

HIGAZINE

UITGAVE#03

Totaalexpertise in
grootkeukentechniek
HORECAINNOVATIEGROEP.NL

Rob Schollen
FOUNDER HIG

HORECA INNOVATIE GROEP

20 JAAR

**12,5 JAAR JOSPER
IMPORTEUR NL**

HORECA

INNOVATIE GROEP

Totaalexpertise in
grootkeukentechniek
HORECAINNOVATIEGROEP.NL

LEES ALLES OVER...



INFORMATIE

Introductie Horeca Innovatie Groep	7
Infographic Een compleet overzicht	8
Stappenplan Samen maken wij de juiste keuken	16
Cover: Rob Schollen 20 jaar Horeca Innovatie Groep	17
20 jaar HIG Een fotoreportage	18
5 stappenplan Van idee tot perfecte keuken	18
Pizzaiolo Master 5 daagse opleiding	48

PROJECTEN

GGD Oost-Brabant	29
Fletcher Hotels	35
Tilburg Trappers	38
ContourdeTwern	53
Alexander Hotel	58
Zout	60
FunZone	63
Ter Spiegel	65
Vapiano	66

OVERIGE

Barbecue houtskool De beste kwaliteit houtskool	34
'n zuivere afzuiging NVWA Richtlijnen	36
Gi-Metal De beste pizzagereedschappen	62
Onderhoud & Service NEN3140 keuring	67
Culinair Support Van inkoop tot bereiding	68
Relaties Een aantal relaties uitgelicht	70

EVEN VOORSTELLEN...



Totaalexpertise is grootkeuken techniek

Voor (innovatieve) apparatuur, complete keukeninrichtingen, service & onderhoud en tevens culinair support ben je bij Horeca Innovatie Groep aan het juiste adres.

Bij HIG 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 (nieuwe) keuken.

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.

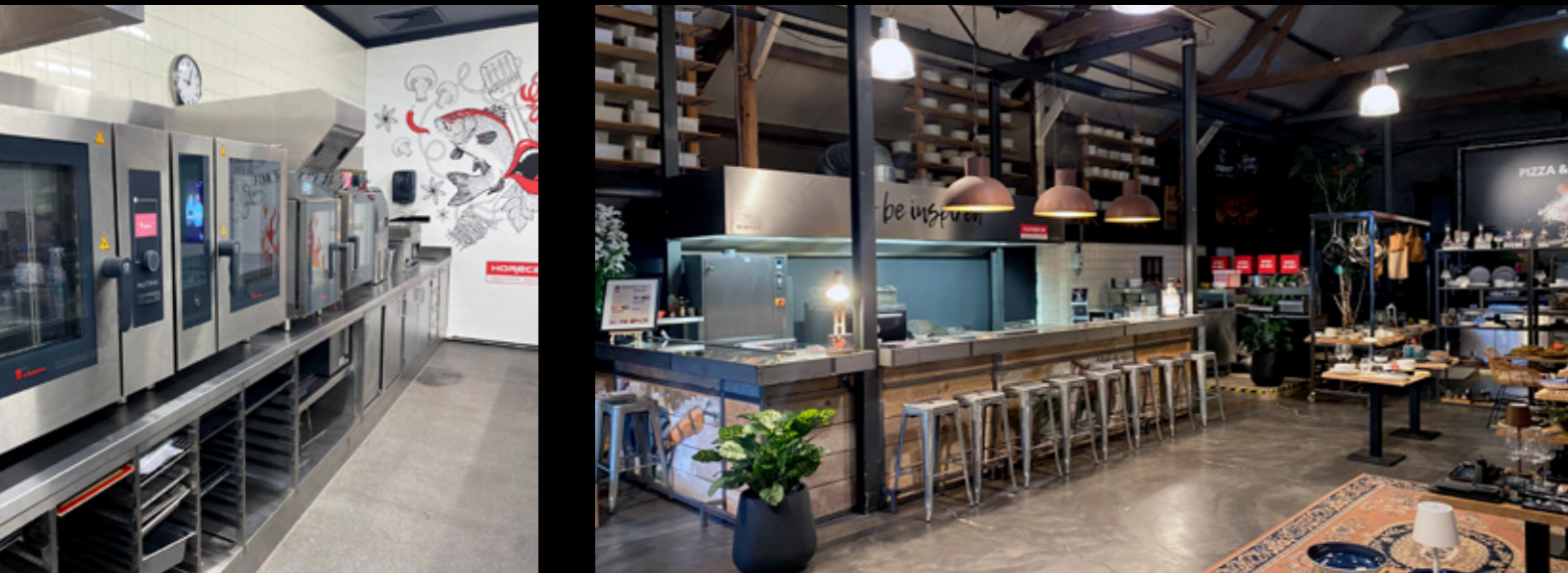
APPARATUUR

Eloma For the love of cooking and baking	10	Adventys Direct rendement	31	Bravilor Bonamat Caution: Bravilor Bonamat is hot!	56
Josper De enige echte houtskooloven	12	Gemm Refresh your world	32	Anets High-end gas frituren	64
Marana Forni De roterende pizzaoven	14	Gresilva Voor professionals	42		
PizzaMaster Er is er een voor elke behoefte	20	Alfa Forni De perfecte professionele pizzaoven	44		
Ambach Industrieel vakmanschap	22	Mach Vakkundige reiniging	46		
Gico Gestroomlijnde kooklijnen	24	Pratica Quality food without waste	51		
Valentine Swiss Made	26	Sunmix Italian quality en versatility	54		

COLOFON

Productie **Horeca Innovatie Groep**
Giancarlo Cascu
Ontwerp **IMAGEAU Strategische Creaties**
Emiel Brouwers
Drukkerij **Q-Promotions Drukwerk**
Uitgave **HIG Magazine #03 ©2025**
Oplage **1.000 exemplaren**

Vanuit een karakteristieke voormalige (80 jaar oude) geitenkaasboerderij in Hulten inspireren wij dagelijks (horeca) ondernemers.



**WORKSHOPS
MASTERCLASSES
INSPIRATIESESSIES
PIZZAIOLO MASTER OPLEIDING
THEMADAGEN**



Scan de QR-code voor de actuele agenda.
Of ga naar de website:
horecainnovatiegroep.nl/inspiratiesessie

MET RUIM 15 IMPORTEURSSCHAPPEN, BIEDEN WIJ JOU ALTIJD DE JUISTE OPLOSSING!

Horeca Innovatie Groep (HIG) is de specialist op het gebied van professionele keukens en innovaties voor de horecabranche. Wij bieden o.a. totaaloplossingen voor grootkeukens, variërend van ontwerp en installatie van professionele keukens tot culinaire ondersteuning en advies voor het vervangen van losse horeca apparatuur.

HIG helpt horecabedrijven hun keukens efficiënter en moderner te maken door hen te begeleiden bij de keuze van de juiste apparatuur en het optimaliseren van bedrijfsprocessen.

