenplan 12
Over(zin)tuig jezelf!

Collega in beeld 56
Marie Louise Kemps
Commercial Purchase Manager

Keuken van morgen 57
Bespaar op arbeidskrachten, gas en zorg voor minder derving

Referenties 58
Een aantal relaties in het zonnetje

Service

Chef Clean 24
De (eco)logische keus in besparen

Culinaire Support 32
Advies over de juiste werkwijze, routing en apparatuur in de keuken

Mr. Sweets 36
Speciaal in het leven geroepen voor de zoete kauwers onder ons

Onderhoud en service 50
Onderhoudsdienst en 24/7 service

Inspiratiesessies en trainingen 59
Het hele jaar door gratis inspiratiesessies en masterclasses in ons Experience Center

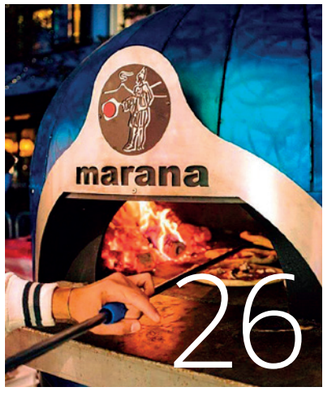
Even voorstellen...

Wij adviseren en inspireren voor innovatieve apparaten. Bij Horeca Innovatie Groep staat het optimaliseren van de routing in de keuken en kooktechnieken voor het keukenteam centraal. Op basis van de menukaart en de visie van de chef/ eigenaar creëren wij - vanuit ons hart - een duurzaam advies en optimalisatie van de keuken.

De branche ontwikkelt zich snel. Horeca Innovatie Groep volgt de vernieuwende trends op de voet. Door inspirerend en persoonlijk contact, eerlijkheid en passie voor het vak, verbeteren wij de levenskwaliteit en kooktechnieken van de chef en het keukenteam. Samen werken we aan een krachtige toekomst voor jouw keukenteam.



20



26


28

Apparatuur

Eloma 10
For the love of cooking and baking

Valentine 14
Met Zwitserse perfectie

Adventys 18
Innovatief met inductie

Gemm 20
Met afstand de coolste in zijn soort

Marana Forni 26
Voor verdraaid lekkere pizza's

Oem 30
Jouw beste pizza-hub

Gico 34
Groot in kennis en systemen

Gresilva 39
Gezonder grillen

Mach 42
Voor een 'Mach'istrale reiniging

Sunmix 46
Italiaanse 'deeg'elijkheid

Josper 48
Passie voor grillen

Anets 54
High-end gasfrituren

Menumaster 55
High-speed ovens

Projecten

Mazzeltov 17
Een gestroomlijnde keuken

GGZ Oost-Brabant 21
Dé betrouwbare partner in de zorg

Kyatcha 28
Aziatische perfectie

Fletcher 41
Flexibiliteit bij Fletcher en Duco

Brasserie Loud 44
Optimaal en open

Lopende projecten 52
Deze lopende projecten willen wij jou niet onthouden









Voel • hoor • zie • ruik • proef

Dit zijn de zintuigen, die Horeca Innovatie Groep gebruikt om jouw wensen en behoeften in kaart te brengen en je te voorzien van een volledig deskundig advies. Zintuigen, die je zelf ook gebruikt, om op basis van ons advies een weloverwogen keuze te maken voor het meest optimale ontwerp en/of apparaat voor jouw horecaconcept.

Door met je in gesprek te gaan over jouw horeca visie en wensen en dankzij onze uitgebreide kennis en ervaring in de horeca en foodservice, voelen wij perfect aan waar je naar op zoek bent. Wij komen met oplossingen op vraagstukken die misschien niet eens eerder op tafel lagen.

Daarbij luisteren we naar jou, de chef en/of ondernemer, om te bepalen waar jouw keuken aan moet voldoen, zodat jouw droomconcept kan worden gerealiseerd. Vervolgens brengen wij een bezoek bij jou op locatie om te kijken of het idee past en wat de mogelijkheden zijn. Zo komt jouw bedrijf en/of horeca concept langzaam in geuren en kleuren tot leven.



Naast conceptontwikkeling en advies, levert Horeca Innovatie Groep ook de gewenste apparatuur voor jouw keuken. We zijn immers importeur van 13 apparatuur merken.

De juiste apparatuur kiezen kan alleen als je weet wat de mogelijkheden zijn. Daarom bieden wij de service om in onze bedrijfskeuken met de verschillende merken te werken en te bereiden om de beleving van de gasten te kunnen ervaren.

Benieuwd naar ons unieke Over(zin)tuig jezelf-stappenplan?

Ontdek het op pagina 12

Josper · Marana Forni · eloma · ADVENTYS · MENUMASTER · ANETS · GICO · oem · sunmix · MACH · GRESILVA · GEMM · Valentines

Vanuit een karakteristieke voormalige (bijna 80 jaar geleden)geitenkaasboerderij in Hulten inspireren wij dagelijks ondernemers over 'De keuken van morgen'.

Bezoek de website

Horeca Innovatie Groep staat voor u klaar

Wij helpen je graag met het bedenken van creatieve oplossingen voor jouw bedrijf en de onderneming van de eindklant. Als je vragen hebt of een voorstel wenst te bespreken met ons, schroom dan niet om contact op te nemen via info@horecainnovatiegroep.nl. Geheel kosteloos delen wij onze kennis en creatieve ideeën om samen tot een mooi eindresultaat te komen.

Door uiteenlopende praktijkervaring op topniveau kent Rob alle ins en outs van de keuken. Horeca Innovatie Groep adviseert over de juiste werkwijze, routing en apparatuur in jouw keuken. Vertel ons wat je wilt bereiken, en Rob vertelt jou hoe.

Nieuwsgierig?

Kom eens langs in onze experience center te Hulten (nabij Tilburg).

Wij adviseren en inspireren voor innovatieve apparatuur. Bij Horeca Innovatie Groep staat het optimaliseren van de routing in de keuken en kooktechnieken voor het keukenteam centraal. Op basis van de menukaart en de visie van de chef/eigenaar creëren wij – vanuit ons hart – een duurzaam advies en optimalisatie van de keuken. De branche ontwikkelt zich snel. Horeca Innovatie Groep volgt de vernieuwende trends op de voet. Door inspirerend en persoonlijk contact, eerlijkheid en passie voor het vak, verbeteren wij de levenskwaliteit en kooktechnieken van de chef en het keukenteam.

Samenwerken aan een krachtige toekomst voor jouw keukenteam.

Informatie

Dit is HIG

Backoffice
- 24/7 bereikbaar / App service
- Persoonlijke benadering
- Onderdelen
- Service
- Planning
- Houtskool & BBQ benodigdheden
- Professionele schoonmaakmiddelen

Inspiratie center
- Grill experience
- Pizza & Pasta experience
- Innovatie experience
- Keuken van morgen
- Support room



Up to date
- Workshops
- Masterclasses
- Trainingen
- Demo's
- Productlanceringen
- Vip 4 VIPS / Huisbeurs

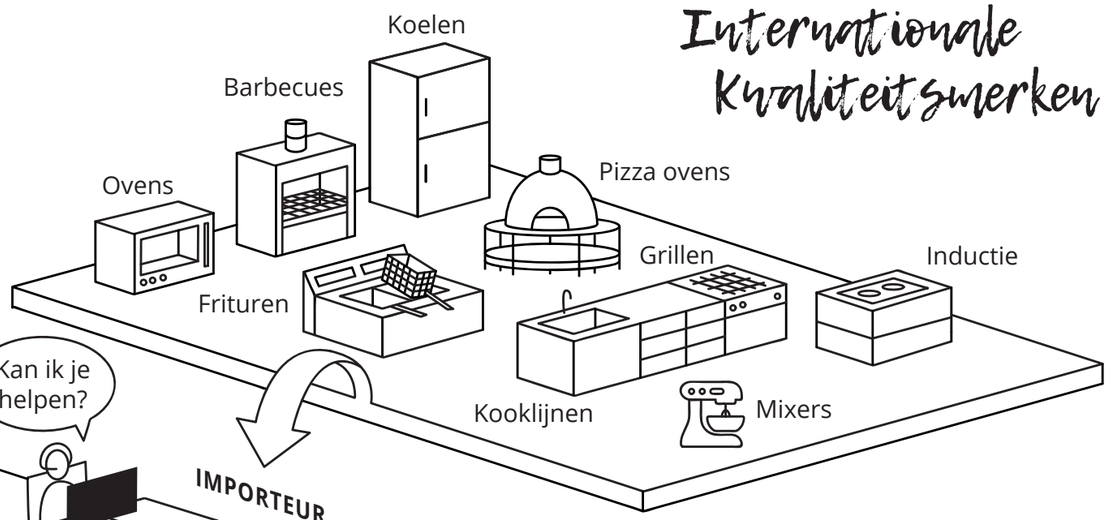
Culinaire support
- Efficiënte keuken
- Conceptontwikkeling
- Recept ondersteuning
- Personeelsplanning
- Keuken van morgen (MVO)
- Advies op maat
- Innovaties

Gebruikers

Diverse branches
- Foodservice (ketens)
- Retail
- Keyaccounts
- Pretparken & bioscopen
- Petrol
- Institutionele markt
- Cateraars
- Concepten (foodtrucks)



Internationale Kwaliteitsmerken



Service

Technische ondersteuning
- Levering en plaatsing
- Montage
- Advies
- Onderhoud

Nog vragen?
Wij snappen dat het veel informatie is ondanks we het zo overzichtelijk mogelijk hebben gemaakt, maar wij leggen het graag uit onder het genot van een kopje koffie. Bel voor vragen of een afspraak naar: +31 (0)161 234 868

Partners

Voordelen
- (Project) samenwerking
- Support & montage service
- Culinaire support
- Inkoopvoordeel
- Service & training



eloma

Meer informatie?

For the love of cooking and baking

Eloma is een toonaangevende fabrikant van hoogwaardige combisteamers, bakovens en heteluchtovens. Een dergelijke positie in de markt kan alleen worden bereikt door goede en lange samenwerkingen, de behoeften van anderen te herkennen en hierbij de geschikte oplossingen te zoeken. Als kok of bakker is de liefde voor het vak het beste ingrediënt. Zo ziet Eloma dat ook met hun kwalitatieve en professionele apparatuur. Met een grote persoonlijke betrokkenheid zorgen de medewerkers van Eloma ervoor dat jij jouw werk met veel plezier kunt uitvoeren.

Twee dingen zijn voor Eloma bijzonder belangrijk: de eenvoudige, gebruiksvriendelijke bediening van de apparaten en daarnaast de garantie voor de beste kwaliteit "Made in Germany". Zo ontwikkelen ze voor elke behoefte de beste oplossing. Hier kun je 100% op vertrouwen.





