



Lekker tijver tijver

Vakbeurs Foodspecialiteiten

Verbreiding in vers en verleiding
op 2 en 3 oktober

VAKBLAD VOOR ONDERNEMERS IN FOODSPECIALITEITEN

WINKELS

Landgoed Kaamps:
modern én sfeervol

Koffie, Kaas & Anders:
twee winkels in één





Bezoek ons op de Vakbeurs Foodspecialiteiten 2 en 3 oktober



Scan, spaar
en ervaar!

Kom langs bij **standnummer 262**
en ontdek de nieuwe CONO-app

Kijk op cono.nl





29 Vakbeurs Foodspecialiteiten

De 33^{ste} editie van de Vakbeurs Foodspecialiteiten, op 2 en 3 oktober in Houten, wordt wéér groter en biedt veel nieuws en inspiratie in vers.



18



24



16



15



30

18

Winkel

Landgoed Kaamps heeft alles nog mooier en ruimer opgezet.

16

Jubileum

Al zestig jaar werkt Delmo vooral voor de klant.

24

Winkel

Koffie & Anders en Kaas & Anders nu bij elkaar in één pand.

30

Noviteiten

Een deel van al het nieuws op de beurs staat uitgelicht op de Noviteitenstand.

En verder

05 Columns

Rick Brantenaar (pag. 05), Gea van der Puijl (07), Martijn Droog (11) en Jurry Teunissen (13).

06 Kort nieuws

De Vriendendag van het Kaasgilde, twintig jaar Boeren Goudse Opleg en nog veel meer nieuws.

15 Vakcentrum Informatie

Zie op de beurs wat het Vakcentrum allemaal voor u kan betekenen.

29 Beursinformatie

Korte inleiding op de mooiste beurs van het land.

36 Standinformatie

Lees vooraf wat u allemaal kunt gaan zien.

70 Colofon

Onze eigen productinformatie.

Cover

Vakbeurs Foodspecialiteiten in Expo Houten.



Vandersterre
THE CHEESE FAMILY FROM HOLLAND

ONTDEK
ONZE GEHEEL
VERNIEUWDE
KLAVER KAAS UITSTRALING OP DE
VAKBEURS!



Vakbeurs Foodspecialiteiten | Houten | stand 117

Vakbeurs Foodspecialiteiten 2023 gegroeid

Op maandag 2 en dinsdag 3 oktober is het eindelijk weer zover: de Vakbeurs Foodspecialiteiten 2023.

Dit jaar kent de vakbeurs veel nieuwe gezichten onder de exposanten. Veel nieuwe producenten en handelaren hebben de weg weten te vinden. Ook voor de AGF-branche is er een flinke uitbreiding in exposanten en assortiment en ook brancheorganisatie AVN is aanwezig om de AGF-collega's welkom te heten.

Maar er is nog veel meer beleving op de beursvloer. Op een gezellig ingericht versplein bijvoorbeeld, mede mogelijk gemaakt door Rational, bekend van de superslimme ovens. Hier zullen verschillende exposanten demonstreren hoe je met hun producten de lekkerste gerechten, snacks en broden kunt bereiden. De exposanten worden hierin bijgestaan door de professionele koks van Rational. Deze koks op hun beurt gaan jou weer laten zien hoe waardevol de apparaten in je winkel kunnen zijn en hoe ze bijdragen aan je omzet.

De keuze om deze aanvullingen te verwelkomen schuilt in het feit dat de branchevervaging steeds groter wordt. Kaas- en delicatessenwinkels, AGF-winkels, slaggers en bakkers zijn steeds meer op zoek naar uitbreiding van assortiment om hun verdienmodel te verstevigen en om aan de klantenbehoeften te voldoen: de one stop shop.

'Gemak dient de mens is namelijk niet langer een simpel gezegde, consumenten laten met hun koopgedrag steeds meer zien dat de behoefte hieraan groot is. We zien foodspeciaalzaken in Nederland waar naast kaas, noten, wijn en delicatessen ook maaltijden, soepen, vleeswaren en brood (al dan niet belegde broodjes) aan het assortiment zijn toegevoegd.

Bij slaggers zien we steeds vaker een behoorlijk assortiment kaas of noten verschijnen, en soms allebei. Bij AGF-winkels zien we allang niet meer enkel de simpele stampotten, maar vaak een rijk assortiment aan bijzondere kant-en-klaarmaaltijden. Deze winkels zien de populariteit van hun winkels groeien, evenals hun klantenaantal en de gemiddelde omzet per klant.

Dus hup, boek je gratis ticket via www.vakbeursfoodspecialiteiten.nl en kom maandag 2 en/of dinsdag 3 oktober tussen 13:00 en 22:00 uur zoeken naar jouw inspiratiemomenten voor je winkel en je assortiment.



Zien we je daar? Gezellig, tot dan!

Rick Brantenaar
Directeur Stichting Foodspecialiteiten Nederland

'De consument heeft behoefte aan een breder assortiment'





In Memoriam Pieter Renkema

Donderdag 24 augustus sloeg het noodlot toe en werd Pieter Renkema geheel onverwachts uit het leven gerukt. Dit verschrikkelijke nieuws voor zijn vrouw, kinderen en familie sloeg ook in de foodspecialiteitenbranche in als een bom.

We hebben Pieter pas echt leren kennen toen hij ook in het bestuur van Vakcentrum Foodspecialiteiten en Stichting Foodspecialiteiten Nederland kwam. Hij bleek een zeer waardevol bestuurslid te zijn die zijn voorliefde voor de branche en zijn (opbouwende) kritieken niet onder stoelen of banken schoof.

Ook in zijn rol als een van de twee penningmeesters vervulde hij met verve.

Geen detail zag hij over het hoofd en met het beoordelen van de jaarrekeningen was hij met zijn mede penningmeester messcherp en liet hij geen vraag onbeantwoord.

Trots vertelde hij na afloop van een bestuursvergadering over twee belangrijke beslissingen: 1. Dat hij minder wilde gaan werken om meer tijd aan zijn gezin te kunnen besteden en 2. Dat zijn broer Wouter per 1 januari 2024 compagnon zou worden.

Een familieman met de hobby om ondernemer in kaas te zijn, zo hebben wij Pieter altijd gezien en zo zullen wij hem voor altijd op ons netvlies hebben.

Vrienden van het Buitenlands Kaasgilde



Het Gilde des Maîtres Fromagers aux Pays-Bas, kortweg het Kaasgilde, is 31 jaar geleden opgericht ter promotie van buitenlandse kaas in Nederland, met een focus op kennisdeling

en kennisvermeerdering. De activiteiten van het Gilde worden bekostigd met gelden van sponsoren en bijdragen van leden. Sinds vorig jaar is er ook ruimte voor de "Vrienden van het Buitenlands Kaasgilde": mensen die geen gildelid zijn, maar de buitenlandse kaas wel een arm hart toedragen, beroepsmatig of uit liefhebberij. Als dank voor hun bijdrage kunnen deze vrienden gratis deelnemen aan het Buitenlands Kaaskeur Concours (BKKC)

en krijgen zij eens per jaar een speciale Vriendendag aangeboden, waarop zij elkaar kunnen ontmoeten tijdens een mooi evenement. De tweede Vriendendag viel dit jaar op 1 september en werd gestart op de Kaasmarkt in Alkmaar. Hier kregen de deelnemers in de ochtend uitleg over de geschiedenis van de kaasmarkt, de kaasdragers en hun berries (120 kilo), het



spel op de markt en het belang ervan in vroeger tijden en nu. Het middagprogramma vond plaats in het stadion van voetbalclub AZ. Na een voedzame lunch was er eerst een mooie speech van Henk van Rijnsoever, voormalig prof, international en verdediger bij AZ '67. Henk sprak vurig over die gloriejaren van de Alkmaars/Zaanse club, en over zijn eigen rol daarin. Vervolgens kwam de buitenlandse kaas aan bod. Met een leerzame en boeiende presentatie gaven Betty Koster en Jochen Sneep een workshop over kaas en thee, en het pairen daarvan. Jochem is als 'blijmaker' werkzaam voor Dilmah, Betty is behalve kaasondernemer en kenner ook importeur van Dilmah. Samen maakten ze de Vrienden enthousiast voor het proeven van echt goede thee en kaas, en hoe die twee elkaar in de mond kunnen versterken. Zo haalt de warmte van de thee nog meer sensaties in de kaas naar boven. En blijken verschillende soorten thee bij verschillende soorten kaas te passen. Ter afsluiting was er een (wéér prachtig) kaasbuffet met fraaie buitenlandse juweeltjes.





Graskaas terug als primeurmoment

Na vele jaren hebben kaasboeren, kaasproducenten en kaashandelaren eindelijk de handen weer ineengeslagen voor een landelijke introductie van het graskaasseizoen. Een spannend moment, want graskaas was een verloren traditie geworden vanaf het moment dat er niet langer werd samengewerkt op dit belangrijke momentum. Voor de eerste Nationale Graskaasdag vond de aftrap plaats in Woerden. Het was goed om te zien hoeveel mensen enthousiast waren over de terugkeer van graskaas als primeurmoment. Maar dit is slechts het begin.

Met het verminderen van de kaasconsumptie op brood, met name onder jongeren, is het van groot belang dat we onze krachten bundelen door samen te werken. Alleen ben je misschien sneller, maar samen ben je sterker en kun je een veel luidere stem laten horen in de markt. Reclamebureau Vrh Content en Creatie heeft een schitterende social mediacampagne opgezet die miljoenen hits heeft bewerkstelligd. Deze campagne heeft ervoor gezorgd dat steeds meer ondernemers in kaas zich betrokken voelen bij het graskaasseizoen. Veel acties met gefaciliteerde kleurplaten zijn opgezet en ondernemers hebben ook eigen instore acties geïnitieerd.

De feedback van de winkeliers was overweldigend. Iedereen heeft het moment omarmd en vraagt luidkeels om continuering van het jaarlijkse primeurmoment. Het is fantastisch om te zien hoe de hele kaasindustrie samenkomt en zich inzet voor graskaas. Graskaas is een uniek product dat slechts gedurende een korte periode verkrijgbaar is. De terugkeer van graskaas als primeurmoment zorgt ervoor dat er weer een buzz ontstaat rondom dit heerlijke product.

Dus laten we de handen blijven ineenslaan en ervoor zorgen dat het graskaasseizoen elk jaar weer een groot succes wordt. Samen kunnen we de kaasindustrie naar nieuwe hoogten brengen en ervoor zorgen dat graskaas weer een primeurmoment wordt waar iedereen reikhalzend naar uitkijkt.

Het zouten van kaas

Aan de meeste kaassoorten wordt zout toegevoegd, meestal natriumchloride. Verbetering van de smaak is daarvoor een belangrijke reden. Maar zout heeft ook invloed op de houdbaarheid van kaas. De hoeveelheid zout kan daarom niet onbeperkt worden vermindert. Bacteriën groeien minder goed bij aanwezigheid van zout omdat zout een deel van het beschikbare water in kaas bindt. Dit water is daardoor niet meer beschikbaar voor de groei van micro-organismen. Zout zorgt daarnaast voor stevigheid van de kaas. Kaas met weinig zout zakt bij kamertemperatuur makkelijk uit.

Oude kaas wordt zouter ervaren dan jonge. Door indroog wordt kaas verhoudingsgewijs wat zouter. En door de rijping van de kaas worden eiwitproducten gevormd die een bouillonachtige smaak hebben en deze versterken de sensatie van een zoute smaak. Oude kaas kan daarom goed als smaakondersteuner worden gebruikt bij het maken van gerechten, waardoor minder zout hoeft te worden toegevoegd voor eenzelfde smaakbeleving.

Veel kazen worden na het persen een bepaalde tijd in een zoutoplossing met circa 18 tot 20 procent zout gelegd, het pekeldbad. Gedurende een paar uur tot een paar dagen, afhankelijk van de grootte en het gewenste zoutgehalte van de kaas, trekt het zout langzaam in de rand van de kaas. Tijdens de eerste weken van de rijping van de kaas trekt dit zout daarna vanuit de rand verder naar het hart van de kaas totdat het uiteindelijk verdeeld is door de hele kaas.

Soms wordt bij grote kazen een beetje zout aan de wrongel toegevoegd. Het zout is dan vanaf het begin in het hart van de kaas aanwezig en kan al eerder de groei van eventuele besmettingsbacteriën remmen. Omdat dit ook de werking van de gewenste zuurselbacteriën remt wordt bij deze kazen slechts een klein deel van het zout aan de wrongel toegevoegd. Bij de productie van cheddar verzuurt de wrongel al grotendeels in de kaasbak, en daarom kan bij deze kaas wel alle zout al door de wrongel worden gemengd.

Kleine ambachtelijke zachte kaasjes worden soms droog gezouten, door de kaas na het persen een aantal keren in te smeren met een handje zout. Kazen met een rode korstflora worden weer op een andere manier gezouten: deze kazen worden in de eerste weken een aantal keren ingesmeerd met een pekeloplossing. Naast het zouten van de kaas ondersteunt dit ook de bacteriegroei op de kaas, waardoor de kaas rood kleurt.

Gea van der Puijl
Adviseur voor de
boerderijzuivelsector



Nationale kaaskeuringen NNKC



Tijdens de Vakbeurs Foodspecialiteiten vinden opnieuw de keuringen plaats voor het Nederlands Nationaal Kaaskeurconкурс. De keuringen worden gehouden in de bovenzalen van Expo Houten. Jaarlijks doen zo'n vijfhonderd branchegenoten mee aan de NNKC-kaaskeuring. Het NNKC is daarmee een van de grootste vakwedstrijden in Nederland en in zijn soort uniek in de wereld. Niet het product wordt gekeurd, maar het vakmanschap van de deelnemer.

Voor wie in de kaasdetailhandel werkzaam is, is het ook leuk om mee te doen, en er zijn speciaal voor de detailhandel diverse prijzen te winnen. De kaasprofessionals proeven "blind" tien kaasmonsters van de meest gangbare Nederlandse kazen. Ze kijken, ruiken, voelen en proeven om te bepalen van welke soort, kwaliteit en leeftijd de kazen zijn. Voor de beste keurders zijn er bronzen, zilveren en gouden medailles te winnen. De overall winnaar ontvangt de Gouden Kaasboor, de belangrijkste prijs in de Nederlandse kaaswereld.

Voor meer informatie in inschrijving: www.nnkc.nl, info@nnkc.nl



Last minute Standinformatie

S&H retail bv – stand 293

Stalenhoef Kaaskopers is gespecialiseerd in biologische kaas uit binnen- en buitenland en verzorgt de import, opslag, versnijden, verpakken en logistiek.

Het Proefstation Wijnimport – stand 151

Het Proefstation Wijnimport is de afgelopen jaren als wijnimporteur uitgegroeid tot alcoholvrijspecialist. Met een landelijke klantenkring in de top van de Nederlandse horeca heeft het bewezen dat de alcoholrijke wijnen en cocktails van uitstekende kwaliteit zijn. Nieuwsgierig? Kom proeven en ervaar het verschil!



Gouda Cheese Awards

Bij de verkiezingen van de Gouda Cheese Awards zijn in juni weer twee winnaars bekroond.

Tot de lekkerste Gouda 48+ extra belegen werd 'Noord-Hollandse Gouda PlanetProof' van Zijerveld uitgeroepen. In de categorie Gouda 48+ overjarig won 'Lutjewinkel Roem' van Makro Nederland goud. Gouda Cheese Awards is geen technische kaaskeuring, maar een neutrale smaaktest: consumenten proeven en beoordelen. De wedstrijd wordt georganiseerd door het NNKC en de gemeente Gouda.



Kaas uit Zwitserland

Eeuwenoude tradities.
Tijdloze smaken.



Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland.

www.kaasuitzwitserland.nl



BGO al twintig jaar in de Ark van de Smaak



Op maandag 19 juni werd gevierd dat de Boeren Goudse Oplegkaas (BGO) twintig jaar geleden werd opgenomen in de Ark van Smaak van Slow Food Nederland (de Internationale catalogus van bedreigd culinair erfgoed). Een kaas die natuurlijk al veel langer bestaat, en door vele generaties volgens oud-Hollands recept gemaakt is. Deze kaas verdient het om ook voor toekomstige generaties behouden te blijven, voor zijn unieke smaak én omdat de kaas verbonden is met de cultuur, natuur en geschiedenis van het Groene Hart. Grote kazen gemaakt van rauwe melk, in houten vaten, gedragen in linnen doeken en langzaam gerijpt, minimaal 18 maanden. Ergens in 2003 plaatste Marjolein Kooistra een oproep in de Zelfkazer waarin zij vroeg wie nog die mooie twintig kilo wegende echte Boerenkaas maakten in houten vaten met linnen doeken. Dat was het begin van het presidium Boeren Goudse Oplegkaas, met Kooistra als eerste voorzitter. Om het heugelijke feit te vieren werd een boerenlunch georganiseerd voor Vrienden van de BGO, de vrienden die sinds dit begin bij de BGO betrokken zijn geweest. Op uitnodiging van familie Van der Poel (Hoeve Waterrijk/Rijpwetering) en familie Captein (kaasboerderij Captein/Zoeterwoude) troffen een kleine vijftien kaasspecialisten elkaar in Zuid-Holland. Frank Captein en Marije van der Poel reikten gezamenlijk de bokaal voor één van de (beste) vrienden van de BGO uit. Deze kwam toe aan René Koelman, die vanaf het eerste uur in de BGO geloofde en zich er vanaf het begin enthousiast voor heeft ingezet. Eerst vanuit Lindenhoff waar hij destijds dé Kaasman was. René hielp met het organiseren en financieren van de stand van de BGO op de Slow Food kaasbeurs in Bra. Niet veel later begon René voor zichzelf met Bourgondisch Lifestyle en nam ook toen de BGO overal mee naar toe: "Zonder René had de BGO niet zo'n vlucht gemaakt in de top-horeca, specialisten en de export", aldus Frank Captein.



'sLandsBeste

Meer dan vruchtensappen

Met 'sLandsBeste bied je je klanten het beste van 't land. Het assortiment bestaat naast fruitsappen uit jams, fruitbeleg, dessertsauzen en chutneys. Deels biologisch. Stuk voor stuk eerlijke streekproducten. Je kunt ook moeiteloos inspelen op de seizoenen. Verleid 's winters met de smaken appel-kaneel en stoofpeer. In de zomer doe je dat met de smaak van zoete zomerkoninkjes. Vers van 't land en dat proef je! Kijk voor het complete assortiment op: www.slandsbeste.nl Of bezoek 'sLandsBeste tijdens de jaarlijkse Vakbeurs Foodspecialiteiten | stand 134.



Certificering Foodspecialiteitenwinkels

De afgelopen maanden zijn weer nieuwe winkels toegevoegd aan de lijst van gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels. Eén nieuwe winkel en een flink aantal hercertificeringen.

Nieuw:

Kaashandel Kaas & Jakob

Anna Paulowna

Hercertificering:

Good & Tasty V.O.F.

Oostburg

Zuivelhoeve Zuidlaren

Zuidlaren

Kaaslust

Veenhuizen

Kaaz Valkenswaard

Valkenswaard

Zuivelhoeve Heerenveen

Heerenveen

Lekker! Kaas en Delicatessen

Voorschoten

De Notenwinkel van Zeist

Zeist

Zuivelhoeve Zutphen

Zutphen

Zuivelhoeve Egmond aan de Hoef

Egmond aan den Hoef

De Fryske haalt 750.000 euro op

De sharefund-actie van kaasmaker de Fryske is geslaagd. Het doel van € 750.000 werd zeer snel bereikt: binnen 2 dagen na de livegang op groen sharefund-platform Broccoli was het bedrag bereikt, nadat belangstellenden al twee weken certificaten hadden kunnen reserveren. Het bedrag werd bij elkaar gebracht door 212 'mede-de Fryskes' met een gemiddelde inleg van € 3500.

Oprichter Catharinus Wierda: "Het opgehaalde kapitaal gaan we snel gebruiken om onze productie en kaasvoorraad te verhogen, zodat we meer klanten blij kunnen maken. Want alleen als we meer kaas verkopen, kunnen we meer impact maken en voor meer biodiversiteit op het Friese platteland zorgen."



Weer Goud voor Mèkkerstee Oud

Op de ICDA-kaaskeuring in Engeland is de Mèkkerstee oude geitenkaas bekroond met een Gouden award. Ook in 2022 heeft deze kaas Goud gewonnen. De award van dit jaar geeft aan dat de kwaliteit consistent hoog is. Ook de Jerseykaas Oud werd bekroond met een mooie Gouden plak. In 2016 werd deze kaas kampioen van alle bijna 5000 kazen. De biologische geitenkaas met truffel heeft een zilveren medaille behaald.

Zuidvruchten (3)

Zoals ik in mijn voorgaande columns over zuidvruchten schreef zijn ze gezond en voedzaam. En hoewel zuidvruchten vaak gewoon 'uit het vuistje' worden gegeten zijn ze ook heerlijk te gebruiken bij het maken van lekkere hapjes of voor het bereiden van maaltijden. En daarmee kun je mooie tips meegeven aan je klanten.

Zo zijn de gedroogde vruchten lekker te gebruiken bij het ontbijt. In de yoghurt of de kwark maar natuurlijk ook door de muesli zijn ze heerlijk en een goede suikervervanger.

Tijdens de lunch eet ik naast mijn brood ook wel eens een lekkere energiereep, die maken we zelf in mijn winkel: een mengsel van dadels, abrikozen, gebrande bruine amandelen, geroosterde pompoenpitten, gebrande witte hazelnoten en dadel/vijg-balsamico. Even mengen in de keukenmachine, de repen vormen en tot slot rollen in de kokosrasp. Heerlijk, gezond en enorm voedzaam, zodat je met hernieuwde energie weer op volle kracht in de winkel aan de slag kan!