Met inmiddels 20 jaar ervaring in de foodservice-industrie, heeft HIG een sterke focus op het vereenvoudigen van keukens en het verbeteren van bedrijfsvoering met de nieuwste innovaties. Wij werken samen met alle bekende merken en bieden in overleg met de klant de beste oplossingen.

Van een los apparaat tot complete keukens. Van het oplossen van één storing tot een compleet onderhoud abonnement.

Naast onze importeur schappen, leveren we uiteraard ook de overige (bekende) merken.



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 (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

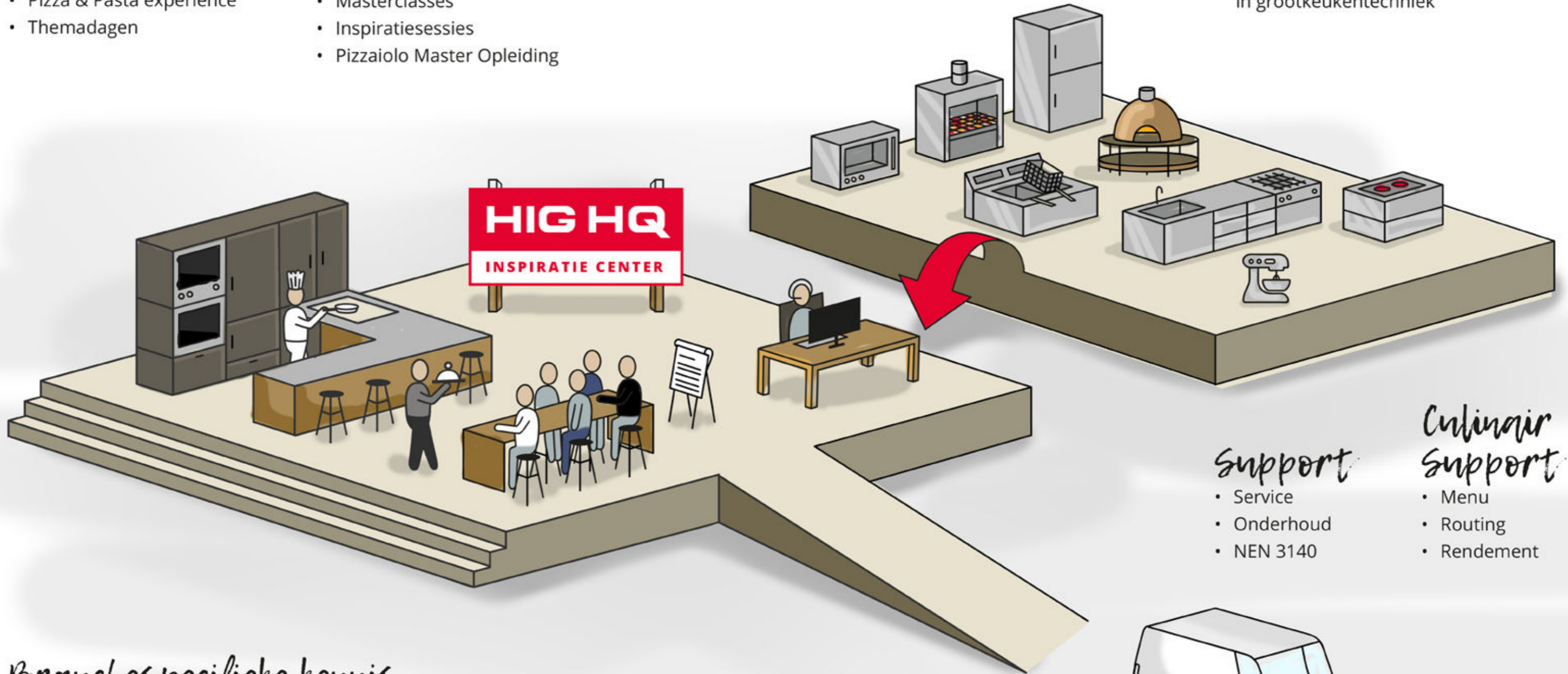
- Grill experience
- Pizza & Pasta experience
- Themadagen

Learning

- Workshops
- Masterclasses
- Inspiratiesessies
- Pizzaiolo Master Opleiding

16 importeurschappen

Internationale kwaliteitsmerken in grootkeukentechniek



Support

- Service
- Onderhoud
- NEN 3140

Culinair Support

- Menu
- Routing
- Rendement

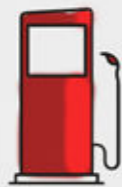
Branchespecifieke kennis



HORECA



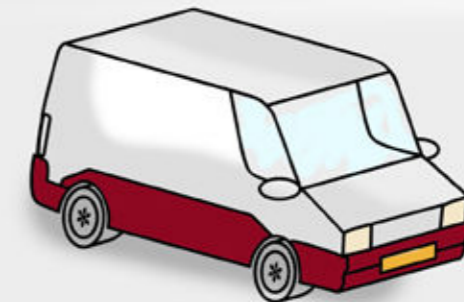
ZORG



PETROL



HOTELERIE





Eloma EB30

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



JOSPER

DE ENIGE ECHTE HOUTSKOOLOVEN SINDS 1969!



RGJ serie



HJA serie

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



PVJ serie

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)



Combineer series voor de optimale opstelling

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

MARANA FORNI, DE UITVINDERS VAN DE ROTERENDE PIZZAOVEN



Rotoforno / Su & Giu



Tanganelli

Verkrijgbaar in de afmetingen: 85, 95, 110, 130 en 150 cm.
Altijd een Marana Forni die bij jouw Italiaanse keuken past!



Fisso



Napulé

Marana Forni heeft altijd een passende oplossing, van 80 tot 320 pizza's per uur. Hout, gas en pallets. Diverse kleuren beschikbaar maar een RAL-kleur op maat of mozaïek kan ook. Wil jij meer weten over Marana Forni en hoe snel jij hem terugverdiend? Neem dan 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



HÉ CHEF INKOOP, BEKIJK SNEL ONZE NIEUWE

> WEBSHOP

**15%
KORTING**
op je 1^e bestelling
met kortingscode:
1stexbestel2024



HORECA

HORECAWINKEL.COM



One-stop-shop
voor keukenchefs

HORECAWINKEL.COM



20 jaar Horeca Innovatie Groep

HIG, ZO IS HET ALLEMAAL BEGONNEN...

"Inmiddels ben ik (Rob Schollen) al weer 20 jaar ondernemer in de grootkeuken techniek, maar in werkelijkheid ben ik vanaf 1998 zelfstandig ondernemer geweest. Met mijn start als Chefkok en samen met een compagnon de Bonheur Catering, daarna 4allseasons catering en tevens een eigen restaurant gehad tot 2005."