Multimax

Als passie leidend is voor het werk in de keuken, dan is er geen tijd voor een lange uitleg. De MULTIMAX is dan de perfecte oplossing! Deze oven kan perfect worden geplaatst in bijna iedere keuken. De MULTIMAX zorgt voor maximaal resultaat en gaat terug naar de essentie, geen gedoe en gezoek, hij werkt gewoon!

Een echte oven voor echte vakmensen.

Multimax modellen
6-11 GN 20-11 GN Rolling-in
10-11 GN 20-21 GN Rolling-in



Backmaster

Wanneer je op zoek bent naar de beste kwaliteit, dan komt de BACKMASTER in beeld. Of het nu om traditioneel of convenience bake-off gaat: je krijgt steeds weer hetzelfde gelijkmatige en perfecte bakresultaat. De vele extra's waar de BACKMASTER over beschikt zorgen niet alleen voor efficiëntie, maar ook voor een groter plezier in het bakken.

De ideale oplossing voor gebruik in supermarkten, bakkerijen, kiosk, tankstations of koffiezaken.



GeniusMT

Met het grootste gemak koken en bakken? Dan heb je de een combi steamer nodig waarop je kunt vertrouwen en die doet wat er gevraagd wordt: de GeniusMT. Deze combi steam is professioneel, kan volledig worden ingesteld en is zeer gebruiksvriendelijk. Zo kun jij je op jouw eigen werk richten, terwijl de GeniusMT ondertussen probleemloos staat te draaien.

De perfecte combisteamer voor elke toepassing. De MT-Technologie maakt de bediening extreem eenvoudig. Slide, swipe, scroll, koken en bakken. Constante kwaliteit, elke keer weer. Overal inzetbaar.

Ideaal voor systeemkeuken tot sterrenrestaurant

Genius Modellen
6-11 GN 20-11 GN Rolling-in
10-11 GN 20-21 GN Rolling-in
12-21 GN



Joker

In je hoofd is er vaak ruimte voor duizenden ideeën. Dit is echter niet altijd het geval als je kijkt naar de beschikbare ruimte in jouw zaak. Geen probleem met de nieuwe JOKER. Met een breedte van slechts 52cm heeft de nieuwe JOKER heel veel te bieden! Zo groot als jouw uitdaging ook zal zijn... met de JOKER is er ontzettend veel mogelijk.

Of het nu is als heteluchtoven, bakoven of combisteamer - de nieuwe JOKER kan het allemaal.

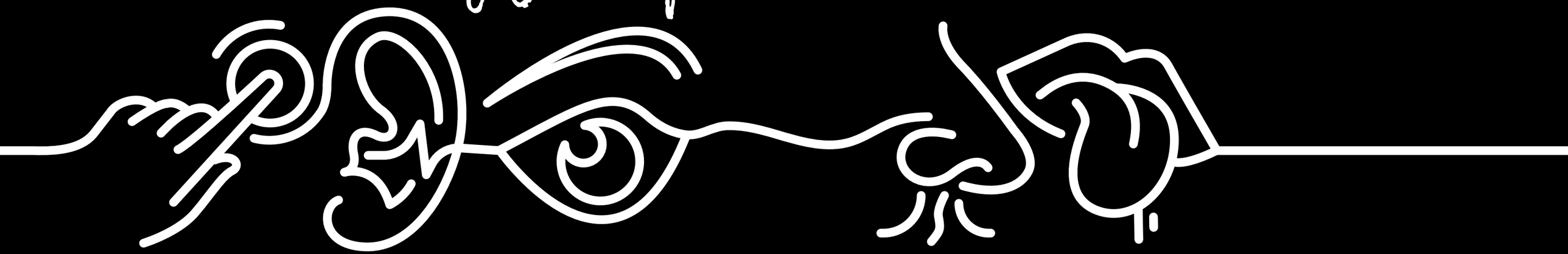
Joker Modellen
6-11 GN
6-23 GN
6-43 BN

Alle Eloma ovens zijn in diverse breedtes, dieptes en hoogtes te verkrijgen

Informatie

HIG projecten Stappenplan
Samenwerken voor de perfecte keuken met onze zintuigen

Over(zin)tuig jezelf!



1. Voelen
Om een goed en degelijk advies te geven, komen wij graag de (nieuwe of bestaande) keuken/ruimte bekijken en gaan we samen het oriënterend/adviserend gesprek in. De wensen en behoeften worden goed besproken en vastgelegd. Welke wensen/eisen zijn er voor de nieuwe keuken, met hoeveel koks ga je werken, wat is het concept (of mogen wij hierin meedenken)? Daarnaast word er meteen gekeken naar routing van de keuken, van doorgifte tot productie, opslag en niet te vergeten de vaat.

2. Horen
We hebben jouw wensen en behoeften geïnventariseerd en deze zullen worden omgezet naar een 1ste tekening/ontwerp. De tekening (schets) zullen wij tot in detail met je bespreken en eventuele aanpassingen worden doorgevoerd in het volgende (schets) ontwerp, net zo lang tot dat de perfecte keuken is ontstaan!

3. Zien
Als de 2D tekening volledig naar wens is, en er géén vraagtekens meer zijn, gaan we over tot een offerte op maat met alle details welke besproken zijn.

Het ontwerp zal omgezet worden naar een digitale tekening in 2D of indien gewenst in een 3D ontwerp.

4. Ruiken
We hebben elkaar de hand mogen schudden en gaan over tot bestellen van jouw nieuwe keuken en het maken van werkbare technische tekeningen voor de betreffende vakmensen. Ook is dit het moment dat onze project manager in contact komt met de opdrachtgever, welke vanaf dit moment jouw partner in crime is. Alle technische vragen, bouwvergaderingen etc. etc. kun je met onze projectmanager bespreken. Eén aanspreekpunt voor alle techniek, das wel zo fijn!

5. Proeven
Nu je hebt kunnen ruiken aan alle technische werkzaamheden, bouwvergaderingen en overige zaken, zijn de vakmensen inmiddels begonnen met het monteren van de keuken. Uiteraard zorgen wij dat de gehele keuken wordt gemonteerd, aangesloten en in bedrijf wordt gesteld. Daarnaast zullen wij samen (met onze chef) de keuken opleveren en waar nodig zullen wij voorzien van kennis/uitleg en/of training van de technische apparatuur.

Nieuwsgierig?
Wij denken graag mee in het optimaliseren, vernieuwen of verbouwen van jullie keukenlijn.

Ondek onze totaalexpertise in grootkeukentechniek en over(zin)tuig jezelf!

Bel +31 (0)161 234 868
of stuur een e-mail naar
info@horecainnovatiegroep.nl

KENNISMAKING ▶ INVENTARISATIE ▶ ONTWERPEN ▶ OFFERTE ▶ BESTELLING ▶ PLANNING ▶

TECHNISCHE TEKENINGEN ▶ LEVERING ▶ MONTAGE ▶ OPLEVERING ▶ TRAINING ▶ ONDERHOUD

Met Zwitserse precisie

De hoge kwaliteitsgarantie van de Zwitserse friteuses zorgen voor hoge prestaties, constante veiligheid en eenvoudig onderhoud voor eindgebruikers:

- *Digitale friteuses met nauwkeurige temperatuurregeling van +/- 1°C.*
- *Geperst uit één stuk RVS zonder lasnaden*
- *Afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging en optimale hygiëne gegarandeerd*
- *Koelzone onder het verwarmingselement voor afvalterugwinning en oliebesparing*
- *Afvalelementen verbranden niet en olie degradeert minder snel.*

Meer informatie?



De staande EVO modellen, zowel digitaal als analoog zijn ook als drop-in verkrijgbaar

Valentine ontwerpt en vervaardigd professionele keukenapparatuur met Zwitserse knowhow. Valentine helpt je om de gastronomische ervaring onvergetelijk te maken en om aan de hoogste normen en kwaliteitseisen te voldoen.

Valentine 'Swiss Made', biedt een professioneel scala aan producten, waaronder: friteuses, pastakokers.

Het bedrijf is koploper op het gebied van innovatie, zowel technisch als qua ontwerp en perfect geschikt voor hoge prestaties in de keuken!

Valentine garandeert maximale prestaties en nauwkeurigheid, zodat je veilig & constant kan bereiden. Daarnaast is ook aandacht gegeven aan schoonmaak gemak.

De friteuses van Valentine passen perfect in elke keuken om de chef te ontlasten op elk moment van de dag. Alle modellen zijn ook beschikbaar in drop-in uitvoering.



75 jaar toonaangevend



1947 - Uitvinding van de eerste elektrische frituur door het verwarmingselement direct in de olie te hangen.

1952 - Lancering van hét revolutionaire '53'-model met ronde of ovale olietanks.





Pastakookers
van 20 tot 40 liter



Een gestroomlijnde kenken



Een mooi voorbeeld van een nauwkeurige samenwerking tussen Horeca Innovatie Groep en een partner met respect voor de ondernemer

‘Mazzeltof’ is een Hebreeuwse gelukswens. Het betekent ‘goed geluk’ of ‘geluk gewenst’. Daar gaan ze voor bij MazzelTov in Roosendaal! Met een terras aan het water, een feestzaal met uitzicht op de treurwilg (met schommel!), een interieur vol verassingen, en natuurlijk een tafel vol bijzondere gerechtjes. Tel Aviv’s urban streetfood met een mediterrane knipoog.

Daarbij hoort natuurlijk een keuken bij die dit alles faciliteert!

Zo kozen zij tijdens dit project en in samenwerking met Anton Huijzers (huisleverancier van MazzelTov), voor onze merken; Josper, Marana Forni, OEM en GEMM.

Een mooi voorbeeld van een nauwkeurige samenwerking tussen Horeca Innovatie Groep en een partner met respect voor de ondernemer. Bij MazzelTov hebben wij onze specialiteiten mogen laten zien en leveren. Anton blijft de primaire contactpersoon voor onderhoud en service.

Samenwerken werkt!
Respect en samenwerken voor een tevreden klant!





Innovatief met inductie!

97% rendement
met Inductie





Drop-In oplossingen



Table Top



High Power



Buffet



Flexibele







Adventys, gevestigd in Bourgondië (Frankrijk), werd ruim 20 jaar geleden opgericht en is de toonaangevende Franse ontwerper en fabrikant van inductiekeukenapparatuur voor de professional. Adventys produceert het volledige assortiment in haar eigen fabriek in Frankrijk. Van een eigen werkplaats waar de metaalbewerking wordt uitgevoerd, tot aan de assemblage, waar de inductiespoelen worden samengesteld en het verlijmingsproces plaatsvindt. Om zo uiteindelijk een compleet en uniek eindproduct te kunnen leveren.

In het tijdperk waarin gas steeds meer aan het verdwijnen is, is inductie het antwoord. Bij inductie worden gerechten door middel van elektriciteit (magnetisch veld) bereid.