Een klassieker is natuurlijk de dadel gevuld met roomkaas en walnoten of amandelschaafsel. Een abrikozenvlaai of ander gebak met zuidvruchten ken je wellicht ook. Maar onlangs was ik in Marokko en at daar vele tajines. Dat zijn traditionele stoofpotjes met kip of rund geflankeerd door abrikozen, pruimen en amandelen. De combinatie van hartig en zoet geeft een opvallende smaaksensatie.

Wat dacht je van een opengesneden gezwavelde abrikoos gevuld met een walnoot? Of een zelf ontpitte dadel waar je een gebrande witte en een bruine amandel in duwt? En een pruim met een gebrande pecannoot erin is ook erg verrassend!

De zuidvruchten zie je vaak ook bij een kaasplank en meer en meer ook op de borrelplank verschijnen. Sla gemengd met rozijnen of met vijg of abrikoos is verrassend en lekker fris in de zomer. En heb/had jij ook zo'n oma die de lekkerste jams maakte maar het ook aandurfte/aandurfde om een zoet broodbeleg van gemengde zuidvruchten te maken? De abrikozenspread met cranberry van mijn oma was mijn favoriet!

Zoek maar eens op internet naar 'koken of snacken met zuidvruchten', je vindt er een walhalla aan lekkere en eenvoudige recepten. Wij geven deze recepten ook mee aan onze klanten: dit wordt gewaardeerd en het stimuleert de verkoop van zuidvruchten.

Martijn Droog
Ondernemer Noten & Zo, Zutphen



lekker

BESTEL NU DE
RESTAURANTGIDS



TE **lekker** OM
TE LATEN LIGGEN

Terwijl de volgende gids er bijna aan komt, blijft u op de hoogte van het culinaire nieuws via **lekker.nl**

Martin Padmos verhuisd

Ondernemer Martin Padmos is begin augustus met zijn Alexanderhoeve-winkel verhuisd binnen Winkelcentrum De Struytse Hoeck in Hellevoetsluis. De winkel is verplaatst van huisnummer 319 naar 324.

Martin Padmos: "Na zeventien jaar waren we uit ons jasje gegroeid. De zaken gingen voorspoedig in het oude pand en dat ging allemaal net goed. Toen kwam corona en ging het allemaal nog veel beter. We hadden echt meer ruimte nodig."

"In vvo zijn we van 65 naar 110 vierkante meter gegaan. Maar in het nieuwe pand heb ik ook extra ruimte voor opslag en een koelcel. En we hebben er een zolder-ruimte met een goederenlift, waar we in de drukke tijden ook pakketten kunnen maken."

In assortiment heeft Martin bonbons toegevoegd, een groep waar klanten al langer om vroegen. Verder is heel het assortiment in de breedte uitgebreid. De nieuwe winkel heeft meer ramen en is beter zichtbaar voor de bezoekers van het winkelcentrum.



Weer Goud voor Mèkkerstee Oud

Behalve de prijzen voor de kazen van de Mekkerstee (pagina 11) heeft Treur nog meer prijzen gewonnen met de inzendingen naar de International Cheese & Dairy Awards (ICDA) in Staffordshire, Engeland.

Twisca Pikant, een volle, romige schapenkaas van Noord-Hollandse weiden, werd bekroond met goud. De Mont Velan ("Hierin proef je de eeuwenoude traditie van Zwitserse kaaskunst") werd ook gelauwerd met goud. Verder was er brons voor Chevetta Oud en Chevetta Excellent Truffel.



Dat maakt dat in totaal zeven kazen uit het Treur-assortiment zijn bekroond. Naast al deze individuele prijzen heeft Treur Kaas ook de wisselbeker "Supreme Champion Continental Cheese Award" in ontvangst mogen nemen: over alle klassen waarin Treur heeft deelgenomen, heeft het bedrijf de meeste prijzen gewonnen.

Blijf investeren in HR

Jurry

"Als werkgever kun je het steeds moeilijker goed doen." Dat is een veelgehoorde klacht. Werknemers lijken hun rechten soms beter te kennen dan hun plichten. De bedrijfscultuur is veranderd: veiligheid op de werkplek is een kwestie van gevoel geworden en tegelijkertijd schikken werknemers zich niet altijd meer naar een gezagsverhouding. Verantwoordelijkheid voor en binding met de onderneming lijkt voor de werknemer geen onderdeel meer van de arbeidsverhouding.

De werkgever daarentegen ziet met de afnemende trouw en steun van de werknemers het aantal regels jaarlijks toenemen, soms omgekeerd evenredig aan middelen om dit de baas te blijven. Maar de werkgever heeft die steun van zijn werknemers nodig. En als die steun uitblijft om verkeerde redenen, kan de rechter een corrigerende rol vervullen.

Soms kom je echter uitspraken tegen waar de correctie onverwacht de andere kant op uitvalt. Ik las onlangs een vonnis waarin een rechter de werkgever veroordeelde tot betaling van een hoge vergoeding wegens ernstig verwijtbaar gedrag. De werkgever zou een verstoorde arbeidsrelatie in de hand hebben gewerkt. Van ernstig verwijtbaar gedrag is alleen in uitzonderlijke gevallen sprake, dus alleen als een werkgever grovelijk de fout ingaat. Wat was het geval? De werkgever wilde de arbeidsovereenkomst met een werknemer aanvullen met een geheimhoudingsafspraken, omdat de echtgenoot van de werknemer een belangrijke functie ging vervullen bij een concurrerend bedrijf. De werkgever wilde bepaalde bedrijfsrisico's uitsluiten. De medewerker wilde echter niet meewerken, zij uitte alleen maar onbegrip voor de zorgen van de werkgever en het kwam tot een ontbinding door de rechter. De rechter strafte de werkgever voor het zetten van een verkeerde toon. De werkgever zou de werknemer "niet als individuele autonome werknemer" hebben gezien en de werknemer zeer hebben geraakt. Voor wantrouwen was geen aanleiding; een ernstig verwijt en een tamelijk hoge vergoeding voor de werknemer.

Zo'n uitspraak levert begrip voor die veelgehoorde klacht van de werkgevers dat ze het maar moeilijk goed kunnen doen. Er lijkt nauwelijks aanleiding voor bestraffing van de werkgever, eerder voor aansporing van de werknemer om mee te denken. Los van deze uitkomst, voorzie ik dat het uitstralings-effect aanzienlijk kan zijn: als dit al een ernstig verwijt is, dan zal menig werkgever zich wel twee keer bedenken voor hij inspanningen gaat doen voor een veilige bedrijfsorganisatie. Dat kan en moet anders. De werkgever moet weten, blijven geloven dat HR geen hopeloze uitdaging is, maar een noodzakelijk aandachtsgebied, waard om in te investeren.

Jurry Teunissen is als advocaat gevestigd in VC Advocatuur, voor ondernemers in het mkb.



Delmo: Klantgericht in snijden en vacumeren

Delmo levert onder andere snijmachines en vacuümmachines voor (kaas)speciaalzaken.

Mieke van den Heuvel van boerderijwinkel De Lange Hoeve is erg blij met de samenwerking met Delmo.

Op boerderijwinkel De Lange Hoeve in Genderen verkoopt Mieke van den Heuvel kaas van eigen kaasmakerij aan consumenten uit de wijde omgeving. Voor bedrijven en instellingen levert de winkel heel wat kaas voorgesneden in plakken. Lange tijd werden die plakken met een kaashakker gesneden, met als nadeel dat daarna handmatig alle korstjes moeten worden verwijderd, een arbeidsintensief proces.

Verkoopadviseur Jan de Bree van Delmo Techniek stelde een oplossing voor: een snijmachine met een speciale keramische coating. Deze coating is vergelijkbaar met een anti-aanbakcoating, maar dan zonder schadelijke stoffen. De lage wrijvingsweerstand is perfect voor het snijden van de kaas en ook bij de dagelijkse schoonmaak is het een enorm voordeel.

Mieke: "Jan is naar onze winkel gekomen en heeft voor al het personeel een demonstratie gegeven, want iedereen moet meebeslissen. Iedereen heeft toen een portie gesneden. Die kaas was zo weg en de machine moest gelijk blijven staan. Het ingebouwde weegschaaltje is ook praktisch. Meedenken vanuit de praktijk is écht een meerwaarde van Delmo bij het kopen van een machine." Jan: "Deze Bizerba snijmachine werkt licht en snel. Ook ontkorste kaas snijdt hij perfect. De beveiligingen zitten op het eerste gezicht vaak in de weg, maar Bizerba heeft dat goed bedacht. En schoonmaken? In no time!"



Inmiddels heeft De Lange Hoeve van Delmo ook een nieuwe vacuümverpakkingsmachine gekocht. De oude was te klein geworden voor de productiecapaciteit. Na een korte verkenning adviseerde Jan aan Mieke de Lexovac 252. Deze machine heeft twee sealbalken waardoor meerdere stukken tegelijk verpakt kunnen worden. Er is ook een begassingsinstallatie ingebouwd, zodat er MAP-verpakt kan worden. Dat is ideaal voor gesneden kaas, dan worden de plakken niet aan elkaar gedrukt. De machine is ook geluidsarm en er zijn 20 programma's op te slaan. Jan: "Voor brie, jonge Goudse, voor oude kaas, bijna elk kaassoort heeft zijn eigen programma. Kortom, makkelijk in gebruik, intuïtieve bediening en een perfect resultaat."

Mieke: "Jan denkt mee met de situatie waar ik als ondernemer in zit. Dat is prettig. We werken nu al meer dan vijf jaar met Delmo."



www.delmo.nl
088-8543700
info@delmo.nl

Vakcentrum op de Vakbeurs

Vanzelfsprekend is het Vakcentrum aanwezig op de Vakbeurs Foodspecialiteiten. U vindt ons in Hal 3 op stand 294.

Inkopen over de grens

Het Vakcentrum pleit al meer dan tien jaar voor het opheffen van de zogenoemde territoriale leveringsbeperkingen. Binnen een gemeenschappelijke Europese markt moeten ondernemers vrij kunnen inkopen waar de voorwaarden het gunstigst zijn. Nu kunnen winkeliers en groothandels veel artikelen niet zomaar in een ander Europees land inkopen. Als dat wel zou kunnen zou dat voor consumenten een voordeel van 14 miljard euro kunnen opleveren.

De beperkingen die fabrikanten (en in sommige gevallen ook overheden) stellen aan het kunnen inkopen in het buitenland moeten dus worden aangepakt.

De inzet van het Vakcentrum heeft geleid tot diverse onderzoeken en overleggen binnen de Benelux en de EU. Inmiddels lijkt het erop dat zowel het Nederlandse kabinet en de Europese Commissie ook echt stappen willen gaan maken. Demissionair minister Adriaansens van Economische Zaken en Klimaat is een onderzoek gestart.

Heeft u voorbeelden van territoriale leveringsbeperkingen stuur die dan naar reactie@vakcentrum.nl. Het Vakcentrum kan praktijkvoorbeelden goed gebruiken in de gesprekken met de beleidsmakers in Den Haag en Brussel.

Maak gebruik van een externe vertrouwenspersoon

Een van de waardevolle ledenvoordelen

Om medewerkers veiligheid te bieden is het goed te beschikken over een vertrouwenspersoon. Vakcentrumleden die zelf geen vertrouwenspersoon hebben (ook daar bieden we een opleiding voor aan), kunnen kosteloos, als onderdeel van het lidmaatschap gebruik maken van een externe, gecertificeerde vertrouwenspersoon.

Medewerkers van Vakcentrumleden kunnen via het telefoonnummer (073) 5323582 contact opnemen met de externe vertrouwenspersoon. Na een snelle check van het Vakcentrum-lidmaatschap wordt vervolgens een passend traject met de medewerker besproken.

De vertrouwenspersoon bespreekt met de medewerker welke opties er zijn om het ongewenste gedrag te doen ophouden. Het is aan de medewerker om dit te bepalen. En de medewerker bepaalt ook in hoeverre de werkgever wordt geïnformeerd. Het gaat er immers juist om dat medewerkers in vertrouwen hun verhaal kwijt kunnen.

www.vakcentrum.nl/vertrouwenspersoon.



Je bent de werkgever met MEERwaarde

Na de vakantie weer op zoek naar nieuwe medewerkers? Het Vakcentrum helpt met een uitgebreide toolkit met tips en adviezen, posters en afbeeldingen en teksten voor social media. In de campagne benadrukken we de meerwaarde van de zelfstandig winkelier als werkgever. De toolkit is digitaal beschikbaar op de website van het Vakcentrum.

www.vakcentrum.nl/toolkitwerving

Nieuwe naam en nieuwe techniek voor digitale HACCP-registratie

Vakcentrum MyCCP heet voortaan Rmoni. Een nieuwe naam voor een efficiënte digitale aanpak van de HACCP-registratie. Naast het vastleggen van werkprocessen kan Rmoni ook voorzien in het continu bewaken van koelingen. Belangrijk daarbij is dat ook de techniek grote stappen heeft gemaakt. Er zijn nieuwe plug&play sensoren die in de koelcel of toonbank geplaatst kunnen worden zonder dat een monteur langs hoeft te komen. Mocht er een afwijking zijn in de temperatuur dan wordt een signaal gegeven via mail, sms of een notificatie op telefoon en laptop. De CBL Hygiëncode vormt de basis voor het verkopen van veilige levensmiddelen in een hygiënische omgeving. Met Rmoni wordt het bijhouden van tal van controlelijsten en registratiesystemen en de registratie daarvan een stuk eenvoudiger en efficiënter.

"Het mooie is dat alles automatisch gaat en ik de gegevens altijd en overal kan inzien. Loopt er een koeling uit temperatuur? Dan krijg ik een melding. Het bijhouden van lijsten was altijd veel werk. Nu worden ze volledig automatisch ingevuld. Het is alleen nog een kwestie van afvinken." (Erik Stoffelsen, Domburg's Kaas Noten & wijn)

Lees meer over Rmoni en de kortingen voor Vakcentrumleden op www.vakcentrum.nl of kom langs op de Vakbeurs Foodspecialiteiten.



'Maatwerk en een persoonlijk gesprek'

Delmo bestaat zestig jaar. Het familiebedrijf in machines en artikelen voor foodspecialisten heeft een vertrouwde rol voor veel zelfstandig ondernemers. Dit najaar wordt het jubileum gevierd met acties voor de klant.



Vlnr: Dirko den Hertog, Frans de Leede en Renske de Leede.

In 1963 startte Cor de Leede het bedrijf dat inmiddels door hun zoon Frans wordt aangestuurd. Kleindochter Renske de Leede, de derde generatie dus, heeft de leiding over de groothandel met een breed aanbod in verpakkingsmaterialen, snijgereedschap, schoonmaakartikelen et cetera. Het andere bedrijfs onderdeel gaat over de machines, weegschalen, snij- en vacuüm-machines, notenbranders en ovens, en wordt aangestuurd door Dirko den Hertog.

Een familiebedrijf: hoe belangrijk is dat aspect van Delmo?

Frans de Leede: "Mijn vader is in 1963 gestart. Toen hij in 1978 overleed heeft mijn moeder, Levina, het bedrijf op zich genomen. In 1986

heeft zij de leiding aan mij overgedragen. Een familiebedrijf heeft andere kernwaarden dan een beursgenoteerd bedrijf. We zijn minder gedreven door rendement, en meer gericht op continuïteit."

En hoe belangrijk is dat voor jullie klanten, die zelf vaak ook een familiebedrijf hebben?

Renske: "Het feit dat we een familiebedrijf zijn heeft een uitwerking op het team, en het gevoel dat de medewerkers bij het bedrijf hebben. Ik denk dat de klanten dat onbewust kunnen waarderen, en dat er een zekere herkenning is bij onze klanten, juist omdat zij ook vaak in familiebedrijven werken."

Frans: "Ik denk dat dat maakt dat je elkaar in die zakelijke contacten heel snel begrijpt. Zeker in onze techniektaak zien we dat klanten keuzes maken voor de lange termijn. Je koopt veel meer dan een machine, daarachter zit een brede service. We repareren wel eens machines van veertig jaar oud. Een klant kan daar enorm mee geholpen zijn, terwijl een rendement gedreven bedrijf zou aansturen op de aanschaf van nieuwe apparatuur. Voor ons gaat het dan om de duurzaamheid van de relatie."

Delmo biedt zowel die machine-tak als een groothandel in winkelbenodigdheden. Wat is het voordeel van die combinatie?

Frans: "Voor de klant heeft dit het voordeel dat ze voor al hun nood op één plek terecht kunnen. Wijzelf hebben het bedrijf juist gesplitst, omdat het twee verschillende soorten medewerkers vergt. De technische medewerkers zijn meer gericht op het product, de machines die ze onderhouden, en de mensen in de groothandel zijn meer gericht op de relatie." Dirko: "Voor de klant zijn we een totaalleverancier; we bieden zowel de vacuümmachine als de vacuümmzakken."

Delmo is gestart als leverancier voor slaggers, maar is nu ook erg sterk in kaas- en delicatessenwinkels. Hoe is dat gegroeid?

Dirko: "De branchevervaging is ook in deze sectoren zichtbaar. Kaas en deli speelt in op vraag en creëert mogelijkheden, zo doen wij dat met ons assortiment ook. En dat is meer dan raakvlak, ook daarin onderscheiden wij ons."

Renske: "Naast dat ons machine- en groothandelsassortiment goed aansluit, is ook onze eigen kennis over snijden, bereiden en verpakken gegroeid naar onder andere de kaas- en delicatessensector."

Heeft die kaas- en delicatessenbranche eigen kenmerken in de relatie met jullie bedrijf, anders dan bijvoorbeeld de slaggers?

Renske: "Van oudsher is de slager wat meer gericht geweest op verwerken en produceren, terwijl de delicatessenbranche toch ook kijkt naar uitstraling en luxe. We zien dat wel steeds meer bij slaggers. Maar ondernemers in kaas en delicatessen die wij spreken op vakbeurzen zijn al wel meer gericht op beleving."

Frans: "Ze zijn gauw enthousiast, het zijn leuke mensen om mee in gesprek te gaan."

De toekomst zal meer digitalisering en automatisering van processen brengen, terwijl het ambacht toch belangrijk blijft. Wat betekent dat voor jullie bedrijf en de relatie met de klant?

Frans: "De digitalisering kan bijvoorbeeld bestelprocessen versnellen, maar tegelijk willen we het contact met onze klanten wel menselijk houden. We vinden het gesprek met de klant over het product belangrijk."

Renske: "Dat is ook het aspect waarmee onze klant met zijn winkel in versspecialiteiten zich onderscheidt naar de consument: met advies en maatwerk en een persoonlijk gesprek. Terwijl ook zij zich in steeds meer processen verder zullen automatiseren."

Frans: "Maar de kosten van dat persoonlijk contact zijn natuurlijk niet gering. We hebben mensen in de buitendienst die klanten bezoeken. Je kunt geneigd zijn daarin fors te bezuinigen, maar dan raak je veel van dat contact kwijt."

Dirko: "En het andere aspect van het contact gaat over de service. Een machine kun je verkopen, maar daarin ben je niet de enige. Het gaat erom wat je daarna aan service levert. Een winkelier met een defecte vacuüm machine wil graag dezelfde middag weer verder kunnen."

Renske: "Wij adviseren klanten om regelmatig onderhoud te laten plegen. Om zo storingen te voorkomen."

Frans: "Wij verkopen dan ook geen vacuüm machine, maar vacuüm verpakken. Met een service die zorgt dat je altijd door kunt. Vacumeren-as-a-service, net als bij software. Het is een totaalpakket met de bijbehorende service."

Delmo bestaat zestig jaar: wat gaan jullie klanten ervan merken?

Frans: "We gaan allerlei voordeel bieden met het thema 'Zestig'. Wat precies zeggen we nog niet."

Renske: "We starten ermee op zestig dagen voor onze verjaardag op 1 november, dus het loopt in september en oktober. Dus mensen, houd de brievenbus in de gaten! En tot op de Vakbeurs Foodspecialiteiten in Houten." ◀◀

'We vinden het gesprek met de klant over het product belangrijk'

de TRAAAY

Vegan stroepen

Biologische plantaardige zoetmiddelen.
Ideaal als smaakmaker in dranken en zoete gerechten.

www.detraay.com

Bekijk hier ons heerlijke recept!

Alphenaar
Traditionally Made

Alphenaar GeitenBrie uit Alphen

"Uniek in smaak en uitstraling waarin ambacht en kunst samenkomen"

Vraag je **GRATIS** Brie-proefpakket aan

Alphenaar is een exclusief merk van DeJong Cheese

Volg ons www.dejongcheese.nl

Nieuwe Landgoedwinkel Kaamps: Landgoed Kaamps flink gemoderniseerd



Een grotere brasserie, een grotere, nieuwe winkel en veel meer ruimte: op Landgoed Kaamps zitten ze niet stil. En ook al is er heel het jaar 2022 verbouwd, de plannen voor volgend jaar zijn er ook al.

Sinds Herbert en Yvonne Nijland het bedrijf van Herberts ouders in 1980 hebben overgenomen is de melkveehouderij in Deurningen uitgebreid met een kaasmakerij, een winkel en een brasserie. Er is een speeltuin, er is ontvangst van toeristen in grote groepen, er zijn locaties voor bedrijfsbijeenkomsten, rondleidingen, workshops, vergaderingen, en kinderfeestjes. Symbool voor de gastvrijheid en openheid van het bedrijf is de belevingsboulevard, waar de bezoeker gelijktijdig een kijkje kan nemen in de verblijven van de koeien en de kaasmakerij. De kazen van de boerderij worden door heel Nederland verkocht. Herbert en Yvonne doen het allang niet meer alleen. Drie kinderen werken in de zaak, naast zo'n tachtig medewerkers. Zoon Joucke doet de

boerderij, zoon Boaike doet boekhouding en ondersteunt in de kaasmakerij dochter Femke, die ook de brasserie en de winkel aanstuurt. (Dochter Meike heeft tijdelijk in het bedrijf gewerkt, maar is een andere richting in gegaan.)

