

# HIGAZINE

UITGAVE#02

Totaalexpertise in  
grootkeukentechniek

[HORECAINNOVATIEGROEP.NL](http://HORECAINNOVATIEGROEP.NL)

“Voila”  
*Cos Spijkers*

**HORECA**

INNOVATIE GROEP

Totaalexpertise in  
grootkeukentechniek  
**HORECAINNOVATIEGROEP.NL**

# LEES ALLES OVER...



19



30



65



38



62



68

## INFORMATIE

Introductie Voel, hoor, zie, ruik en proef	7
Infographic Een compleet overzicht	8
Stappenplan Samen maken wij de juiste keuken	16
Cover: Cas Spijkers 'Chef, we love you! Voila'	19
Pizzaiolo Master 5 daagse opleiding	38
Eloma interview Mark Joseph Müller, Manager Directeur	59

## PROJECTEN

Fletcher Flexibiliteit bij Fletcher	27
Wasbar interview Kevin Ross, F&B Senior-Manager	30
Truckstop Venlo Non-stop keuken	46
Stad Parijs Een fotoreportage	54
Ventuno Skylounge Amsterdam	62
Vapiano De Marana Forni 'Rotoforno'	64
GGD Oost-Brabant Dé betrouwbare partner in de zorg	67

## OVERIGE

Hygiëne NVWA Richtlijnen	28
Barbecue houtskool De beste kwaliteit houtskool	26
Chef Clean De (eco)logische keus in besparen	53
Gi-Metal De beste pizzagereedschappen	58
Onderhoud & Service NEN3140 keuring	65
Culinair Support Van inkoop tot bereiding	68

# EVEN VOORSTELLEN...

### Voel, hoor, zie, ruik en proef

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

### Advies en innovatie

Wij helpen je graag met het bedenken van creatieve oplossingen voor jouw bedrijf en/of de onderneming van de eindklant. Geheel kosteloos delen wij onze kennis en creatieve ideeën om samen tot een mooi eindresultaat te komen. Horeca Innovatie Groep adviseert over de juiste werkwijze, routing en apparatuur in jouw (nieuwe) keuken.

### Wij adviseren en inspireren

Voor innovatieve apparatuur, culinair support en complete keukeninrichting. 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.

*Veel leesplezier in deze editie van het HIGazine!*

## APPARATUUR

Eloma For the love of cooking and baking	10	Alfa Forni De perfecte professionele pizzaoven	34	Anets High-end gas frituren	56
Josper De enige echte houtskooloven	12	Mach Vakkundige reiniging	36	MenuMaster Magnetrons en stoomovens	57
Marana Forni De roterende pizzaoven	14	Ambach Industrieel vakmanschap	40	PizzaMaster Er is er een voor elke behoefte	60
Valentine Swiss Made frituren	20	Pratica Quality food without waste	42		
Adventys Direct rendement	22	Gico Gestroomlijnde kooklijnen	44		
Gemm Refresh your world	24	Sunmix Italian quality en versatility	48		
Gresilva Voor professionals	32	Bravilor Bonamat Caution: Bravilor Bonamat is hot!	51		

## COLOFON

Productie **Horeca Innovatie Groep**  
Giancarlo Cascu  
Ontwerp **IMAGEAU Strategische Creaties**  
Emiel Brouwers  
Drukkerij **Q-Promotions Drukwerk**  
Uitgave **HIG Magazine #02 ©2024**  
Oplage **1.250 exemplaren**



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



**Kom en laat je inspireren!**

Scan de QR-code en bekijk de actuele agenda of bezoek de website.  
[horecainnovatiegroep.nl/inspiratiesessie](http://horecainnovatiegroep.nl/inspiratiesessie)

**WORKSHOPS**

**MASTERCLASSES**

**INSPIRATIESESSIES**

**PIZZAIOLO MASTER OPLEIDING**

**THEMADAGEN**



## AANGENAAM, WIJ ZIJN HIG

Voel, hoor, zie, ruik en 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.

### Importeurschap

Naast conceptontwikkeling en advies, levert Horeca Innovatie Groep ook de gewenste apparatuur voor jouw keuken. We zijn immers importeur van 14 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.



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](mailto: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 (naast 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.*

# DIT IS HIG

## Experiences

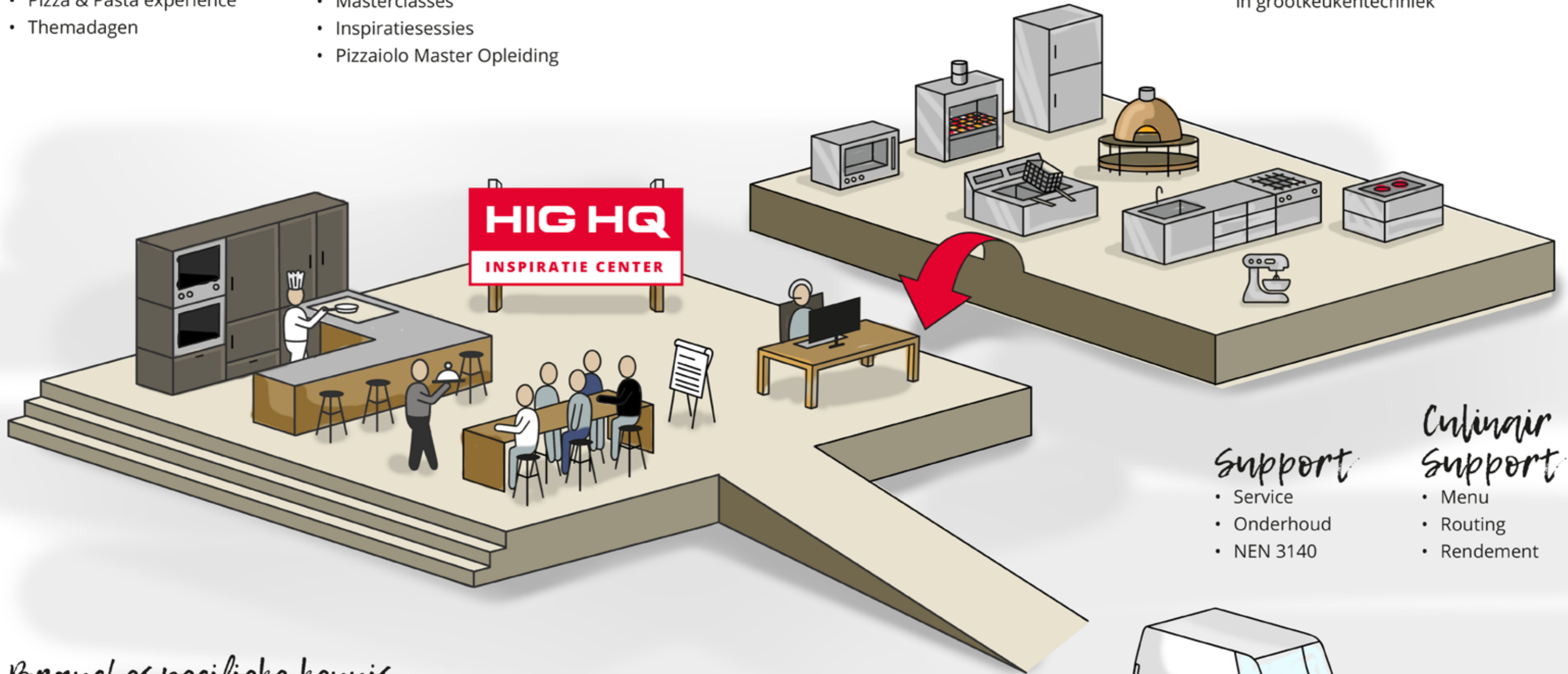
- Grill experience
- Pizza & Pasta experience
- Themadagen

## Learning

- Workshops
- Masterclasses
- Inspiratiesessies
- Pizzaiolo Master Opleiding

## 14 importeurschappen

Internationale kwaliteitsmerken in grootkeukentechniek



## Support

- Service
- Onderhoud
- NEN 3140

## Culinair Support

- Menu
- Routing
- Rendement

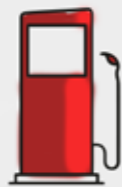
## Branchespecifieke kennis



HORECA



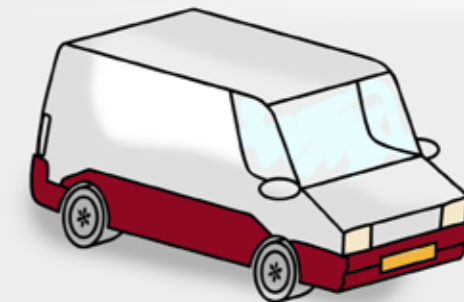
ZORG



PETROL



HOTELERIE





# ELOMA, FOR THE LOVE OF COOKING & BAKING

De Eloma ovens zijn premium combisteamers, met een in het oog springend design, bedoeld voor de meest efficiënte en kwalitatief hoogwaardige bereiding van mooie producten. Dit met de meest prettige manier van bedienen en levenslang gebruik.