Meer informatie?





Inductie is absoluut de kooktechniek van de toekomst. Het beste bewijs: iedereen die het heeft getest, heeft zonder enige twijfel de overstap gemaakt naar inductie. De technologie biedt vele voordelen. Denk hierbij aan het grote vermogen, snelle verwarming, nauwkeurige verwarming tot op de graad precies en flexibiliteit in gebruik. Zo heb je meer controle over jouw kookprestaties en profiteer je daarnaast van meer veiligheid en comfort.

De inductietechnologie is de snelste, meest nauwkeurige, hygiënische, meest innovatieve en meest veelzijdige kooktechnologie van deze tijd. Of het nu gaat om vacuüm koken, verwarmen, koken op laag vermogen (zoals smelten van chocolade op 31°C) of op zeer hoog vermogen (kook 6L water in 6 min): alles is mogelijk met de inductie technologie van Adventys.

Le Nouveau Chef

Le Nouveau Chef is in 1986 begonnen als een familiebedrijf. Inmiddels is het uitgegroeid tot een van de meest toonaangevende internationale merken voor koks- en servicekleding.

Met een focus op innovatie, performance en comfort creëert Le Nouveau Chef stijlvolle kleding die de chef in staat stelt het beste uit zichzelf te halen. Kleding van hoge kwaliteit met oog voor duurzaamheid.

Wilt u meer weten over Le Nouveau Chef of bent u op zoek naar kleding voor uw horecapersoneel? Wij laten u graag alle mogelijkheden zien en denken graag met u mee. Voor een afspraak bel +31 (0)85 225 00 93 of stuur een e-mail naar sales@lenouveauchef.com.

Voor meer informatie en inspiratie
www.lenouveauchef.com





Dé betrouwbare partner in de zorg







GGZ Oost-Brabant is in 2008 begonnen met het inzetten van de compacte Eloma Joker combisteamers voor de verschillende begeleid woonlocaties.







De Jokers 6-23, 6-43, 6-11 kunnen worden geïntegreerd in standaard keukenkasten met bediening aan de bovenkant en multi-eco condensatiekap. Tevens mogelijkheden om twee Jokers boven elkaar te monteren, met één condensatiekap.

GGZ Oost Brabant

De reden was de gewenste overgang van assemblagekeuken naar ontkoppeld regenereren per en op de woon/zorglocaties. Hiervoor vond men bij Eloma een luisterend oor en precies de juiste oplossingen! In samenwerking met GGZ Oost-Brabant en Eloma is de indeling van de ovenkamer zodanig aangepast met speciale rekken, dat er in deze compacte combisteamer 10 maaltijden, 10 soepen en 10 sauskommetjes tegelijkertijd geregenereerd konden worden.

Dankzij de dampcondensator, uitschuifbare inbouwset en de 230 Volt lichtnet aansluiting, was met de Eloma Joker meteen ook een oplossing gevonden om de combisteamers relatief eenvoudig in de bestaande pantry's te instaleren. We zijn nu ruim 14 jaar verder en dusdanig tevreden met de gebleken kwaliteit en duurzaamheid van de Eloma Joker dat we ook nu weer voor Eloma hebben gekozen. Het programmeren en inregelen van de ovens werd destijds ook al op de laptop gedaan en middels een USB kabel per oven ingelezen. Met de nieuwe Eloma JOKER kunnen we dit centraal en op afstand organiseren middels VPN en wifi, en een afgeschermd IP adres binnen ons eigen veilige netwerk. Middels deze beveiligde verbinding kan vanaf 1 locatie, waar ook ter wereld, de ovens op afstand veilig en geautoriseerd worden benaderd, uitgelezen en eventuele aanpassingen doorgevoerd.

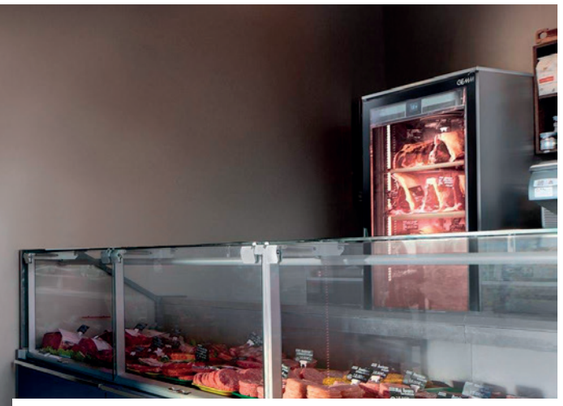
Wel zo handig als je inmiddels 55 Eloma Joker combisteamers op diverse locaties hebt staan en centraal een goed overzicht wilt hebben.

GEMM

Met afstand de coolste in zijn soort













Meer informatie?



Het Italiaanse topmerk GEMM voldoet aan alle ''gekoelde'' behoeften die de markt vereist. GEMM kan voldoen aan het brede scala aan eisen die de wereldmarkt stelt dankzij de hoge kwaliteit van haar producten, de constante investering in onderzoek & ontwikkeling en het gebruik van de modernste technologieën. Dit alles wordt aangedreven door een jong en dynamisch team.

GEMM is gespecialiseerd in 4 markten, nl:
Horeca, Banketbakkerij, IJssalons en Pizzeria's.

GEMM is trots op haar vermogen om geavanceerde gekoelde systemen te ontwikkelen en te voorzien van de meest geavanceerde technologieën. Elk aspect wordt geëvalueerd, van structurele componenten tot aan thermodynamische systemen, afwerkingen en vele andere technische details.

Wat is er beter dan een perfecte combinatie tussen een glas wijn en een fijn stuk vlees dat tot in de perfectie is gerijpt?

Wist je dat: BRERA by GEMM, een onderdeel binnen het GEMM concern is en tevens marktleider in gekoelde vitrines voor wijn en vlees.







Brand new





Scan de QR-code en vraag meer informatie aan

De (eco)logische keus in besparen

Bij Chef Clean werken we elke dag aan de reinigings-concepten van de toekomst. We ontwikkelen en produceren niet alleen de beste reinigingsmiddelen, maar we kijken ook hoe we met innovatieve totaalconcepten de markt kunnen veranderen. Het streven naar perfectie begint bij ons iedere dag opnieuw.







Smart touch dispencer



Ontvetter • Ontvlekker • Vaatwas Eco • Glansspoelmiddel Eco • Afwasmiddel • Ontsmettingsmiddel • Interieurreiniger • Keukenreiniger • Vloerreiniger Ultra

Bij reinigingsmiddelen draait het om de details. Op het gebied van kwaliteit en efficiency bijvoorbeeld, maar ook als het gaat om veiligheid en duurzaamheid. Daarom hebben we in de loop der jaren een sterke productrange ontwikkeld en deze onderverdeeld in drie divisies: Professional Cleaning, Vehicle Care en Food Hygiene. Iedere divisie werkt met zijn eigen specialisten en unieke concepten.

Betere ingrediënten, slimmere recepturen, efficiëntere processen... bij Chef Clean werken we elke dag aan de reinigingsconcepten van de toekomst. We ontwikkelen niet alleen de beste reinigingsmiddelen, maar we kijken ook hoe we met innovatieve totaalconcepten de schoonmaakmarkt kunnen veranderen. Het streven naar perfectie begint bij ons elke dag opnieuw.

Duurzaamheid in onze genen

Kwaliteit, kostenbesparing en duurzaamheid gaan bij Chef Clean hand in hand. Van het gebruik van grondstoffen met een hernieuwbare oorsprong tot onze volledig energieneutrale productie en van onze superconcentraten tot ons complete recyclingbeleid: wij maken de duurzame cirkel rond.

Innovatieve schoonmaakconcepten

Innovatie is voor ons een sleutelwoord. Daarom maken we niet alleen hooggeconcentreerde, ecologische reinigingsmiddelen die we combineren we met slimme doseersystemen, maar introduceren we ook unieke, data-gedreven en innovatieve apparatuur. Zo maken we schoonmaken nog efficiënter, hygiënischer én milieuvriendelijker.

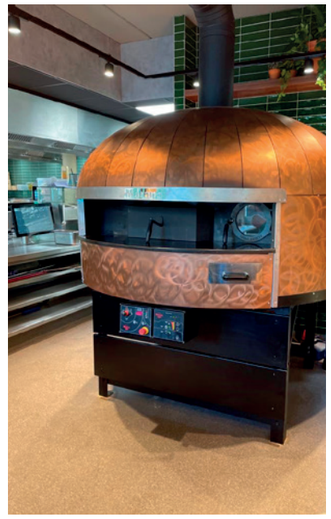
Totaalpakketten

Een goed product is slechts het halve werk, want het moet natuurlijk zo efficiënt mogelijk op de werkvloer ingezet worden. Daarom bieden wij totaalpakketten: professionele producten inclusief complete reinigingsplannen en handige online hulpmiddelen.



Ferdinando Marana kreeg aan het eind van de jaren 80 een lumineus idee. Dit was gebaseerd op de behoefte aan een goede oven die op een efficiënte manier pizza's bakt, zonder met de hand bij te moeten sturen. Hij bedacht twee systemen waarbij de pizza-steen en draait RotoForno® en Su&Giu® ook van boven naar beneden gaat. Geen pizza's met scheuren meer! En geen verbrande pizza's meer!







Zo begon Ferdinando in 1992 met zijn bedrijf Marani Forni. Hij begon met de productie en de verkoop van op hout en gas gestookte pizza ovens of een combinatie hiervan. In zijn ovens werden er uitstekende en lekkere pizza's bereidt. Het bedrijf wordt vandaag de dag wereldwijd geassocieerd met prestige, kwaliteit en innovatie.





Het merk Marana Forni staat voor technologie met oog voor traditie. In het begin werd de, innovatieve op hout gestookte, oven alleen gezien door de meer vooruitstrevende pizzamakers. Echter duurde het niet lang voordat het bij iedere pizzamaker voet aan de grond kreeg. Al snel werden de Marana-ovens in Italië, Europe en in meer dan 20 landen wereldwijd verkocht en geïnstalleerd. De meeste verkopen kwamen via mond-tot-mond reclame. Pizzachefs waren direct enthousiast en ook op dit moment hebben ze vertrouwen in de producten van Marana Forni. Deze producten staan voor hoogwaardige kwaliteit, die bovendien voorzien zijn van excellente technologie. Elke dag worden er honderdduizenden pizza's bereid in de Marana-ovens.

Vandaag de dag stimuleert het bedrijf continu de ontwikkeling van hout gestookte-, gas-, pellet- en combi-pizzaovens. Met nieuwe ideeën, patenten en concepten die keer op keer vooruitlopen op de marktvraag.

Meer informatie?

