

EDITIE 2

HAKVOORT
PROFESSIONAL

NIEUW

DE HORECA PROFESSIONAL

Nieuwsmagazine van **Hakvoort Professional** voor de horeca- & grootkeukenbranche.



Moderne
toekomstbestendige
keuken voor
Rijks Universiteit Groningen

Coverstory
Wapen van Velden

ACHTER DE SCHERMEN TECHNISCHE DIENST
25 JAAR HAKVOORT / ZANUSSI
ON THE JOB LES KEUKENS
CHINA GARDEN VLAARDINGEN

INTERVIEWS + GADGETS IN FOOD & NON FOOD + PRODUCTPRESENTATIES

APPARATUUR VOOR HORECA & GROOTKEUKEN

BESTELT U EENVOUDIG VIA WWW.HAKPRO.NL



Wist u dat u ook grootkeukenonderdelen van bekende merken eenvoudig kunt bestellen?

restoparts.nl 
HORECA ONDERDELEN



24 uur per dag
Vakkundig in grootkeukenonderdelen
Meer dan **100.000 onderdelen** leverbaar
Betrouwbare en **snelle levering**
Landelijke **servicedienst**
Onderdelen van **vele bekende merken** leverbaar

Slimme oplossingen



Natuurlijk hebben wij last gehad van corona. Het was ook schrikken natuurlijk. Toen vorig jaar op 16 maart de lock-down werd afgekondigd. We hebben veel connecties in China en zagen het dus al wel een beetje aankomen, maar dat het zo'n impact op de maatschappij zou hebben dat had natuurlijk niemand verwacht. Het zette iedereen weer even met beide benen op de grond. Voor ons vielen de gevolgen mee. Er stonden op dat moment veel grote orders in bestelling bij onze leveranciers en die hebben we bewust niet geannuleerd. Dat was een risico, maar het betekende wel dat we onze voorraad op peil hielden en snel konden blijven leveren. Dat wordt sowieso steeds belangrijker, snel leveren. Wie online een boek of wasmachine bestelt heeft het soms dezelfde dag al in huis. Die snelheid wordt soms ook van ons verwacht. Ons magazijn is zo groot als drie voetbalvelden, dus dat kunnen we meestal ook wel garanderen!

'Op zo'n moment blijkt ook de kracht van het zijn van een familiebedrijf. We denken langer vooruit. Gelukkig is de horeca inmiddels weer volledig geopend, maar door de gedwongen sluiting het afgelopen jaar horen we van veel klanten dat ze zich zorgen maken over personeelstekort. Veel goede werknemers hebben de branche verlaten en het zal even duren om nieuw personeel op te leiden. Met name in de keuken dreigen nu uitdagingen. Dat vraagt om slimme oplossingen qua indeling en routing waar we graag over meedenken. Nu al zien we de vraag naar koelingen en blast-chillers toenemen. Zo kunnen voorverpakte producten optimaal gepresenteerd worden en gerechten al deels (voor) bereid op de stillere momenten. Door te portioneren en snel terug te koelen zijn ze makkelijk te regenereren op de piekmomenten, ook kunnen gerechten door snelle terug

koeling langer bewaard blijven waardoor deze minder vaak bereid hoeven te worden. Ook inductie-koken wordt populairder. Iets duurder in verbruik dan gas, maar efficiënter en comfortabeler koken door de geringere warmteafgifte, hierdoor heerst er een beter klimaat in de keuken én inductie is makkelijk schoon te maken.'

'We beschikken over zes vestigingen in het land. Altijd één in de buurt dus. Hakvoort Venlo, dat we in de jaren '80 overnamen als GEHO, bestaat zelfs meer dan 100 jaar en is waarschijnlijk de oudste horecagroothandel van het land! Onze adviseurs denken ook in de toekomst graag met u mee over de beste keuken- en presentatieoplossingen. Ik wens u veel inspiratie en leesplezier.'

Leen Hakvoort
Directeur



Inhoud



DE HORECA PROFESSIONAL

UITGAVE

De Horeca Professional
is een uitgave van:
Hakvoort Professional
Platinaweg 21
8304 BL Emmeloord
Telefoon: 0527 635 635
www.hakpro.nl
info@hakpro.nl

REDACTIE

Leen Hakvoort
Annemarie Peters
Eric Harsta
Larissa Koffeman
Met medewerking van
Sander van Werkhoven - Around the Bar Media
Maurice Tiggeler - Blue Jam Support &
Photography

VORMGEVING

Stefanie Lentz

We horen graag uw mening! Vragen, ideeën en
opmerkingen zijn welkom. Stuur uw mail naar:
info@hakpro.nl.

© Het is niet toegestaan artikelen of delen
daarvan over te nemen, te vermenigvuldigen
of te kopiëren zonder uitdrukkelijke
schriftelijke toestemming van de uitgever.
Hakvoort Professional is niet aansprakelijk voor
eventuele onjuistheden in deze uitgave.



10



18



22

12



20



28



6 **Achter de schermen**

Technische dienst

8 **On the job**

Stichting SOTOG

10 **Kijkje in de keuken**

China Garden Vlaardingen

12 **Product in beeld**

Nieuws uit de keuken van Hakvoort Professional.

14 **Productpresentatie**

Naadloze kookeilanden en naadloze wandfornuizen

16 **Productgeschiedenis**

Zanussi

18 **Coverstory**

Wapen van Velden

20 **On the job**

Rijksuniversiteit Groningen

22 **Productinspiratie**

Producten uit de webshop van Hakvoort Professional.

24 **Productinspiratie**

Drop-inn apparatuur

26 **Productinspiratie**

Buffet units

28 **Kwaliteit in partnership**

Restaurant Vrienden van Ubbena

30 **In front & the back**

De Lindeboom Serooskerke: "Het kookeiland is het pronkstuk van de keuken en benut de ruimte zo optimaal mogelijk."

32 **Klant aan het woord**

Groencentrum Witmarsum: "Met het moodboard dat ik heb ontvangen, kreeg ik gelijk een beeld bij het nieuwe interieur."

34 **Blurring**

Esso Westwal

37 **Productpresentatie**

ITV IJsmachines



24



30



32



De Technische Dienst lost het op

Als de opdracht is ontvangen komt de afdeling Service en Plaatsing van Hakvoort Professional in actie. De eigen monteurs plaatsen de apparatuur en sluiten het aan. Ze gaan de deur pas weer uit als alles, van fornuis tot combiteamer en vaatwasser probleemloos werkt. En mocht er later onverhoopt een storing zijn dan staan ze binnen 24 uur op de stoep.

De investering in een nieuwe keuken is fors. De klant moet er daarom vanuit kunnen gaan dat er op het moment van oplevering meteen 'vol gas' gekookt en gewerkt kan worden. Verantwoordelijk voor de afronding van iedere plaatsing is Hakvoort's eigen Technische Dienst (TD). De pakweg 50 eigen monteurs sluiten de apparatuur aan op de gas- of stroomleiding, zorgen dat de koelingen goed functioneren en een warmhoud-buffet ook echt doet waarvoor deze bedoeld is.

Volledige ontzorging

'Als Hakvoort zorgen we dat een klant van A tot Z ontzorgd wordt', zegt Johan Boonstra, als leidinggevende verantwoordelijk voor de serviceafdeling. Hoewel zijn afdeling garant staat voor de perfecte technische afronding van ieder project vertelt hij dat er vaak al in de ontwerpfase wordt meegekeken met het bouwplan. 'Als onze collega's bezig zijn met het maken van een 3D-ontwerp in het offerte stadium. Waarom? Soms komt het voor dat bepaalde onderdelen te groot zijn om de hoek van een



kwaliteitsapparatuur, maar er kan inderdaad altijd iets kapot gaan. Door onze zes vestigingen in het land kunnen we altijd garanderen dat er binnen 24 uur een monteur langskomt. We hebben bovendien een eigen voorraad van 160.000 verschillende onderdelen. Dat zorgt er ook voor dat we snel op iedere storing kunnen reageren.’

Wat bij het snel verhelpen van problemen ook telt is dat Hakvoort van alle verkochte apparaten een onderhouds-geschiedenis bij houdt. ‘In sommige gevallen gaat dat terug naar het begin van de jaren ’90. Als een klant ons belt en vertelt over wat er mis is met het apparaat kunnen wij zien wat het storingsverleden er van is en soms kunnen we zo telefonisch de storing al verhelpen.’

Start keuken tijdig op

Wanneer keukenapparatuur in een periode niet op volle kracht draait of soms zelfs stil staat is het volgens de twee TD’ers raadzaam om op tijd te beginnen met de herstart van de keuken. ‘Dus vraag niet meteen het uiterste van je apparaten als ze langere tijd hebben stil gestaan. Zet ze op tijd aan, zoals een koeling, dan weet je ook of deze het nog goed doet. En zo niet, dan kan de ondernemer ons altijd bellen voor de juiste hulp.’

Kijk op de site www.hakpro.nl voor tips voor een veilige opstart van de keuken. ■



trap om te kunnen, of niet door de deur passen. Wij helpen dan in het vinden van een oplossing. Door bijvoorbeeld apparatuur in delen aan te leveren en pas ter plekke in elkaar te zetten.’

Collega Bert Hakvoort beaamt dat. Als directeur van de TD is hij eindverantwoordelijk voor iedere plaatsing. Bert zegt: ‘Het is voor de klant een groot voordeel dat Hakvoort Professional alle disciplines onder één dak heeft. Alles wat we in de ontwerpfase beloven, kunnen we ook echt waarmaken door een nauwe samenwerking met elkaar.’