## Eloma Joker

De meest veelzijdige compacte oven in de markt die overall past

- Zeer gunstig in verbruik van energie en water t.o.v. "zijn grotere broers"
- Multi inzetbaar in alle opzichten met de als Combisteamer én Bake-off specifieke werking
- Positie van bedieningspaneel naar keuze links, rechts of bovenop
- Draairichting van de deur vrij te kiezen
- Zeer flexibel in gebruik bij een combinatie van twee (of drie) gestapelde JOKERS i.p.v. één grote oven
- In zowel GN 2/3 als ook GN 1/1 variant te verkrijgen
- Voor de GN 2/3 uitvoering is de keuze uit lichtnet of krachtstroom aansluiting
- Uit te voeren met een geïntegreerde, luchtgekoelde dampcondensator of met een luchtgekoelde damp- en geurvernietigende condensator met o.a. een actief koolstoffilter.

## Eloma Multimax

Het werkpaard onder de combisteamers zonder toeters of bellen!

- De Souschef voor de echte chef – Opdracht, actie, en gaan!
- Super duidelijke en directe touchscreen bediening met alle nodige functies
- Uitgebreide bereidingsondersteuning van o.a. meerpunts-kerntemperatuurvoeler, 5 ventilatorsnelheden, actief voorverwarmen en terugkoelen, actieve ontvochtiging, extra handmatige stoominjectie, continu werking, programmalijs, stappenoverzicht, verlate starttijd, verlaagde stroomopname en veilige SPS functie.
- Speciale bereidingen zoals: Lage Temperatuur bereiding, regenereren, delta-T garen,
- Stapelbaar en met een geïntegreerd dampcondensator mogelijk!
- En deze Multimax kan nog veel meer, vraag het ons wat deze oven voor jouw keuken kan betekenen!

## Eloma Genius MT

De Combisteamer en Bak-oven in één, die geheel naar uw werkwijzen kan worden ingericht

- De Combisteamer en Bak-oven in één, die geheel naar uw werkwijzen kan worden ingericht en u steeds op dezelfde manier ondersteunt!
- De Genius MT is naar individuele voorkeuren in te stellen met o.a.: menu's, programmalijs, productgroepen, beveiligde toegang niveaus, start beeldschermen, favorietenlijsten, sneltoetsen, eigen foto's, geluiden en vele andere functies om het gebruik op maat passend te maken.
- Multi inzetbaar voor de gehele keukenbrigade met steeds dezelfde perfecte resultaten.
- Wekelijkse programmering PRO, voor het plannen van steeds terugkomende dagelijkse, wekelijkse of maandelijkse bereidingen zonder bijzijn van personeel.
- En deze GENIUS MT kan nog veel meer, vraag het ons wat deze oven voor jouw keuken kan betekenen!



Op zoek naar meer (technische) informatie?

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)

# JOSPER

## DE ENIGE ECHTE HOUTSKOOLOVEN SINDS 1969!



### HJX PRO, het meest verkochte modulaire model in de Benelux

PRO Mini	40 couverts
PRO-S	80 couverts
PRO-M	120 couverts
PRO-L	175 couverts



### HJX Eigenschappen

- Zonder perforaties, om het binnendringen van vloeistoffen in de binnenruimte van de oven te voorkomen
- Sanitaire radius voor eenvoudige reiniging
- Dubbel isolatie, om doorgeefwarmte tegen te gaan
- Minder thermische emissies in de keuken dankzij het isolatiesysteem en ventilatie aan de achterkant.
- Vernieuwde propeller, deze voorkomt ophoping van as, en garandeert altijd de beste beluchting
- Aslade is luchtdicht, en onafhankelijk van je luchtinlaat (géén rond dwarrelende asdeeltjes)

### Innovaties van Josper

- Rook & diffuser verbeterd
- Veiligheidsfilter en diffusor (Om de doorgang van vonken en deeltjes te voorkomen)
- 8 luchtinlaten
- Hoge isolatie met ventilatie aan de achterzijde
- 4 GN warmte zones (optie)
- Losse delen zijn vaatwasbestendig
- Aslade volledig uitneembaar
- Deurtractie systeem (anti corrosie ketting)



RGJ serie

HJA serie

PVJ serie

Combinatie series

NSF gecertificeerd!  
De bovenkast is optioneel, voor  
slow-grilling met lage temperaturen

## Josper®



Op zoek naar meer (technische) informatie?

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)

Geef je wensen door dan zoeken wij het passende model of kijk alvast op onze website voor meer Josper modellen.



### Tanganelli

**Arch. Andrea Tanganelli**

Marana Forni heeft in samenwerking met TAeD, 'Pierluigi Spadolini', afdeling Architectuur en Design Technologie van de Universiteit van Florence een ontwerpwedstrijd georganiseerd. In de categorie 'Ovens voor pizzeria's en restaurants' was het designproject van architect Andrea Tanganelli de verdiende winnaar. Deze oven kan ideaal gepositioneerd worden in het midden van pizzeria's en restaurants, als een soort open haard, en wordt zo tot een symbool van gezelligheid. Het 'ritueel' van het maken van pizza's en de pizzachefs worden zo een belevenis en vormen voor de gasten het decor van een 'kookshow'.

### Andere oven, ander design...

De modellen Cupola, Fisso en Napulé zijn verkrijgbaar in alle RAL-kleuren zodat het past bij jouw identiteit. Of ga je toch liever voor de authentieke mozaïek?

# MARANA FORNI, DE UITVINDERS VAN DE ROTERENDE PIZZAOVEN

Marana Forni, pizza-ovens voor het bakken van 80 tot 320 pizza's per uur.



Cupola



Cupola bij Vapiano



GEA

### SU&GIU

SU&GIU, ofwel het omhoog/omlaag van je bodemplaat. Met dit systeem bespaar je tijd, en de pizza's krijgen automatisch haar laatste tik, zonder dat je je pizza handmatig naar de bovenzijde oven moet verplaatsen. Bovenzijde oven is wel 40° tot 100° graden warmer.

### Rotoforno

De roterende bodem van en uitgevonden door Marana Forni, bespaart je zowel tijd als twee extra handjes in de keuken. De roterende plaat zorgt ervoor dat je pizza gelijkmatig wordt gebakken, zonder dat je deze handmatig nog eens hoeft te verleggen.



GEA

Trofeo

Cupola

Fisso

Napulé

Met de Rotoforno en als optie SU&GIU, maak je het pizzabakken een stuk makkelijker! De Marana Forni helpt jouw tijdens het bakproces, en met één persoon minder in de keuken! De SU&GIU heeft als extra voordeel dat je deze in rust, lunch of in dinerstand kan zetten! Géén onnodige verbranding van gas/hout en/of pallets. Energiezuinig dus!

**De investering voor een Marana Forni Rotoforno of Su&Giu verdien je in 1 jaar terug!**

### Genius

Verwerkt automatisch de drie algoritmen van tijd, temperatuur en vlamsterkte afgestemd op je pizza, en je kunt altijd koken in één rotatie van de kookplaat. Het is een onafhankelijke bakker, perfect voor elke franchiseketen en grootverbruiker!

Marana Forni eens in het echt bekijken, ervaren en testen? Neem contact met ons op.

**Marana** 



**Op zoek naar meer (technische) informatie?**

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)





# HÉ CHEF INKOOP, BEKIJK SNEL ONZE NIEUWE

> WEBSHOP



**HORECA**  
HORECAWINKEL.COM



One-stop-shop  
voor keukenchefs

HORECAWINKEL.COM



**Zondagavond was ik bezig met een kreeftenmenu wanneer mijn telefoon gaat. Jan Kerkhof, manager van Cas Spijkers, aan de telefoon. Hij heeft mijn naam doorgekregen van Jan van Loon. Die ken ik inderdaad van Carnaval. Cas werkt voor Aad Ouborg van Princess en zoekt iemand die hem zo nu en dan kan ondersteunen en Jan van Loon dacht direct aan mij. Ik was blij verrast, ik bewonderde Cas enorm en vond het een hele eer.**

Een afspraak was snel gemaakt, de kennismaking werd overgeslagen, ik ging meteen mee op een klus in Breda in De Princessbeurs. Cas moest daar een lunch én diner voor 200 gasten bereiden. Dat was wel even wennen! Niks in de oven of luxe apparaten, Cas gebruikte alleen 'de plaat van Aad', we kookten in multipannen en op andere apparatuur van Princess. We werkten met zijn tweeën, het was zweten en lachen in dezelfde beweging. Cas was streng, hij wilde kwaliteit maar ook plezier 'Voilà'. Ik herinner me nog als de dag van gister hoe we daar stonden te koken. Voor het bedrijf van Aad Ouborg, Princess hebben Cas en ik veel reizen mogen maken, en dat niet alleen, ook veel events hebben we samen mogen doen.