Femke Nijland: "Eind 2020 ontstonden er plannen om winkel en brasserie grondig te gaan verbouwen. We wilden alle horeca bij elkaar in één pand onderbrengen, en wilden de brasserie bij de speeltuin brengen. Daarnaast was de winkel te klein en onhandig van indeling; veel extra assortiment werd helemaal niet gezien door klanten die voor de kaas kwamen. En met corona merkten we pas hoe weinig ruimte er echt was in de winkel."

"In 2020 en 2021 zijn we plannen gaan maken voor een grote verbouwing. Om inspiratie op te doen voor onze winkel zijn we op veel plaatsen gaan kijken; we zijn bij de finalisten van de winkelverkiezing geweest, we hebben andere boerderijwinkels bezocht en verschillende soorten horeca bestudeerd. Ook



Winkelmanager Liselotte Wijermars (l) en Femke Nijland.

‘Nu kan iedereen rustig rondkijken, zodat er ook tijd en ruimte is voor de vaste klant’

grotere supermarkten hebben we bekeken, om te zien waar verschillende trends naartoe gaan. Toen we alle plannen rond hadden, zijn we met een interieurbouwer om tafel gegaan.” Het hele jaar 2022 is er op Landgoed Kaamps verbouwd, terwijl alle activiteiten gewoon zijn doorgegaan. Zodra de drukte met de kerstpakketten van 2021 voorbij was, werd begin 2022 gestart met de ombouw van het voormalige woonhuis achter de winkel. In augustus was de nieuwe brasserie klaar. In oktober werd de nieuwe winkel (in de oude brasserie) opgeleverd en eind december was de oude winkel omgebouwd tot een extra ruimte bij de brasserie voor ontvangst van grote groepen.

Nieuwe winkel

De nieuwe winkel heeft meer ruimte gekregen, met 140 vierkante meter vvo, tegen 90 in de oude winkel. Dit pand heeft meer muren waardoor het assortiment beter kan worden gepresenteerd. Ook de grotere hoogte in het pand geeft meer lucht. En met de overgang naar de nieuwe winkel kwamen er ook mogelijkheden voor verbeteringen en aanvullingen in het assortiment.

Femke: “We zijn meer gemakproducten uit eigen keuken gaan toevoegen zoals tapasbakjes, focaccia’s, boterkoek, quiches, taarten, sauzen, noem maar op. We zien dat dat een sprong gaat maken: mensen nemen graag iets van

THE ■
DEPOT

trend 
setters



Mix & match

Onze **olywood** collectie kenmerkt zich door de mooie kleuren en tekeningen in het hout zoals bij olijfhout. Hierdoor is iedere plank uniek qua kleur en tekening. Mix en match de verschillende vormen en afmetingen voor een unieke tafelsetting. De planken zijn gemaakt uit een harde houtsoort en zijn foodsafe, waardoor ze ideaal zijn om als snij- kaas- of tapasplank te gebruiken.

Cadeaupakket

Onze collectie **stijlvolle geschenkmanden** zijn gemaakt van stevig karton en zijn 100% recyclebaar.

Vul de mand met onze houtsnippers, wat leuke producten, een folie eromheen en werk af met een mooi lint uit ons assortiment!



Winkel



‘We zijn meer gemakproducten uit eigen keuken gaan toevoegen’



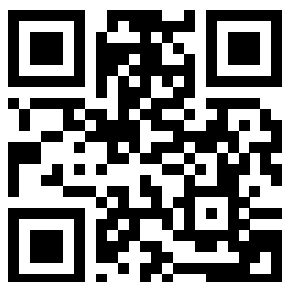
gemak mee, wat ze 's avonds en in het weekend makkelijk op tafel kunnen zetten. We zijn ook ijs en bavarois van onze eigen melk gaan maken. Dat assortiment is met de nieuwe winkel flink uitgebreid. Maar de hoofdzakelijk blijft onze eigen kaas. Vandaar dat we een wand van bijna negen meter hebben met alleen kaas. Daarnaast hebben we het assortiment noten flink uitgebreid. Tegelijk hebben we ook juist assortiment gesaneerd; producten die eigenlijk te weinig omloop hadden.”

“Een andere wijziging is dat we onze pakketten veel beter wilden presenteren. Nu hebben we de pakketten in een raam aan de voorzijde uitgesteld, zodat ze ook zichtbaar zijn wanneer de winkel is gesloten. Bovendien maken we de pakketten nu ín de winkel, klanten kunnen nu zien dat er aan hun pakket wordt gewerkt. Een pakket inpakken kost soms wat tijd, en wanneer dat achter de schermen gebeurt heeft een klant onbewust het gevoel dat hij lang moet wachten. Zo zijn onze medewerkers meer zichtbaar op de vloer. Om die reden hebben we nu ook de meeste voorraad in lades in de winkel. Alleen de echte hardlopers staan nog in het magazijn. Ook het



MND

MAND EN DECO



*Vind ons op
stand 194*



BESTEL OP TIJD!!

*Sinds 1993 zijn wij een begrip in originele en landelijke cadeau verpakkingen.
Bestel nu uw diamant zakken, karton, manden, kaasplanken en schalen.*

www.mandendeco.nl

Groothandel en cadeauverpakkingen



uitscheppen in bakjes van sauzen en salades deden we vooraf achter de schermen, en gebeurt nu in de winkel.”

De oude winkel op Landgoed Kaamps was zo'n 25 jaar oud. De nieuwe winkel moest flink moderner, maar de sfeer van de boerderij moest wel blijven. De houten meubels, houten pilaren en het houten plafond zijn dan ook geheel op hun plaats. Door de veel ruimere opzet kunnen grote groepen de winkel betreden, zonder dat de vaste klant zich onwelkom gaat voelen. Femke: “Groepen toeristen die de boerderij bezoeken willen altijd ook de winkel in. Dat zijn dan soms dertig mensen tegelijk. In de oude winkel kwam er geen vaste klant meer aan bod. Nu kan iedereen rustig rondkijken, zodat er ook tijd en ruimte is voor de vaste klant.”

Is Landgoed Kaamps nu klaar voor de toekomst? Femke: “Wij zijn hier eigenlijk nooit klaar. We zijn nu heel druk met duurzaamheid. We hebben al 1500 zonnepanelen op de daken liggen, waardoor we overdag zelfvoorzienend zijn voor onze elektriciteit. Nu willen we ook graag ons eigen gas gebruiken, dat nodig is voor het pasteuriseren van de melk. Daarvoor willen we gas gemaakt van de mest van onze koeien gebruiken. Dat kan al, maar we wachten op de overheid om de juiste beslissingen te nemen. Eind volgend jaar zouden we geheel zelfvoorzienend willen zijn in gas en elektra. Daarnaast zouden we hiermee onze stikstof met 75 procent kunnen reduceren. Dat zijn de doelen voor komend jaar.” ◀



Landgoed Kaamps
Vliegveldstraat 4a
7561 AT Deurningen
www.kaamps.nl

Twee winkels in één



Een koffiewinkel en een kaaswinkel zijn door ondernemers Myloeska en Wilco Gerrits samengebracht in één nieuwe winkel. Binnen in het nieuwe pand is er toch nog wel een scheiding in de twee specialzaken.

In 2012 starten Wilco en Myloeska Gerrits in Gemert een winkel in koffie- en theespecialiteiten: Koffie & Anders. In zeven jaar tijd bouwt de winkel een goede naam op. In 2019, wanneer voor de zoveelste keer het winkelpand aan de overkant leeg komt te staan, besluiten Wilco en Myloeska er een tweede zaak bij te openen: Kaas & Anders. Myloeska doet de koffie, en Wilco aan de overzijde de kaas. De kaaswinkel profiteert van de bekendheid van de koffiezaak, en economisch gaat het voortvarend, maar er is één nadeel: de twee ondernemers staan elk de hele dag alleen in de zaak. Ongezellig. Begin 2022 komt een ander pand vrij, beter gelegen aan de hoofdwinkelstraat van Gemert, en groot genoeg om beide zaken in onder te brengen. Wilco en Myloeska zijn nu een jaar actief op het nieuwe adres en dat bevalt heel goed. Myloeska: "Onze beide winkels hadden grotendeels dezelfde klantenkring, en regelmatig besloten klanten om een van de twee winkels over te slaan. 'Dat komt een volgende keer wel weer', hoor je dan. En nu zitten beide winkels in

één pand, en kopen de klanten ook alles tegelijk. Het werkt versterkend voor beide zaken. En de locatie is hier veel beter, met meer contact met de horeca om ons heen."

Koffie, Kaas & Anders is een mooie aanvulling aan het winkelbestand in Gemert. De concurrentie komt hooguit van een slagerij die ook streekproducten verkoopt en van een koffiebrander verderop in het dorp. "Maar we hebben onze eigen doelgroepen", stelt Wilco.

De nieuwe winkel heeft een verkoopvloeroppervlak van 170 vierkante meter. Dat betekent per saldo niet eens zo heel veel extra meters ten opzichte van de twee oude locaties, maar wel is er meer plek voor het magazijn. Opvallend is dat van de straat af gezien de winkel geheel begint met de kaaswinkel. Pas halverwege het pand gaat de winkel over naar het koffie- en thee-aanbod.

Myloeska: "De kaaswinkel heeft klanten die elke week komen. De koffiekliënten komen bijvoorbeeld eens in de drie weken. Dat maakt de keuze om de kaas voor in de winkel te presenteren logisch. Maar het is ook een praktisch keuze geweest; voor onze theeblikken hebben we een op maat gemaakt meubel, en de achterwand van de winkel is de enige plek waar deze kast goed past."



Myloeska en Wilco Gerrits.

‘We hebben nu thema’s op vaste plekken in de winkel en die ordening geeft rust’

Het pand heeft een duidelijke tweedeling, met kaas voorin en koffie achterin. Wilco en Myloeska hebben duidelijk gekozen om de assortimenten niet bij elkaar te brengen, maar om een tweedeling te bewaren. Wilco: “Dat klopt, we hebben ook twee afrekenpunten en hebben dus eigenlijk nog steeds twee aparte winkels. We hebben beide onze eigen klanten, en we wilden de klant niet verliezen door hem ineens naar een heel ander type winkel te sturen. We hebben er wel voor gekozen assortimenten iets anders te ordenen. Noten en chocolade zitten op de plek waar de winkels in elkaar overgaan, want die producten passen ook bij koffie of andersom bij de kaas. Ook de grote collectie servies staat tussen de kaas en de koffie

in. Dat alles maakt ons assortiment heel breed, en als je dat allemaal door elkaar gaat gooien wordt het voor de klant erg onoverzichtelijk. We hebben nu thema’s op vaste plekken in de winkel en die ordening geeft rust.”

De winkel is nu, na een jaar, voor 95 procent naar wens. Een klein hoekje achterin moet nog anders ingericht worden, en daar puzzelen de ondernemers nog op.

In de overgang van kaaswinkel naar koffie valt vooral de grote collectie servies van Bunzlau Castle op, duidelijk een exclusief merk, dat hier veel ruimte krijgt. Klanten komen er speciaal voor, en soms van heel ver. In de achterwand straalt



‘Alle producten
staan nu heel mooi
uitgelicht’



de enorme kast met grote blikken thee. Ooit was Myloeska begonnen met 60 soorten, inmiddels heeft ze er 180. De kaaswinkel voorin is min of meer vierkant, met in het midden een vierzijdige balie met koeling voor binnenlandse kazen (op 14 graden). Het bescheiden aanbod buitenlands is in een staande koeling aan de wand ondergebracht. Wijn en andere houdbare delicatessen staan tegen de andere wanden. Het plafond is open; zware betonnen balken met daartussen een zwarte, geluiddempende bedekking van papier, waartegen het leidingwerk gewoon zichtbaar is.

Myloeska: “Bij de verhuizing hebben we er ook voor gekozen zo veel mogelijk meubels en inrichting hetzelfde te laten, om de klant duidelijk te maken dat we nog steeds dezelfde winkel zijn.”

Wilco: “In het nieuwe pand hebben we het klimaat veel beter kunnen inrichten; in de kaaswinkel, waar we ook de etalageruit hebben en waar de kazen liggen, hangt een aircro met veel meer capaciteit. Achterin bij de koffie hoeven we nauwelijks te koelen; hier mag het best iets aangener zijn dan bij de versproducten. Voor kaas en noten moet de



temperatuur constant zijn, terwijl we achterin enkel hoeven te zorgen dat de chocolade niet boven de 22 graden komt. En dat lukt makkelijk. Daarnaast hebben we een heel goed plan gemaakt voor de verlichting; alle producten staan nu heel mooi uitgelicht.”

Bij het samengaan van de twee winkels is aanvankelijk gekozen voor een dubbele naam Koffie & Anders | Kaas & Anders. Een jaar later is toch besloten om uiteindelijk met de naam Koffie, Kaas & Anders verder te gaan. Komende periode wordt dit doorgevoerd op de website, social media en uiteindelijk ook op de cadeaustickers, tasjes en verpakkingen voor koffie en thee. ◀

Koffie, Kaas & Anders
 Wilco en Myloeska Gerrits
 Kerkstraat 17
 5421KX GEMERT
www.koffieenanders.nl
www.kaasenanders.nl



Certificering

Naam: Koffie, Kaas & Anders

Foodspecialist sinds: 2012

Gecertificeerd sinds: “Nu voor het eerst.”

Waarom gecertificeerd:

“Na onze verhuizing wilden we een stap maken. Je moet een bepaalde kwaliteit uitstralen. Om daar handvatten bij te hebben is de certificering een heel mooi stuk gereedschap. Het hygiënehandboek geeft al heel veel houvast, maar ook veel andere tips helpen je verder.”

Sterk punt van de certificering:

“De externe informatie die je krijgt over je eigen winkel. Zelf denk je dat je weet wat je goed doet en wat niet, maar wanneer iemand anders dat vertelt gaan je ogen weer open.”

Kan de certificering nog beter:

“Het viel ons wel op dat de certificering sterk gericht is op kaas, noten en delicatessen, en bijvoorbeeld minder op chocolade koffie en thee. Bij noten wordt bijvoorbeeld streng gekeken naar de omgang met allergenen, maar bij thee helemaal niet, terwijl daar ook allergenen in zitten. En de bio-controle is streng bij thee, maar weer niet bij kaas.”

Moet iedere foodspecialist certificeren:

“Nee, vooral niet, zo kunnen wij ons onderscheiden!”

Kan het kroontje van de certificering een keurmerk worden?

“Dat denken we wel. Zo stralen we uit dat we verenigd zijn, en kunnen klanten uit andere delen van het land ons daaraan herkennen, en weten dat hier ook een goede foodspecialiteitenwinkel zit.”

Voel je *Welkom*
bij ons familiebedrijf

Ontdek, proef en ontmoet
ons op **stand 252**

Op zoek naar de lekkerste kaasspecialiteiten?

Ontdek, proef en ontmoet ons op de Vakbeurs
Foodspecialiteiten in Houten. Profiteer van interessante
kaasacties, ontdek onze verkoopondersteuning of doe mee met
onze winactie en **maak kans op €750,- gratis kaas!**
Voorwaarden vind je op de stand.


TREUR KAAS
ieder zijn kracht

Treur Kaas - www.treurkaas.nl - 0348-688941 - info@treurkaas.nl

DE KAASFABRIEK



DE KAASFABRIEK



MARKTKAARTEN.NL

**ALLES VOOR JOUW
"MARKETING OP DE MARKT"**

STAND 140

**VAKBEURS 2023
FOODSPECIALITEITEN**



ALLES VOOR FOODPROFESSIONALS OP 2 EN 3 OKTOBER

**PROFITEER TOT AAN DE VAKBEURS NOG VAN ONZE KORTINGSCODE
EN BESTEL EEN GRATIS KAART!**

50x70ACTIE23

Gratis is dan ook écht gratis, ook zonder verzendkosten.
Bestel nu op: www.marktkaarten.nl



VAKBEURS FOODSPECIALITEITEN

2 & 3 OKTOBER 2023

13.00 UUR TOT 22.00 UUR

EXPO HOUTEN

33^{ste} Vakbeurs Foodspecialiteiten

Op maandag 2 en dinsdag 3 oktober openen de deuren van Expo Houten zich voor de 33e editie van de Vakbeurs Foodspecialiteiten. De Vakbeurs Foodspecialiteiten is een beurs gericht op foodspecialisten met een specialiteitenwinkel, horeca, ambulante handel, kookwinkels, slijterijen etc. die onderscheidende producten zoeken. Op beide dagen is de beursvloer van 13:00 tot 22:00 uur geopend voor uw broodnodige inspiratie en inkoopstrategie. Ter voorbereiding op uw beursbezoek zijn de berichten van exposanten en hun Noviteiten op de volgende pagina's van deze editie opgenomen.

Dit jaar is er een samenwerking met de AGF-branche. Deze ontwikkeling past perfect bij de ambitie van de organisatie van de Vakbeurs Foodspecialiteiten om dé vakbeurs te worden voor alle versdisciplines. Hierdoor is het de enige beurs in Nederland die zich specifiek richt op alle versbranches.

Inspirerend versplein

Ontdek de culinaire mogelijkheden op het versplein tijdens de beurs, in samenwerking met Rational. Laat je inspireren door de overheerlijke bereide producten, met behulp van de geavanceerde apparatuur van Rational. Het versplein biedt bezoekers een unieke kans om hun smaakpapillen te verwennen en nieuwe ideeën op te doen voor hun eigen keuken.



Tijdens de Vakbeurs Foodspecialiteiten vinden opnieuw de keuringen plaats voor het Nederlands Nationaal Kaaskeurconкурс.

Maak indruk met jouw kerstpakket!

De competitie 'Mooiste Kerstpakket 2023' biedt iedere ondernemer met een fysieke foodspecialiteitenwinkel de kans om zich te onderscheiden en indruk te maken op bezoekers en exposanten van de vakbeurs. Laat zien dat je oog hebt voor detail, creativiteit en persoonlijke touch. Op de beursvloer zal een grote presentatie kerstpakketten te zien zijn.

Meedoen? Stuur vandaag nog een e-mail naar info@foodspecialiteiten.nl en ontvang meer informatie over hoe jij kunt deelnemen aan deze competitie. Wie weet gaat jouw bedrijf er dit jaar vandoor met de titel 'Mooiste Kerstpakket 2023'!

Bezoeken

Gratis toegang tot de Vakbeurs Foodspecialiteiten! Ontdek de nieuwste trends en heerlijke delicatessen op deze vakbeurs. Bestel nu je gratis tickets op www.vakbeursfoodspecialiteiten.nl en verzeker jezelf van een onvergetelijke ervaring vol culinaire hoogstandjes. Mis deze unieke kans niet en dompel je onder in de wereld van foodspecialiteiten.



**Locatie: Expo Houten,
Meidoornkade 24, Houten.
Geopend van 13.00 tot 22.00 uur.**



Het beursteam heet u van harte welkom in Houten.
Vlnr: Evelien de Ruijg, Rick Brantenaar en Saskia Brattinga.

Noviteiten 2023

Nieuwe producten zijn een belangrijke reden om de beurs te bezoeken. Daar speelt de Vakbeurs Foodspecialiteiten op in met de Noviteitenstand in hal 1. Alle ingeschreven noviteiten worden daar geëtaleerd. Een vakjury selecteert uit dit aanbod de Beste Noviteit 2023. De winnaars worden op maandagavond 19.00 uur bekendgemaakt. Bezoekers kunnen alle noviteiten tijdens de gehele beurs bezichtigen.

100% puur druivensap

Schulp Druivensap is verkrijgbaar in 750ml en 200ml flessen. Net als alle andere sappen van Schulp is dit 100 procent puur vruchtensap, zonder toevoegingen als suiker, geur-, kleur- of smaakstoffen. Om tot de beste kwaliteit te komen wordt voor dit sap gebruik gemaakt van de druivenrassen Merlot, Sangiovese en Lambrusco. Donkerrode kleur, zacht zoete smaak.

Schulp Vruchtensappen, stand 248



Baileys-karamel

CaramelZ Baileys waar velen al langer op wachten. Heerlijk van smaak, superzacht van structuur en textuur. CaramelZ Baileys laat zich heerlijk mengen met verse kaas om te dienen als Brie-vulling. Past bij de meest uiteenlopende desserts: wat vind je van een tiramisu met Baileys? Of roer de CaramelZ door je koffie!

Caramelz, stand 39



Stands 1 tot 42 zijn de kramen op het marktplein in hal 1.

Stands 100 tot 200 vindt u in hal 1 en 2. Stands 200 tot 400 vindt u in hal 3 en 4.

Stands 400 en hoger staan op het Voets-plein in hal 3.

Bier van lokaal gerstemout

Bier met als basis in Noord-Nederland lokaal verbouwde gerstemout. De gerst is gezaaid, geoogst en vermolten door en voor de leden van Coöperatie Graanrepubliek. Bij het nemen van de eerste slok, proef je de verschillende soorten graan. De Groningse gerstemout is smaakvol aanwezig, en zetten we kracht bij door het gebruik van tarwe.

Graanrepubliek, stand 33



Bio fruitspreads

Yaka Fruit Spreads gebruikt mango en ananas als de basis van de Fruit Spreads. Al het fruit komt uit Ghana



en is bio-gecertificeerd. We produceren het eindproduct in onze faciliteit in Accra. Het exotisch fruit geeft de Fruit Spreads een rijke smaak, waardoor er 50 procent minder suiker in zit vergeleken met jam.

Yaka Foods, stand 12

Biologische barbecuesaus

Curtice Brothers wilde terug naar de basis, ketchup zonder toevoegingen en door het gebruiken van verse Toscaanse tomaten is zelfs suiker bijna overbodig. Al vijf jaar op rij krijgen ze een Great Taste Award voor hun sauzen. Dit voorjaar hebben ze hun assortiment uitgebreid met een Biologische Smoked BBQ saus. Exclusief voor de speciaalzaak.

Mont Blanc Foods, stand 35



Biologische mosterd

Het eerste eigenmerk product van Coöperatie Graanrepubliek; een biologische mosterd die tot stand is gekomen doordat de hele keten de handen ineen heeft geslagen. Pittig, kruidig en vol zoals ze dat al eeuwen in Groningen gewend zijn.