Snelle storingshulp

Is een keuken eenmaal geplaatst dan komt een andere verantwoordelijkheid van de TD om de hoek kijken. Die van de after-service. Immers, niets zo vervelend als een oven of koeling die net op het drukste moment van de avond uitvalt. Johan zegt: ‘We werken uitsluitend met



Zesde Hakvoort leskeuken voor Stichting SOTOG

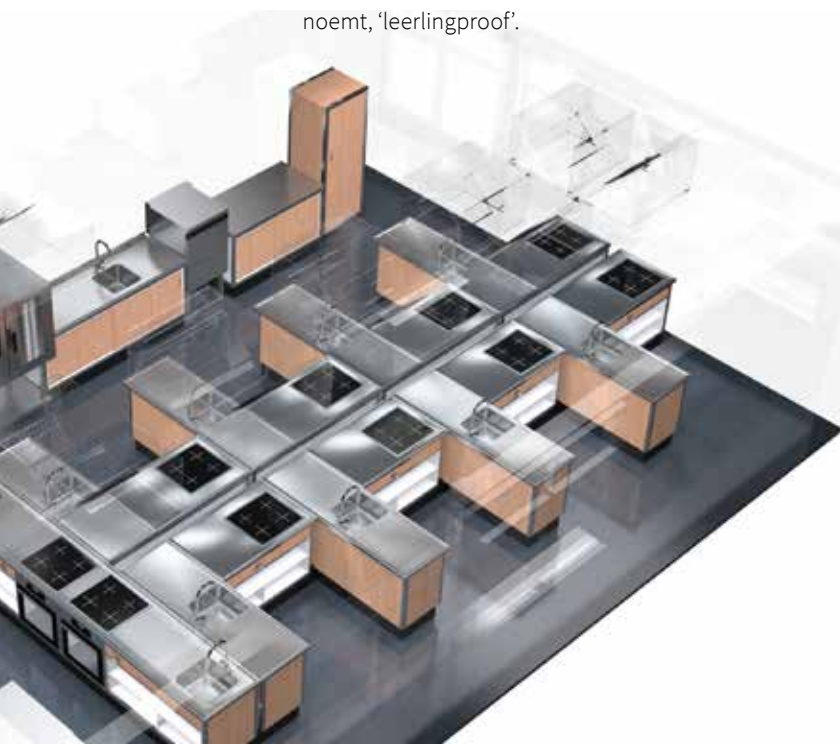


Nog voor de zomer installeert Hakvoort de zesde leskeuken bij de Stichting Speciaal Onderwijs Twente en Oost Gelderland (SOTOG). Het geeft ons met recht het predicaat 'huisleverancier'.

Met vestigingen in Hengelo, Almelo, Neede, Hellendoorn, Borculo, Doetinchem en Zutphen is SOTOG één van de grootste aanbieders van special onderwijs in het oosten van Nederland. De leerlingen die hier les krijgen hebben op dagelijkse basis meer ondersteuning nodig bij hun ontwikkeling op leer- en zorggebied.

“De leerlingen en collega’s zijn erg enthousiast”

Bij SO Zutphen wordt momenteel een nieuwe leerling-keuken geïnstalleerd. De zesde die Hakvoort levert aan Sotog. De keuken heeft prachtige werkeilanden in een speelse en ruime opzet. De keukens stralen stuk voor stuk rust uit door het gebruik van een niet prikkelende kleurstelling en een overzichtelijke indeling. Ze zijn gemaakt van roestvaststaal gecombineerd met vormvaste Volkern kunstharssplaten. Ze zijn dus wat je noemt, 'leerlingproof'.



Voor Hakvoort is het bijzonder om alweer een prachtige keuken speciaal op maat te maken. De degelijke en goed te onderhouden leerling-kooktafels zijn gemaakt in onze fabriek in Emmeloord. Net als de vorige vijf is ook deze leskeuken ingedeeld in nauw overleg met alle betrokkenen om deze passend te maken voor de manier van onderwijs die Sotog biedt.

Locatieleider Wim Nijenhuis van SOTOG zegt: “Ons bestuur heeft op meerdere scholen leskeukens door Hakvoort laten inrichten. Daar hebben we goede ervaringen mee, prettig contact en deskundig advies. Ook nu konden we weer snel schakelen. Het was voor mij de eerste kennismaking met Hakvoort. We hebben de tekeningen in 2D en 3D ontvangen wat al een heel goed beeld gaf van hoe het er uiteindelijk uit zou gaan zien. Tijdens de nieuwbouw hebben de 3D-tekeningen maanden in mijn kantoor in de noodvoorziening gehangen. Prominent op het prikbord. Nu de keuken daadwerkelijk is gerealiseerd komen de tekeningen en de werkelijkheid heel goed overeen. De reacties van leerlingen en collega’s zijn alvast erg positief.”

Hakvoort wil SOTOG ook nu weer bedanken voor het gestelde vertrouwen. ■



China Garden in Vlaardingen

Chinees Restaurant China Garden van de familie Chou is al decennialang een begrip in Vlaardingen. Een echt familierestaurant met inmiddels de tweede generatie aan het roer. Na de sloop van het oorspronkelijke pand heropende het restaurant in 2020 op dezelfde locatie. In het volledig nieuw gebouwde pand realiseerde Hakvoort meerdere keukens.



Sinds 1980 is Chinees restaurant China Garden gevestigd aan één van de mooiste plekjes van Vlaardingen. Aan de Maasboulevard met uitzicht over het water. Het oorspronkelijke en uit 1827 daterende pand staat plaatselijk bekend als 't Platje. Het oude en versleten pand had door de ligging aan de Maas regelmatig te maken met overstromingen. Het ging daarom eind 2018 tegen de vlakte om plaats te maken voor een verhoogd en volledig nieuw pand. In 2020 volgde de heropening. Als alle corona-beperkingen achter de rug zijn hebben de gasten weer een prachtig uitzicht over het water, maar nu zonder het risico op natte voeten.

De kans om volledig nieuw te bouwen werd door eigenaar Jun Chou aangegrepen om de nodige logistieke verbeteringen door te voeren. In het nieuwbouwpand werden daarom niet één, maar meerdere Hakvoort keukens gerealiseerd. Hieronder een grote productiekeuken op de begane grond, een satellietkeuken, een spoelkeuken en meerdere pantry keukens. Nu heeft het restaurant voldoende capaciteit om alle gasten in het restaurant en de afhaalklanten snel te bedienen. Het afgelopen jaar heeft het bezorgen van gerechten en het leveren van maaltijden en proviand aan schepen een grote vlucht genomen. Ook daarvoor komt de extra keukencapaciteit goed van pas.

Productiekeuken

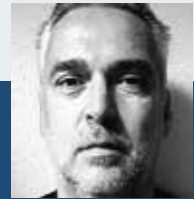
Het kloppende hart van het restaurant is de keuken op de begane grond. Deze is ruim opgezet en voorzien van alle benodigde apparatuur om kwaliteit en snelheid optimaal te combineren. Zoals een grote kookketel, krachtige woktafels, friteuses, combiteamer, blast-chiller en een warmhoudkast. De meterslange woktafel is speciaal op maat gemaakt en voorzien van vijf krachtige branders. Om deze op zijn plaats te krijgen was nog een hele klus. Deuren en ingangen zijn niet gemaakt om een meterslange woktafel naar binnen te krijgen. Bovendien moest er door het coronavirus met zo min mogelijk collega's tegelijk worden gewerkt. Maar het is gelukt! En dankzij het rvs-maatwerk wordt optimaal gebruik gemaakt van de beschikbare ruimte en is er voor de koks meer dan genoeg werkruimte.

Satellietkeuken

Vanuit de productiekeuken worden gerechten via de keukenlift doorgestuurd naar de satellietkeuken. Deze bevindt zich op de eerste verdieping. Hier worden de

LUCAS HOEKMAN

ADVISEUR BIJ HAKVOORT



'Dit was een fantastische samenwerking met een ondernemende familie. De compleet nieuwe keuken is voorzien van apparatuur met voldoende capaciteit om op piekmomenten de beste prestaties te leveren. Een Chinees restaurant kan natuurlijk niet zonder krachtige woks. Daarom ook die meterslange woktafel met vijf krachtige branders op maat. In alle keukens is sowieso veel RVS-maatwerk toegepast om de ruimte zo efficiënt mogelijk in te richten. De slimme indeling, routing, meerdere keukens en krachtige apparatuur geven het restaurant de capaciteit om goed voorbereid te zijn op piekmomenten.'

bestellingen verder klaar gemaakt voor de uitgifte. Daarnaast is deze keuken geschikt voor de bereiding van bijgerechten en hapjes. De koel- en vriescellen op de begane grond zijn uitgerust met een separate koel- en vriesinstallatie. Het leidingwerk naar de begane grond is via schachten aangebracht. Ook dit was een hele uitdaging.

Mysterieus luikje....

Een paar maanden na de opening is eigenaar Jun Chou trots op het eindresultaat. "Alles is nu open. Je kunt als gast in de keuken kijken en zien hoe de gerechten worden bereid. Een groot verschil met de tijd dat je Chinese eten uit een mysterieus luikje kwam. Die tijd is echt voorbij." ■



Jun Chou, eigenaar van China Garden



FRITUUROLIE TRANSPORTER

De Frymate Vacuum Frituurolie Transporter 40L is een transportcontainer voor gebruikte olie. Het biedt een eenvoudige, veilige en hygiënische manier om uw oude olie uit uw friteuze te verwijderen. De olietransporter is ook ideaal om uw olie terug te pompen in de frituur en door een filter te laten lopen.

Veilig uw olie afvoeren

Met een capaciteit van 40 liter biedt deze frituurolie transporter de mogelijkheid om uw frituurolie veilig af te voeren. Zo wordt de kans op olie lekkage en de risico's hiervan verkleind.



100% RECYCLED KUNSTSTOF TAFELBLADEN EN STOELN

Homint haalt plastic uit de afvalketen en verwerkt dit tot nieuw kunststof plaatmateriaal. Dit kan verwerkt worden tot vele producten. Voor de horeca wordt dit voornamelijk hergebruikt voor werkbladen. Deze kunststof bladen zijn ca. 20mm dik. De tafelbladen zijn na jaren gebruik wederom te verwerken tot nieuw gerecyclede tafelbladen. De oude bladen gaan samen met de oude kunststof stoelen in de shredder en worden zonder chemische toevoegingen weer verwerkt tot een nieuw tafelblad. In deze cyclus wordt het gebruik van nieuwe grondstoffen terug gedrongen en wordt er geen plastic afval toegevoegd aan de afvalberg. Het product wordt in Nederland geproduceerd, van Nederlands afvalplastic en 100% weer in Nederland hergebruikt. Local action, global impact.