Rotofondo®
& SUI&GUI®





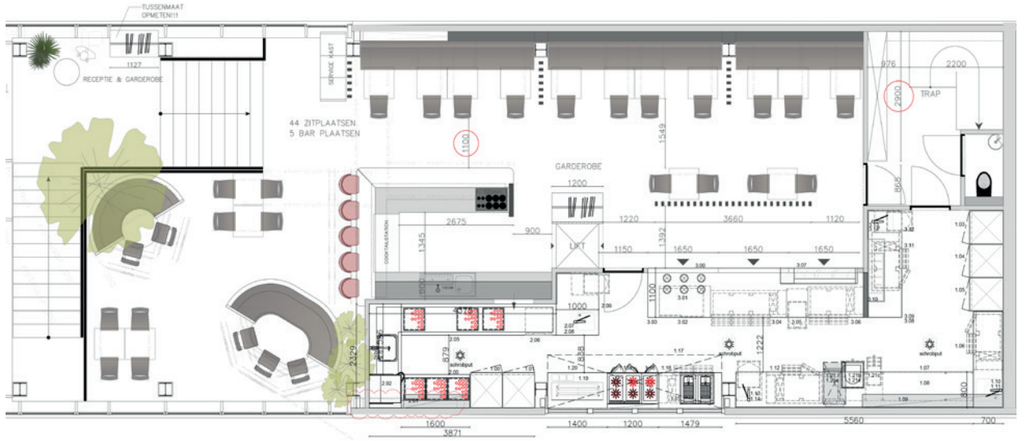




Aziatische efficiëntie









Experience exquisite treats of modern Japanese cuisine in a sophisticated surrounding

Kyatcha Rotterdam levert de meest complete ervaring tot nu toe. Het biedt een breed scala aan heerlijke lekkernijen uit de moderne Japanese keuken, de beste service in de stad en de mogelijkheid om het sfeervolle diner uit te breiden tot de late spannende avonduren in de goed uitgeruste bar.

Enkele jaren geleden is het contact ontstaan met Jason, eigenaar van Kyatcha. Het begon met de eerste keuken in de foodhal te Rotterdam, waarna Horeca Innovatie Groep een aantal andere succesvolle projecten heeft mogen realiseren voor Kyatcha in Rotterdam en Den Haag.

Het laatste pareltje waar wij aan hebben mogen bijdragen is Kyatcha Leuvehaven te Rotterdam, deze is in de zomer van 2022 geopend. Jason Lau, ondernemer en perfectionist, draagt zijn merk perfect uit! Zeker de moeite waard om de moderne Japanse keuken eens te bezoeken!

De specifieke keuken is in samenwerking tussen Jason en Horeca Innovatie Groep ontworpen en voldoet aan alle wensen en behoeften. Topmerken als Josper (robata grill), Eloma, Gemm, Gico en Hobart zijn vertegenwoordigd in deze keuken. Daarnaast is alle apparatuur op duurzaamheid (MVO) geselecteerd.











Jouw beste pizza-hub

Elektrische pizzaovens, van staties tot bandovens. Van opbol/verdeel machines tot deegplatter. Alles voor het bereiden van pizza vind u bij OEM.





Al meer dan 40 jaar helpt OEM jou om op een eenvoudige, snelle en efficiënte manier pizza's van de hoogste kwaliteit te maken. In de loop der jaren heeft OEM hoogwaardige en innovatieve producten ontwikkeld om jouw taak in elke fase van het proces, van mengen tot bakken, te vergemakkelijken.



OEM heeft interessante samenwerkingen met Italiaanse en buitenlandse culinaire scholen om de volgende generatie pizzachefs op te leiden. Het doel van OEM is om de Italiaanse pizzacultuur en traditie over de hele wereld te verspreiden. Van de Verenigde staten tot Oezbekistan en van China tot Colombia.

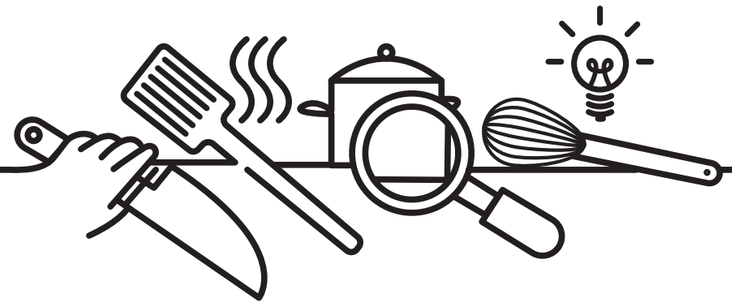
OEM gebruikt haar eigen producten om de kunst van het pizzabakken op ieder vlak te promoten. Van deegmengers tot pizzatunnels, van deegplatter tot opbolmachines, van een modulaire oven tot aan een pizzadome. Met de maximale inzet en het aanstekelijke enthousiasme fungeert OEM als de ideale partner voor de pizzabakker. Alles voor het bereiden van pizza vind je bij OEM.



Meer informatie?







Culinaire Support

Rob Schollen (owner Horeca Innovatie Groep) begon al op jonge leeftijd met de koksopleiding. Na het behalen van zijn diploma, startte hij zijn carrière bij Auberge de Bonheur. Hierop volgde ruim dertig jaar ervaring in de horeca- en foodbranche. Gaandeweg leerde Rob de juiste mensen kennen en werkte hij samen met onder andere Cas Spijkers.

Door uiteenlopende praktijkervaring op topniveau, kent Rob alle ins en outs van de keuken. Horeca Innovatie Groep adviseert over de juiste werkwijze, routing en apparatuur in jouw keuken. Vertel ons wat je wilt bereiken, en Rob vertelt jou hoe.

Kennis delen is in deze tijd belangrijk, steeds meer vakbekwame koks verlaten de horecakeukens. De markt veranderd en als bedrijf moet je je onderscheiden van de buurman. Duidelijkheid is wat de consument wil! Wat kan de consument bij jouw bedrijf verwachten? Is je concept helder? Past de keuken hierbij? Culinair Support kan je hierbij helpen.

Een bestaande keuken kan in veel gevallen worden verbeterd, zodat het efficiënter kan worden gebruikt. Vaak zie je, wanneer je zelf onderdeel bent van het lopende systeem, niet meer wat er verbeterd kan of zelfs moet worden. Culinair Support heeft een "keukenanalyse" tool ontwikkeld om bedrijven hier mee te kunnen helpen. Hierbij wordt jouw keuken gescand en wordt er vervolgens geanalyseerd waar er eventuele verbeteringen kunnen worden doorgevoerd. Dit kan betrekking hebben tot werkwijze, routing, inkoop, concept, menukaart of apparatuur. De eerste stap is een gesprek met jou als ondernemer en daarnaast de chef-kok om te inventariseren hoe het nu gaat en waar jullie tegenaan lopen. Vervolgens wordt er meegekeken tijdens de werkzaamheden en zal Culinair Support zijn bevindingen in een rapport uitbrengen. Zo kan er samen worden nagedacht welke veranderingen er kunnen worden doorgevoerd om zo de marges in de keuken te verbeteren. Samen met de chef-kok, jij als ondernemer en het keukenteam kan dit worden aangepakt. Zo heb je een sterk fundament en ben je klaar voor de toekomst!

Missie & visie

We zien dat er veel potentie in de horeca zit. Veel keukens die op de juiste manier worden verbeterd en vereenvoudigd met een duidelijke keuze in het concept, kunnen gezonder en beter voorbereid de toekomst tegemoet gaan. Door samen met elkaar te kijken naar de bedrijfsvoering, kunnen we de keuken efficiënter maken met de juiste marges en kosten. Wij geloven in een heldere en duidelijke bedrijfsvoering. Uiteindelijk is het doel van een keuken en een horecazaak natuurlijk dat er het juiste verdienmodel in zit.

Wij richten ons op bestaande keukens en nieuwe bedrijven. Culinaire Support is breed inzetbaar. We kunnen van jouw idee een passend concept maken. Van het uitwerken van de menukaart, tot aan het maken van calculaties en het meedenken in de juiste leveranciers. Zo kunnen kosten in de toekomst bespaard worden en kan er daarnaast efficiënter gewerkt worden. Het maken van calculaties en het opstellen van werkwijzen voor het personeel zijn hierbij een belangrijk onderdeel. Tot slot kunnen we je adviseren in een digitaal keukenmanagement systeem zodat je in de toekomst kosten kunt blijven besparen.

De bouwstenen van Culinair Support zijn zo opgebouwd, dat je zelf de keuze kunt maken welke bouwstenen voor jou van toepassing zullen zijn. Zelf kiezen wat voor jou belangrijk is. Wij zorgen ervoor dat het helder voor jou is wat je van ons kunt verwachten.

Wanneer je de keuze maakt om zelf dingen te blijven doen of dat er wellicht personeel is die beschikbaar is, zetten wij een stapje op zij. Zo bouwen we samen naar de juiste formule voor jouw zaak.



Wij nemen de hele keten onder de loep, *van inkoop tot bereiding voor de gast*

Scan de QR-code en vraag meer informatie aan





De volgende sessies kunnen wij verzorgen en helpen waar nodig:

- Keuken scan
- Concept- ontwikkeling en kaart
- Keukenplan
- Menu enginering
- Leveranciers
- Proefsessies
- Digitalisering of zelf maken
- Recepten en calculatie
- Personeelsmap
- Fotograferen van de gerechten
- Test koken en fotosessie
- Uitleg apparatuur
- Opstarten van locatie
- Concept vormgeving
- Keukentekening en technisch plan

Nieuwsgierig naar de informatie of mis je iets? Wij sturen graag de gratis digitale folder naar je toe.

GICO

Groots in kennis en systemen



Meer informatie?









Pioniers op het gebied van grote installaties en apparaten voor professionele keukens sinds 1971.

Gico, Italiaans design kooklijnen, opgericht door Luigi Ongaro in 1971, heeft zich altijd onderscheiden als fabrikant van robuuste, hoogwaardige keukens, maar ook vanwege zijn grote aandacht voor detail, betrouwbaarheid en “Made in Italy” ontwerp. Daarnaast staat Gico erom bekend dat er een speciale nadruk ligt op de veiligheid, hygiëne en duurzaamheid van de installaties. Met al ruim 50 jaar aan kennis en ervaring op het gebied van professionele keukens, is Gico de ideale partner waar exclusieve oplossingen worden bedacht en hoogwaardige keukens worden ontwikkeld. Alle producten zijn maatwerk en 100% Made in Italy.

Gico onderscheidt zich door:

- Echte Italiaanse knowhow: met aandacht voor elk detail
- Tientallen jaren ervaring met staal, toegepast op kooksystemen
- Hoogwaardige productieprocessen en het gebruik van geavanceerde technologie om producten van topkwaliteit te kunnen produceren.
- Maatwerk op het hoogste niveau. Elke keuken is uniek met elk haar eigen materialen, kleuren, designs en afmetingen die zich perfect aanpassen aan de ruimte en eetervaring

Mr. Sweets

Scan de QR-code en vraag meer informatie aan

Sweet as sugar



Speciaal in het leven geroepen voor de zoete kauwers onder ons: Mr. Sweets.