Een van de reizen die ik met Cas maakte, was naar Hongkong. Ik werd gevraagd om 10 dagen mee te gaan om daar op een beurs te staan. Negen dagen (min de reisdagen) werken en een dag voor onszelf. Die vrije dag zou vast bestaan uit het op zoek gaan naar aanstekers, Cas verzamelde aanstekers en wist precies welke er nog ontbraken. We moesten eerst naar de beurs om afspraken te

## 'CHEF, WE LOVE YOU! VOILA'

Mijn reis met Cas Spijkers, van Nederland via Frankrijk en tot slotte Hongkong.

maken, we namen de pont en stonden daar tussen de locals. Cas viel direct op door zijn enorme postuur en werd voortdurend gevraagd om op de foto te gaan. Grote Cas naast, meestal kleine Aziaten. Bij de beurs aangekomen bleken we niet naar binnen te mogen, we hadden nog geen pasjes. Nou laat Cas zich niet snel omverblazen en bedacht ter plekke een oplossing. 'We kleden ons hier alvast om en trekken de kokskleding aan, dan komen we vast wel binnen'. Moet je je voorstellen, midden op een groot open plein stonden we ons te verkleeden!

Wij in kokskleding. Cas zei dat we gewoon moesten gaan lopen en vooral niemand aankijken. We liepen snel door de hoofdingang en zetten de pas erin. De gewapende portiers probeerden ons nog te stoppen maar dat lukte ze niet. In gebrekkig Engels voerden we een gesprek met vijf Chinezen met witte handschoentjes aan. Met handen en voeten en vooral vaak in ons Brabants Engels 'yes, yes' zeggen, zodat zij ook 'yes, yes' zeiden. Volgens mij begrepen ze er niets van. Wat later kwam er een tolk bij die het verhaal verduidelijkte. Wat hebben we gelachen! Zes dagen hebben we gekookt op de stand. Van bitterballen tot andere kleine gerechtjes, allemaal ingevlogen vanuit Nederland. We gaven zelfs bevroren bitterballen mee, die ze tot onze schrik probeerden zo op te eten. Maar ook luxe gerechten van de plaat van Aad. Het was aanpotten maar wat hadden we een lol samen. Het was ook een uitgelezen kans om Cas beter te leren kennen, je bent daar toch samen en op elkaar aangewezen.

Terugkijkend op dit avontuur, een reis om nooit te vergeten, is mijn conclusie dat er een enorme warme familie zit achter

het bedrijf Princess van Aad Ouborg. Daar begon ook mijn vriendschap met Aad. Wat een topondernemer is hij! Voor Aad kook ik nog wel eens op de Huishoudbeurs, om te voelen hoe het toen was en iedereen weer te zien.

Wat Cas en ik hebben meegemaakt is te veel om op te noemen. Een anekdote die ik jullie niet wil onthouden. Cas en ik hebben regelmatig in Cannes (Frankrijk) gekookt. Inkopen op de markt, de mooiste producten gezocht voor 40 gasten, iedere avond. En de laatste avond was het altijd feest. We kregen geen budget maar er kwam een man met geld in een koffertje met een slot erop, die alles betaalde. Je kunt het zo gek niet bedenken, wilde aardbeien voor €1200, truffels waarvan we de prijs niet eens konden raden en vis werd ingevlogen uit Normandië. Wat een TOPTijd hebben we daar gehad, en dat allemaal dankzij Cas. Wat hij me ook leerde is inkopen doen niet op prijs maar op kwaliteit, kennis van het product en de herkomst. Door hem heb ik mijn horizon verbreed. Ik ben dan ook zowel Cas als Aad eeuwig dankbaar voor de kansen die zij mij boden.

De vijf jaar die ik met Cas heb mogen samenwerken vergeet ik nooit meer. Zijn humor en de enorme kennis en ervaring die deze man had, geen uitdaging was hem te veel. Maar bovenal heb ik veel van hem geleerd als mens en hoever je komt als je de mensen met wie je werkt waardeert en respecteert. Kortom, het was een unieke ervaring. Eigenlijk heb ik maar een zin voor mijn kook- en vriendschapstijd met Cas 'Chef, we love you. Voilà'.

Dankjewel Cas Spijkers.

# VALENTINE SWISS+MADE



Net als sterrenchefs toont Valentine creativiteit om professionele keukenapparatuur te ontwerpen, in de voorhoede van innovatie, zowel technisch als qua design, perfect aangepast aan het drukke leven van keukens.



Friet bakken van 20 (EVO 200) tot 70 kilo (EVO 600) per uur.

## Valentine EVO Friteuses

- 100% roestvrijstalen constructie en robuust.
- Turbo fryers van Valentine zijn tot 1<sup>o</sup> nauwkeurig
- Maximale isolatie voor 100% efficiëntie, geen energieverlies.
- ECO-modus voor zuinig voorverwarmen en smelten van vast vet
- Verminderde oliecapaciteit voor maximale optimalisatie
- Met koelzone onder het verwarmingselement voor afvalterugwinning en oliebesparing
- Voorzien van dubbele filtratiesysteem, olie gaat vele malen langer mee
- Naar boven zwenkend verwarmingselement, verbeterd toegang tot de pan voor reiniging.
- 20 jaar beschikbaar van reserveonderdelen.

Opties: Pomp en/of lift met elektronische timer, inbouw versie, maritiem versie en zwenkwielen.



## Valentine VMC pasta cookers

- 100% roestvrijstalen constructie en robuust.
- Uit één stuk RVS geperst.
- GN 1/1 bak (310 x 510 x H300-310mm)
- Voor 25 tot 40 liter, bestand tegen zout water
- Afgeronde hoeken en draaibaarheid verwarmingselement voor optimale hygiëne
- Regelbare thermostaat van 40°C tot 105°C. • Beveiligingsthermostaat met resetknop.
- Watervoorziening met kraan aan de achterkant gemonteerd (op verzoek).
- Aftapkraan
- 20 jaar beschikbaar van reserveonderdelen.

Opties: Korvenliften met elektronische timer, zoetwaterkraan, inbouw versie, maritiem versie of zwenkwielen



## Valentine TF vrijstaande friteuses

- Hoogwaardige componenten en afwerking om aan de hoogste verwachtingen te voldoen.
- 100% roestvrijstalen constructie en robuust.
- Voor eenvoudig onderhoud en reiniging
- De pan en het frame zijn vaatwasmachinebestendig.
- Robuust en veerkrachtig mandontwerp.
- Beveiligingsthermostaat met resetknop.
- Geleverd met deksel.
- 20 jaar beschikbaar van reserveonderdelen.

**Valentine** 



Op zoek naar meer (technische) informatie?

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)



# DIRECT RENDEMENT MET ADVENTYS

## Comfort

Inductie verspreidt zeer weinig warmte in de keuken, wij noemen het de 'koude kachel'. Omgevingstemperatuur, het beheer is eenvoudiger en blijft stabiel. De reinigingstijd wordt verkort door de vitrokeramiek glasplaten en roestvrijstalen oppervlakken verhogen het gebruiksgemak, vriendelijkheid en maken het onderhoud eenvoudiger. De schoonmaaktijd wordt gedeeld door vijf.

## Veiligheid

Inductietechnologie is de veiligste methode om te koken. Door de afwezigheid van vlammen is risico op brandwonden en brand sterk verminderd. De inductie units van Adventys zijn uitgerust met een containerdetectiesysteem en beveiligingsmechanisme voor spontane olieverbranding.



### Energiebesparend

- Geen warmteverlies
- Kostenbesparend

### Werk snelheid

- Sneller koken
- Sneller schoonmaken

### Werkcondities

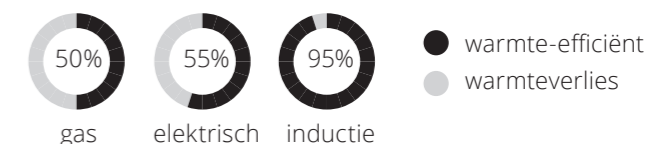
- Minder warme keukens
- Veilig koken zonder open vuur

## Productiviteit

Met inductie kookapparatuur wordt de productiviteit vermenigvuldigd met 10. Voorverwarmen van de apparatuur wordt sterk verminderd. De inductie plancha van Adventys bereikt binnen 3 minuten een temperatuur van 200°C en kan tot 650 burgers/uur produceren. Daarnaast zijn alle apparatuur uiterst vriendelijk in reiniging.

## Kostenbesparend

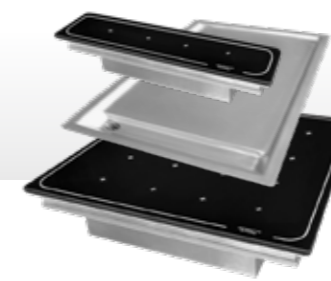
Inductie technologie heeft een efficiëntie van 95%, de energie welke door de pan wordt geabsorbeerd wordt gebruikt voor het koken en de hitte niet verspreid in de ruimte. Dit brengt een vermindering van warmte met zich mee in de ruimte van ca 18%.



Modulair



Stand alone



Drop-in lijn



Buffetlijn



Maak gebruik van de regeling, je kunt dan 45,5% van de investeringskosten aftrekken van de winst. De regeling levert je gemiddeld 11% voordeel op. Daarnaast heb je ook een lagere energierekening.