ZELFSTABILISERENDE KLAP-ONDERSTELLEN

Bijna ieder terras heeft een oneffen ondergrond. Homint heeft met de Brava en de Nadine twee unieke zelfstabiliserende onderstellen in het assortiment. In de kleuren zilver en zwart passen deze onder vrijwel iedere tafel. De klappbare variant is nestbaar. De tafels stabiliseren zichzelf door de tafel neer te zetten en even stevig op het blad drukken. De poten kunnen een hoogte overbruggen van ca. 20mm.

Brava
8775.3160 zilver



Nadine
8775.3100 zwart

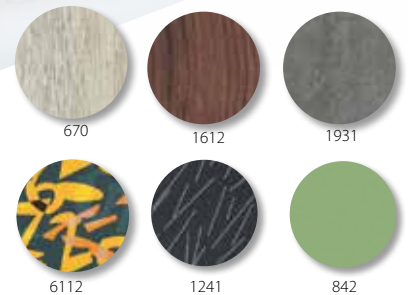
DE NORM VAN FRITUREN FRY LOGIC BAKWANDEN

Denkt u zich eens in: een lagere energierekening, een grotere afbakcapaciteit, meer gebruiksgemak, milieuvriendelijk ondernemen en een overheerlijk eindproduct. De Fry Logic bakwand biedt u vele voordelen en mogelijkheden. Niet voor niets kreeg de Fry Logic als eerste frituurbakwand ter wereld het HR-label voor friteuses. Dankzij deze uitgekiende frituurtechnologie heeft u een rendement van 94%. Dit betekent dat u tot wel 70% kunt besparen op uw energiekosten ten opzichte van een conventionele frituuroven.

Personaliseer uw Fry Logic bakwand

Elke bakwand is maatwerk, maar met de nieuwe Fry Logic gaan we nog een stap verder. Ontelbare decors én voelbare structuren op de front- en onderbouwpanelen geven de bakwand een unieke uitstraling. Wat dacht u van natuurlijke houtstructuren tot rauwe steensoorten en van 3D-textiel tot doorgestikt leer. Uw logo uitgefreesd en voorzien van verlichting is een optie die de bakwand helemaal af maakt. Met deze bakwand maakt u het statement dat uw concept onderstreept.

<https://www.hakpro.nl/bakwanden/fry-logic>



NIEUWE SERIE ELEKTRISCHE KANTELBARE KOOKKETELS



Gemak en ergonomie komen samen in de nieuwe serie elektrisch kantelbare kookketels van Hakvoort Professional. Volgens de grootkeukenleverancier zijn het de meest complete kookketels in hun soort. De kookketels zijn leverbaar vanaf 60 tot 350 liter en worden geleverd inclusief roerwerk, handspoeldouche, aftapkraan, zeefplaat, siliconen schrappers en veiligheidsrooster in het deksel. De kookketel kan traploos kantelen en het roerwerk kan zowel voor- als achteruit draaien op verschillende snelheden. Er kunnen tot wel 99 kookprogramma's met maximaal 11 stappen worden voorgeprogrammeerd. Dankzij de terugkoel functie zijn de kookketels veelzijdig inzetbaar. Het bereiden van grote hoeveelheden soepen, sauzen, compotes, stoofschotels en curry's wordt met deze nieuwe serie kookketels nog makkelijker gemaakt.

Er is een mogelijkheid tot demonstratie op afspraak in de showroom van Hakvoort Professional. Voor meer informatie kan er contact opgenomen worden via info@hakpro.nl of door te bellen naar 0527 635 635.



... more than a kitchen ...

Ieder **kookeiland** op maat

In 1919 startte Maurice Rubbens in zijn smederij in Antwerpen met de productie van fornuizen. Vandaag de dag is Rubbens een erkend specialist op het gebied van grootkeukenapparatuur. Door bij ieder kookeiland maatwerk te leveren speelt het bedrijf in op de behoefte van iedere professionele keuken.

Koken, bakken, braden, frituren, grillen. Noem een kooktechniek en het komt samen in een Rubbens kookeiland. Alle gewenste apparatuur wordt naadloos geïntegreerd wat de hygiëne ten goede komt. Elk kookeiland wordt vervaardigd van hoogwaardige kwaliteit roestvrijstaal (AISI 304), met een

bladdikte van 3 mm en standaard Scotsch Brite geborsteld afgewerkt.

Optioneel kan het blad richtingloos worden geslepen of voorzien van een glanzend gepolijste rand. Met het Rubbens maatwerk-kookeiland kunt u doen waarvoor het bedoeld is: met passie heerlijke gerechten bereiden.



Inductie versus gas

De vraag wordt steeds vaker gesteld: Wat zijn de belangrijkste verschillen tussen gasbranders en inductie? Hoewel inductie in aanschaf duurder is dan gasbranders biedt inductie veel voordelen: Bij gasbranders gaat veel energie verloren door de warmte die langs de pan ontsnapt. Gasbranders hebben hierdoor doorgaans een effectief rendement van 50 à 60%. Wat betekent dat een gasbrander van 5 Kw een effectief rendement heeft van 2.5- 3 Kw. Bij inductie gaat veel minder warmte verloren waardoor het rendement rond de 95% ligt. Een 3,5 Kw inductiebrander heeft daardoor behoorlijk meer capaciteit dan een 5 Kw. gasbrander.

Keukenklimaat en afzuiging

Door de geringere warmte afgifte heeft inductie bovendien als voordeel dat het minder warm wordt in de keuken zelf. Het bespaart dus energie én komt het werkklimaat ten goede. Er is minder afzuiging nodig en er kan fors worden bespaard op de (energie)kosten van de keukenventilatie.

Schoonmaken

Inductieplaten bieden ook nog eens een behoorlijke tijdbesparing qua schoonmaak. Gasfornuizen bekleed met aluminiumfolie behoren tot de verleden tijd. Het oppervlak van een inductieplaat is snel een eenvoudig te reinigen. ■





The ZANUSSI STORY

Zanussi is de oudste fabrikant van industriële keukenapparatuur in Italië. Opgericht in 1916 door Antonio Zanussi. De straat waaraan het bedrijf is gevestigd werd een paar jaar geleden nog vernoemd naar zoon Lino, de Viale Lino Zanussi. Onder diens vleugels groeide het bedrijf na 1946 uit tot een wereldwijd concern.

Houtkachel- en ovenhersteller, Antonio Zanussi, richtte zijn Officina Fumisteria Antonio Zanussi op in Pordenone in 1916. In de plaats op dik een uur rijden ten noorden van Venetië groeide het bedrijfje met drie werknemers en een oppervlakte van 30m² uit tot een wereldwijd opererend concern. Sinds 1984 gebeurt dit onder de vleugels van het Zweedse Electrolux Professional. Er zijn nu 11 fabrieken over de hele wereld met in totaal 3.500 medewerkers. In maart 2020 werd Electrolux Professional op de beurs genoteerd als een op zichzelf staand bedrijf, gescheiden van Electrolux.

In Noord-Italië wordt nog steeds gewerkt volgens de normen van de familie Zanussi. Het industriële succes, mede te danken aan talloze innovaties, zorgde



ZANUSSI



voor marktleiderschap en leverde veel onderscheidingen op. Nog steeds zijn innovatie en de vastberadenheid altijd de beste producten te willen maken de basis van het merk. Betrouwbaarheid en innovatiekracht kunnen daarnaast ook toegevoegd worden aan wat tot het DNA van het bedrijf behoort.

Een dikke eeuw van industriële projecten en technologische innovaties zorgden ervoor dat het merk inmiddels een bekende naam is in professionele keukens over de hele wereld.

Zanussi Professional heeft dan ook een cruciale rol gespeeld in de ontwikkeling van culinair erfgoed. Het stelde keukenprofessionals in staat steeds hogere doelen te bereiken dankzij de beste apparatuur die er voorhanden is. Betrouwbaarheid en bedieningsgemak zijn nog steeds twee sleutelwoorden die bij het merk passen.

Inmiddels komen er tientallen Italiaanse fabrieken van industriële keukenapparatuur voort uit Zanussi. Daar worden merken gemaakt als Zanussi, Electrolux Professional, Dito, Alpeninox, Molteni en Therma. Hierdoor is Electrolux Professional één van de toonaangevende wereldwijde leveranciers van professionele voedsel-, drank- en wasoplossingen. Het bedient wereldwijd een breed scala aan klanten: van restaurants en hotels tot gezondheidszorg, onderwijs en andere servicefaciliteiten. ■



EEN BOODSCHAP VAN ALBERTO ZANATA PRESIDENT & CEO ELECTROLUX PROFESSIONAL

‘Alweer 25 jaar werken Electrolux Professional en Hakvoort nauw samen. Ik herinner me nog de eerste keer dat ik Leen Hakvoort in Nederland ontmoette. Aanleiding was de presentatie van een nieuwe serie vaatwassers die Hakvoort later met honderden verkocht. Een andere belangrijke mijlpaal was de grootse opening van de Zanussi-showroom. In die tijd een vrij innovatieve locatie, waarvan zowel het merk als het vertegenwoordigde bedrijf profiteerde. Zo’n langdurig partnerschap is niet alleen een bewijs van het wederzijdse zakelijke belang om de krachten te bundelen om samen te werken, maar het is ook een bewijs van het gedeelde persoonlijke respect. Dat partnerschap is gegrond op integriteit en eerlijkheid.



Op de vingers kijken in een open keuken



De open keuken bij het Wapen van Velden in het Limburgse Velden mag gezien worden. Letterlijk en figuurlijk. Eigenaar en chef-kok Peter Bouten kookt vol in het zicht van zijn gasten. De keuken werd gerealiseerd in nauwe samenspraak met de adviseurs van Hakvoort Professional.