Graanrepubliek, stand 33



Biologische pesto

Alce Nero gebruikt alleen de originele pure biologische ingrediënten. Met dat als basis hebben ze een mooie lijn ontwikkeld met onderscheidende smaken, zoals artisjokken - en courgette pesto. Sinds eind 2022 exclusief bij Mont Blanc Foods.

Mont Blanc Foods, stand 35



Bruschetta uit Altamura

Uit Altamura, Puglia, Zuid-Italië komt een nieuw brood, de Bruschetta di Altamura. Gemaakt van het meest lekkere brood 'Pane di Altamura'. Deze bruschetta heeft een geregistreerde naam én PDO. Gesneden en besprenkeld met de lekkerste extra vergine olijfolie en oregano, en verpakt in een handige plastic bak die zo op tafel gezet kan worden.

MariCase, stand 230



Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in hal 1.
 Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.
 Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in hal 3.

Chili pastes

Yaka Chili Pastes zijn gebaseerd op traditionele West-Afrikaanse recepten, en komen in vier verschillende smaken: Mild, Medium, Hot en Extra Hot. De Chili Pastes zitten vol met sterke West-Afrikaanse smaken van chili, gember en knoflook. Hierdoor kunnen we het zoutgehalte minimaliseren! Yaka werkt met boeren in Ghana en produceert in de eigen faciliteit in Accra.

Yaka Foods, stand 12



Compacte snijmachine

De I-RON COLOR snijdt moeiteloos vleeswaren, kaas, groenten en fruit flinterdun. Kies met de traploze snijdikteregeling jouw ideale dikte. De perfecte match voor de hobbykok of een kleine professionele keuken. Dankzij het ingebouwde slijpparaat blijft de I-RON vlijmscherpe resultaten leveren. State-of-the-art technologie in een compact jasje.

Bodart Bamix BV, stand 250



Crostini uit Altamura

Uit Altamura, Puglia, Zuid-Italië komt ook de innovatieve 'Crostini di Altamura': in stukjes gesneden brood uit Altamura met extra vergine olijfolie en oregano, om te combineren of te dippen. Er worden geen conserveringsmiddelen en toevoegingen voor gebruikt en het is extra lang houdbaar. Een gezonde snack voor ieder moment.

MariCase, stand 230



Drie sterren biologische kaas

Een biologische kaas, maar dan volgens de allerhoogst haalbare normen. De koeien krijgen meer ruimte om natuurlijk gedrag te vertonen en er is aandacht voor het milieu, zoals een rijker grasland en lokaal voer. De melk van deze boeren met het drie sterren Beter Leven keurmerk wordt apart opgehaald en verwerkt tot deze Bastiaansen kaas.

Vandersterre, stand 117



Droge worst pepernoot

Droge worst op smaak gebracht met kruiden die normaal gesproken gebruikt worden voor pepernoten. Verpakt in de unieke verpakking van Dreug die wel erg veel op een sinterklaasmijter lijkt. Velen zullen deze verrassend goed smakende worst alleen al uit nieuwsgierigheid meepakken.

Dreug, stand 7



Duurzame cola

Cola is zeer vervuילend. Kill Kola trekt daarom ten strijde tegen de grootste smeerpap in de frisdrankindustrie, tegen onnodige verpakkingen en nutteloze transportkilometers. In plaats van afval te creëren, ruimt deze Kola op! Met een pittige, duistere smaak van reststromen doet Kill Kola een gooi naar de hoogste zetel in het rijk van de frisdrank.

Roze Bunker, stand 23



Noviteiten 2023

Glutenvrije cannoli

Glutenvrije Siciliaanse cannoli van Etna Dolce. Dit product is vanaf september op de markt, is helemaal nieuw en verkrijgbaar in zestien verschillende smaken. Gemaakt onderaan de vulkaan de Etna op het eiland Sicilië. Buiten de koeling houdbaar met een tth van 10 maanden.

GustoNL, stand 202



Glutenvrije graansoort

Fonio is een traditioneel West-Afrikaans graan dat onder 'Lost Crops' wordt gecategoriseerd. Fonio is glutenvrij, nutriëntrijk en duurzaam om te verbouwen. Yaka werkt met een organisatie in het noorden van Ghana voor het verbouwen en produceren van Fonio. De organisatie biedt hiermee werk aan 5000 lokale vrouwen.

Yaka Foods, stand 12



Griekse paprikadip

De Granoliva Feta gegrilde paprikadip is een Griekse dip met 36 procent Griekse yoghurt, 30 procent gegrilde paprika en échte fetakaas. Munt geeft de dip een frisse toets. Een échte Griekse klassieker. Combineer met tzatziki, olijvenmix en frisse dolmas voor een heerlijke Griekse mezze-schotel. Verrassend voor de borrelplank!

Granoliva, stand 222



**81% kans
dat Ellen
haar
volgende
verjaardag
kan vieren**



19% kans van niet

Op dit moment geneest 81% van de kinderen met kanker. Dat moet en kán beter. Het is ons doel om 100% genezing te halen. Helpt u mee? Met uw steun is onderzoek naar kinderkanker mogelijk en dit is hard nodig. Word donateur, steun KiKa éénmalig of kom in actie. Ga naar www.kika.nl

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.
 Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.
 Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Handgemaakte chocozen

Heerlijke ambachtelijke premium chocozen! Handgemaakte zachte vanille marshmallow op een laagje amaretto-ganache gedompeld in melkchocolade en afgewerkt met witte chocolade vermicelli. Ca. 30g per stuk.

The Finest in Chocolate, stand 403



Kerst-balsamico

Zo kruidig, zo fluweelachtig en divers - deze balsamico azijn hoort op elk verlanglijstje. Zacht en romig, doet denken aan rijpe, donkere pruimen en de lekkerste gluweinkruiden: kaneel, kardemom en steranijs. Voor een aangenaam wintergevoel in je mond. Ook verkrijgbaar in 40ml: leuk te combineren in een kerstpakket.

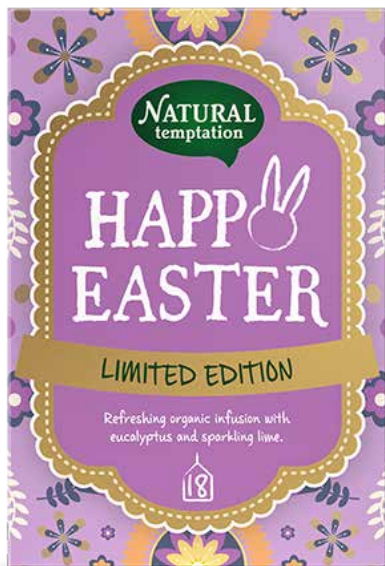


Wajos, stand 433

Kruidenthee voor Pasen

Happy Easter van Natural Temptation is een verfrissende, biologische kruidenthee met eucalyptus, limoen en een beetje gember. Een perfecte thee voor bij de paasbrunch.

Natural Temptation, stand 22



Kruidig kaas-alternatief

Max & Bien, 100% smeuïg, 100% plantaardig. Ambachtelijk en met liefde bereid door echte kaasliehebbers. De Max & Bien kaas-alternatieven zijn gemaakt op basis van aardappel en kokosolie. De Max & Bien Kruiden & Knoflook met Provençaalse kruiden en een hint van knoflook is lekker smeuïg en vol van smaak.

Vandersterre, stand 117



Kruidige duinkaas

De kruidige, iets pittige smaak van de venkel en klaver is in harmonie met de heerlijke, wilde knoflooksmaak van daslook. Een onderscheidende kaas, die het op iedere borrelplank goed zal doen én goed is voor het landschap. 'Brabantse Duinkruiden' wordt bereid met loeiverse melk van de Duinboeren. De volle en rijke melk vormt de basis voor deze bijzondere kaas.

Brabants Duingoed Kaas, stand 1



Likorette van koffiebossen

Cascarino is een likorette gemaakt van koffiebossen. Het heeft een alcoholgehalte van 14.5%Vol en een unieke smaak met tonen van gedroogd (tropisch) fruit.

De Kleine Distilleerderij, stand 18



Noviteiten 2023

Likorette van schapenmelk

Ambachtelijk gestookte likorette met biologische schapenmelk van De Zeekraal, heerlijk romig in de smaken naturel, karamel, limoen en cranberry. Puur met een ijsklontje, bij de koffie of in een ijscoupe.

De Zeekraal, stand 3



Lokale adventkalender

De origineelste adventkalender voor lokale lekkernijen. Een vakje met nootjes, een vakje met nougat, een vakje met chocolaatjes, een sapje en misschien tot en met 5 december iets van marsepein of pepernoten. Lokaal bier mag natuurlijk ook, maar daar heeft Jongeneel Verpakkingen een speciale bierkalender voor. Een origineel cadeau.

Jongeneel Verpakkingen, stand 270



Manchego-chips

Heerlijk knapperige chips met Manchego-smaak! Kwaliteit, traditie, kunst en passie zijn de ingrediënten van deze aardappelchips, die, samen met de beste natuurlijke ingrediënten, resulteren in extra knapperige gebakken chips met een onweerstaanbare smaak.

Quillo Chips, stand 438



Noviteiten 2023

Naslagwerk vleeswaren

Het boek 'Worst - vleeswaren - specialiteiten' biedt producthistorie, bereidings-technieken en culinaire beschrijvingen, ondersteund met foto's van de meest bekende worst, vleeswaren en specialiteiten. Een kennis- en inspiratiebron voor verkopers in slagerijen, specialiteitenwinkels en horeca. Ook geschikt als relatiegeschenk.

Paul van Trig, stand 30



Nieuwe verpakingsfolie

Een van de meest door ons gesneden en verpakte populaire stukjes kaas, (125 grams, 1/2 plat stuk) is nu ook leverbaar in andere type krimpfolie. Een combinatie van transparant en een zwarte ondergrond, waardoor de kaas nog beter uitkomt.

Kaasall-in, stand 116



Opvallend verpakte pasta

Deze Italiaanse pasta – fusilli napoletani – is verpakt in een bijzondere verpakking met zichtvenster. De naam: Good Hair Day Pasta.

Greenomic Delikatessen, stand 234



Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.

Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.

Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Pastasaus met rozemarijn-worst

Na de be kroonde pastasaus met venkelworst, brengt Brandt & Levie nu een pastasaus met rozemarijnworst, olijf en tomaat. Deze saus is wederom kindvriendelijk, niet pittig en door onze kids beoordeeld met twee duimpjes omhoog. Een kritischer testpanel bestaat niet.

Brandt & Levie, stand 210



Pomace olijfolie

Onze pomace olijfolie is gemaakt van de verse pulp die overblijft na het persen van onze extra vierge olijfolie. We verhitten de pulp tot 60°C, extraheren de ruwe pomace olijfolie en raffineren het – zonder chemische processen. Een 100 procent puur en natuurlijk product waarbij niets van de originele olijf verloren gaat dus.

Gkzas, stand 20

Revolutionaire knoflook-snijder

Ontdek de Garlicmaster: nu beschikbaar voor retail, relatiegeschenken en kerstpakketten! Transformeer het bereiden van knoflook met de innovatieve Garlicmaster. Hak moeiteloos knoflookteentjes, gember en noten. Snel, geurvrij en veelzijdig. Het perfecte culinaire geschenk. Ervaar vandaag nog de revolutie in keukengemak met de Garlicmaster!

The Garlicmaster, stand 204



Salami in bijenwas

Salami van het Piemonteese Zwarte Varkensras; gecoat met bijenwas. Een oude traditie die op het platteland werd gebruikt toen er nog geen moderne methoden waren om voedsel te conserveren. Bijenwas creëert een natuurlijke coating die de salami beschermt en biedt een product dat altijd zo goed is als vers gemaakt. Met fantastische nasmaak van honing.

Naturalia, stand 110



Sambal voor de borrelplank

Sambal opnieuw geïntroduceerd als een overheerlijke delicatessie van een pepermelange. Een pittige delicatessie voor bij een borrelplank met kaas, worst en fruit. De vindbaarheid wordt versterkt door kleurcode en gemakkelijke benaming.

Sambalmeisje, stand 283



Sambalkaasfondue

De Sambalkaasfondue van Kaasfondue in Blik is gemaakt van Nederlandse boerderijkazen in combinatie met Zaanse Sambal. Deze ambachtelijke sambal is een echte smaakmaker en vormt een mooie, pittige combinatie met de jonge, jong beleggen en oude boerderijkazen. Vol van smaak en met flink wat pit.

Kaasfondue in blik, stand 21



Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.
 Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.
 Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Sap als geschenk

Blauwe Parelsap van De Sapsommelier biedt een ware smaakbeleving van Nederlandse bodem. Het fluweelachtig sap bestaat uit appel, peer en de krachtige blauwe bes. De trend: blauwe bes, alcoholvrij, vegan en vrij van toevoegingen. Mooi als geschenk, chique gebotteld voor de feestdagen.

De Sapsommelier, stand 16



Schotse caramel wafer

Al in 1890 werd de familiebakkerij Tunnock's opgericht in het plaatsje Uddingston in Schotland. Inmiddels is het een iconisch merk en het wordt tijd dat ook wij in Nederland van hun fantastische producten kunnen genieten! De Caramel Wafer Biscuits bestaan uit vijf lagen wafels en vier lagen karamel, omhuld met melkchocolade. Per stuk à 30g verpakt.

Brauer Food, stand 114



Schotse teacakes

Het merk Tunnock's bestaat al sinds 1890 en is in Schotland inmiddels een iconisch merk. Teacakes zijn een echte traktatie en heerlijk bij koffie, thee of gewoon tussendoor. Het is zachte marshmallow op biscuit geheel omhuld met melk- of pure chocolade. Per stuk à 24g verpakt.

Brauer Food, stand 114



Slimme chipszak

Met een simpele handomdraai is de linker onderkant van de chipszak van Hoeksche Hoeve te verwijderen zodat de laatste, smaakvolste kruimels makkelijk uit de zak komen. De unieke Flavor Saver technologie zorgt ervoor dat niets van de heerlijke smaak van Hoeksche Chips verloren gaat.

Hoeksche Hoeve, stand 24



Veganistisch alternatief voor honing

Het veganistisch alternatief voor honing is Flora Zoet! De melange van verschillende stropen, verbena en citroenolie geeft een heerlijke smaak; een lekker veganistisch alternatief voor honing. Het is toepasbaar in warme dranken als thee, koffie, plantaardige chocolade- en anjismelk en koude dranken. Een aanvulling op plantaardige yoghurt, ijs en desserts.

Imkerij de Traay, stand 148



Verpakkingslijn met nieuwe kleuren

Vanwege het grote succes van onze basis verpakkinglijn, geschikt voor kerst- en relatiegeschenken, hebben wij deze uitgebreid met twee nieuwe kleuren op basis van de huidige trends. Het assortiment is uitgebreid met een nieuwe type verpakking voor een wedge-stukje kaas leverbaar met een bijpassende sleeve.

Kaasall-in, stand 116



Standinformatie

1906 – Makers van Charcuterie – stand 26

Wij zijn 1906, makers van ambachtelijke charcuterie met eigentijdse smaken. Klassiek Franse paté en eerlijke vleeswaren. Ontdek het gemak van ons convenience assortiment. Alles gemaakt met vlees van dieren die echt een eerlijk leven hebben gehad en zonder toevoeging van chemische en synthetische e-nummers. Aandacht geeft smaak!



2CC Drinks – stand 311

Wij van 2CC Drinks verzorgen private labels in likeuren, likorettes, bieren en wijnen. Keuze uit ruim dertig verschillende flessen. Keuze uit ruim dertig verschillende smaken. Met gepersonaliseerd etiket of zeefdruk. Zowel kleine als grote afnames mogelijk.



Van Aarle – stand 439

Gebros. Van Aarle is dé groothandel voor al uw AGF. Uw specialist in dagverse groenten en fruit, die altijd voor u klaar staat. Voor een dagelijks verse levering van de lekkerste groenten en fruit. Wij gaan voor continuïteit voor onze klanten, met kwalitatieve groente en fruit, ondersteund door een professioneel en servicegericht team.



Stands 1 tot 42 zijn de kramen op het marktplein in hal 1.

Stands 100 tot 200 vindt u in hal 1 en 2. Stands 200 tot 400 vindt u in hal 3 en 4.

Stands 400 en hoger staan op het Voets-plein in hal 3.

Abma's – stand 41

Familiebedrijf Abma's maakt al meer dan veertig jaar met veel plezier kruidenolijfolie en fruitazijn van lokale oogsten. Kom gerust langs om te proeven!



Amaretti Virginia – stand 202

Produceert al sinds 1860 de lekkerste Amaretti uit Piemonte. Klassieke Italiaanse verpakkingen die niet alleen een lust zijn voor het oog.



Amatller – stand 296

Deze Spaanse chocolademaker stamt al uit de jaren 1700 toen men startte met het maken van chocolade in vaste vorm. Heden ten dage maken ze nog steeds (op basis van bean to bar) hun chocolade in de vorm van repen, gevulde chocolade enzovoort. Beroemd om de prachtige bewaarblikjes.



Ambachtelijke Versdetailhandel Nederland (AVN) – stand 229

AVN is de brancheorganisatie voor versspecialisten en boerderijwinkels. We zetten ons in voor een gezonde branche en helpen onze leden bij het verbeteren van hun rendement. AVN is er voor jou!



Anis de Flavigny – stand 296

Voor velen een mooie herinnering. De anijsnoepjes van Anis de Flavigny worden in het klooster gemaakt en zijn voor menigeen de ultieme herinnering aan de vakantie in Frankrijk. Snoepjes gemaakt van anijszaadjes in prachtige bewaarblikjes en in handige meeneempakjes. In Nederland verkrijgbaar via Bommel & Bommel delicatessen.



Antico Pastificio Umbro – stand 202

Ambachtelijke Pasta product met trendy verpakkingen voor zowel pasta als Italiaanse kruiden en risotto's.



Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.

Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.

Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Appeven – stand 436

De sappen van Van Appeven zijn 100 procent puur en verantwoord. Sap waarvan uw gasten tot de laatste druppel genieten. Sap waar uw gasten voor terugkomen. Sap dat een toegevoegde waarde heeft voor uw onderneming. Sap zoals écht sap hoort te zijn!



Bacanha – stand 296

Bacanha, opgericht in 2013, is een merk dat gespecialiseerd is in de creatie en productie van biologische kwaliteitssiropen. De basis van de siropen bestaat uit biologische rietsuiker, fruitconcentraten en natuurlijke smaken. Deze siropen zijn een goede basis voor cocktails, mocktails, limonade, dessert, ijs etc. Verpakt in mooie bewaarflessen.



Bakselz en Borrelz – stand 417

De producten van Smikkels van Bikkels zijn gemaakt door Bikkels; enthousiaste, hardwerkende jongeren met afstand tot de arbeidsmarkt. De heerlijke drank- en cakemixen zijn gemakkelijk thuis te maken. Op de flessen zit een kaartje met handgeschreven naam, zo is er meer zichtbaarheid door wie deze producten zijn ingepakt.



Bandall – stand 278

Bandall is een internationaal opererend familiebedrijf dat zich sinds 1990 volledig richt op duurzame bundel- en banderolleeplossingen in de verpakingsindustrie. Dankzij onze geavanceerde banderolleertechnieken verhoogt u uw flexibiliteit, wat leidt tot nog meer besparingen. Daarnaast biedt het mogelijkheden om uw merk eruit te laten springen.



Barú – stand 437

Barú is een klein bedrijf boordevol fun en magie. De creaties worden met de hand gemaakt in kleine reeksen. Hun toewijding om enkel te werken met de beste ingrediënten zorgt ervoor dat alles wat ze maken volledig natuurlijk is, zonder smaak- of kleurstoffen en volgepakt met creativiteit.



Belberry – stand 296

Op zoek naar confiture & marmelade, chutneys, fruitazijnen, dressings of vruchtensauzen die smaken alsof je ze zelf gemaakt hebt? Kies dan voor Belberry en biedt daarmee een totaalbeleving voor je klanten in jouw winkel. Speciaal voor de kaasboer een lijn van kaasbegeleiders die net even anders zijn dan anders.



Standinformatie

Bella Roba – stand 275

Jaren geleden verloren wij ons hart aan Italië. Aan de sfeer, de gastvrijheid en natuurlijk het onweersaanbare eten. Voor ons voelt het land iedere keer weer als een warme deken. Met het servies en keukengerei van Bella Roba willen we iedereen het pure, warme gevoel van Italië laten ervaren.



Uit liefde voor Italië



Betis – stand 412

Op zoek naar een goede olijfolie om in te bakken? Dan is de Betis de perfecte keuze. Deze Mediterrane extra vergine olie is uitermate geschikt om dagelijks te gebruiken in de pan. Een gezond alternatief voor boter en tegelijkertijd een fijne smaakmaker.



Bijenbaas – stand 269

We winnen Bijenbaas-honing van onze eigen bijen die in de Nederlandse natuur staan. Aangezien we in bijna iedere provincie in Nederland bijenkasten hebben staan, kunnen we samen kijken naar de dichtstbijzijnde plek. Vanuit de bijenraat gaat de honing direct het potje in. De honing van Bijenbaas is duurzaam en verantwoord, zonder poespas.



KAASETIKETTEN & BANDEROLLEN IN ELKE GEWENSTE OPLAGE!

*Of u nu een paar honderd
of duizenden etiketten nodig heeft,
alles is mogelijk bij Euroflex bv.*

*Wij beschikken over meerdere
druktechnieken, zodat wij de kosten
kunnen laten aansluiten op uw
beschikbare budget.*

*Kijk voor meer informatie op
www.euroflexbv.com of neem rechtstreeks
contact met mij op:
Michiel Wondergem (06) 13 73 71 60.*

*Benieuwd of wij ook u kunnen
helpen met een schitterend etiket
voor het verfraaien van uw kaas?*

**Wij staan voor
u klaar!**

Keuze uit meerdere materialen
| Ondersteuning bij het maken van uw digitale bestanden
| Korte levertijden | Deskundige advisering

EuroFLEX bv
PARTNERS IN PACKAGING

Nipkowstraat 21, 8013 RJ Zwolle, Postbus 645, 8000 AP Zwolle
T: +31 (0)38 468 1818 E: info@euroflexbv.com I: www.euroflexbv.com

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.

Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.

Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Blue Olive – stand 205

Welkom bij Blue Olive, jouw importeur en distributeur van delicatessen met een verhaal! Wij streven ernaar om de mooiste producten te vinden die zich onderscheiden van de massa. Bij Blue Olive geloven we dat de ware essentie van lekker eten ligt in de unieke smaken, kwaliteit en de inspirerende verhalen achter de producten.



Bodart Bamix BV – stand 250

Bamix is je trouwe Zwitserse keukenkompaan. Deze krachtpatser kan alles aan: van soepjes en tapenades tot ijs crushen, geen uitdaging is te groot. Het Belgische I-RON produceert hoogstaande snijmachines. State-of-the-art technologie combineren ze moeiteloos met topdesign. Ingrediënten snijden ging nooit eerder zo vlot!



Boerenbont – stand 402

Boerenbont is al 175 jaar het meest beroemde servies van Nederland. In teken van dit Nederlandse servies is Boerenbont de samenwerking met Voets Specialiteiten aangegaan. Met een assortiment van lekkernijen die passen bij het Hollandse thema! Kom de typisch Nederlandse producten proeven in onze Boerenbont-stand.



Bommel & Bommel delicatessen – stand 296

Bommel & Bommel delicatessen biedt je delicatessen – van zoet tot hartig – met mooie verpakkingen en (h)eerlijke smaken. Dit seizoen weer veel nieuwe (kerst)delicatessen om je klanten mee te verrassen. Op zoek naar producten waarmee u zich kunt onderscheiden? Bezoek dan onze stand en ontmoet de makers.



Bond van Boerderijzuivelbereiders – stand 216

De Bond van Boerderijzuivelbereiders (BBZ) is dé bond voor boeren die hun melk zelf verwerken op hun boerderij tot zuivelproducten als kaas, boter, yoghurt en kwark. Jaarlijks organiseren wij in samenwerking met kaasgroothandels en -verkooppunten (campagnes rond) de Cum Laude Awards, Oktober Boerenkaasmaand en Boeren Graskaas.



Bowls and Dishes – stand 253

De natuurlijke houten serveerplanken van Bowls and Dishes zijn food-safe, duurzaam en veelal uit voorraad leverbaar. De planken kunnen met logo gepersonaliseerd worden en maatwerk is mogelijk, ook in combinatie met aardewerk en kookboeken. Kom naar onze stand voor mooie beursaanbiedingen.



Standinformatie

Brabants Duingoed Kaas

– stand 1

Ambachtelijk gemaakte kaas met de beste melk van Duinboeren. Door het gedachtengoed en een eerlijke prijs voor de boer is er meer aandacht voor de dieren, natuur en het landschap.

Vorig jaar hebben we de prijswinnende Brabantse Schone geïntroduceerd, ook nu brengen wij onderscheidende, overheerlijke kaas. Kom proeven op stand 1!



Brandt & Levie Worstmakers

– stand 210

Wij zijn Geert, Samuel en Jiri. Drie chefs met een missie: mensen inspireren om beter vlees te eten. Wij begonnen onze eigen worstmakerij, waar we de lekkerste worst maken van goed gehouden varken. Dit jaar extra aandacht voor onze versproducten: culinaire braadworsten en be kroonde rookworst en knakworsten!



Brauer Food – stand 114

Specialist in delicatessen sinds 1934. Wij leveren mooie, verrassende, unieke en onderscheidende producten. Delicatessen met een verhaal en altijd van een uitstekende kwaliteit. De smaak, de gebruikte ingrediënten en de uitstraling maken onze producten tot iets bijzonders! We zien jullie graag op onze stand!



◆ GROOTS VAN SMAAK ◆

LUTJEWINKEL

1916

Hét Noord-
Hollandse
meesterwerk

◆ Bereid door de
kaasmakers van
Lutjewinkel

◆ Vakkundig op
allerbeste smaak
gerijpt



Meer informatie over Lutjewinkel1916?
Telefoon: (0172) 630 100 e-mail: info@zijerveldfood.nl

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.
 Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.
 Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Budels – stand 415

De Budelse Brouwerij brouwt al sinds 1870 bier in het Brabantse Budel. De meer dan twintig smaken bier worden met liefde voor het brouwersvak gemaakt. Dit jaar ontving Budels twee gouden medailles van de Dutch Beer Challenge. De Pilsener kreeg goud in de categorie beste Pilsener van Nederland, de 0.0% Malt is uitgeroepen tot beste Alcoholvrij bier.



Camile's – stand 434

Camile's Granola is in drie heerlijke variaties te verkrijgen. Ieder met een bijzondere samenstelling van gezonde ingrediënten zoals havervlokken, walnoten, cashewnoten, lijnzaad, pompoenpitten, honing of agave siroop, raapzaadolie, kaneel, gember en kelp (i.p.v. zout) die de basis vormen. Camile helpt u graag in zijn stand!



Caramelz – stand 39

Caramelz, de lekkerste karamel. Of je nu Naturel of Zeezout neemt, het is een vaste waarde in je assortiment en natuurlijk hebben we nog vele andere smaken die richting de feestdagen uitstekend toe te passen en te verkopen zijn. Denk bijv. aan de Smulbrie!



Cardtho Cardprinters – stand 306

Binnen slechts enkele jaren heeft Cardtho zich een prominente plaats op de markt van toonbankkaartprinters in Nederland verworven met hoogstaande serviceverlening en ondersteuning aan gebruikers. Van Erkel staat voor kwaliteit en persoonlijke aandacht, en biedt alles om een winkel te voorzien van sfeer, beleving en de juiste communicatie.



Cartwright & Butler – stand 296

Op zoek naar Engelse Producten, dan kies je voor Cartwright & Butler. Geliefd om haar prachtige bliken met de meest zalige koekjes en fudge. Voor het laatste kwartaal weer prachtige nieuwe bliken.



Casa Reinders Charcuterie – stand 244

In 2011 zijn we begonnen met het verkopen van de Franse worsten op onze marktkraam in Den Bosch. Met onze passie en kennis zijn we niet lang daarna gestart met het zelf importeren van deze heerlijke worsten uit de Haute Loire. Buiten de Franse worsten hebben we ook Italiaanse en Spaanse charcuterie en: Gerookte Knoflook!



Standinformatie

Casanova – stand 408

De unieke, Italiaanse smaak van balsamico zijn van Casanova wordt verkregen door een product van druivenmost en wijnazijn net zo lang over te gieten van grote naar steeds kleinere, houten vaten totdat de gewenste leeftijd (en dus smaak en viscositeit) is verkregen. Dat kost tijd, maar dat maakt de producten van Casanova juist zo bijzonder.



Centrale Vereniging Ambulante Handel (CVAH) – stand 2

De Koninklijke Centrale Vereniging Ambulante Handel (CVAH) is de brancheorganisatie waarin de Markt-, Straat- en Rivierhandelaren van Nederland verenigd zijn. Wij werken gezamenlijk aan een marktsituatie die gericht is op de toekomst. De CVAH is werkgeversorganisatie en belangenvereniging in één; een aanspreekpunt voor de leden.



Certificering Foodspecialiteitenwinkels – stand 292

FoodBase is aanwezig op de Vakbeurs Foodspecialiteiten en geeft informatie over certificeringen en kan alle vragen beantwoorden over allergenen en etiketteren. Wat zijn de regels en waar dient u op te letten en hoe past u het eenvoudig toe in uw bedrijfssituatie? FoodBase kan u volledig informeren.





Ons rijpingsproces is een uniek samenspel tussen mens en natuur.

Michu, KALTBACH grotmeester

Alleen de beste kazen komen in onze beroemde zandstenen grot terecht...

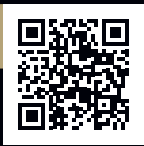
Dankzij het natuurlijke vocht dat het kwarts in de rots opslaat, biedt onze zandsteengrot de perfecte omstandigheden voor het affineren van de kaas en geeft het een sublieme textuur en subtiele, pittige smaak. Door het borstelen, zouten en draaien van de kaas zorgen onze grotmeesters ervoor dat elke kaas zijn onmiskenbare karakteristieke smaak ontwikkelt. Ontdek en ervaar ons veelzijdige assortiment.



Volg ons via
@emmicheesenl



Gerijpt door onze
grot en kaasmeester.



Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.

Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.

Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Choco Dealer – stand 276

De Choco Dealer presenteert enkele van zijn beste bean to bar chocolaatjes van verschillende fabrikanten zoals Omnom uit IJsland. Maak kennis met de wondere en diverse wereld van fijne cacao, proef de verschillende smaken en leer de geheimen van goede chocolade kennen.



Chocorots – stand 308

Bij Chocorots gaan we voor de ultieme smaakbeleving. Onze fijnproevers bereiden alle producten met veel aandacht, dankzij deze aandacht produceren wij unieke chocoladesensaties. Onze producten worden handgemaakt van Callebaut chocolade, gezonde en verse noten, pinda's, cranberry's en meer.



CiaoHelena – stand 297

Het allerlekkerste uit Italië vind je bij CiaoHelena. Wij zijn groothandel/importeur van de mooiste Italiaanse zoetwaren en delicatessen van bekende merken als Venchi, La Via del Tè, Marabissi en Antica Torroneria met producten als chocolade, nougat, koekjes, limonades, thee, olijfolie, pasta en pastasauzen. We ontmoeten je graag. Ciao!

ciaohelena



La Confiance – stand 146

La Confiance is bekend door zijn biologische speculoos met roomboter volgens het familie-recept uit 1924 met enkel de beste natuurlijke ingrediënten. Daarnaast zet La Confiance met haar merk Ceval al meer dan veertig jaar in op een evenwichtige voeding met koekjes die onder andere rijk aan vezels zijn alsook suikervrije/-arm.

CONO Kaasmakers – stand 262

CONO Kaasmakers is een boerencoöperatie met vierhonderd veehouders en een grote ambitie. Samen bouwen we aan een duurzame toekomst voor de volgende generaties. Wij geloven in samen groeien. Scan, spaar en ervaar. Ontdek het in de nieuwe CONO-app. Nieuwsgierig? Kom langs!



Consorzio del Prosciutto di Parma – stand 125

Informatie over Parmaham, promoties, instore demonstraties, Parmaham specialisten en het Consortium.



Standinformatie

La Coquerie – stand 302

Ontdek pure smaken bij La Coquerie! Kom proeven van onze verrukkelijke en eerlijke kant-en-klare quiches, maaltijden en soepen. Onze producten (ook mogelijk als private label) staan garant voor ongeëvenaarde smaak en kwaliteit. Proef, geniet en ontdek wat La Coquerie te bieden heeft. Tot snel!



Cottage Delight – stand 296

De Engelse maker van confituren en chutneys voor elke dag volgens Engelse traditie. De traditie zetten ze voort, terwijl de verpakking in een modern jasje is gestoken, uiteraard met een knipooog naar het Engelse waar de meesten zo van houden.



Creare Salades – stand 221

Creare Salades is altijd bezig met de lekkerste recepturen salades en spreads. Onze nieuwste hit is de Dokkumer dip! De roots van deze dip liggen in Dokkum, en dat blijkt niet alleen een hardloper in Friesland te zijn... Dat moet je proeven! Welkom bij stand 221: er ligt voor iedereen een sample klaar!

NIEUW dit moet je proeven!

de lekkerste in 't land



DOKKUMER

DIP

met een
oleugje
mosterd

kom proeven op de
Vakbeurs Foodspecialiteiten
stand 221

Standinformatie

Crisstory – stand 127

Bij Crisstory bieden wij een hand-gemaakt, ambachtelijk assortiment delicatessen met o.a. fruitbroden in verrassende smaken en fruitcombinaties.



La Cultivada – stand 296

Een olijfolieproducent uit Andalusië, die haar eigen zuivere extra vierge olijfoliën (BIO) maakt van de typisch Spaanse olijven zoals Arbequina en Hojiblanca. La Cultivada is een bedrijf dat met hart en ziel de beste olijfolie met respect voor moeder natuur op de markt wil zetten.



Davis Pure Foods – stand 10

Het verhaal van Davis Pure Foods is een producent en een groothandel van geweldig mooie en smaakvolle producten. Met passie, kennis en liefde selecteren wij de juiste grondstoffen. Samen met onze partners produceren wij deze producten, die worden verkocht onder de huismerken De Fruitstede, De Heren van Malsen 'het Betuwse streekmerk' en Davis Deluxe.



Stands 1 tot 42 zijn de kramen op het marktplein in hal 1.

Stands 100 tot 200 vindt u in hal 1 en 2. Stands 200 tot 400 vindt u in hal 3 en 4.

Stands 400 en hoger staan op het Voets-plein in hal 3.

DeJong Cheese-Alphenaar – stand 150

Proef de lekkerste geitenkazen van Alphenaar en ontdek het Drieluik van Brie met een unieke en kunstzinnige uitstraling. Laat je verrassen door de nieuwe smaak Geiten Brie met Bospaddenstoelen of de heerlijke Mini Brie. De Alphenaar kazen worden bereid volgens traditionele recepturen waardoor onze kaasmeesters de beste kwaliteit kunnen garanderen.



Delicious Food & Gourmet – stand 435

Delicious, sinds 2002 al 21 jaar delicatessen met karakter. Naast kennis, ervaring en een goede organisatie is de liefde voor voedsel met karakter de basis van dit bedrijf. Pure, authentieke recepten. Rijke smaken. Natuurlijke ingrediënten. Onweerstaanbare geuren. Met een breed assortiment delicatessen weten ze altijd weer te verrassen.



Delinuts – stand 111

Laat u ook dit jaar weer inspireren door Delinuts op de Vakbeurs Foodspecialiteiten. Wij hebben een mooie selectie aan producten uit ons huidige én nieuwe assortiment. Kom proeven, beleven en kennismaken op onze stand. Wij kijken er naar uit om u te mogen ontvangen. Groet, het beurs-team van Delinuts!



Delmo Groothandel – stand 126

Voor kaas- en delicatessenspecialisten is Delmo bekend van bijvoorbeeld vacuümzakken, vacuümzakken en kaasvellen, maar ook de snijmachines zijn een veelgevraagde machine voor in de winkel. Kom langs en laat u inspireren op de stand. Met elkaar kunnen we de mogelijkheden bespreken die passen bij uw bedrijfssituatie. Tot dan!



Des Noots – stand 427

Nootjes zijn lekker, gezellig en passen bij iedere gelegenheid. Of je nu even wat wilt snacken, een salade maakt of een feestje geeft met borrelnootjes of chocoladepinda's: nootjes passen altijd! Bij Des Noots hebben wij een grote variatie aan noten, waaronder ook Japanse mix, notenmix, zuidvruchten, noten met chocolade, losse noten en zelfs ontbijtgranen.



DIGI Nederland BV – stand 310

DIGI, al meer dan vijftig jaar uw partner voor al uw weeg-, etiketteer- en verpakingsoplossingen. Door onze jarenlange expertise kunnen wij complete oplossingen aanbieden. Kent u ons digitale schap labels gekoppeld aan ons weegoplossingen? Kent u onze Fresh Cloud oplossing? Komt u ook langs voor advies?



Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.

Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.

Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

DiGusti Delicatessen – stand 141

(Kerst) Delicatessen uit Italië, Spanje en Griekenland voor uw (kaas)winkel met een verhaal. Van balsamico uit Modena, truffel uit Molise, olijfolie in blikjes uit Abruzzo, Limoncello uit Amalfi, panettones en vele andere lekkernijen. Dit jaar is onze olijfolieproducent aanwezig.



Dishes & Deco – stand 265

Nieuw is de serie "Fruity", bestaande uit de dessins Citron, Strawberry, Cerise, met een klein coquille-schaaltje 10 cm, bol 12 cm, borden, quiche-schaal en voorraadpot. Ook hebben we aan de serie "Originals" nieuwe artikelen toegevoegd, zoals een quiche-schaal en cake-schaal.



Dolfin – stand 296

Dolfin biedt een uitgebreid assortiment aan chocolade, volledig traceerbaar. De repen zijn mooi verpakt en als je ze opendoet, kun je het verhaal over de traceerbaarheid terugvinden. Naast de chocolade hebben ze ook een uitgebreide lijn van cacao-producten in diverse smaken.



Doek Bijenwasdoeken – stand 40

Maak kennis met de bijenwas kaasdoeken van Doek: het duurzame alternatief voor plastic folie. Deze katoenen doeken, geïmpregneerd met bijenwas, bieden een ademende bescherming voor kaas en ander voedsel, waardoor de heerlijke smaak behouden blijft. Ze zijn eenvoudig in gebruik, herbruikbaar en zien er ook nog eens geweldig uit!



Handelsonderneming F. van Dop – stand 300

Ook dit jaar vindt u bij ons weer heerlijke ambachtelijke producten die in de speciaalzaken en delicatessenwinkels niet mogen ontbreken. Zoals een breed assortiment aan losse thee van St. Jan, ambachtelijke koeken en kaaszoutjes. De inmiddels bekende chocolade bikkels in diverse (nieuwe) cadeauverpakkingen zullen ook niet ontbreken in onze stand.



Dreug – stand 7

Wij maken de allerlekkerste worsten en charcuterie van varkens die langer geleefd hebben. Het belangrijkste vinden wij een eerlijke prijs voor iedereen in de keten. Voor de boer maar ook zeker voor de speciaalzaak!



Standinformatie

DSM – stand 259

DSM draagt al meer dan een eeuw bij aan de smaak en textuur van kazen, zoals Gouda en Edammer, maar ook de bekende buitenlandse kazen zoals brie, mozzarella, feta, cottage cheese en cheddar. Naast veel nieuwe producten demonstren we ook hoeveel je nog in smaak kan variëren bij het maken van kaas. Kom proeven en ervaren bij onze stand.



Eekhoeve – stand 266

Op de zorgboerderij van de Eekhoeve produceren wij bijzondere producten met de allerbeste smaak, kwaliteit en een goed verhaal. Waaronder onze Private Label producten: Eierroom, Boerenjongens, Boerenmeisjes, Boerenbruiloft en honing. Deze lekkernijen worden speciaal door de Eekhoeve op ambachtelijke wijze naar eigen recept gemaakt.



Eggink Verpakkingen – stand 142

Test het zelf; deze 100% lekvrije bakjes! Laat je verrassen door onze glasheldere duurzame plastic bakjes. Door de transparantie ziet de klant direct wat voor lekkers je verkoopt. Personaliseer de bakjes en zorg dat iedereen ziet waar de lekkernijen vandaan komen. De bakjes zijn vrij van SUP- en ABB-maatregelen.





wijnkring

op kwaliteit geselecteerd

De partner in wijn voor de foodspecialist

Verbunt Verlinden, de toonaangevende Nederlandse wijnimporteur, werkt al meer dan 40 jaar met zijn unieke en succesvolle concept: Wijnkring. Een samenwerkingsverband van meer dan 100 zelfstandige wijnspecialisten die gevestigd zijn door heel Nederland. Ondernemers die een volledig assortiment wijnmerken bieden, met absolute merkexclusiviteit in hun verzorgingsgebied.

Wat kan Wijnkring u bieden?

- Een hoogstaand assortiment met mooie kwaliteitsmerken
- Speciale inkooprijzen, gezonde marges op de adviesrijzen
- Selectieve distributie
- De mogelijkheid tot het behalen van bonussen
- Exclusieve promoties met o.a. gepersonaliseerde magazines
- Uitgebreide online services met o.a. een bestelportal voor ondernemers en een webshop
- Promotie via social media
- Digitale ondersteuning in de winkel in samenwerking met Winestein
- 24-uurs levering
- Educatie en inspiratie d.m.v. proeverijen, Wijnkringdag, wijnreizen en meer
- Een eigen lijn verpakkingsmaterialen tegen voordelige inkoop

Standnr.
143

Meer weten over Wijnkring en de mogelijkheden? Mail naar info@wijnkring.nl of bezoek onze stand op de Vakbeurs Foodspecialiteiten op stand nr. 143.



Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.

Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.

Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Eiroem – stand 9

Inmiddels welbekend: zachtvoaat, boerenjongens en boerenmeisjes van Eiroem. Nu ook in de langverwachte kleine flesjes van 200 ml! En natuurlijk kun je net als ieder jaar op onze stand komen proeven.



Elite Expeditions – stand 307

“Wild Trop” is a trade mark of Elite Expeditions sp. z o.o. Our company was founded in 1989 as a family business and has remained so to this day. We prepare chilled and frozen deer, wild boar, roe deer and fallow deer meat here. We also produce exquisite smoked tenderloins, hams, salamis, sausages and kabanos sausages from our venison.



Embrosa – stand 5

Versterk je aanwezigheid als lokale foodspecialist met Embrosa. Met onze app deel je snel merkberichten op Facebook en Instagram om meer liefhebbers in de buurt te bereiken. De kosten? Die dekken jouw leveranciers. Zo maakt Embrosa social media marketing eenvoudig, zodat jij je kunt concentreren op klanttevredenheid.



English Tea Shop – stand 432

De fijnste kwaliteit 100% biologische en Fair Trade Sri Lankaanse thee en ingrediënten van kleinschalige boeren met een vleugje Britse theetraditie, resulteren in een selectie van heerlijke theevarianten in een plastic-vrije, duurzame verpakking.



Ernesto – stand 419

Ernesto stroop maken wij zo dat hij voldoet aan de eisen van elke kok. Door de balans in smaak, structuur en uiterlijk leent het product zich als dip bij een borrel of kaasplank, plate art voor een perfecte opmaak en als smaakmaker voor een verfijnd diner. In onze stand staan de stropen klaar om geproefd te worden.