Bron: [www.khn.nl](http://www.khn.nl) & Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (rvo).



### Op zoek naar meer (technische) informatie?

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)





# GEMM, REFRESH YOUR MIND

*GEMM is gespecialiseerd in vier markten: horeca, banketbakkerij, ijssalons en pizzeria's.*



*Unieke oplossing!  
Wandkast koeling*



## Assortiment

- Pizzacounters
- Koel/vries werkbanken
- Koel/vries cellen
- Koel/vries stand alone
- Shock freezers
- Pastry cooling
- Wijn/Dry-age koelingen
- Rijskasten

## Waarom Gemm

De krachtige en tropische koelsystemen van GEMM garanderen een perfecte werking, zelfs in moeilijke omgevingsomstandigheden en de vele oplossingen in grootte, capaciteit, opstellingen en temperaturen kunnen zelfs aan de verzoeken van de meest veeleisende professional voldoen. GEMM biedt een breed scala koeling/vries equipment voor elk marktsegment.



Van walk-in tot werkbanken,  
altijd consequent de  
juiste temperatuur



**Op zoek naar meer (technische) informatie?**

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)

# BARBECUE HOUTSKOOL

## THE BEST BBQ HOUTSKOOL

<i>Branduren</i>	6-8 uur dichte BBQ 4-5 uur open BBQ
<i>Grootte</i>	80-120 mm
<i>Dichtheid</i>	320 kg/m <sup>3</sup>
<i>Inhoud</i>	15 kg

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



## JOSPER QBE HOUTSKOOL

<i>Branduren</i>	8-10 uur dichte BBQ 6-8 uur open BBQ
<i>Grootte</i>	80-160 mm
<i>Dichtheid</i>	280 kg/m <sup>3</sup>
<i>Inhoud</i>	10 kg

- Minimale afstoot restassen 2,8%
- Gecontroleerde verbranding
- Ecologisch



Aanmaakpasta  
eco-friendly tabletten

**De bijzondere kwaliteit van BBQ houtskool en de Josper Houtskool zorgen 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.



### BBQ benodigheden bestellen?

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)



# FLEXIBILITEIT BIJ FLETCHER

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

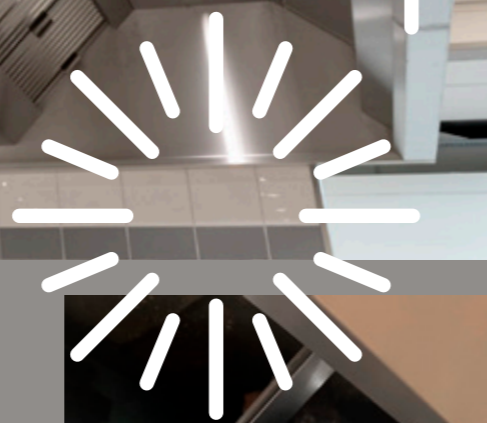
De compacte organisatie, scherpe tarieven en korte lijnen spraken ons erg aan om de storings en service ook bij hen neer te leggen. Daarnaast stellen wij de flexibiliteit op kantoor en qua inzet monteurs erg op prijs.

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.**



# 'N ZUIVERE AFZUIGER?

Hoe schoon is jouw afzuigstelsysteem?

Hygiëne is iets wat elke horecaondernemer op orde moet hebben. Helaas is dat niet altijd het geval. Zo komt het vaak voor dat de afzuiginstallatie onvoldoende gereinigd zijn of dat er niet wordt voldaan aan de verplichte hygiëne en veiligheidsrichtlijnen en de normen van de verzekeraars.



Het 'onzichtbare' maar zeer riskante vuil valt niet zelfstandig te reinigen maar dat is wel noodzakelijk!



Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
Ministerie van Landbouw,  
Natuur en Voedselkwaliteit

Reiniging volgens de  
wettelijke NVWA richtlijnen!

Bij Horeca Innovatie Groep zien we dagelijks dat er op gebied van hygiëne in de keukens nog ontzettend veel werk te doen is. Er zijn zoveel ondernemers die niet weten waar ze moeten beginnen bij het reinigen van hun afzuiginstallatie of keukens, óf die simpelweg niet voldoende budget beschikbaar hebben om dit aan te pakken terwijl het enorm belangrijk is! De ondernemer is namelijk feitelijk verplicht om de keukens en afzuiginstallatie te reinigen volgens de richtlijnen van de NVWA. We hebben het dan niet alleen om zichtbaar vuil, wat je natuurlijk sneller schoonmaakt maar voornamelijk om vuil dat je niet ziet!

HIG gelooft dan ook in dat de horecaondernemer zich moet kunnen focussen op het draaiende houden van de zaak, terwijl wij de 'vuile' zaakjes voor hem/haar uit handen nemen. Wij maken de wereld graag een beetje schoner, te beginnen in de keukens van de horeca!

## Hygiëne en Veiligheid in uw keukens!

Zorg ervoor dat uw keuken, waaronder de afzuiginstallatie volledig gereinigd wordt. Ontzettend belangrijk, want hierdoor voorkom je brand, schimmels, virussen en schadelijke bacteriën in je zaak. De HACCP hygiëne- en veiligheidsrichtlijnen van de NVWA moeten worden gevolgd.

- Wij bieden een gratis inspectie & rapport aan, zodat je vooraf weet waar je aan toe bent.
- Een abonnementsvorm behoort tot de mogelijkheden.



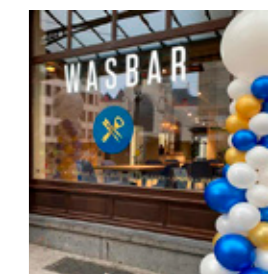
### Servicebeurt inplannen?

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)



In gesprek met Kevin Ross, F&B Senior-Manager van

# WASBAR



***"In de dynamische wereld van fast & casual hangt het succes van een concept niet alleen af van het culinaire aanbod, maar ook van de efficiëntie van de operationele processen.***

*Wasbar is een concept dat zeer snel was gegroeid, maar operationele beperkingen met zich meebracht, wat resulteerde in omzetplafonds en te lange wachttijden. Ik kreeg de opdracht om een nieuw, efficiënt en repliceerbaar proces te definiëren voor de toekomst van het merk en tegelijkertijd als garantie te dienen voor de investeringen van franchisenemers.*

*Het operationele proces van een fast-casual restaurantconcept beschouw ik als een uiterst belangrijk aspect van de operationele winstgevendheid, naast het garanderen van het eindproduct en het faciliteren van de algehele werklust van het personeel. Het was voor mij dus heel natuurlijk om deze uitdaging aan te gaan.*

*Ik heb op aanraden van Horeca Innovatie groep contact opgenomen,*

*omdat mijn contactpersoon suggereerde dat hun diensten perfect aansluiten bij mijn visie. Ik ben niet de gemakkelijkste persoon om mee samen te werken, dat geef ik toe, omdat ik een zeer precieze en idealistische aanpak heb, dus om een partner te hebben die kan luisteren en zich kan aanpassen, en bovendien extra expertise kan inbrengen, ben ik niet vaak tegengekomen in mijn carrière.*

*We zijn meteen aan de slag gegaan om alle soorten apparatuur te vinden voor het systeem dat ik wilde, door de internationale markt af te speuren naar de meest geschikte, hoogwaardige apparatuur tegen een aantrekkelijke prijs. Sommige aspecten waren erg uitdagend, maar niets is voor hen een te kleine uitdaging. We hebben revisie na revisie doorgevoerd om tot een optimaal systeem te komen dat we nu kunnen repliceren in onze huidige vestigingen en in toekomstige openingen.*

*Bovendien biedt elk van onze vestigingen een unieke uitdaging*

*vanwege de uiteenlopende afmetingen en vormen van hun infrastructuur. Het team werkte echter samen en zorgde voor een ontwerp van geval tot geval, waarbij potentiële belemmeringen werden vermeden. Elke beschikbare centimeter wordt zorgvuldig benut voor praktische en logische doeleinden.*

*Het doel van een optimaal bedrijfsproces is ook om werknemers op te leiden in een sector waar sprake is van een hoog personeelsverloop en de tijd voor opleiding zeer beperkt is. Het proces- en trainingssysteem moet daarom zeer snel kunnen worden geassimileerd. door intuïtieve werkprincipes.*

*Samen hebben we een repliceerbaar systeem ontwikkeld dat niet alleen voldoet aan de eisen van vandaag, maar ook anticipeert op de uitdagingen van het fast & casual conceptenlandschap van morgen."*

*Inmiddels hebben we het afgelopen half jaar 3 Wasbars verbouwd en heropend. Met Horeca Innovatie Groep als onze keukenpartner.*



# GRILLS VOOR PROFESSIONALS

GRESILVA® heeft een innovatief grillconcept waarmee voedsel op een natuurlijke, ecologische, hygiënische, economische en efficiënte manier kan worden bereid, zonder de smaak en textuur van het voedsel in gevaar te brengen.