Eigenaar en chef-kok Peter Bouten vertelt: 'In een open keuken kijken de gasten letterlijk op de vingers van mij, de chef-kok, mee. Dat is soms nog steeds even wennen. Want ook tijdens piekmomenten moet het er wel netjes uitzien. Natuurlijk mag de gast zien dat er gewerkt wordt, maar het vraagt wel extra aandacht van de keukenbrigade. Het was Hakvoort dat voorstelde om de keuken 'open' te maken. Ik twijfelde aanvankelijk wel even, maar heb het toch gedaan. Natuurlijk was dat in het begin wennen voor mij en de rest van de brigade. Netjes en schoon werken, dat deed ik altijd wel. Maar iedereen weet

dat je op piekmomenten niet altijd tijd hebt om die vieze pan meteen naar de afwas te brengen. En ja, dan stapelt het zich soms een beetje op. Misschien maak ik mij ook wel te druk hoor. Wij kijken vanuit een goed verlichte ruimte naar het restaurantgedeelte met sfeerverlichting. Ik denk altijd dat mensen alles zien wat er in de keuken gebeurt, maar als ik het aan mijn gasten vraag dan blijkt dit niet zo te zijn. En hebben ze het wel gezien dan is de reactie juist: 'In een keuken wordt gewerkt en dat is alleen maar leuk om te zien. Het is bovendien geen showroom.' En dat is natuurlijk ook zo.'

Complimenten

"Inmiddels heb ik ook al een paar collega's over de vloer gehad die hier naar de keuken kwamen kijken. Niets dan complimenten. Ze vinden de routing goed en ook het open karakter vindt men prettig. Sommigen hebben net als ik nog twijfels of ze ook 'open' willen gaan. Ik kan ze alleen maar positieve dingen vertellen. Over de samenwerking met Hakvoort Professional ben ik meer dan tevreden. Het meedenken, de afhandeling en de plaatsing, het ging uitstekend. De indeling van de keuken is echt in samenspraak gegaan. Natuurlijk had ik mijn eigen



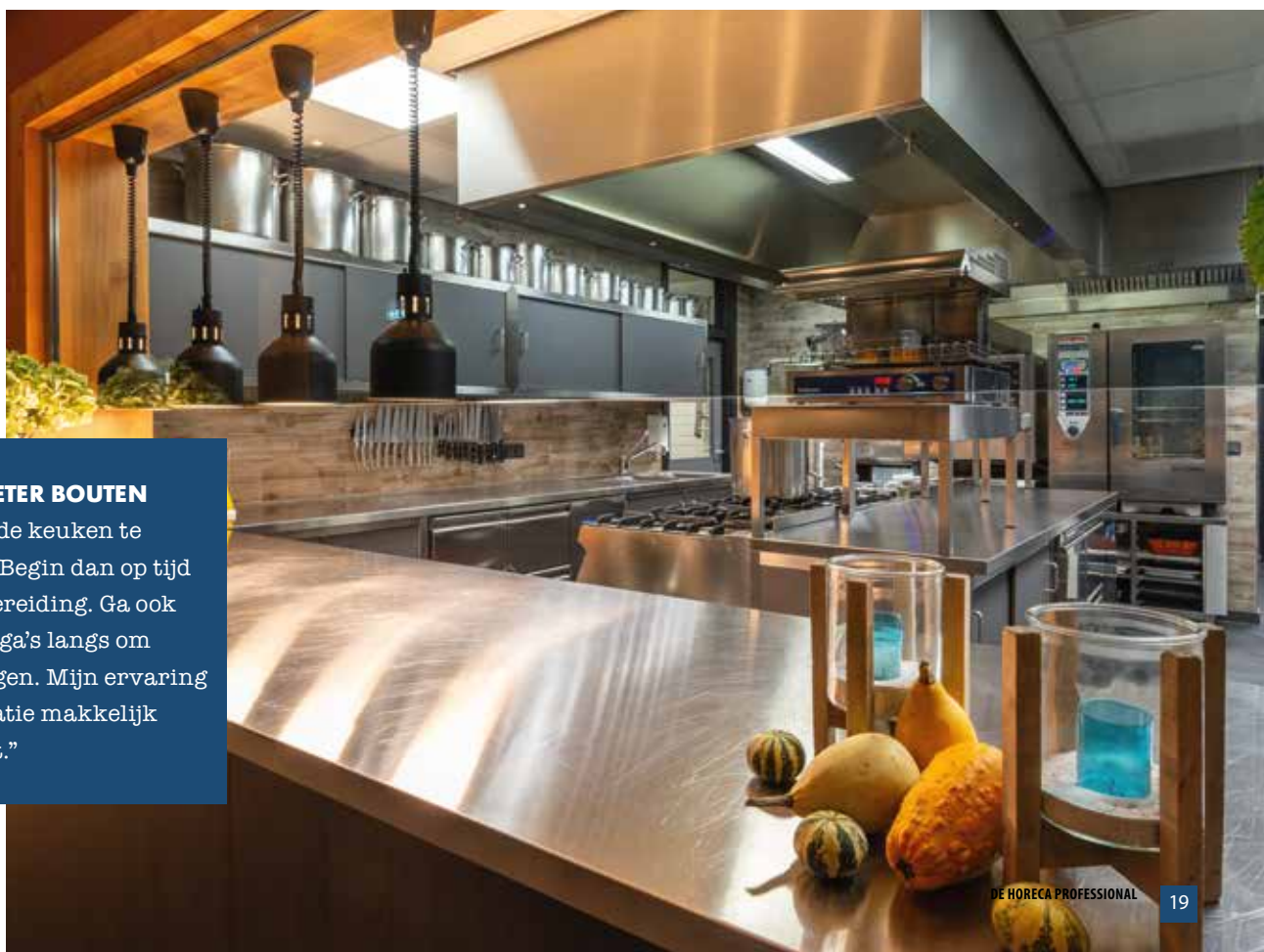
ideeën, maar Hakvoort heeft weer heel veel ervaring. En dat nam ik graag mee in de plannen. Als zij zeggen 'dat moet je niet zus maar zo doen' kom je als vanzelf tot een compromis.."

Levendige visualisatie door 3D

'Alles is mooi visueel helder gemaakt met 3D-tekeningen. Het is wel eens moeilijk je in te leven maar het eindresultaat is precies zoals ik me had voorgesteld! Ik kan iedereen aanraden om een keuken bij Hakvoort aan te schaffen. Wat wordt beloofd, wordt ook nagekomen. En dat met een goede prijs-kwaliteitverhouding. Ik ben heel tevreden.' ■

DE TIP VAN PETER BOUTEN

"Plannen om de keuken te vernieuwen? Begin dan op tijd met de voorbereiding. Ga ook zeker bij collega's langs om advies te vragen. Mijn ervaring is dat informatie makkelijk gedeeld wordt."



Toekomstbestendige keuken voor Rijksuniversiteit Groningen

De Heymansvleugel van Rijksuniversiteit Groningen (RUG) is recent compleet verbouwd. Voor de medewerkers en studenten van de hier gehuisveste Faculteit Gedrags- en Maatschappijwetenschappen werd een eigentijds restaurant gerealiseerd dat zowel duurzaam als toekomstbestendig moest zijn. Hakvoort deed de keukeninrichting.

In het nieuwe restaurant is gekozen voor kwalitatief hoogwaardige producten die lang meegaan. Als partij die verantwoordelijk was voor de keukeninrichting werd door Hakvoort Professional het assortiment van Rubbens en Zanussi aangeboden. Twee merken immers, die zich de afgelopen 100 jaar ruimschoots hebben bewezen. Naast de hoge eisen die in een drukke keuken aan de apparatuur wordt gesteld dienen de apparaten ook duurzaam en energiezuinig te zijn.

“Service en goed onderhoud waren belangrijke aandachtspunten bij dit project. Daarom werden wij, ook dankzij onze landelijke servicedienst, uitgekozen als grootkeukenleverancier.”

Ook op de RUG wordt, net als op de meeste andere universiteiten, veel waarde gehecht aan deze eigenschappen die ook Hakvoort Professional hoog in het heeft vaandel staan. Met de ‘leanplanning’ is de keuken van tekening tot realisatie uitgewerkt waardoor onderlinge afspraken duidelijk en helder werden vastgelegd.



Maarten Rutgers, adviseur bij Hakvoort

‘Bij een groot project als dit zijn veel partijen betrokken. Het is dan extra gaaf om als grootkeukenleverancier uitgekozen te worden. Service en goed onderhoud waren belangrijke aandachtspunten bij dit project. Daar voldoen wij met onze landelijke servicedienst perfect aan. In de keuken is veel maatwerk toegepast door onze eigen rvs fabriek. Verder is de keuken voorzien van een aparte en ruim opgezette spoelkeuken, grote koelingen en warmhoud-apparatuur voor het uitgiftebuffet. Met deze moderne keuken kan de faculteit weer jaren vooruit.’ ■



CUPPONE

KENT DE CULTUUR EN TRADITIES IN DE ITALIAANSE KEUKEN!

Al meer dan 50 jaar levert Cuppone pizza- en broodbakovens van hoogstaande kwaliteit. Om nog maar niet te spreken van de uitmuntende kwaliteit deegmengers en pletters. Dus zegt u pizza, dan zeggen wij Cuppone !!



NATUURLIJK SERVIES

Deze collectie is ontstaan met de creatie van een nieuw materiaal vanuit de wens om unieke herinneringen te delen. Eten is een van de ultieme ervaringen die mensen bij elkaar brengt. Wij vinden dat borden en kommen deze warme geest moeten weerspiegelen. Bij uw ambitie moeten passen, en toch betaalbaar moeten blijven.



BLACK LINE

VOOR DE MEEST AANTREKKELIJKE EN BESTE PRODUCTPRESENTATIE

De gastronomische apparaten van Liebherr leveren uitmuntende koel- en vriesprestaties en bieden een royale hoeveelheid efficiënte opslagruimte. In de koelkasten en vriezers zijn verse etenswaren en kant-en-klaar gerechten op overzichtelijke en toegankelijke wijze te bewaren. De behuizing, compartimenten en binnenkuipen zijn allemaal met het oog op hygiëne en reinigingsgemak ontworpen.



KOEL- EN VRIESCELLEN IN MEER DAN 30 MAATVOERINGEN

De Maxxfrost koel- en vriescellen zijn opgebouwd uit zelfdragende witte panelen. De binnenzijde is afgewerkt met afgeronde hoeken voor een eenvoudige reiniging. Glazen wanddeuren op aanvraag leverbaar.



MAXXFROST



LAVA POTTEN & PANNEN

De dikke bodem en het hoogwaardige gietijzer zorgen ervoor dat gerechten die worden bereid in LAVA potten en pannen (cocottes) onovertroffen zijn. De pannen houden niet alleen de warmte goed vast, maar door de dikke structuur wordt de warmte ook optimaal verdeeld.