Etna Dolce – stand 202

Premium Cannoli en Panettone producent uit Sicilië. Staat bekend om zijn overheerlijke zoete traktaties voor naast een kopje koffie of tijdens de feestdagen.



Standinformatie

Farmhouse Biscuits – stand 296

Bij Farmhouse bieden ze traditionele koekjes in mooie bewaarblikken. Speciaal voor de kerst bieden zij nostalgische bewaarblikken, die je gewoon wilt hebben.



The Fine Cheese Co. – stand 114

Subtiële crackers die de kaas nooit overheersen, dat was het doel van The Fine Cheese Co. en daarin zijn ze met de flavoured crackers zeker geslaagd. Gemaakt met extra vierge olijfolie zijn deze crackers dé perfecte partner voor diverse soorten kaas. De Toast for Cheese varianten zijn uniek gevuld met meer dan 55% aan fruit, noten en zaden.



The Finest in Chocolate – stand 403

The Finest in Chocolate is dé chocoladelijn van Voets Specialiteiten met meer dan veertig verschillende chocoladeproducten en ambachtelijke chocozenen. Per seizoen passen wij de beschikbaarheid van de chocolade aan, zo bieden we luxe Paaseitjes met Pasen, hebben we een zomer-, herfst én winterassortiment en verschillende artikelen voor Sinterklaas en Kerst.



KOM KENNISMAKEN MET ONZE

STAND 144

KAASSPECIALITEITEN & -NOVITEITEN



Happy Mrs. Jersey
Old Wisdom



Mekkerstee Oud



Mekkerstee Truffel



mekkerstee

MET ZORG VOOR MENS, DIER & NATUUR

Hofdijksweg 34, 3253 KB Ouddorp www.demekkerstee.nl

Duurzame kaas. Lekker van nu.

Kies voor onderscheid!

Bezoek standnummer 144



Lekkere kaas van
onze 100% biologische
kringloopboerderij

biostee.nl



CRISSTORY

De lekkerste fruitbroden en meer

Bij Crisstory bieden wij een handgemaakt, ambachtelijk assortiment delicatessen met o.a. fruitbroden in verrassende smaken en fruitcombinaties.

www.crisstory.nl of bel 06 38646689



Specialist
in detailhandel

Uw administratie,
jaarrekening
en salarisgegevens
tegen een concurrerende prijs.



Bel ons voor een offerte of
afpraak op 030-6360654
Vakadi Houten
www.vakadi.nl info@vakadi.nl

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.

Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.

Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Flamigni – stand 296

Zeg Flamigni dan zeg je panettones in mooie verpakkingen en unieke nougat-taarten.



Flor y Sabor – stand 42

Onze geheel vernieuwde collectie is fors uitgebreid en bestaat inmiddels uit twee prachtige olijfolies uit Spanje en Italië, acht heerlijke fruitbalsamico's en zes speciale olies van superieure kwaliteit. Te verkrijgen in vernieuwde huisstijl van Flor y Sabor, of volledig gepersonaliseerd met uw eigen logo! Ook bijzonder geschikt als relatiegeschenk.



Foodelicious olie en azijn – stand 429

Foodelicious heeft een breed scala olie en azijn in haar assortiment. Azijn is de specialiteit van dit merk en behalve fruitazijn vind je ook frisse en zoete wijnazijn. De olijfoliën wordt uit verschillende landen geïmporteerd, waardoor er voor elk gerecht wel een bijpassende olie is. Foodelicious heeft ook olie met een smaakje; verschillende noten of vruchten.



Foodimpuls – stand 286

Foodimpuls is de trotse importeur van het mooie Italiaanse merk Negroni. Kom proeven van de Italiaanse passie in de mooiste charcuterie.



Fratelli Lunardi – stand 296

De Broers Lunardi uit Italië willen alleen het beste maken qua smaak en qua ingrediënt. Zo maken zij de cantucci, dit zijn speciale koekjes uit Toscane. Deze zijn in tegenstelling tot wat je veelal ziet brosser, smaakvoller en gemaakt van natuurlijke ingrediënten. De topper is de cantucci met chocolade.



Friese Streekkazen – stand 15

Streekkazen uit het Noorden van Nederland: Van Schier, een assortiment kazen die karakteristiek zijn voor Schiermonnikoog. Proef o.a. Wildpluk, met kruiden van het eiland. Skylger, de kaas van Terschelling. Kaasmerken met oog voor biodiversiteit en weidevogelbeheer. En Friese Ooister, de nummer één schapenkaas van Nederland.



Standinformatie

De Coöperatieve Betuwse Fruitmotor – stand 240

Voor de lekkerste Ciders met of zonder alcohol moet je bij De Fruitmotor zijn. Het zijn heerlijke frisse dranken uit de Betuwe, gelauwerd met de prijs voor Beste Cider van Nederland en goud op de internationale vakbeurs Cider World. En ze zien er ook nog eens geweldig uit! Kom proeven op onze stand.

Fudge-World – stand 19

Bij Fudge-World vindt u het meest uitgebreide assortiment handgemaakte Fudge en (soft-) Nougats uit Engeland. Daarnaast importeren we een groeiend assortiment aanverwante zoetwaren uit zowel de UK als binnen de EU. En verzorgen daarbij ook (gepersonaliseerde) verpakkingoplossingen.



La Gallinara – stand 202

Kleurrijke pesto's uit Ligurië.



Standinformatie

The Garlicmaster – stand 204

Ontdek de ultieme knoflookervaring met de Garlicmaster - dé beste knoflook- en kruidensnijder op de markt. Maak moeiteloos culinaire meesterwerken met deze innovatieve tool. Nu beschikbaar voor retailers en kerstpakketten leveranciers. Verrijk keukens met gemak en smaak. Bezoek onze stand op de beurs en proef de revolutie!



Goodfoods – stand 13

Goodfoods is de specialist in de betere voeding. Wij ontwikkelen, vertegenwoordigen en vermarkten unieke foodconcepten die relevant zijn voor de consument die bewust met zijn of haar voeding bezig is. Op de beurs staan we met Grainfields, biologische bakkerskwaliteit bakmixen en Seed & Bean, biologische artisanale chocolade.



Graanrepubliek – stand 33

Bij coöperatie Graanrepubliek draait alles om smaak. En goede smaak is geworteld in de grond waarop het wordt verbouwd. Hoe gezonder de grond, hoe lekkerder de smaak. Zo werken boeren, makers, onderzoekers en smaakexperts samen om de allerbeste smaak te bereiken en daarmee ons voedselsysteem fundamenteel te verbeteren.



Stands 1 tot 42 zijn de kramen op het marktplein in hal 1.

Stands 100 tot 200 vindt u in hal 1 en 2. Stands 200 tot 400 vindt u in hal 3 en 4.

Stands 400 en hoger staan op het Voetsplein in hal 3.

Granoliva – stand 222

Ga je mee op smaakreis naar de Méditerranée? Kom langs en laat je verwennen door de versspecialiteiten van Granoliva: kwalitatieve en smaakvolle olijven, dips en antipasti. Alle eigen creaties, in België bereid, volgens authentieke recepten én met pure ingrediënten uit de Méditerranée. Met welke innovaties ga jij je klanten verrassen?



Grenland Zuivel – stand 231

Slagyoghurt is een vers basisproduct voor het maken van luchtige yoghurt. Uniek, lekker en verantwoordelijk!



Gilde Des Maitres Fromagers aux Pays-Bas – stand 201

Kom langs op de stand van het kaasgilde en meld je team vast aan voor het Buitenlandse KaasKeur Concours van 2024. Meedoen is leuk, lekker en leerzaam! Reserveer vast in je agenda: 8 april 2024.

GustoNL – stand 202

Italiaanse groothandel in delicatessen en dranken. Maak kennis met ons najaars/kerst assortiment. Grootste lijn in NL aan Cannoli & Pasticcini (meer dan zeventig soorten), dolci, pasta, (fruit)azijnen en olijfolies! A presto!



Hacienda Guzman – stand 296

Bent u op zoek naar loepzuivere olijfolie in flessen die zorgen voor het behoud van kwaliteit, kom dan naar onze stand en ervaar de smaken van deze unieke olijfolie extra vierge uit Andalusië, Spanje. We bieden flessen in 250 ml en 500 ml. Ook mooi als kerstgeschenk.



Halfes – stand 37

Bonjour! Wij hebben de lekkerste wijn van kleine producenten. We nemen wijn, port en champagnes mee uit heel Europa. Biologische wijnen van jonge producenten. Onze wijnen zijn er niet alleen in reguliere flessen van 750ml, maar we hebben ook veel kleine flessen wijn van 375ml.

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.

Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.

Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Van Ham Exclusive – stand 271

Van Ham Exclusive is een vierde generatie familiebedrijf. Wij staan bekend om ons innovatief karakter en hebben kwaliteit en exclusiviteit hoog in het vaandel staan. Ons productassortiment is zeer breed; van traditionele bonbons uit eigen chocolaterie, een breed koekassortiment tot exclusieve soorten gebak voor speciaalzaken.



Hampstead Organic – stand 14

Hampstead Tea is het premium biodynamische theemerk uit Engeland. Onze founder Kiran Tawadey is al sinds de jaren negentig betrokken bij de ontwikkeling van de Makaibari Tea Estate, waar nog altijd bijna al onze thee wordt geplukt. Kom langs bij onze stand en laat je verrassen door de unieke delicate smaken van onze thee.



Van der Heiden Kaas – stand 34

Het beste van twee kaaslanden: Hollandse kaas van eigen bodem, tot in perfectie geaffineerd in Frankrijk. Laat uw klanten met een uniek presentatiemeubel smaakvol kennismaken met onderscheidende, prijswinnende specialiteiten. Kom proeven op het marktplein!



SAS Hennart Frères – stand 264

Since 1922, there have been many cheesemen « affineur » at Hennart compagny in order to developing and strenghtening our notoriety and enabling us to charm your palate. Hard cheeses, soft rind cheeses or blue cheeses. We will always be able to satisfy your expectations at any seasons. We can advise you what kind of wine you can serve with our cheeses.

Hennart

Henri Willig Kaas BV – stand 225

Henri Willig brengt als kaasmaker en familiebedrijf eerlijke en onderscheidende kwaliteitsproducten naar de consument en is een professionele, duurzame partner voor haar klanten, medewerkers en leveranciers, met respect voor mens, dier en natuur. We vertellen u op de beurs graag meer over onze (baby)kazen, familielijn en smakelijke geschenken.



Hert Bier – stand 38

Geniet van het leven. Drink d'r een van Hert Bier! Dat is ons motto. En dat doen we met mooie bieren in onze levenslijn, zoals Dorps Leven, Zwaar Leven en Nieuw Leven. En we hebben nieuws! Tijdens de Vakbeurs Foodspecialiteiten introduceren we twee nieuwe bieren! Zien we je bij Hert Bier?



Standinformatie

The High Five Company – stand 28

Wij importeren en distribueren de hoogste kwaliteit en meest ethische 'bean-to-bar craft' chocolade van 's werelds beste, prijswinnende ambachtelijke chocolademakers. Bean-to-bar chocolade smaakt beter, is beter voor de boeren en beter voor de planeet. Wij laten op de beurs veel zien en proeven!



Hoeksche Chips – stand 406

Nieuw: 't Hoeksche Hoekje! Aan de verpakking van de nieuwe smaak 'Salt & Balsamic vinegar' zit nu 't Hoeksche Hoekje. Benieuwd naar deze verpakking? Kom hem dan bekijken in onze stand. Daarnaast zullen onze andere ambachtelijke chips, zonder kunstmatige smaakstoffen of allergenen, ook in de stand te vinden zijn.



Imkerij De Traay – stand 148

De Traay gelooft in producten die zo min mogelijk bewerkt zijn en wil op deze manier een gezond voedingspatroon stimuleren. Pure honing zonder onnodige bewerkingen voor iets wat de natuur al lekker en gezond biedt. Al sinds 1977 passie voor honing, en dat proef je!





Bezoek onze leveranciers uit binnen- en buitenland & ons team op de Vakbeurs Foodspecialiteiten Stand 400 T/M 439!

De pure smaak van Noord-Hollandse kaas

VERBURG
KAAS

verburgkaas.nl

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.

Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.

Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

In2Food – stand 238

Benieuwd naar de laatste ontwikkelingen op het gebied van kaascoating, kaas smaakmakers, ingrediënten voor zuivelproducten en reiniging & desinfectie? Het team van In2Food praat u graag bij. Proef een heerlijke yoghurt en een lekkere Goudse kaas. En bekijk ons assortiment kruiden en specerijen. Laat u inspireren door deze smaakmakers voor Goudse kaas.



In2Value – stand 215

Eén muisklik en de prijzen op uw schap en in uw kassa zijn gelijk. Direct actualiseert u ook land van herkomst, actieprijzen, ingrediënten, allergenen, en meer. Als partner van AVN leveren wij elektronische prijskaarten door heel Nederland. Benieuwd? Kom kijken hoe het werkt!



JanBax BV – stand 305

JanBax: Delicatessen met liefde voor ambacht bereid! Het draait bij ons allemaal om kwaliteit en beleving: unieke producten die op kleine schaal worden bereid door een team van gepassioneerde vakmensen. Dag in, dag uit. Sinds 1983.



Jongeneel Verpakkingen – stand 270

Ambachtelijk! De perfecte combinatie. Deze stijlvolle tas, vol met uw ambachtelijke producten. Met bijpassende pakketdoos om lekker te kunnen stapelen, waar de handvatten nog uitsteken, zodat uw klant hem ook nog eens makkelijk mee naar huis neemt. Een tas in uw eigen stijl is misschien nog leuker!



Jovino Import – stand 136

Jovino Import richt zich op eigen wijnimport uit de traditionele wijnlanden; Italië, Spanje, Frankrijk, Portugal, Duitsland en Oostenrijk. Met verschillende wijnhuizen en een mooi assortiment aan wijnen alleen beschikbaar voor de beste speciaalzaken in heel Nederland. Wij hebben een passie voor flessen met een opvallende look, private label en concepten.



K&F De Pauw – stand 27

Trendsetter in exclusieve delicatessen en eindejaarsproducten. Heeft u een bakkerij, cadeauwinkel, chocoladewinkel, confiseriezaak, delicatessenwinkel, kaaswinkel, koffiewinkel, slagerij, traiteur of viswinkel? Dan bent u bij K&F De Pauw aan het juiste adres. U kan bij ons terecht voor delicatessen van A tot Z.



Standinformatie

Kaasall-in – stand 116

Kaas All-in is flexibel in snijden en verpakken van kaas in stukken, schuifjes of wedges. Wij verpakken kaas in een vacuüm krimpverpakking: geen lekke verpakkingen en minimaal gebruik van plastic. Ideaal voor relatiegeschenken en kerstpakketten. U kunt uw eigen kaas laten verpakken, of een keuze maken uit ons assortiment.



De Kaasfabriek – stand 200

De Kaasfabriek pakt ook dit jaar weer uit tijdens de beurs. We ontvangen je graag op ons mediterrane marktplein waar je onze Spaanse en Italiaanse producenten en leveranciers kunt ontmoeten. Zij presenteren daar hun noviteiten. Tevens bieden we ook Nederlandse noviteiten aan zoals "Utrechtse Lombok" kaas.



Kaasfondue in blik – stand 11

Kaasfondue in blik is een ambachtelijk gemaakte kant-en-klare kaasfondue van Hollandse bodem. Doordat de fondue in blik verpakt is, bevat hij geen conserveringsmiddelen en is hij makkelijk op te warmen. We maken de kaasfondue in vier smaken: Hollandse kaasfondue, Truffelkaasfondue, Blauwaderkaasfondue en Sambalkaasfondue.





Als wijnpartner ondersteunt **Jos Rijnaarts** de kaas- en delicatessenwinkels op hun weg naar succes. We vertellen u graag meer over ons onderscheidend wijnessortiment en hoe u opvalt tussen de concurrentie.



JOS RIJNAARTS
WIJN SPECIALISTEN

Ga naar: www.jr.nl

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.

Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.

Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Kadokast – stand 251

Kadokast levert vanuit eigen import een basis voor uw kadoverpakking. Rieten manden, dienbladen, doosjes, lint, kadozakken met bodem etc. Bij reguliere bestelling vanaf drie om dozen geen verzendkosten binnen NL.

Keilekker Brabantsche Worstebroodjes – stand 32

Van Groningen tot Limburg, jong tot oud en vleesliefhebber tot vegan, wij maken mensen blij met hét ambachtelijke streekproduct uit Brabant: worstebroodjes. Onze worstebroodjes zijn gevuld met verantwoord Brabants gehakt én smaakvol gekruid, zoals vroeger. Met varianten voor iedereen zoals Brabantsch, Vegan, Kalf en Glutenvrij.



Kerstplein – stand 420

Bent u opzoek naar kerstproducten? Wij hebben een groot deel van het kerst assortiment van Voets Specialiteiten voor u verzameld. Loop naar de grote kerstboom en laat u verrassen.



KingNuts & Raaphorst – stand 123

Hartelijk welkom op onze stand op de vertrouwde plaats bij de ingang. Zoals u van ons gewend bent, zullen we ook dit jaar weer flink uitpakken met mescherpe aanbiedingen. En uiteraard ook weer met extra beursvoordeel. Ook zijn we er voor een goed advies en praten we weer even helemaal bij onder het genot van een kopje koffie, thee of fris.



KING NUTS & RAAPHORST

De Kleine Distilleerderij

– stand 18

De Kleine Distilleerderij maakt ambachtelijke dranken van pure ingrediënten, zonder ingekochte aroma's of kleurstoffen. Met de zuiverste grondstoffen en eigengestookte alcohol maken we de lekkerste distillaten, likeuren, en likorettes (14.5%Vol). De ingrediëntenlijst staat op het label, en we vertellen graag over het productieproces.



Klepper & Klepper – stand 139

De Beste Drop Ooit volgens Klepper & Klepper. Gemaakt met liefde en passie en uiteraard zonder gluten en gelatine. In vijf overheerlijke smaken met unieke ingrediënten met elk hun eigen verhaal. Kom langs en we vertellen je graag de mooie verhalen achter De Beste Drop Ooit.



De Koekfabriek – stand 405

Da's andere koek. Deze ambachtelijke handgebakken koek wordt gemaakt door mensen met een achterstand tot de arbeidsmarkt. De Koekfabriek vindt dat iedereen moet kunnen meedoen en meewerken in onze maatschappij. Met deze (h)eerlijke koekjes geven ze mensen een kans om terug te keren op de arbeidsmarkt. Da's pas lekker én sociaal.



Standinformatie

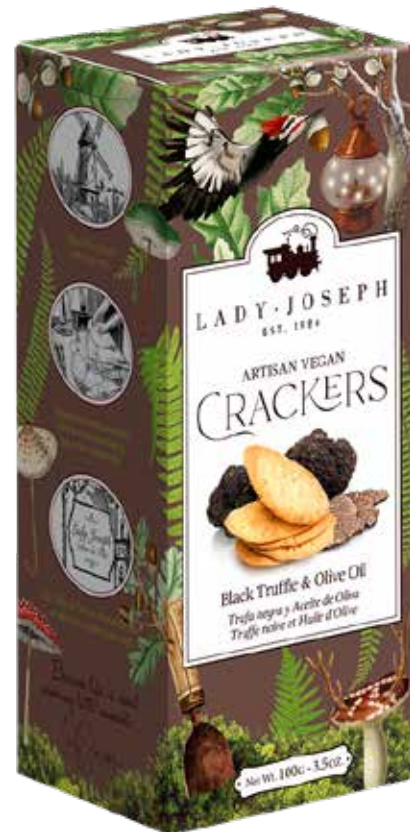
Koppejan Noten – stand 242

Koppejan Noten is een enthousiast familiebedrijf gespecialiseerd in noten, zuidvruchten, rijstcrackers en aanverwante artikelen. Zo leveren wij aan supermarkten, (groente-) speciaalzaken, boerderijwinkels en horecabedrijven. Wij werken met een eigen branderij, mengerij en verpakkingsafdeling om de beste kwaliteit te kunnen garanderen.



Lady Joseph – stand 296

In eerste instantie val je voor de verpakking, totdat je de koekjes proeft, dan beseft je dat deze ontzettend lekker zijn. Lady Joseph biedt tal van zoete koekjes, ook een Christmas variant. Daarnaast bieden ze een range aan hartige koekjes en crackers. Een leuk, lekker en betaalbaar artikel.



Standinformatie

Lekker Brabant – stand 303

Lekker Brabant is een specialist in (h) eerlijke streekproducten. Al ruim vijftien jaar maken we ambachtelijke, lokale lekkernijen bereikbaar voor iedereen. Dat doen we vandaag de dag met zo'n dertig leveranciers, met elk hun eigen specialiteit. Onze streekproducten kunnen worden herkend aan het typisch rood-witte 'Brabants bont' motief.



Lekker Koken Met – stand 291

Het maandelijks cadeau-tje voor uw klanten. Een aantrekkelijk magazine met verrassende recepten en tips. Leuk om te lezen en helemaal leuk om gratis weg te geven. Veel nieuwe klanten vinden de weg naar de versspecialist; blijf uw klanten iets extra's



bieden, zodat ze blijven komen. Wij bieden u gratis 25 magazines aan, kom deze ophalen in onze stand.

Lenstra Informatica – stand 279

Ellen en Wilma presenteren Weight-Manager, de meest uitgebreide Back-office software speciaal gemaakt om het werk van versspecialisten makkelijker en leuker te maken. Kassakoppelingen, artikelbeheer, etiketteren, administratie, omzetanalyses, bestelproces, webshopkoppeling, factureren B2B, fruitabbonementen etc. Beursactie: 6 maanden gratis!



Stands 1 tot 42 zijn de kramen op het marktplein in hal 1.

Stands 100 tot 200 vindt u in hal 1 en 2. Stands 200 tot 400 vindt u in hal 3 en 4.

Stands 400 en hoger staan op het Voets-plein in hal 3.