## De voortreffelijkheid van een geweldige waterbad grill

Als u op zoek bent naar de uitmuntendheid van een geweldige grill, kies dan voor GRESILVA®. U krijgt een gelijkmatige bereiding, vrij van koolstofresten en zonder gebruik van vetten. De uiteindelijke presentatie van uw gegrilde gerechten zal een echte chef-kok waardig zijn, met parallelle of gekruiste grillmarkeringen die een authentieke grill zo goed identificeren.



- Ready to go in 3 minuten
- 100% natuurlijke warmte
- Gelijktijdig grillen van vlees en vis zonder dat de smaken zich vermengen
- Instelbare temperatuur – tot 350 graden
- Carboniseert het voedsel niet
- Minder rookontwikkeling, omdat 90% van het vet in het water blijft
- Lage schoonmaakkosten voor de uitlaat
- Robuust en veilig
- Minimaal onderhoud
- Ook als drop-in te gebruiken



**GRESILVA®**



**Op zoek naar meer (technische) informatie?**

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)

# WAT IS DE PERFECTE PROFESSIONELE PIZZAOVEN VOOR JOUW RESTAURANT?

## ZENO Series

Professionele elektrische pizzaovens die de prestaties van Napolitaanse houtovens kunnen evenaren met maximale energie-efficiëntie en zonder installatiebeperkingen.

De professionele elektrische pizzaovens uit de Zeno-serie bereiken in 1 uur en 30 minuten een temperatuur van 500°C, waardoor pizzabakkers verschillende soorten pizza's kunnen bakken met onberispelijke resultaten.

Of het nu klassiek Napolitaans, Romeins, per meter, eigentijds, Amerikaans of gastronomisch is, elke pizza wordt altijd tot in de perfectie bereid.



Wood



Gas



Electric



Hybrid

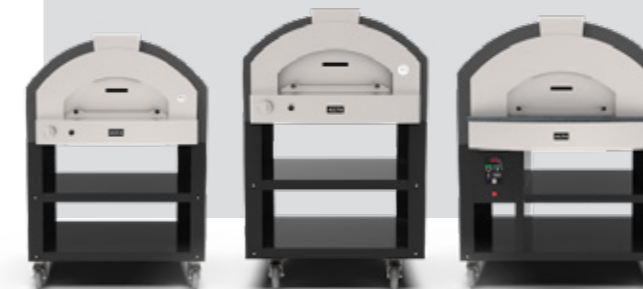


## QUICK Series

Professionele ovens met buitengewone prestaties en compacte afmetingen. Ze zijn direct klaar voor gebruik en bieden dezelfde productiviteit als traditionele ovens, maar hebben een beperkte ruimte nodig.

Dankzij hun verschillende afmetingen en 3 brandstofmethodes, hout, gas of hybride, zijn de professionele pizzaovens van de Quick Series in staat om aan de behoeften van meerdere cateringactiviteiten te voldoen.

Foodtrucks, kleine winkels en bistro's die pizza's aan hun menu willen toevoegen, of pizzeria's met een hoge uurproductie, kunnen met de Quick Series de meest geschikte oplossing vinden voor hun ruimtes en productiebehoeften.



## NAPOLI Series

Napolitaanse traditieovens, bij uitstek. Ze zijn volledig gemaakt van vuurvaste stenen en bieden een hoge productiviteit en uitstekende warmteopslag.

De Napoli is een traditionele kant-en-klare oven, hij wordt al gemonteerd en klaar voor gebruik geleverd. De verscheidenheid aan mozaïeken die Alfa aanbiedt, maken het tot een werkelijk boeiende oven voor pizzeria's met een uniek Made in Italy-ontwerp.

- Koepel en buitenkap in handvormstenen
- Externe bekleding op aanvraag aanpasbaar
- Afneembare versterkte ijzeren steunstandaard
- Alfa vuurvaste terracotta kookplaat
- Alfa vuurvaste bakstenen kroon
- Alfa design gietijzeren boog
- 2 cm dikke lavastenen vensterbank
- Verkrijgbaar met gas of hout

**ALFA**  
FORNI



**Op zoek naar meer (technische) informatie?**

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)



**NIEUW  
MERK  
BIJ HIG**

# VAKKUNDIGE REINIGING, MEESTERLIJK RESULTAAT!

*Glazenspoel machines, voorladers, doorschuivers  
& wasstraten, Mach biedt je elke oplossing!*



HT.504.23RCV

HT.504.13AT

**Doorschuiver incl afzuigunit geïntegreerd,  
(besparing tot 44%)**

## HT 504.13AT Doorschuiver

- Dubbelwandig uitgevoerd
- Wasprogrammadiuur 90-120-150-180-210 seconden
- Capaciteit 800 tot 340 st/u)
- Washoogte Ø44 cm.
- Onafhankelijke onderste/bovenste was- en spoelarmen
- Standaard ingebouwde glansspoelmiddelpomp
- Boosterpomp en ingebouwde geïsoleerde atmosferische spoeling tank gemaakt van AISI 304L roestvrij staal
- Displays tonen de ketel- en tanktemperatuur
- Zelflozende waspomp
- De tankwaterverwarming is indirect
- Gedeeltelijke waterverversing elke cyclus - automatische afvoer van water
- Waterverbruik per cyclus lt. 3,5

## Mach is standaard uitgevoerd met:

- Touchpad / touchscreen uitgerust
- Interieur volledig AISI304,
- Scotch brite afwerking buitenzijde
- Altijd dubbelwandig uitgevoerd, zorg voor betere warmteprestaties & geluiddemping
- Kuip rond afgewerkt, voor betere vuilafstroming
- AISI 304L roestvrijstaal geïsoleerde ketel
- Uitgerust met een zelflozende pomp
- Automatisch starten
- EG wetregelgeving

## DT 50.23AT Voorlader

- Dubbelwandig uitgevoerd
- Washoogte schaal Ø37
- Onafhankelijke onderste/bovenste was- en spoelarmen.
- Getimed handmatige koude spoeling.
- Wasprogrammadiuur 90-120-150-180-210 seconden
- Capaciteit 306 tot 720 st/u).
- Displays tonen de ketel- en tanktemperatuur.
- Standaard ingebouwde glansspoelmiddelpomp.
- Boosterpomp en ingebouwde geïsoleerde atmosferische spoeling tank gemaakt van AISI 304L roestvrij staal.
- Ketel- en tankverwarming middels thermostatisch inclusief afvoerpomp.
- Waterverbruik per cyclus lt. 3,8



DT50.23AT

UT850.23A

GT 21.41A

Voor de kleine en de grote keuken heeft Mach een oplossing!



## GT 21.41A Glazenspoelmachine

- Standaard ingebouwde glansspoelmiddelpomp.
- Zelfreinigingscyclus (CLN).
- Boosterpomp en ingebouwde geïsoleerde atmosferische spoeling tank
- Ketel- en tankverwarming middels thermostatisch beveiligd
- Tankinhoud lt. 12,5 en ketelinhoud lt. 4,7.
- Waterverbruik per cyclus lt. 2,7
- Boosterpompvermogen



**Op zoek naar meer (technische) informatie?**

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)



# 5 DAAGSE PIZZAIOLO MASTER OPLEIDING



De professionele pizzabakker Aroldo Iacomelli en zijn kompaan, de internationale meesterpizzabakker Massimo Quondamatteo geven je alle ins & outs als het gaat om de perfecte pizza. Zij leren je in 5 dagen hoe je het **perfecte pizzadeeg** gaat maken, welke **bloemsoorten** er zijn en wat dit voor je pizza betekent, de theorie achter **deeg&bloem**, het maken van pizza & focaccia en het maken van de **Napolitaanse pizza**.

Tijdens deze 5 daagse opleiding, ga je bakken in de *Marana Forni*, de Rolls-Royce van de pizzaovens, ga je werken met de elektrische pizzaoven van *OEM & Alfa Forni*, nemen we je mee in de wereld van pizzadecks en maak je kennis met één van de beste deegmixers in de wereld "*Sunmix*". Tenslotte is je apparatuur ook belangrijk bij het bereiden van pizza's.



Scan de QR code, schrijf je in voor de 5 daagse cursus en wordt een professionele erkende pizzaiolo, met als optie een SVH certificaat.

## PIZZAIOLO MASTER

Docenten **Massimo Quondamatteo** en **Aroldo Iacomelli** gidsen tijdens de opleiding van pizzabakkers een week lang diverse koks, restauranthouders en traiteurs door de Italiaanse pizzakeuken. Met als einddoel: de perfecte pizza afleveren.

Aroldo Iacomelli, zelf een professioneel pizzabakker, wenst als pizzaiolo de geheimen van een authentieke Italiaanse pizza over te dragen aan andere koks. Hij geeft alvast een gratis tip mee: "Na het eten van een pizza, moet je nog een pizza willen én kunnen opeten. Een pizza classica moet licht verteerbaar zijn", verklaart de pizzabakker.

### "Een echt kwalitatieve pizza is zeldzaam"

Aroldo Iacomelli genoot jaren geleden zelf een pizzabakkersopleiding in Italië. De restauranthouder uit Meeuwen leerde alles van **internationaal pizzameester** Massimo Quondamatteo. Pizza bakken is blijkbaar vakmanschap, gecombineerd met ervaring en wetenschap: "Want een echt goede pizza is zeldzaam", volgens Aroldo Iacomelli.