HANDENWASBAK INCL. OPBOUW SENSORKRAAN

De handenwasbak met opbouwkraan is vervaardigd uit roestvast staal. De wasbak heeft een diameter van 340mm. De wasbak wordt geleverd met een opbouw-sensorkraan. Deze sensorkraan werkt op zowel 4 AA-batterijen (DC6V) als op 230V netstroom. De sensorafstand is instelbaar.

WASTROG

Deze wastrog is vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

De wastrog is voorzien van kraangaten, een sifon en afvoerplug. De wastrog is hoogwaardig afgewerkt met afgeronde hoeken. Dit zorgt ervoor dat de trog zeer eenvoudig te reinigen is en er geen vuil achterblijft.

De wastrog bevat geen scherpe randen waaraan men zich kan bezeeren. Deze wastrog wordt exclusief kranen geleverd, zodat u deze geheel naar wens kunt uitzoeken.



Moduline warmhoudlade voorkomt stress in piekmomenten

Het is de grootste uitdaging in drukke, hectische keukens: gerechten snel, perfect op smaak en warm uitserveren. Vooral tijdens piekmomenten nu de vraag naar maaltijdbezorging en afhalen toeneemt. Haal de stress uit de keuken door gerechten alvast te bereiden en uren later pas uit te serveren met behulp van een Moduline warmhoudlade. Gerechten blijven in de warmhoudlade en -kasten goed op temperatuur en perfect op smaak door de juiste regeling van vocht en warmte.

Warmhouden met behoud van smaak en kwaliteit

Bij het warmhouden van gerechten ligt uitdroging op de loer. Moduline voorkomt dit dankzij de geavanceerde technologie waarmee een gelijkmatige temperatuur en de juiste vochtigheidsgraad wordt gegarandeerd. Vlees en gevogelte worden juist heel

mals zonder vocht of kleur te verliezen. Maar ook groenten, aardappelen, bijgerechten, visgerechten en zelfs patisserie producten zijn geschikt om warm te houden. De warmhoudkasten en -lades zijn nauwkeurig ingesteld om ervoor te zorgen dat vocht, smaak en aroma behouden blijven. Hierdoor blijft de smaakwaliteit van gerechten behouden.





Sterker nog, er treedt vaak juist minder vochtverlies op dan bij een normale bereiding. Dat zorgt voor betere smaakwaliteit. Door vlees bijvoorbeeld eerst kort aan te schroeien en daarna enkele uren op een lage temperatuur warm te houden in de warmhoudlade, komt het vlees volledig tot rust. Dit zorgt voor minder vochtverlies dan bij een normale bereiding. Het resultaat is extra mals vlees en een betere smaakwaliteit. Niet voor niets werken sterrenchefs vrijwel altijd met cook and hold (warmhoud) apparatuur.

“De moduline warmhoudkast is echt een uitkomst. Het scheelt een heleboel stress. Je kan er drie uur lang een biefstuk in leggen en die is daarna nog steeds hetzelfde als toen hij erin ging.”

Na enkele uren in de warmhoudlade of -kast, smaken, ruiken en zien gerechten eruit alsof ze net zijn bereidt. Dat maakt vooruit werken mogelijk en voorkomt stress op piekmomenten.

Een stressvrije keuken

Gerechten blijven in de warmhoudlades en -kasten van Moduline perfect op smaak en goed op temperatuur. Dit geeft chefs de mogelijkheid om (populaire) gerechten alvast op een rustiger tijdstip voor te bereiden, warm te houden en uren later pas uit te

serveren. Hierdoor is er tijdens piekmomenten meer tijd en controle over de uitgifte en de opmaak van de borden. Dit haalt de stress uit de keuken omdat gerechten al (deels) voorbereid zijn. Gasten hoeven minder lang op hun bestelling te wachten en er kunnen zelfs méér bestellingen worden verwerkt op een avond.

Bovendien geven de warmhoudkasten en -lades meer controle over de kwaliteit. Vlees, vis, groenten en aardappelen kunnen alvast voorgedaard worden en in de warmhoudlade gelegd worden. Vlak voor uitserveren is even kort op de grill of oven voldoende. Risico op onder- of overgaring is vrijwel nihil. Het grote voordeel hiervan is dat ook personeel met minder keukenervaring de bereiding kan doen. Dat brengt rust in de keuken. ■

 moduline





Optimale gastvrijheid door slimme techniek

Ontbijt, lunch of diner? Goed eten hoort bij de belangrijkste momenten van de dag. Hakvoort is dé specialist als het gaat om de inrichting van ruimtes met zelfbedieningslijnen, free-flows, buffetten en showcooking van hout, kunststof of RVS. De maximale flexibiliteit in materiaalgebruik maakt van iedere ruimte een restaurant waar de gast zich thuis voelt.





De kleur, indeling en uitstraling van een buffet of free-flow zijn bepalend voor de sfeer in ieder eetgedeelte. Of het nu een stijlvol buffet in een boutiquehotel betreft, het bedrijfsrestaurant waar in korte tijd veel gasten tegelijkertijd komen of het zelfbedieningsgedeelte van een 'all you can eat' restaurant, foodcourt of zelfs luchthaven. Hakvoort heeft voor iedere ruimte de juiste oplossing.

Oneindig veel mogelijkheden

Dat begint al bij het ontwerp. Als de wensen van de klant zijn geïnventariseerd wordt er een 3D-ontwerptekening gemaakt die al meteen een goede indruk geeft van het eindresultaat. Op deze tekening zijn alle facetten en wensen meegenomen. De plaatsing in de ruimte zelf, het kleur- en materiaalgebruik en de indeling in het buffet van de benodigde apparatuur. De mogelijkheden zijn hierbij bijna oneindig. Of het nu wordt uitgevoerd in roestvrijstaal, graniet, hout, glas of kunststof er is altijd wel een materiaal of kleur dat aan uw wensen voldoet en de uitstraling van de ruimte vergroot. In totaal kan er gekozen worden uit 16 basis-kleuren, 8 hout- en 6 metaalsoorten.

Lange levensduur

Ieder ontwerp is gemaakt om lang mee te gaan. Welk materiaal of uitvoering er ook wordt gekozen,

alle productspecificaties gaan uit van een lang en duurzaam leven. Tijdens het fabricageproces is er veel aandacht voor details. Zo worden er standaard basisrichtlijnen gehanteerd voor ieder ontwerp. Een garantie voor kwaliteit! De elementen die in contact komen met voedsel zijn om deze reden vrijwel altijd uitgevoerd in RVS. Zo kan het beter worden schoongemaakt wat de voedselveiligheid ten goede komt. Hygiëne is immers belangrijker dan ooit. Om die reden worden er ook nooit poreuze materialen gebruikt en zorgen naadloze verbindingen ervoor dat er geen voedselophoping kan plaatsvinden.

Praktische indeling

Bij de meeste buffetten zijn de hoeken afgerond, deuren en laden steken niet uit en de telescopische geleiders van vrijwel alle lades verhogen het werkcomfort. De buffetten zijn verder uitermate onderhoudsvriendelijk. Gebruiksgemak voor de gast, werkcomfort voor u. In ieder buffet kan een breed assortiment etenswaren worden aangeboden en wordt het voedsel altijd onder de beste condities geconserveerd, zodat de voedselveiligheid altijd gegarandeerd is. Van minder dan 8°C tot boven de 65°C. De ergonomische vormgeving en het makkelijke schoonhouden verhogen het gebruiksgemak. Voor gebruikers en gasten.

Meerwaarde in iedere ruimte

De toegepaste techniek 'achter de schermen' zorgt voor een laag energieverbruik. Zoals zuinige compressoren, een uitgestelde opstartfunctie, automatische ontdooiing, LED-technologie bij de verlichting. Optioneel is ook verdamping van dooiwater met niveaudetector en automatische watervulling met niveaudetector mogelijk. Zo kan ieder buffet naar eigen wens worden ontworpen.

De range die wordt aangeboden omvat verschillende variëteiten: neutraal, met alleen gekoelde elementen en met verwarmde elementen. Technologie en gastvrijheid ontmoeten elkaar in onze buffetten en zorgen zo voor meerwaarde in iedere ruimte waar ze worden opgesteld. Zelfbediening is vooral populair in institutionele omgevingen als het onderwijs, de gezondheidszorg en grote kantoren. Maar ook zijn ze zo flexibel in te delen dat ze zeker niet misstaan in meer commerciële omgevingen zoals hotels, restaurants en bedrijfskantines. Met een buffet van Hakvoort wordt iedere ruimte in een handomdraai een sfeervol restaurant waar iedere gast graag (terug)komt. ■



Sfeervolle inrichting verleidt gasten vaker terug te komen

Chique, sfeervol en modern: het interieur van Restaurant Vrienden in het Drentse Ubbena heeft het allemaal. Hier stapt de gast binnen in een gezellig ingericht restaurant met een ongedwongen sfeer. Een groot contrast met voorheen. Met behulp van stijlvolle schermen en stoere vakkenkasten is de ruimte nu veel knusser ingedeeld.

Door op een slimme manier schermen te plaatsen krijgt de gast een doorkijkje naar de rest van het interieur. Het prikkelt de nieuwsgierigheid. De gezellige zithoeken en halfronde banken die werden geplaatst nodigen uit om plaats te nemen en zorgen voor geborgenheid in de grote ruimte. De warme kleuren en rijke materialen geven het geheel een chique uitstraling. De smaakvolle verlichting maakt het interieur af. Het inrichten van een grote ruimte vraagt om slimme oplossingen en dat is precies de specialiteit van de projectinrichters van Homint.



Andy Kan mede-eigenaar



Homint projectinrichting

Al meer dan 30 jaar realiseert Homint sfeervolle en unieke interieurs. Projectinrichting én creativiteit zitten in het DNA van het bedrijf. 'Van ieder interieur iets unieks en bijzonders maken'. Met deze mindset bedenkt, ontwerpt en realiseert de projectinrichter, met zes vestigingen in het hele land, interieur-oplossingen die werken. Zo worden er nieuwe belevingswerelden gecreëerd in zowel bestaande als nieuwe concepten. Voor de horeca, maar ook in het onderwijs, de zorg en het bedrijfsleven.