Totaaloplossingen in zoetigheden voor de horeca! Ideaal voor pannenkoekenhuizen, bioscopen, pretparken, bungelowparken en all you can eat concepten.











Verhoog uw pannenkoekencapaciteit!

De Multipan is heel eenvoudig te bedienen, hierdoor kan iedere medewerker gemakkelijk pannenkoeken bakken van constante kwaliteit. Afhankelijk van de aantal bakplaten (6, 8 of 10) bakt u tot 140 pannenkoeken per uur mooi dubbelzijdig goudbruin. De temperatuur is per bakplaat (30 cm ø) te regelen.



Ms. Nice

De coolste oplossingen voor:
SOFTIJS
SCHEPIJS
MILKSHAKES
SLUSHPUPPIES
TOPPINGS



GRESILVA®

Meer informatie?

Gezonder grillen

GRESILVA legt zich al jaren toe op het produceren van gas & elektrische grills voor de professional.







Begin jaren 80 realiseerde Amândio Machado da Silva zich, na een grondige analyse van de markt, dat er behoefte was aan een hoogwaardige – maar gezondere – grill. Dus wijdde hij zich aan het ontwerp en het samenstellen van de VERTICAL ELECTRIC GRILL. Deze grill werd in 1981 in Duitsland, op de internationale tentoonstelling voor uitvinders van Neurenberg, bekroond met een gouden medaille. Deze prijs motiveerde hem om door te gaan met de productie en daarnaast de marketing voor zijn uitvinding.

GRESILVA houd voortdurend de wensen en behoeften op de markt in de gaten, en lanceerden ze in 1993 de unieke HORIZONTALE GASGRILL. Deze gasgrill was de oplossing voor de eisen van consumenten en horecaklanten van hoogwaardige grills. De HORIZONTALE GASGRILL is de beste en meest actuele innovatie op het gebied van grills voor vlees en vis. Na de lancering van deze grill werden er diverse modellen met hetzelfde grillconcept op de markt gebracht om in te spelen op de verschillende behoeften van klanten.

Door de jaren heen heeft GRESILVA het vertrouwen van haar klanten gewonnen door de hoogwaardige kwaliteit van de grills. Dit heeft er toe geleidt dat GRESILVA is uitgegroeid tot de marktleider in de sector.

Continu bezig zijn met innovaties en verbeteringen is de belangrijkste bouwsteen van GRESILVA. Hierdoor kan het vertrouwen van de huidige klanten worden behouden en kan daarnaast het vertrouwen van mogelijk toekomstige klanten worden gewonnen. GRESILVA groeit elke dag door haar innovatie en de pure kwaliteit van haar producten.

Apparatuur

Ecologisch
Lage co2 uitstoot

Super snel
Knop op áán, en je kunt gelijk grillen!

Innovatief
Zijdelingse hittebronnen

Economisch
Geen professionele afzuigkappen nodig

Gezond
100% natuurlijke warmteafgifte

Hygiënisch
Snel en gemakkelijke dagelijkse reiniging (alleen het rooster en de afvalbakken dagelijks)

Robuust
Ontworpen voor langdurig gebruik

Duurzaam
Extreem robuuste interne structuur (5 mm RVS)



Grillen is een zeer praktische, gezonde maar ook hygiënische manier van koken. Met de GRESILVA-grills kunnen er smakelijke en gezonde gerechten worden bereidt. Eten op een rooster grillen zonder dat er gebruik wordt gemaakt van houtskool of vuur, dat is het doel van GRESILVA. Zo worden ongezonde stoffen, die vrijkomen bij het grillen met houtskool en vuur, vermeden. De HORIZONTALE GRILL verdient hiervoor speciale aandacht, vooral vanwege het uitstekende succes om dit te bereiken. De grill maakt gebruik van gas en zorgt voor 100% natuurlijke warmte, die geen invloed heeft op de smaak en kwaliteit van het gerecht. Het resultaat is sappig, smaakvol, goed gekookt en gegrild eten.

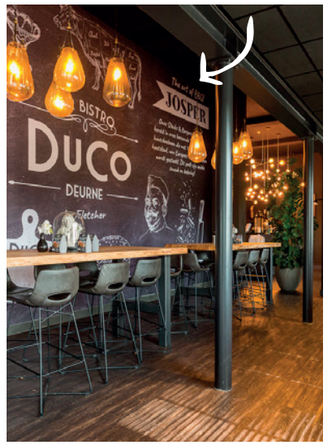
Een GRESILVA Grill past qua uitstraling, formaat en functionaliteit perfect in elke professionele keuken. Professionals in de hotelbranche zijn enorm onder de indruk van de hoge standaarden en kwaliteit van de GRESILVA Grills.







The art of BBQ



Flexibiliteit bij Fletcher

Fletcher Hotels en Horeca Innovatie Groep werken sinds begin 2021 samen betreft keukenstoringen en onderhoud. Hiervoor kochten wij al vaak apparatuur bij HIG (bijvoorbeeld de Josper Grill).

De compacte organisatie, scherpe tarieven en korte lijnen spraken ons erg aan om de storingen en service ook bij hen neer te leggen. Daarnaast stellen wij de flexibiliteit op kantoor en qua inzet monteurs erg op prijs.

Mocht HIG het met eigen mensen niet uit kunnen voeren, dan kan men erg snel schakelen met externe. Een voorbeeld hiervan; wij hebben de afgelopen periode verschillende keukens voorzien van nieuwe vloeren. HIG heeft ons hierin geadviseerd en geholpen met het uit- en inhuizen van de keukenapparatuur.

Daarnaast zien wij altijd een reëel en eerlijk advies van HIG terug, als iets nog hersteld kan worden dan krijgen wij geen vervangingsvoorstel toegestuurd.

Deze positieve punten en de fijne samenwerking waarderen wij erg.







MACH is een Italiaans bedrijf dat in 1988 is opgericht door mensen met veel ervaring in de sector van grootschalige installaties en de productie van vaatwassers. Het is in de loop der jaren uitgegroeid tot één van de bekendste en meest gewaardeerde bedrijven die zich bezighoudt met de planning, productie en marketing van commerciële vaatwassers.



Momenteel is het één van de weinige bedrijven die gespecialiseerd is in vaatwassers en die geen deel uitmaakt van een samengestelde groep of een multinational. MACH is een echt familiebedrijf en is nog steeds in bezit van de familie van de oprichter. De oprichter is op dit moment de voorzitter van het bedrijf en heeft al ruim 50 jaar ervaring in de branche. Tegenwoordig is MACH een belangrijk productiebedrijf dan zijn producten wereldwijd verkoopt.

Assortiment

MACH heeft een groot assortiment van professionele vaatwasmachines. Van de kleinere glazenspoelmachines tot aan de grotere rekkenspoelmachines. Daarnaast heeft MACH een uitgebreid assortiment aan aanvullende/bijbehorende producten. Denk hierbij aan spoelunits, servicetafels en roestvrijstalen producten voor het koken. Tot slot hebben ze zelfs ijsmachines in het assortiment. MACH biedt full-cube-, holle- en crushed ijsblokjesmachines aan.

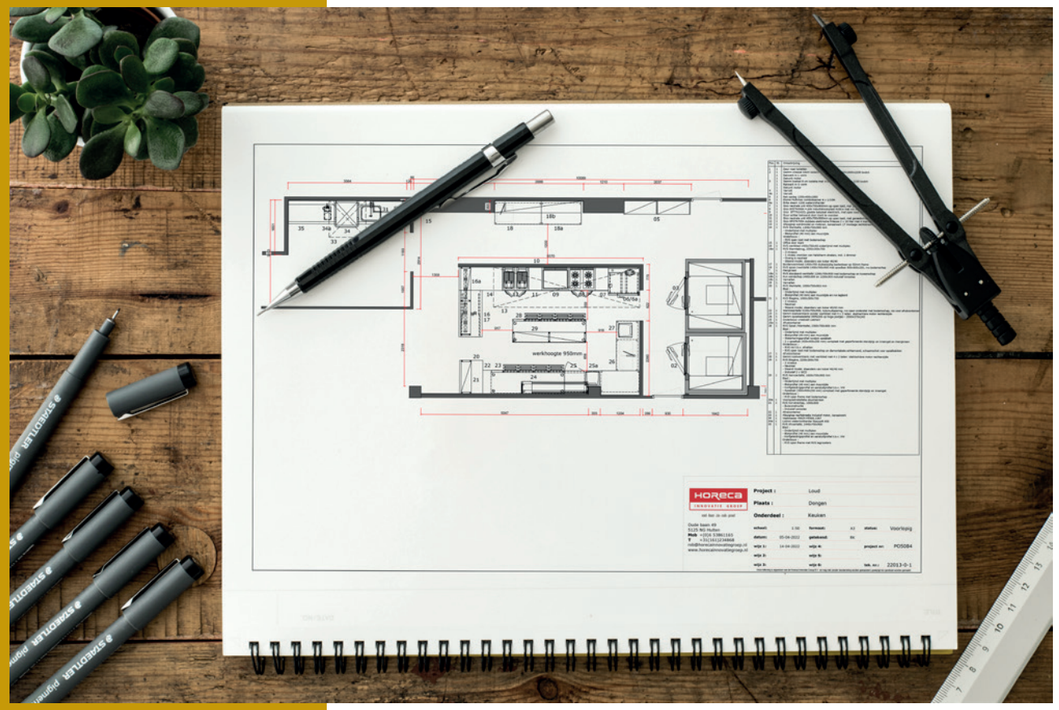
Mach Elwash Serie

De nieuwe ELWASH-lijn bevat de nieuwste en meest innovatie MACH machines van dit moment. De machines zijn innovatief, maar hebben wel de structurele kenmerken en de betrouwbaarheid van de afgelopen 30 jaar behouden. De machines zijn uitgerust met een gebruiksvriendelijke touch pad dat 5 verschillende standen van wassen en spoelen biedt. Deze zijn vooraf ingesteld om te voldoen aan alle eisen op het gebied van netheid en hygiëne. Was- en spoeltijden kunnen door de installateur worden aangepast aan de specifieke wensen van de gebruiker.

Met het interieur gemaakt van roestvrij staal en een moderne Scotch-Brite afwerking aan de buitenkant, zijn de ELWASH-machines verkrijgbaar in enkelwandige en dubbelwandige versies. Het verschil zit hem hier in de warmteprestaties en een betere geluidsisolatie. Elke machine is voorzien van een ronde hoektank, zodat het vuil gemakkelijker kan worden weggespoeld. De bovenste en onderste sproeiarmen zijn gesplitst om effectief wassen en spoelen te garanderen. Daarnaast bevat iedere machine een AISI 304L (inhoud) roestvrijstalen en geïsoleerde ketel.