"Ik heb in Italië ontdekt dat als je een consistente smaak wil, je zelfs met het weer rekening moet houden", weet Aroldo Iacomelli. "Temperatuur en luchtvochtigheid hebben invloed op het rijsp proces en de pizzasmaak", zegt hij. **Niet tevreden zijn met "goed"**

De restauranthouder uit Meeuwen heeft alles geleerd van internationaal pizzameester Massimo Quondamatteo, die een **eigen pizzaschool in Italië** runt. Quondamatteo reist ondertussen heel Europa af om de kunst van het pizzabakken te onderwijzen en eigenaars van pizzeria's assisteert bij het uitbouwen van hun zaak.

Aroldo Iacomelli: "Ik heb Mamo (Massimo Quondamatteo) overtuigd om naar Nederland te komen. **Wil je de beste zijn? Dan mag je niet tevreden zijn met "goed"**. Ik heb daarom meteen dé grootmeester naar Syntra gehaald", besluit de eigenaar van restaurant Il Destino uit Meeuwen vol passie. Bij ons leer je echt het vak om Pizzaiolo te zijn, door de beste ter wereld!

## PIZZAIOLO MASTER INVESTERING

- € 1.649,- (btw vrij voor particulieren)
- 5 daagse opleiding
- Inclusief kookshort Italia
- Optie SVH certificaat € 349,-



# INDUSTRIEEL VAKMANSCHAP, ONTWERP OP MAAT EN TECHNISCHE EXTRA'S

## Chef 850

Combineer de robuustheid en prestaties van de functionele modules van Systeem 850 en de eenvoud van basiseenheden in een doos om complete, onafhankelijke modules aan te bieden terwijl de initiële kosten worden geminimaliseerd.



## SYSTEM 850 DS

Of u nu een meer traditioneel ontwerp of een moderne open keuken wenst, het verfijnde Systeem 850 Double Service biedt een onbeperkte keuze aan oplossingen, kleuren en afwerkingen die passen bij de door u gekozen stijl.



## SYSTEM 700

Met meer dan 120 werkmodules, exclusieve afwerkingen en een groot aantal aangepaste kleuren kunt u met de zeer veelzijdige System 700-lijn de keuken van uw dromen creëren in een kleinere ruimte, op maat gemaakt voor uw behoeften en uw menu.



## SYSTEM 850

Kies uit meer dan 170 modules, waardoor een werkruimte ontstaat die is afgestemd op uw voorkeuren en behoeften.



## SYSTEM 900

Dit veelzijdige keukensysteem heeft meer dan 200 modules die beschikbaar zijn in verschillende maten, kleuren en afwerkingen en biedt onbeperkte combinaties om aan uw productie- en werkruimtevereisten en esthetische voorkeuren te voldoen.



## SYSTEM 900 BF

Heeft een assortiment van ruim 180 verschillende apparaten, vervaardigd met de beste technologie voor de keuken van de toekomst.



**ambach** 



Op zoek naar meer (technische) informatie?

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)

# OUR MISSION IS QUALITY FOOD WITHOUT WASTE

Prática's speed ovens zijn ultrasnelle, goed presterende ovens voor het bereiden en afwerken van vers, gekoeld of ingevroren voedsel. Elk gebruik leidt tot een fantastisch uitziend en smakelijk eindresultaat.

Met een gebruiksvriendelijke touchscreen-interface bieden Prática speed ovens een intuïtieve bediening en snelle instelling. Hierdoor zijn ze makkelijk te bedienen door iedere medewerker en kunt u binnen uw organisatie beter uw bereidingsprocessen borgen.



## FIT EXPRESS

- Kleinste voetafdruk in zijn categorie zonder in te leveren op prestaties, consistentie of kwaliteit!
- Verdere eigenschappen zie Rocket Express*



## ROCKET EXPRESS

- Touchscreen met intuïtieve software in meerdere talen
- USB-uploadmogelijkheden voor programmering en delen van instellingen tussen ovens
- Door de katalysatorfiltertechnologie kan de oven in elke binnenruimte zonder afzuigkap worden gebruikt
- Gemakkelijke toegang tot de verwijderbare katalysator voor snelle reiniging
- Extra modus handmatig koken kunnen onverwachte menu items snel en intuïtief worden bereid
- Onafhankelijke regeling van magnetronvermogen, temperatuur en luchtsnelheid
- Bevat een dagelijkse reinigingsfunctie die de oven afkoelt tot een veilige temperatuur (incl instructie video)
- Geen ventilatieopeningen aan de zijkant, waardoor er geen ruimte aan de zijkant is
- Tot 1024 recepten met elk 8 stappen in 16 groepen
- In te stellen temperatuur van 30°C tot 280°C
- Geen warmteafgifte aan de buitenkant
- Roestvrij stalen opbergrek aan de bovenkant

## FORZA STI

- Zorgt voor consistente resultaten bij continu herhalend gebruik
- Werkt met elke pizza: vers, bevroren, voorgekookt, dunne of dikke korst en panpizza's tot 40 cm groot
- Uniek luchtstroomverdelingssysteem: garandeert een consistente verdeling van hete lucht
- Oventemperaturen (tot 330°C) voor het bereiken van professionele resultaten
- Ruimte voor een half-size bakplaat
- Kan 1024 receptinstellingen opslaan, incl programmeerbare cyclus
- Touchscreen met intuïtieve software in meerdere talen
- USB-uploadmogelijkheden voor programmering en delen van instellingen tussen ovens
- Door de katalysatorfiltertechnologie kan de oven in elke binnenruimte zonder afzuigkap worden gebruikt
- Gemakkelijke toegang tot de verwijderbare katalysator voor snelle reiniging
- Geen warmteafgifte aan de buitenkant



**Prática**



**Op zoek naar meer (technische) informatie?**

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)

# GESTROOMLIJNDE KOOKLIJNEN MET GICO



GICO onderscheidt zich door de hoge mate van maatwerk van elk product, waardoor Cooking Suites voor elke ruimte en elke eetervaring kunnen worden gecreëerd.

GICO is verkrijgbaar in de volgende lijnen, en hiermee altijd de juiste oplossing heeft voor de professionele keuken.



Modular



Monobloc



Fusion



Cooking Suite



Show  
your  
brand  
identity



Gico is...

- Standaard 2 mm RVS plaatmateriaal over de gehele lijn GICO keukens.
- 75 mm dikke werkblad voor solide, betrouwbare en duurzame oplossingen
- Bedieningspaneel met ergonomische RVS knoppen RVS met geïntegreerde verlichting en zonder externe kunststof elementen om infiltratie te voorkomen.
- Standaard hebben alle lijnen een afgeronde bodem voor maximale hygiëne.
- Telescopische voeten en zijdelings kastpaneel volledig in RVS Aisi 304.
- Koppelingsbedieningspaneel (lateraal en frontaal) gelast voor maximale Hygiëne.
- Branderkoppen met afneembaar AISI 304 bassin voor gemakkelijke reiniging en toegang tot de thermokoppel in geval van onderhoud.
- Alle lijnen zijn voorzien van een bajonetkoppelingssysteem, dat helpt bij het uitlijnen van de apparatuur en het binnendringen van vloeistoffen voorkomt.
- Maximale flexibiliteit in de configuratie van de branders dankzij de volledige certificering die de keuze mogelijk maakt uit branders van 5 tot 11 kW met vrije positionering vooruit/achteruit, rechts/links.
- Honingraatdeuren met isolatie en geluidsisolatie.



Daarnaast heeft Gico een volledige serie in Drop-Inn apparatuur en geven ze mogelijkheden tot keukens op maat af fabriek.

 **GICO**



Op zoek naar meer (technische) informatie?

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)





# ITALIAN QUALITY & VERSATILITY



- De beste Deegmixer in zijn soort!
- Tijdens draaiproces geeft de kom géén warmte af
- Hydratatie meer dan 60% mogelijk
- Reverse stand voor zuurdesem te draaien
- In elke mixer kun je al 1 kg kneden, géén minimale hoeveelheden
- Kom verlichting mogelijk als optie
- Zelfs uit te voeren naar eigen ontwerp



Kantelbaar Classic Line  
160-200 kg



Kantelbaar Queen Line  
160-200 kg



**NIEUW!**

Evo Line  
6-15 kg



Small Line  
6-20 kg



Top Line  
30-50 kg



Smart Line  
30-50kg



Classic Line  
30-300 kg



Queen Line  
30-300 kg



**NIEUW!**

Moon



Deze opboller garandeert een sneldeegbereidingsproces, zonder dat dit ten koste gaat van de kwaliteit ervan.