Ontwerpstudio

Inrichten is mensenwerk. Ieder project is uniek en vraagt om een eigen aanpak. Een perfect uitgekiend interieur start met een inspiratiesessie waarin de wensen van de klant worden vertaald naar een creatief ontwerp. Om te komen tot een gedetailleerd 3D-ontwerp wordt eerst nagedacht over alle facetten

van de inrichting. Van vloerkeuze, wandbekleding, raamdecoratie, akoestiek en verlichting tot het meubilair. In de eigen ontwerpstudio van Homint komen al deze ideeën samen en tot leven. Een eerste ruwe schets wordt stapsgewijs een duidelijk concept-ontwerp.

Dit wordt door de interieurafdeling van Homint ontwikkeld op basis van de wensen van de opdrachtgever en de mogelijkheden die een locatie biedt. Het concept bestaat uit een maatwerkadvies voor alle onderdelen van het interieur. In de eigen fabrieken wordt het meubilair volledig naar wens gemaakt als het gaat om comfort, stoffering en kleur. Ook plannen om het interieur aan te pakken? Neem vrijblijvend contact op met ons ontwerpsteam: 0527-631220 of info@homint.nl ■



homint

www.homint.nl

Kookeiland wordt pronkstuk van de keuken



In een compacte keuken telt iedere vierkante meter. Voor Brasserie De Lindeboom in Serooskerke realiseerde Hakvoort een halfopen keuken voorzien van Rubbens kwaliteitsapparatuur.

Het kookeiland is nu het pronkstuk van de keuken en zorgt ervoor dat de ruimte zo optimaal mogelijk wordt benut. De efficiënte indeling, apparatuur-keuze, naadloze afwerking en de beschikbare werkruimte maken de keuken compleet. Het resultaat is voor de chef-kok als de spreekwoordelijke



HET RESTAURANT



droom die werkelijkheid werd. Aan alles is gedacht om een hoog kookniveau te kunnen faciliteren.

De Lindeboom werd over een periode van twee jaar compleet verbouwd. Het pand dat eerder dienst deed als jeugdhonk is met veel oog voor detail omgetoverd tot een luxe bed & breakfast mét kwaliteitsrestaurant. Hiervoor moesten eerst wel alle voorzieningen in het pand verzaamd worden, omdat het stroomnetwerk niet krachtig genoeg was. In de keuken wordt zoveel mogelijk met verse en lokale producten gewerkt.

Compacte keukens

De realisatie van de compacte keukens was een flinke uitdaging. Om het aantal gewenste zitplaatsen te creëren werd de beschikbare ruimte voor de keukens in de ontwerpfase steeds knapper. Juist om deze reden is gekozen voor een groot kookeiland. Het vormt nu het hart van de keukens en zorgt ervoor dat de beschikbare vierkante meters optimaal worden benut. Doordat er aan twee kanten gekookt kan worden en er voldoende werkruimte overblijft, loopt de keukenbrigade elkaar niet in de weg. Om de ruimte in de keukens zo goed mogelijk te benutten werd een deel van de opslag verplaatst naar het tuinhuis.

Inductie

Om een optimaal werkklimaat te realiseren werd gekozen voor inductie-apparatuur en zijn de koelmachines die ook warmte

uitstoten - separaat geplaatst. Dit houdt de warmte zoveel mogelijk uit de compacte keukens wat voor een aangename werktemperatuur zorgt. De ventilatie is geregeld door een geavanceerde op maat gemaakte afzuiginstallatie van Halton. ■

ADVISEUR FRENKJAN VISSER

‘De chef-kok zocht een leverancier die aan zijn hoge eisen kon voldoen. De kwaliteitsapparatuur van Rubbens voldeed daar perfect aan. Wij zorgden er weer voor dat er in de compacte ruimte een horecakeuken van hoog niveau werd gerealiseerd door slimme keuzes te maken. Daarom hebben we er voor gekozen een deel van de opslag te verplaatsen. Het grote kookeiland neemt veel ruimte in maar, gebruikt die ruimte zo optimaal mogelijk. Dit in combinatie met de efficiënte indeling en het vele maatwerk zorgt ervoor dat er alles uit de beschikbare vierkante meters is gehaald. Het resultaat is verbluffend mooi.’

“Groencentrum Witmarsum pioniert met restaurant”

De klassieke grens tussen horeca en retail vervaagt. Steeds vaker worden detailhandel, dienstverlening en horeca onder één dak verzameld en staat de beleving van de klant én de gast centraal. ‘Blurring’ heet deze ontwikkeling. Bij Groencentrum Witmarsum is die definitie tastbaarder dan ooit.



Groencentrum Witmarsum is niet zomaar een tuincentrum. Natuurlijk, er is van alles te koop voor tuin en vensterbank. Maar dit is ook een kenniscentrum waar workshops worden gegeven en er is een restaurant. Een compleet dagje uit! Het restaurant is populair bij de gasten. Even uitblazen na een rondje rondkijken tussen al het groen.

Horeca en retail zijn twee verschillende takken van sport. Zonder horeca-ervaring een restaurant starten is daarom op zijn mildst gezegd, een uitdaging. Hoe pakte Groencentrum Witmarsum dit aan? ‘Door vooral heel veel advies in te winnen bij allerlei specialisten op hun eigen terrein’, zegt eigenaresse Johanneke Terpstra. Door al die opgedane kennis te bundelen gaven zij en haar man vorm aan het concept van het restaurant.

Praat met je concullega's

Er zijn meer tuincentra die beschikken over eigen horeca. Johanneke en haar man bezochten er

meerdere om te kijken hoe het er is ingericht. ‘Dan hoor je dat het bij sommige heel service-gerelateerd blijft. Dus vooral een ‘serviceartikel’ waar in eerste instantie niets aan verdiend wordt. Dat was niet onze intentie. Wij willen dat de horeca zijn eigen broek op kan houden.’

Aanvankelijk wilde Johanneke in ‘haar’ restaurant eigentijdse en verse producten verkopen. Een broodje kroket paste daar volgens haar totaal niet tussen. Inmiddels is het haar best verkopende broodje. Het kwam alsnog op de kaart terecht nadat collega-ondernemers haar op andere gedachten hadden gebracht. ‘Bij hen was het juist dé hardloper. Maar daar tegenover zetten we ook een poké bowl of een lekker vers gemaakt wrapje of een vegan sandwich. We proberen voor iedereen wat aan te bieden, zodat je voor al je gasten wat lekkers hebt. Nu nog komen mensen naar ons tuincentrum en ontdekken hier het restaurant. We willen ernaartoe dat mensen straks

‘Dankzij het moodboard kreeg ik gelijk een beeld bij het nieuwe interieur.’



ook voor het restaurant komen en dan denken: Oh leuk, we kunnen ook wel een rondje langs de planten doen.’

Win advies in

Hakvoort speelde een belangrijke rol bij de totstand-koming van het restaurant in het Groencentrum. Als leverancier van horecakeukens voorzien wij klanten van een flinke dosis inspiratie over apparatuur en routing. Onze adviseur bezocht het Groencentrum regelmatig en op hun beurt kwamen Johanneke en haar man naar de Hakvoort-showroom in Emmeloord. ‘Vooral over de indeling van de keuken hebben we met elkaar gespard’, vertelt Johanneke over haar ervaring met zowel Hakvoort als Homint. ‘We hadden zelf eerst een andere opzet van de counter/uitgifte-balie. We hebben toen gezegd: de speelkeuken maar wat naar achteren, zodat je een makkelijke inloop hebt om van het restaurant naar de speelkeuken toe te komen. Ook vanuit de counter kun je in de speelkeuken komen. In de praktijk is dat heel handig’.

Ze vervolgt: ‘In eerste instantie dachten we ook zonder een saladière te kunnen. Dat lukt zonder ook wel. Maar na twee weken kwamen we erachter dat zo’n saladière toch wel erg handig was. Iets wat Hakvoort op voorhand al gezegd had trouwens. Dus daarin hebben we snel geschakeld en stond het er ook snel. We zijn wel een beetje eigenwijs, maar nu bleek ook dat het voor ons nog pionieren is in de horeca.’



Hulp van een cheffkok

Nadat de keuken tot in detail was uitgewerkt en geïnstalleerd werd er door Johanneke een ervaren chef-kok in de hand genomen: ‘Deze heeft een maand ons horecateam helpen opstarten met onder meer de recepturen en het doen van de inkopen. De chef-kok komt nog steeds met ons meekijken, receptuurvernieuwingen aanbrengen en het horecateam verder opleiden. De chef ervaart de keuken als super. Vooral voor een onderneming als de onze is het gewoon perfect ingericht. Zoals wij in het groen een seizoen-bedrijf zijn, zo proberen wij ook in de horeca ons steeds te vernieuwen.’ ■



Eigenaresse Johanneke Terpstra



Brandstof voor auto en mens

Benzinestations zijn allang veel meer dan een plaats om de auto van brandstof te voorzien. Ook de innerlijke mens komt er goed aan zijn trekken. Zeker bij het full service Esso tankstation Westwal van eigenaar Gerlof de Boer. Waar na een forse verbouwing de focus nog meer op horeca ligt.

Wij zijn een full service Esso tankstation. Door de verbouwing is de oppervlakte van onze shop flink vergroot. Ik denk ongeveer verdubbeld in oppervlakte. En we hebben de keuken een stuk groter gemaakt. De focus was de laatste jaren al steeds meer op de horeca komen te liggen. De omzet steeg met sprongen. Op een gegeven moment groeiden we uit ons je jasje. Dan kun je kiezen: stilstaan of investeren in de toekomst?’

‘We hadden sinds 2009 al een broodjescorner. Er kwam steeds meer vraag naar broodjes van chauffeurs maar ook van bedrijven en mensen die op het

industrieterrein werken. We bezorgen ook verspreid over de dag zijn er meerdere piekmomenten. Dus niet alleen rond de lunch. Het eetritme van sommige gasten ligt echt anders. Het zal je misschien verbazen, maar we hebben heel regelmatig mensen die ’s ochtends vroeg om half 8 al aan een broodje hamburger zitten. Die zijn dan vanaf 11 uur ’s avonds aan het werk en hebben gewoon stevige trek op het moment dat ze klaar zijn.’