Glazenspoelmachines, vaatwassers en vaatwasmachines van de Elwash-lijn voor een perfecte wasbeurt!





Optimaal en open!

De keuken van Brasserie Loud



Gijs Eskes
Brasserie LOUD

LOUD een gloednieuwe brasserie in het Brabantse Dongen die in 2022 is opgericht is. De brasserie is opgericht door de 34-jarige Gijs. Gijs had altijd al de droom om iets voor zichzelf te starten. En als hij iets zou gaan ondernemen, dan moest het in Dongen zijn. Dongen is een dorp met 26.000 inwoners en was toe aan wat vernieuwing. De horeca in Dongen zit verspreid door het hele dorp, maar echt in het centrum zit er geen toffe horecazaak voor een kop koffie, lunch, borrel of een hapje te eten. Gijs zag hier een oud winkelpand leeg staan, zag zijn kansen en greep ze met beide handen aan.

De naam LOUD staat voor vernieuwing in het dorp/fris/hip/stoer/modern en dat schreeuwen ze graag 'LOUD" van de daken. Veel mensen weten niet dat het een verbastering is van de namen van Gijs' zijn twee zonen: Luuk en Noud. Samen met zijn vrouw (bedenkster van de naam LOUD) zijn deze mannen zijn steun en toeverlaat en laten hem doen wat hij zo graag wilde doen: een eigen horecazaak starten.

De menukaart van LOUD is divers, met zowel vernieuwende gerechten als klassieke gerechten met een moderne twist. In alle gevallen met de grootste zorg bereid. Van steak tartaar tijdens een zakelijke lunch tot een uitgebreide LOUD plank tijdens de borrel. Bij LOUD geniet iedereen van iets lekkers van de uitgebreide kaart.

Keuze voor Horeca Innovatie Groep t.o.v. andere partijen

Via Ton Gimbrère is Gijs in contact gekomen met Rob Schollen (Oprichter HIG). Ton en Rob hebben samen een verleden bij Bonheur en aangezien Gijs hier ook 10 jaar werkzaam is geweest, was de connectie snel gemaakt. Gijs zocht een samenwerkingspartner die meedacht, flexibel was en ook in de buurt van Dongen zit. Tijdens de gesprekken werden zijn wensen in kaart gebracht en werd er op locatie meegekeken.

Aan de hand van de wensen en de kennis van team Horeca Innovatie Groep werd er een eerste voorstel gemaakt. Dit zat direct in de buurt van hoe Gijs zijn keuken voor ogen had. De verdere gesprekken hebben tot een keuken geleid waar alle partijen zeer tevreden over zijn. Ook de huidige chef en zijn team zijn zeer tevreden en trots op de keuken.

De merken GEMM, GICO, ELOMA, MACH zijn in deze vertegenwoordigd.









Italiaanse 'deeg'elijkheid



Sunmix SRL is een Italiaans bedrijf dat spiraalmengers ontwerpt en continu bezig is met de ontwikkeling en innovatie van deze producten. De geschiedenis van Sunmix begon in 2008, toen de familie van Dalla Guarda ERCAV overnam. Dit is een historisch bedrijf uit Vicenza, dat al meer dan 40 jaar spiraalmengers produceerde. De vele jaren ervaring in deze sector, samen met de ontwikkeling van innovatieve technieken, leidde tot de opkomst van Sunmix in 2009.

Meer informatie?







Het hoofddoel is de productie van hoogwaardige en functionele "Made in Italy" apparatuur, die aan alle behoeften van de gebruikers voldoen. Elke klant kan de gewenste kleur kiezen en opties toevoegen aan zijn mixer om een op maat gemaakte uitrusting te krijgen.

Het huidige assortiment van de mixers van Sunmix omvat modellen die van 6 kg tot 300 kg deeg kunnen mengen. Dit is inclusief verschillende oplossingen, die geschikt zijn voor vele sectoren zoals onder andere pizzeria's, bakkerijen en de industrie.

De topklasse mixer QUEEN

- Een inverter zodat de spiraalsnelheid kan worden aangepast. Dit kan veranderen van 70 tpm tot 300 tpm
- Een touch screen maakt het mogelijk om maximaal 12 recepten te kunnen onthouden;
- Dagelijkse bereiding van constant hoogwaardige deegwaren
- Een temperatuursensor die de deegtemperatuur detecteert en deze altijd onder controle houdt
- 2 led-lampjes die de kom verlichten

Modellen van 6 tot 300 kg deeg



Meer informatie?

Passie voor grillen



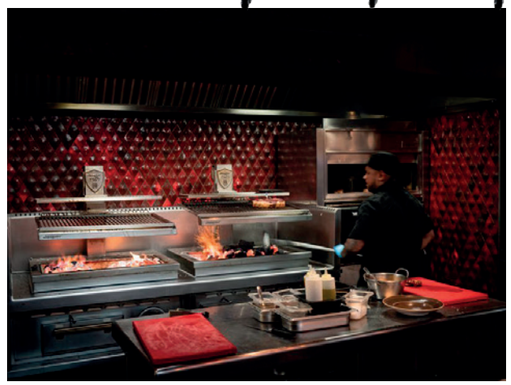




Door het gebruik van diverse niveaus in de BBQ-oven, zijn er veel verschillende kooktechnieken mogelijk. Van grillen en braseren tot aan stoven. Doordat het apparaat grotendeels gesloten is, heb je minder last van snelle verbanding van de producten. Het luchtstroomsysteem zorgt ervoor dat je de juiste temperatuur kunt kiezen.







Josper is opgericht in 1969 in Barcelona toen de meest innovatie technologie en traditie elkaar de hand gaven. De oprichters waren Pere Juli en Josep Armangué in Pineda de Mar. Sindsdien is het bedrijf uitgegroeid tot een legende in de wereld van gastronomie met houtskool en hebben ze op dit moment meer dan 40.000 klanten. Josper is de ideale partner voor chefs die bij het grillen op houtskool de hoogste kwaliteit willen behalen. De oprichters hebben een rijke familiegeschiedenis en zijn daarmee de eeuwenoude kunst van grillen op houtskool nooit vergeten.

De revolutionaire houtskoolovens van Josper zijn uniek dankzij de vakkennis, de manier waarop haar vakmensen de traditie in stand houden en de meest geavanceerde ontwerpen die worden bedacht. Ze zijn ontworpen met aandacht voor de eisen van professionele chefs en de horecasector. Hierdoor kan ervoor worden gezorgd dat ieder product zijn volledige potentieel kan benutten.

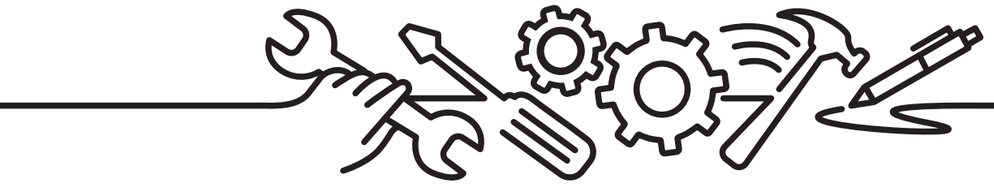
Een Josper is een elegante combinatie tussen een grill en oven in één apparaat. Het apparaat heeft een uniek design van een gesloten barbecue die puur op houtskool werkt. Het is een enorm geprezen product door steakhouses, grillrooms, tapas-restaurants, bistro's, eetcafés, foodhallen, cateraars, Michelin sterrenrestaurants en traditionele restaurants.

De Josper is een innovatie op het gebied van barbecueën. Het is een indoor barbecue, waarmee je het hele jaar door kunt grillen en koken op houtskool. Met de Josper wordt er een unieke smaakbeleving gecreëerd. Sappig geroosterd vlees, pizza's met originele houtsmaak, huisgemaakte desserts, etc. De mogelijkheden zijn eindeloos.

Deze innovatie oplossing van de Spaanse oprichters staat voor garantie van de beste kwaliteit, hoge snelheid en minder verbruik van houtskool ten opzichte van een open barbecue. Duurzaamheid, technologie, techniek en traditie maken van de Josper een uniek apparaat in de huidige markt. Door het mooie design en de uitvoering die beschikbaar is in diverse trendy kleuren, is de Josper een echte aanwinst voor de keuken. Heb je een open keuken? Dan staat de Josper centraal in jouw zaak en is het een echte eyecatcher voor de gasten!

Modulaire systemen





Onderhoud & Service

Ook bij Horeca Innovatie Groep zit je goed als het gaat om onderhoud & service van jouw apparatuur. Horeca Innovatie Groep biedt hiervoor verschillende diensten aan.

Wij geloven in de kracht van onderhoud en de kwaliteit van de juiste apparatuur. Jouw keuken is een drukke plek ofwel een draaiende machine, die altijd in topconditie moet verkeren!

Horeca Innovatie Groep adviseert minimaal eens per jaar om jouw keukenapparatuur te laten inspecteren en in onderhoud te nemen. Door je apparatuur jaarlijks te onderhouden, wordt de kans kleiner dat je voor onverwachte (hoge) kosten zal komen te staan. Daarnaast verleng je de levensduur van de apparatuur.

Onderhoudsabonnement

Met het onderhoudsabonnement wordt jouw apparatuur jaarlijks nagekeken en wordt hier een rapport van gemaakt. Dit rapport zal altijd bij jou aanwezig zijn, zodat een eventuele (nieuwe) monteur direct kan inzien wat de historie van het betreffende apparaat is geweest. Hierdoor is er altijd een actueel beeld van jou apparatuur.

Indien nodig zal er tijdens het onderhoud, preventief onderdelen worden vervangen en wordt alles getest voor dat de inspecteur weer vertrekt.

Voordelen onderhoud abonnement

- Korting op onderdelen
- Voorrang bij service
- Korting op vervangingsapparatuur
- Nieuwe apparatuur snel leverbaar
- Gunstige uurtarieven tov géén abonnement
- Bij nieuwe keuken/apparaat 6 maanden langere garantie op de onderdelen

Serviceverzoek

Ondanks het jaarlijkse onderhoud, netjes omgaan met de apparatuur, instructies te hebben gevolgd m.b.t. het periodiek schoonmaken van de apparatuur, is de kans nog steeds aanwezig dat het apparaat een technisch mankement vertoont.

De servicedienst van Horeca Innovatie Groep is 24/7, zowel telefonisch al per WhatsApp, te bereiken. Uiteraard doen wij ons best om het telefonisch te verhelpen. Mocht dit niet baten, dan doen wij ons uiterste best om het probleem binnen 48 uur op te lossen. Kunnen we het niet snel oplossen, dan bespreken wij de mogelijkheden om apparatuur in bruikleen te nemen of huren. (indien mogelijk)

Horeca Innovatie Groep,
altijd zoekende naar de beste oplossing!