"In 2005 begon ik mijn avontuur in professionele apparatuur als "Rob Schollen", mijn werk bestond voornamelijk uit het geven van demonstraties voor de High Speed oven en het testen van (nieuwe) innovatieve apparatuur. Met name de High Speed oven was echt een noviteit 20 jaar geleden en de Petrol industrie zag er direct de voordelen van. Supersnel, géén verlies van kwaliteit en misschien nog het belangrijkste, "no waste" van voedsel. Naast demo's geven van de High Speed Ovens, liep parallel mijn avontuur met Chefkok Cas Spijkers, waarbij we samen de hele wereld hebben afgereisd voor Princess Household Appliances en kookten we samen bij de Kersentuin. Voor de KRO, het programma Reunie met presentatrice Anita Witzier, kookte ik ieder jaar op locatie."

"In 2010 is Horeca Innovatie Plein geboren op een zonnige dag in een Turkse Bar aan de kust van Side met een glaasje Rosé in de linkerhand en de ideeën pen in mijn rechterhand. Een eigen bedrijf opstarten in professionele apparatuur voor de horeca was mijn doel! De horeca ondernemer echt helpen met innovatieve apparatuur, meedenken in de routing en samen zoeken naar de beste oplossingen voor in de keuken. Vanuit mijn hart, gevoel en ervaring de horeca ondernemer echt helpen en adviseren in de keuze naar de juiste apparatuur. Jospers Houtskooloven en Perfect Fry (frituren zonder afzuigkap) kwamen op mijn pad tijdens een beurs in België, en ik wist meteen dat dit een gat in de markt was! Unieke apparaten en beide hadden nog géén importeur voor Nederland. Op naar inspiratiesessies en demonstraties was mijn eerste

gedachte en dan zien we wel hoe de verkoop gaat. Nu eerst nog op zoek naar een geschikte locatie. In Hulten (naast Tilburg) vond ik een oude geitenkaas boerderij, welke opgedeeld was in kleine werkplekken... en Horeca Innovatie Plein (HIP) was geboren op werkelijk 12m², een stoel, een bureautje en PC."

"In 2018 hebben we de naam veranderd van Plein naar Groep, in het buitenland klonk Plein niet zo lekker, en werd het dus Horeca Innovatie Groep, zowel in het Nederlands als Engels goed uit te leggen vond ik zelf. Inmiddels was Jospers best bekend in de markt en gingen we meer beurzen draaien en beurzen in het buitenland bezoeken. Het ging zo goed met Jospers, dit was echt een innovatie op het gebied van BBQ-en, dat andere Europese leveranciers aan de deur klopten en graag wilde samenwerken met HIG als importeur voor de Benelux. We zijn de grill specialist en hebben Jospers in de Benelux echt in de markt gezet. Inmiddels hebben meerdere importeurs schappen van gerenommeerde kwalitatieve merken en kunnen we al onze klanten bedienen met een juist apparaat of complete maatwerk keuken."

"Inmiddels 7 jaar verder (2020) hebben we de complete boerderij omgetoverd naar showroom, inspiratiecenter, kantoren, vergaderruimtes, cooking centre en magazijn. We hebben stapje voor stapje, m² voor m² de gehele boerderij overgenomen en verbouwd."

"Nu 20 jaar verder, en zitten we in het jaar 2025 met dezelfde passie als dat we ooit gestart zijn, namelijk "onze klanten te voorzien van het beste advies!" Of het nu gaat om een complete professionele keuken, een los apparaat of het adviseren in jaarlijks onderhoud. Samen met 11 medewerkers doen we dagelijks ons uiterste best om onze (nieuwe) klanten te ontzorgen!"

"Bedankt voor de afgelopen 20 jaar en op naar de volgende 20 jaar Horeca Innovatie Groep".



20 JAAR HORECA INNOVATIE GROEP



ER IS EEN PIZZAMASTER VOOR ELKE BEHOEFTE



CounterTop Ovens

PizzaMaster® CounterTop Series biedt een compacte, veelzijdige oplossing die de keukenruimte maximaliseert. Het combineert gemak, flexibiliteit en ongeëvenaarde prestaties, zoals geen enkele andere oven.



Modulaire Ovens

PizzaMaster® full-size, deze zeer efficiënte modulaire ovens combineren snelheid en consistente bakkwaliteit met ongeëvenaarde prestaties en capaciteit die uniek zijn op de markt.



Het grootste assortiment deck ovens ter wereld!

95 verschillende maten, meer dan 1500 modellen en 1.000.000 ovencombinaties zorgen altijd voor een optimale ovenoplossing.

Superhoog vermogen en efficiëntie zorgen voor ongeëvenaarde capaciteit

Tot 500°C baktemperatuur, korte hersteltijd en lage bedrijfskosten zorgen voor meer inkomsten per footprint.

Consistent bakresultaat

Stabiele baktemperatuur en slimme warmteregeling zorgen voor een fantastisch en consistent bakresultaat voor alle soorten pizza.

Betrouwbare prestaties & vele opties

Onderdelen van de hoogste kwaliteit zorgen voor een lange en probleemloze levensduur. Opties als speciale klei-stenen, timers, hogere kamers, stoomfunctie, maritiem en accessoires.



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

AMBACH 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 Double Service biedt een onbeperkte keuze aan oplossingen, kleuren en afwerkingen die passen bij de door u gekozen stijl.



Chef 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 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 & System 900 BF

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.



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



Show your brand identity

S, M, L, XL
of **XXXXXL?**



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 dieptes: 55, 70, 90, 100 en 110 cm. Hierdoor is er altijd een juiste oplossing voor jouw professionele keuken.

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.