‘We bakken onze broodjes ieder uur vers af. Ons menu bestaat uit pistoletjes met verschillende soorten beleg, saucijenbroodjes en warme snacks.

We zijn nu aan het kijken hoe we de kaart kunnen uitbreiden? We hebben een grotere keuken dan we nu nodig hebben dus er is alle ruimte om te groeien. In onze oude opstelling hadden we voor twee mensen een werkplek. Nu voor zes. Plus de ruimte om af te wassen. Dat bevalt heel goed. We hebben nu duidelijk een scheiding tussen een warme en een koude kant.'

De keuken kwam tot stand in nauwe samenspraak met Hakvoort en die samenwerking is De Boer goed bevallen. 'We hebben nu koelwerkbanken met een op maat gemaakt blad. Onze oude werkbank werkte heel prettig en we wilden graag weer zoiets. Maar dat was niet meer te koop. Toen zijn we met elkaar gaan zitten: Hoe kunnen we zoiets op maat maken? De werkbank heeft bijvoorbeeld nu een rooster met een lade voor de kruimels. Hiervoor is 1/1 gn bak als maat gebruikt. Dat is in het werkblad verwerkt. Het is nu een stuk dikker dan normaal met een verdieping waar een bak in past.'

'Voor onze klanten is snelheid heel belangrijk. Het is naar binnen lopen, bestellen en liefst binnen 5 minuten weer weg zijn. Om die snelheid te garanderen hebben we de producten goed voorbereid. Veel broodjes zijn warm belegd. Voor de piekmomenten hebben we die klaarstaan in een warmhoudkast.'



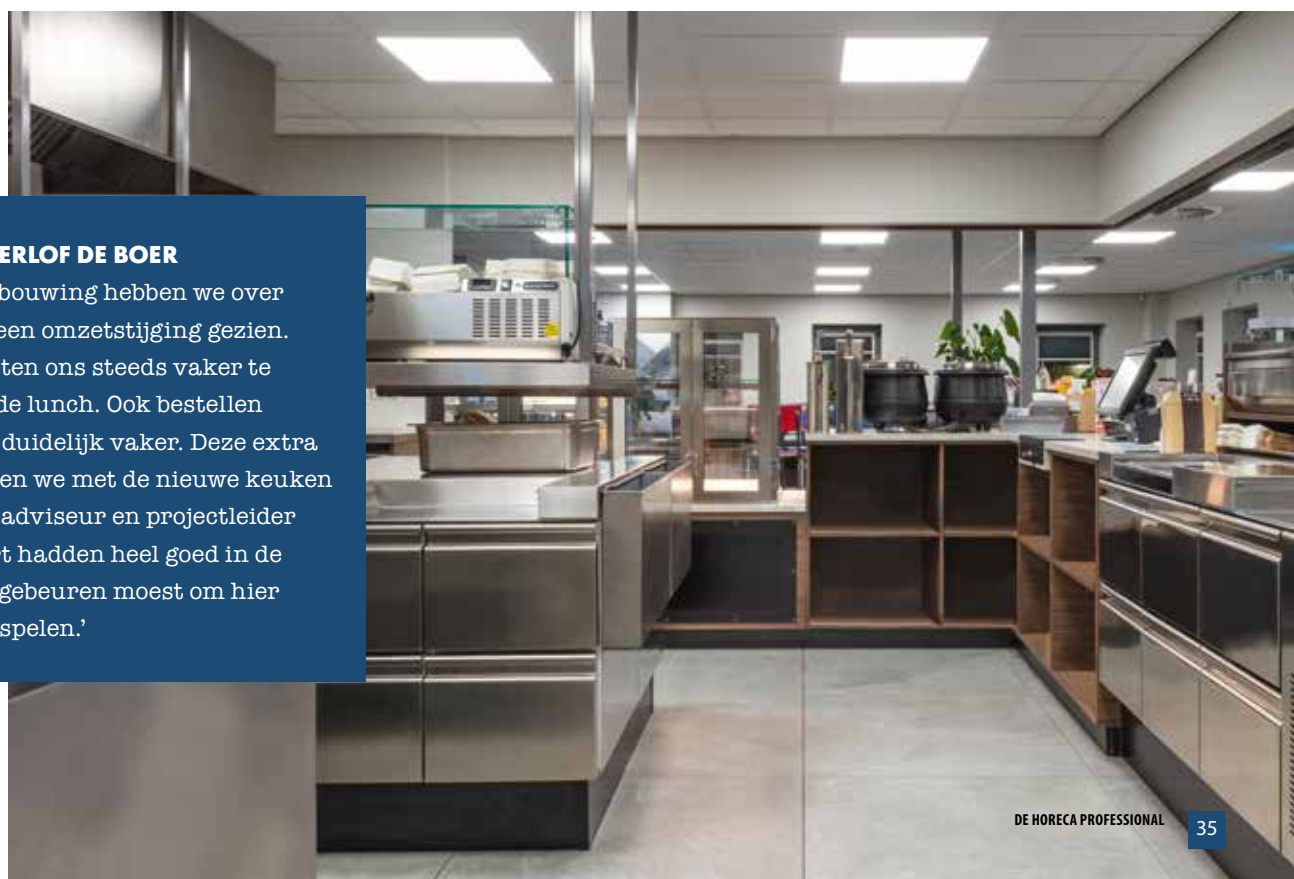
'Met de nieuwe keuken voldoen we weer aan alle eisen van de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA).

Er is veel meer werkruimte omdat de werkplekken die we hebben ruimer zijn opgezet. Naar de klant toe is de uitstraling een stuk professioneler. We horen het ook vaak: 'Wat ziet het er netjes uit'. Ondanks intensief gebruik kunnen we het inderdaad makkelijk schoon houden.'

'In de offertefase heb ik met verschillende leveranciers om de tafel gezeten', besluit de pomphouder. 'Op een gegeven moment moest er een keuze gemaakt worden en toen dacht ik: Welke firma kan het snelst service leveren als er wat is? Dit is doorslaggevend geweest om te kiezen voor Hakvoort Professional.' ■

EIGENAAR GERLOF DE BOER

'Sinds de verbouwing hebben we over de hele linie een omzetstijging gezien. Bedrijven weten ons steeds vaker te vinden voor de lunch. Ook bestellen bedrijven nu duidelijk vaker. Deze extra drukte kunnen we met de nieuwe keuken goed aan. De adviseur en projectleider van Hakvoort hadden heel goed in de gaten wat er gebeuren moest om hier goed op in te spelen.'



IJs, voedselveiligheid en gezondheid



Vandaag de dag speelt (scherf) ijs een belangrijke rol in de presentatie en vers beleving van voedsel. Zo kunt u géén all you can eat restaurant, viswinkel, marktkraam, (ontbijt)buffet of verse sappen presentatie voorbij lopen, zonder geconfronteerd te worden met een presentatie op scherfijs. Prachtig om te zien en ook nog eens functioneel. Dit is een vorm van presenteren die de komende jaren in de foodsector alleen nog maar meer zal worden toegepast.

Ijsblokjesmachine voor professioneel gebruik

Bij de aanschaf van een ijsblokjesmachine staat u er misschien niet bij stil, maar er kan veel mis gaan bij het kiezen van de meest geschikte machine voor uw (horeca)onderneming. De ijsproductie, de drankjes die u gaat serveren en de water- en omgevingstemperatuur zijn van invloed op welk type ijsblokjesmachine het beste bij u past. De ijsblokjesmachines van ITV bieden altijd een juiste oplossing voor uw wensen.

Ijsproductie

Weet u hoeveel ijsblokjes u dagelijks nodig bent? Dit wordt vaak onderschat. Hou bij het berekenen

van de benodigde ijsproductie ook rekening met piekmomenten. De ijsproductie is o.a. afhankelijk van hoeveel drankjes er op een dag worden geserveerd. Afhankelijk van hoeveel ijsblokjes u nodig heeft, produceren de ijsblokjesmachines in ons assortiment 22 tot wel 300 kg ijsblokjes per dag.

Diverse ijssoorten

Niet alle ijsblokjes zijn hetzelfde. Ijsblokjes zijn er namelijk in verschillende vormen en maten en dat is van invloed op koel- en smelttijd. Het vierkante ijsblokjes kennen we allemaal, maar sommige dranken vragen om ander ijs. Gourmetijsblokjes in de vorm van tonnetjes zijn ideaal voor premium drankjes,



omdat deze ijsblokjes minder snel smelten en dus geen waterige smaak geven. Holle ijsblokjes koelen sneller, dat is gewenst bij drankjes die snel geconsumeerd worden zoals frisdranken. Welke drankjes u serveert is van invloed op welke ijsblokjessoort u nodig hebt. Schilferijs is juist niet geschikt voor drankjes. Dit is een ijssoort met een hoger waterpercentage dat vooral gebruikt wordt voor het koelen van verse producten zoals verse vis. Iedere ijsblokjesmachine maakt een specifieke soort ijs. Kies daarom de juiste machine afgestemd op de juiste vorm. Voor schilferijs is een aparte schilferijsmachine nodig.

Water- en omgevingstemperatuur

De temperatuur van het water en van de ruimte waar de ijsblokjesmachine staat, zijn van invloed op de ijsproductie. Ijsblokjesmachines presteren het beste in een zo koel mogelijke omgeving. De temperatuur bepaalt ook of u een luchtgekoelde- of watergekoelde

machine nodig hebt. Tot 40 graden raden wij een luchtgekoelde machine aan. In warmere situaties adviseren wij een watergekoelde machine.

Onderhoud en duurzaamheid

Als een ijsblokjesmachine wordt geadviseerd in een druk horeca bedrijf zoals een bar, hotel, pub of spa (bijvoorbeeld), dan is het van belang dat deze machines altijd in optimale omstandigheden verkeren. Een correcte service vereist goed onderhoud, het is belangrijk dat elk onderdeel van de apparaten duurzaam en van hoge kwaliteit is, wat een lange levensduur garandeert met zo min mogelijk onderbrekingen en defecten gedurende die tijd. Er zeker van zijn dat u de juiste ijsblokjesmachine aanschaft? Onze adviseurs staan iedere werkdag voor u klaar. Vraag vrijblijvend advies via onze chat, telefoon of e-mail. ■

ICE QUEEN SERIES

De Ice Queen serie bevat 3 soorten machines die of ijsnuggets maken of grof of fijn schilferijs, dit allemaal dankzij de unieke verdamper en de zware kwaliteit spindels.