Leo van Kempen – stand 431

Proast is een ambachtelijk bedrijf gespecialiseerd in het maken van desembroodproducten in combinatie met fruit en specerijen. Zo hebben ze Kletzenbrood, Fruitbrood en Toast. Kletzenbrood is een donker brood met een stevige bite, rijk gevuld met verschillende soorten noten en fruit.



Looye Kwekers – stand 224

Bij het Looye zit smaak in het hart van ons familiebedrijf, al 75 jaar, het is de basis voor hoe we onze Looye JOYN tomaten en Looye Honingtomaten kweken. We hebben de ambitie om zoveel mogelijk mensen te laten genieten van onze smaakvolle tomaten. Met kennis, zorg en aandacht kweken we onze tomaten in evenwicht met de natuur.



Macelleria Falorni – stand 202

De allerlekkerste vleeswaren uit Toscane. Speciaal verpakt en buiten de koeling houdbaar.



Maison Bruyère – stand 296

Traditie leeft voort in de koekjes van Maison Bruyère die al generaties lang in het Zuidwesten van Frankrijk knapperige koekjes op basis van eiwitten maken. De koekjes zijn verpakt in mooie kleine doosjes. Handig voor impuls aankopen of als toegevoegde waarde in het kerstpakket.



Maison TÊT – stand 128

Maison TÊT importeert premium Kampot Peper uit Cambodja direct van de farm. Volgens de top Chefs; "de mooiste peper ter wereld". Komt u bij ons proeven?



Mand en Deco – stand 149

Mand en Deco is sinds 1993 actief in de geschenkverpakking. Grote voorraad unieke cadeauverpakking waaronder rieten manden, kartonnen manden, draadmanden, mango kaasplanken, dienbladen, schalen, teilen, tassen, et cetera.



Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.

Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.

Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

MariCase – stand 230

Graag laten wij u kennis maken met Bruschetta & Crostini uit het prachtige Matera in Puglia, waar onze liefde voor Italië is ontstaan. U zult ook kunnen proeven van onze nieuwe cantuccini-merk uit Toscane en wij laten u graag kennis maken met andere heerlijkheden uit dit prachtige land.



Marktkaarten.nl – stand 140

Op www.marktkaarten.nl bestel je gemakkelijk en snel alle commerciële benodigdheden voor jouw kraam of verkoopwagen! Denk hierbij aan thema-kaarten en prijskaarten maar ook diverse accessoires zoals grippers en toonbank standaarden. Kies één van de vele standaard ontwerpen, of personaliseer een kaart met jouw eigen logo en huisstijl!



Masimaro – stand 268

Masimaro neemt je mee in de bijzondere wereld van de truffel. We vertellen je graag over de veelzijdige toepassingen van onze producten. Hiermee kan iedereen een heerlijk truffelgerecht bereiden en genieten van de smaak van deze Italiaanse schoonheid. Dus kom zeker even proeven bij GP Truffles en laat je verrassen!!



Mèkkerstee – stand 144

Smeuïg, lekker, biologisch, met zorg voor mens, dier en natuur, transparant! Dat kenmerkt de kaas van de Mèkkerstee en Biostee. Uw klant zoekt steeds meer naar een verantwoorde lekkere keuze! Kom proeven en beleven in stand 144. Wij hebben voor u een heerlijk assortiment aan kaas en andere noviteiten klaarstaan!



Mercato Italiano – stand 257

Van balsamicoazijn van het oudste balsamico huis ter wereld, kleurrijke zoetwaren in de mooiste verpakkingen tot aan ambachtelijke Italiaanse wijnen. Dat is Mercato Italiano in een notendop! Wij hebben een breed assortiment vol unieke Italiaanse delicatessen, elk met een eigen verhaal. Ontdek en beleef de smaak van Italië bij stand 257.



Miko Products BV – stand 282

Uiteraard wilt u meer omzet halen uit uw bestaand assortiment. Hoe? Met de cadeauartikelen van Miko natuurlijk! Combineer eenvoudig uw bestsellers met die van ons. Kom langs op onze stand en maak kennis met ons feestelijke assortiment: cadeauartikelen voor alle speciale feestdagen en specifieke thema's.



Standinformatie

Moletto – stand 414

De Italiaanse prosecco's van Il Mio Gusto zijn van zeer hoge kwaliteit en worden gebotteld in kleurige flessen met een luxe, moderne uitstraling. La Banista is daar het tegenbeeld van; een beachy Spaanse sangria uit de jaren '60 en '70. Kom in onze stand nippen van deze mooie alcoholische drankjes.



Mont Blanc Foods – stand 35

Wij zijn de leverancier voor kaasbegeleiders. Een ongekend hoog vruchtgehalte en slim uitgedachte smaken maakt dat wij altijd een product voor "erbij" hebben. Kom bij ons langs want wij hebben nog veel meer!



Montagnel – stand 235

Montagnel Worsten van SpoolderTrading: ruime keuze, de beste prijzen en de nummer 1 in Nederland!



'sLandsBeste kersteditie

Exclusief tijdens de wintermaanden

NIEUW!

Luxe uitstraling in goud zwart thema

Verkrijgbaar in 750 ml

100% natuurlijk, zonder toevoegingen



Scan de QR-code en vraag een GRATIS proefpakket aan!



www.slandsbeste.nl • verkoop@slandsbeste.nl



Jouw producten duurzaam, aantrekkelijk en lekvrij verpakken?

Kies voor onze hoogwaardige, gerecyclede PET bakjes!

De rPET bakjes sluiten **100% lekvrij** af en zijn daarom hét perfecte bakje voor het verpakken van etenswaar als salades, olijven en fruit. De bakjes zijn gemaakt van **glashelder gerecyclede PET materiaal**, hierdoor ziet de klant direct wat voor lekkers je in de winkel hebt staan. **Personaliseer de bakjes met logo** en laat hiermee weten dat de lekkernijen bij jou vandaan komen. De bakjes zijn te bedrukken tot wel 6 kleuren!

De rPET cups zijn leverbaar in **5 verschillende volumes**. Het grote voordeel is dat ze allemaal met hetzelfde invallende deksel afgesloten kunnen worden. Hierdoor zijn de **glasheldere bakjes erg goed stapelbaar** en het zorgt voor een strakke presentatie van jouw producten.

Bezoek onze stand 142 en ontvang **GRATIS samples** of profiteer van onze **BEURSAANBIEDING!**

Showrooms in Enschede en Winterswijk

Niet in de gelegenheid om de beurs te bezoeken? Kom dan eens langs in onze showroom in Enschede! Hier vind je een **uitgebreid assortiment foodverpakkingen**. Ook kun je bij ons terecht voor **industriële en retailverpakkingen**.

Voor meer informatie neem je vrijblijvend contact op met een van onze vertegenwoordigers Edwin, Alex of Eric. Ze zijn te bereiken via **053 435 27 25** of mail naar food@eggink-verpakkingen.com.

eggink-verpakkingen.com

De bakjes zijn vrij van SUP & ABB maatregelen.

LEKVRIJE rPET BAKJES
LEKVRIJ rPET
DUURZAME KEUZE

f o i n
p t y

Scan de QR-code voor meer informatie!

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.
 Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.
 Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Morelli – stand 426

Met deze authentieke Italiaanse pasta staat er binnen een handomdraai een heerlijke Italiaanse maaltijd op tafel. De pasta is gemaakt volgens Toscaanse traditie. Het geheim zit in de tarwekiemen die opnieuw worden opgenomen in het griesmeel. Hierdoor behoudt de pasta een hoog gehalte aan vitamine E en vitamine D. Kom proeven op onze stand.



Mrs Bridges – stand 114

Brits erfgoed en traditie in een prachtig potje, dat is Mrs Bridges in een notendop. Heerlijke jams en marmelades, chutneys en sauzen, bereid volgens traditionele methoden en volgens eeuwenoude recepten. Deze specialiteiten zijn te vinden op de stand van Brauer Food.



Mussini – stand 202

De beste balsamico's en fruitazijnen van Mussini uit Modena. Geschikt om zelf te tappen of verkrijgbaar in fles.



Mussini – stand 296

Mussini is de maker van een uitgebreide range van balsamico azijnen. Naast de traditionele balsamico azijnen, bieden zij ook een reeks aan varianten op balsamico. Deze varianten zijn te gebruiken in je gerechten maar ook als basis voor cocktails.



Natural Leaf Tea – stand 416

Alle thee smaken van Natural Leaf Tea zijn heerlijk geurig en variëren van groene, witte en zwarte thee tot de meest veelzijdige kruidenmélanges. Het kleuren- en smakenpalet is compleet door toevoeging van onder andere bloemblaadjes, bloemknopjes, gedroogde vruchten en grove specerijen. De thee is los verpakt voor gebruik met thee-ei of zeef.



Natural Spices – stand 411

Lekker, gezond én makkelijk; ja, we hebben het over Natural Spices kruidenmixen! De mixen zijn gebaseerd op 100 procent natuurlijke kruiden en bevatten minder suiker en zout dan reguliere mixen. En wist je dat de kruidenmixen ook nog eens duurzaam verpakt zijn? Je bent dus goed bezig voor jezelf én het milieu!



Standinformatie

Natural Temptation – stand 22

Natural Temptation is een cadeauconcept speciaal voor feestelijke gelegenheden. Thee met een boodschap, zoals Happy Easter, Welcome little baby, Merry X-mas en Happy birthday. Of probeer de heerlijke specerijenmengsels om wereldgerechten (zonder zout) mee te maken. Biologische en smaakvolle producten afkomstig van fairtrade projecten.



Naturalia BV – stand 110

Dit jaar heeft Naturalia een nog grotere stand! Ambachtelijke, hoogwaardige delicatessen en voordurende vernieuwing: zo presenteert Naturalia zich dit jaar. Proef onze producten op ons 'live cooking' terras en beleef de aandacht en passie van Naturalia. Kom op onze stand en profiteer van onze beursaanbiedingen.



Neolea – stand 421

De olijfolie van Neolea is afkomstig uit de Griekse Kalamáta-regio. Het merk wil op geen enkel vlak afbreuk doen aan de kwaliteit van hun olie. De olijfolie van Neolea is koud geperst uit de Koroneiki-olijf: een kleine, nootachtige olijf die van nature voorkomt in Griekenland. Naast olijfolie heeft Neolea ook zout en mousserende kwaliteitswijn van Griekse bodem.



LAMBERTZ & VISSER

EST 1987



Lambertz & Visser gaat produceren!

Specialiteitengroothandel Lambertz & Visser heeft de chocoladefabriek Caro uit Purmerend overgenomen.

**“Als we het niet kunnen kopen,
moeten we het maken!”**

Met het produceren van o.a. chocoladeletters, nougatineblaadjes, studentenflikken en wapenoublies breiden ze hun expertise uit.

De samensmelting van Caro's vakmanschap met de uitgebreide distributiemogelijkheden van Lambertz & Visser belooft een spannende reis vol heerlijke verrassingen voor retailers door het hele land.

 www.lambertzenvisser.nl

STAPELGEK OP KAAS? START JE EIGEN KAASWINKEL

Wij zoeken ondernemers

- Zelfstandige kaas- en delicatessenwinkels
- Goedlopende winkels met stabiele omzet
- Begeleiding is mogelijk



KAASHANDEL
REMIJN



Wil je meer informatie?

Mail naar verkoop@kaashandelremijn.nl

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.
 Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.
 Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Niederegger – stand 114

Marsepein met liefde. Sinds 1806. Het geheim van het Niederegger marsepein is het traditionele recept en de perfecte verhouding tussen kwaliteitsamandelen en suiker. Niederegger marsepein bestaat voor 100% uit het beste amandelspijs. Er wordt niet nog eens extra suiker toegevoegd.



De Notenbeurs – stand 312

Ook dit jaar kunt u weer rekenen op interessante beursaanbiedingen uit ons assortiment van noten, (suiker) geocate producten, rijstzoutjes, zuidvruchten en chocolade. Redenen genoeg om langs te komen voor een gezellig hapje en een drankje. Onze verkopers staan u graag te woord.



De Notenwinkel Groothandel – stand 258

Op zoek naar een nieuw verfrissend concept voor uw noten- en delicatessen assortiment? Wij lanceren deze beurs ons nieuwe ambachtelijke merk en uitstraling. Kom langs en wij vertellen u alles over onze werkwijze en ambachten!



NutsToday – stand 288

NutsToday levert een breed scala aan noten, zuidvruchten, zaden, pitten en natuurvoeding aan (horeca) speciaal-zaken, retailers en fabrikanten. Zowel in bulk, als in kleinverpakking. Kom langs en word enthousiast van ons aanbod!



O-K-Import – stand 17

Op onze stand presteren wij delicatessen, kookboeken en introduceren wij de Finamill. Dit is een elektrische peper-, zout- en kruidenmolen in één met verwisselbare pods. Finamill heeft wereldwijd verschillende prijzen gewonnen op het gebied van innovatie en design en is een noviteit die je niet mag ontgaan.

Wijnhandel van Ouwerkerk – stand 261

Wijn en kaas! Van oudsher een fantastisch huwelijk. U kent ons natuurlijk van onze Kopke Port in allerlei smaken en leeftijden, maar wij hebben ook een uitgebreid wijnassortiment, toegespitst op de kaasspecialzaak en delicatessenwinkels: op onze stand niet alleen te zien maar ook te proeven!



Paul van Trigt – stand 30

Een kwaliteitsboek vol producthistorie, bereidingstechnieken en culinaire beschrijvingen van bekende worst, vleeswaren en specialiteiten. Geïllustreerd met productfoto's. Een kennis- en inspiratiebron voor verkopers en liefhebbers van worst, vleeswaren en specialiteiten. Daarom geschikt als relatiegeschenk, verkoopgericht lesmateriaal of klantenactie.



Peridot – stand 133

Peridot is marktleider in mediterrane producten voor de food service, retail en industrie. Bij ons vindt u het volledige assortiment gedroogde tomaten, olijven, pesto, tapenades, hummus en gevulde pepers in groot en klein verpakking. Peridot is de producent die in de vraag naar verse mediterrane producten voor op de borrelplank kan voorzien.



Pieman Bakery – stand 206

Ambachtelijke bereide Engelse pie's met een werelds tintje! In de bakkerij van Pieman Bakery bereiden we onze pie's dagelijks op ambachtelijke wijze volgens familiecept. Alle heerlijke smaakcombinaties zijn met liefde door onszelf ontwikkeld en geïnspireerd op de reizen die wij rond de wereld hebben gemaakt. Uiteraard enkel pure en verse ingrediënten.



Standinformatie

De Pindakaaswinkel – stand 6

Wij zetten pindakaas op het voetstuk dat hij verdient! De lekkerste pindakaas van Nederland verkrijgbaar in tien verschillende smaken, van witte chocolade tot chilipeper citroengras. Kom de verschillende verrassende smaken nu zelf proeven op onze stand.



De Pindakaaswinkel

PindaPils – stand 254

Ontmoet PindaPils - een origineel, duurzaam en sociaal product. We combineren hoogwaardige pinda's met een bijzondere verpakking, namelijk een glazen flesje, beschikbaar in diverse varianten en met verschillende etiketten. PindaPils is geschikt voor distributie in pakketten, winkels en de horeca, dankzij de lange houdbaarheid.



Pineut – stand 409

Zelf maken is leuk! En met Pineut is het ook nog eens heel simpel. Bij Pineut vinden we dat iedereen lekker mee moet kunnen doen. Alle pineut producten bieden namelijk directe kansen voor mensen die aansluiting missen of simpelweg even achterop zijn geraakt. Zo worden genietmomentjes voor jou ook ineens directe kansen voor een ander. Lekker hè?



Stands 1 tot 42 zijn de kramen op het marktplein in hal 1.

Stands 100 tot 200 vindt u in hal 1 en 2. Stands 200 tot 400 vindt u in hal 3 en 4.

Stands 400 en hoger staan op het Voets-plein in hal 3.

Pom-Pie – stand 280

Bij de bakkerij van Pom-Pie worden alle producten ambachtelijk met de hand gemaakt. Hun inspiratie komt uit Nieuw-Zeeland. Het assortiment is zeer breed en gevarieerd. Traditionele pasteitjes met stoofvlees, maar ook vegan varianten en naast het gangbaar assortiment ook een biologisch assortiment. Try the Pie.



Postuma AGF – stand 241

Samen streven we naar de beste ervaring voor de consument: mooiste, lekkerste, en de meest verse producten. Kwaliteit gegarandeerd via top leveranciers, betrokken team, klantinzet. Uitgebreid assortiment, constante kwaliteit en aandacht versterken de AGF-branche. Met onze gedeelde ambitie en passie komen we samen 't verst!



Quality Guard – stand 247

Quality Guard biedt een allesomvattende oplossing rond controle, declaratie van allergenen, voedingswaarden en de nodige etikettering en of product-specificaties. Met onze persoonlijke begeleiding en gebruiksvriendelijke software helpt Quality Guard al meer dan 3500 voedingszaken in Nederland en België. Kijk alvast op onze website www.qguard.nl.



Quillo Chips – stand 438

Kwaliteit, traditie, kunst en passie zijn de ingrediënten van deze aardappelchips, die, samen met de beste natuurlijke ingrediënten, resulteren in extra knapperige gebakken chips. Bovendien zijn de chips verpakt in een mooie stijlvolle zak met grote stippen erop: hét kenmerk van de verpakkingen van Quillo. Kom de chips bewonderen in onze stand.



Rational – stand 228

Voor het eerst op de vakbeurs: het versplein, powered by Rational. Op het versplein laat Rational zien hoe je eenvoudig kunt bereiden in je slagerij, groentespeciaalzaak of traiteur/delicatessenwinkel. Voeg meerwaarde toe aan je producten door met de bereiding de consument nog meer te ontzorgen.



Kaashandel Remijn – stand 113

Kaashandel Remijn heeft de mooiste Nederlandse kaasspecialiteiten.

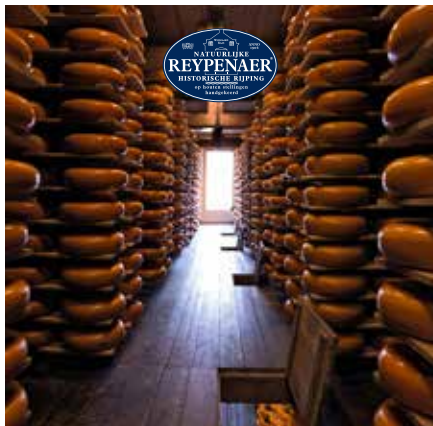
Al zeggen we zelf: we hebben de lekkerste Hollandse kaas. Dat kunnen we natuurlijk vertellen, maar liever laten we u onze kaas proeven. Bezoek onze vernieuwde stand, maak kennis met de kazen van onze exclusieve kaasmakers.



Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.
 Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.
 Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Reypenaer – stand 314

Reypenaer wordt natuurlijk gerijpt in een historisch kaaspakhuis van meer dan 100 jaar oud in Woerden. Waar het microklimaat, de natuurlijke variaties in temperatuur en luchtvochtigheid verantwoordelijk zijn voor de bijzondere ontwikkeling van de smaak, de geur en de textuur. De kazen worden met de hand gekeerd en gepoetst. Een delicatesse!



De Ridder & Den Hertog – stand 211

R&H is al 75 jaar leverancier van kassystemen en weegschalen. Door onze jarenlange ervaring zijn wij specialisten op het gebied van afrekenen en wegen. Onze adviseurs denken graag met u mee om aan uw wensen als ondernemer te voldoen. Voor elke onderneming de meest geschikte kassystemen en weegschalen. Dat is onze missie!



Roka – stand 296

Op een beurs met als origine kaas, voelen de kaaskoekjes van Roka zich op haar best. De kaaskoekjes in verschillende varianten, zijn verpakt in een Delftsblauwe verpakking. Een mooie aanvulling als knabbel op de kaasplank of voor in het kerstpakket.



Roodbonter – stand 313

Vorig jaar introduceerde boer Evert met groot succes onze heerlijke RoodBonTERS. Dit jaar onderscheiden we ons met een spectaculaire beursaanbieding komen waar u eigenlijk geen nee tegen kunt zeggen. Komt u het even checken?! En vooral proeven. RoodBonter eigenwijs romig!



Roze Bunker Fruitslagers – stand 23

De fruitslagers van Roze Bunker maken frisdrank als oplossing! Door circulair te werken, voor korte ketens te kiezen en zelf met oog voor biodiversiteit aan te planten, innoveren we de plakkerige frisdrankindustrie van bodem tot glas. Van onze eigen reststromen maken we een smaakvol assortiment van azijn tot hot sauce. Kom je proeven?

Sal de Ibiza – stand 296

Sal de Ibiza staat bekend om haar prachtige zoutproducten in turquoise verpakking gemaakt van 100 procent zeezout van de hoogst mogelijke kwaliteit, met de hand geoogst op Ibiza. Nieuw dit jaar: een speciale Kersteditie zout waarvan de opbrengst gedeeltelijk naar Save the Children gaat. Nieuw is ook de Smoky Paprika Chips.



Standinformatie

Sambalmeisje – stand 283

Sambal opnieuw geïntroduceerd als een overheerlijke delicatesse van een pepermelange. Een pittige delicatesse voor bij een borrelplank gevuld met kaas, worst en fruit. Naast een mosterd, mayo en tomatenketchup onmisbaar en zelfs heel gezond.



De Sapsommelier – stand 16

De Sapsommelier Gloeisap is een pure traktatie die je warm drinkt. De heerlijke geur en kruidige smaak zijn verrassend! 100 procent smaak en alcoholvrij. Een geschenk voor de feestdagen. Kijk voor informatie op www.desapsommelier.nl of bestel Gloeisap, Blauwe Parelsap, Koekeperensap of Rode Wangetjessap om op de beurs op te halen.



Schermer 1782 – stand 273

Groot assortiment met wijn en (laag-gradig) gedistilleerd, voor in de winkel en in pakketten. Ook mogelijk met eigen bedrukking, als streekproduct en voor eindejaar/kerst. Vraag naar de mogelijkheden op de stand of per mail/telefoon. Wij adviseren graag!