Modular



Monobloc



Fusion



Cooking Suite

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

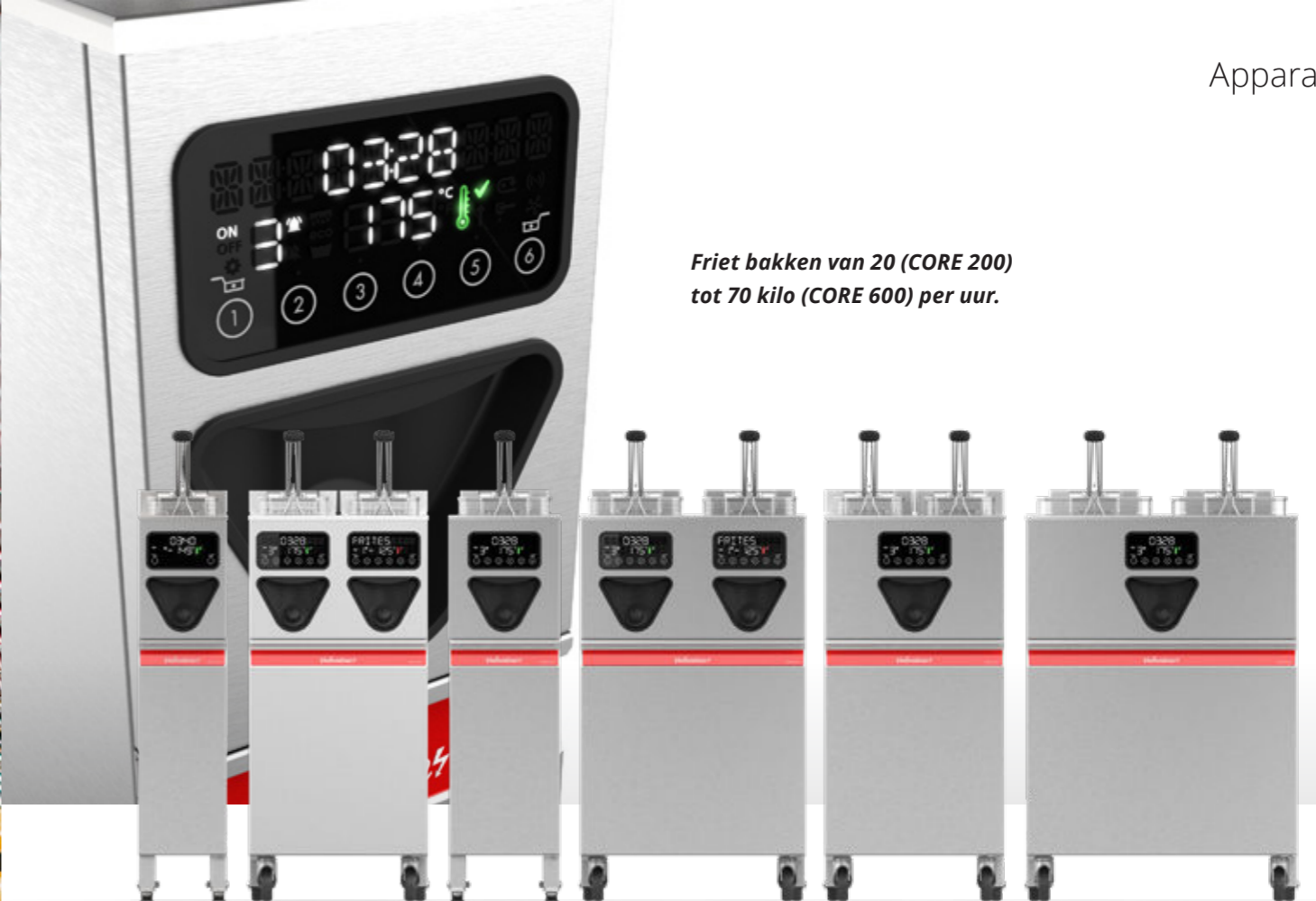
GICO



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

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 (CORE 200)
tot 70 kilo (CORE 600) per uur.**

200 2200 250 2525 400 600



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 beschikbaarheid van reserveonderdelen.

Valentine CORE Friteuses

- 100% roestvrijstalen constructie en robuust.
- Turbo fryers van Valentine zijn tot 1° nauwkeurig
- Maximale isolatie, 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 beschikbaarheid van reserveonderdelen.

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

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

One-stop-shop
voor keukenchefs

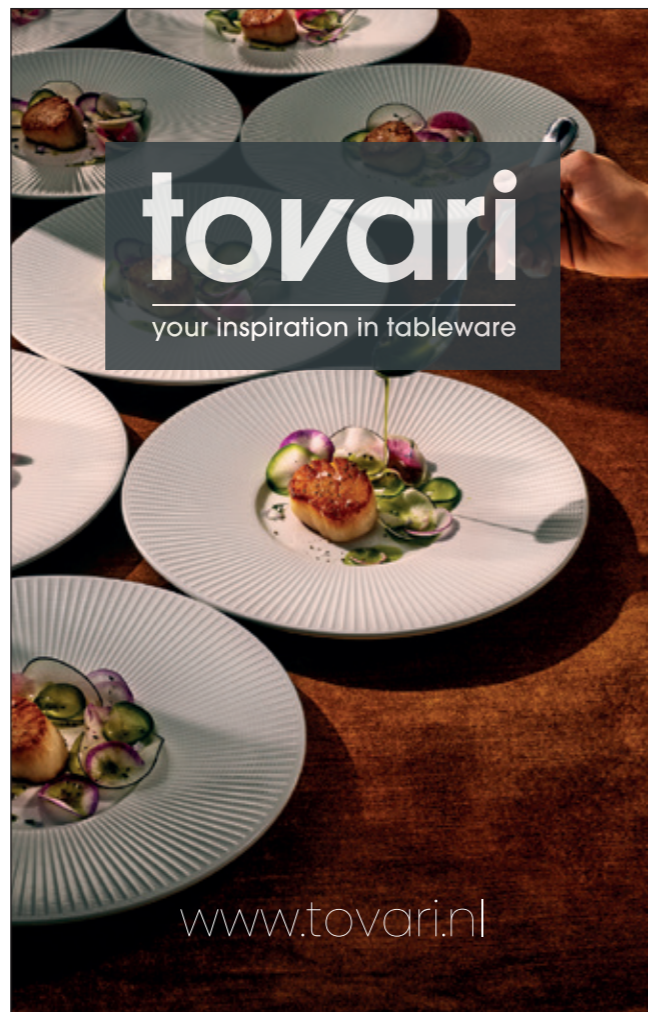
[HORECAWINKEL.COM](https://www.horecawinkel.com)



15% KORTING
op je 1^o bestelling
met kortingscode:
1stxbestel2024

HORECA

[HORECAWINKEL.COM](https://www.horecawinkel.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 reden was de gewenste overgang van assembleagekeuken 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.



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.

Le Nouveau Chef viert als eerste chefwear-label B Corp-certificering

Le Nouveau Chef is sinds deze zomer officieel B Corp-gecertificeerd. Het high-end workwear-label is de eerste in de chefwear die zichzelf een B Corpbedrijf mag noemen. Daarmee doet het familiebedrijf de missie eer aan: "We willen een stuwende kracht zijn voor duurzame verandering in de industrie." Waar Robert ten Hoope vier decennia geleden het bedrijf startte met de beste kwaliteit tafellinnen, groeide het bedrijf uit tot high-end workwear label.

We willen een stuwende kracht zijn voor duurzame verandering in de industrie.

De ontwerpen van Le Nouveau Chef zijn geboren uit de feedback van de meest ambitieuze chefs. "We werken nauw samen met chefs om te begrijpen wat zij nodig hebben en om ervoor te zorgen dat onze kleding niet alleen voldoet, maar overtreft", vertelt COO/CSO van Le Nouveau Chef, Marijn Blaauw.

Als premium leverancier in de hospitality won Le Nouveau Chef in de afgelopen jaren ook het vertrouwen van topchefs als Jonnie Boer, Xavier Pellicer, Andrea Caminada, Henrique Sa Pessoa en Soenil Bahadoer. Het is een grote eer dat we deze erkenning krijgen en het podium delen met toonaangevende merken.



HIG PROJECT 5 STAPPENPLAN, VAN IDEE TOT DE PERFECTE KEUKEN!