De ijsnuggets zijn perfect geschikt voor gebruik in blenders en uiteraard in alle soorten drankjes. Wanneer u kiest voor "Diamond Ice" (kleinere ijskorrels) of een "Granular Ice" (grovere ijskorrels) dan heeft u met deze machines nog de keuze om 2 soorten ijs te maken. Dit kan door zelf met de vochtinstellingen aan te passen en dit geeft dan de volgende opties;

Droge ijskorrels – perfect geschikt voor cocktails
 Natte ijskorrels – perfect geschikt voor supermarkten, transport van vis, fruit of groentes, maar ook voor therapeutische behandelingen of spa's.

Deze machines zijn perfect geschikt voor productie van grote hoeveelheden, vanaf 145 kg tot wel 1130 kg per dag. Hiervoor heeft u dan weer de juiste bunkergrootte nodig waarop de machine geplaatst kan worden. Om het transport te vereenvoudigen en

tegelijktijd te zorgen voor het welzijn van uw medewerkers is het raadzaam om deze bunkers aan te schaffen met een verrijdbare trolley.

Dit scheelt u en uw personeel een hoop onnodig tillen en heen en weer lopen. Wilt u het echt helemaal optimaliseren en efficiënt doen dan voorziet u de trolley van een set met 6 ijsemers waardoor u nog efficiënter en Arbo technisch verantwoord te werk gaat. Dan is het bijvullen van een buffet of een presentatie een koud kunstje!





Flexibiliteit voor iedere chef-kok!



... more than a kitchen ...

Binnen een keuken zijn er verschillende oplossingen mogelijk qua toepassingen van apparatuur. Een steeds meer toegepaste oplossing hierbij is het werken met drop-inn apparatuur om naadloos en dus schoner te kunnen werken. Het assortiment van Rubbens biedt hier verschillende oplossingen voor.

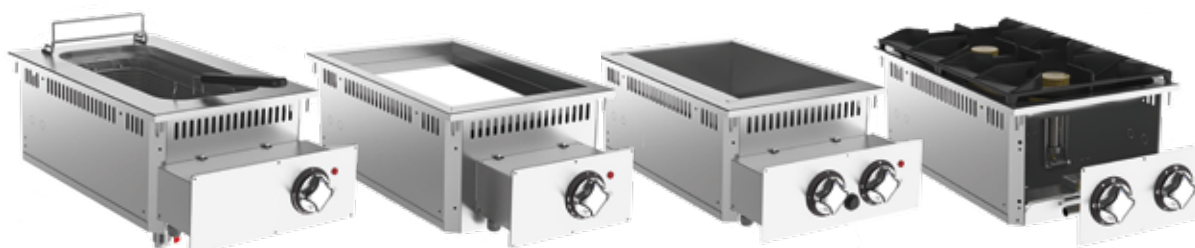
Dit assortiment omvat een zeer complete range aan keukenapparatuur die ook nog eens op verschillende manier kan worden ingebouwd. De apparatuur kan worden ingehangen (met opstaande rand) wanneer er bijvoorbeeld sprake is van een friteuse. Daarnaast is er bij diverse andere apparaten nog de keuze tussen volledig naadloos inlassen of superstrak afwerken met een hittebestendige zwarte kitrand, iets wat ook een mooie uitstraling aan het geheel geeft.

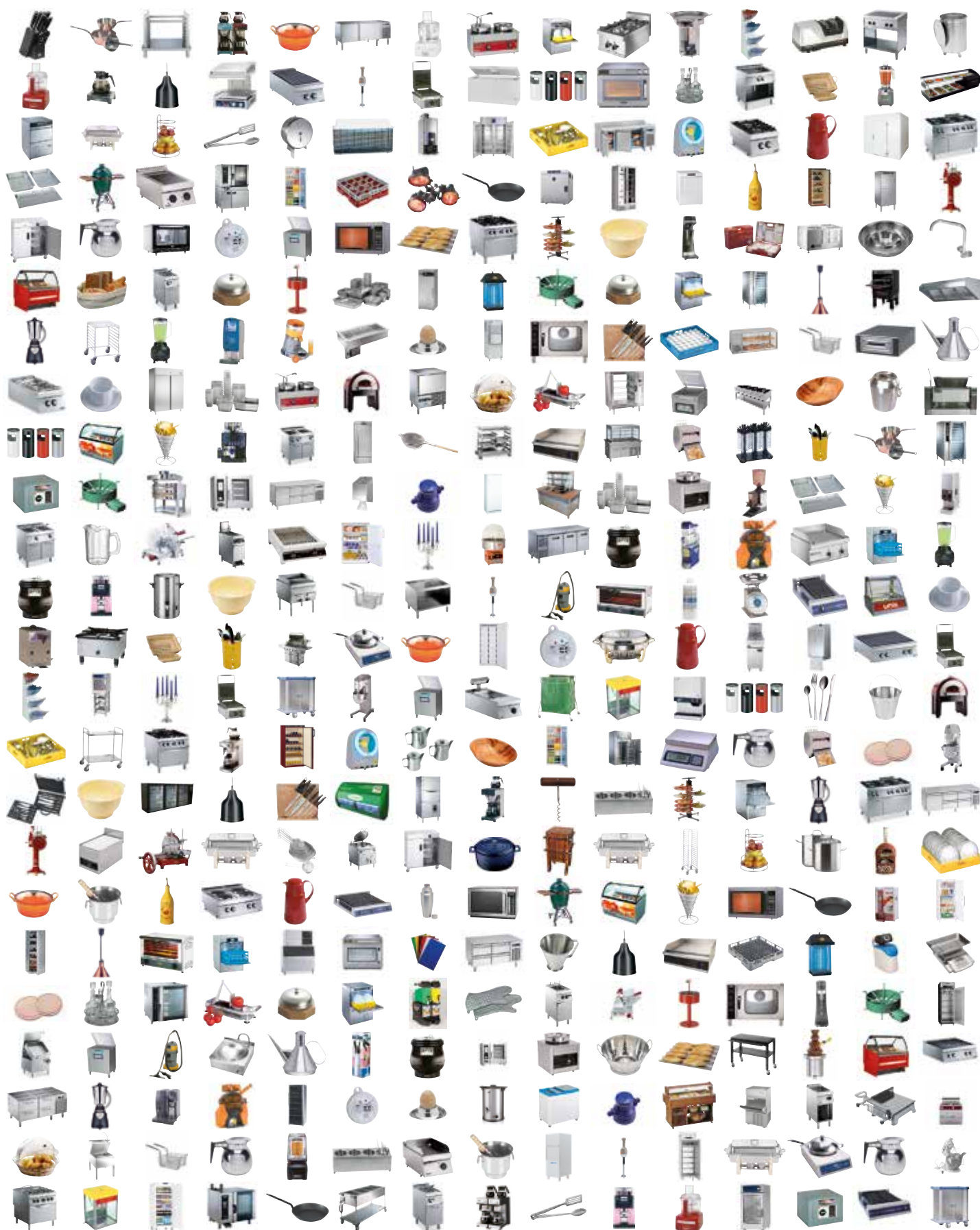
De diversiteit aan oplossingen binnen dit assortiment is eindeloos. Of u nou op zoek bent naar een inductie-, keramische, elektrische of gaskookplaat, het is er allemaal.

Daarnaast is er ook nog volop keuze qua bak- en grillplaten, bain-maries, friteuses en pastacookers. Kortom, u vraagt en zij leveren !!

Om in de loop van de tijd succesvol te blijven, heeft Rubbens gebruik gemaakt van een zorgvuldige selectie van materialen en componenten, evenals de productie van op maat gemaakte horeca-apparatuur, zoals op maat gemaakte wand- en eilandfornuizen.

Rubbens voldoet altijd aan de wensen van de meest veeleisende chef-koks door niet alleen stijlvolle, maar ook degelijke en betrouwbare keukenoplossingen aan te bieden die uitblinken in bedienings- en gebruiksgemak. Net als een breed assortiment aan apparatuur voor de opslag, bereiding en distributie van voedsel. Uiteindelijk willen Rubbens en Hakvoort Professional een inspiratiebron zijn voor iedere chef-kok! ■





EMMELOORD
Platinaweg 21
8304 BL Emmeloord
Tel: (0527) 635 635
info@hakpro.nl

AMSTERDAM
De Flinsstraat 20
1114 AL Duivendrecht
Tel: (020) 665 6428
amsterdam@hakpro.nl

GRONINGEN
Verl. Bremenweg 10c
9723 JV Groningen
Tel: (050) 318 1600
 groningen@hakpro.nl

ROTTERDAM
Schuttevaerweg 13
3044 BA Rotterdam
Tel: (010) 750 2750
 rotterdam@hakpro.nl

VENLO
Venrayseweg 44
5928 NZ Venlo
Tel: (077) 387 4242
 venlo@hakpro.nl

VLISSINGEN
Bedrijfsweg 9
4387 PD Vlissingen
Tel: (0118) 493 222
 vlissingen@hakpro.nl

hakpro.nl

HAKVOORT
PROFESSIONAL



... more than a kitchen ...

Terwijl iedereen zijn best doet om topprestaties te leveren, kunt u in uw keuken heel wat records breken.

EMMELOORD
Platinaweg 21
8304 BL Emmeloord
Tel: (0527) 635 635
info@hakpro.nl

AMSTERDAM
De Flinsstraat 20
1114 AL Duivendrecht
Tel: (020) 665 6428
amsterdam@hakpro.nl

GRONINGEN
Verl. Bremenweg 10c
9723 JV Groningen
Tel: (050) 318 1600
 groningen@hakpro.nl

ROTTERDAM
Schuttevaerweg 13
3044 BA Rotterdam
Tel: (010) 750 2750
 rotterdam@hakpro.nl

VENLO
Venrayseweg 44
5928 NZ Venlo
Tel: (077) 387 4242
 venlo@hakpro.nl

VLISSINGEN
Bedrijfsweg 9
4387 PD Vlissingen
Tel: (0118) 493 222
 vlissingen@hakpro.nl

hakpro.nl

HAKVOORT
PROFESSIONAL