- Verstelbare snelheid.
- Standaard voorzien van een teflon-gecoate vijzel, perfect voor het oprollen van deeg tot 70% hydratatie.
- Roestvrijstalen dienblad.



sunmix 



**Op zoek naar meer (technische) informatie?**

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)

**THE WORLD'S BEST PAN**

**AMT GASTROGUSS**

\*"The world's best pan" according to VKD, largest German Chef Association  
WWW.BESTPAN.COM

VERKRIJGBAAR BIJ HORECA INNOVATIE GROEP

**CLCTV**  
INTERIOR COLLECTIVE

Inspiration, Design & Craftmanship...

ECHTE AANDACHT MAAKT ALLES MOOIER  
NEERKANT 077-7370102 CLLCTV.NL

### Le Nouveau Chef

Het begon allemaal in 1986 met het eenvoudige idee om stijlvolle kokskleding te creëren die de chef in staat stelt het beste uit zichzelf te halen. Sindsdien is Le Nouveau Chef internationaal gegroeid, maar blijven we trouw aan onze oorspronkelijke filosofie. Met een focus op innovatie streven we ernaar steeds beter te worden.

Op zoek naar horecakleding? Bestel in 2024 de eerste order met 10% korting via de QR-code op LeNouveauChef.com. Voor afspraken of advies, bel +31 (0)85 225 00 93 of e-mail sales@lenouveauchef.com.

Scan de Qr-code voor 10% korting op LeNouveauChef.com.

# CAUTION: BRAVILOR BONAMAT IS HOT!

Espressomachine SPRSO met melkkoeler

Filterkoffie machine Fresh (One)      Filterkoffie machine Fresh (More)      Espressomachine Segò      Espressomachine Esprecious

**DUURZAAME (FILTER) KOFFIEMACHINES, AUTOMATISCHE ESPRESSOMACHINES EN HEETWATER DISPENSERS VOOR DE PROFESSIONAL. BIJ HORECA INNOVATIE GROEP KUN JE OOK TERECHT VOOR BRAVILOR BONAMAT (KOFFIE) MACHINES, WIJ BIEDEN HET GEHELE ASSORTIMENT, ONDERHOUD EN SERVICE AAN.**

**BRAVILOR BONAMAT**

Op zoek naar meer (technische) informatie? Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via info@horecainnovatiegroep.nl

In de (PC) Hoofdstraat van Rijen in een oud en piepklein jaren dertig pandje vestigt zich sinds kort (2022) een craftbeer zaak genaamd Beer to the Bone. Bij Beer to the Bone draait alles om bier. Bier zit in ons hart en in onze botten. De huidige biercultuur zorgt voor een gigantische variatie van smaakcombinaties. Dit heeft bier drinken tot een heel nieuw level gebracht. Bier drinken is een avontuur en ontdekkingsreis tussen duizenden grote en kleine brouwerijen die elk een unieke bijdrage leveren aan het universum van speciaalbier. Bier is kunst en dat vind je terug bij Beer to the Bone.

Het grootste deel van ons assortiment bestaat uit unieke, eenmalige bieren in kleine oplage. Dit zorgt ervoor dat er altijd iets nieuws en unieks te proberen valt. Door de grote uiteenlopende variëteit is bier erg geschikt als pairing met de meest uiteenlopende gerechten en erg geschikt als aperitief of dessert. Veel horeca ondernemers zien steeds meer de toegevoegde waarde van bijzondere en unieke bieren op het menu. Zo kunt u bij Citroengras Thaise Keuken en bij Gastrobar Wendy in Rijen al een wisselend assortiment bieren van Beer to the Bone vinden.

**Een bijzondere proeverij (laten) organiseren, op zoek naar een bijzonder geschenk of advies nodig? Loop even binnen bij ons (Hoofdstraat 12, Rijen) of stuur een bericht naar [info@beertothebone.nl](mailto:info@beertothebone.nl)**



# BEER TO THE BONE



## 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.**

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. Daarnaast innoveren wij met slimme doseersystemen die we combineren met data-gedreven apparatuur (inzichtelijk in de App). Zo maken we schoonmaken nog efficiënter, hygiënischer én milieuvriendelijker.

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

De HIG uitgelicht...



De Oven & Grill Foam Cleaner, ideaal voor de Jospoer houtskoolovens



Chef Clean\* Vaatwasserzeep en glansspoelmiddel, voor elke vaat, het beste resultaat



Smart touch dispenser



**Chef Clean\***



**Op zoek naar meer informatie?**

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)



Green Egg implementatie



Uitgifte met warmte - neutrale brug in één



Mach'natte ruimte'



# STAD PARIJS



Debrasseer station



Opberguimte



Gemm koelwerkbanken



GICO kooklijn, functioneel opstelling



Scan de QR-code en bekijk meer projecten  
 Benieuwd naar de mogelijkheden? Plan dan een afspraak in, dan kijken we samen naar de meest efficiënte keuken voor jouw locatie!



- Materiaal kuip en behuizing: INOX
- Aard- of propaangas
- Afmetingen: 39,7 x 81,3 x 120 CM
- Capaciteit olie: 16 – 18 L
- Temperatuur: 93°C - 190°C
- Gewicht: 70kg
- Vermogen: 20,5kW
- Productie: 30kg friet/uur
- Millivolt thermostaat
- Twee frituurmanden
- Verstelbare poten of wielen
- Geen stroomaansluiting nodig! (ideaal voor foodtrucks)
- Veiligheidsschakelaar voor te hoge temperaturen
- 5 jaar garantie op de kuip

Silver Plus 40AV



# HIGH-END GAS FRITUREN MET ANETS

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.



gefabriceerd door PITCO 

Op zoek naar meer (technische) informatie?  
Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)



On Cue Serie



RCS Serie



RFS Serie



DEC Serie



MSO Serie

## COMMERCIEËLE MAGNETRONS EN STOOMOVENS VAN MENUMASTER

Als het gaat om innovatieve kookoplossingen, die operators de voorsprong geven die ze nodig hebben in de huidige 'snelle' foodservicemarkt.

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

Voor elke denkbare toepassing inzetbaar, van enkelvoudige tot meervoudige operaties;

- Quick Service Restaurants
- Kiosken
- Stadions
- Instellingen
- Petrol

**MENUMASTER**  
Commercial 



Op zoek naar meer (technische) informatie?  
Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)

# GI-METAL, DE BESTE PIZZA GEREEDSCHAPPEN!



**GI-METAL**



#### Op zoek naar meer (technische) informatie?

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)

## Eloma aan het woord **MARK JOSEPH MÜLLER**

*Manager Directeur Eloma, is nu 7 jaar verantwoordelijk voor het dagelijks bestuur van Eloma. Graag stellen wij u voor aan Mark Joseph. Op 51-jarige leeftijd, getrouwd en vader van twee jonge dames, beschouw ik mezelf als een buitenmens. Zolang ik omringd ben door frisse lucht en water kan het leven niet beter worden. Professioneel heb ik het grootste deel van mijn professionele leven besteed aan het ontwerpen en creëren van kantooromgevingen voor bedrijven. De overstap naar keukenapparatuur was een plezierige stap voorwaarts naar een vertrouwde sfeer: het creëren van ruimtes voor hoogwaardige organisaties, alleen met andere hulpmiddelen.*

#### **U bent sinds 7 jaar Manager Director bij Eloma. Wat was tot nu toe uw grootste uitdaging?**

*Het bouwen en vormen van een team dat elkaar vertrouwt en uitdaagt, en zich inzet om samen succes te boeken.*

#### **Wat zijn sinds 2016 de grootste ontwikkelingen binnen Eloma geweest?**

*Het merk Eloma is gebouwd op vier pijlers: Kwaliteit, Koken en Bakken, Compacte oplossingen en Gebruikersfocus. Onze grootste prestatie was het op de markt brengen van producten die aan al deze vier aspecten voldoen.*

#### **Welke succesverhalen kent Eloma sinds 2016?**

*Ik denk dat we elke dag grote en kleine succesverhalen kunnen vinden. Heel onlangs bracht ik tijd door met een partner die op het punt stond ons*



*te verlaten, vlak nadat ik in 2016 bij Eloma kwam werken. Tijdens onze recente ontmoeting verklaarden ze dat onze lijn eigenlijk zeer competitief is en de beloften van het merk Eloma waarmaakt. Een mooie beloning voor al het harde werk van onze teams!*

#### **Eloma heeft veel concurrentie, hoe onderscheidt Eloma zich van de bekende merken?**

*Bij Eloma houden we ons aan twee leidende principes bij het ontwerpen van onze producten: kwaliteit en prestaties. Ik ben er zeker van dat hoe meer een merk zich inzet voor een duidelijke missie, hoe gemakkelijker het voor partners en klanten is om duidelijke beslissingen te nemen.*

#### **Wat is uw hoogste prioriteit voor het jaar 2024?**

*De afgelopen vier jaar waren bijzonder uitdagend voor alle spelers in deze sector. Foodservice-exploitanten hebben belangrijke en opwindende innovaties voortgebracht. Het begrijpen van de implicaties voor gebruikers en technologie zal onze topprioriteit blijven.*