Stap 1: Oriëntatiefase

Om een goed en degelijk advies te geven, komen we 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 wordt er meteen gekeken naar routing van de keuken, van doorgifte tot productie, opslag en niet te vergeten de vaat.

Stap 2: Conceptfase

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!

Stap 3: Finaliseringsfase

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.

Stap 4: Bouwfase

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, dat wel zo fijn!

Stap 5: Montagefase

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.

Extra: Service en onderhoud

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. Meer hierover lees je op pagina 67.



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 en de reinigingstijd wordt verkort.

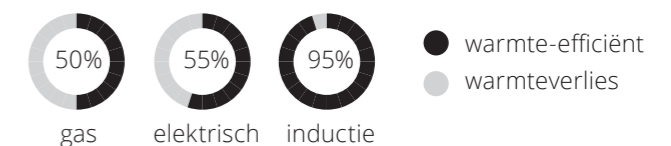
Veiligheid

Inductietechnologie is de veiligste methode om te koken. Door de afwezigheid van vlammen is risico op brandwonden en brand sterk verminderd.

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.

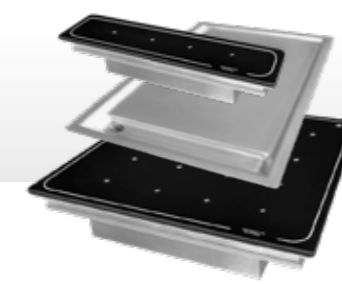
Kostenbesparend



Modulair



Stand alone



Drop-in lijn



Buffetlijn



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



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

BARBECUE HOUTSKOOL



FLETCHER HOTELS SAMENWERKEN EN INNOVEREN



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 ³
<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 ³
<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

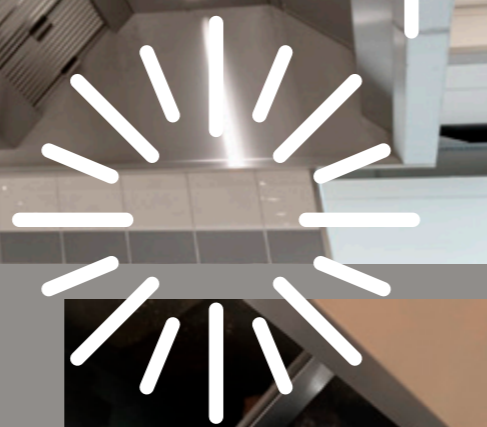
Innovatie vereist samenwerkingen, en dat bewijst het partnerschap tussen Fletcher Hotels en Horeca Innovatie Group (HIG) sinds 2021. Dankzij de compacte organisatie van HIG, korte communicatielijnen en een flexibele aanpak, zijn er indrukwekkende resultaten geboekt. Dit heeft bijgedragen aan efficiëntere onderhoudsprocessen en een verbeterde gastervaring voor onze hotels.

Recent zijn bij Fletcher Hotels meerdere projecten succesvol afgerond. De back office van De Kromme Dissel in Heelsum is vernieuwd, De Mallejan in Vierhouten heeft een nieuwe baklijn met Josper Houtskooloven en de afzuiginstallaties bij Willibrordhaeghe in Deurne zijn verbeterd. Verder zijn keukens op diverse locaties vervangen, is er een Vector oven geplaatst bij 't Slaakhuys in Rotterdam en zijn er diverse apparaten vernieuwd bij Boschoord in Oisterwijk.

Uniek concept met bijzondere smaakbeleving
Fletcher Hotels draait inmiddels al enkele jaren met succes het restaurantconcept Bar Bistro DuCo, dat bekend staat om zijn unieke smaakbeleving. Dit concept, uitgerust met de Josper Houtskooloven, combineert grill en oven in één en staat bekend om de rijke barbecuesmaak die de gerechten een authentieke rookmaak en perfecte textuur geeft. Wat resulteert in een unieke en verrassende beleving voor de gasten.

Momenteel zijn 11 Fletcher restaurants stijlvol ingericht volgens dit concept, met een trendy, retro uitstraling. Het gebruik van aardetinten, robuuste materialen en opvallende decoraties creëert een karakteristiek en sfeervol geheel. Ook het recentelijk geopende restaurant Bar Bistro DuCo Vierhouten is door de HIG Group voorzien van de Josper. Meer informatie over Bar Bistro DuCo is te vinden op www.barbistroduco.nl

Gelet op het succes van Bar Bistro DuCo is het mogelijk dat dit concept in de toekomst nog verder wordt uitgebreid, wat de samenwerking tussen Fletcher Hotels en HIG alleen maar zal versterken.



'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



Ruud van Baast
Algemeen Directeur Tilburg Trappers

TILBURG TRAPPERS SCHAFT NIEUWE KEUKEN AAN OM FANS BETER TE SERVICEN



Op zondag 24 november jongstleden presenteerde Trappers vol trots zijn volledig nieuwe keuken aan de supporters. Nadat de club groen licht kreeg van de gemeente om een nieuwe ruimte om te bouwen tot keuken, hebben ze samen met Horeca Innovatie Groep het plan volledig samen uitgewerkt. Er is gekozen voor een professionele keuken die is ontworpen om mee te groeien met de ambitie van de club.

Het doel van Trappers is om gedurende het lopende seizoen het assortiment verder uit te breiden en ook meerdere gezondere gerechten aan te gaan bieden. Op deze manier zetten zij een nieuwe stap om de verzorging van eten verder te professionaliseren. Tevens biedt deze nieuwe keuken ook mogelijkheden om tijdens grote evenementen zelfvoorzienend te kunnen zijn.

Algemeen Directeur Ruud van Baast is zeer in zijn nopjes met deze uitbreiding: "Horeca Innovatie Groep heeft het hele proces perfect mee begeleidt, van design tot bouw en van oplevering tot in gebruik name. Ik kan de samenwerking en expertise dan ook aan iedereen aanbevelen. Namens Tilburg Trappers; hartelijk dank voor de fijne samenwerking."



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!

PROCENT

By Entegra.

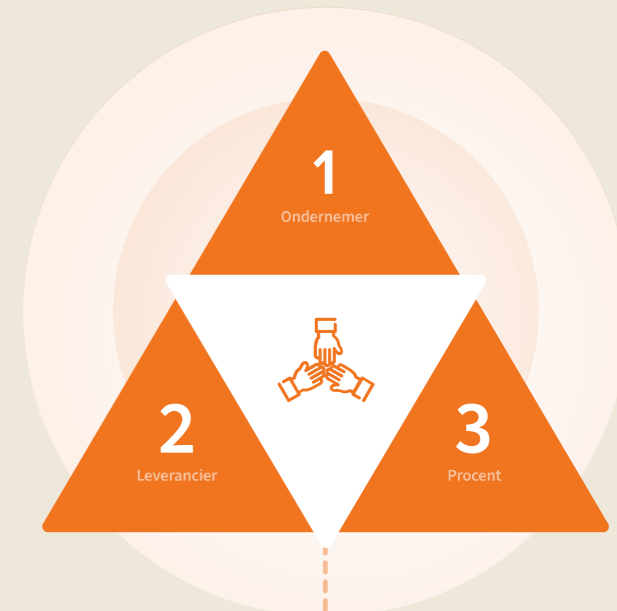


Gratis inkoopvoordeel voor horecaondernemers

Wij helpen jou besparen: Energie • Betalingsverkeer • Koffie • Afvalverwerking
Food & Beverage • Verzekeringen • Bypass-afspraken

Vertrouwd door ruim
13.000+ ondernemers!