Bestellen?
Scan de QR-code of mail naar info@horecainnovatiegroep.nl



The best barbecue

THE BEST BBQ HOUTSKOOL

Branduren	6-8 uur dichte BBQ
	4-5 uur open BBQ
Grootte	80-120 mm
Dichtheid	320 kg/m^3

- Minimale afstoot restassen <6%
- Witte verbranding
- Zachte smaken
- Ecologisch

De BBQ Houtskool komt in een zak van 15 kg en heeft mooie gelijkmatige grote stukken houtskool. Als basis worden hardhout-loofbomen uit Europa gebruikt. De basis hiervan is steenbeuk. Steenbeuk is een harde en vaste Europese loofhoutsoort. Het hout is sterk, taai en moeilijk te splijten. Bij de productie van BBQ houtskool wordt nauwlettend de heraanplanting gecontroleerd. De bijzondere kwaliteit van BBQ houtskool zorgt voor een snelle ontbranding, een lang aanhoudende gloed met hoge temperaturen, en een gegarandeerd succes.

Doordat het mooie grote stukken zijn blijft de hitte lang en constant in de barbecue. Dit houtskool geeft een fijne, niet te zware, barbecue(rook)smaak aan het gerecht. Door rookhout toe te voegen kun je dat versterken. Uiteindelijk houd je niet veel restassen over. Als je de barbecue open maakt blijven ze goed liggen en het 'sneeuwt' nauwelijks.

Alles voor de perfecte barbecue

Ook leveren wij diverse benodigdheden voor de barbecue zoals; de barbecue, wijnranken, aanmaakblokjes, tangen en schoonmaakmiddelen, nieuwsgierig? Vraag de gratis informatie aan via info@horecainnovatiegroep.nl



Wijnranken uit Spanje (Ribera del Duero)



Wijnranksnippers uit Spanje (Ribera del Duero)



Aanmaakpasta tabletten eco-friendly uit Brazilië



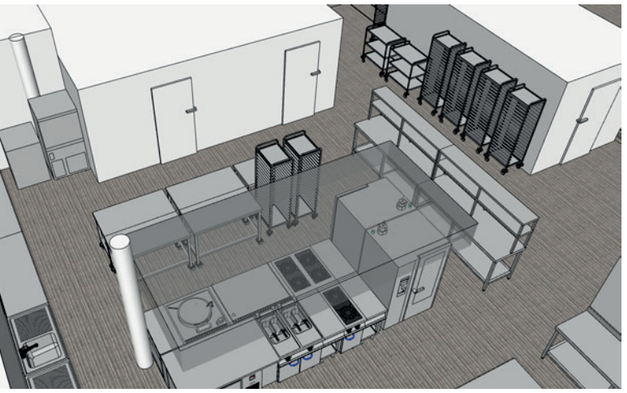
Onfire, koken op echt vuur

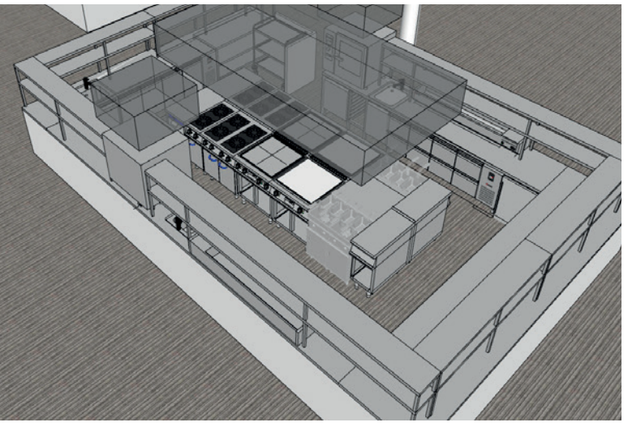


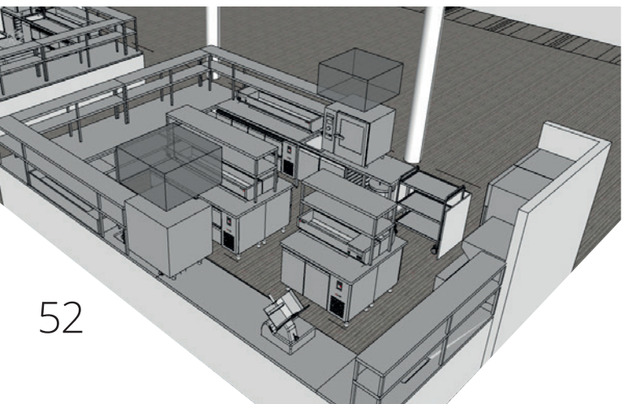
Dé Yakiniku sensatie

Deze lopende projecten willen wij jou niet onthouden...

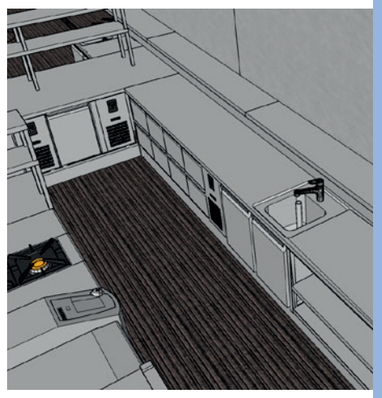
evenementen- en vrijetijdsgebied

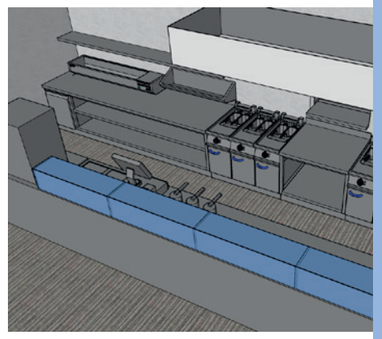


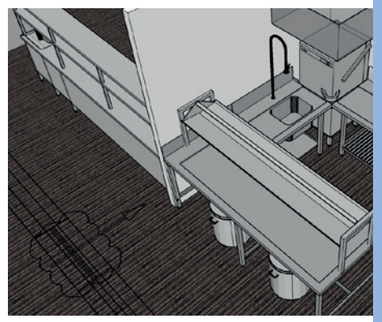




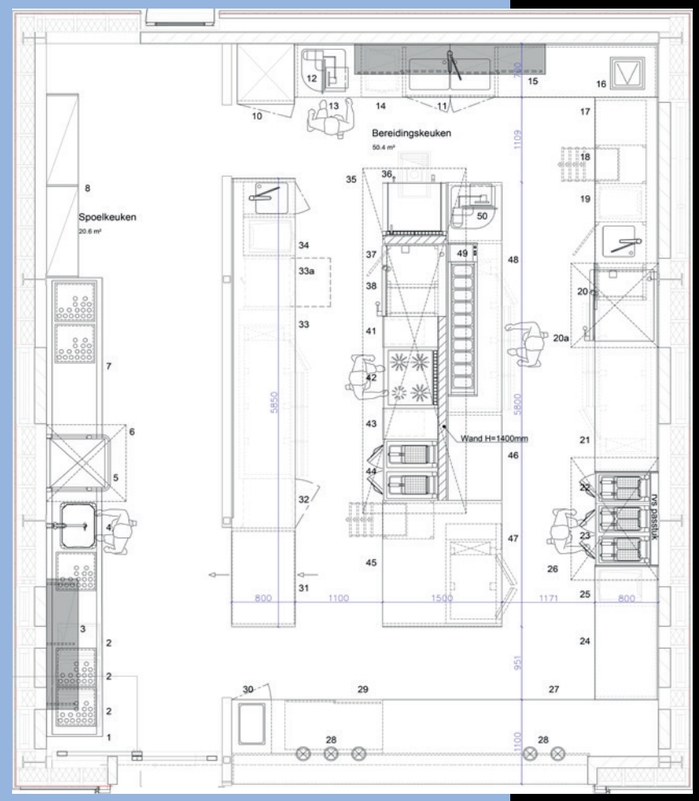
Cafetaria en restaurant

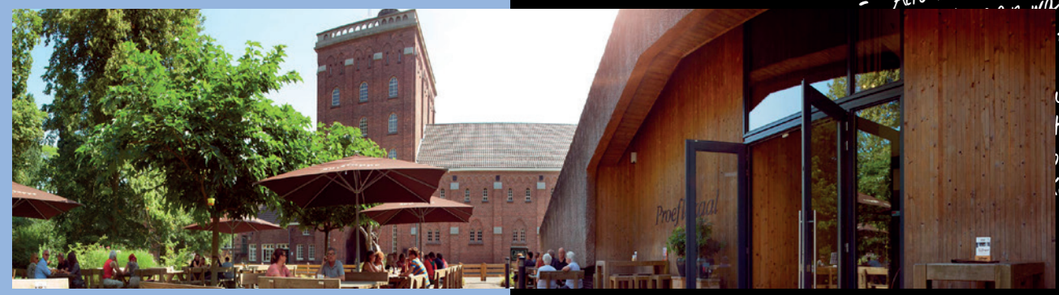






Proeflokaal





Inventarisatievoorbeeld

- Debraseren met afvalcontainers onder blad
- Grijze bakken kwijt op aanvoertafel en schap erboven
- Vaatwasser bestaand
- Afzuigkap boven vw
- Verse groenten dus wasbakken, afval, snijmachine vacumeermachine
- Braadslede - ook soepen mogelijk (braadslede ribbel?) in eiland opnemen? Vloergoot?
- Wandkasten boven voorbereiding
- Borrelkeuken: oventje, kaasplankje, bitterballen of 2 personen
- Dubbele friteuse 18 liter Gico, en een enkele friteuse, koelwerkbank deur en 3 x 2 laden
- vrieswerkbank
- oventje
- spoelbak
- afvalcontainer
- ladenblok gereedschap 2x in de keuken
- tafels met extra tussenschap tbv servi
- Warmtebrug helemaal met 3 zones wa
- Bordenwarmkast
- Serviesruimte in kachelleiland
- Inbouw gelaste bain marie, geen warm erboven
- Koud en warme kant naast elkaar
- Koud aan borrelkant en warm ap
- Combisteamer
- Inductie 4 pitten met optie tot 6 pitten (dus neutraal)
- Dubbele frituur 2 x 12 liter
- koelwerkbank 3 x 2 laden en
- Hoge koeling extra in keuken
- Alto shaam in buurt oven
- warme kant
- friet en hamb
- uw borrelkant
- terialen
- rd met tusse
- enmateriaal

High-end gas frituren



Anets is dé frituuroplossing die voldoet aan de hoogste eisen en verwachtingen op het gebied van voedselkwaliteit en duurzaamheid. Je kunt erop vertrouwen dat Anets is gebouwd om jarenlang aan dergelijke verwachtingen te voldoen. Deze frituuroplossing is betrouwbaar, gemakkelijk te onderhouden, zeer eenvoudig schoon te maken en beschikt over boordevol handige en gebruiksvriendelijke innovaties.