Kom naar de Vakbeurs
Foodspecialiteiten

Proef nu ook
puur DRUIVENSAP
en profiteer van de
introdectieaanbieding!

stand 248

Nieuw

*In onze sap-perserij, langs rivier de Vecht, selecteren en combineren wij de lekkerste fruitsoorten.
Dagelijks zetten wij ons persoonlijk in om hier heerlijk sap van te maken.
De smaak van de natuur en dat proef je.*

Schulp Vruchtensappen | Breukelen | www.schulp.nl

LICHT UIT
PORT AAN

KOPKE
FINE TAW
PORTO

KOPKE
FINE WHITE
PORTO

KOPKE
FINE RUBY
PORTO

WIJNHANDEL
VAN OUWERKERK
sinds 1860

Ontdek de
smaak van
**BRAUER
FOOD**

**Ontdek nóg meer smaak
in uw specialzaak.**

Onze delicatessen staan voor
kwaliteit, voor uitstraling en voor
onderscheid. Precies datgene wat
u graag met uw winkel wilt uitdragen.
Dat klinkt als een goede match!

*Wij zijn
Brauer food.*

Brauer Food is opgericht in 1934
en is een écht familiebedrijf.
We zijn gespecialiseerd in
delicatessen. Altijd zijn we
op ontdekkingsreis naar
mooie, verrassende, unieke en
onderscheidende producten.

Delicatessen voor
elk moment.

www.brauerfood.nl | 0345 68 19 07

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.

Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.

Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Schulp Vruchtensappen

– stand 248

De sapmakers van Schulp Vruchtensappen hebben een nieuwe smaakvariant toegevoegd aan hun assortiment: Schulp Druivensap! Deze smaakvariant is verkrijgbaar in de bekende 750ml en 200ml flessen. Net als alle andere sappen van Schulp uiteraard een 100% puur vruchtensap, dus zonder toevoegingen als suiker, geur-, kleur- of smaakstoffen.



Serra de Rodes – stand 428

Van handgeplukte Gordal olijven tot ambachtelijk gemaakte fuets, traditionele alioli en ijskoude gazpacho. Alle producten van Serra de Rodes zijn van Spaanse oorsprong. Voor zowel Spaanse gerechten als de borrelplank kunt u bij dit merk terecht. Kom deze lekkernijen vooral proeven in onze stand.



Simón Coll – stand 296



Meer dan 180 jaar ervaring in het maken van chocoladerepen en andere repen. Simón Coll uit Barcelona werkt volgens de bean to bar methode en weet daarbij - ondanks haar goede oorsprong en kwaliteit - toch betaalbare producten te bieden.

Smaakgeheimen – stand 31 en 400

Adrie en Miriam bereiden in Eersel zelf alle smaakmakers van Smaakgeheimen. In het woordenboek van Adrie en Miriam komen geen onnatuurlijke geur-, kleur-, en smaakstoffen voor en toch hebben alle producten een lange houdbaarheidsdatum. Ze conserveren op natuurlijke basis met onder andere kruiden. Hoe? Dat is het geheim van de cheffok!



St-Luc Labels & Packaging NV – stand 263

St-Luc Labels & Packaging is al meer dan 25 jaar actief op de verpakkingmarkt. Onze business bestaat uit het bedrukken van karton, etiketten, shrinksleeves, pouches en flexibele verpakkingen. Samen met ons professionele team werken wij iedere dag verder aan het succes van onze klanten.

YOUR PARTNERS FOR LABELS AND PACKAGING!



Stichting Boeren Goudse Oplegkaas – stand 25

De Boeren Goudse Oplegkaas is een authentieke kaas die minimaal 18 maanden gerijpt is en als enige Nederlandse oude kaas goed schaaftbaar blijft. Een prachtige kaas die al uw zintuigen verleidt met zijn volheid en karakteristieke, meesterlijke smaak. De makers van de Boeren Goudse Oplegkaas werken nauw samen met Slow Food Nederland.



Standinformatie

Stokes – stand 407

De sauzen van Stokes worden gemaakt volgens eigen recepten in de Old Stable, Rendlesham in Engeland. Sommige van hun klassiekers zijn traditioneel en hebben zichzelf jarenlang bewezen. Andere smaken dagen de traditie uit en creëren verfrissende, overheerlijke variaties op conventionele samenstellingen. Kom de sauzen proeven in onze stand.



SVO vakopleiding food – stand 232

SVO vakopleiding food is dé landelijke vakopleider in de wereld van eten en drinken. Wil je zelf een mbo-opleiding of training volgen of wil je je werknemers opleiden, dan ben je bij ons aan het juiste adres. Onze adviseurs vertellen er graag alles over.



Switzerland Cheese Marketing – stand 272

Kom, proef en ontdek nieuwe smaken. Proef de traditionele fondue "Moitié-Moitié" (half-half, Le Gruyère AOP en Vacherin Fribourgeois AOP). Neem deel aan de proeverijen van Le Gruyère AOP en wilde bloemen en kruiden met culinair herborist Wim Maes: Wim laat je de verrassende smaken van de wilde kruiden en bloemen ontdekken die de melk heeft opgenomen.



bamix[®]
of Switzerland

Haal Zwitserse klasse
in huis met bamix[®].



www.bamix.nl | stand 250



Ontdek de state-of-art
technologie van I-RON snij-
machines op de vakbeurs en
profiteer van vlijmscherpe
deals.



www.i-ron.eu | stand 250

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.
 Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.
 Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Tenuta Fragassi – stand 202

Nieuwe lijn Pasta sauzen uit de Abruzzo.



TFC-Services – stand 260

Een compleet software palet aan modules toegespitst op de ondernemer uit de versdetailhandel. We bieden diverse softwaremodules zoals weegschaalkoppeling, facturering, prijskaarten, bestelmodule met touch-invoer en webshopkoppeling. Dankzij onze software kunt u uw onderneming optimaal cijfermatig sturen en organiseren.



Tracklements – stand 114

De heerlijke mosterds, sauzen, chutneys en relishes van Tracklements zijn bekroond met diverse Great Taste Awards. Tracklements is B Corp gecertificeerd, daardoor weet je zeker dat alles wat ze doen in het belang van de mens, milieu en maatschappij is. Natuurlijke ingrediënten en met de hand bereid in kleine batches.



Treasure Tea – stand 301

Treasure Tea Company gaat in het nieuw! Ook nieuwsgierig naar onze nieuwe stand, kom gerust eens kijken en of proeven en ontdek de pure natuur op onze stand. Voor thee ga je naar de Theegroothandel van de Benelux.



Treur Kaas – stand 252

Op zoek naar de lekkerste kaasspecialiteiten? Ontdek, proef en ontmoet ons op stand 252. Profiteer van interessante kaasacties, ontdek onze verkoopondersteuning of doe mee met onze winactie en maak kans op €750,- gratis kaas! Voorwaarden vind je op de stand. Voel je welkom bij ons familiebedrijf.



Tunnock's – stand 114

Al in 1890 werd de familiebakkerij Tunnock's opgericht in het plaatsje Uddingston in Schotland. Inmiddels is het een iconisch merk en het wordt tijd dat ook wij in Nederland van hun fantastische producten kunnen genieten. Caramel Wafer Biscuits, Teacakes, Caramel Log en Snowballs: je moet ze geproefd hebben!



Standinformatie

Twinnings – stand 413

Sinds 1706 koopt Twinnings nog steeds de beste theesoorten in die voldoen aan de hoge kwaliteitseisen van de Twinnings thee-experts. Voor ieder moment van de dag heeft Twinnings een unieke smaak of melange ontwikkeld, zodat niemand uitgesloten blijft van de pure Twinnings-beleving.



Uncle Joe's Mint Balls – stand 114

Mint Balls zijn heerlijke, frisse snoepjes gemaakt van slechts drie, natuurlijke ingrediënten:

pure rietsuiker, pepermuntolie en Cream of Tartar. Deze snoepjes worden met de hand op open vuur gekookt, zodat ze karamelliseren en er een ware unieke muntsmaak ontstaat. Heerlijk! Dit prachtige familiebedrijf bestaat al sinds 1898!



Vakadi – stand 290

Vakadi is een door de NOAB gecertificeerd administratie- en advieskantoor dat zich gespecialiseerd heeft in detailhandel zoals kaaswinkels, delicatessen, supermarkten, reform, drogisterijen etc. Wij helpen MKB-ondernemers met o.a. rapportages, financiële administratie, belastingaangifte, salarisadministratie, assurantiën etc.



Standinformatie

Vakcentrum – stand 294

Vakcentrum is de brancheorganisatie voor zelfstandig ondernemers en franchiseemers met een foodspecialiteitenwinkel. De vereniging behartigt de belangen lokaal, nationaal en Europees. Vakcentrum geeft juridisch, bedrijfseconomisch en franchiseadvies. Leden profiteren van diverse financiële voordelen en kortingen op bedrijfsverzekeringen.

Van Es Verpakking – stand 246

Wij zijn dé specialist in verpakkingen en kunnen deze voorzien van een gepersonaliseerde bedrukking met het logo van de klant. Er is niets leuker dan een verpakking met je eigen verhaal. Wij kunnen deze bedrukking o.a. zetten op papieren tasjes, bedrukte mandjes, houten kistjes, snijplanken, wijnkisten en nog veel meer!



Van Tol Retail – stand 295

“De Jonge Kaasmeesters” en “Hendrickx de bakker” zijn de nieuwe versmodules die firma Van Tol – Versunie introduceren op de beurs. Als ambachtelijk specialist deelt u dagelijks uw passie met uw klanten. Onze concepten kunt u modulair aan uw ambacht toevoegen. Kom proeven en praten over de mogelijkheden.



Stands 1 tot 42 zijn de kramen op het marktplein in hal 1.

Stands 100 tot 200 vindt u in hal 1 en 2. Stands 200 tot 400 vindt u in hal 3 en 4.

Stands 400 en hoger staan op het Voetsplein in hal 3.

Vandenbeld Exclusive Wines – stand 281

Speciaal voor boerderijwinkels en speciaalzaken hebben we onze Boerengelukwijnen in een stoere literfles gebotteld. Gemaakt van puur druivensap. Boerengeluk is ook verkrijgbaar in een klein flesje. Leuk voor in uw kerstpakket. Voor een alcoholvrij alternatief hebben we Lekker Druifje, een sparkling druivensap gebotteld in een champagne fles. Kom langs!



Vandersterre Holland – stand 117

Op onze stand hebben we dit jaar weer veel nieuws te laten zien en te proeven. We tonen het volledig gerestylede Klaver Kaas-assortiment. Daarnaast zijn er mooie ontwikkelingen binnen ons biologische kaasassortiment waar we u graag meer over vertellen. Wij zien u graag op onze stand!



Verbunt Verlinden – stand 143

Al jaren werkt Verbunt Verlinden met het retailconcept Wijnkring; een samenwerkingsverband van meer dan honderd zelfstandige wijnspecialisten en delicatessenzaken in Nederland. Met ons uitgebreide assortiment zijn wij dé ideale partner in wijn voor de foodspecialist. Wij vertellen u graag meer over het succes van Wijnkring.

wijnkring
op kwaliteit geselecteerd

Verduijns – stand 430

Luxe fijne koekjes, crackers en wafeltjes uit de Zeeuws-Vlaamse polder. Deze ambachtelijke biscuits worden al vanaf 1935 gemaakt. Naast de Zeeuwse galetwafel is het assortiment ondertussen flink uitgebreid. Op de stand kunt u het assortiment komen proeven.



Vink Fruitboerderij – stand 11

Maak kennis met het exclusieve assortiment aan fruitsappen, jams en sauzen van ons eigen label Lekker Puur. De producten van Lekker Puur worden op onze eigen fruitboerderij in Kraggenburg geproduceerd en zijn een absolute toevoeging aan het assortiment van iedere speciaalzaken! Kom jij langs op onze stand?



Vita Pura – stand 236

Wij zijn gestart met de promotie en verkoop van extra vergine olijfolie uit pure passie voor dit veelzijdige product. De toepassingen en gezondheidsvoordelen zijn ongekend. Wij importeren van biologische (middel-)kleine olijfolieproducenten binnen Europa die zorgvuldig met de omgeving omgaan en waar wij vertrouwen in hebben.



Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.

Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.

Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

VKF Renzel – stand 203

Op zoek naar een betrouwbare partner en producent op het gebied van POS- en presentatiedisplays? Wij zijn jouw specialist op het gebied van presentatiematerialen en met ons assortiment herbruikbare verpakkingen staan we voor duurzaamheid. Ook leveren wij maatwerk en geven deskundig advies op het gebied van presenteren.



Voets Cheese Dippers – stand 425

Deze 100 procent natuurlijke dips zijn bereid met fruit, mosterd en kruiden in verrassende combinaties. De smaak per dipper is uniek; een combinatie van zoet en zuur en tegelijkertijd kruidig en sprankelend. De dips combineert u met kaas, fijne vleeswaren, paté, vis, gegrilde groenten en rauwkost. Kom de zeven verschillende smaken vooral proeven.



Voets Specialiteiten – stand 418

Voets Specialiteiten is het meest volledige platform voor import en distributie van de beste en meest onderscheidende lekkernijen en foodconcepten. Haal voor u een ronde gaat maken eerst ons beursboek vol met beursaanbiedingen. Lever dit aan het einde van uw bezoek in voorzien van uw naam en ontvang onze goodie bag.



Van den Waal – stand 287

Van den Waal is de specialist in maatwerk voor het gehele assortiment. Denk hierbij aan zoetwaren, noten, dranken, jam, thee en nog veel meer. U kiest het product, de verpakking en het etiket. Lever uw eigen ontwerp aan of laat ons het etiket ontwerpen in uw merk of huisstijl.



Wajos – stand 433

Wajos is een traditioneel Duits familiebedrijf. Onder het uitgebreide assortiment vallen: azijn, olie, kruiden, kruidenmixen, mosterd, sauzen, likeur en sterke drank. Deze verschillende producten hebben we voor u klaar staan in onze stand. Kom ze vooral bij ons proeven.



Walker's Shortbread – stand 114

Walker's Shortbread wordt nog steeds gebakken, zoals het altijd al werd gebakken, namelijk met bloem, pure roomboter, suiker en zout. Al sinds 1898! Gegarandeerd zonder toevoeging van kunstmatige kleur- en smaakstoffen. Op de stand van Brauer Food vind je een uitgebreid assortiment, waaronder de Christmas Puddingen en Mincemeetaartjes.



Standinformatie

Weda – stand 285

Volledige grip op jouw onderneming met de slimste en snelste software voor kassa's en weegschalen. Online artikelenbeheer, facturatie, waardebonnen, bestellingen, tafeltjes, keukenschermen, allergenen en ingrediënten, rapportages, integratie Piggy, boekhoudkoppeling, gekoppelde PIN, webshop, kiosk. En: Weda bestaat dit jaar 75 jaar!



Whittard of Chelsea – stand 296

Whittard onderscheidt zich met haar unieke thee en cacao assortiment. Cacao in tal van smaken die uw klanten zullen waarderen. Dit jaar ook weer nieuwe smaken. Ook voor de kerst weer mooie nieuwe items.



Wicklein – stand 114

Lebkuchen zijn traditionele Duitse koeken met noten en amandelen. Het merk Wicklein produceert deze al sinds 1615 en nog steeds volgens eeuwenoude recepten. Heerlijk tijdens de donkere wintermaanden. Bezoek de stand van Brauer Food en ontdek deze bijzondere specialiteiten.



KAAS ALL-IN

Flexibel in snijden en verpakken van kaas

Veen 06 21 85 58 95 info@kaasallin.nl

www.kaasallin.nl

De beste etiketten voor jouw koffie

Je haalt ze hier



eshuis.nl

eshuis

Colofon

Lekkernijver is een initiatief van het Vakcentrum en wordt uitgegeven door de Stichting Foodspecialiteiten Nederland. Blekerijlaan 1, 3447 GR Woerden
T 0348 419 771
F 0348 421 801
E info@foodspecialiteiten.nl
I www.foodspecialiteitenwinkel.nl

Hoofdredactie
Rick Brantenaar, Stichting Foodspecialiteiten Nederland

Redactie en productie
Blad in Bedrijf
Fruitlaan 1, 6515 CA Nijmegen
T 06 55 77 24 92
E leokoomen@gmail.com

Medewerkers aan dit nummer:
Rick Brantenaar, Saskia Brattinga, Martijn Droog, Patricia Hoogstraaten, Leo Koomen, Gea van der Puijl, Evelien de Ruijg, Jurry Teunissen.

Advertenties
Dock35 Media
Frank Roosenbeek
T 0314 355 830 (direct)
F 0314 355 800 (algemeen)
E frank@dock35media.nl

VAKCENTRUM
Voor zelfstandig retailondernemers

Vormgeving
Dock35 Marketing

Druk
Print2Pack, Duiven

Lekkernijver is gedrukt met bio-inkt op FSC®-mixed credit papier.



© 2023. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze publicatie mag in enige vorm of op enigerlei wijze worden vermenigvuldigd of vastgelegd zonder voorafgaande toestemming van de uitgever. Uitgever, redactie en auteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, maar kunnen niet instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. Uitgever en auteurs aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen op grond van deze informatie.



ALEXANDERHOEVE ZOEKT FRANCHISERS

Momenteel zoeken wij franchisenemers in:

REGIO DEN HAAG / ZOETERMEER

Heeft u zelf een plan voor een mooie locatie?
Of heeft u al een winkel en bent u op zoek naar een organisatie waar u centraal de inkoop doet, die de marketing en bevoorrading regelt en ook uw administratie en personeelszaken verzorgt, waardoor u écht bezig kunt zijn met verkopen in uw mooie winkel?
Sluit u dan aan bij de Alexanderhoeve formule.

Neem voor meer informatie contact op met Benjamin Visser op 06 5731 7237 of mail naar ondernemer@alexanderhoevekaas.nl

U kunt ook vrijblijvend onze vernieuwde kennismakingsbrochure aanvragen.

Acquisitie n.a.v. deze advertentie wordt niet op prijs gesteld.

www.alexanderhoevekaas.nl Alexanderhoeve kaas en noten

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplein** in **hal 1**.

Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**. Stands **200 tot 400** vindt u in **hal 3 en 4**.

Stands **400 en hoger** staan op het **Voets-plein** in **hal 3**.

Wijndragers/ Van Ton/ Big Sam – stand 422

Op zoek naar een lekkere saus? Dan zit je hier goed. De Wijndragers heeft verschillende mosterd en sauzen in haar assortiment. Van Ton staat vooral bekend van hun mayonaises, maar heeft ook mosterd, groentespreads en sauzen om te verwarmen. Ook de (barbecue) sauzen van Big Sam's zijn in deze stand te vinden. Kom proeven.



Willie's Cacao – stand 296

Bij de man achter Willie's Cacao spat de passie voor het maken van chocoladeren ervan af. Hij maakt van bean to bar zijn chocolade. Naast de pure varianten ook mooie repen met een toevoeging. Alles verpakt in een mooi vierkant doosje voor de ultieme Willie's Cacao beleving.



Woerkom / Streeck – stand 404

Ambachtelijke Nederlandse producten van Streeck & Theo van Woerkom. Ze onderscheiden zich van andere aanbieders door de handmatige bereidingswijze, het koken in open ketels de beste grondstoffen zonder kunstmatige toevoegingen. In onze stand vindt u een uitgebreid assortiment van confituren, stroop, mosterd, saus en meer.



Worst Groothandel – stand 249

De Worst Groothandel is gespecialiseerd in de import van droge worsten uit verschillende landen zoals Frankrijk, Spanje en Italië. Met meer dan honderd soorten droge worst, ham en charcuterie direct en vers uit voorraad leverbaar. Kom lekker proeven!



**DE WORST
GROOTHANDEL**

De Worstmaker – stand 36

De worstmaker, een bedrijf dat worst maakt en nog zoveel meer. Ontstaan in 2018 vanuit de liefde voor het vak van het maken van worst en vleeswaren. Het is nu ook mogelijk om verschillende droge worst en speksoorten te kopen. Op die manier kan iedereen genieten van gewoon goede worst!



De Zeekraal – stand 3

Eilandboerderij De Zeekraal op Terschelling maakt heerlijk biologische schapenkazen, Zilte Duinkaas van koe- en schapenmelk en Grijs Duinkaas, gerijpt in een bunker in de duinen. De kazen worden op de boerderij gemaakt, gerijpt en verkocht. Wij versturen door heel Nederland en daarbuiten!



Standinformatie

Zeeuwsche Zoute – stand 401

Zeeuwsche Zoute vindt zijn oorsprong in het vissersdorp Bruinisse op Schouwen-Duiveland. Dit authentieke vissersdorp is gelegen aan het grootste nationale park van Nederland, de Oosterschelde. Deze locatie is een uitgelezen plek om zout te maken, aangezien de nabijgelegen zandplaten, oester- en mosselbanken het water op natuurlijke wijze zuiveren.



Zijerveld – stand 112

Zijerveld is dé aanbieder van een totaalassortiment met meer dan 2.500 verschillende Hollandse en buitenlandse kaassoorten en aanverwante producten. Gedreven door passie en een verregaande liefde voor kaas, delen we ons vakmanschap maar al te graag met onze klanten en consumenten. Onze missie: iedereen momenten van geluk te laten ervaren.

J. Zoetelief bv – stand 255

J. Zoetelief bv exposeert de laatste trends voor bedrijfskleding voor de winkelmedewerkers in de Foodspecialiteiten winkels. Op maat gemaakte bedrijfskleding kan je bedrijf op verschillende manieren ten goede komen. Door bedrijfskleding te bedrukken met logo of bedrijfsnaam, kun je een sterk bedrijfsimago ontwikkelen dat mensen zullen onthouden.



NIEUW

*dit moet
je proeven!*

de lekkerste in 't land



DOKKUMER

DIP

*met een
vleugje
mosterd*

*kom proeven op de
Vakbeurs Foodspecialiteiten
stand 221*