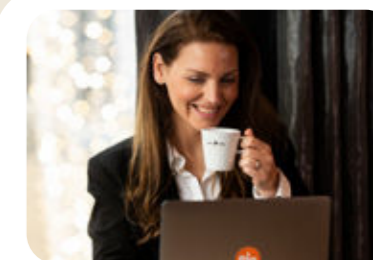
Drie ingrediënten,
voordeel voor iedereen



Win 1 – Ondernemer
Procent realiseert schaalvoordelen voor jou door in te kopen voor duizenden horecabedrijven. Bespaar geld, tijd en moeite terwijl wij voor jou de beste inkoopdeals regelen.




Win 2 – Leverancier
Wij helpen leveranciers en fabrikanten kosten te besparen en efficiënter te werken door onze grote volumes, wat resulteert in lagere marges en optimale voordelen voor alle betrokkenen.



Win 3 – Procent
We zijn een verlengstuk van leveranciers en fabrikanten, ontvangen een vergoeding uit het marketingbudget voor volume en zorgen voor kosteloze besparingen voor jou en voordelen voor alle partijen.

Jouw voordelen

 **De beste prijs**
Door schaalvoordelen zorgen wij voor de beste inkoopdeals voor jouw bedrijf.

 **Direct voordeel**
Deelname aan het collectief is helemaal gratis en levert daardoor direct voordeel op.

 **Volledige ontzorging en tijdsbesparing**
Procent regelt de overstap.

procent.com Start nu met besparen!



GRESILVA 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.



GRESILVA®



Kom Gresilva ervaren in onze showroom!
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



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

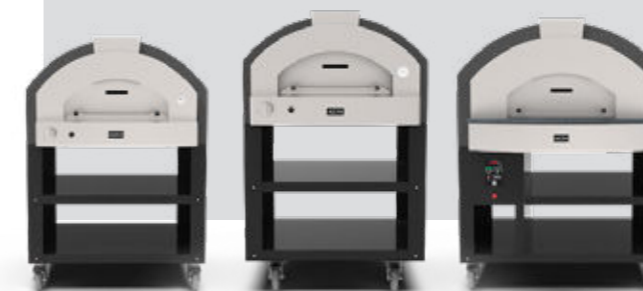


QUICK Series

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



VAKKUNDIGE REINIGING, MEESTERLIJK RESULTAAT!

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



HT.504.23RCV

HT.504.23AT

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

HT 504.13AT Doorschuiver

- Dubbelwandig uitgevoerd
- Wasprogrammatuur 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.
- Wasprogrammatuur 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 41.21AT

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

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 INVESTERING

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



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", verklapt 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 rijpsproces 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!

ONTDEK DE MEEST EFFICIËNTE KEUKEN



MULTI-COOK OVEN

Converge® of Vector®

- Snelste in zijn soort - Bereid 2x sneller en 4x efficiënter
- Tot vier ovens-in-één
- Bakken, grillen, stomen, regenereren én airfryen tegelijkertijd
- Zonder geur -of smaakoverdracht
- Afzonderlijk instelbare temperatuur, fanspeed en bereidingstijd
- Met automatisch reinigingsprogramma (Converge®)
- Ventless, dus geen afzuigkap benodigd
- Energiezuinig
- Eenvoudige bediening - Minder geschoold personeel nodig
- Geen warmteafgifte in de keuken
- Constante kwaliteit van bereidingen

+



WARMHOUDLADE

- Meer snelheid, controle en rust in uw keuken
- Houd uw gerechten uren standby zonder kwaliteitsverlies
- Constante kwaliteit – Houd gerechten perfect op temperatuur
- Geschikt voor het warmhouden van nagenoeg alle soorten gerechten. Van vlees, groenten en rijst, tot sauzen en patisserie
- Minder personele inzet nodig
- Verkort wachttijden
- Energiezuinig en duurzaam

=

TOT 100 COUVERTS OP SLECHTS ÉÉN VIERKANTE METER!

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

- Compact design: Passen perfect op een klein werkblad zonder in te leveren op capaciteit.
- Razendsnelle bereiding: Tot 20x sneller dan conventionele methoden. Bijvoorbeeld: sandwiches in 45s., pizza's in 1m10s en krokante kippenvleugels in slechts 3m10s.
- Gebruiksvriendelijk: Intuïtief touchscreen, opgeslagen recepten in twee klikken toegankelijk. Bewaar tot 1024 recepten en zorg altijd voor consistente resultaten.
- Geen afzuigkap nodig: De ovens werken volledig ventless dankzij de krachtige verwijderbare katalysator.
- Eenvoudig te reinigen: Dankzij afgeronde hoeken en een geïntegreerde dagelijkse schoonmaakhulp op het scherm.
- Altijd verbonden: Beheer uw oven eenvoudig op afstand via Wi-Fi en ontvang automatisch software-updates.
- Temperatuurbereik: 30°C tot 280°C.
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal.
- Plug & Play: Prática High Speed Ovens zijn naast 400V ook verkrijgbaar in 230V.



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



Veel uit voorraad leverbaar



Lifetime culinaire ondersteuning



Boek een Alto-Shaam chef



Eigen serviceteam

Bekijk de volledige range op www.alto-shaam.nl



DE ITALIAANSE HORECA GROOTHANDEL



BEKIJK ONS RUIME ÉCHT
ITALIAANSE ASSORTIMENT
OP WWW.TEOPACE.NL

Levering uitsluitend aan bedrijven

TEOPACE
DE ITALIAANSE HORECA GROOTHANDEL



Samenwerking tussen ContourdeTwern en Horeca Innovatie Groep:

EEN SUCCESVERHAAL



Binnen de organisatie ContourdeTwern, een sociaal werk organisatie die zich inzet voor maatschappelijke betrokkenheid en ondersteuning, speelt de facilitaire afdeling een cruciale rol. Deze afdeling zorgt ervoor dat alle faciliteiten soepel verlopen, van kantoorbeheer tot de technische ondersteuning van locaties. Horeca Innovatie Groep is een van de belangrijkste leveranciers van deze afdeling.