Meer informatie?

ANETS

High-Speed ovens

Als het gaat om innovatieve kookoplossingen, die operators de voorsprong geven die ze nodig hebben in de huidige “snelle” foodservicemarkt, heeft geen enkel bedrijf een sterkere staat van dienst dan ACP, Inc.

De nieuwe XpressChef ™ -familie van hogesnelheidsovens is daarop geen uitzondering.

Het merk XpressChef ™ bestaat uit drie ovenfamilies welke voor elke denkbare toepassing inzetbaar is. Van enkelvoudige tot meervoudige operaties;
- Quick Service Restaurants
- Kiosken;
- Stadions
- Instellingen
- Petrol

Ze zijn verkrijgbaar zonder ventilatieopeningen en kunnen overal worden geplaatst.

Minder tijd, arbeid en ruimte, en dat alles met meer kwaliteit, versheid, consistentie, rendement en zero-waste!



Meer informatie?



MENUMASTER Commercial

Collega IN BEELD



Marie Louise Kemps

Graag laten wij je kennis maken met onze Commercial Purchase Manager Marie-Louise Kemps. Marie-Louise is vanaf dag één betrokken bij HIG en is inmiddels 10 jaar een trouwe medewerkster!

“Het mooie is dat ik het bedrijf heb zien groeien vanaf dag één! Rob ontlasten met het inplannen van afspraken vanuit huis, daarna maakten wij gebruik van de kookstudio Voila om onze eerste klanten een demo te geven, en vervolgens verhuisd naar het schitterende pand in Hulten; oude geitenkaas boerderij welke de afgelopen jaren is omgebouwd naar een toffe inspiratiecentrum voor de grootkeukentechniek.

Ik ben dankbaar dat ik de enorme groei van HIG heb mogen meemaken, samen met de passie van Rob voor het vak! Van Robbie Turbochef naar Robbie Josper naar Robbie doet hele keukens” mooie ontwikkeling waar ik met veel plezier naar terugkijk en samen verder werken aan de verdere groei van HIG”.

KEUKEN VAN MORGEN!

De ‘keuken van morgen’, dé keuken waar 30% tot 50% op arbeidskrachten kan worden bespaard! Wij als Horeca Innovatie Groep zullen je de weg wijzen naar deze nieuwe werkmethode.

Jouw medewerkers zijn heerlijk met hun vak bezig en bedienen de gasten met de lekkerste gerechten. Maar het kan ook anders, met de keuken van morgen! Gezien de (huidige) arbeidsmarkt, is de “keuken van morgen” bijna geen keuze meer, maar wordt het steeds meer het nieuwe standaard binnen de horeca. Naast de uitdaging op de arbeidsmarkt, zijn de gas- en energieprijzen flink aan het stijgen. Alle reden dus om te kijken hoe je jouw keuken kunt gaan innoveren en kunt gaan klaarstomen voor de toekomst.

In de traditionele keuken was er vaak veel personeel nodig. Horeca Innovatie Groep wil je graag laten zien dat de “keuken van morgen” je zeker zal gaan helpen met het tekort aan personeel en de eindafrekeningen. Laat je inspireren, adviseren en innoveren en laat ons je meenemen naar de “keuken van morgen”.

Laat je inspireren, adviseren en innoveren:

- Blijf vooral lekker koken
- Gasten staan centraal
- Minder derf
- Kleinere keuken, kies voor slimme apparatuur
- Minder personeel, soms tot 50% besparing
- Géén gas, kies voor elektrisch koken
- Duurzaam en maatschappelijk verantwoord ondernemen

De ‘keuken van morgen’ kan geheel gasloos, duurzamer en met minder personeel worden ingevuld

- Vers in combinatie met de juiste toevoegingen van half fabricaat
- Schoonmaak gemak en efficiëntie
- De juiste apparaten zorgen voor rust en minder handjes
- Ondanks dat de horeca een inhaalslag aan het maken is en steeds vaker op de kosten let, kunnen wij je laten zien dat het mogelijk is om nog een level hoger te gaan.

Bespaar niet op je producten, maar kijk eens naar slimme apparatuur, elektrische apparatuur en herzie je menukaart. Wij hebben een speciaal culinair support team voor je klaar staan, en kunnen je inspireren, adviseren en laten innoveren op culinair niveau. Door middel van een uitgebreide keukenscan krijgen wij helderheid in de huidige keuken, de personeelsbezetting en de menukaart. Op basis van deze inzichten kunnen we je advies geven en de mogelijkheden bespreken om verbeteringen door te voeren.

Meer weten over de ‘keuken van morgen’?

Mail ‘oriëntatie keuken van morgen’ naar cullinairsupport@horecainnovatiegroep.nl en wij nemen spoedig contact met u op.



Apparaat stuk?

En is die niet meer te repareren? Begin dan eens met het oriënteren naar elektrische producten. Het is zeker de moeite waard om langzaam de overstap te gaan maken naar elektrische apparatuur. Gas heeft namelijk een gemiddeld warmteverlies van 60%. Daarentegen heeft inductie maar een gemiddeld warmteverlies van 3%. Inductie verhit het product vanuit de onderzijde van de pan, waardoor het verlies tot minimaal wordt beperkt. Daarnaast schakelen de inductievelden vanzelf uit wanneer er een pan van het veld wordt opgepakt. Gaspitten blijven vaak de gehele dag als waakvlam branden. Een ander bijkomend voordeel is, is dat inductie ontzettend gemakkelijk is schoon te maken.

Slimme apparaten

De Eloma Combisteamer is er zo eentje! Wij laten je zien dat met slimme oplossingen/ovens, er op meerdere niveaus en temperaturen gerechten kunnen worden bereid. Als je dit slim (laat) inrichten en je de menukaart hierop aanpast, zonder dat je inlevert op de kwaliteit van gerechten, kunnen wij je laten zien dat je met minder inspanning en mensen meer kan bereiden. Door dit alles door te trekken in de gehele keuken, kan jij de keuken van morgen klaarstomen voor de toekomst.

Menukaart

Ons Culinair Support team kijkt graag mee in je menukaart. De menukaart is het begin van een effectieve keuken en bepaalt de keuze van 70% van alle apparatuur. Door slim te denken kan je vaak veel in tijd, geld en efficiëntie winnen. En dit alles zonder kwaliteit en kwantiteit in te leveren!

HIG Referenties

Uiteraard zijn wij trots op alle samenwerkingen maar deze ketens zetten wij graag even in het zonnetje voor de jarenlange samenwerking.

Nestlé · JUMBO · SISSY-BOY · Albron · Shell

Dr. Oetker · Unilever · Sligro · Bar Bistro DUCO by Fletcher · Roompot

FLETCHER HOTELS · sodexo · McDonald's · GGZNEDERLAND

CenterParcs · NH HOTELS · JACK'S CASINO · CASINO ADMIRAL · NS · coop

Leasen?

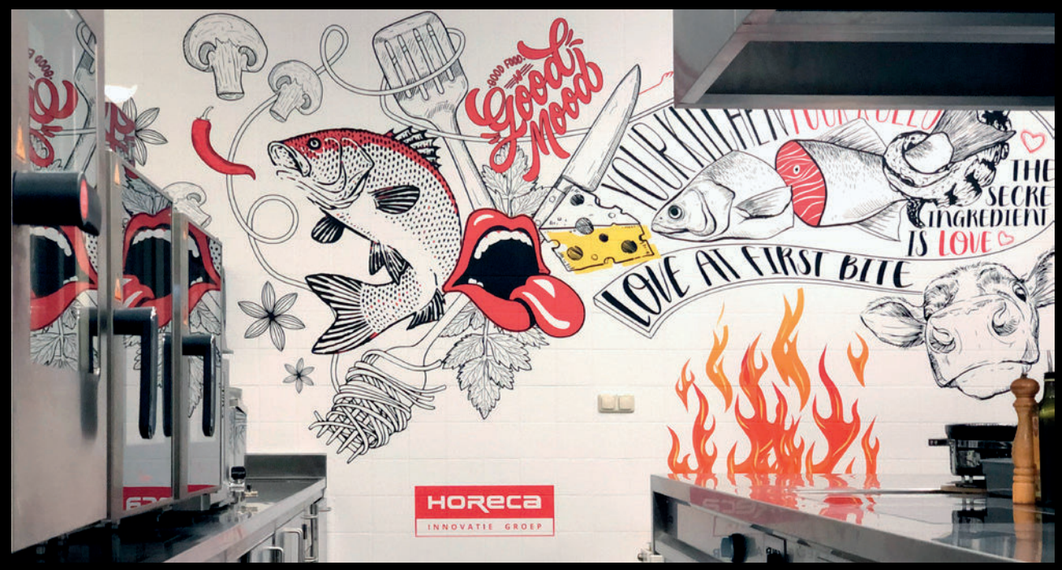
'Nieuwe horeca apparatuur voor een vast laag maandelijks bedrag' Is je horeca apparatuur aan vervanging of uitbreiding toe en je wilt niet direct een flinke investering doen, neem dan contact op met ons voor de lease mogelijkheden. Wij vertellen je graag meer over de lease-mogelijkheden en geven je hierin vrijblijvend advies.

Meer informatie?

Bel naar +31 (0)161 23 48 68 of stuur je verhaal en wensen naar: info@horecainnovatiegroep.nl

Inspiratiesessies en trainingen!

Op basis van onze kennis, ervaring, passie en met een krachtige visie op het werkveld, organiseren wij het hele jaar door gratis inspiratiesessies en masterclasses in ons Experience Center in Hulten. Zo blijft u altijd op de hoogte van de laatste trends en kunnen ook al jouw vragen beantwoord worden. Proef, ruik, voel en ervaar! Eentje bijwonen? Kijk op onze website www.horecainnovatiegroep.nl of scan de onderstaande QR-code.











Laat je inspireren!
Scan de QR-code, bekijk het programma en schrijf je in!

Een training of inspiratiesessie bijwonen?

Scan de QR-code, bekijk het actuele programma en schrijf je in!

Wij adviseren en inspireren voor innovatieve apparatuur. Bij Horeca Innovatie Groep staat het optimaliseren van de routing in de keuken en kooktechnieken voor het keukenteam centraal. Op basis van de menukaart en de visie van de chef/eigenaar creëren wij – vanuit ons hart – een duurzaam advies en optimalisatie van de keuken.

HORECA INNOVATIE GROEP

Oude Baan 49
5125 NG - Hulten

Telefoon +31 (0)161 23 48 68
WhatsApp +31 (0)6 14 32 63 50

info@horecainnovatiegroep.nl
www.horecainnovatiegroep.nl