#### **Wordt u voldoende uitgedaagd?**

*Ik word elke dag uitgedaagd en geïnspireerd door ons team.*

#### **Wat zijn de twee dingen in uw werkomgeving waar u de meeste energie van krijgt?**

*Onze mensen en hun passie.*

#### **Waar zal Eloma zich in 2030 bevinden op de foodservicemarkt?**

*Het is onmogelijk om een "antwoord" op deze vraag te vinden. Maar meer filosofisch: we zullen een toonaangevende fabrikant blijven van kwaliteits- en prestatieapparatuur voor de foodservicemarkt.*

#### **Welke kernwaarden bepalen de strategie van Eloma?**

*Zoals in mijn antwoord hierboven onderscheiden we ons van alle anderen in termen van kwaliteit en prestaties. Onze vier uitgangspunten zijn Kwaliteit, liefde voor Koken en Bakken, het vinden van compacte oplossingen en het centraal stellen van de gebruiker. Dit maakt Eloma uniek in onze betrokkenheid.*

#### **Wat zou u willen zeggen tegen onze (nieuwe) relaties en Eloma ovengebruikers?**

*Sinds dag één is HIG uiterst gepassioneerd in het brengen van innovaties, oplossingen op maat en plezier voor hun klanten. Hun begrip van de behoeften van individuele bedrijven is absoluut ongeëvenaard en geeft aan hoeveel ze bereid zijn te investeren in hun relaties. Voor Eloma is HIG beide geweest: uitdagend maar ook lonend als we zien hoe zij uw bedrijf ontwikkelen. We kijken er echt naar uit om te zien wat we samen in de toekomst kunnen bereiken*

# ER IS EEN PIZZAMASTER VOOR ELKE BEHOEFTE

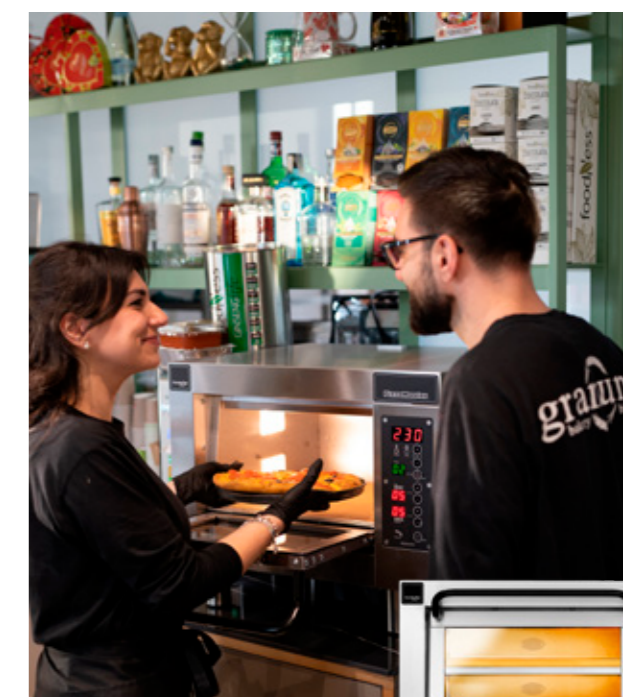
**NIEUW  
MERK  
BIJ HIG**

## PizzaMaster Countertop

Compacte, veelzijdige steenovenovens, combineer gemak en flexibiliteit met prestaties en capaciteit als geen andere oven.

## PizzaMaster Modulaire Ovens

Full size, veelzijdige steenovens, combineer snelheid en kwaliteit met hoge prestaties en capaciteit als geen andere oven.



## De voordelen van PizzaMaster

- Het grootste assortiment deckovens ter wereld, 85 verschillende maten, meer dan 1500 modellen, altijd een optimale ovenoplossing!
- Super hoog vermogen en efficiëntie geeft ongeëvenaarde capaciteit. Tot 500°C baktemperatuur, korte hersteltijd en lage bedrijfskosten zorgen voor meer omzet!
- Consistent bakresultaat en gebruiksvriendelijk door de stabiele baktemperatuur en slimme warmteregeling.
- Betrouwbare prestaties met de hoogste kwaliteit garanderen ze een lange en probleemloze levensduur.

**PizzaMaster**



**Op zoek naar meer (technische) informatie?**

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)



# VENTUNO



**SKYLOUNGE  
AMSTERDAM**

**HORECA**  
INNOVATIE GROEP



Scan de QR-code en bekijk meer projecten  
Benieuwd naar de mogelijkheden? Plan dan  
een afspraak in, dan kijken we samen naar de  
meest efficiënte keuken voor jouw locatie!







# OOK VAPIANO KIEST VOOR MARANA FORNI 'ROTOFORNO'



**Na een bezoek van Vapiano aan een Masterclass Deeg & Bloem bij Horeca Innovatie Groep, hebben we direct een afspraak gemaakt om de Marana Forni met onze eigen producten te testen!**

HIG geeft haar (potentiële) klanten de mogelijkheid om de apparatuur in de showroom ook te testen, alvorens ze tot een mogelijke koop overgaan. Vapiano heeft hier ook gebruik van gemaakt en heeft een middag bij HIG de Marana Forni uitvoerig getest.

UITSLAG, met vlag en wimpel geslaagd!

Met de Marana Forni Rotoforno, met als optie Su & Giu, heb je een mannetje minder nodig in de keuken. De ronddraaiende bodem, en het automatisch omhoog/omlaag gaan van de ronddraaiende bodem, zorgt ervoor dat je tijdens het automatische bakproces, je géén omkijken hebt, en je rustig je volgende bestellingen kunt gaan preppen.



# ONDERHOUD & SERVICE AAN JOUW APPARATUUR



De voordelen van een onderhoud abonnement

- Korting onderdelen & apparatuur
- Voorrang bij service
- Nieuwe apparatuur snel leverbaar
- Gunstige uurtarieven



**Wij geloven in de kracht van onderhoud en de kwaliteit van de juiste apparatuur. Jouw keuken is een drukke plek en kun je zien als 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 jouw apparatuur. Wil je NEN3140 keuring laten uitvoeren, kijk hier voor de mogelijkheden.

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

## 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.

## Hoe schoon is jouw afzuigstelsel?

Wij geloven erin dat de horecaondernemer zich moet kunnen focussen op het draaiende houden van de zaak, terwijl wij de 'vuile' zaakjes voor hem/haar uit handen nemen. Wij maken de wereld graag een beetje schoner, te beginnen in de keukens van de horeca! Hygiene en Veiligheid in uw keukens!

**Wij bieden een gratis inspectie & rapport aan, zodat je vooraf weet waar je aan toe bent!**



### Servicebeurt inplannen?

Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)






**Creativiteit, verbinding, passie en harmonie.**

Greenwalls, kunstbomen en planten en opmaat gemaakte groen decoratie.

**INSPIRATIE?**  
[www.in2thegreen.nl](http://www.in2thegreen.nl)

**IN2THEGREEN**  
CREATE POSITIVE SPACES





**tovari**  
your inspiration in tableware

[www.tovari.nl](http://www.tovari.nl)

# 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.**

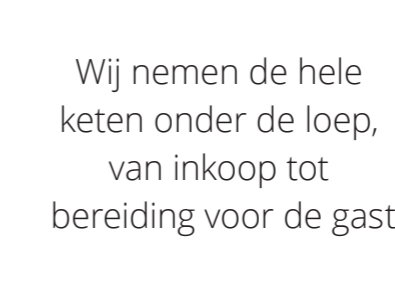


*De Jokers 6-23, 6-43, 6-11 kunnen worden geïntegreerd in standaard keukenkasten met bediening aan de bovenkant en multi-eco condensatiekap. Tevens mogelijkheden om twee Jokers boven elkaar te monteren, met één condensatiekap.*

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 installeren. 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.*



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

# CULINAIR

# 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 horeca-keukens. De markt verandert 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.

De volgende sessies kunnen wij verzorgen en helpen waar nodig:

- Keuken scan
- Concept- ontwikkeling en kaart
- Keukenplan
- Menu engineering
- Leveranciers
- Proefsessies
- Digitalisering of zelf maken
- Recepten en calculatie
- Personeelsmap
- Testkoken en fotograferen van de gerechten
- Uitleg apparatuur
- Opstarten van locatie
- Concept vormgeving
- Keukentekening en technisch plan



**Meer informatie over Culinair Support?**  
Scan dan de QR-code of neem contact met ons op via +31 (0)161 234 868 of per e-mail via [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)



# HIG REFERENTIES

Uiteraard zijn wij trots op alle samenwerkingen maar deze organisaties zetten wij graag even in het zonnetje.



# LAAT JE INSPIREREN!



**WORKSHOPS**  
**MASTERCLASSES**  
**INSPIRATIESESSIES**  
**PIZZAIOLO MASTER OPLEIDING**  
**THEMADAGEN**



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 [horecainnovatiegroep.nl/inspiratiesessie](http://horecainnovatiegroep.nl/inspiratiesessie) of scan de onderstaande QR-code.



Scan de QR-code en  
 bekijk de actuele agenda  
 of bezoek de website.  
[horecainnovatiegroep.nl/inspiratiesessie](http://horecainnovatiegroep.nl/inspiratiesessie)





## 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.



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