De samenwerking tussen ContourdeTwern en HIG begon enkele jaren geleden, toen de facilitaire afdeling op zoek was naar een betrouwbare partner voor de levering én het onderhoud van grootkeukenapparatuur. ContourdeTwern beheert diverse locaties waar er dagelijks voor veel mensen gekookt wordt, en de betrouwbaarheid van de apparatuur is essentieel om het werk vlot te laten verlopen.

HIG onderscheidde zich bij de keuze voor een partner vooral door de aanvullende diensten die zij boden. Naast het leveren van kwalitatieve grootkeukenapparatuur, verzorgt HIG ook het jaarlijks onderhoud van de



apparaten voor de 21 locaties in Tilburg e.o. Dit voorkomt stilstand en zorgt ervoor dat de keukenploegen zonder onderbrekingen hun werk kunnen blijven doen.

Daarnaast voert HIG jaarlijks de NEN-keuringen uit op de (losse) apparaten, NEN-3140. Deze keuringen zijn essentieel om te zorgen dat alle apparatuur voldoet aan de wettelijke veiligheidsnormen. Met een proactieve benadering en een snel onderhoudsteam is de facilitaire afdeling van ContourdeTwern minder tijd kwijt aan randzaken en kan meer tijd besteden aan hun kerntaken.

Samen werken ContourdeTwern en Horeca Innovatie Groep aan een efficiënte en veilige werkomgeving, waarin de keukenapparatuur van hoge kwaliteit bijdraagt aan het dagelijks werk binnen het maatschappelijk welzijn.

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



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

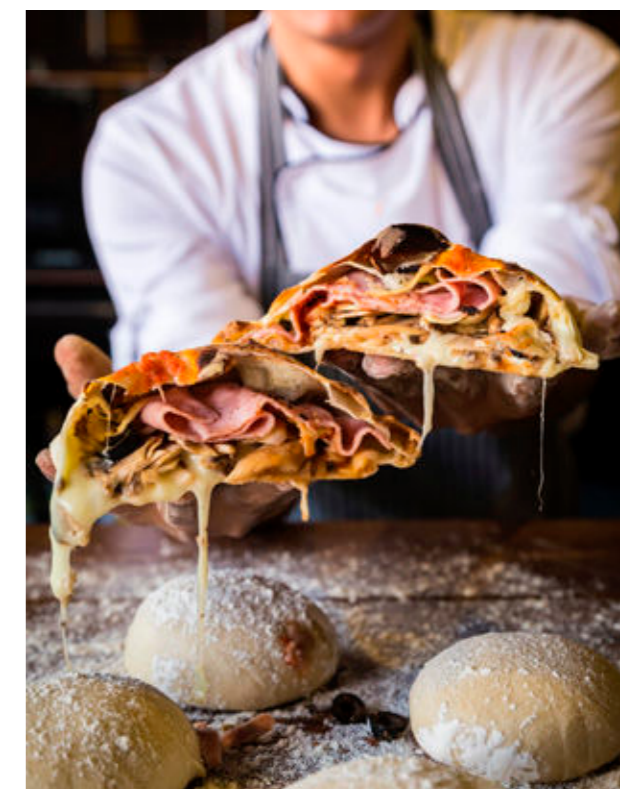


Moon



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

CAUTION: BRAVILOR BONAMAT IS HOT!



Espressomachine
SPRSO met melkkoeler

Voor sommigen is perfectie een doel waar ze naar streven. Een doel, gepland om ooit bereikt te worden. Voor Bravilor is perfectie een dagelijks doel, het uitgangspunt om te doen wat ze doen. Het is de essentie van Bravilor vakmanschap en de drijfveer van het familiebedrijf, sinds ze in 1948 begonnen met het zetten van jouw koffie.

Want het is het perfecte kopje koffie dat ons 's ochtends doet opstaan. Het is wat ons de hele dag op de been houdt. Onze wingman in goede en slechte tijden. Koffie is er tijdens alle goede gesprekken. Eén enkel woord om het gesprek aan te gaan met klanten en collega's. De zes letters die we onze vrienden sms'en als we willen bijpraten.



Snelfilter
koffieapparaten
Novo-serie

Snelfilter
koffieapparaten
Matic en Mondo-serie

Rondfilter
koffieapparaten
B-Series

Thermal brewers
Aurora-serie



Rivero

Buffet koffiemachines
RLX-serie

Heet water
en melk
HWA-serie

Koffiemachines
FreshBrew

Instant koffiemachines
Bolero-serie



Liquid
Rivero

Fillterkoffiemachine
Fresh One

Fillterkoffiemachine
Fresh More

Espressomachine
Sego

Espressomachine
Esprecious

Duurzame (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.



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



ALEXANDER HOTEL

LUXE VIERSTERREN HOTEL IN NOORDWIJK AAN ZEE





EEN STERKE SAMENWERKING TUSSEN ZOUT EN HIG

Als restaurateur is het essentieel om een betrouwbare partner te hebben in de grootkeuken techniek. Deze samenwerking zorgt ervoor dat de keuken niet alleen efficiënt functioneert, maar ook voldoet aan de hoogste standaarden van hygiëne en veiligheid. Onze samenwerking met HIG is een perfect voorbeeld van hoe twee bedrijven samen kunnen werken om uitstekende resultaten te bereiken.

Innovatie en Efficiëntie

Onze partner in grootkeuken techniek, HIG, staat bekend om hun innovatieve oplossingen en hoogwaardige apparatuur. Door hun expertise kunnen wij als restaurateur profiteren van de nieuwste technologieën die de efficiëntie en productiviteit in de keuken verhogen.

Ons restaurant is gevestigd in een nieuwbouwpand, wat ons de volledige vrijheid gaf over de binneninrichting. Hierdoor was onze samenwerking met HIG extra belangrijk, omdat zij ons konden adviseren en meedenken over de meest efficiënte en productieve inrichting van de keuken. Voorbeelden hiervan zijn geavanceerde ovens zoals de Eloma Genius, energiezuinige koelsystemen en slimme keukenapparatuur zoals een warmhoudlade, die ons helpen om sneller en consistent te werken.

Betrouwbaarheid en Ondersteuning

Een van de grootste voordelen van onze samenwerking is de betrouwbaarheid en de uitstekende ondersteuning die wij ontvangen. HIG biedt niet alleen hoogwaardige apparatuur, maar ook een uitgebreide service en onderhoudsdienst. Dit betekent dat wij ons kunnen concentreren op het bereiden van heerlijke gerechten, terwijl zij ervoor zorgen dat alle apparatuur in topconditie blijft.

Lokaal Ondernemen

Wat deze samenwerking extra bijzonder maakt, is dat HIG gevestigd is in het dorp naast ons. Dit lokale aspect versterkt niet alleen onze band, maar zorgt er ook voor dat we snel en efficiënt kunnen communiceren en samenwerken. Door lokaal te ondernemen, ondersteunen we de gemeenschap en dragen we bij aan de lokale economie. Het is een win-win situatie die ons beiden ten goede komt.

De samenwerking tussen ons als restaurateur en HIG is een voorbeeld van hoe twee bedrijven elkaar kunnen versterken. Door te investeren in de beste apparatuur en te vertrouwen op de expertise van onze partner, kunnen wij onze gasten de beste culinaire ervaring bieden. Samen streven we naar perfectie in elke maaltijd die we serveren. Tijdens onze periode van intensief samenwerken hebben we niet alleen veel bereikt, maar ook ontzettend veel plezier gehad met elkaar. Deze positieve ervaring heeft ons ervan overtuigd dat we nog heel lang goede partners zullen blijven.

Groet, Rick Henskens, eigenaar Zout in Rijen.



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!

GI-METAL, DE BESTE PIZZA GEREEDSCHAPPEN!



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



SAMEN STAAN WE STERK!

FunZone heeft 12 indoor speelparadijzen, 6 trampolinedparken, 4 glow minigolf banen en tal van andere activiteiten zoals Lasergame, Laserkart, Bowlen en nog veel meer!

Na het spelen lekker eten.... Dat kan! FunZone heeft een uitgebreide kaart. In ons restaurant, waar je heerlijk relaxed kan zitten, serveren wij de lekkerste snacks en heerlijke burgers. Onze menukaart biedt voor ieder wat wils. Alle gerechten worden vers bereid door ons keukenteam, vandaar dat we de samenwerking met HIG zijn aangegaan, samen staan we sterk!

Bij FunZone willen we dat de collega's op de locaties zich kunnen richten op wat écht belangrijk is: onze gasten een onvergetelijke tijd bezorgen. Daarom werken we graag samen met HIG (Horeca Innovatie Groep) voor het periodiek onderhoud van onze keukenapparatuur. Zo worden de locaties ontzorgd en blijft alles in topconditie, wat bijdraagt aan een veilige en gastvrije omgeving én goed eten en drinken. Samen zorgen we ervoor dat de locaties zich kunnen focussen op wat zij het liefste doen: plezier brengen.





- 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



INTENSIEVE SAMENWERKING met Horeca Innovatie Groep

In 'Klanten aan het woord' spraken we onlangs met Michel Huigevoort. Hij is directeur Recreatiepark TerSpegelt in het Brabantse Eersel. TerSpegelt is een vijfsterren recreatiepark gespecialiseerd in luxe kampeervakanties in, op of rond een van de drie grote waterplassen op het park. In zijn dagelijks werk is hij verantwoordelijk voor financiën, strategie en alles wat te maken heeft met gasten en medewerkers. Hij stuurt een team van 5 afdelingshoofden aan. Ze zijn een echt familiebedrijf en zijn open van Pasen tot en met de Herfstvakantie. Als het park vol is huisvesten ze een kleine 4.000 gasten. Door het jaar heen werken er 40 mensen in vaste dienst maar in de zomer groeien ze uit tot een team van 250 medewerkers.

Waar ken je HIG van, en wat heeft je geleid tot keuze voor samenwerking met HIG?

Wij hebben HIG leren kennen als leverancier van de Jospers Houtskooloven. Samen met Rob hebben we de laatste jaren diverse keukens gerealiseerd in een van de 7 horeca locaties van Ter Spegelt. Omdat de aanloop naar de aanschaf van de Jospers alweer 10 jaar geleden zo goed is bevallen zijn we later vaker samen gaan werken. Ook voor komend jaar staat er weer een uitbreiding van een nieuwe keuken op de planning in een nieuw te bouwen horeca locatie op het park.

Wat heb je gevonden van de samenwerking, het verloop van idee plattegrond naar uiteindelijke realisatie van de keuken?

De samenwerking verloopt altijd soepel. Vragen worden

snel beantwoord, no nonsens advies en zeer goede prijs kwaliteit verhouding van materialen. Advies gebaseerd op jarenlange praktijkervaring is zeer waardevol. Contact met Rob en Marie-Louise verloopt erg goed.

Ben je blij met de keuzes die gezamenlijk gemaakt zijn, de keuzes voor apparatuur?

Uiteraard. En daarom zal ik ook altijd iedereen HIG aanbevelen als ze op zoek zijn naar een nieuwe keuken of een deel daarvan.

Hoe ervaren de klanten de nieuwe horeca-gelegenheid, krijg je feedback van de vaste klanten?

Alle gasten vinden de nieuwe cafetaria mooi en sfeervol ingericht. Je ziet dat gasten er ook graag gaan zitten. Vanuit de gasten enquêtes zien we de waardering van de nieuwe locatie met bijna een heel punt is gestegen. Daar zijn we natuurlijk erg blij mee. Daarnaast draaien we significant meer omzet omdat we meer volume in zeer korte tijd weg kunnen zetten.

Ben je tevreden met de aftersales van HIG?

Gelukkig hebben we erg weinig storingen of andere zaken maar de paar kleine dingetjes die er waren zijn snel en correct opgelost. Precies zoals het hoort.

Zou je HIG aanbevelen bij de horeca collega's en zo ja, waarom?

Ja, vanwege goed en deskundig advies, goede prijs-kwaliteit van de materialen en apparatuur en vooral vanwege de zeer prettige omgang met Rob en zijn team. Iedereen mag me bellen als referentie.



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. Jow 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 jow 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 jow 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 jow 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 jow afzuigstelsysteem?

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





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? Culinaire 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. Culinaire 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 Culinaire 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 Culinaire 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 Culinaire 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

EEN GREEP UIT ONZE RELATIES

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



Workshop Pizzabakken, maak kennis met de kunst van deeg maken, pizza bakken en de historie ervan.

Of ga voor een opleiding tot Pizzaiolo, een 5 daagse opleiding, waarin je in 5 dagen word opgeleid tot pizzaiolo.



Elke 1^{ste} maandag van de maand een Inspiratiesessie met Josper, en maak kennis met de enige echte houtskooloven.

Of kom naar één van de Masterclasses, waarin we next level gaan, en verder ingaan op de seizoenen gerechten.



Themadagen, een aantal keer per jaar hangen we een thema aan deze dag.

Italiaans, Mediterraan, Burger & Ribs, Grillevent en nog veel meer.

Laat je verrassen en innoveren op deze dagen.



Kooksessies met onze apparaten, je kunt altijd gebruik maken van onze apparatuur.

Apparaat testen of ben je aan het verbouwen en wil je gaan proefdraaien met de nieuwe kaart? Neem contact op en kom testen. Ervaar het zelf!

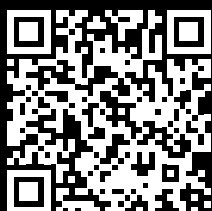


Scan de QR-code en bekijk de actuele agenda of bezoek de website.
horecainnovatiegroep.nl/inspiratiesessie



Totaalexpertise in grootkeukentechniek

HORECAINNOVATIEGROEP.NL



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

info@horecainnovatiegroep.nl
www.horecainnovatiegroep.nl